

Ivamer puise dans les coproduits

INGRÉDIENTS MARINS

Ivamer valorise les ressources marines.

A l'origine d'Ivamer, le concept qu'il existe un volet très important de coproduits (déchets de filetage, jus de cuissons, etc.) issus des usines de transformation. Ces coproduits sont le plus souvent brûlés ou, dans le meilleur des cas, utilisés pour des applications à faible valeur ajoutée.

Lors de sa thèse au Laboratoire UMIR 100 Brenner physiologie et écophysiologie des mollusques marins (PE2MI), Estelle Le Bihan (aujourd'hui directrice R & D d'Ivamer) a cherché des solutions de valorisation aux coproduits de la sèche. En oc-

De la R & D aux tests produits

- **Activité** : Ivamer réalise des prestations de Recherche et Développement afin de développer des ingrédients à partir de matières premières marines et des prestations d'expertise conseil pour la recherche d'informations stratégiques, mais aussi des synthèses techniques, réglementaires, d'antécédents, marchés.
- **Validation** : Ivamer possède toute une gamme de tests *in vivo* et *in vitro* permettant de tester des produits ou ingrédients pré-existants.

tobre 2007, Estelle Le Bihan et Sébastien Durand (aujourd'hui gérant d'Ivamer) ont pu entrer à l'incubateur bas-normand afin d'être accompagnés dans leur projet de création d'entreprise. L'activité d'Ivamer est de deux or-

des : une R & D avec une stratégie de protection industrielle, des licences de brevets pourront être cédés ; des prestations - à façon - d'expertise conseil, de tests scientifiques en fonction des projets des entreprises.