

## *Communiqué de presse*

### **Une façon révolutionnaire de produire de la nourriture: avec une empreinte écologique minimale (eau et terres utilisées) et un bilan de fonctionnement négatif en carbone!**

Vaxa Impact Nutrition est une entreprise de haute technologie qui propose une solution pour convertir l'énergie en nourriture (Energy to Food - E2F) d'une manière la plus efficace au monde!

Le projet a été le premier au monde où la haute technologie de surveillance en continue, de traitement des données et d'adaptation automatique du système est utilisée pour obtenir des résultats optimaux dans la culture de microalgues, quel que soit le type d'algues sans l'utilisation de pesticides ou d'antibiotiques.

Afin de fournir un débit précis et d'économiser encore plus d'eau dans son usine de production, Vaxa a installé des limiteurs de débit constant BT-Maric.



*Photo de l'usine de production de Vaxa en Islande*

Vaxa Impact Nutrition convertit l'énergie propre en nourriture, produisant les microalgues les plus durables au monde, riches en oméga 3 et en protéines.

De plus, les opérations ont un bilan négatif en carbone, c'est à dire convertit plus de dioxyde de carbone en oxygène que ce qui est associé à l'opération. Située en Islande, l'usine est intégrée à l'une des plus grandes centrales géothermiques du monde, ce qui permet de transformer les déchets de l'usine en ressources durables pour le processus de production. L'utilisation d'énergie propre, d'eau chaude et froide et les émissions naturelles de carbone de la centrale géothermique pour produire des microalgues, rendant le projet entièrement durable et négatif en carbone.

Selon le directeur de Vaxa, Kristinn a déclaré que «la raison fondamentale de ce projet est que les fondateurs ont réalisé qu'il n'y aurait bientôt plus assez de nourriture pour nourrir le monde entier en raison de la croissance démographique et de l'augmentation de la consommation de nourriture par personne. Aujourd'hui, il y a assez de nourriture, mais la raison de la famine dans certains endroits est que nous ne partageons pas assez bien la nourriture. Il s'agit d'un problème mondial et les fondateurs voulaient trouver un moyen de produire de la nourriture d'une nouvelle manière.

Avec cette méthode, un kilogramme de protéines peut être cultivé avec 1500 fois moins de terre et 500 fois moins d'eau que ce qui est nécessaire pour faire pousser du soja. Cela peut être l'une des clés pour résoudre les problèmes alimentaires dans le monde."

Selon l'article "The Future of Feed: Integrating Technologies to Decouple Feed Production from Environmental Impacts" publié le 16 avril 2019 dans *Industrial Biotechnology* Vol. 15, n° 2, « la croissance démographique, l'expansion de la classe moyenne et un changement mondial des préférences alimentaires ont entraîné une demande durable de produits d'origine animale. Étant donné que les produits d'origine animale jouent un rôle vital dans l'alimentation humaine, leur consommation devrait encore augmenter. Cependant, la grande dépendance de l'élevage vis-à-vis du soja de culture fourragère mondiale ; les conséquences environnementales de la production de soja ; et les obstacles à l'expansion des terres cultivées pour le soja jettent le doute sur la durabilité du système alimentaire. La nécessité d'atténuer la demande future de soja avec d'autres sources d'alimentation de profil nutritionnel similaire, et ainsi de découpler la production d'aliments et d'aliments pour animaux des pressions écologiques, est impérieuse. "

« La sécurité alimentaire est un problème mondial urgent. Selon les Nations Unies, près d'un septième de la population mondiale, soit un milliard de personnes, sont régulièrement sous-alimentés. D'ici 2050, deux à trois milliards de nouveaux convives supplémentaires rejoindront la table mondiale du dîner. La crise alimentaire consiste à fournir non seulement suffisamment de calories, mais aussi les protéines et les nutriments essentiels à une bonne santé. Le poisson fournit une excellente source de protéines équilibrées et d'acides gras oméga-3, mais il est devenu plus difficile d'atteindre les objectifs nutritionnels de la population mondiale avec les espèces marines car les océans du monde se sont appauvris en poisson et les captures ont diminué depuis 1996. Une question simple : où les poissons tirent-ils leurs acides gras essentiels oméga-3 et quelle est la source de carbone de leurs protéines ? »

Cet article analyse les raisons de la crise mondiale de l'alimentation animale et alimentaire et propose de se tourner vers les microalgues marines comme solution. Pour lire l'intégralité de l'article, rendez-vous sur le lien suivant :

<https://www.liebertpub.com/doi/full/10.1089/ind.2019.29162.atz>

Si vous souhaitez en savoir plus sur les limiteurs de débit constant BT-Maric, vous pouvez contacter Liliane Laroche au [liliane.laroche@bertfelt.com](mailto:liliane.laroche@bertfelt.com).