

## **Innovalgue : permettre à l'algoculture québécoise d'atteindre son plein potentiel**

**Gaspé, le 2 mars 2023.** Le projet Innovalgue vise à favoriser la pérennité et la rentabilité de la filière algale, en valorisant l'intégralité des algues cueillies et cultivées sur des marchés qui offrent une importante valeur ajoutée, comme la cosmétique, la nutrition et les produits de santé naturelle.

Une contribution financière majeure du Fonds des pêches du Québec à ce projet permettra de soutenir le développement d'une industrie au fort potentiel, mais qui reste fragile et peu diversifiée avec des produits destinés essentiellement à l'alimentation et à l'horticulture.

*« La demande mondiale en produits végétaux, naturels et écoresponsables connaît une forte croissance et les algues répondent à ces critères, en plus d'apporter les bénéfices pour la santé attribués aux produits marins. De grands programmes de recherche sont lancés partout dans le monde pour explorer leur potentiel comme superaliments, désinfectants ou substituts de produits chimiques de synthèse, en plus de leurs propriétés reconnues comme ingrédients sûrs pour les cosmétiques »,* explique le directeur général de Merinov, David Courtemanche.

Les espèces ciblées sont l'*Ascophyllum nodosum* (goémon noir), la *Saccharina latissima* (laminaire sucrée), l'*Agarum Clathratum* (agar criblé), la *Palmaria palmata* (main de mer palmée) et l'*Alaria esculenta* (wakamé de l'Atlantique).

Innovalgue prévoit notamment la culture d'espèces peu abondantes, l'amélioration des connaissances sur la composition des algues du Québec, l'extraction « verte » de leurs composés actifs et la démonstration de leurs effets positifs sur la santé et le bien-être à l'échelle laboratoire. Parmi les retombées attendues, il y a la mise en commun des capacités de R et D des laboratoires partenaires pour accélérer le développement de produits, l'accompagnement d'entreprises vers des applications à faibles risques et qui ont le plus de potentiel, ainsi que d'offrir aux producteurs plusieurs voies de valorisation afin de rentabiliser toute la biomasse.

Merinov coordonne ce projet et assurera l'expertise en algoculture et en fractionnement. Innovalgue compte aussi sur l'importante contribution de partenaires scientifiques que sont le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM), les centres de recherche et de transfert de technologies TransBIOTECH et Kemitek, ainsi que l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval.

Innovalgue est un projet d'une valeur totale de 1 748 468 \$, financé à un peu plus de 1,5 M\$ par Pêches et Océans Canada et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation via le Fonds des pêches du Québec, alors que le Fonds de recherche du Québec-Nature et Technologies (FRQNT) a versé 64 000 \$. D'autres partenaires viennent compléter le budget.

### **À propos de Merinov**

Merinov est le plus important centre intégré de recherche appliquée dans les domaines de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation et de la valorisation des produits aquatiques au Canada. Merinov met au service des entreprises et des organisations, le talent et la créativité de ses employés dans le but d'accroître la compétitivité des entreprises grâce à l'innovation technologique et à l'implantation d'approches durables et efficaces.

- 30 -

#### **Source :**

Martin Toulgoat, conseiller exécutif en communication et relations publiques

Merinov

Tél. : 418 368-6371, poste 1614

Cell. : 418 360-6255

[martin.toulgoat@merinov.ca](mailto:martin.toulgoat@merinov.ca)