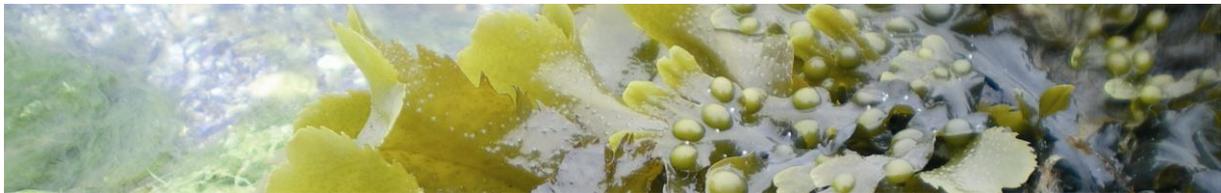


Journée Filières et Techniques

Algues et Produits de la Mer Biologiques

Mardi 1^{er} juillet 2014

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB)



Une trentaine de personnes (récoltants d'algues, transformateurs, institutions...) s'est déplacée pour assister à la journée "Filières et Techniques" dédiée aux Algues et produits de la mer, organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) le mardi 1^{er} juillet à Lilia-Plouguerneau et à Kersaint-Plabennec, dans le Finistère.

Au programme : Le métier de récoltant d'algues de rives | Le Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne (SRPARB) | Présentation du Guide des bonnes pratiques à l'usage des récoltants d'algues de rive (André Berthou – Président du SRPARB) | Cadre réglementaire pour la récolte des algues de rive (Valérie van Houtte - DDTM 29) | Visite de l'estran | Déplacement à l'entreprise Penn Ar Bed (Kersaint-Plabennec – 29) | Présentation de la filière Algues Bio et du programme Almarbio (Erwan Jestin - Tonnerre de Brest et administrateur d'IBB) | La certification des produits issus de la mer (conchylicoles et ostréicoles) : quelles possibilités de certification ? (Paul Abily – Ecocert) | Visite et présentation de l'entreprise Penn Ar Bed (Alain Madec)

Le métier de récoltant d'algues de rives



Intervention d'André Berthou, récoltant d'algues (SRPARB) à Lilia-Plouguerneau (29)

La récolte d'algues de rive est encadrée par plusieurs règlements dont [l'arrêté 2014-8821 du 3 avril 2014](#) qui fixe les conditions de récolte professionnelle des goémons de rive sur le littoral du Finistère pour la campagne 2014-2015. Cette réglementation précise notamment les **périodes de récolte** pour les différentes algues de rive ainsi

que les **tailles minimales** selon les espèces. Les **déclarations de récolte** doivent être transmises mensuellement à la DML (Délégation à la Mer et au Littoral) implantée au sein de chaque Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM). Elles comportent le **jour de récolte, le temps de pêche, la zone de pêche, les espèces récoltées, les quantités en poids frais au kg et le nom de l'acheteur.**

Le récoltant doit s'engager à respecter la **charte de bonnes pratiques pour une récolte durable des algues de rive** contenu dans le guide des bonnes pratiques afin de **garantir une bonne gestion de la ressource et le renouvellement des champs d'algues.**

► Voir aussi : [Guide des Bonnes Pratiques à l'usage des récoltants d'algues de rive \(2011, mise à jour décembre 2013\)](#)

En 2014, 79 autorisations de récolte ont été délivrées, dont 54 dans le Finistère. Le tonnage récolté en 2013 est de 3 100 tonnes, dont 1 000 t d'ascophyllum et 200 t de dulse dans le Finistère, sur les 7 000 tonnes récoltés à pied en Bretagne.

10 espèces peuvent être récoltées : *Himanthalia elongata* (haricot de mer), *Laminaria saccharina* (Kombu royal), *Laminaria digitata* (tali), *Porphyra umbilicalis* (nori), *Palmaria palmata* (dulse), *Chondrus crispus* (lichens-pioca), *Ulva Lactuca – Enteromorpha spp* (laitue de mer), *Ascophyllum nodosum* (goémon noir), *Fucus vesiculosus* (goémon noir), *Fucus serratus* (goémon noir).

Du fait de la tempête de décembre 2013, certaines espèces sont peu présentes. Les champs d'algues en pleine mer ont également été détruits, ce qui va impacter sur les ressources disponibles en 2014 pour les transformateurs.

Pour le Finistère, 8 zones de récoltes ont été définies en 2014. Nous devrions passer à 5 pour 2015. Des **zones de jachère** sont également mises en place afin d'**opérer une rotation, préserver et renouveler la biomasse.** Certaines zones sont donc fermées entre 6 mois et 1 an et demi. Pour une gestion durable de la ressource, elles doivent être respectées aussi bien par les professionnels que par les particuliers. Plusieurs professionnels regrettent qu'il y ait pour l'instant peu de contrôle de ces zones de jachères.

Le SRPARB

Le **Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne (SRPARB)**, dont André Berthou est le président, a été créé en 2008 pour une meilleure reconnaissance du métier de récoltant d'algues de rive, afin de **pérenniser la profession, de participer activement au développement de la filière Algues** au niveau régional et **contribuer à une gestion durable de la ressource.**

La réglementation Bio



Pour être récoltant d'algues Bio, il faut respecter la réglementation en vigueur et les exigences des règlements européens Bio. Ainsi, il est **obligatoire de démontrer que les zones de récolte des algues Bio respectent certains critères de qualité et que les pratiques de récolte sont conformes à une gestion durable des algues.** C'est ce qu'André Berthou a illustré lors de la visite de l'estran.

Illustration du Guide des bonnes pratiques à l'usage des récoltants d'algues de rive par André Berthou

Depuis le 5 août 2009, un [règlement européen \(n°710/2009\)](#) prévoit la possibilité de **produire et récolter des algues sous le label "Bio"** en application d'un règlement antérieur ([n°834/2007 du 28 juin 2007](#)).

► Voir aussi : [Guide de lecture pour l'application des règlements \(CE\) n° 834/2007 et \(CE\) n° 889/2008 – INAO – Version juin 2014](#)

► Voir aussi : [Fiche de conversion "Algues marines Bio" – 2011](#)

La seconde partie de la journée fut consacrée à la présentation de la filière Algues Bio et du programme AlgmarBIO par Erwan Jestin (Tonnerre de Brest et administrateur d'IBB). En complément, Paul Abily (Ecocert) est intervenu sur la certification des produits issus de la mer (conchyliculture, aquaculture...).

La filière Algues Bio et le programme AlgmarBIO



AlgmarBIO est un projet pluriannuel multipartenaires 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.

Erwan Jestin a présenté le programme AlgmarBIO.

► Voir aussi : [Synthèse des travaux 2011-2014 dans le cadre du programme AlgmarBIO](#)

Différents partenaires ont été associés en fonction de leurs domaines de compétences sur les différents axes du programme (Agrocampus Ouest - Beg Meil, Chambre syndicale des algues et végétaux marins, Syndicat des récoltants professionnels d'algues de rive de Bretagne, CNRS / Station Biologique de Roscoff...et les entreprises de la filière), sans compter les liens avec d'autres acteurs impliqués sur la filière Algues marines et l'administration : AgroCampus Ouest (Netalgae / Idealg), DDTM, Comité Régional des Pêches, INAO, DPMA...

En chiffres...

Fin 2012, en France, on pouvait dénombrer 54 exploitations en production aquacole Bio. Parmi elles, 38 produisaient des poissons, crustacés ou coquillages Bio et 17 produisaient des algues Bio (marines et spiruline). Près de 70% des fermes aquacoles se situaient dans un département côtier. **Les 4 départements bretons regroupaient 2 fermes aquacoles sur 5**. Les **préparateurs Bio** du secteur Algues et produits de la mer (transformateurs, conserveries, pisciculteurs, fumoirs...) **dépassent aujourd'hui la cinquantaine en Bretagne**.

Consommation des algues

Sur les 800 espèces recensées en Bretagne, (400 macro-algues, 400 micro-algues) **une dizaine est autorisée pour l'alimentation humaine**. L'utilisation des algues est relativement nouvelle pour les français et les européens, alors que c'est une tradition dans les pays d'Asie.

Néanmoins, malgré le fait que les différentes algues soient mal connues, et d'après les résultats de l'étude de la consommation des algues alimentaires en France, réalisée par Agrocampus Ouest (projet IDEALG), **20% de la population consomme des algues régulièrement (au moins une fois par mois)**, ce qui n'est pas négligeable.

► En savoir plus : [Etude de la consommation des algues alimentaires en France - Agrocampus Ouest \(projet IDEALG\) – Etude nationale – Phase 1 – 2014](#)

► [Publications issues du projet IDEALG](#)

On notera que cette étude s'intéresse également aux principaux lieux d'achats des consommateurs acheteurs d'algues. **Les magasins spécialisés Bio sont cités par 34% des acheteurs**. 19% d'entre eux citent ce lieu d'achat en premier.

La réglementation en aquaculture et produits de la mer Bio

Paul Abily (Ecocert) a rappelé les grands principes de la certification Bio. **L'environnement doit être aussi naturel que possible**, par rapport au conventionnel : l'aquaculture Bio tend donc à diminuer les densités d'élevage, réduire l'apport d'aliment exogène, les traitements vétérinaires et les impacts sur l'environnement. Le champ d'application se limite aux **animaux d'élevages** (pas de pêche sauvage) en cages, filets, piscines, lacs, étangs... La **qualité de l'eau** est primordiale.

La récolte d'algues Bio en France ne peut être réalisée que sur les sites dont la qualité des eaux répond à trois critères concomitants :

- Sur zone qualifiée de **bon ou très bon état écologique** (au titre du classement DCE, Directive Cadre sur l'Eau n°2000/60 CE)
- Sur zone qualifiée de **bon état chimique** (au titre du classement DCE)
- Sur **zone classée en conchyliculture A ou B** et ne pas relever d'une zone classée en C ou en D, ou, a défaut "si la zone n'a pas fait l'objet d'un tel classement, ni de travaux préliminaires en vue d'un classement pour les gastéropodes, l'opérateur doit mettre en place un dispositif d'analyses relatives aux métaux lourds et à la présence d'*Escherichia coli* selon les mêmes critères que ceux figurants dans ce règlement" [n° 854/2004]

Par ailleurs, pour toute nouvelle activité supérieure à 20 tonnes de production / an, l'opérateur doit établir une **évaluation environnementale** fondée sur les prescriptions de l'annexe IV de la Directive 85/337/CE et fournir à l'organisme certificateur un Plan de Gestion Durable (PGD) actualisé tous les ans qui évalue, entre autres, les effets de son activité sur l'environnement.

Les **règles de conversion** ont également été précisées, ainsi que les **règles de reproduction**, l'**origine des animaux** et les **densités des différents systèmes d'élevages** selon les types d'animaux (poissons, mollusques) en eau douce ou en eau de mer.

Penn Ar Bed



Présentation de la société Penn Ar Bed par Alain Madec

La société Penn Ar Bed a été reprise par Alain Madec en 1993 et le déménagement des bureaux, laboratoire et production sur le site actuel, à Kersaint-Plabennec, date de 2004.

L'entreprise emploie **7 salariés à temps plein** ainsi qu'environ **150 récoltants saisonniers**. Son activité initiale était basée sur les productions marines, puis elle a évolué vers les **biotechnologies des algues à destination de l'agriculture** (fertilisants liquides, engrais et adjuvants, nutrition animale), **de l'environnement** (éco-produits, fixateurs, produit pour le bois...), **de l'alimentation** (farine océane, colorants naturels...) **et des cosmétiques**.

La société Penn Ar Bed élabore à la fois des produits biologiques et conventionnels. Les matières premières sont bretonnes ou étrangères. L'entreprise transforme principalement une vingtaine d'espèces d'algues (brunes, vertes, rouges).

Elle dispose d'un laboratoire permettant l'identification des espèces d'algues et de garantir leur pureté spécifique.

Cette expertise leur permet de répondre à des demandes très précises de quelques kilogrammes d'une espèce avec une pureté avoisinant les 100%. Elle utilise aussi du Lithothamne, de la spiruline, de coquilles d'huîtres et de Saint-Jacques, de la criste marine.

► Voir aussi : [Algues marines Bio : des outils pour accompagner la structuration de la filière bretonne](#)

Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne :
contact@bio-bretagne-ibb.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

33, avenue Winston Churchill | BP 71612 | 35016 RENNES Cedex

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr