CLUSTER ALGUES PAYS DE BREST

Lettre d'info 2

CLUSTER ALGUES PAYS DE BREST

AVANT-PROPOS

Le cluster algues, lancé en septembre 2018, rassemble les forces vives de la filière algues du Pays de Brest, favorise la mise en réseau de l'ensemble des acteurs, la diffusion et le partage de connaissances. Cette lettre d'informations constitue une priorité du cluster en complément du nouveau site internet dédié (www.clusteralgues-brest.bzh).

Cette deuxième lettre consacrée à la certification biologique soulève un enjeu essentiel pour la filière. De la qualité intrinsèque et de la traçabilité des algues, récoltées ou cultivées, dépend en effet leur valorisation sur les différents marchés investis par la filière. A l'échelle de notre territoire leader sur le marché des algues et de leurs actifs, la filière poursuit ses efforts de structuration pour fluidifier les circuits d'obtention du label bio et pour promouvoir encore davantage l'exceptionnelle qualité des algues bretonnes. Par ses actions engagées depuis septembre 2018, le cluster affirme cette ambition d'œuvrer tous ensemble à la valorisation des algues.

Frédéric Nicolas et Patrick Leclerc, co-présidents du Cluster algues Pays de Brest

LE LABEL BIO

A l'échelle du Pays de Brest, l'ensemble des entreprises de production est concerné par la certification biologique des algues de récolte. Pour celles qui s'engagent exclusivement dans ce label, il s'agit d'une démarche éthique et économique, permettant un encadrement supplémentaire des pratiques de production, indispensable à l'exploitation durable de la ressource.

Le programme IDEALG (Comparini *et al.*, 2016) rappelle ainsi que pour de nombreux consommateurs français, le label biologique « AB » des produits alimentaires constitue un gage de qualité pour la santé humaine et l'environnement.

La fabrication de cosmétiques bio et naturels, estimé à 4.3% du marché de la cosmétique, connaît également une accélération depuis 2016 (Les Echos Etudes, 2019) : en capitalisant sur l'innovation des produits, leur formulation et un positionnement « bio + » via l'intégration de valeurs complémentaires au bio (production locale, commerce équitable, véganisme, *etc.*).

Pourtant, dans un contexte réglementaire qui se durcit, les conditions d'attribution du label bio préoccupent fortement les producteurs d'algues sauvages et cultivées. La prise en compte des protocoles de surveillance relatifs à la Directive Cadre sur l'Eau (DCE) pour évaluer la qualité des eaux est particulièrement visée. Elle fait aujourd'hui l'objet de contestations de la part des professionnels qui multiplient les démarches pour interpeler les autorités sur les conséquences d'une perte de certifications à court terme et de son impact économique et social majeur pour le territoire.

Au regard de cette thématique, les enjeux de demain porteront sur une valorisation ciblée des algues bios récoltées en Bretagne, le développement de l'algoculture pour augmenter les approvisionnements, et un dialogue renforcé avec les services de l'Etat et institutions scientifiques en charge de la surveillance de la qualité écologique et chimique des zones de production.

© Algue Service

LA VOIX DE LA FILIÈRE SUR...

HENRI COURTOIS, DIRIGEANT DE LA SOCIÉTÉ ALGUE SERVICE

Pouvez-vous nous parler de votre entreprise ?

« J'ai créé ALGUE SERVICE en 1996 dans l'objectif de faire aimer manger des algues. Je partais du constat qu'avec leurs saveurs, textures et couleurs, les algues bretonnes avaient une place dans la gastronomie. L'aventure a démarré sur Paris auprès des restaurateurs et des magasins bio : un tiers des produits de la mer y sont consommés. J'avais des algues fraîches conservées dans du sel, des algues déshydratées mais c'est en travaillant avec des chefs parisiens que j'ai pu avoir le premier tartare d'algues de la gamme Bord à Bord. La société est établie sur Roscoff depuis 2001 et compte 20 salariés et 2 associés, la part réalisée à l'export est autour de 10%. »

Pour quelles raisons avoir fait le choix de la certification bio ?

