

ÉTUDE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CULTURE DE PORPHYRA ET PLUS LARGEMENT DE LA CULTURE DES ALGUES EN CHARENTE-MARITIME

Rapport d'enquête et préconisation pour la mise en place d'une activité de
diversification sur les parcs ostréicoles.

Synthèse et recommandations concernant le contexte réglementaire de
l'exploitation professionnelle des algues en Charente-Maritime.



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



Carpentier Cynthia
CREAA, novembre 2019

Avec la participation de Hennache C.

Sommaire

Sommaire	3
Table des figures	4
Table des tableaux	4
Introduction	5
I – Méthodologie de l’enquête	6
A. Préparation et application des enquêtes	6
1. Echantillonnage des entreprises et réalisation des enquêtes.....	6
2. Constitution du questionnaire	7
B. Analyse et traitement des données d’enquête	7
II – Conditions de développement et organisation d’une filière algue	8
A. Gestion de l’activité algue avec l’activité conchylicole : avis et préconisation de la profession	8
1. Faisabilité et intérêts d’une diversification de l’activité ostréicole avec les algues.....	8
2. Compatibilité de l’activité algue avec l’activité ostréicole	9
B. Conditions de développement d’une diversification avec de l’algoculture au sein des entreprises conchylicoles	13
1. Conditions de développement de l’activité algue.....	13
2. Avantages et inconvénients de cette diversification pour les entreprises conchylicoles	14
C. Recommandations sur l’environnement de cette nouvelle filière.....	15
1. Formation pour la production d’algue	15
2. Qualité et connaissance du produit : la labellisation « Bio »	15
3. Réglementation autour de la production d’algue	17
Conclusion	20
Bibliographie	21
Sitographie	22
ANNEXES	23
Annexe 1 – Questionnaire d’enquête	24
Annexe 2 – Notification de l’activité bio auprès de l’AgenceBio	28
Annexe 3 – Articles réglementaires du Livre IX du CRPM, relatif à la pêche et aquaculture marine	32
Annexe 4 – Projet d’arrêté réglementant la pêche des algues de rive en Charente-Maritime	37
Annexe 5 – Algues autorisées à la consommation humaine.....	39

Table des figures

Figure 1 : Cartographie des professionnels enquêtés dans le cadre du projet algue	6
Figure 2 : Profil des entreprises enquêtées en matière de production et d'employés	8
Figure 3 : Intérêts technique et économiques d'une diversification algue	9
Figure 4 : Sites de production des algues	10
Figure 5 : Techniques d'exploitation des algues compatibles avec l'activité ostréicole	10
Figure 6 : Avis sur le développement d'une entreprise tierce responsable du ramassage des algues.	11
Figure 7 : Modèle d'organisation de la production d'algue	12
Figure 8 : Adaptation/investissement à prévoir en cas de diversification algue	13
Figure 9 : Avis de la profession sur un prix de vente minimum	13
Figure 10: Avis des enquêtés sur la labellisation « Bio » des algues	15
Figure 11 : Comment certifier des produits en "Bio" (<i>Cepralmar</i>)	16
Figure 12 : Avis des enquêtés sur l'adaptation de la réglementation pour la production d'algues	17

Table des tableaux

Tableau 1 : Avantages et inconvénients d'une diversification algue pour l'entreprise conchylicole ...	14
---	----

Introduction

Les pays d'Asie produisent près de 93% de la production mondiale d'algues (Uzureau L., 2007), ces dernières constituant une des principales bases de l'alimentation asiatique (soupes, salades, condiments ou légumes d'accompagnement). Aujourd'hui cette production se développe de plus en plus dans le monde et notamment en Europe où l'exploitation de ces macroalgues est fondée pour 99% sur les stocks naturellement présents sur les côtes littorales (Le Bras Q et al., 2015).

La France, avec ses 71 000 tonnes produites (Gervasoni E., Ritter L., 2012) se classe 2^{ème} pays producteur d'algue en Europe derrière la Norvège. De cette production, seuls 15% proviennent d'une pêche à pied ou récolte manuelle et moins de 1% provient de culture (Le Bras Q et al., 2015).

En France, ces macroalgues entrent principalement dans la composition d'additifs texturants en agroalimentaire. Depuis quelques années elles apparaissent de plus en plus dans l'alimentation, la cosmétique et la pharmaceutique.

Compte tenu de son ensoleillement et de la qualité de ses eaux, la côte de Charente-Maritime présente un environnement propice au développement des macroalgues. Suite aux premières études réalisées par le CREAA¹ depuis 2017, une option pertinente pour une exploitation rationnelle des algues du littoral charentais pourrait être la culture, comme en Asie, ou l'exploitation des algues naturellement fixées sur les poches ostréicoles. En effet, l'algoculture semble, être une piste de diversification d'activité intéressante pour les conchyliculteurs. Depuis quelques années, sur le territoire, deux entreprises non conchylicoles valorisent plusieurs espèces de macroalgues telles que *Ulva sp.*, *Porphyra sp.*. Suite à l'étude du CREAA en 2018 (Grassien J., 2018), *Porphyra sp.* s'avère être l'algue présentant le meilleur potentiel d'exploitation (forte valeur ajoutée, développement abondant sur les poches et pureté du produit).

Ainsi en 2019, le CREAA a mis en place un projet s'inscrivant dans une démarche d'étude d'opportunité du développement d'une filière algue en Charente-Maritime. Financé par le DLAL² Marennes-Oléron et le DLAL de la communauté d'agglomération de La Rochelle, ce projet a pour objectifs de mener les premiers essais expérimentaux de cultures de *Porphyra sp.* (du captage à la récolte), de réaliser une pré-étude de marché pour ce produit et enfin de recueillir les premiers éléments de l'étude d'opportunité pour le développement d'une algoculture en Charente-Maritime.

Ce document vous présente les résultats d'enquête auprès des professionnels ainsi que les retours des différents acteurs de terrain rencontrés dans le cadre de ce projet. Les résultats de l'expérimentation de culture sont présentés dans un autre document.

¹ Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole

² Développement Local porté par les Acteurs Locaux

I – Méthodologie de l'enquête

A. Préparation et application des enquêtes

1. Echantillonnage des entreprises et réalisation des enquêtes

Les enquêtes ont été menées chez les ostréiculteurs charentais. Les professionnels enquêtés ont été pris au hasard. L'échantillon est composé de 16 professionnels du bassin de Marennes-Oléron, de la baie d'Aytré et de l'île de Ré (Figure 1).

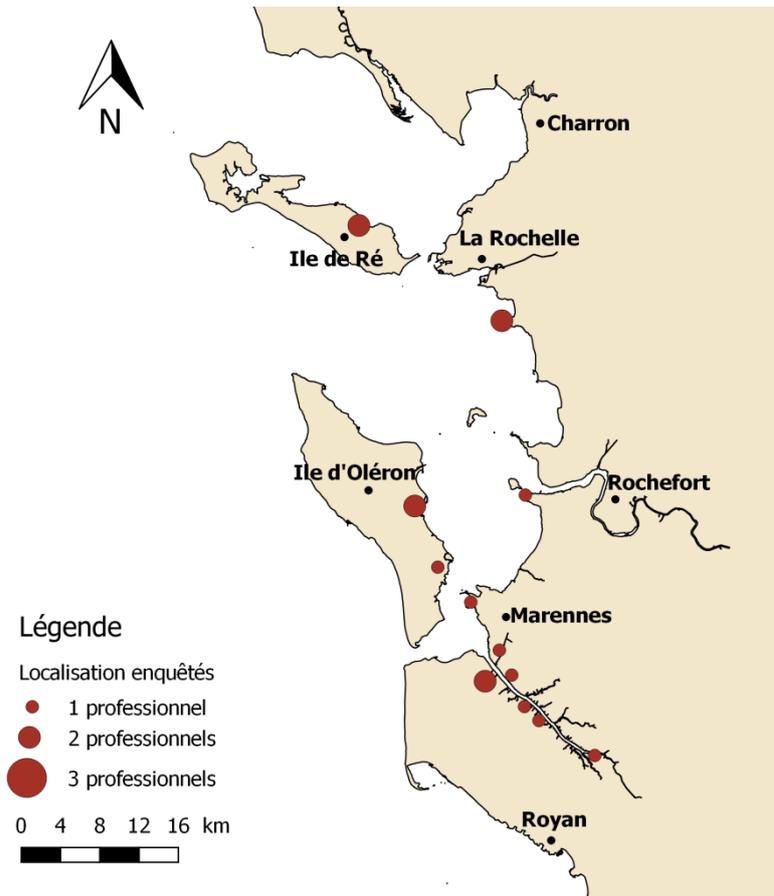


Figure 1 : Cartographie des professionnels enquêtés dans le cadre du projet algue

6 professionnels enquêtés se situent le long de la Seudre de la Tremblade et Saint Just-Luzac à L'Éguille-sur-Seudre (Figure 1), 3 professionnels interrogés sont localisés sur l'île d'Oléron, 2 professionnels enquêtés sont respectivement à Marennes/Port des Barques, en baie d'Aytré et sur l'île de Ré.

Un des deux professionnels de l'île de Ré a été rencontré avant la mise en place de l'enquête, il a pu donner son point de vue sur une filière algue en Charente-Maritime. Ses remarques sont prises en compte dans l'analyse de certains aspects du développement d'une filière de diversification algue.

Une des personnes enquêtées n'est pas un conchyliculteur mais une entreprise qui exploite l'algue *Porphyra sp.* poussant sur les poches ostréicoles, en complément de son activité principale.

70% des enquêtes ont été réalisées via une participation volontaire des professionnels sur internet grâce à l'outil Google Forms. Les autres enquêtes ont été menées en direct chez l'ostréiculteur par le CREEA.

La méthodologie de réalisation des entretiens utilisée dans le cadre de cette enquête est celle du semi-directif. Le but étant de recueillir l'avis des ostréiculteurs sur le développement d'une filière algue, et afin de rendre explicite les représentations et idées des professionnels, un entretien dit compréhensif a été mené pour la majorité des questions. Cette technique permet aux professionnels de répondre librement aux thèmes et questions abordés par l'enquêteur. Les enquêtes ont été menées en septembre 2019 et octobre 2019.

2. Constitution du questionnaire

Le questionnaire (Annexe 1) est composé de questions de type semi-ouvertes et ouvertes afin de pouvoir récolter l'ensemble des données nécessaires à l'étude.

Ces questions permettent de recueillir des informations qualitatives permettant d'appréhender les différents points de vue de la profession sur cette nouvelle voie de diversification. Elles permettent également de recueillir les propositions de gestion de cette activité vis-à-vis de l'activité conchylicole.

Le questionnaire se divise en trois thématiques :

- ◆ Présentation de l'exploitation.
- ◆ Algoculture : voie de diversification des entreprises conchylicoles. Cette partie permet de comprendre comment cette piste de diversification peut se développer dans le paysage conchylicole actuel. Elle permet également de connaître les conditions de développement d'une telle activité au sein des entreprises enquêtées.
- ◆ Environnement du développement d'une filière algue en Charente-Maritime. La dernière partie a pour objectif de recueillir l'avis des professionnels quant à la mise en place d'une structuration de la filière via une réglementation de la production et une éventuelle certification « bio » des produits.

B. Analyse et traitement des données d'enquête

Les enquêtes réalisées sur le terrain et via internet constituent des données brutes qui ont permis de mettre en place la base de données nécessaire aux analyses. Elle est constituée de 31 variables qualitatives codées ou non. Ces données vont permettre de réaliser des analyses descriptives sur les perceptions et préconisations des professionnels pour le développement d'une algoculture.

L'analyse des ressentis des ostréiculteurs sur cette nouvelle activité est basée sur la retranscription des réponses aux questions ouvertes. L'étude des entretiens compréhensifs permet de définir des thèmes communs, source de débats, où les éleveurs font part de leurs avis sur le sujet. La base de données permet de collecter les réponses aux questions ouvertes retranscrites mot à mot.

II - Conditions de développement et organisation d'une filière algue

Les stratégies des entreprises participant à cette étude sont assez homogènes. 80% des entreprises conchylicoles enquêtées sont en mono-élevage huîtres. Seules deux entreprises sont en poly-élevage huîtres et moules ou huitres et poissons.

21% des entreprises interrogées dans le cadre de cette étude possèdent déjà une stratégie de diversification qui se traduit principalement par la production de crevettes impériales en marais.

Enfin, ce sont des exploitations conchylicoles qui produisent entre 1 tonne et 300 tonnes d'huîtres par an pour 0 à 6 employés à l'année (Figure 2).

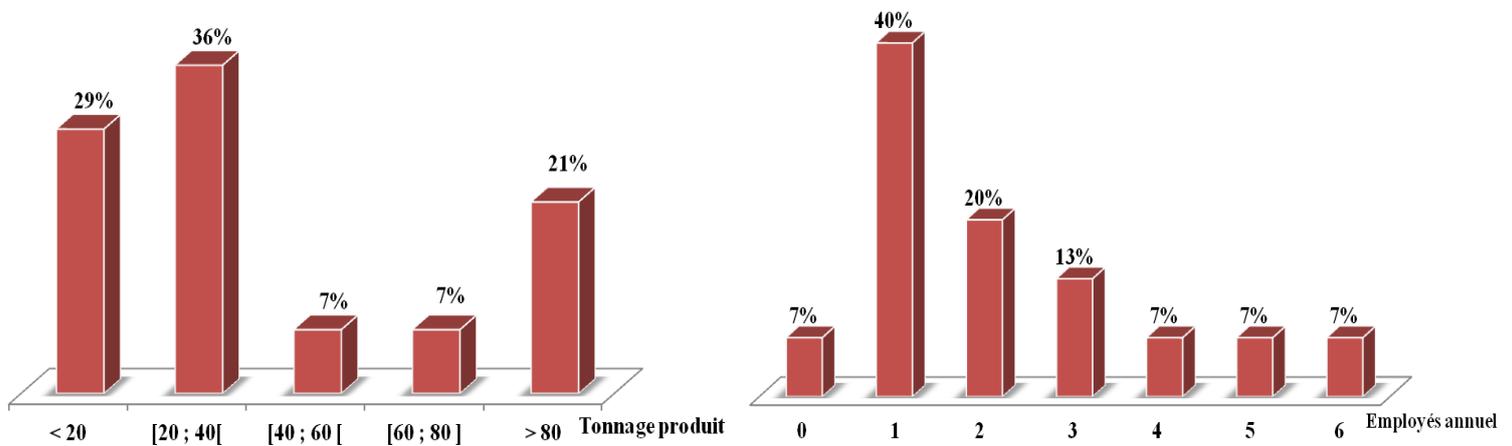


Figure 2 : Profil des entreprises enquêtées en matière de production et d'employés

Malgré cette diversité de production et d'employés, le profil d'entreprises interrogées est majoritairement celui de petites entreprises produisant moins de 40 tonnes, employant annuellement de 0 à 2 employés.

A. Gestion de l'activité algue avec l'activité conchylicole : avis et préconisation de la profession

1. Faisabilité et intérêts d'une diversification de l'activité ostréicole avec les algues

Au vu du contexte environnemental du littoral charentais (ensoleillement, fort captage naturel d'algues, qualité des eaux...), **60% des professionnels interrogés pensent qu'une diversification de l'activité vers l'algoculture est faisable et envisageable.**

Les autres conchyliculteurs (40%) restent sur la réserve et souhaitent en 1^{er} lieu avoir des données en matière de techniques de culture, de débouchés commerciaux, de compatibilité avec l'activité ostréicole du bassin, d'impact environnemental et des sites propices à cette culture permettant un bon rendement.

Cette étude a permis de sonder les professionnels quant à un intérêt technique et économique de cette piste de diversification (Figure 3). **Aucun enquêté n'a jugé cette nouvelle activité comme sans intérêts économique et technique.**

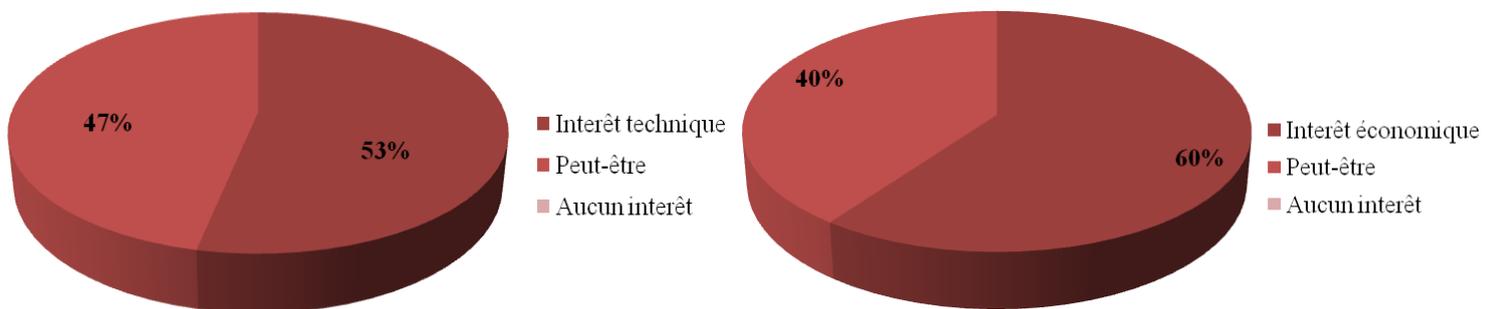


Figure 3 : Intérêts technique et économiques d'une diversification algue

Les intérêts techniques cités par les professionnels sont notamment :

- La diminution de la pénibilité du travail des poches qui seront alors moins lourdes,
- La facilité de travail sur parc : parc nettoyé, crochets facilement manipulables...
- L'amélioration de la croissance grâce au nettoyage des algues obstruant les mailles de poches.

Cependant, 47% des conchyliculteurs interrogés ne sont pas certains de l'intérêt technique de ramasser les algues sur leurs poches (Figure 3). Le manque de données techniques et de gestion de cette activité avec l'ostréiculture peuvent expliquer ce résultat. Les professionnels enquêtés semblent plus certains de l'intérêt économique que de l'intérêt technique du ramassage des algues sur les poches ostréicoles du bassin (Figure 3).

60% des conchyliculteurs sont convaincus de l'intérêt économique d'une filière algue en Charente-Maritime. Ils citent notamment :

- Pouvoir réaliser deux productions en une grâce aux algues sur les poches ostréicoles,
- Obtenir une source de revenu d'un produit issu du nettoyage des poches dans le cadre de leur pratique d'élevage,
- Avoir une augmentation du chiffre d'affaire.

Les professionnels encore hésitant sur cet aspect, n'ont pas assez de recul selon eux, sur cette culture. Ils **souhaiteraient donc une étude technico-économique** afin d'être certain de l'intérêt économique d'une telle activité pour leur entreprise.

2. Compatibilité de l'activité algue avec l'activité ostréicole

Selon les professionnels, un des points importants à vérifier avant d'envisager une diversification algue est la compatibilité de ces deux activités. En effet, l'activité ostréicole étant très chronophage pour certains, cette piste de diversification ne doit pas impacter négativement leur activité principale qui reste l'ostréiculture. La phase de traitement/conditionnement du produit frais a notamment été abordée par certains professionnels. Ces derniers craignent que cette tâche ne soit trop chronophage. D'autres conchyliculteurs se disent prêts à ajuster légèrement leur activité ostréicole suivant le bénéfice que leur rapportent les algues.

Le site préférentiel d'exploitation des algues a tout d'abord été abordé avec les professionnels (Figure 4). Il s'avère que **l'estran est le lieu à privilégié** pour 60% des ostréiculteurs enquêtés en cas de développement d'une activité algoculture.

À l'inverse, et malgré l'existence de tests déjà réalisés avec l'algue Wakame (*Undaria pinnatifida*) dans les années 90, la filière est le site le moins plébiscité (Figure 4 : 73% de « non » et 20% de « peut-être »). Ce résultat peut notamment être dû au fait que peu de professionnels sont familiers de l'exploitation en eau profonde.

Enfin, le marais ne semble pas être un site privilégié pour l'exploitation des algues : seuls 20% des enquêtés sont favorables à une culture d'algues en claire (Figure 4). En effet, certains professionnels expliquent que la gestion des blooms d'algues en claire est assez délicate suivant les saisons. Une production d'algue en marais risquerait selon eux de compliquer la tâche.

