



Journée Filières et Techniques "Algues Marines Bio"

6 juin 2011



L'Agrocampus Ouest - site de Beg Meil, l'entreprise Talibreizh et la SARL Algue Service ont accueilli le 6 juin 2011 la journée "Filières et Techniques" dédiée aux algues marines biologiques, organisée par Inter Bio Bretagne.

Les interventions de ces trois organismes ont permis d'exposer les enjeux économiques et techniques entre les différents maillons de la filière "Algues Marines Biologiques" en Bretagne.

Parmi les enjeux techniques, celui de la réglementation a largement été abordé par la vingtaine de participants, du producteur jusqu'au consommateur d'algues.

Les difficultés de mise en pratique du règlement européen relatif aux algues biologiques sont aujourd'hui les principaux freins au développement des algues marines biologiques en Bretagne, notamment en ce qui concerne la qualité des eaux côtières, et en particulier le classement des zones conchylicoles.



La visite d'une zone de récolte d'algues située à la pointe de Moustierlin, au sud de Quimper (29), a permis aux participants de découvrir les particularités du métier de récoltant d'algues de rive. En dehors des enjeux économiques et réglementaires, les aspects culinaires et nutritionnels des algues marines ont également fait l'objet des échanges. ►

Présentation des opérateurs économiques et producteurs visités

Agrocampus Ouest est un centre de formation et de recherche pluridisciplinaire en sciences et technologies du vivant et de l'environnement, réparti sur 3 sites : Rennes (35), Angers (49) et Beg Meil (56).

Ce dernier comprend une équipe "Mer et Littoral" au sein du pôle halieutique, pôle spécifique au domaine de l'exploitation des ressources vivantes aquatiques.

Agrocampus est partenaire du projet ALGMARBIO*, piloté par Inter Bio Bretagne, et dont un des volets concerne la mise en place d'un référentiel de formation "Algues Marines Bio". Agrocampus est par ailleurs coordinateur national du projet européen NETALGAE qui vise à mettre en réseau les acteurs européens du secteur des macro-algues marines.

Ce projet a également comme objectif de synthétiser les informations sur les pratiques existantes dans différentes régions couvertes par le projet : en Espagne, Irlande, France, Portugal, Royaume-Uni et Norvège.



* **ALGMARBIO** est un projet pluriannuel multipartenaire (Syndicat des récoltants, CSVAM, CNRS, IFREMER, UBO, AgroCampus Ouest, Parc Naturel Marin d'Iroise, CRPME de Bretagne, entreprises de la filière) dont l'objectif général est la structuration de la filière "Algues marines" Bio bretonne. Il comprend différents axes de travail : récolte des algues (guide de bonnes pratiques et formation des professionnels), structuration de la filière, réglementation, recherche, communication.



Le point sur...

Créée en 2003 par André Berthou, **Talibreizh** est une entreprise aquacole spécialisée dans la récolte d'algues et de végétaux marins, intéressée par la conversion vers l'Agriculture Biologique.

Le gérant est algoculteur et conchyliculteur (huitres, coques, moules, palourdes), inscrit à la MSA (Mutualité Sociale Agricole), et également président du Syndicat professionnel des récoltants d'algues de rive de Bretagne.

Les principales espèces d'algues marines récoltées par André Berthou sont la Dulse (*Palmaria palmata*), le Nori (*Porphyra umbilicalis*), l'Ulve (*Ulva sp.*), le Kombu breton et le Kombu royal (*Laminaria sp.*). André Berthou cultive également le Wakamé (*Undaria pinnatifida*) en pleine mer, sur 1.5 hectares.

Les plantules, fournies par l'entreprise Bio C-Weed (35) sont fixées sur des cordages vers le mois d'octobre et récoltées en mars-avril.

La pointe de Moustierlin est classée A selon le classement conchylicole, en très bon état chimique et bon état écologique selon le classement DCE (Directive Cadre Eau). De ce fait, cette zone est susceptible d'être certifiée en tant que zone de récolte d'algues Bio.

"Pour une gestion durable de la ressource, des tailles de coupes sont à respecter lors de la récolte : 80 cm pour l'algue *Himanthalia* et minimum 20 cm pour l'*Ascophyllum*", précise André Berthou.

Ces exigences sont stipulées dans l'arrêté préfectoral en date du 24 mars 2010 qui détermine les conditions de récolte sur le littoral du Finistère.



