



Acti'Algue

MICRO NUTRITION POUR UNE
MACRO FORME

Matières premières



Microalgue *Chlorella vulgaris*
LLDC Algae (Trévé 22)



Citron bio Sarl Christian
Le Bris (Loudéac 22)



Lait demi-écrémé bio
La ferme du coin (Tremérec 22)

Public visé et distribution



Vitamines B12
Energie
Protéines **Anti-oxydant**
Complément alimentaire



Acti'Algue : l'allié des sportifs

Cure d'une semaine

Conservation au frais (4°C) et consommation dans les 8 jours

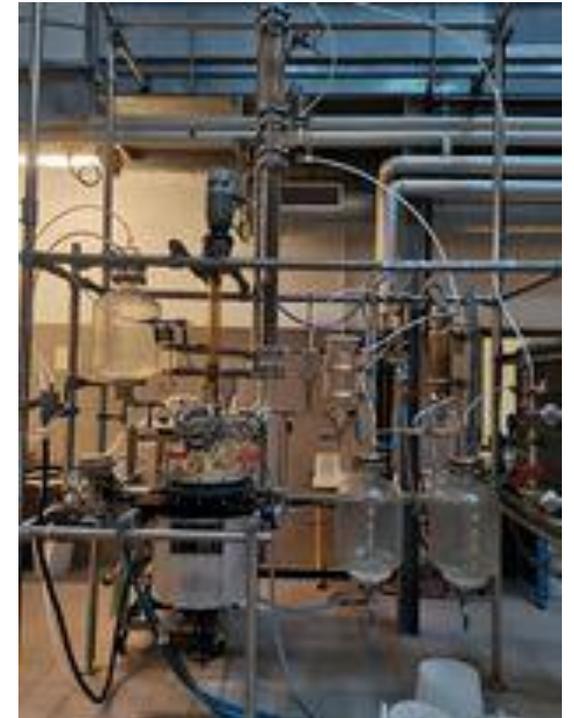
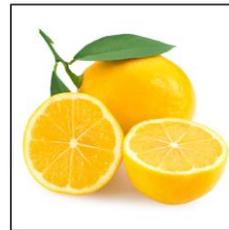
Procédés de fabrication



Lyophilisation de la culture de *Chlorella vulgaris*



Fabrication d'huile essentielle par hydrodistillation



Améliorations du produit

- Suppression du cyclohexane dans le protocole d'extraction pour garantir une sécurité alimentaire
- Changement du type de dosage des sucres par la méthode DUBOIS
- Valeur des teneurs en lipides prise dans la littérature
- Changement du fournisseur de citron par Sarl Christian Le Bris à Loudéac
- teneur en protéines différente de celle attendue (3,3g pour 50 ml)



Packaging

MÉLANGE D'EAU,
DE CHLORELLE,
DE LAIT ET DE
CITRON

Pour 100g :

| | |
|------------------|---------|
| Energie | 272 kJ |
| | 65 kcal |
| Matières grasses | 2,2 g |
| dont acide gras | |
| saturés | 0,5 g |
| Glucides | 7,9 g |
| dont sucres | 6,8 g |
| Protéines | 3,3 g |
| Sel | <1g |

100 % NATURELLE



Acti'Algue

LA MICRO NUTRITION POUR UNE MACRO
FORME

VEUILLEZ
RECYCLER LA
BOUTEILLE

50 ml

Mise en bouteille
03/03/21

à boire avant le
11/03/21



Etiquette du produit

Contenants (fournisseur Aromazone)

Analyse sensorielle

Analyse mixte, sur une tranche d'âge de 19 à 90 ans.
Moyenne d'âge : 45 ans



| | |
|-----------------|---------|
| Aspect visuel : | 8,3/10 |
| Odeur : | 8,75/10 |
| Goût : | 7,8/10 |

85 % des personnes ayant testé le produit sont prêtes à l'intégrer dans leur consommation.

65 % des personnes pensent que Acti'Algue est très innovant, et 35% pensent que ce produit est probablement innovant.

Les commentaires sont plutôt positifs, cependant certains n'aiment pas le goût du citron, nous pourrions le produire avec d'autres arômes, ou ajouter du sucre. Il y a également eu quelques remarques sur le fait que le produit était très liquide, nous pourrions l'épaissir.

Remerciements



Une attention particulière à Madame Magali LE FELLIC pour son accompagnement au cours de notre projet. Nous remercions également le personnel de l'IUT avec Gaëlle DELIGEY, Adeline CAYLET, Pascal MORANCAIS et Jean-Louis LANOISELLE, le personnel de communication de l'IUT.

Nous remercions également les membres du jury et organisateurs du concours Acti'Algue pour nous permettre de vivre cette expérience.

Enfin, nous remercions les personnes ayant participé aux questionnaires de l'étude de marché et de l'analyse sensorielle ainsi que Florian LE SAUCE pour ses conseils en communication.