



Fiche Filière...

La Bretagne à la pointe de la filière des Algues marines biologiques

Dans le cadre de l'étude "Comment permettre à la filière Algues marines Bio bretonne de répondre aux enjeux de l'Agriculture Biologique"



Dans la continuité de l'action menée par Inter Bio Bretagne en 2010-2011, et conformément aux orientations données par les professionnels dans le cadre du programme AlgemarBIO*, il a été convenu de dresser un état des lieux sur l'offre et la demande en algues marines Bio en Bretagne. Ce travail a été réalisé par Inter Bio Bretagne en 2012 avec l'appui d'Esther SAVINA.

Périmètre de l'étude

L'étude s'intéresse aux **macroalgues** uniquement. Elle ne se limite pas aux seuls produits certifiables en Agriculture Biologique, c'est-à-dire les **produits non transformés ou transformés et destinés à l'alimentation humaine et animale**, mais s'intéresse également à d'autres domaines d'activité pouvant éventuellement nécessiter un approvisionnement en matières premières Bio dans le cadre d'une démarche privée, comme par exemple la cosmétique (charte *Cosmébio*). L'étude concerne l'ensemble des acteurs de la filière algues marines en Bretagne : producteurs, préparateurs, distributeurs.

Depuis l'entrée en vigueur en 2010 du règlement Bio européen n°710/2009, il est possible pour les opérateurs bretons de produire des algues marines Bio (Figure 1).

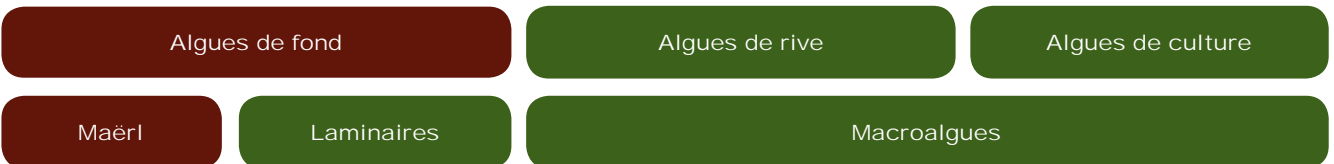
Il convient de s'attarder sur deux cas particuliers :

- En tant qu'algue "morte" (calcifiée), le **maërl** *Lithothamnium calcareum* n'entre pas dans les critères de certification Bio. Il est néanmoins autorisé comme intrant portant la mention "Utilisable en Agriculture Biologique".
- Rien n'empêche les **goémoniers** de prétendre à la certification Bio. Toutefois, ces derniers récoltent quasi-exclusivement pour les alginatières qui, à l'heure actuelle, ne sont pas engagés dans des démarches de certification Bio.

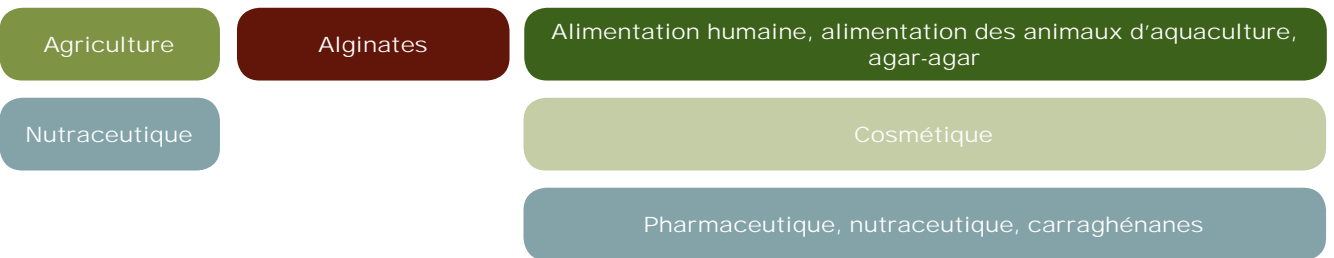
Figure 1 : Schéma de production des algues marines en conventionnel et en Bio

Source : Inter Bio Bretagne, 2012, adapté de Mesnildrey L., Jacob C., Frangoudes K., Reunavot M., Lesueur M. (2012). Seaweed industry in France. Report. Interreg program Netaalgae. Les publications du Pôle halieutique Agrocampus Ouest n°9, 34 p.

Algue cible et mode de production



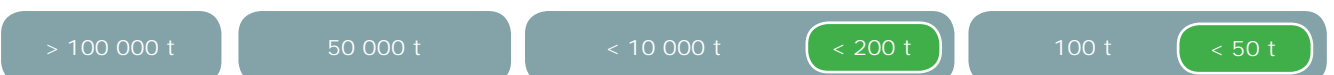
Domaine d'utilisation



Acteurs



Tonnage



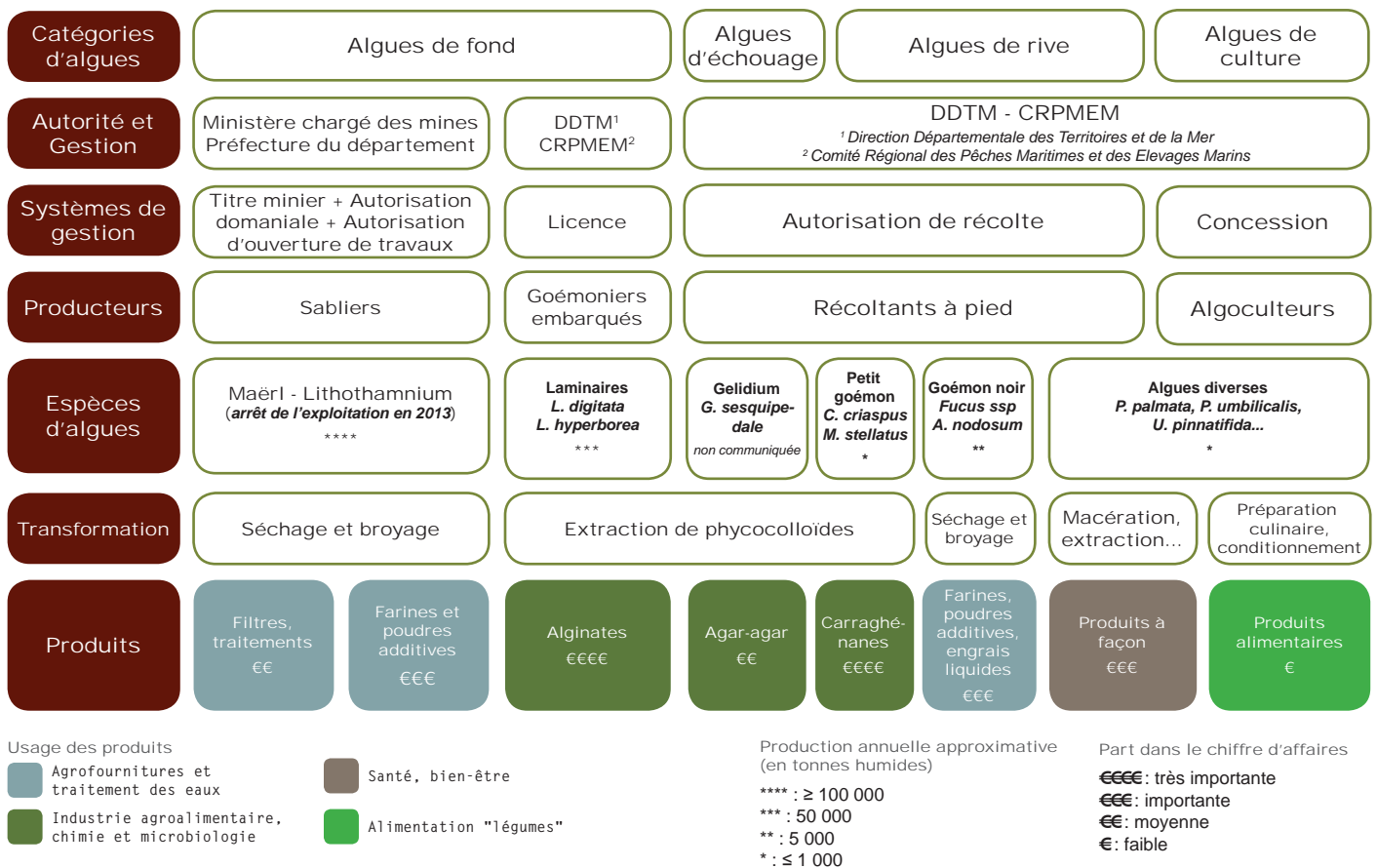


Figure 2 : Organisation de la filière à l'échelle nationale - De la production d'algues marines à leurs usages

Source : Rapport WP1 et 2, Netalgae 2012

Les opérateurs bretons de la filière "Algues marines" Bio

Les données recueillies au cours de cette étude ont permis de recenser **20 opérateurs Bio utilisant des algues marines Bio et non-Bio en Bretagne en 2012**. Parmi eux, 10 sont certifiés pour des algues marines Bio (production d'algues et/ou transformation de denrées alimentaires), les 10 autres étant certifiés pour des produits alimentaires Bio intégrant des algues marines non Bio, des produits cosmétiques biologiques intégrant des algues ou des produits certifiés "Utilisable en Agriculture Biologique". Les échanges avec les opérateurs permettent de distinguer quatre cas :

- Opérateur travaillant **exclusivement / principalement** l'algue marine, et développant **la totalité ou une grande partie de son activité en Bio**,
- Opérateur travaillant **exclusivement / principalement** l'algue marine, et développant **une petite partie de son activité en Bio**,
- Opérateur travaillant de façon **anecdotique** l'algue marine, et souhaitant intégrer des algues marines Bio dans ses productions Bio,
- Opérateur **ne travaillant pas directement** l'algue marine mais l'utilisant pour sa production cible Bio comme par exemple l'aquaculture ou l'agriculture.

Figure 3 : Répartition des opérateurs bretons certifiés Bio et utilisant des algues marines (Bio et non-Bio) par type d'activités en 2012

Source : Inter Bio Bretagne - 2012

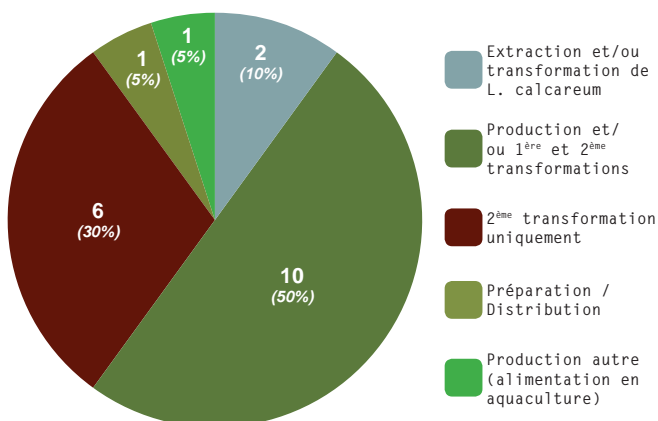
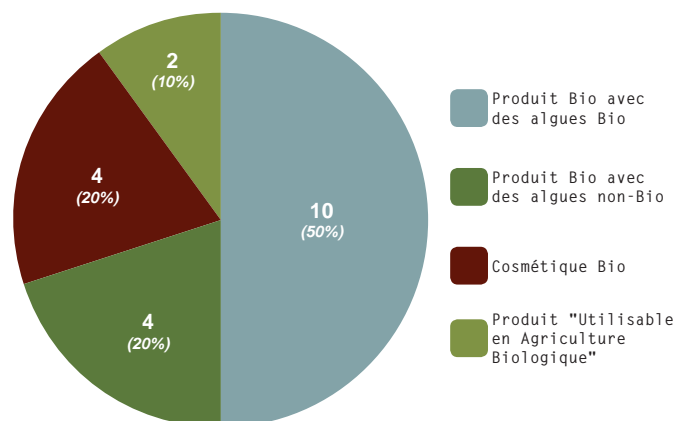


Figure 4 : Répartition des opérateurs bretons certifiés Bio en fonction de leur utilisation des algues marines Bio et non-Bio

Source : Inter Bio Bretagne - 2012





L'offre Bio bretonne en algues marines

Environ **200 tonnes d'algues marines Bio** sont produites **annuellement** à l'heure actuelle en Bretagne (*Inter Bio Bretagne - 2012*).

Les **produits Bio à base d'algues marines, Bio ou non-Bio**, sont des produits de première transformation, comme des algues salées ou séchées, et des produits de deuxième transformation, comme des tartares.

Les entreprises proposant des produits Bio à base d'algues sont majoritairement de petites entreprises se positionnant sur des marchés de niche grâce à des produits différenciés et innovants.

