

# Valorisation des algues rouges de Charente-Maritime



**Nori**  
*Porphyra spp.*

## POTENTIALITÉS DE RÉCOLTE

Les études du CAPENA ont mis en évidence un **potentiel moyen de 1 kg d'algues humides récoltables par poche** ostréicole dans le bassin de Marennes-Oléron.

En considérant **5% de la surface de concession conchylicole** comme favorable au développement de cette algue, la **production de Nori est estimée entre 150 et 200 tonnes d'algues fraîches**.

Avec les données actuelles, le prix d'achat au récoltant pour une valorisation dans **le domaine agro-alimentaire est compris entre 2 € et 2,75 € le kilo d'algues fraîches**.



Le travail d'extraction des molécules actives des algues charentaises reste à approfondir afin d'alimenter des **secteurs plus rémunérateurs (médico-pharmaceutique)**.

Afin de **mieux valoriser ce produit**, un **cahier des charges pour la culture et la récolte d'un Nori** de qualité doit être développé.

## Fiche d'identité

### Qui est elle?

Algue rouge **naturellement présente sur les côtes charentaises** au printemps et en été.

### Intérêts de la culture ou du ramassage



Il existe une demande croissante en Nori de la part des industriels.

Cette algue présente de nombreux intérêts et ce, dans différents domaines d'application :

#### Agro-alimentaire

Le Nori contient une large gamme de composés d'intérêt nutritionnel et fonctionnel. Elle est notamment plus riche en protéines que le soja.

#### Pharmaceutique et médical

Les molécules actives identifiées dans le Nori ont démontré des activités anti-tumorales, anti-oxydantes ou encore immuno-modulatrices.

#### Cosmétique

Compte tenu de son milieu de vie dans des eaux peu profondes exposées au soleil, le Nori produit une molécule lui permettant de se protéger des rayonnements UV. Cette molécule est très prisée pour la réalisation de crème solaire.

## SCÉNARIOS POSSIBLES DE CULTURE

Les études de CAPENA menées depuis 2018 ont permis de mettre en évidence deux modèles potentiels de conduite culturale à adopter afin de valoriser cette algue.

### 1<sup>er</sup> scénario

Ramassage par les ostréiculteurs, ou une entreprise extérieure, du Nori capté naturellement sur les poches.

Les algues fraîches sont vendues directement à un acheteur qui transforme et revend le produit.



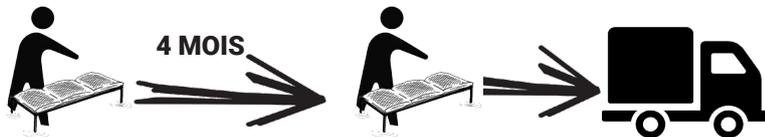
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Scénario 1 : Ramassage des algues	 Ramassage du Nori											

### 2<sup>ème</sup> scénario

Pose de capteursensemencés en éclosérie sur des parcs favorables à la croissance. Puis récolte de ces capteurs une fois la taille marchande atteinte.

Les algues fraîches sont vendues directement à un acheteur qui transforme et revend le produit.

Avantage : permet de gommer le caractère aléatoire du captage naturel des algues.



	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Scénario 2 : Culture raisonnée des algues	 Pose des capteurs ensemencés												
	 Ramassage du Nori												



Suivant le recouvrement algale, compter entre 45 et 60 min par personne pour récolter une manne d'algue fraîche soit environ 20 kg



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA CULTURE ET LA VALORISATION DES ALGUES

> Contacter le CAPENA :

**Cédric Hennache** 05 46 47 18 16 / c.hennache@cape-na.fr

**Cynthia Carpentier** 05 46 47 51 93 / c.carpentier@cape-na.fr



Rédaction & Crédit photos : Carpentier C., Hennache C. Synthèse CAPENA, décembre 2021.



Communauté  
d'Agglomération de  
**La Rochelle**



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