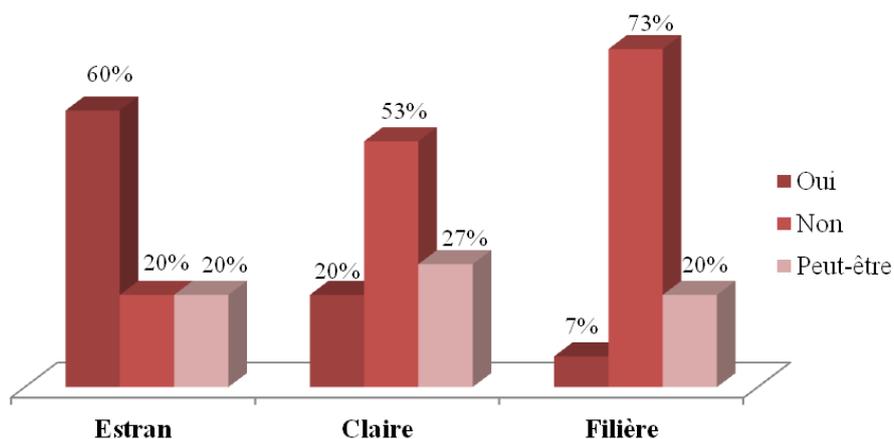


Figure 4 : Sites de production des algues

La diversification algue sur l'estran étant privilégiée par la profession, il est d'autant plus important de s'assurer de la compatibilité des deux types de productions.

Deux options principales se présentent aux professionnels pour l'exploitation des algues sur estran : - le ramassage des algues présentes naturellement sur les poches ostréicoles

- la culture d'algue, du captage au ramassage du produit vendable.

L'enquête n'a pas permis de mettre en évidence une stratégie préférentielle de production d'algues (Figure 5). Par ailleurs **54% des personnes interrogées pensent que les deux options : culture et ramassage des algues sont envisageables ensemble**. La combinaison de ces deux techniques leur permettrait d'assurer une meilleure rentabilité de l'activité algue.

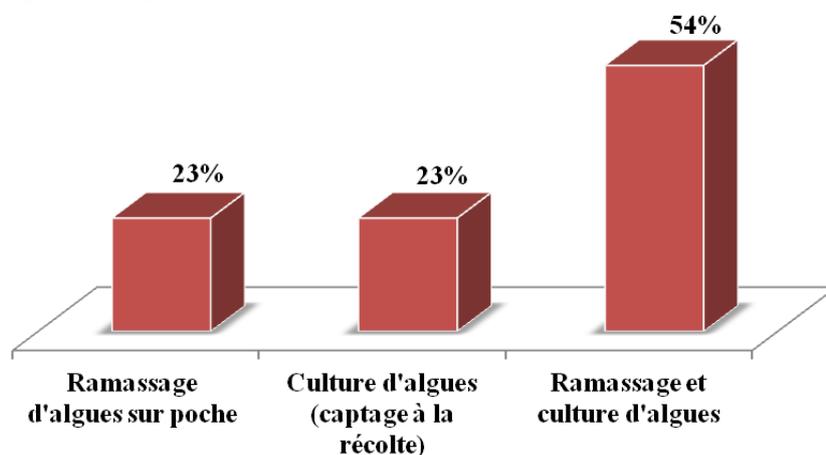


Figure 5 : Techniques d'exploitation des algues compatibles avec l'activité ostréicole

Les ostréiculteurs qui envisagent seulement une activité de ramassage (23%, Figure 5) expliquent qu'ils n'auront alors pas besoin de développer une nouvelle activité à proprement parler. Cela ne viendra pas donc pas amputer le temps de travail de l'activité ostréicole.

Enfin 23% des professionnels pensent que la culture d'algue peut présenter une meilleure productivité par rapport au ramassage sur poches pour lequel la technique ne semble pas simple (Figure 5).

Quelle que soit l'option privilégiée (ramassage ou culture), **75% des ostréiculteurs préféreraient réaliser des marées jumelées algue/huitres**. Cette organisation semble la plus pertinente selon eux, pour pouvoir gérer au mieux le temps de travail des deux activités ainsi que les différents sites d'élevage ostréicole et culture d'algue. Cette organisation dépend de la quantité d'algue disponible qui impactera le temps de travail nécessaire pour la marée ou encore la place nécessaire sur le chaland au moment de la pêche des algues.

Certains professionnels ont proposé des pistes d'organisation afin que cette activité soit compatible avec leur activité ostréicole :

- **Exploitation des parcs de dépôt** sur lesquels les poches restent le plus longtemps en place par rapport aux autres parcs. Ces dépôts sont généralement garnis de poches en hiver pour être transférées sur parc de demi-élevage ou de pousse au printemps seulement. L'exploitation de ces parcs coïnciderait avec la période de captage et de fixation des spores d'algue.
- **Exploitation des parcs hauts abandonnés,**
- **Exploitation des parcs à plat délaissés.**

Ces deux dernières propositions permettraient ainsi d'envisager une activité d'algoculture sur l'estran sans impacter la surface d'exploitation du domaine maritime utilisée pour l'ostréiculture.

Une entreprise de l'île de Ré valorise les algues sur les poches d'ostréiculteurs partenaires. Fort de cet exemple, la question du développement d'une entreprise tierce pour s'occuper de ramasser les algues a été posée au cours de l'enquête. Les avis des professionnels quant au développement d'une telle entreprise sont assez diversifiés.

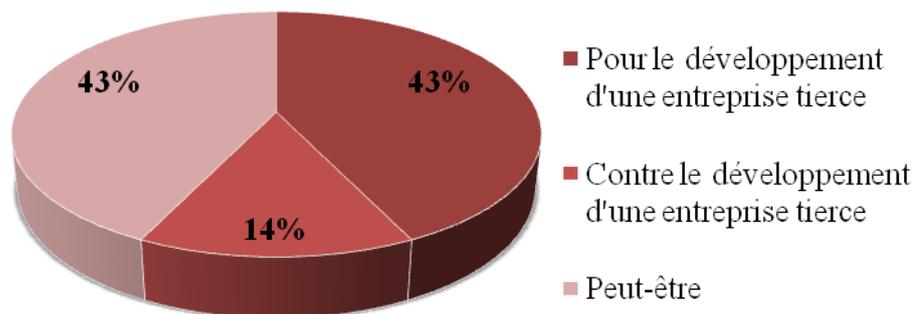


Figure 6 : Avis sur le développement d'une entreprise tierce responsable du ramassage des algues

Près de 15% ne souhaitent pas ce mode de fonctionnement (Figure 6) puisque selon eux, les conchyliculteurs possèdent déjà les qualifications nécessaires pour le faire eux-mêmes. De plus l'idée d'avoir un intermédiaire supplémentaire ne les intéresse pas.

Les autres professionnels enquêtés sont partagés de manière égale entre un avis plutôt favorable à ce système et un avis encore hésitant à ce sujet (Figure 6). Les ostréiculteurs en

faveur de ce type d'entreprise expliquent majoritairement qu'ils n'ont pas assez de temps de marée pour y ajouter en plus cette activité. De plus une entreprise tierce permettrait :

- D'avoir des personnes spécialisées pour cette activité,
- De gagner de l'argent tout en ayant leur parcs nettoyés et ce, sans que cette tâche ne leur soit chronophage.

Un professionnel a proposé une autre organisation entre les ostréiculteurs et une potentielle entreprise tierce (Figure 7) :



Figure 7 : Modèle d'organisation de la production d'algue
Actions réalisées par le professionnel
Actions réalisées par l'entreprise tierce

Pour une partie des professionnels, le recours à une entreprise tierce est à étudier selon la masse de travail que va représenter cette activité algue par rapport à l'activité principale ostréicole.

B. Conditions de développement d'une diversification avec de l'algoculture au sein des entreprises conchylicoles

1. Conditions de développement de l'activité algue

Près de la moitié des professionnels interrogés (43%) expliquent **que la rentabilité de cette nouvelle activité est la condition principale pour envisager qu'elle se développe au sein de leur entreprise**. D'autres conditions ont été citées par les enquêtés telles que :

- Un prix de vente intéressant
- Une bonne organisation du temps de travail avec l'activité ostréicole
- L'embauche de personnel supplémentaire

L'aspect économique de cette piste de diversification est l'aspect le plus important à considérer pour que cette activité se développe au sein des entreprises conchylicoles du bassin.

En cas de mise en place de cette diversification dans une entreprise conchylicole, des adaptations ou investissements sont certainement à prévoir. Selon certains professionnels interrogés, ce serait majoritairement de l'investissement en matériels pour faciliter la récolte et notamment de la mécanisation (Figure 8). Si l'entreprise conchylicole doit stocker, conditionner et transformer (séchage) le produit frais, 20% des ostréiculteurs expliquent qu'il faudra alors prévoir toutes les installations nécessaires (Figure 8).

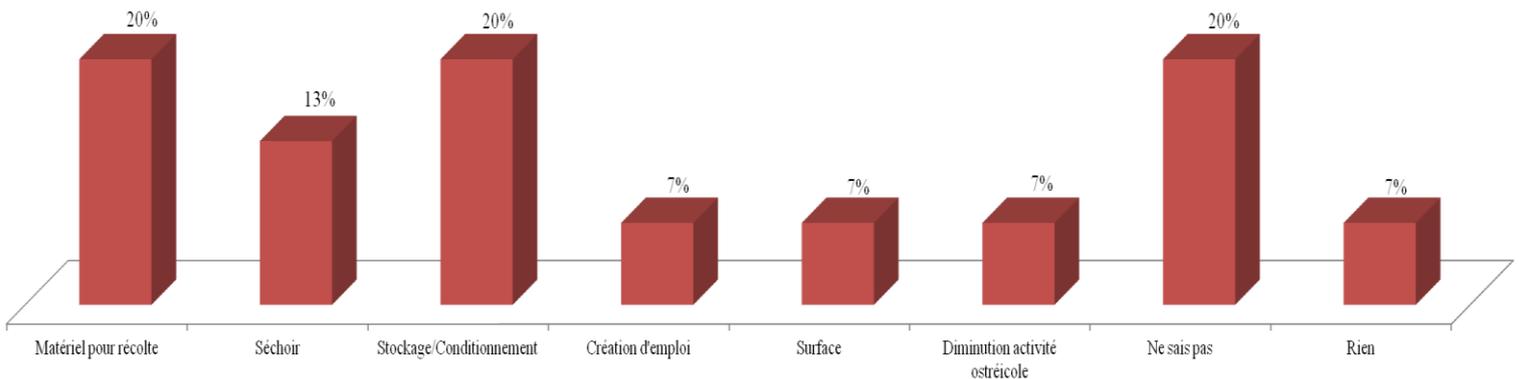


Figure 8 : Adaptation/investissement à prévoir en cas de diversification algue

20% des professionnels préfèrent attendre de voir ce que cette activité peut rapporter avant de prévoir des adaptations et investissements éventuels.