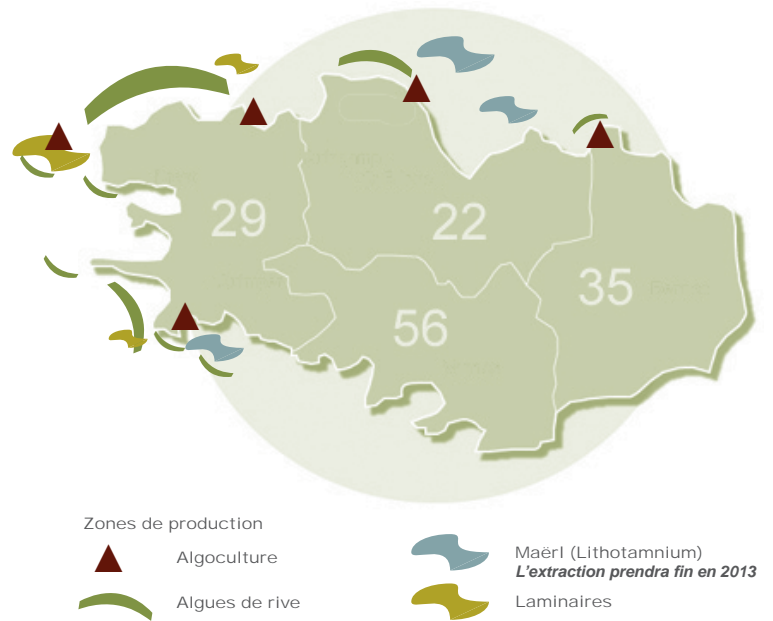


Figure 5 : Zones de production en Bretagne

Source : rapport WP1 et 2 - *Netalgae 2012*

Espèces	Nom commercial	Type d'algue	Estimation des tonnages 2010 en Bretagne (CSAVM et Ifremer)	Estimation des tonnages en Bretagne exploités ou récoltés en Bio en 2011 (Inter Bio Bretagne - 2012)
<i>Palmaria palmata</i>	Dulse	Rouge	181	50
<i>Chondrus crispus</i> <i>Mastocarpus stellatus</i>	Pioca, lichen (goémon blanc)	Rouge	70	ND
<i>Himanthalia elongata</i>	Haricot de mer, spaghetti	Brune	60	20
<i>Ulva lactuca</i>	Laitue de mer	Verte	52-80	ND
<i>Porphyra purpurea</i>	Nori	Rouge	10-50	ND
<i>Undaria pinnatifida</i>	Wakamé	Brune	Cueillette 4-7 Culture 55-60	50
<i>Laminaria digitata</i>	Tali, kombu, fouet des sorcières, ouarle	Brune	250	50
<i>Sacharina latissima</i>	Kombu royal, boudrier de neptune	Brune		20
TOTAL			682-758	190

Figure 6 : Suivi des productions d'algues marines bretonne 2010 (non-Bio) et 2011 (Bio)

Source : CSAVM et Ifremer (2011) - Inter Bio Bretagne (2012)

Les facteurs limitant l'offre Bio bretonne

L'offre bretonne en algues marines Bio peut être limitée par un **manque de ressources** comme pour le nori *Porphyra sp.* ou le wakame *Undaria pinnatifida*.

Les **conditions climatiques** jouent également un rôle conséquent quant à la disponibilité en algues : les tempêtes limitent les récoltes.

Pour de petites structures pratiquant les activités de récolte et de transformation, le facteur limitant leur développement peut être le **manque de main d'œuvre**, faute de trouver des jeunes intéressés par l'activité.

Il est à noter qu'un des opérateurs bretons a vu sa certification Bio momentanément suspendue en 2011 en raison de la **modification des critères de délimitation des zones éligibles Bio**.

Compte tenu des sites identifiés de récolte des algues, une proposition a été faite de distinguer 6 zones (en dehors du périmètre du Parc d'Iroise) sur lesquelles est menée une étude des sources potentielles de contamination : Roscoff, Plouescat, Guisseny, Large des Abers, Ploudalmézeau, Baie d'Audierne.

Un travail a été engagé en 2012 par la CSAVM dans le cadre d'AlgmarBIO sur l'éligibilité de ces zones en Bio.

