

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

11 octobre 2024

Des recettes à base d'algues pour une alimentation saine, durable et gourmande à l'hôpital

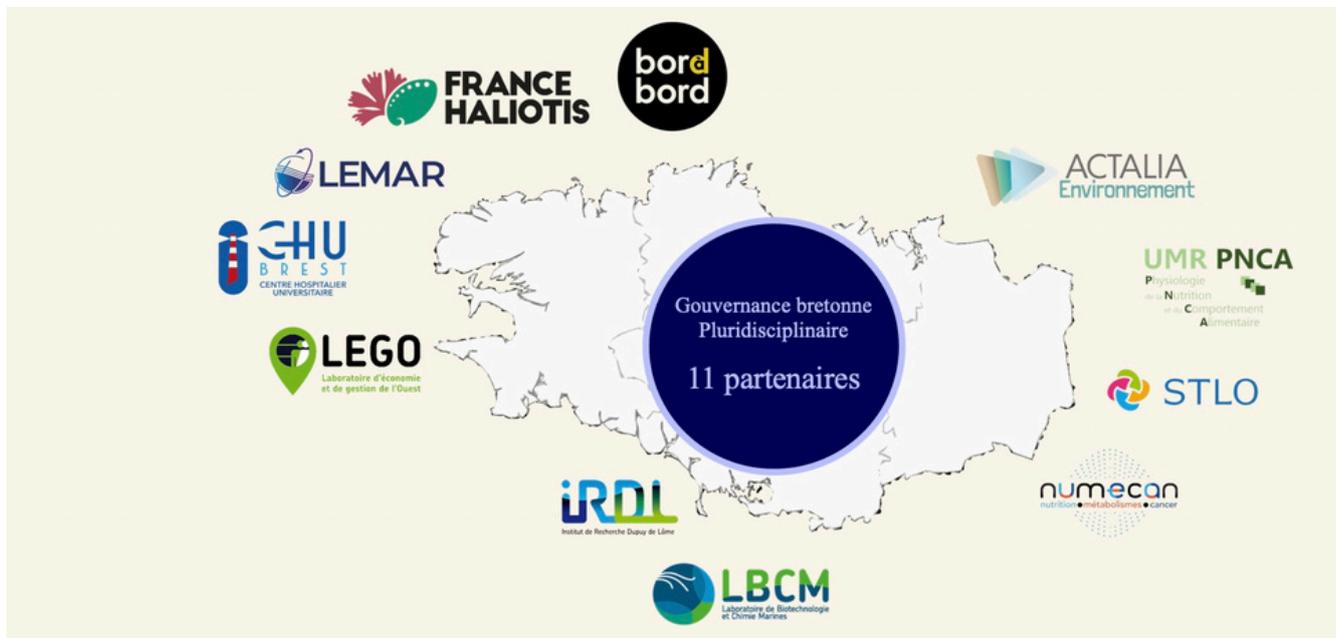


© UBO

Bientôt des recettes gourmandes à base d'algues à l'hôpital ? C'est l'initiative innovante et éco-responsable du projet ANR FRANCE 2030 PROMALG-Health, qui a pour but de proposer d'autres sources de protéines que la viande ou les produits laitiers aux personnes hospitalisées ou résidant en EHPAD souffrant de carences nutritionnelles.

PROMALG-Health est co-porté par l'Université Bretagne Sud (UBS), et l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), en partenariat avec le CHU de Brest, INRAE, France Halotis et Bord à Bord. Le projet est financé par l'ANR (Agence nationale de la recherche) dans le cadre du plan de France 2030, pour une durée de 5 ans.

Lancé en janvier 2024, le projet PROMALG-Health a pour but d'expérimenter pendant 5 ans, l'intégration de différentes variétés d'algues (laitue de mer, dulse et *gracilaria*) dans les recettes élaborées par le Centre hospitalier universitaire de Brest pour ses patients et les résidents d'EHPAD. Objectifs : analyser les bienfaits nutritionnels de la consommation d'algues, le degré d'acceptabilité des consommateurs et les effets sur leur santé. 7 laboratoires de recherche, 1 centre hospitalier universitaire et 3 entreprises sont parties prenantes du projet.



Les algues cuisinées par le CHU de Brest sont cultivées localement par l'entreprise France Haliotis, à Plouguerneau, dans le Finistère. Le but est en effet de réduire au maximum l'impact environnemental de la filière de production d'algues, que ce soit dans l'usage de ressources locales ou dans les procédés de production, de transports et de consommation.

