



SUDALAB

MAÎTRISER LA QUALITÉ SANITAIRE DE L'ALGUE ALIMENTAIRE EN BRETAGNE

Le projet SUDALAB vise à analyser et traiter les contaminants contenus dans l'algue alimentaire pour assurer la conformité du produit et le développement économique de la filière.

SUDALAB prépare une normalisation des méthodes de contrôle et une certification des matériaux de références pour ces méthodes afin d'assurer la maîtrise métrologique du suivi qualité des algues alimentaires. Des procédés de traitement adaptés seront mis au point pour réduire les teneurs en éléments contaminants, tout en conservant leurs qualités nutritionnelles, avec un suivi du cycle naturel des algues.

Ces données seront croisées avec les données historiques recueillies depuis 20 ans pour mettre en évidence les tendances sur le long terme. Le résultat principal attendu à l'issue de ce projet est la réduction des risques sanitaires et économiques liés aux contaminants et à l'iode dans les algues alimentaires.

Le projet SUDALAB est également labellisé par le Pôle Valorial.

Partenaires

Entreprises

Aléor, Lézardrieux
Algues & Mer, Ouessant
Algues Services, Roscoff
Biocéan, Roscoff

Centre de recherche

Centre d'étude et de Valorisation des Algues (CEVA), Pleubian [[Porteur de projet](#)]

Financier

- DRAAF

Labellisation

16/10/2009

Budget global

338 K€