* *Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins*

La demande en algues marines Bio

L'offre Bio bretonne alimente largement le marché **hors Bretagne**, en France mais aussi à l'étranger. Malgré les efforts de vulgarisation auprès du grand public et le développement de gammes alimentaires pour la grande distribution, **l'algue légume** reste un marché de niche. Néanmoins, deux des entreprises bretonnes de transformation interrogées observent une croissance de leur activité liée à l'algue, et notamment sur des produits comme les **courts-bouillons**, les **tartinables** ou les **sushis**. Si personne n'attend une explosion du marché des algues marines, Bio ou non-Bio, cinq des acteurs interrogés prévoient néanmoins le développement de l'algue alimentaire dans les prochaines années. D'une manière générale, les volumes offerts par les opérateurs Bio bretons sont **insuffisants pour répondre à la demande**, et plus particulièrement dans le cas des algues **légumes**. Les opérateurs de la **cosmétique** interrogés considèrent pour l'instant l'offre suffisante, du fait des très petits volumes nécessaires.

Le marché des algues marines Bio à l'international

La production d'algues marines Bio est également possible à l'étranger. C'est le cas dans d'autres pays européens comme l'Espagne, l'Irlande et l'Allemagne, ainsi qu'à l'international comme en Islande, en Chine, au Japon, au Maroc, en Argentine, au Chili, au Mexique et au Canada. Il reste néanmoins difficile de quantifier l'offre Bio étrangère potentiellement concurrentielle.



AlgmarBIO est un **projet pluriannuel multipartenaires** dont l'objectif général est la **structuration de la filière "Algues marines" Bio bretonne**. Coordonné par **Inter Bio Bretagne**, il comprend différents axes de travail : récolte des algues (guide de bonnes pratiques et formation des professionnels), structuration de la filière, réglementation, recherche, communication.

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

ALGUE SERVICE - Roscoff (29) - Fabrication artisanale de spécialités alimentaires aux algues / **AQUAB** - Lesconil (29) - Récolte et transformation d'algues alimentaires / **BIOCELT** - Le Folgoët (29) - Galettes végétales, sauces salades et d'accompagnement, mousses à tartiner à base de produits de la mer / **BIOMAS** - Taulé (29) - Préparateur de légumes et semences et vente d'algues / **OCÉANE ALIMENTAIRE** - Penmarch (29) - Conserverie de produits de la mer / **PENN AR BED** - Kersaint-Plabennec (29) - Biotechnologies marines / **TONNERRE DE BREST** - Brest (29) - Thés et tisanes Bio aux algues, bière ambrée Bio aux algues

Enjeux et perspectives

Une **augmentation des certifications Bio** pour les algues marines est attendue dans les prochaines années avec l'ouverture de **nouvelles zones éligibles** et une **meilleure connaissance des professionnels de la démarche de certification**.

Néanmoins, des modifications tant des modes de production (développement de l'algoculture) que des espèces produites viendront à terme modifier la filière "Algues marines" bretonne, et il est **difficile de prévoir les volumes** qui seront produits en Bio.

D'autre part, les opérateurs bretons sont à la **recherche de nouveaux marchés**, pouvant amener à terme des modifications conséquentes de la demande.

En savoir plus... Les publications d'Inter Bio Bretagne

- **Guide de Bonnes Pratiques de récolte des algues de rive** - 2011 - Mise à jour décembre 2012
- **Fiche de conversion** "Algues marines" Bio - 2011
- **Annuaire de la filière** "Algues marines" Bio en Bretagne - 2011
- **La transformation** des algues marines Bio en Bretagne - 2012
- **Journée Filières et Techniques** - Algues marines Bio : un enjeu pour la Bretagne (21 mai 2012 - compte-rendu)

Documents téléchargeables sur www.interbiobretagne.asso.fr > Espace professionnel > Filières et Marchés > Documents utiles > Filière "Algues marines" Bio

Note méthodologique

Un travail bibliographique et des entretiens auprès de 19 opérateurs, Bio et non-Bio, ont été menés. Une analyse qualitative des résultats a été privilégiée, en essayant néanmoins de cibler des interlocuteurs représentatifs des pratiques et enjeux. L'étude a aussi donné lieu à des échanges avec les Directions Départementales des Territoires et de la Mer (DDTM), l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER), le Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne (SRPARB) et la Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins (CSAVM). Par ailleurs, des discussions informelles avec les professionnels, notamment dans le cadre de la Journée Filières et Techniques algues marines Bio du 21 mai 2012, ont permis de préciser certains points.

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



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



Cette étude 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