

L'Islande peut-elle contribuer à la sécurité alimentaire européenne ?

17 février 2023

Face à la dépendance du continent européen aux protéines importées, notamment destinées à l'alimentation animale, des chercheurs se sont intéressés à la spiruline comme alternative possible aux protéines animales dans les régimes alimentaires. En décembre 2022, ils ont publié dans *Foods* une étude de faisabilité du développement de la culture de spiruline en Islande, fondée sur l'exploitation de la richesse de ce territoire en énergies renouvelables. Six hypothèses de croissance sont présentées. Dans l'hypothèse la plus basse, 15 % de l'électricité produite en Islande seraient consacrés à cette production, permettant au pays d'atteindre l'autosuffisance protéique. L'hypothèse la plus ambitieuse permettrait de couvrir les besoins protéiques de l'Islande et de la Finlande ou de la Norvège. Malgré l'intérêt nutritionnel de la spiruline et la réduction des émissions de gaz à effet de serre que permettrait sa culture, son acceptation par les consommateurs reste à préciser.

Source : [Foods](#)