Dans le cadre de la pré-étude de marché et afin de répondre aux questions économiques des professionnels sur cette voie de diversification, l'enquête a permis d'interroger les conchyliculteurs sur leurs attentes en matière de prix de vente du produit.

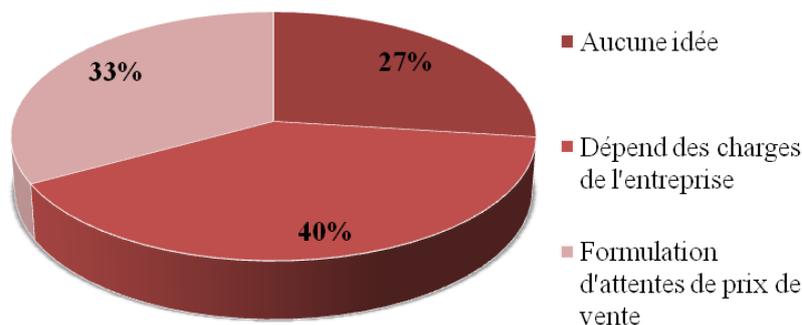


Figure 9 : Avis de la profession sur un prix de vente minimum

40% des conchyliculteurs interrogés expliquent que le prix de vente va dépendre de la durée du cycle de culture de l'algue, du temps nécessaire à la récolte, de la main d'œuvre nécessaire... Globalement **le prix de vente minimum est fonction des charges de l'entreprise** (Figure 9).

33% d'enquêtés ont formulé des attentes précises en matière de prix de vente :

- Un prix de vente supérieur au prix de revient
- Un prix de vente égal à la moitié du prix de vente en commerce
- 50€/kg
- 30€/kg
- 10€/kg

Il n'y a pas de réelle tendance qui ressort. La profession n'a pas de recul sur cette activité. Le coût de revient associé au produit algue qui n'est pas connu peut conditionner le prix de vente minimum désiré par les professionnels.

Un professionnel explique qu'il est également important de regarder le marché de la demande pour ce type de produit afin de mettre en place une stratégie de commercialisation (prix, type de commercialisation...).

2. Avantages et inconvénients de cette diversification pour les entreprises conchyloles

Les potentiels avantages et inconvénients d'une activité algue sur l'entreprise conchylole ont été listés par les professionnels (Tableau 1) :

Tableau 1 : Avantages et inconvénients d'une diversification algue pour l'entreprise conchylole

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Complément de revenu ▪ Augmentation du chiffre d'affaire ▪ Nettoyage des parcs ▪ Diversification de la vente ▪ Activité locale ▪ Production d'avenir 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nécessité de main d'œuvre ▪ Gestion de l'équilibre entre les deux activités ▪ Produit saisonnier ▪ Production est dépendante de la cueillette : peu d'algues à ramasser en cas de mauvaise année ▪ Risque d'invasion d'algues ?

L'intérêt économique d'une 2^{ème} activité est clairement un avantage pour les professionnels interrogés (Tableau 1). En effet, une diversification rentable pour l'entreprise permet d'assurer à l'entreprise une sécurité financière en cas d'aléas dans l'une ou l'autre des activités (exemple : fortes mortalités chez les huîtres) (*Agria, 2011*).

La nécessité d'embaucher de la main d'œuvre supplémentaire est perçue comme un inconvénient par certains professionnels (Tableau 1). En effet, depuis quelques années, les conchyliculteurs ont du mal à recruter pour leur activité ostréicole. Ils craignent donc que cette problématique n'empire avec l'ajout d'une nouvelle activité.

Pour l'instant, la gestion des deux activités : huitres et algues, est perçue comme un inconvénient (Tableau 1) car les professionnels attendent des réponses en matière de techniques et d'organisation de l'activité algue (II.A.2. p9).

C. Recommandations sur l'environnement de cette nouvelle filière

1. Formation pour la production d'algue

Suite aux questionnements des enquêtés sur la main d'œuvre liée à cette activité algue, nous leur avons demandé si une formation pour la production d'algue était nécessaire selon eux. Il s'avère que **57% des professionnels pensent qu'une formation algoculture serait un minimum nécessaire**. En effet c'est un nouveau métier, différent de celui d'ostréiculteur, qui nécessite des connaissances particulières.

Certains professionnels pensent que ça peut être intéressant, sans aller jusqu'à l'ouverture d'une session dans le parcours de formation scolaire en lycée maritime.

2. Qualité et connaissance du produit : la labellisation « Bio »

Un autre point soulevé au cours de cette enquête est la labellisation potentielle des algues ramassées ou cultivées sur le littoral charentais.

En effet, à l'heure actuelle la majorité des algues commercialisées ou des produits à base d'algues vendus, le sont sous le label Biologique.

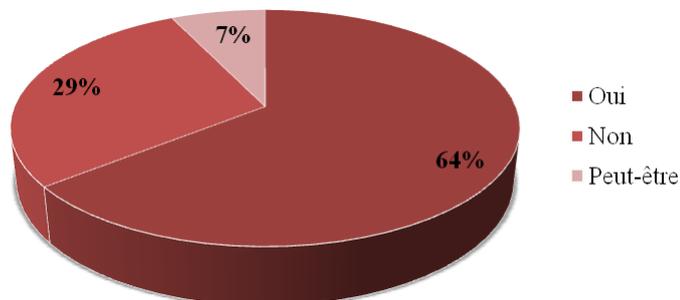


Figure 10: Avis des enquêtés sur la labellisation « Bio » des algues

64% des professionnels interrogés pensent qu'ils labelliseraient leur production d'algue en « Bio ». Ce dernier est perçu par certains comme un moyen de mieux valoriser le produit. Le label Biologique est une référence pour les consommateurs : 93% des français connaissent le label et 80% l'utilisent comme repère lors de l'achat (*Cepralmar*)

Certains enquêtés expliquent qu'il faut cependant faire attention au cahier des charges ainsi qu'aux zones de production ou de ramassage des algues.

Contrairement aux autres signes officiels de la qualité (Label rouge, IGP³ ...) qui sont des démarches collectives, la labellisation biologique est une démarche individuelle (Figure 11). Un professionnel souhaitant certifier ses algues en « Bio » devra notamment, réaliser un diagnostic environnemental ainsi qu'un plan d'action à renouveler tous les ans.

³ Indication Géographique Protégée

Jusqu'en décembre 2020, la labellisation « Bio » d'un coquillage est basée sur le classement sanitaire des eaux (A ou B) et le classement DCE⁴ de l'état de la masse d'eau (très bon état écologique ou bon état écologique). À partir de 2021, le label biologique des coquillages se fera à partir du classement des eaux ou du classement DCE.

Avant 2009, les algues ne pouvaient bénéficier de cette labellisation biologique faute de texte définissant les conditions d'éligibilité de ces végétaux marins. Depuis juillet 2009, le règlement communautaire EC 834/2007 permet aux organismes certificateurs de délivrer **le label biologique aux producteurs d'algues**, qu'elles soient issues du ramassage ou de culture. Ce texte complet regroupe tous les produits biologiques d'aquaculture (coquillages, crustacés, poissons, algues).

Pour obtenir le label biologique sur leur production d'algues, les professionnels devront donc suivre la même démarche que pour les coquillages et crustacés (Figure11).

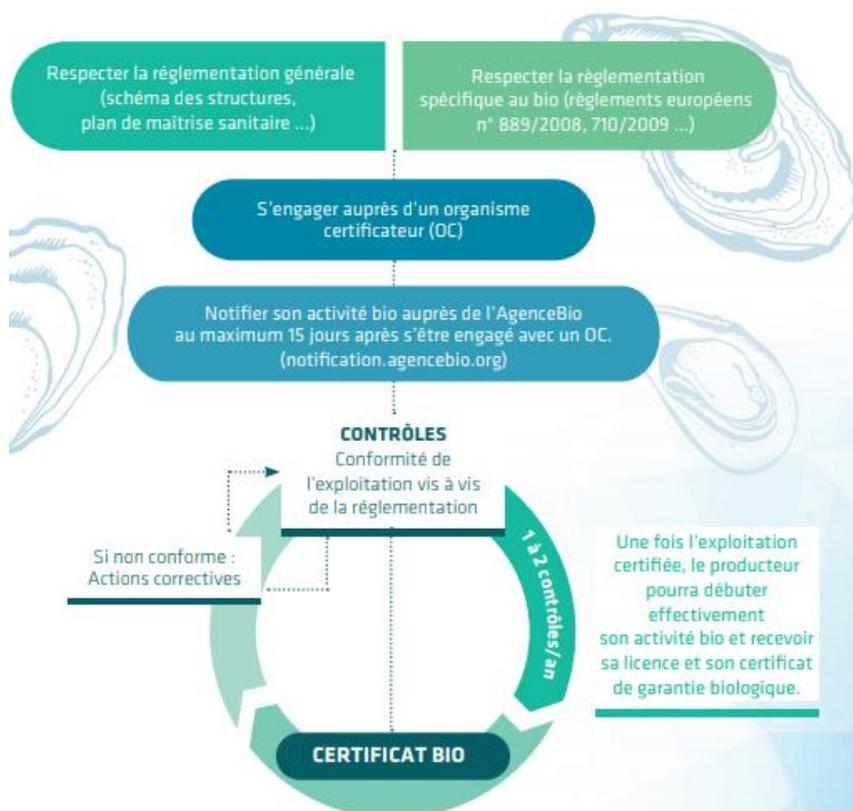


Figure 11 : Comment certifier des produits en "Bio" (Ceptralmar)
(Annexe 2 pour la notification de l'activité bio auprès de l'AgenceBio)

Pour évaluer la qualité biologique des algues produites, l'OC⁵ s'appuie sur un document officiel réalisé par l'INAO⁶. Ce document détaille les **critères d'éligibilité pour les algues au label biologique**. Ces critères sont notamment (INAO, 2019):

- Site de récolte ou de culture classé en « très bon état » ou « bon état » chimique et écologique (classement DCE) et en zone A ou B sur le classement sanitaire des eaux.
- Pour les algues de ramassage : les pratiques doivent être contrôlables et garantir une gestion durable de la ressource.

⁴ Directive Cadre sur l'Eau

⁵ Organisme certificateur

⁶ Institut National des Appellations d'Origine

- Pour les algues de culture : les méthodes doivent impérativement intégrer des paramètres de suivi, attestés par des documents précis retraçant l'historique de production (mises en culture, quantités produites, dates de récolte au jour le jour et leur destination).
- Pour les algues sauvages ou de culture, le traitement post-récolte doit obéir aux règles de l'agriculture biologique (pas de traitement par exemple).

Tout comme pour les huîtres, les algues sous label « bio » demandent une grande traçabilité de la part du producteur.

3. Réglementation autour de la production d'algue

Enfin, un des derniers points abordés par cette enquête est l'aspect réglementaire à développer autour de cette nouvelle production. Et notamment l'insertion potentielle de cette nouvelle activité dans le Schéma des structures de la profession conchylicole.

Insertion des algues dans le schéma des structures conchylicoles

Si la profession choisit d'ajouter la culture d'algue au Schéma des structures, une étude d'incidence de cette production devra être réalisée. Si les zones de production se situent dans la réserve naturelle, une commission scientifique ainsi que l'avis du ministère de l'environnement devra être ajouté alourdissant ainsi la procédure.

Afin d'initier la démarche, une demande d'expérimentation peut être faite auprès du CRC⁷ et de la DDTM⁸ au cas par cas ou par un petit groupe de professionnels. Cette demande fera alors l'objet d'une évaluation Natura 2000.

Attention cependant, un professionnel ne pourra posséder deux régimes (exploitation et expérimental) sur un même site.

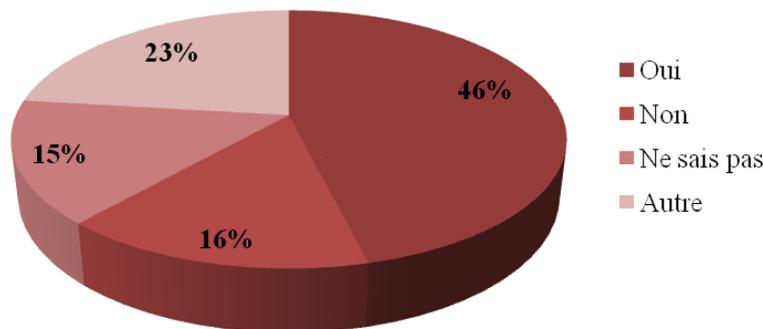


Figure 12 : Avis des enquêtés sur l'adaptation de la réglementation pour la production d'algues

46% des professionnels enquêtés expliquent qu'il sera nécessaire d'adapter la réglementation actuelle si l'algoculture se développait. Le but étant d'éviter tout dysfonctionnement dans la production d'algues mais aussi pour encadrer l'activité (Figure 12).

Dans « autre » (Figure 12), figurent les professionnels qui ont fait part de certaines appréhensions vis-à-vis d'une potentielle réglementation. Il ne faudrait pas que cela cause des

⁷ Comité Régional Conchylicole

⁸ Direction Départementale des Territoires de la Mer

problèmes pour l'ostréiculture. L'activité d'exploitation des algues étant envisagée seulement comme diversification dans le bassin.

Pour être sur que cette production ne pénalise pas l'ostréiculture, un professionnel explique qu'il faudra faire participer les intéressés à la confection du cahier des charges et de la réglementation à inclure dans le schéma des structures.

Réglementation mise en place pour l'exploitation des algues

Les articles réglementaires du Livre IX du CRPM⁹ relatif à la pêche et aquaculture marine (Annexe 3), permettent de définir le cadre de pêche, récolte et ramassage des algues. Un article stipule notamment que l'activité d'exploitation d'espèces végétales marines telles que les algues, doit faire l'objet d'une concession sur le DPM¹⁰.

Si un professionnel souhaite se diversifier avec les algues sur certains de ces parcs, il devra au préalable faire une demande de modification d'espèce sur les concessions désirées. Cette demande fera l'objet d'une autorisation des Cultures Marines.

Attention cependant, **d'après le CRPM, l'activité conchylicole doit rester l'activité principale du professionnel.**

Réglementation dans le cas d'une entreprise tierce de ramassage des algues sur poches

Pour ce qui est de l'exploitation des algues sur poches par une entreprise tierce, cette dernière est régie par le CRPM qui stipule que seuls les concessionnaires ou personnes autorisées ont le droit de récolter les algues poussant sur les poches.

En Bretagne, depuis 2014, le décret 2014-1608 rend le CRPMEM¹¹ compétent pour définir les conditions de récolte et de cultures des végétaux marins. Ainsi chaque année, il délivre les autorisations individuelles de récolte. C'est l'arrêté 2018-16159 qui donne les dispositions générales et spécifiques pour cette récolte (professionnelle ou de loisir) et notamment les fiches de pêche à remplir mensuellement et à donner à la DDTM.

En Charente-Maritime, deux entreprises possèdent à l'heure actuelle une licence de pêche pour les algues qui les autorisent à ramasser des algues sur les poches ostréicoles, en accord avec le concessionnaire.

Un projet d'arrêté pour réglementer cette pêche à pied des algues dans le département est en cours d'écriture à la DIRM¹²(Annexe 4).

Si une activité d'exploitation des algues (ramassage ou culture) venait à se développer sur le littoral charentais, il faudra travailler avec la profession pour construire ensemble un cadre réglementaire permettant d'assurer une production durable à l'échelle du département.

⁹ Code Rural de la Pêche Maritime

¹⁰ Domaine Public Maritime

¹¹ Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

¹² Direction Interrégionale de la Mer

Réglementation pour les algues de consommation

En France, 21 espèces de macroalgues sont autorisées à la consommation humaine par le conseil supérieur de l'hygiène publique (*CEVA, 2014* et Annexe 5). Ces espèces doivent satisfaire à des critères sanitaires précis (teneurs en métaux lourds et iode). Des seuils à respecter sont donc fixés par l'arrêté UE 2018/464 :

Seuil d'iode fixé à 2000mg/kg

Seuil teneur en arsenic inorganique 3mg/kg

Le règlement n°1881/2006 et l'avis de l'ANSES fixent les teneurs en métaux lourds :

{ Plombs 5mg/kg
Calcium 0,5mg/kg
Mercure 0,1mg/kg
Etain 5mg/kg

Des critères microbiologiques sont également fixés afin d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs.

Conclusion

L'étude de l'environnement de la culture des algues en Charente-Maritime a permis de recueillir l'avis d'un échantillon de conchyliculteurs sur cette voie de diversification. La majorité des professionnels est intéressée par cette nouvelle activité en raison de l'opportunité économique qu'elle peut représenter pour leur entreprise en tant qu'activité complémentaire. Une **étude technico-économique de cette activité est toutefois souhaitée** par les parties prenantes avant de décider de démarrer une exploitation d'algues au sein de leur entreprise. Les professionnels sont également **en attente de précisions techniques** sur l'exploitation des algues et notamment de son organisation par rapport à l'ostréiculture.

D'un point de vue technique, **l'estran est la zone d'élevage plébiscitée par les conchyliculteurs**. Cela rejoint les conclusions du rapport technique sur la mise en croissance de *Porphyra sp.* capté naturellement : l'estran est le milieu d'élevage offrant un meilleur potentiel de croissance et de production de cette algue rouge.

Les professionnels n'ont pas de préférence entre le ramassage et la culture du captage à la récolte. Des **premières idées de gestion de l'équilibre entre les deux activités : ostréiculture et algoculture** sur parcs ont été discutées au cours de ces enquêtes. Une stratégie combinant le travail des professionnels sur parc et le recours à une entreprise tierce pour la collecte, le stockage, le traitement et le conditionnement semble être la plus appropriée pour l'organisation du temps de travail.

Les parcs sur le haut de l'estran, les parcs de dépôt ou encore ceux à plats délaissés semblent être les zones permettant une meilleure gestion des deux activités d'après les ostréiculteurs rencontrés.

La mise en place d'une activité d'exploitation des algues sur le littoral charentais doit s'accompagner d'une réglementation afin d'encadrer cette nouvelle production et limiter tout dysfonctionnement. Son ajout au schéma des structures ne semble pas nécessaire au départ. Les ostréiculteurs pourraient ainsi initier la démarche d'algoculture via une demande expérimentale auprès du CRC.

L'étude a permis de mettre en évidence des points d'intérêt soulevés par les ostréiculteurs, qui conditionneront le développement d'une exploitation d'algues au sein de leurs entreprises :

- Les sites potentiels de production (captage, élevage) /occupation du DPM
- Une étude technico-économique
- L'itinéraire technique précis de la production d'algue et sa gestion avec l'activité ostréicole
- La validation des cultures marines et structuration de la filière (réglementation, label...)
- L'adéquation entre l'itinéraire technique et les perspectives de marché.

Ce travail mené en 2019 devrait se poursuivre grâce à une étude sur 3 ans qui permettra de répondre à ses interrogations et valider la pertinence d'une diversification par les algues.

Bibliographie

Aglia, juillet 2011. Pistes de diversification en termes de productions conchylicoles. Guide informatif à destination des professionnels de la façade atlantique. 163 p.

Anses, juin 2018. Avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au risque d'excès d'apport en iode lié à la consommation d'algues dans les denrées alimentaires. Avis de l'Anses saisis n°2017-SA-0086. 25 p.

Balay LP., Dargnies G., Femenias A., 2012. Expertise du projet de filière d'algoculture alimentaire en Bretagne. 92 p.

Cepralmar. L'aquaculture biologique pour les coquillages. 2p.

CEVA, février 2014. Réglementation algues alimentaires Synthèse CEVA au 10/02/2014

Code rural de la pêche maritime, avril 2018. Partie législative. Livre Préliminaire : Objectifs de la politique en faveur de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche maritime. 3448 p.

DIRM, septembre 2019. Projet d'arrêté réglementant la récolte des algues de rive en Charente-Maritime. 2 p.

DIRM Nord Atlantique-Manche Ouest, mai 2018. Arrêté 2018-16159 relatif à la récolte des algues de rive en Bretagne. 3 p.

Gervasoni E., Ritter L., décembre 2012. Diversification des élevages : Étude des potentialités de culture de macroalgues alimentaires en Languedoc-Rousillon. CEPRALMAR. 25 p.

Grassien, J. 2018. Opportunité de valorisation des macroalgues du bassin conchylicole de Marennes-Oléron. Rapport de stage de Master 2 FOGEM. Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole (CREAA): Université de Lille. 74 p.

INAO, juillet 2019. Guide de lecture du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008. 106 p.

Le Bras Q., Lesueur M., Lucas S., Gouin S., janvier 2015. Les algues alimentaires : de la mer à l'assiette. Présentation Idealg, pôle halieutique – Agrocampus Ouest.