Talibreizh

14, rue Ponthier de Chamillard - 29000 Quimper

Production de différentes espèces :

Cultive le Wakamé en pleine mer (1.5 hectares)

Principales espèces récoltées : *la Dulse, le Nori, le Kombu Breton, le Kombu Royal, l'Ulve et les Plantes Marines (Criste marine et Salicornie)* sur tout le département

Productions commercialisées

Algues conditionnées en "frais salé",
séchées ou préparées en conserve

Commercialisation en direct
sur les marchés, en magasins

En cours d'engagement de certification biologique



bord
bord

La SARL Algue Service, située à Roscoff, a été créée par Henri Courtois en 1996 et emploie 7 salariés.

Depuis l'année 2000, Algue Service est certifiée Bio par Ecocert France SAS pour les produits transformés certifiés Bio.

Actuellement, Wakamé, Laitue de mer, Nori, Dulse, Spaghetti de mer et Kombu achetés aux aquaculteurs et aux récoltants professionnels d'algues de rives sont transformés en produits finis frais (algues fraîches, marinades, tartares), en produits secs (algues séchées entières ou en paillettes, sel aux algues), ou en conserves.

Certaines algues sont conservées en frais-salé : "Après un salage progressif avec un sel sans anti-mottant jusqu'à saturation, nous stockons les algues à basses températures (entre 0 et 4°C). Ainsi, les algues peuvent être conservées plusieurs mois. De plus, le salage affine leurs qualités gustatives et rend leur texture plus tendre", nous explique Henri Courtois.

Algue Service vend directement aux consommateurs sur les marchés et sur les salons, fournit la restauration hors foyer et les magasins spécialisés (magasins Bio et épiceries fines) et exporte une partie de ses produits.

La journée s'est terminée par une dégustation de produits Bio à base d'algues : les tartares de la marque "bord à bord" fournis par l'entreprise Algue Service.

ALGUE SERVICE

Marque "bord à bord"

ZA de Blosscon - 29680 ROSCOFF

www.bord-a-bord.fr

Transformation

► **Lavage** : algues triées et lavées à l'eau de mer juste après la récolte

► **Conservation** :

Le **salage** pour les produits frais : réalisé progressivement jusqu'à saturation, puis les algues sont stockées à basse température (0-4°C)

Garantie de la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) de 4 mois

Commercialisation

► **Produits frais** : algues fraîches, marinades

► **Produits secs** : algues sèches entières, algues sèches en paillettes, épices de la mer, sel aux algues

► **Conserves**

Vente directe aux consommateurs sur les marchés et sur les salons, fournisseur de la restauration hors foyer, magasins spécialisés (magasins Bio et épiceries fines), export

Adhérent à la *Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins (CSAVM)* et *Inter Bio Bretagne*



La filière "Algues marines" Bio en Bretagne

Chiffres clés - Situation juin 2011



Production et récolte d'algues : quelques repères

Depuis quelques années, la filière "**Algues marines**" est en pleine expansion. Grâce à ses avantages nutritionnels, l'algue marine suscite de plus en plus d'intérêt. Dans le monde, 15,74 millions de tonnes d'algues fraîches ont été produites en 2008. En Europe, l'industrie des macro-algues est essentiellement basée sur la récolte d'algues "*sauvages*", puisque la culture d'algues ne représente que 0,3% des volumes utilisés.

Les algues marines peuvent être classées en trois groupes : algues **vertes** (Chlorophycées), algues **brunes** (Phéophycées), algues **rouges** (Rhodophycées). Actuellement en France, 12 espèces d'algues marines sont autorisées à la consommation humaine par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF).

La France fait partie des premiers producteurs d'algues en Europe grâce à la région Bretagne, où la récolte des algues est à la base d'une filière économique spécifique qui regroupe la quasi-totalité des récoltes d'algues françaises et des entreprises de transformation de ces algues.

En 2010, selon les données de FranceAgriMer, la France a importé environ 18 000 tonnes d'algues (comprenant algue fraîche, agar agar - gélifiant obtenu à partir d'algues rouges - et acide alginique frais : polysaccharide issu d'algues brunes) et en a exporté 7 500 tonnes. La production propre s'élève à environ 60 000 tonnes par an.



La filière "Algues marines" biologiques

Depuis l'entrée en vigueur du règlement CE n°710/2009, la production d'algues marines est couverte par le règlement européen sur l'Agriculture Biologique.

