



Fiche de conversion "Algues Marines Bio"



Cette fiche technique s'adresse aux récoltants d'algues de rive et/ou algoculteurs qui souhaitent produire conformément au mode de production biologique (règlement (CE) 834/2007). Elle présente les principales exigences du règlement européen Bio et les recommandations à respecter pour se mettre en conformité. Ce document constitue une aide aux récoltants ; il ne se substitue en aucun cas, ni aux textes réglementaires en vigueur (à savoir les règlements CE° N° 710/2009, 889/2008 et 834/2007), ni aux guides de lecture de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

► Champ d'application

Le règlement Bio européen s'applique aux algues marines pluricellulaires (macroalgues). Le phytoplancton et les microalgues peuvent être certifiés Bio seulement à la condition qu'ils servent d'aliments pour les animaux d'aquaculture.

► Adéquation du site : zones de "haute qualité écologique"

Les sites de récolte ne doivent pas être sujets à une quelconque contamination pouvant compromettre le caractère biologique des produits. Les zones de récolte répondant à la notion de "haute qualité écologique" sont celles classées "bon état" ou "très bon état écologique" et "bon état chimique" dans le cadre de la transposition de la DCE, et sont classées selon le classement conchylicole en zone A ou B (www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr) ou ZHCSC*.

► Distances de séparation

Les distances minimales de séparation à respecter doivent être définies en fonction de l'évaluation environnementale et des sources de pollution identifiées le cas échéant (pas de distances fixes définies dans le règlement Bio).

► Evaluation environnementale

L'évaluation est à établir pour toute nouvelle activité supérieure à 20 tonnes de production annuelle (en matière brute), et doit être validée par l'organisme certificateur. Cette évaluation concerne avant tout la culture d'algues et vise à vérifier les conditions de l'implantation de l'unité de production, ainsi que son incidence directe sur l'environnement. La teneur de l'évaluation se fonde sur les prescriptions de l'annexe IV de la directive 85/337/CEE. Si l'unité de production a déjà fait l'objet d'une évaluation équivalente, elle peut être réutilisée à cette fin.

► Règles de conversion

6 mois de période de conversion sont nécessaires pour les sites de récolte et de culture d'algues (ou un cycle de production complet si la durée de celui-ci est supérieure à 6 mois).

► Principales règles de production

Une estimation ponctuelle de la biomasse est à effectuer dès le début des activités de récolte d'algues marines. Pour les zones non-couvertes par un suivi scientifique, le Guide de Bonnes Pratiques (GBP)¹, rédigé dans le cadre du projet AlmarBio et publié par Inter Bio Bretagne, propose une méthode simplifiée pour dé-

Sigles utilisés dans le texte :

DCE = Directive Cadre Eau (directive 2000/60)

DDTM = Direction Départementale des Territoires et de la Mer

CSAVM = Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins

GBP = Guide de Bonnes Pratiques pour la récolte des algues de rive (élaboré dans le cadre du projet AlmarBio)¹

ZHCSC = Zone Hors Classement Sanitaire Conchylicole

terminer cette biomasse. Les activités ne doivent pas avoir d'incidences significatives sur l'état de l'environnement aquatique, et doivent être de nature à ce que les algues marines puissent se régénérer. L'ensemble des consignes et recommandations du GBP doit être respecté.

► Conditions spécifiques pour la culture d'algues

Utilisation exclusive de nutriments présents naturellement dans l'environnement ou issus de l'Agriculture Biologique (liste annexe 1 du 889/2008). Le niveau des concentrations dans les effluents doit être identique ou inférieur à celui des eaux à l'entrée du système. Les cordages ou autres équipements utilisés pour la culture doivent, si possible, être réutilisés ou recyclés.

► Nettoyage

Les salissures organiques seront enlevées exclusivement à l'aide de moyens physiques ou à la main, ou, si c'est insuffisant, à l'aide de substances autorisées dans l'annexe VII, partie 2 du règlement CE 889/2008.

► Lavage

Seul le lavage à l'eau de mer est autorisé dans le cas où le produit final est l'algue marine fraîche. Si le produit final est l'algue marine déshydratée, le lavage à l'eau potable est possible. L'élimination de l'humidité est possible avec du sel.

► Séchage

Selon le règlement européen, "le séchage par contact direct de l'algue avec une flamme est interdit". Pour éviter une contamination de l'algue avec des résidus de la combustion, l'algue à sécher ne doit pas se situer dans la chambre de combustion. L'utilisation d'un échangeur de chaleur est recommandée.

► Déchets et sources d'énergie renouvelables

De préférence, les opérateurs actifs dans la production d'algues marines emploient des sources d'énergie renouvelables et recyclent les matériaux. Ils élaborent, dans le cadre du plan de gestion durable, un programme de réduction des déchets à mettre en œuvre dès le lancement des activités. Dans la mesure du possible, l'utilisation de la chaleur résiduelle est limitée à l'énergie issue de sources renouvelables.

¹ Récolte des algues de rive, Guide des Bonnes Pratiques. PHILIPPE Manuelle, Edition Inter Bio Bretagne, 2011. 47 p.

► Documents justificatifs et documents de suivi nécessaires pour la certification Bio

1. **Une description complète** des installations en mer et sur la terre (carte des zones de récolte en utilisant le carroyage des côtes bretonnes, mise à disposition par les DDTM et la CSAVM).
2. **L'évaluation environnementale** (cf. page précédente).
3. **Un plan de gestion durable**, mis à jour annuellement et validé par l'organisme certificateur, qui présente de manière détaillée les effets de l'activité sur l'environnement, la surveillance environnementale à mettre en place et une liste des mesures à prendre afin de réduire au maximum les incidences négatives sur les milieux aquatiques et terrestres avoisinants. En respectant les consignes du GBP dans l'ensemble des zones de récolte, la majeure partie de ce plan de gestion est établie. Par ailleurs, en Bretagne, le Comité Régional des Pêches propose un plan de gestion régional et peut, par exemple, proposer des arrêtés instaurant des jachères sur certaines zones. Le GBP recense les arrêtés préfectoraux valables en 2011.
4. **Carnets de production** établis par l'opérateur sous la forme d'un registre et tenus en permanence à la disposition des organismes certificateurs. Ce registre comporte :
 - La liste des espèces, ainsi que les dates des récoltes et les quantités correspondantes ; cela équivaut à la fiche de déclaration mensuelle de récolte d'algues de rive (à transmettre aux DDTM).
 - Un état chronologique des activités de récolte pour chaque espèce dans les champs d'algues identifiés.
 - Un état estimatif des récoltes (en volume) par saison.
 - L'indication du volume de récolte annuelle soutenable pour chaque champ de récolte (cf. consignes du GBP).

- Pour la culture d'algues : le type et la quantité d'engrais utilisés, et la date des applications.
- Un état des éventuelles **sources de pollution** des zones de récolte**.

** Concernant les éventuelles sources de pollution, se référer aux sites officiels d'information sur la qualité des eaux côtières :

- Atlas des zones conchylicoles : www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr

- Portail d'information sur l'assainissement communal :

www.assainissement.developpement-durable.gouv.fr

- Contrôle de la qualité des eaux de baignade par l'Agence Régionale de la Santé :

www.ars.bretagne.sante.fr/Baignade.79414.0.html

- Suivi de la qualité sanitaire des zones de pêche à pied récréative par l'Agence Régionale de la Santé : www.ars.bretagne.sante.fr/index.php?id=109720

- Les arrêtés préfectoraux sont consultables sur : www.bretagne.pref.gouv.fr/Annonces-avis/RAA

* Le classement ZHCSC :

Dans le cas où une zone de récolte ne serait pas classée conchylicole selon le règlement 854/2004, le professionnel (ou une structure professionnelle ou interprofessionnelle) peut réaliser une démarche du même type. Ce classement, appelé ZHCSC (Zone Hors Classement Sanitaire Conchylicole), comprend une étude sanitaire, permettant d'établir la stratégie d'échantillonnage à suivre et une étude de zone, permettant d'estimer les qualités microbiologique et chimique de la zone. Suite à cette étude de zone, une surveillance microbiologique régulière est maintenue pendant 3 ans au minimum.

Pour plus de renseignements sur ce classement, contacter la Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins (CSAVM) : www.chambre-syndicale-algues.org, ou Inter Bio Bretagne (coordonnées ci-dessous).

Pour aller plus loin : www.interbiobretagne.asso.fr

- Le Règlement Bio européen et les guides de lecture pour son application ainsi que le Guide de Bonnes Pratiques sont téléchargeables sur le site : Espace professionnel > Réglementation > Textes réglementaires.



ALGMAR BIO est un projet pluriannuel multipartenaires (Syndicat des récoltants, CSVAM, CNRS, IFREMER, UBO, AgroCampus Ouest, Parc Naturel Marin d'Iroise, CRPMEM de Bretagne, entreprises de la filière) dont l'objectif général est la structuration de la filière "Algues marines" Bio bretonne. Coordonné par IBB, il comprend différents axes de travail : récolte des algues (Guide de Bonnes Pratiques et formation des professionnels), structuration de la filière, réglementation, recherche, communication.



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 :



Lauréat sélection nationale des groupes d'entreprises 2010

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

