

L'algoculture européenne encore très balbutiante

À peine un millier de tonnes d'algues sont aujourd'hui cultivées sur les rives du vieux continent. C'est bien peu face à la production mondiale. Que font les pays européens ?

L'Europe nage à contre-courant. Alors que la production mondiale de macro-algues progresse de 5,7 % chaque année, elle est en déclin dans le Vieux continent depuis le début des années 2000. Alors que l'algoculture représentait 93,8 % de la production mondiale totale de végétaux marins en 2008 (estimée à 15 millions de tonnes en 2009, en équivalent poids vif), elle reste négligeable en Europe par rapport aux quantités récoltées en mer ou sur l'estran.

En France, quelque 70 000 tonnes d'algues sont pêchées ou ramassées chaque année contre seulement 50 tonnes cultivées. Six fermes d'algoculture ont été recensées en Bretagne en 2010 et une autre Vendée ainsi que deux écloséries, elles aussi basées en Bretagne. Les deux espèces principalement cultivées sont *Undaria pinnatifida* (ou wakamé) et *Saccharina latissima* (ou kombu). Plusieurs projets de développement ont par ailleurs été mis sur pieds comme Idealg, Breizh'Alg ou encore Normand'Alg.

L'Irlande en avance

Ce sont les Irlandais qui paraissent, en Europe, les plus avancés en matière d'algoculture : « Environ 2-3 % de la production totale de macro-algues », estime Martin Walsh, du Bureau irlandais de la mer. C'est-à-dire 900 tonnes sur un total de 30 000. Alors que la récolte est

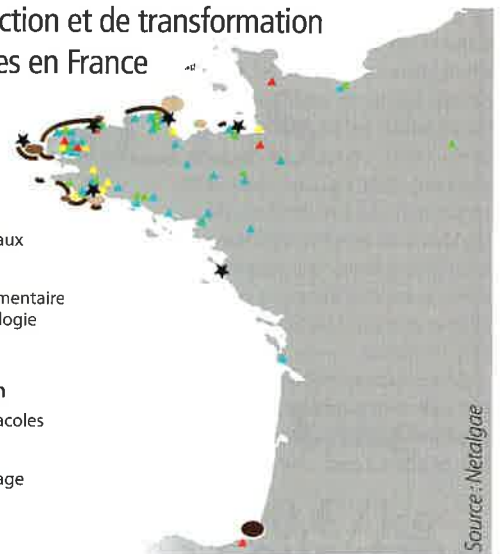
généralisée à toutes les côtes du pays, l'algoculture est confinée au sud-ouest de l'Irlande. Cinq espèces d'algues y sont cultivées : *Asparagopsis armata*, *Alaria esculenta*, *Palmaria palmata*, *Laminaria digitata* et *Porphyra*. Elles grossissent sur des cordes qui mesurent 80 mètres de long et qui sont placées à un mètre sous la surface de l'eau. « C'est le système japonais que nous avons essayé d'adapter », explique Martin Walsh. Mais les algoculteurs ont « un problème de main-d'œuvre pour entretenir ces cordes », ajoute-t-il. Le pays reste pour autant ambitieux : « Le potentiel des algues pour la production de bioénergie et le développement des systèmes d'aquaculture multitrophique intégrée ont récemment donné une nouvelle dimension à l'algoculture », souligne Martin Walsh.

Ailleurs, la culture de macro-algues reste très anecdotique. La Galice produit 40 tonnes d'*Undaria pinnatifida* qui est destinée à l'alimentation humaine. « C'est la seule région espagnole où l'algoculture s'est développée », souligne Igotz Gallesteigi, qui travaille à Mutikuko, un centre d'aquaculture basé au pays basque espagnol. Il y a eu quelques expérimentations menées dans les Asturies mais qui n'ont pas été concluantes. »

Il y a une trentaine d'années, le Portugal était le 5^e plus gros producteur au monde d'agar-agar. Mais cette industrie a depuis fortement

Lieux de production et de transformation de macro-algues en France

- Entreprises de transformation**
- ▲ Agrofournitures, traitement des eaux
 - ▲ Santé, bien-être
 - ▲ Industrie agroalimentaire chimie, microbiologie
 - ▲ Alimentation
- Zones de production**
- ★ Entreprises aquacoles
 - Algues de rive
 - Algues d'échouage
 - Laminaires
 - Maërl



décliné. « Il y a eu un projet d'algoculture il y a quelques années au nord du Portugal, rapporte Alexandra Marques, de l'université d'Algarve. Mais qui n'a pas porté ses fruits. »

Frein culturel

En Norvège il y a aussi des essais, mais pas de culture d'algues au niveau commercial. « C'est en voie de développement, assure Céline Rebours, de la société norvégienne Bioforsk. Il y a eu de gros efforts sur *Saccharina* depuis 5 ans pour la bioénergie et l'industrie pétrolière. Quelques expériences ont été également menées sur *Alaria esculenta* à des fins d'alimentation humaine mais elles drainent beaucoup moins d'argent. » Pourtant, la Norvège est historiquement un gros producteur d'algues (200 000 tonnes de *Laminaria hyperborea* et *Ascophyllum nodosum* par an) et dispose des espaces nécessaires pour l'aquaculture.

Des espaces, il y en a aussi au Royaume-Uni. « Nous avons une très longue côte qui n'est pas exploitée, le potentiel est là, confirme Jon Dunningham, représentant la Viking Fish Farms Ltd. Il y a des essais de culture de *Saccharina latissima* et de *Laminaria hyperborea* sur deux sites dans les îles Shetlands. Il y a aussi un gros projet pour tenter de développer cette industrie à Bardal, près d'Oban, en Écosse. »

Manger des algues, ce n'est pas encore dans la culture des Européens. Au Pays de Galles, *Porphyra* est bouillie et mélangée à des flocons d'avoine pour être ensuite dégustée au petit-déjeuner. « Sinon, ailleurs au Royaume-Uni, ce n'est pas vraiment pas commun », souligne Jon Dunningham. Il faut dire qu'algue, en anglais, cela se dit seaweed, ce qui pourrait se traduire littéralement par « mauvaise herbe de la mer ». Forcément, ça ne fait pas très envie...

Marion LARRONDE-LARRETCHE

Principales algues cultivées en Europe

(essais inclus)



Netalgae : un projet fédérateur

Le projet Netalgae a permis de recenser les différentes pratiques de production, les systèmes de gestion et les usages des macro-algues dans les six pays partenaires : Norvège, Royaume-Uni, Irlande, France, Espagne et Portugal. Son but était aussi de « créer un réseau européen d'acteurs pertinents au sein de la filière des macro-algues » afin de « faciliter et renforcer les liens entre producteurs, industriels et scientifiques » et d'« encourager les échanges » entre ses différents membres. Créé le 1^{er} janvier 2010 pour une durée de trois ans, ce programme touche à sa fin. Un atelier de travail a été organisé à Brest le 25 septembre. Le congrès final aura lieu le 6 novembre, à Saint-Sébastien, en Espagne.