Actuellement, une dizaine d'opérateurs bretons actifs dans la filière "Algues" ont déjà une certification biologique, soit pour des **denrées alimentaires** qui comportent entre autres l'algue marine comme ingrédient, soit pour des **intrants** (amendements de sol, "*phytostimulants*"), soit pour des **cosmétiques** (sous cahier des charges privé). Les produits alimentaires Bio à base d'algues sont multiples : algues fraîches salées, sel aux algues, tartares d'algues, pain et fromage aux algues, algues en paillettes déshydratées... Une entreprise bretonne commercialise aussi de l'agar-agar Bio (gélifiant).

Quant aux entreprises incorporant les algues marines dans des produits cosmétiques, elles sont certifiées selon des cahiers des charges privés (chartes Cosmébio, Nature & Progrès, BDH...).

Le règlement européen Bio et son interprétation par l'INAO (guide de lecture français) stipule que les algues marines peuvent être Bio seulement si elles sont récoltées ou cultivées dans des masses d'eau classées "*bon état écologique*" ou "*très bon état écologique*" selon la DCE (Directive Cadre Eau - 2000/60) et qu'elles correspondent en plus à d'autres critères sanitaires et chimiques.

Cf. carte ►

La filière "Algues marines" bretonne

La récolte des algues marines en Bretagne se réalise en bateau (pêche embarquée) ou à pied (récolte d'algues de rive). Les algues marines ainsi récoltées sont transformées ou commercialisées à des fins alimentaires, cosmétiques ou agricoles.

Les **laminaires** sont pêchées en bateau à l'aide de *scoubidou*s (de 40 000 à 60 000 T/an pour un chiffre d'affaire de 1,7 à 2,7 M€). Actuellement, environ 35 licences permettent aux goémoniers de récolter ces algues.

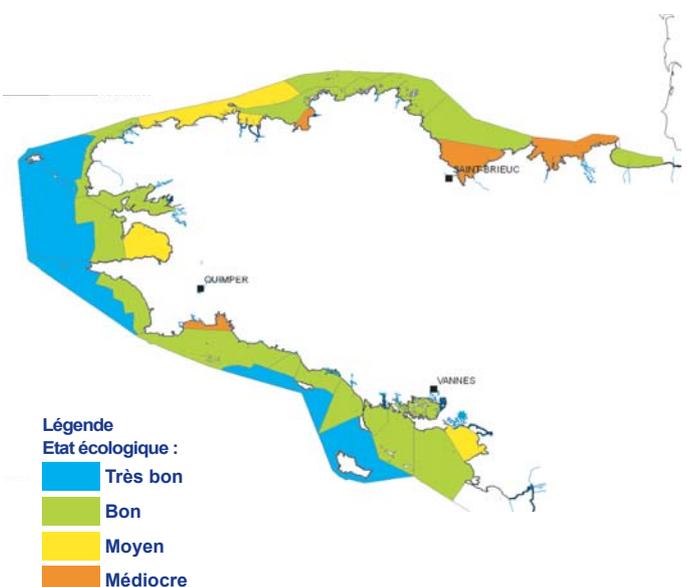
Les **fucales (ou goémon noir) et algues alimentaires diverses** sont récoltées à pied sur l'estran par des récoltants professionnels ou occasionnels. On estime un nombre d'environ **50** récoltants professionnels travaillant sous statut ENIM (Etablissement National des Invalides de la Marine) ou MSA (Mutuelle Sociale Agricole) et **500** récoltants occasionnels travaillant avec le statut TESA (Titre Emploi Simplifié Agricole) en 2010 (alors qu'il y a 10 ans, on comptait jusqu'à 1000 récoltants).

Suite ►

Adhérents à Inter Bio Bretagne acteurs de la filière "Algues marines" Bio

ALGUE SERVICE - Roscoff (29) - Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues / **AQUA B** - Lesconil (29) - Récolte et transformation d'algues alimentaires / **BIOMAS** - Taulé (29) - Préparateur légumes et semences et vente d'algues / **TONNERRE DE BREST** - Brest (29) - Thés et tisanes Bio aux algues, Bière ambrée Bio aux algues

Carte de l'état écologique des masses d'eau DCE (Directive 2000/60)



Source : Carte réalisée le 9 février 2011 par Manuelle Philippe à partir de données Agence de l'Eau Loire Bretagne du 26 mai 2010



