



Journée Filières et Techniques

## Algues marines biologiques : un enjeu pour la Bretagne

21 mai 2012

Inter Bio Bretagne a ouvert la saison des Journées Filières et Techniques le 21 mai dernier avec la tenue à Lanildut de la 2<sup>ème</sup> édition de la journée Filières et Techniques "Algues marines Bio". La journée a commencé par une sortie sur l'estran en compagnie de deux récoltants professionnels, qui ont fait découvrir (et goûter !) aux participants les différentes espèces d'algues de rive, et la façon dont elles sont récoltées et séchées. Les participants se sont ensuite retrouvés à la Maison de l'Algue où ils ont pu échanger autour de thèmes d'actualité pour les algues marines Bio sur la base des interventions de six professionnels.



Les participants sont venus nombreux à cette première journée Filières et Techniques puisqu'une quarantaine d'acteurs de la filière étaient présents : opérateurs économiques, chercheurs, techniciens, administrations, récoltants, structures d'accompagnement, organismes certificateurs.

Le sujet intéresse, et les enjeux sont de premier ordre à l'échelle de la Bretagne (et au-delà).

### A la découverte des algues sur l'estran

Au cours de la matinée, Jean-Marc Héliès et André Berthou - récoltants professionnels, respectivement membre et président du Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne - ont guidé les participants sur l'estran à la découverte des techniques de récolte.

Les différentes algues présentes sur l'estran ainsi que leur gestion durable, ont fait l'objet d'échanges divers.

Comme d'autres récoltants professionnels, Jean-Marc Héliès et André Berthou sont impliqués dans des études sur l'évaluation de la biomasse avec des organismes de recherche comme la Station Biologique de Roscoff, dans une optique de gestion durable de la ressource.

Les échanges ont également porté sur la transformation des algues : lavage, salage, séchage. Le lavage\*, est la première étape qui dépend de l'utilisation ultérieure de l'algue. Les algues sont ensuite conservées par salage ou séchage\*\*. Certains utilisent aussi la congélation pour conserver leurs algues.

Jean-Marc Héliès a expliqué qu'il pratique notamment un séchage vertical sur dune pendant 2 à 5 jours. André Berthou quant à lui sèche en tunnel pendant environ 3 jours, le temps de séchage étant variable en fonction des espèces.

Le degré d'humidité recherché dépend de l'utilisation ultérieure de l'algue, avec un rapport en volume d'une algue fraîche à sèche de 5 à 10. De très bons résultats en usine peuvent donner un taux d'humidité de 10%, mais globalement la conservation des algues est garantie à partir d'un seuil d'humidité de 28%. Le délai entre récolte et transformation est court.

\*Si le produit final est l'algue marine fraîche, le lavage de l'algue fraîchement récoltée se fait à l'eau de mer. Si le produit final est l'algue marine déshydratée, le lavage peut également être effectué à l'eau potable. L'élimination de l'humidité peut être effectuée à l'aide de sel (RCE 710/2009).

\*\*Plusieurs techniques de séchage existent.

### L'importance de la structuration de la filière "Algues marines" Bio

L'après-midi a ensuite permis de faire le point sur divers sujets d'actualité pour la filière :

- Certification et mise en application des critères réglementaires
- Bonnes pratiques de gestion
- Etat des lieux de la filière "Algues marines" Bio en France et en Europe
- Mesure de l'impact de la récolte
- Présentation d'entreprises de transformation

Ces différents sujets ont été traités à travers les présentations successives de Paul Abily (Ecocert), Manuelle Philippe (Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins - Natantia), Katia Frangoudes (Netalgae), Dominique Davoult (Station Biologique de Roscoff), puis Patrick Plan (Aqua B) et Alain Madec (Penn Ar Bed).

D'une manière générale, les intervenants se sont accordés pour souligner l'importance d'une structuration de la filière. Il a été noté à plusieurs reprises que la structuration de la filière "Algues marines" en général a progressé nettement ces dernières années. Et ce en partie grâce à la démarche initiée par la filière Bio, qui a permis de mobiliser l'ensemble des parties prenantes autour de la thématique centrale d'une meilleure gestion de la ressource.

Jean-Marc Héliès, récoltant professionnel ►

André Berthou, récoltant professionnel et président du Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne ▼



## Vers une augmentation du nombre de récoltants certifiés Bio

A l'heure actuelle, une dizaine d'opérateurs bretons sont certifiés Bio. Sept études de classement ZHCSC\* sont en cours, susceptibles d'aboutir prochainement à l'**ouverture de nouvelles zones éligibles Bio**. Avec l'ouverture de ces nouvelles zones et une meilleure connaissance par les acteurs du processus de certification, le nombre d'opérateurs bretons certifiés Bio devrait augmenter dans les prochains mois, notamment chez les récoltants professionnels.

Au niveau européen pour quelques pays (Portugal, Royaume-Uni, Irlande), plusieurs difficultés à la mise en œuvre de filières Bio ont été citées, notamment :

- La question de l'encadrement des pratiques de gestion de la ressource
- La question de l'indépendance des structures en charge de l'évaluation de cette ressource
- Et le statut du domaine public maritime\*\*

\*Pour les zones habituelles de récolte n'étant pas classées comme conchylicoles, un travail de reconnaissance d'un équivalent aux zones conchylicoles, appelé Zone Hors Classement Sanitaire Conchylicole (ZHCSC), est mené.

\*\*Autorisations de récolte données par le propriétaire terrien concerné au Royaume-Uni et en Irlande par exemple.

Pour clore la journée, les problématiques concrètes d'**entreprises de transformation** ont été évoquées, à travers les exemples d'**Aqua B** et de **Penn Ar Bed**. Avec au cœur des échanges : l'importance de la **Recherche & Développement (R&D)** pour la mise en place de nouveaux produits et l'innovation, la prise en compte de l'**attente des consommateurs**, et la **gestion durable des ressources**.



### AQUA-B

Culture, récolte et transformation d'algues marines alimentaires

[www.marinoe.fr](http://www.marinoe.fr) - [info@marinoe.fr](mailto:info@marinoe.fr)

Créée en 1992 à Lesconil par Marie-Dominique et Patrick PLAN, l'entreprise Aqua-B a développé toute une gamme de produits à base d'algues Bio sous la marque *Marinoë* : algues fraîches, algues déshydratées (feuilles ou paillettes), tartares, agar-agar, pâtes, salades, condiments, compléments alimentaires... Les algues sont certifiées Bio depuis 2010. Les ingrédients autres que les algues sont certifiés Bio depuis la création de l'entreprise. 50% du volume des algues transformées sont produites par Aqua-B. Plus de 200 tonnes d'algues fraîches sont transformées chaque année.

Marie-Dominique et Patrick PLAN, Aqua-B ▼



Crédit photo : Aqua-B



### PENN AR BED

Récolte et transformation d'algues, de plantes marines et d'eau de mer

[www.biotechnologies-marines.com](http://www.biotechnologies-marines.com) - [pennarbed29@wanadoo.fr](mailto:pennarbed29@wanadoo.fr)

Créée en 1993, l'entreprise Penn Ar Bed est reprise par Alain MADEC en 1999.

Penn Ar Bed est un outil de production et de savoir-faire en formulation, au service des professionnels des productions végétales principalement (fertilisants liquides) et des domaines de l'alimentation animale, de l'environnement, de la cosmétique et de la nutraceutique.

La plupart des fertilisants liquides sont utilisables en Agriculture Biologique, en application du RCE n°834/2007.

## Carte d'identité : S.R.P.A.R.B.

Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne

• 22 membres

(Finistère, Côtes d'Armor et prochainement Ille-et-Vilaine)

• Fournissant en algues 17 entreprises (de façon exclusive ou non)

• 5 600 tonnes récoltées en 2011

Les espèces récoltées et/ou cultivées :

• 75% du tonnage

▶ *Fucales (algues brunes)* : goémon noir (*Fucus serratus*, *Fucus vesiculosus*, *Ascophyllum nodosum*), haricot de mer (*Himanthalia elongata*)

• 25% du tonnage

▶ *Algues brunes autres que fucales* : kombu breton (*Laminaria digitata*), kombu royal (*Saccharina latissima*)

▶ *Algues vertes* : laitue de mer (*Ulva spp.*), *Codium spp.*

▶ *Algues rouges* : dulse (*Palmaria palmata*), nori (*Porphyra spp.*), piocha (*Chondrus crispus*), *Laurencia pinnatifida*, *Asparagopsis armata*

Représentation des récoltants professionnels pour :

• Une reconnaissance du métier de récoltant d'algues de rive

• Une pérennisation de la profession

• Le soutien et le développement au niveau régional de la filière "Algue"

• Une gestion durable de la ressource

Partenaire du programme AlgemarBIO

Contact : [srpar.bretagne@gmail.com](mailto:srpar.bretagne@gmail.com)

**En savoir plus...** Informations complémentaires sur les **algues Bio** et sur les **acteurs** de la filière sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) dans l'espace professionnel > Filières et Marchés > Documents utiles > Filière "Algues marines" Bio

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](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

## 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](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)



Cette journée est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe s'engage en France avec le Fonds européen pour la Pêche.



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010