A l'issue de ce projet et de cette expérimentation au CHU de Brest, l'objectif est *in fine* d'essayer l'incorporation des algues dans les repas de l'ensemble des hôpitaux du pays.



Chez France Haliotis, à Plouguerneau - © UBO

Les algues : c'est bon pour la santé et bon pour la planète...

Le CHU de Brest prépare des repas pour les patients de l'hôpital mais aussi pour les résidents en EHPAD. Constat : de nombreuses personnes, et plus particulièrement les personnes âgées, souffrent de dénutrition, nécessitant un apport suffisant en protéines dans leur alimentation.

Les algues étant riches en protéines, les incorporer dans des recettes s'avère ainsi d'un grand intérêt nutritionnel pour ces patients dénutris. Cette démarche permet de plus au CHU de répondre aux directives de la loi Egalim et de la loi Climat et résilience, invitant les établissements de restauration collective à élargir les sources de protéines qu'ils proposent dans leurs repas.

De plus, depuis 2019, le CHU de Brest a entièrement repensé son offre de restauration dans un objectif de développement durable et de RSE. Le bien-être des patients et des résidents est ainsi au cœur de cette offre. L'équipe de Restauration apporte une grande attention aux 6500 repas qu'elle produit chaque jour, avec des recettes qui procurent à la fois un grand plaisir gustatif aux patients et aux résidents, tout en étant intéressantes sur le plan nutritionnel comme sur le plan environnemental.



Et c'est tout simplement bon !

Dans le cadre du projet PROMALG-Health, l'équipe de Restauration du CHU de Brest va en cuisine tester différentes façons d'incorporer des algues dans ses bons petits plats, en jouant sur les matières, les couleurs, les saveurs et les associations gustatives. L'objectif étant ensuite d'évaluer comment ces recettes sont appréciées par les consommateurs et de cibler les leviers d'acceptabilité faisant de l'algue un aliment plaisir.

L'équipe de Restauration va travailler avec l'entreprise bretonne Bord à Bord spécialisée dans la confection de produits à base d'algues alimentaires, qui va la guider dans l'élaboration de recettes aux algues à la fois savoureuses et répondant aux besoins nutritionnels définis par le personnel de santé de l'hôpital. Les algues pourront ainsi être intégrées dans des potages, des entrées, des accompagnements, ou encore des desserts.

> Découvrez quelques idées de recettes à base d'algues imaginées par Bord à Bord : <https://www.bord-a-bord.fr/-La-cuisine-aux-algues-.html>

Zoom sur...

La matinée d'échange autour du plan France 2030

Le 26 septembre dernier, s'est tenue une matinée d'échange autour du plan France 2030, organisée en préfecture du Morbihan. Des trophées ont été remis aux 25 nouveaux lauréats du financement de projets ANR France 2030. Au cours de cette matinée, deux lauréats, dont PROMALG-Health, ont non seulement été primés, mais ont également pu présenter leur projet devant l'ensemble des participants : partenaires, élus, collectivités,...



De gauche à droite : Bruno Bonnell, Secrétaire général pour l'investissement, Nathalie Bourgougnon, Professeure au Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines (LBCM) de l'UBS et responsable scientifique de PROMALG-Health, Audrey Fontaine, Ingénieure et coordinatrice de PROMALG-Health au Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest (LEGO) et Pascal Bolot, Préfet du Morbihan

Un point d'étape au campus de Vannes de l'UBS le 22 octobre

Tous les six mois, les porteurs du projet PROMALG-Health se réunissent pour faire le bilan, travailler ensemble sur le calendrier des prochaines étapes du projet et partager des sessions de teambuilding.

C'est notamment autour d'un atelier culinaire que les différents acteurs de PROMALG se retrouveront, le 22 octobre prochain, au campus de Vannes de l'UBS, pour élaborer des recettes créatives et gourmandes à base d'algues.

Se tiendra également une soirée de présentation du projet, en présence du conseil scientifique et des partenaires.

Les prochaines étapes du projet PROMALG-Health

Dans les mois à venir, les porteurs du projet vont optimiser le taux de protéines des algues produites dans les bassins de France Haliotis. Ils vont également travailler sur des procédés de pré-traitement et d'extraction éco-responsable de ces protéines.

Quatre doctorantes vont par ailleurs démarrer leurs thèses : deux au LEGO (Laboratoire d'économie et de gestion de l'ouest), une à l'IRDL (Institut de Recherche Dupuy de Lôme) et une au LBCM (Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines).

Ces thèses porteront sur :

- L'étude de l'acceptabilité et de l'adaptation des personnes âgées et des professionnels de santé à l'introduction des protéines d'algues marines en milieu hospitalier et en EHPAD ;
- L'étude des représentations et de l'acceptabilité des algues alimentaires en tant que sources de protéines ;
- Le conditionnement et la déstructuration thermophysiques de macroalgues pour l'éco-extraction de protéines destinées à l'alimentation humaine
- De nouveaux ingrédients enrichis en protéines extraits d'espèces d'algues cultivées en Bretagne pour le secteur de la restauration hospitalière.

À propos de l'UBS

Université entreprenante et engagée, l'Université Bretagne Sud (UBS) compte près de 11 000 étudiants sur 3 campus : Lorient, Vannes et Pontivy. Avec trois facultés, un IAE, deux IUT et une école d'ingénieurs, elle propose un large programme d'études de Bac à Bac + 8. L'alternance tient une place privilégiée, avec près de 60 formations délivrées. Attachée à la démarche partenariale, l'UBS travaille en étroite relation avec le monde économique. La Fondation UBS est un exemple, mais ce n'est pas le seul. On dit qu'à l'UBS, "les études, ça se passe aussi sur le terrain !". Cette approche pédagogique, associée à des équipements modernes et à des campus proches de la mer, font de l'établissement un lieu d'étude moderne et à taille humaine. Forte de ces spécificités, l'UBS est reconnue deuxième université de France pour l'insertion professionnelle salariée de ses diplômés. Avec 14 laboratoires de recherche, dont 7 reconnus par le CNRS, l'Université développe une expertise scientifique reconnue. En complément d'une recherche pluridisciplinaire qui s'appuie sur deux Plate-Forme Technologiques (PFT) labellisées, l'UBS se positionne aussi sur 4 thématiques d'innovation : Environnement, Santé & Handicap ; Mer & Littoraux ; Cyber & Intelligence des données ; Industrie du futur. Ces travaux scientifiques irriguent les programmes de formation et répondent aux enjeux de transition environnementale, économique et sociale des territoires. Labellisée "Université Européenne", grâce à son alliance "EMERGE" avec 8 autres universités membres, elle développe une démarche ambitieuse au service de l'excellence européenne des formations et la recherche. Son ambition ? être une tête de pont des transitions environnementales et sociétales sur les territoires.

> Pour en savoir +, consultez le site de l'UBS : <https://www.univ-ubs.fr> et ses réseaux sociaux : [Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) et [YouTube](#)

À propos de l'UBO

Établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel, l'UBO a pour missions premières de concourir au développement de la recherche et à l'élévation du niveau scientifique, culturel et professionnel de la nation et des individus qui la composent, à la croissance régionale et nationale, à l'essor économique et à la réalisation d'une politique de l'emploi. Elle concourt enfin à la réduction des inégalités sociales et culturelles. Forte de ses 23 000 étudiants, 1 300 enseignants-chercheurs et chercheurs et 900 personnels administratifs et techniques qui la font vivre au quotidien, l'UBO réussit le pari d'être une université de proximité, tout en rayonnant au niveau national et international. À l'UBO, les 36 unités de recherche développent des champs d'expertise avec la collaboration de partenaires bretons et de grands organismes de recherche nationaux (CNRS, IFREMER, IRD, INSERM, INRAe). L'UBO est ainsi impliquée dans de grands programmes de recherche, dont ceux financés par le Programme Investissement d'Avenir sur le territoire national, ainsi que par des programmes de recherche Européens, en tissant des collaborations inter-régionales et internationales. En l'espace d'un an, l'UBO s'est hissée de la 11e à la 5e place au classement mondial de Shanghai dans le domaine de l'océanographie, sur les 2500 établissements d'enseignement supérieur en compétition. L'UBO a de plus fait son entrée au classement Times Higher Education 2024, en se positionnant directement dans la première moitié parmi les 1900 universités classées.

> Pour en savoir +, consultez le site internet de l'UBO : <https://www.univ-brest.fr> et ses réseaux sociaux : [Instagram](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) et [YouTube](#)

Contacts presse

Laurence LECOMTE | Responsable relations presse de l'UBS

laurence.lecomte@univ-ubs.fr | 02 97 01 70 52

Emilie PAUL | Attachée de presse de l'UBO

emilie.paul@univ-brest.fr | +33(0)6 65 60 86 91