

Innovation

Ivamer valorise les coproduits marins

Fraîchement créée, la société normande Ivamer permet aux industriels de mieux valoriser les déchets marins, par exemple en créant des ingrédients bioactifs ou technologiques.

Les entreprises de transformation de produits marins génèrent de très importants volumes de co-produits, de type déchets de filetage ou jus de cuisson. Jusqu'ici, ces co-produits étaient le plus souvent brûlés ou, au mieux, utilisés dans des applications à faible valeur ajoutée. Désormais, la société Ivamer (Innovation Marine, Audit, Conseil et R & D, pour la valorisation des ressources marines) propose de nouvelles solutions de valorisation. Créée le 1^{er} juin 2008, l'entreprise cible notamment les collectivités confrontées à la gestion ou



Ivamer met au point de nouveaux ingrédients.

l'élimination de mollusques des zones côtières ainsi que toutes les entreprises situées en amont de la filière (pêcheurs, mareyeurs et transformateurs) souhaitant valoriser leurs co-produits. Ivamer travaille aussi au développement d'ingrédients bioactifs et technologiques d'origine marine, propose des prestations de R & D et d'expertise conseil, etc. La société dispose de toute une gamme de bioessais in vivo et in vitro permettant de tester des produits ou ingrédients préexistants. La fondatrice, Estelle le Bihan est titulaire d'un doctorat en sciences agronomiques et biotechnologies alimentaires depuis 2006. Elle a été lauréate en 2007 du concours d'aide à la création d'entreprises de technologies innovantes en catégorie émergence. La société est installée dans l'incubateur bas-normand, à Caen. ●

F.R.-R.

INGRÉDIENTS PROCÉDÉS EMBALLAGE QUALITÉ

PROCESS express

L'actualité incontournable de l'innovation technique agroalimentaire chaque mardi sur votre boîte e-mail.

- ▶ Des informations sélectionnées et analysées par la rédaction de Process Alimentaire.
- ▶ Une présentation claire et synthétique.
- ▶ L'agenda des événements professionnels et la veille réglementaire.

Un complément du magazine Process Alimentaire déjà apprécié par près de 20 000 professionnels de l'agroalimentaire !

Pour recevoir gratuitement
 l'e-news Process Express

Inscrivez-vous dès maintenant sur
www.processalimentaire.com

