Ressources biologiques marines

NINAQUA

DES ALIMENTS AQUACOLES « NOUVELLE GÉNÉRATION »

Les entreprises de la filière aquacole française : aquaculteurs, fabricants d'aliments, fournisseurs d'ingrédients ont décidé de conduire une réflexion globale sur les matières premières afin de créer des aliments aquacoles de « nouvelle génération » dépourvus de farine et d'huile de poisson.

L'objectif principal du projet NINAqua est de proposer de nouveaux aliments aquacoles en s'appuyant sur la diversité des sources végétales encore peu ou pas exploitées en alimentation animale et sur le développement de nouveaux ingrédients issus des levures, des micro-algues et des insectes.

A travers NINAqua, il s'agira d'évaluer l'impact de nouveaux aliments à différents niveaux :
- les performances de croissance et la santé des poissons,
- la préservation de l'environnement
- l'économie de la filière piscicole française.

Le choix de la truite et du bar est également original car ces deux espèces présentent des caractéristiques physiologiques et des besoins nutritionnels différents et peuvent servir de modèle pour les autres espèces de poissons élevés au niveau mondial.

Le projet NINAqua est également labellisé par les pôles Aquimer, Mer Méditarranée, Agri Sud Ouest Innovation, et Hydréos.

Partenaires

Entreprises

Le Gouessant, Lamballe [Porteur de projet]
Algae natural Food, Riquewhir
Copalis, Boulogne-sur-Mer
Lesaffre, Marcq-en-Baroeul

Centres de recherche

CIPA, Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture, Paris
Ifremer, Palavas-les-Flots
INRA, Jouy-en-Josas, Rennes, Saint-Pée-sur-Nivelle et Sizun
Institut Pasteur de Paris, Unité de Génétique des Biofilms, Paris
ITAVI, Institut Technique des Filières Avicoles, Cunicoles et Aquacoles, Ploufragan

Financeur

Fonds Unique Interministériel, Conseil régional de Bretagne, Conseil départemental des Côtes d'Armor, Collectivités territoriales Alsace, Nord-Pas-de- Calais et Aquitaine

Labellisation

28/11/2014

Budget global

5 427 K€