« J'ai toujours pu bénéficier d'une alimentation qui n'était certes pas labellisée mais issue des produits de la ferme. Ensuite, en faisant les marchés de Paris mes voisins étaient les pionniers du bio, cela n'a fait que renforcer ma fibre pour des produits issus de méthodes de production biologique. Je suis naturellement un fervent défenseur des valeurs du bio ! En incorporant progressivement le maximum d'ingrédients frais et biologiques dans les tartares, nous avons ainsi pu être certifiés par Ecocert. Aujourd'hui, tous nos produits sont 100% bio du fait de l'application des règlementations européennes en vigueur sur la certification bio. Cela fait donc 24 ans que Bord à Bord se diversifie en bio, vegan et sans-gluten. »

Quels sont les avantages et les contraintes associés à ce label ?

« Il faut répondre aux exigences du cahier des charges mais à partir du moment où une entreprise se spécialise exclusivement en bio c'est beaucoup plus facile. Aujourd'hui, il est possible de fabriquer des produits bio et non-bio dans le même atelier. Selon moi, ce n'est pas un choix pertinent car plus coûteux et difficile à mettre en œuvre du point de vue des chaînes de fabrication, moins simple pour les certificateurs et contradictoire avec les valeurs de la certification bio. Il devrait même exister une reconnaissance spécifique pour les entreprises qui produisent exclusivement du bio. »

Avez-vous déjà réfléchi à apposer d'autres écolabels ou marques à vos produits ?

« En effet l'indication de l'origine des algues, qui n'est pas obligatoire, renforce leur traçabilité. Algue Service est engagée dans cette démarche : toutes les algues cueillies viennent de Bretagne, cela est indiqué sur nos produits. En revanche, pour nous, seul le label bio est en capacité d'attester de la qualité de la matière première en répondant au critère obligatoire de « Haute Qualité Environnementale » des zones de production. Cependant il ne faut pas oublier que la ressource sauvage est limitée. Sur un marché en croissance, il devient donc nécessaire de développer des synergies avec des sociétés européennes pour l'approvisionnement en algues cultivées. »

SYLVAIN HUCHETTE, DIRIGEANT DE LA SOCIÉTÉ FRANCE HALIOTIS

Pouvez-vous nous parler de votre entreprise ?

« J'ai créé FRANCE HALIOTIS en 2004, la société embauche aujourd'hui 8 salariés pour une production de 7 tonnes d'ormeaux et 150 tonnes d'algues de rive pour les nourrir. Le choix de départ était celui d'une aquaculture durable : je suis un peu idéaliste et l'idée était de produire un animal de bas niveau trophique avec une alimentation 100% naturelle, sans faire appel à des farines de poissons par exemple. Dans cette optique, nous développons désormais des cultures d'algues à terre et en mer pour créer du volume d'algues fourrage et prélever moins d'algues sauvages. »

Vos produits à base d'algues ont longtemps été labellisés bio, pour quelles raisons avoir fait ce choix ?

« S'inscrire dans une démarche bio correspondait totalement à ma façon de penser. Lorsque le référencement bio des ormeaux et des algues est devenu possible en 2012, nous étions prêts et le pas s'est fait très facilement. Nous n'avions aucune modification sur nos élevages à effectuer, l'entreprise avait déjà axé sa rentabilité sur un modèle d'économies énergétiques et 100% naturel : tous les protocoles de culture, y compris l'écloserie, bénéficient d'une fertilisation organique que nous avons mise au point ; les besoins énergétiques à terre sont réduits au maximum grâce à 5 ha de concessions en pleine mer et la société a aussi développé un système de gestion de la ressource algale en local. »

Vous êtes récemment sortis du label bio, quelles ont été les difficultés rencontrées ?

« En 2019, nous souhaitions certifier nos nouveaux bassins de culture d'algues pour développer de l'algue alimentaire bio. L'organisme certificateur nous a alors alerté sur le déclassement DCE de la zone[1] qui alimentait ces bassins en eau. Il est dû à l'indice d'abondance poisson qui est passé en « état écologique moyen ». Il faut savoir qu'un seul indicateur DCE en « état moyen » déclasse l'ensemble de la zone jusqu'au prochain rapportage tous les six ans tandis que les audits pour obtenir le label bio sont annuels ! En l'occurrence, l'indice poisson n'est pas appliqué tous les ans mais selon une fréquence définie sur des secteurs choisis. La prise en compte des résultats DCE tels quels, sans possibilité d'intégrer des avis d'experts depuis le 1er janvier 2020, ne faisait plus sens pour moi.
La filière a besoin de protocoles de surveillance des masses d'eau adaptés à ses besoins, mais doit aussi se construire davantage : l'algue bio n'est pas suffisamment valorisée - par une valeur monétaire supérieure ou encore des pratiques de récolte plus restrictives -, les récoltants travaillent à la fois pour des transformateurs bio et non bio, et les secteurs classés « bio » sont mal identifiés...
Ces points mis bout à bout présentent pour moi des incohérences, j'ai donc préféré retirer l'entreprise de la certification bio. Nous continuons de développer notre production selon nos convictions, en circuit court et en valorisant notre savoir-faire. »

