

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.

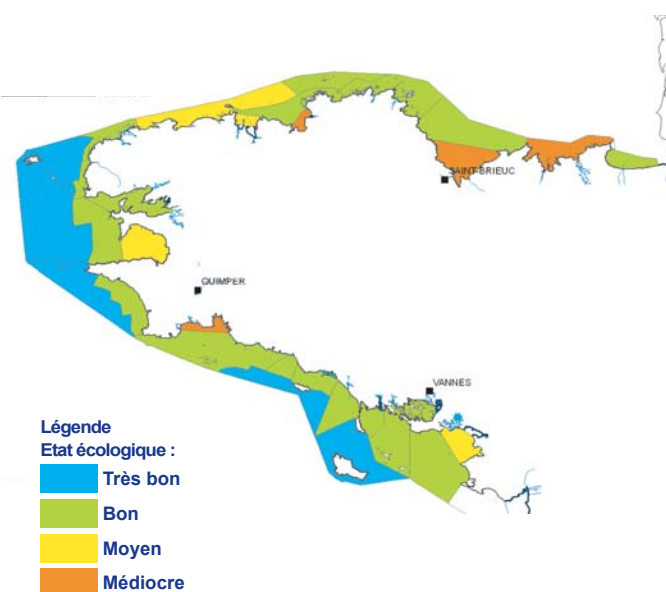
Les **fucales (ou goémon noir) et algues alimentaires diverses** sont récoltées à pied sur l'estran par des récoltants professionnels ou occasionnels. On estime un nombre d'environ **50** récoltants professionnels travaillant sous statut ENIM (Etablissement National des Invalides de la Marine) ou MSA (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

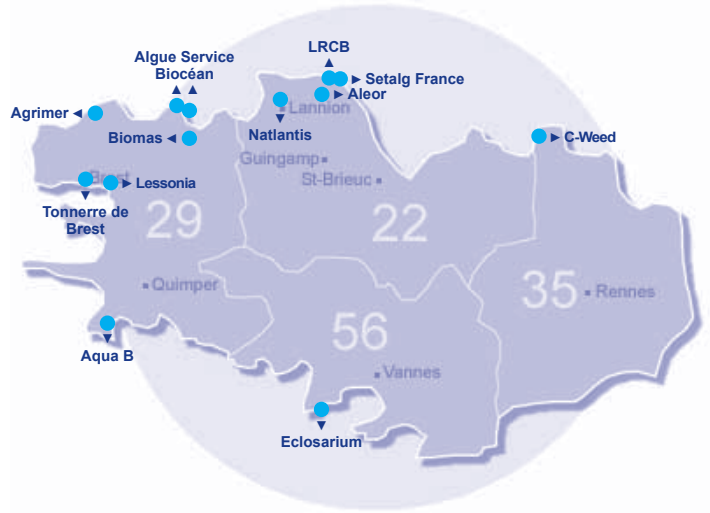
► Suite

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...).

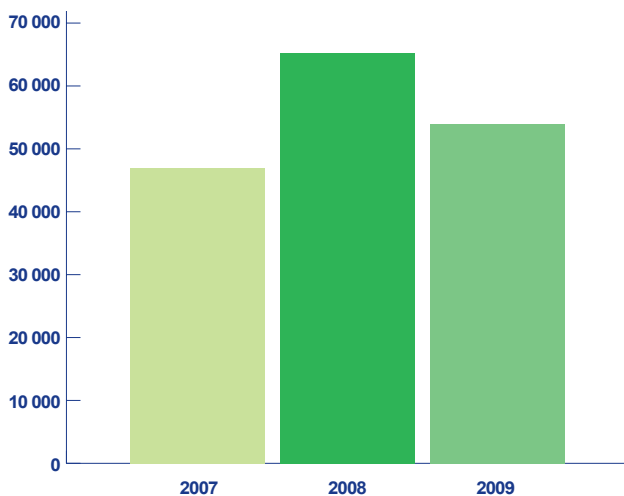
Carte des différents opérateurs économiques certifiés Bio, actifs dans la filière "Algues marines" Bio bretonne, comprenant la filière algue alimentaire, cosmétique (sous cahier des charges privé) et alimentation animale

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

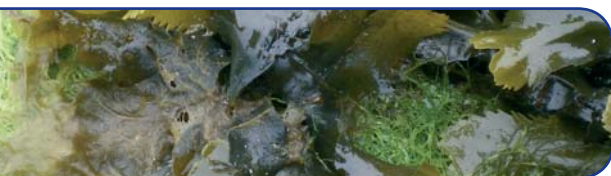
Perspectives de développement de la filière

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