Mesnildrey L., Jacob C., Frangoudes K., Reunavot M., Lesueur M., 2012. La filière des macroalgues en France. Rapport d'étude Netalgae – Interreg IVb. Les publications halieutiques, Agrocampus Ouest n°9, 38 p.

Uzureau L (2007) Etude de faisabilité de l'exploitation des algues en Basse-Normandie. Rapport de Master 2, Faculté des Sciences Economiques et de Gestion, Université de Caen Basse-Normandie, 82p.

Sitographie

agriculture.gouv.fr

algues-alimentaires.com

bretagne-pêches.org

ceva-algues.com

charente-maritime.gouv.fr

chambre-syndicale-algues.org

ec.europa.eu/food/safety/novel-food

norminfo.afnor.org

pdm-seafoodmag.com



ANNEXES

Annexe 1 – Questionnaire d'enquête

Enquête – Conditions de la diversification des conchyliculteurs de Charente-Maritime vers l'algoculture

I | Présentation de l'entreprise

Nom :

Lieu cabane :

Type de production :

Mono-élevage huîtres

Mono-élevage moules

Pluri-élevages

Avez-vous déjà une activité de diversification ?

Oui

Non

Si oui, quelle est cette activité ?

Crevette

Salicorne

Pêche coquillage

Pescatourisme

Autres ...

II | L'algoculture comme voie de diversification des entreprises conchylicoles du bassin

1- Quel est votre avis sur la faisabilité d'une telle culture en Charente-Maritime (environnement, débouchés...) ?

2- Y aurait-il un intérêt technique à récolter les algues sur vos poches ?

Oui

Non

Expliquez :

3- Y aurait-il un intérêt économique à récolter les algues sur vos poches ?

Oui

Non

Expliquez :

4- Le projet d'une entreprise tiers dédiée au ramassage et à l'exploitation de ces algues sur poches serait-elle une bonne idée ?

Oui

Non

Expliquez :

5- Qu'est-ce qui est selon vous, le plus compatible avec votre activité ?

Ramassage d'algues sur poche

Culture d'algue du captage à la récolte

Expliquez :

6- Si cette voie de diversification vous intéresse, où souhaiteriez vous développer une activité d'algoculture ?

En claire

Sur l'estran

Sur filière

7- Préférez-vous réaliser :

Marées jumelées avec votre activité principale

Marées spécifique aux algues

Quelle serait l'organisation de vos différentes tâches ?

8- Quelles seraient les conditions pour qu'une activité d'algoculture se développe au sein de votre entreprise (seuil de rentabilité, personnel supplémentaire, temps de travail ...) ?

9- Quel serait le prix de vente minimum au kilo d'un produit algue fraîche pour qu'une telle activité soit intéressante pour vous ?

10- Si une ou des adaptations de votre entreprise sont à prévoir dans le cas de cette diversification, quelles seraient-elles selon vous ?

11- Si vous deviez développer une diversification en algue (cueillette ou culture) préférez-vous vendre votre produit sous le label « Biologique » ?

Oui

Non

Expliquez :

III | Environnement du développement d'une filière algue en Charente-Maritime

12- Quels pourraient être les avantages et les inconvénients d'une activité d'algoculture ?

13- Si l'algoculture venait à se développer, une formation vous intéresserait-elle ?

Oui

Non

Expliquez :

14- Dans le cas d'un développement d'une filière algue, la réglementation devra s'adapter (schéma des structures...). Qu'en pensez-vous/quel est votre avis à ce sujet ?

Annexe 2 – Notification de l'activité bio auprès de l'AgenceBio



Fiche de notification PRODUCTEURS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



N° 14341*02

Vous pouvez remplir directement ce formulaire en ligne en vous connectant sur : <http://notification.agencebio.org>

Réponses obligatoires

Données apparaissant dans l'annuaire de l'Agence BIO

1 - Vos coordonnées :

Raison sociale : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
Téléphone : _____ Portable : _____ Télécopie : _____
E-mail (le cas échéant) : Site internet : _____
Le site de production est-il à l'adresse ci-dessus ? Sinon, merci de préciser le code postal et le nom de la commune du site principal :
Code postal : _____ Ville : _____

2 - Votre N° SIRET : _____ Votre N° PACAGE : _____

3 - Votre engagement : Je m'engage à respecter l'ensemble des dispositions communautaires et nationales régissant le mode de production biologique, la préparation, la commercialisation et l'étiquetage des produits agricoles et des denrées alimentaires en général. Ces règles sont notamment définies :

- par le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ;
- par le règlement (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 définissant les modalités d'application de ce règlement ;
- par le cahier des charges national concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux non couverts par le règlement (CE) n°834/2007.

4 - Votre organisme certificateur ⁽¹⁾ : ECOCERT AGROCERT CERTIPAQ QUALITE FRANCE SGS CERTISUD CERTIS CONTROL UNION ALPES CONTRÔLES AUTRE :

Année de premier engagement auprès d'un organisme certificateur en agriculture biologique : _____

En cas de changement d'organisme de contrôle agréé, merci d'en informer l'Agence BIO sous quinzaine en joignant une copie de votre nouvelle attestation d'engagement.

- Autorisez-vous à publier vos coordonnées complètes et vos productions sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique (*publication et consultation gratuite sur <http://annuaire.agencebio.org>*) ? OUI NON ⁽²⁾
- Acceptez-vous de participer ponctuellement à des enquêtes d'intérêt commun ? OUI NON
- Autorisez-vous l'Agence BIO à transmettre les informations contenues dans votre notification aux organismes réalisant des Observatoires Régionaux de l'Agriculture Biologique retenus par le Ministère de l'Agriculture (*voir la note d'accompagnement*) ? OUI NON
- Autorisez-vous la diffusion de vos coordonnées complètes et de vos productions sur le site data.gouv.fr, permettant la réutilisation de ces données par des tiers (*voir la note d'accompagnement*) ? OUI NON

Les informations contenues dans la présente notification sont indispensables pour que vous soyez reconnu comme opérateur en agriculture biologique et sont susceptibles d'être utilisées à des fins de contrôle. Aussi, pensez bien à apposer votre signature sur cette première page et à renvoyer le formulaire dûment rempli à : Agence BIO-notifications, 6 rue Lavovsler, 93100 MONTREUIL. En cas de besoin, contactez l'Agence BIO au 01 48 70 48 35 ou 01 48 70 48 42.

(1) Cochez la case qui correspond à votre choix

(2) La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative aux fichiers nominatifs vous garantit un droit d'accès et de rectification des données auprès de l'Agence BIO

Date et signature

Cadre réservé à l'Agence BIO

Dossier saisi par :

Date de réception : _____

Mise à jour 2012



PRODUCTIONS VEGETALES

Code	PRODUCTION		BIO	Conversion	Conventionnel
A	Céréales	avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		blé dur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		blé tendre (dont épeautre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		maïs grain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		triticale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		mélange céréaliier grain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		sarrasin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	autres céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Oléagineux	colza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		tourmesol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres oléagineux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protéagineux	féverole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	pois protéagineux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	autres protéagineux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cultures industrielles Précisez :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B	Surfaces fourragères	prairie permanente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		prairie temporaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		parcours	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		maïs fourrager	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		luzerne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres cultures fourragères Précisez.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pommes de terre		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C	Légumes	légumes plein champ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		maraîchage sous abris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		légumes secs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Code	PRODUCTION		BIO	Conversion	Conventionnel
D	Fruits	pommes à cidre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres fruits à pépins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		olives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		pruneaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres fruits à noyau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		châtaignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		agrumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		petits fruits rouges autres fruits (fraises, kiwi...) Précisez.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E	Raisins	raisin de table	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		raisin de cuve AOC (laquelle)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autre raisin de cuve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F	Plantes aromatiques	lavande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		lavandin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres plantes aromatiques cultivées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		cueillette (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G	Autres	gel, jachères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		champignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		algues	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		semences et plants (pour la vente)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		cultures florales et ornementales autres cultures, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUCTIONS ANIMALES

Code	PRODUCTION		BIO	Conversion	Conventionnel
H	Bovins lait	vaches laitières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		génisses laitières de renouvellement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I	Bovins viande	vaches nourrice ou allaitantes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		génisses nourrices de renouvellement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		mâles reproducteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		veaux de boucherie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres bovins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J	Ovins	brebis laitières + agnelles de renouvellement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		brebis viande + agnelles de renouvellement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		mâles reproducteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres ovins (agneaux...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Code	PRODUCTION		BIO	Conversion	Conventionnel
K	Caprins	chèvres laitières + chevrettes de renouvellement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		mâles reproducteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres caprins (chevreaux...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L	Porcs	truis mères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		porcs charcutiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		porcelets pour la vente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M	Volailles	poules pondeuses/œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		poulets de chair autres volailles Précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Lapins	lapines mères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		autres lapins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O	Miel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O	Aquaculture	poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		crustacés et coquillages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
P	Autres Précisez :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Votre activité dominante en BIO ou en conversion :

Votre activité dominante globale (BIO et conventionnel) :

Reprendre le code lettre de la colonne de gauche des tableaux de production (de A à N)
En cas de polyculture-élevage, précisez le code « production animale » dominant (de H à N)

Votre exploitation (situation à la date de la notification) :

Surface agricole utile totale (SAU) ha ares

Part de la SAU conduite en BIO (y compris en conversion) %

Statut de votre exploitation :

Exploitation agricole GAEC EARL SCEA Autre statut à préciser

Bénéficiez-vous d'aides particulières ?

- aide à la conversion à l'agriculture biologique (SAB-C) aide au maintien de l'agriculture biologique (SAB-M)
 crédit d'impôt bio aide à la certification bio aide à l'investissement aide à l'installation
 autres mesures, précisez

Transformez-vous des produits biologiques ⁽¹⁾ ? oui non

Si oui, quelle part des matières premières vient de votre ferme ? %

 Vendez-vous des produits BIO hors de France ? oui non

Si oui : dans l'Union européenne hors Union européenne

Lesquels :

 Pratiquez-vous la vente directe de produits BIO ⁽²⁾ au consommateur ? oui non

Si oui, pour quels types de produits :

à la ferme - jours / heures d'ouverture :

vente en ligne ou par correspondance magasin collectif : noms lieux

sur les marchés/foires/salons : lieux/jours/horaires :

livraison de paniers autres précisez :

Précisez ci-dessus les lieux, jours et horaires de vente qui apparaîtront dans l'annuaire public de l'Agence BIO

 Vendez-vous des produits BIO pour la restauration collective ? oui non

Si oui, via une structure de mise en marché ? oui non Si oui, laquelle :

Y a-t-il des produits bio (hors conversion) que vous ne valorisez pas dans le circuit bio ? non oui
(totalement ou partiellement)

Si oui lesquels ?

Pour quelle raison ?

(1) Si oui, vous devez également remplir la fiche de notification concernant les préparateurs en agriculture biologique

(2) Mode de commercialisation par lequel le producteur conserve la responsabilité financière du produit vendu

Main-d'œuvre :

Nombre de permanents familiaux y compris le chef d'exploitation :

Nombre de salariés permanents non familiaux : Nombre de salariés saisonniers :

Equivalent temps plein annuel total (1) - ETP :

Ces informations sont importantes : elles vont permettre d'évaluer le nombre d'emplois totaux liés à l'activité biologique en France.

Travaillez-vous avec des personnes en insertion sociale(2) ? : oui non

Année de naissance du chef d'exploitation : (si GAEC, préciser celle du plus jeune)

Activités annexes du chef d'exploitation :

Activité touristique et d'accueil : oui non

Activité de restauration BIO : oui non

Activité pédagogique : oui non

Autre activité non agricole : oui non

Quelle est la part de votre chiffre d'affaires liée à l'activité bio en % ?

Votre CA total annuel (bio et non bio) : €

Mode de commercialisation des produits BIO :

	oui	non	en % du CA BIO
Vente directe au consommateur (dont AMAP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Coopératives/Organisations de producteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Grossistes, négociants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Magasins spécialisés bio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Artisans & autres magasins non spécialisés bio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
GMS (Grandes et Moyennes Surfaces)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Restauration collective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %
Restauration commerciale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/> %

Respectez-vous un (ou des) cahier(s) des charges complémentaire(s) ? oui non

Si oui, lesquels : autre signe de qualité (Label Rouge, AOC...)

cahier des charges privé

Votre exploitation est-elle située sur un périmètre de protection ou une aire d'alimentation de captage d'eau ? oui non

Initiatives environnementales spécifiques⁽³⁾

actions de plantation et d'entretien des haies, talus, chemins, de protection des oiseaux recours à des énergies renouvelables

réduction du travail du sol

autres. Précisez

(1) Exemple : 1 chef d'exploitation à plein temps + 2 salariés à mi-temps chacun = ETP

(2) Personnes handicapées, anciens chômeurs de longue durée, bénéficiaires du RSA...

(3) Pratiques en faveur de la protection de l'environnement que vous mettez en oeuvre sur votre exploitation et qui vont au-delà du cahier des charges en agriculture biologique

Annexe 3 – Articles réglementaires du Livre IX du CRPM, relatif à la pêche et aquaculture marine

- Partie réglementaire
 - Livre IX : Pêche maritime et aquaculture marine
 - Titre II : Conservation et gestion des ressources halieutiques
 - Chapitre Ier : Dispositions générales
 - Section 5 : Régimes particuliers d'autorisation de pêche
 - Sous-section 5 : Pêche, récolte et ramassage des végétaux marins

Article R921-94 En savoir plus sur cet article...

Créé par DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.

I.-La pêche, la récolte et le ramassage des ressources végétales marines peuvent être soumis à autorisation dès lors que ces activités affectent l'exploitation des ressources marines, les conditions de commercialisation des produits de la pêche maritime ou d'autres critères déterminés par une réglementation internationale ou par une réglementation européenne dans le cadre de la politique commune de la pêche.

II.-Un régime d'autorisation est arrêté par l'autorité mentionnée à l'article R. * 911-3 ou, dans leur ressort de compétence, par les organisations professionnelles mentionnées à l'article L. 921-1.

III.-Afin de garantir durablement les ressources halieutiques, l'état des habitats marins et les conditions de commercialisation des végétaux marins, le régime d'autorisation fixe les conditions et les limites dans lesquelles un producteur est autorisé :

- 1° Soit à pêcher, récolter, ramasser, détenir à bord, transborder et débarquer des végétaux marins mentionnés par l'autorisation, sans préjudice des dispositions dérogatoires relatives aux pêches accessoires lorsqu'elles sont prévues par la réglementation internationale, européenne ou nationale ;
- 2° Soit à exercer une activité de pêche dans une pêcherie donnée ;
- 3° Soit à utiliser certains types d'instruments de récoltes ;
- 4° Soit à exercer son activité dans le respect de toute autre condition prévue par la réglementation.

Article R921-95 En savoir plus sur cet article...

Créé par DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.

L'autorité ou l'organisation professionnelle mentionnées à l'article R. 921-94 fixe, pour chaque régime d'autorisations, le plafond, exprimé en nombre, puissance ou tonnage, des autorisations susceptibles d'être délivrées, en tenant compte notamment des capacités biologiques de la pêcherie concernée, de l'antériorité des producteurs, des orientations du marché et des équilibres socio-économiques définis conformément à l'article D. 921-1.

Les autorisations de pêche résultant d'un régime d'autorisation de pêche arrêté par les autorités administratives définies à l'article R. * 911-3 sont délivrées, dans un délai de deux mois, soit par ces autorités, soit sous le contrôle de celles-ci, par le comité national ou les comités régionaux des pêches maritimes et des élevages marins ou les organisations de producteurs, par priorité aux demandeurs qui répondent aux critères utilisés pour la fixation du plafond du régime mentionné à l'alinéa précédent.

Article R921-96 En savoir plus sur cet article...

Créé par DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.

Lorsque la demande d'autorisation mentionnée à l'article R. 921-95 requiert, conformément à la réglementation internationale ou européenne mentionnée à l'article R. 921-94, un avis conforme d'un organisme supranational ou d'un Etat tiers, le silence gardé par l'autorité administrative mentionnée à l'article R. * 911-3 pendant un délai de deux mois vaut décision de rejet.

Il en va de même lorsque le régime d'autorisation régissant cette demande fait l'objet d'un plafonnement en nombre, puissance ou tonnage en application du premier alinéa de l'article R. 921-95.

Il en va également de même lorsque la demande d'autorisation est présentée pour un navire battant pavillon étranger.

Article R*921-97 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Lorsque la demande d'autorisation mentionnée à l'article [R. 921-95](#) est délivrée par le comité national ou un comité régional des pêches maritimes et des élevages marins ou une organisation de producteurs, le silence gardé par cet organisme pendant le délai mentionné à cet article vaut décision de rejet.

Article R*921-98 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Par dérogation aux dispositions du dernier alinéa de l'article [R. * 911-3](#) et du second alinéa de l'article [R. 921-21](#), lorsqu'un régime d'autorisations de pêche concerne plusieurs zones géographiques, la délivrance des autorisations individuelles peut être déléguée par le ministre chargé des pêches maritimes et de l'aquaculture marine à chacun des préfets de région mentionnés à l'article [R. * 911-3](#) et concerné par ce régime d'autorisation.

Article R921-99 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Une autorisation de pêche est délivrée pour une seule personne physique ou morale et, s'il y a lieu, un seul navire de pêche professionnelle.

Par dérogation, les régimes d'autorisation de pêche adoptés par les organisations professionnelles peuvent prévoir que l'autorisation de pêche est délivrée à une ou plusieurs personnes physiques ou morales.

La durée de validité des autorisations de pêche ne peut excéder une période maximale de douze mois. L'autorisation peut être renouvelée à la demande du titulaire.

Article R921-100 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Les demandes d'autorisation de pêche sont adressées à l'autorité compétente pour la délivrer. La liste des informations à fournir à l'appui de la demande est fixée par arrêté de l'autorité ou par délibération de l'organisation professionnelle mentionnées à l'article [R. 921-20](#).

[Chapitre II : Mesures techniques relatives à la pêche maritime](#)

- [Section 5 : Pêche, récolte et ramassage des végétaux marins](#)
[Sous-section 1 : Dispositions communes](#)

Article D922-30 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Pour l'application de la présente section, sont considérés comme végétaux marins les algues, varechs, plantes marines et halophiles ci-après dénommés goémons. Ces goémons sont classés et définis comme suit :

- 1° Goémons de rive ;
- 2° Goémons poussant en mer ;
- 3° Goémons épaves.

Les goémons de rive sont ceux qui tiennent au sol et sont récoltés à pied soit sur le rivage de la mer, soit sur les îles et îlots inhabités, soit sur les roches découvrant à basse mer.

Les goémons poussant en mer sont ceux qui tenant aux fonds ne peuvent être atteints à pied à la basse mer des marées d'équinoxe.

Les goémons épaves sont ceux qui, détachés par la mer, dérivent au gré des flots ou sont échoués sur le rivage.

Article R922-31 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

La pêche des goémons poussant en mer ou qui dérivent au gré des flots ne peut être faite qu'au moyen de navires titulaires d'un rôle d'équipage de pêche.

Article R922-32 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

L'arrachage des goémons est interdit.

Les instruments employés pour la récolte des goémons doivent être conçus et utilisés de manière à éviter l'arrachage des crampons ou bases de fixation.

L'interdiction et les prescriptions mentionnées au présent article ne s'appliquent pas à la récolte des laminariées et des lichens.

Article R922-33 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

La hauteur au-dessus du crampon à partir de laquelle la coupe des algues est autorisée est fixée, selon les variétés d'algues, par arrêté de l'autorité mentionnée à l'article [R. * 911-3](#).

Article R922-34 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Les goémons de toute espèce poussant ou déposés par la mer à l'intérieur des établissements ou des concessions de pêche ou de cultures marines ne peuvent être pêchés ou récoltés que par les exploitants de ces établissements ou concessions, ou par les personnes qu'ils ont autorisées à cet effet.

Article R922-35 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Les personnes pratiquant la pêche des goémons à partir d'un navire ne doivent pas s'approcher à moins de 100 mètres des navires en action de pêche, des filets et autres engins de pêche et des établissements ou concessions de pêche ou de cultures marines régulièrement signalés.

Les personnes pratiquant la récolte des goémons de rive et le ramassage des goémons épaves ne doivent pas approcher à moins de 50 mètres des mêmes établissements ou concessions.

Les distances prévues aux alinéas précédents peuvent être augmentées par l'autorité administrative désignée à l'article [R. * 911-3](#) lorsqu'une circonstance naturelle exceptionnelle aura provoqué le déplacement des coquillages d'élevage hors des limites de ces établissements ou concessions.

Sous-section 2 : Goémons de rive

Article R922-36 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

La récolte des goémons de rive est autorisée durant toute l'année, à l'exception des lichens dont la récolte ne peut être pratiquée, sur le littoral métropolitain, que du 1er mai au 30 octobre. Cette période peut être modifiée, pour une ou plusieurs des espèces considérées, pour des motifs énoncés à l'article [R. 922-37](#), par l'autorité désignée à l'article [R. * 911-3](#).

Article R922-37 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

En vue d'empêcher la dégradation des ressources végétales marines lorsque celles-ci apparaissent

comme menacées, et afin d'assurer la sécurité, la salubrité, la santé publique et le bon ordre des activités de récolte l'autorité administrative désignée à l'article [R. * 911-3](#) peut par arrêté :

- 1° Interdire de façon permanente ou temporaire la récolte dans certaines zones ;
- 2° Limiter pour certaines espèces les quantités pouvant être récoltées ;
- 3° Limiter les quantités par pêcheur ;
- 4° Interdire certains procédés ou engins de pêche ou prévoir la limitation du nombre de leurs bénéficiaires ;
- 5° Autoriser ou préconiser de nouveaux procédés ou engins de pêche.

Article R922-38 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

La récolte des goémons qui croissent sur le rivage de la mer, les digues, les berges des rivières, des fleuves, des canaux ou le long des quais ou des ouvrages construits en mer est interdite, sauf si elle a été autorisée selon la procédure mentionnée à l'article [R. 921-66](#).

Sous-section 3 : Goémons poussant en mer

Article R922-39 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

La pêche des goémons poussant en mer ne peut être pratiquée sur le littoral métropolitain que du 1er mai au 30 octobre. Pour des motifs énoncés à l'article [R. 922-40](#), cette période peut être modifiée pour une ou plusieurs des espèces considérées par l'autorité désignée à l'article [R. * 911-3](#).

Article R922-40 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

En vue d'empêcher la dégradation des ressources végétales marines lorsque celles-ci apparaissent comme menacées et afin d'assurer la sécurité, la salubrité, la santé publique et le bon ordre des activités de pêche, l'autorité administrative désignée à l'article [R. * 911-3](#) peut, par arrêté :

- 1° Interdire de façon permanente ou temporaire la pêche dans certaines zones ;
- 2° Limiter pour certaines espèces les quantités pouvant être pêchées ;
- 3° Limiter les quantités par pêcheur ;
- 4° Interdire certains procédés ou engins de pêche ou prévoir la limitation du nombre de leurs bénéficiaires ;
- 5° Autoriser ou préconiser de nouveaux procédés de pêche.

Article R922-41 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

Lorsque la pêche des goémons poussant en mer est réalisée en action de nage ou de plongée par quelque procédé que ce soit, le capitaine du navire doit avoir souscrit la déclaration prévue pour l'exercice de la pêche sous-marine à titre professionnel.

Sous-section 4 : Goémons épaves

Article R922-42 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

L'établissement de pêcheries à goémons au moyen de piquets ou de tout autre procédé est interdit.

Article R922-43 [En savoir plus sur cet article...](#)

Créé par [DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.](#)

L'autorité administrative désignée à l'article [R. * 911-3](#) peut, pour des raisons de police et après consultation des maires concernés, prendre toute mesure relative à l'organisation du ramassage.

Elle peut également, pour les mêmes raisons et dans les mêmes conditions, interdire certains jours le ramassage des goémons épaves.

Chapitre III : Aquaculture marine

• Section 2 : Concessions pour l'exploitation de cultures marines

Sous-section 1 : Dispositions communes

Article R923-9 En savoir plus sur cet article...

Créé par DÉCRET n°2014-1608 du 26 décembre 2014 - art.

Doivent faire l'objet d'une concession, sur le domaine public maritime ainsi que dans la partie des fleuves, rivières, étangs et canaux où les eaux sont salées :

1° Les activités d'exploitation du cycle biologique d'espèces marines, végétales ou animales, comprenant, notamment, le captage, l'élevage, l'affinage, la purification, l'entreposage, le conditionnement, l'expédition ou la première mise en marché des produits ;

2° Les activités exercées par un aquaculteur marin, qui sont dans le prolongement des activités mentionnées au 1°, dès lors qu'elles sont réalisées sur des parcelles du domaine public de l'Etat ou d'une autre personne publique ;

3° Les prises d'eau destinées à alimenter en eau de mer les exploitations de cultures marines situées sur une propriété privée.

Annexe 4 – Projet d'arrêté réglementant la pêche des algues de rive en Charente-Maritime



PRÉFÈTE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

Direction interrégionale de la mer
Sud-Atlantique

La Rochelle, le 18 SEP. 2019

Service de l'action économique
et de l'emploi maritime

Délégation Poitou-Charentes

Projet d'arrêté réglementant la récolte des algues de rive en Charente-Maritime.

Motif de la décision

L'objectif de cet arrêté, proposé à la consultation du public, est de réglementer la pratique à titre de loisir et à titre professionnel de récolte à pied des algues de rive sur le littoral de la Charente-Maritime.

Le dernier alinéa de l'article 3 du projet d'arrêté reprend une disposition du code rural et de la pêche maritime, dont la portée ne peut être modifiée par le présent arrêté, malgré les observations présentées dans le cadre de la consultation.

L'espèce « *Himanthalia elongata* » ayant été citée par des récoltants professionnels sur le littoral de Charente-Maritime, en l'absence d'état des lieux, la fiche qui n'a qu'une portée déclarative, est maintenue dans la rédaction prévue.

À ce jour, aucune réglementation, ni restriction relative aux algues ayant été instaurées sur la Charente-Maritime, l'objectif prioritaire de ce projet d'arrêté est de mettre en place un suivi des récoltes des professionnels dans un premier temps.

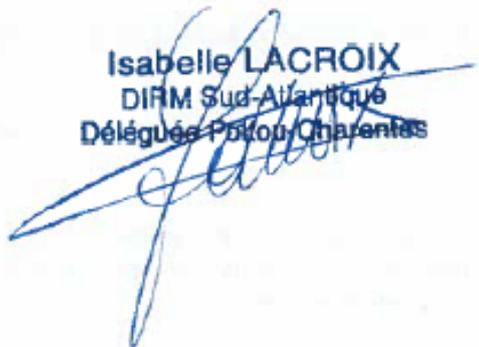
Conscient qu'une meilleure connaissance de la population algale de nos côtes permettrait de mettre en place des interdictions et préconisations quant aux tailles de coupe et périodes de récolte spécifiques à chaque espèce inventoriée, une deuxième étape consistera à réaliser un état des lieux afin de caractériser le territoire en prenant attache auprès des institutions compétentes, notamment du parc naturel marin de l'estuaire de la Gironde et de la mer des pertuis, à des fins de révision de l'arrêté.

Faute de cartographie et d'estimation qualitative et quantitative de la population d'algues de rive sur nos côtes, aucune restriction de récolte ne peut être actuellement imposée quant aux espèces.

Compte tenu des avis exprimés dans le cadre de cette consultation du public et de ces motifs, le projet de texte est maintenu en l'état.

Ce projet de texte a été transmis pour avis au parc naturel marin de l'estuaire de la Gironde et de la mer des pertuis et pourra donc faire l'objet d'autres modifications en fonction du résultat de cette consultation.

Isabelle LACROIX
DIFM Sud-Atlantique
Déléguée Poitou-Charentes



Annexe 5 – Algues autorisées à la consommation humaine

CENTRE D'ETUDE ET DE VALORISATION DES ALGUES



Réglementation algues alimentaires Synthèse CEVA au 10/02/2014

En France, les historiques de consommation significative avant l'entrée en vigueur du règlement Novel Food ainsi qu'un certain nombre d'évaluation par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (avis du CSHPF) ont permis d'établir une liste d'algues utilisables pour la consommation humaine.

La microalgue *Odontella aurita* a reçu un avis favorable de l'AFSSA à son utilisation en tant qu'ingrédient sur la base de l'équivalence substantielle de cette microalgue avec d'autres algues alimentaire autorisées (saisine n° 2001-SA-0082) selon le règlement (CE) n° 258/97.

A ce jour, 24 algues dont 3 microalgues sont utilisables. Parmi les macroalgues, on dénombre 8 algues brunes, 11 algues rouges et 2 algues vertes.

Nom scientifique	Nom commun
<ul style="list-style-type: none"> • Algues brunes - <i>Ascophyllum nodosum</i> - <i>Fucus vesiculosus +serratus</i> - <i>Himantalia elongata</i> - <i>Undaria pinnatifida</i> - <i>Laminaria digitata</i> - <i>Laminaria saccharina</i> - <i>Laminaria japonica</i> - <i>Alaria esculenta</i> 	<p>Spaghetti de mer Wakame Kombu Kombu Royal Kombu Atlantic wakame</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Algues rouges - <i>Palmaria palmata</i> - <i>Porphyra umbilicalis</i> - <i>Porphyra tenera</i> - <i>Porphyra yezoensis</i> - <i>Porphyra dioica</i> - <i>Porphyra purpurea</i> - <i>Porphyra laciniata</i> - <i>Porphyra leucostica</i> - <i>Chondrus crispus</i> - <i>Gracilaria verrucosa</i> - <i>Lithothamnium calcareum</i> 	<p>Dulse Nori " " " " " " " Pioca, lichen Ogonori Mäerl</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Algues vertes - <i>Ulva sp.</i> - <i>Enteromorpha sp.</i> 	<p>Laitue de mer Aonori</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Microalgues - <i>Spirulina sp.</i> - <i>Odontella aurita</i> - <i>Chlorella sp.</i> 	

L'huile extraite de *Schizochytrium sp.* à teneur élevée en DHA (32% DHA) a reçu une autorisation de mise sur le marché en application du règlement (CE) n° 258/97 par la communauté européenne (2003/427/CE et extension d'utilisation – Saisine AFSSA n° 2008-SA-0316 Saisine liée n° 2001-SA-0095). L'huile extraite d'*Ulkenia sp.* (32% DHA) a également reçu un avis favorable d'utilisation en alimentaire (règlement CE 2009/777/CE).



Réalisé par Cynthia CARPENTIER
Avec la participation de Hennache C.

Prise de Terdoux
17480 Le Château d'Oléron
France
Tél. : (+33) (0)5 46 47 51 93

www.creaa.fr

**Étude réalisée avec le soutien des fonds Européens du DLAL Marennes
Oléron, du DLAL Communauté d'Agglomération de la Rochelle et de la
Région Nouvelle-Aquitaine**



**RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine**