1 Zone FRGT08 qui correspond à une zone estuarienne classée « Zone de transition », dans laquelle est évalué l'indice d'abondance poisson.

... LE LABEL BIO

LES CONDITIONS D'ATTRIBUTION DU LABEL BIO

© France Haliotis

Les certifications bio sont délivrées aux entreprises par l'un des 12 organismes certificateurs Bio agréés en France et sous couvert de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Elles se basent actuellement sur le règlement (CE) n°710/2009 modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil. Au 31 décembre 2020, le règlement (UE) 2018/848 abrogera le règlement (CE) n° 834/2007. Ces règlements encadrent la récolte, la culture, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques.

Un des principaux critères pour l'octroi de la certification est la « Haute Qualité Environnementale » des sites de production qui ne doivent être sujets à aucune source de contamination pouvant compromettre le caractère biologique des produits. Les zones répondant à ces critères sont celles classées en «Bon état» ou «Très bon état écologique» et «Bon état chimique» dans le cadre de la transposition de la Directive Cadre sur l'Eau (DCE), et/ou classées en A ou B pour les Zones Conchylicoles, et/ou les Zones Hors Classement Sanitaire Conchylicoles (ZHCSC) également soumises à des mesures de qualité microbiologique et chimique.

Tout producteur d'algues bio doit également suivre les recommandations issues du programme ALGMARBIO coordonné par Initiative Bio Bretagne (IBB) (Guide des Bonnes Pratiques de récolte, 2013 ; Fiche de conversion « algues marines bio », 2011) et se notifier auprès de l'Agence Bio qui assure la gestion d'un annuaire officiel des opérateurs bio.

Pour plus d'informations, retrouvez la rubrique « veille règlementaire » de l'extranet du Cluster algues : extranet.clusteralgues-brest.bzh.

LA COSMÉTIQUE BIO

© Agrimer

Le marché de la cosmétique bio, longtemps considéré comme un marché de niche, suscite aujourd'hui de nombreuses convoitises, passant de 40 marques en 2006 à plus de 450 marques labellisées en 2019. Les lancements de gammes bio chez les grands industriels, les Grandes et Moyennes Surfaces ou encore les acteurs de la distribution sélective se multiplient grâce à une démarche écologique crédibilisée par la certification COSMOS. Depuis le 1er janvier 2017, le référentiel COSMOS remplace les référentiels nationaux pour la certification des nouveaux produits et des produits mis à jour. Il permet une harmonisation des garanties des labels de cosmétique bio entre les différents pays. Il constitue également l'occasion de rehausser les exigences selon les attentes des consommateurs.

Être labellisé bio de la ressource au produit fini est un vrai choix, impliquant des contrôles réguliers, une maîtrise parfaite de la chaine de valorisation et une exigence dans l'art de la formule.

Parallèlement, la distribution des cosmétiques bio se démocratise : 43% des Français ont déclaré avoir acheté au moins un produit cosmétique bio dans l'année, selon la dernière étude de l'agence BIO/CSA. Les exigences des consommateurs s'orientent aujourd'hui davantage sur des besoins de sécurité et de préservation de la santé, une quête de reconnexion à la nature et à l'authentique et une conscience écologique accrue.

DES NORMES TOUJOURS PLUS EXIGEANTES POUR LES ENTREPRISES

La certification bio des produits cosmétiques à base d'algues nécessite à la fois un contrôle du produit et de ses composés, mais aussi un contrôle des procédés de fabrication par un organisme certificateur. Les modalités de transport, de stockage et de conditionnements des produits sont considérées, mais également les conditions de nettoyage des zones et équipements de fabrication, la gestion de l'énergie, les rejets de déchets ainsi que l'ensemble du système qualité.

Le nettoyage des machines avant toute production bio nécessite par exemple l'utilisation de produits agréés, effaçant toute trace de produit non bio et induisant des temps d'arrêts machine spécifiques.

Les entreprises qui se diversifient en produits bio et non bio doivent donc organiser spécifiquement leur processus de fabrication d'une gamme à l'autre, assurer une traçabilité des produits bio à tous niveaux et y consacrer un budget spécifique pour la certification de la formule et le tarif affecté par site de fabrication.

© Technature

LE RETOUR D'UNE CONSOMMATRICE D'ALGUES, BRIGITTE SANQUER, MEMBRE DE L'ASSOCIATION DE L'ECOMUSÉE DES GOÉMONIERS ET DE L'ALGUE

Quel intérêt représente un cours de cuisine aux algues ?

« Traditionnellement dans ma famille, nous utilisions le *Chondrus crispus* pour faire du flan. Aujourd'hui les algues m'intéressent sur le plan de la santé et de la nutrition. Au-delà de savoir les cuisiner, je souhaite apprendre à les identifier, les récolter, connaître leur saisonnalité et leur potentielle toxicité. »

Dans votre vie courante, privilégiez-vous des produits à base d'algues certifiés bio ?

« Oui, lorsque j'en trouve. »

L'utilisation de ressources locales pour l'alimentation présente-t-elle un gage de qualité et de traçabilité supérieur, équivalent ou inférieur à la certification bio selon vous ?

« Je privilégie d'abord les produits bretons locaux qui sont pour moi un gage de qualité et de traçabilité. Mais sachant que les algues captent aussi les polluants, leur certification bio est une garantie de qualité supplémentaire à laquelle je suis sensible. »

APPEL À CONTRIBUTIONS

Le label bio attribué aux entreprises de productions biologiques d'animaux d'aquaculture et d'algues marines pose les questions sous-jacentes de qualité et de traçabilité des produits. A ce titre et pour être concurrentiel sur les marchés étrangers, la filière algues bretonne se questionne légitimement sur les potentialités de valorisation des biomasses : qu'est-ce qu'une algue de qualité ? Une marque Bretagne valorisant la ressource locale mais aussi les atouts environnementaux des masses d'eau bretonnes et des procédés de production et de transformation des entreprises serait-elle pertinente ?

Le Cluster n'a de sens que s'il agit en synergie avec les parties prenantes de la filière algues. Nous poursuivons cette collaboration active à travers la rédaction des lettres d'informations et le site internet dédié et vous invitons à vous exprimer sur ces questions à travers la rubrique « Foire aux questions » de l'extranet, en créant un compte à partir du lien suivant : extranet.clusteralgues-brest.bzh.

Nous vous invitons également à nous relayer toute information relative aux actualités, évènements, offres d'emplois, offres de formation et appels à projets susceptible d'intéresser l'ensemble de la filière algues et pouvant être mise en ligne sur notre site internet : www.clusteralgues-brest.bzh.

Merci d'utiliser l'adresse suivante pour tout relais d'information : maud.bernard@tech-brest-iroise.fr.

AGENDA

U'COOK-INNOVATION : 20 MARS 2020, GUINGAMP

Colloque professionnel : les algues, une solution d'avenir ?
Des intervenants experts dans leur métier expliqueront le rôle et les enjeux des algues. ucookinnovation.fr/colloque

SALON PRO&MER : 31 MARS 2020, LORIENT

3 salons en 1 : PRO&MER est un salon-forum de l'emploi et de la formation des métiers de la mer, avec une vision très opérationnelle, à l'écoute des professionnels et du public. salonproetmer.org

ATELIER DE L'EABA SUR LA CULTURE DES ALGUES : 21-22 AVRIL 2020, NANTES

L'Association européenne de la biomasse algale (EABA) vise à promouvoir un lien solide entre la science, la technologie et les entreprises dans le secteur de la biomasse algale. algaeworkshops.org/seaweed-cultivation

LETTRE D'INFORMATIONS DU CLUSTER ALGUES PAYS DE BREST

Date de publication : Mars 2020
Responsables de publication : Frédéric Nicolas et Patrick Leclerc
Rédaction : Maud Bernard, Caroline Bramoullé, Sullyvan Henrio, Anne-Claire Roudaut, Laëtitia Tetedoux
Design graphique : Artao Studio adapté par Julien Gras

CONTACT

Chargée de mission **Maud BERNARD** **07 60 83 73 56** **maud.bernard@tech-brest-iroise.fr**