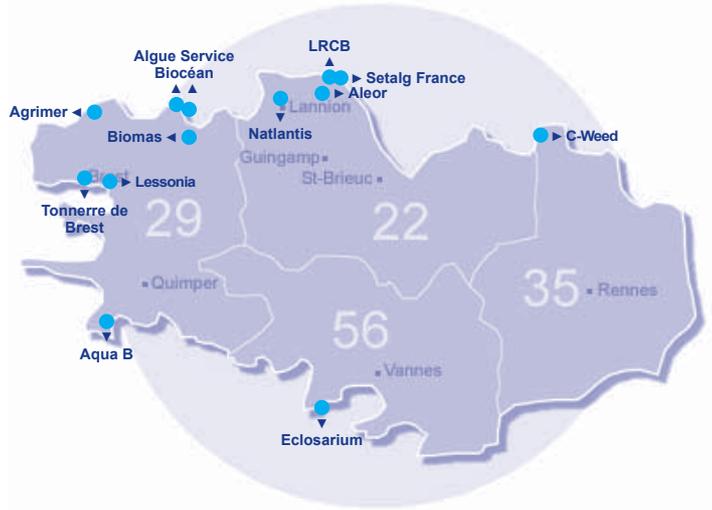
► Suite

Concernant la transformation des algues, selon les données de la Chambre Syndicale des Algues et des végétaux Marins (CSVAM), 67 établissements bretons fabriquent ou commercialisent des produits à partir d'algues et de végétaux marins, ce qui représente **1 635 emplois** (hors agro-alimentaire) avec un chiffre d'affaire total évalué à 424 millions € (en 2007).

La production mondiale est majoritairement destinée à l'alimentation humaine en tant que "algue légume", alors qu'en France la plupart des algues bretonnes produites sont utilisées aujourd'hui dans l'industrie alimentaire pour la fabrication de colloïdes (alginates, agar agar, carraghénanes : gélifiants, et texturants pour les yaourts, flans, dentifrices, sauces...).

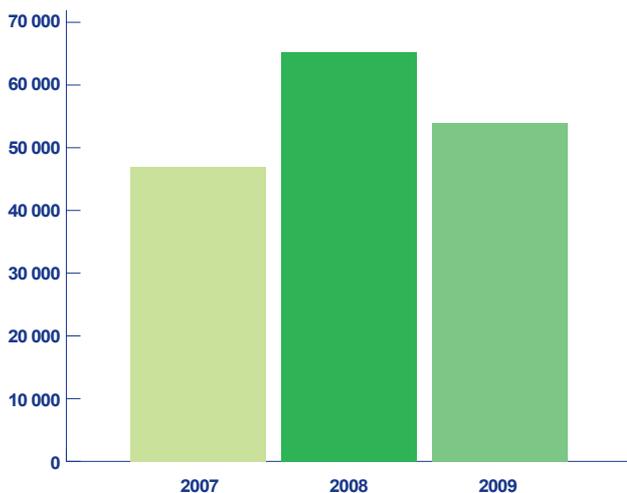
Carte des différents opérateurs économiques certifiés Bio, actifs dans la filière "Algues marines" Bio bretonne, comprenant la filière algue alimentaire, cosmétique (sous cahier des charges privé) et alimentation animale

En mai 2011, à notre connaissance, 13 entreprises bretonnes bénéficient d'une certification Bio.



Source : Inter Bio Bretagne - Carte non exhaustive

Vente d'algue sous halle à marées - Données pour la région Bretagne (en tonnes)



Source : www.bretagne-peches.org

Perspectives de développement de la filière

Inter Bio Bretagne est porteur du projet ALGMARBIO qui a comme objectif la structuration de la filière "Algues marines" Bio en Bretagne. Le but est de répondre aux principaux enjeux actuels et futurs de la filière naissante "Algues marines" Bio et d'accompagner les opérateurs bretons dans la mise en place de leur production Bio.

Pour ce faire, 4 grands axes de travail ont été définis avec les professionnels :

- Élaboration d'un guide de bonnes pratiques de récolte d'algues Bio,
- Mise en place d'une formation spécifique pour les récoltants occasionnels notamment,
- Accompagnement des procédures de suivi et de bonne gestion de la ressource algale,
- Mise en place d'un programme de recherche appliquée pour une meilleure connaissance - entre autre - des impacts humains sur l'habitat et la biomasse algale.

Noëlie REYDET et Michael BÖHM



Sources :

- Chambre syndicale des algues et des végétaux marins - Filière Algues en Bretagne - Février 2011
- CEVA - Algoculture - Avril 2011
- FranceAgriMer - Douanes françaises (données 2010)
- Guide des algues des mers d'Europe - Délachaux et Niestlé - 2006
- Cultures Marines - N° 245 - Avril 2011

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr

Avec le soutien de :



INTER BIO BRETAGNE

Association interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill
BP 71612

35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr

