



*Crédit photo : Dr. Javier Cremades. Universidad de la Coruña. Espagne*

# Algues I - Première Recommandation Générale

**Janvier 2021 - (CCA 2021-02)**



le conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) remercie chaleureusement l'UE pour son soutien financier.

# Sommaire

1.	Définition et restrictions	2
2.	Bref aperçu	2
3.	Arguments	3
4.	Recommandation	5
5.	Futurs travaux	5

## 1. Définition et restrictions

### Définition

Les algues, aussi désignées sous le nom de macro-algues, regroupent plusieurs espèces d'algues marines macroscopiques et multicellulaires. Cela comprend des macro-algues de types Rhodophycées (rouges), Phéophycées (brunes) et Chlorophycées (vertes). Le terme « algue » n'a pas de définition scientifique officielle, et en l'absence d'un ancêtre multicellulaire commun, il s'agit d'un groupe polyphylétique. Les algues n'ont pas de racines et elles extraient tous les nutriments de la masse d'eau dans laquelle elles se développent. Elles peuvent se fixer sur une surface et rester au même endroit en dépit des courants marins et des vagues. Les algues se développent en eaux marines et saumâtres.

### Restrictions

Ce document se concentre sur la culture d'algues et non sur la récolte en milieu sauvage ou le ramassage de biomasses échouées sur les plages.

## 2. Bref aperçu

### Consommateurs

Les algues sont présentées comme un produit alimentaire sain ou ayant des vertus médicinales. Cette représentation a porté ses fruits auprès des consommateurs et la demande de produits à base d'algues a augmenté, comme en témoigne leur présence en supermarchés. Ces produits sont issus à la fois de récoltes en milieu sauvage et de cultures. Cependant, presque toutes les algues cultivées que l'on trouve sur les marchés européens sont importées.

## **Industrie**

Les matières premières que la biomasse algale peut apporter aux industries agro-alimentaire, chimique et cosmétique sont explorées depuis des décennies, et les produits à base d'algues sont déjà sur le marché. L'industrie demande des biomasses brutes dans des quantités et d'une qualité constantes pour ses unités de fabrication. Or c'est une chose que les producteurs primaires actuels d'algues dans l'UE peinent à fournir. L'industrie a donc principalement recours aux cueillettes en milieu sauvage un peu partout à travers le monde en tant que variable d'ajustement.

## **Production primaire**

Les producteurs primaires d'algues dans l'UE se heurtent à une longue période de retour sur investissement. Cela est dû au fait qu'ils manquent d'expérience en algoculture, que l'aménagement du littoral n'est pas adapté pour permettre la création d'exploitations et que les conditions climatiques peuvent affecter les récoltes, tout comme en agriculture. Il faudra plusieurs dizaines d'années de pratique avant de pouvoir mesurer avec précision le rendement et la qualité moyenne atteignables dans chaque zone.

# 3. Arguments

L'algoculture a un fort potentiel le long des eaux côtières européennes.

L'essor des cultures d'algues dans les eaux européennes représente une nouvelle source potentielle importante de biomasse pour l'alimentation humaine et animale, et un usage industriel. En outre, le procédé de production rend des services non négligeables à l'écosystème, en lui fournissant des puits de nutriments et de carbone, et des habitats pour les micro-organismes marins et la reproduction des poissons. Une délimitation judicieuse des zones de culture à l'aide de bouées, de cordages et de chaînes permet aussi de protéger les zones Natura 2000 et les littoraux vulnérables de la circulation maritime indésirable. Le voisinage des cultures d'algues peut aussi être bénéfique pour les zones Natura 2000 car il garantit la présence de professionnels, qui gardent un œil sur ces espaces et peuvent signaler d'éventuelles infractions. Les bouées et la reproduction accrue des poissons profitent aussi aux oiseaux ; quant aux pêcheurs locaux, qu'ils soient professionnels ou amateurs, ils profitent de l'essor des populations de poissons sauvages.

Les zones de production agréées doivent se situer dans des eaux suffisamment profondes pour ne pas avoir d'incidence sur les écosystèmes actuels des fonds marins. Non seulement les surfaces des algues

cultivées représentent de nouveaux espaces et abris pour les petits animaux marins, mais l'introduction de nouvelles méthodes de production, conçues pour préserver la biodiversité (par ex. avec des zones de surface très larges comme les barrières de corail), permet d'étendre les aires de repos pour de nombreuses espèces dans des colonnes d'eau qui n'en disposeraient pas autrement. Cela signifie que les cultures d'algues peuvent avoir un impact positif sur la biodiversité.

Les conceptions innovantes de fermes d'algues peuvent attirer les touristes, les invitant à « plonger » au cœur des cultures, ce qui peut profiter au tourisme local. Contrairement aux élevages d'animaux aquatiques, les questions de bien-être animal ne se posent pas. Les pisciculteurs et conchyliculteurs peuvent profiter de l'accueil des touristes dans les fermes d'algues voisines.

Au cours du siècle écoulé, l'agriculture européenne a utilisé, et continue d'utiliser, les nutriments artificiels des engrais en excès par rapport aux nutriments présents dans les récoltes. Ces excédents se retrouvent inmanquablement dans nos plans d'eau. Les citoyens européens se préoccupent de l'environnement et souhaitent corriger les erreurs du passé. C'est pourquoi plus les recherches prouveront que les cultures d'algues peuvent rééquilibrer la teneur en nutriments dans les plans d'eau européens, plus les citoyens les approuveront. Cela est aussi en accord avec la directive-cadre européenne sur l'eau, qui vise à rééquilibrer la teneur en nutriments dans les bassins versants pour revenir aux niveaux précédant l'utilisation des engrais artificiels. La culture d'algues pourrait être considérée comme le meilleur moyen pour les États membres de l'UE d'obtenir une eau de qualité et un bon état écologique.

Puisque les consommateurs ont une image positive des produits à base d'algues et que l'industrie fabrique déjà des produits à partir d'algues sauvages, l'accent doit être mis sur la production primaire dans l'algoculture.

Pour que les producteurs primaires puissent produire suffisamment d'algues et anticiper les taux de renouvellement nécessaires à la bonne marche de leur activité, il faut des zones de production d'une taille adaptée et des concessions leur laissant assez de temps pour amortir leurs investissements. Par exemple, dans la culture du blé, les agriculteurs ont besoin de plusieurs centaines d'hectares pour pouvoir embaucher du personnel. Les données sur la culture du blé sont aussi importantes car son histoire est ancienne. De la même manière, les licences des exploitations d'algues doivent couvrir plusieurs kilomètres carrés afin d'offrir aux producteurs l'opportunité de développer leur affaire. La durée de la licence doit être suffisamment longue pour encourager un investissement dans cette industrie émergente et tenir compte des difficultés liées à la météo.

La communauté scientifique européenne est incitée à se mobiliser pour soutenir les producteurs d'algues.

## 4. Recommandation

### 4.1. Licence d'exploitation

Pour accroître la production d'algues, la question la plus importante à régler est celle de son cadre juridique. La Commission européenne pourrait élaborer des lignes directrices pour les États membres sur la manière d'établir un cadre juridique régissant l'attribution des licences, la création et l'expansion de cultures d'algues. Il conviendrait également d'aborder la répartition des espaces et la manière de garantir une acceptation sociale.

### 4.2. Production

Il nous faut un programme de R&D solide et continu afin de développer des protocoles pour identifier les sites idéaux, optimiser les techniques agricoles et la gestion des fermes, et pour assurer des quantités et une qualité prévisibles à des coûts prévisibles.

### 4.3. Mise sur le marché

La Commission européenne doit analyser la législation actuelle (par ex. sur la sécurité sanitaire des aliments) afin de garantir que les problématiques liées aux algues (par ex. l'étiquetage) soient correctement traitées. Une norme de certification européenne pourrait considérablement accélérer le développement du marché, instaurer la confiance envers les nouveaux aliments/ingrédients et promouvoir une concurrence équitable avec les produits importés. La Commission pourrait avoir besoin d'introduire de nouveaux codes de nomenclature combinée pour tracer les produits européens et importés.

## 5. Futurs travaux

Le Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) étudiera la possibilité de formuler une deuxième recommandation sur les algues, qui inclurait une liste des espèces d'intérêt spécifique qui pourraient être cultivées en Europe, une liste d'opportunités commerciales pour ce type de production et une identification des services rendus aux écosystèmes.



**Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA)**

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, Belgique

Tel : +32 (0) 2 720 00 73

E-mail : [secretariat@aac-europe.org](mailto:secretariat@aac-europe.org)

Twitter : @aac\_europe

[www.aac-europe.org](http://www.aac-europe.org)