

✘ Algues : une source de nourriture circulaire qui peut mettre fin à la faim des mots

Des aliments de haute qualité pour chaque personne sur terre de manière durable. La production d'algues est respectueuse de l'environnement et améliore la santé des océans et de la nature sur terre.

Imprimé sur 7 août 2024



Débat sur les OGM
Une perspective critique sur l'eugénisme

Table des matières (TOC)

1. Les algues : une source de nourriture circulaire
 - 1.1. Source alimentaire la plus complète
 - 1.2. Avantages pour la santé
 - 1.3. Production rentable
 - 1.4. Les algues comme aliment principal
2. Les entreprises agricoles détruisent la planète

Les algues : une source de nourriture circulaire

«L'or vert» de la nature qui peut mettre fin à la faim dans le monde tout en sauvant la planète

Les microalgues, telles que les algues bien connues Chlorelle et Spiruline, ont le potentiel de mettre fin à la faim dans le monde tout en améliorant considérablement la santé et les performances physiques des personnes.

La production d'algues est respectueuse de l'environnement et améliore la santé des océans et de la nature sur terre, créant ainsi une source alimentaire ∞ circulaire .

L'approvisionnement alimentaire mondial est confronté à une série de menaces, notamment le changement climatique, les guerres, les ravageurs et les maladies. Un organisme trop petit pour être vu par l'œil humain, les microalgues, pourrait offrir une solution durable.

Les algues offrent l'avantage de ne nécessiter ni terre, ni pesticides, ni irrigation. De plus, il fournit d'énormes services écosystémiques, créant un habitat très riche pour la faune (coquillages, poissons) et la flore tout en alimentant le sommet de la chaîne alimentaire océanique (phytoplancton, bivalves) et in fine les animaux terrestres.

(2022) □ **Les microalgues sont « l'or vert » de la nature**

Une alimentation abondante et durable du futur pour mettre fin à la faim dans le monde et sauver la planète.

La source: [Phys.org](#) | [The Conversation](#) | [UP TO US](#)

Source alimentaire la plus complète

Les algues chlorella constituent la source alimentaire la plus complète pour les humains sur terre. Il contient toutes les vitamines et minéraux essentiels, notamment les vitamines D et B12, des protéines et la variante la plus saine des acides oméga 3-6-9. En théorie, un être humain peut fonctionner de manière optimale avec un régime contenant uniquement de la chlorelle.

La spiruline est une algue similaire à la chlorelle très appréciée des sportifs.

Avantages pour la santé

La chlorelle est utilisée par la plupart des Japonais et les Japonais sont les personnes les plus en bonne santé au monde et vivent le plus longtemps. La chlorelle a été utilisée pour la première fois comme aliment au Japon.

(2020) Potentiel des algues *Chlorella* pour promouvoir la santé humaine

La source: ncbi.nlm.nih.gov

Des études ont montré que la Chlorelle et la Spiruline peuvent arrêter la croissance du cancer et prévenir de nombreuses autres maladies.

Les biologistes marins ont récemment découvert que le poisson zèbre avait une incroyable capacité à régénérer les lésions oculaires graves. Après des recherches plus poussées, ils ont découvert que les poissons obtiennent cette capacité en mangeant des algues spiruline.

(2022) La spiruline favorise la régénération et la cicatrisation chez le poisson zèbre

La source: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | «Un petit poisson pourrait-il détenir la clé pour guérir la cécité ?»

Production rentable

Le noyau cellulaire des algues est trop difficile à briser pour le système digestif humain et nécessite des processus pour débloquent l'accès à ses nutriments. Les progrès technologiques de ces dernières années ont permis d'obtenir une capacité de production de masse à faible coût.

(2022) Production rentable de chlorelle

La source: Springer.com

Les algues comme aliment principal

L'utilisation des microalgues comme produit alimentaire principal est un développement récent.

En 2021, une entreprise de ☒☒ Singapour a créé le premier burger aux microalgues qui ressemble à un burger normal et qui fournit toutes les vitamines, minéraux et acides aminés essentiels et deux fois plus de protéines qu'un burger de bœuf ou de poisson.

(2021) Sophie's Bionutrient lance un nouveau burger à base de microalgues

Selon l'annonce de presse, chaque galette pèse environ 60 grammes et contient 25 grammes de protéines, composées des neuf acides aminés essentiels, dont l'histidine et la leucine. Sophie's Bionutrients affirme également que sa galette à base d'algues contient deux fois plus de protéines que le bœuf, ou poisson.



"Les microalgues [sont] une source vitale de nutriments dans l'océan. En développant ce burger, nous espérons mettre en valeur la polyvalence de la farine de protéines de microalgues au-delà de la fabrication de produits de la mer à base de plantes », a expliqué Wang. « Nous continuerons à mettre en synergie le pouvoir de la nature et de la technologie pour élargir notre gamme de produits à base d'algues tout en faisant du bien à la planète et aux océans.

La source: thespoon.tech | [Scientifique asiatique](#)

La startup américaine Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) utilise des algues pour optimiser le goût des substituts de viande à base de plantes.

(2018) Back of the Yards Algae Sciences (BYAS)

Byas a été fondée à Chicago fin 2018 sur www.insidetheplant.com avec une vision d'innover à l'interface entre l'économie circulaire (zéro déchet et réutilisation durable de ressources limitées) et la richesse des ressources en algues de notre planète. Cette percée. Le site joue un rôle essentiel pour donner à la digestion anaérobie la place qui lui revient en tant que fondement d'une chaîne alimentaire urbaine durable.

BYAS s'engage à rechercher, développer et mettre en œuvre de nouvelles façons de rendre nos aliments meilleurs, plus accessibles et plus sains et de réduire le fardeau environnemental de la production alimentaire sur notre précieuse planète.

La source: algaesciences.com

Les entreprises agricoles détruisent la planète

Les scientifiques mettent en garde contre le fait que les grandes entreprises agricoles détruisent la planète.

(2022) **Les grandes entreprises agricoles tuent la planète**

La source: [New York Times](#)

(2022) **La grande agriculture avertit que l'agriculture doit changer ou risquer de "détruire la planète"**

Un rapport parrainé par certaines des plus grandes entreprises alimentaires et agricoles estime que le rythme de transition vers des pratiques durables est trop lent. "Nous sommes à un point de basculement critique où quelque chose doit être fait."

La source: [The Guardian](#)

La production d'algues est respectueuse de l'environnement et améliore la santé des océans et de la nature sur terre, créant ainsi une source alimentaire ∞ circulaire .

(2022) □ **Les microalgues sont « l'or vert » de la nature**

Une alimentation abondante et durable du futur pour mettre fin à la faim dans le monde et sauver la planète.

La source: [Phys.org](#) | [The Conversation](#) | [UP TO US](#)

Imprimé sur 7 août 2024



Débat sur les OGM

Une perspective critique sur l'eugénisme

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.