

ArmorScience

Conférence "Société et Sciences"



Vendredi 2 octobre 2026

18H00

Salle Sainte-Anne
2 rue de Kerampont
Lannion



Les algues dans le domaine culinaire



Hélène MARFAING
Algologue

INFORMATIONS

www.armorscience.com

Conférence inaugurale de
la fête de la Science 2026

**fête de la
Science**



web



ArmorScience

Conférence "Société et Sciences"



Vendredi 2 octobre 2026

18H00

Salle Sainte-Anne
2 rue de Kerampont
Lannion



Les algues dans le domaine culinaire



Hélène MARFAING
Algologue

INFORMATIONS

www.armorscience.com

Conférence inaugurale de
la fête de la Science 2026

**fête de la
Science**



web



Une exploration savante des algues

pour une alimentation savoureuse, gourmande et santé

Résumé :

Historiquement les algues ont été consommées comme aliment par certaines populations littorales à travers le monde. Encore aujourd'hui, plus de 70% de la production totale d'algues est dédiée à l'alimentaire (sous forme de texturants ou directement dans l'assiette en légumes), avec des régions fortement consommatrices d'algues, en particulier en Asie.

Outre l'utilisation générale des extraits d'algues comme texturants, la consommation directe ne cesse de croître en Europe depuis le début des années 1980 dans les pays qui étaient auparavant réticents à consommer des algues. Ce phénomène ne semble pas être une mode, mais plutôt un véritable changement dans les comportements de consommation. Le nombre de consommateurs d'algues a triplé depuis les années 2000, et l'offre de produits s'est diversifiée avec de nouvelles approches : nouvelles formes de produits, alternatives végétales et nouvelles utilisations des microalgues.

La diversité des algues permet de répondre à des demandes d'innovation en termes de couleur, de texture, de saveur ou d'apport nutritionnel. Ainsi certaines algues peuvent naturellement contribuer à des apports en fibre, en iode, en magnésium ou en fer. D'autres vont participer à la saveur d'un plat et permettre de réduire le sel ajouté. Les algues peuvent accompagner notre quotidien, embarquons nous pour ce délicieux voyage.

La conférencière :

Hélène Marfaing est Cheffe de projet alimentaire et nutrition et fortement impliquée depuis plus de 20 ans au sein du CEVA dans la recherche appliquée liée aux macroalgues et microalgues. Elle aide des entreprises à connaître les algues, leurs intérêts nutritionnels, à développer des produits, des procédés de transformation des algues, et à évaluer les contraintes réglementaires.

Hélène Marfaing est présidente du groupe de travail français pour la normalisation des algues et des produits à base d'algues (AFNOR) et apporte son expertise sur les algues aux autorités françaises chargées de l'alimentation et de la sécurité alimentaire (ANSES, DGCCRF, etc.).



Une exploration savante des algues

pour une alimentation savoureuse, gourmande et santé

Résumé :

Historiquement les algues ont été consommées comme aliment par certaines populations littorales à travers le monde. Encore aujourd'hui, plus de 70% de la production totale d'algues est dédiée à l'alimentaire (sous forme de texturants ou directement dans l'assiette en légumes), avec des régions fortement consommatrices d'algues, en particulier en Asie.

Outre l'utilisation générale des extraits d'algues comme texturants, la consommation directe ne cesse de croître en Europe depuis le début des années 1980 dans les pays qui étaient auparavant réticents à consommer des algues. Ce phénomène ne semble pas être une mode, mais plutôt un véritable changement dans les comportements de consommation. Le nombre de consommateurs d'algues a triplé depuis les années 2000, et l'offre de produits s'est diversifiée avec de nouvelles approches : nouvelles formes de produits, alternatives végétales et nouvelles utilisations des microalgues.

La diversité des algues permet de répondre à des demandes d'innovation en termes de couleur, de texture, de saveur ou d'apport nutritionnel. Ainsi certaines algues peuvent naturellement contribuer à des apports en fibre, en iode, en magnésium ou en fer. D'autres vont participer à la saveur d'un plat et permettre de réduire le sel ajouté. Les algues peuvent accompagner notre quotidien, embarquons nous pour ce délicieux voyage.

La conférencière :

Hélène Marfaing est Cheffe de projet alimentaire et nutrition et fortement impliquée depuis plus de 20 ans au sein du CEVA dans la recherche appliquée liée aux macroalgues et microalgues. Elle aide des entreprises à connaître les algues, leurs intérêts nutritionnels, à développer des produits, des procédés de transformation des algues, et à évaluer les contraintes réglementaires.

Hélène Marfaing est présidente du groupe de travail français pour la normalisation des algues et des produits à base d'algues (AFNOR) et apporte son expertise sur les algues aux autorités françaises chargées de l'alimentation et de la sécurité alimentaire (ANSES, DGCCRF, etc.).

