



**ID-SC-189 - GUIDE PRATIQUE
PRODUCTION D'ALGUES MARINES
BIOLOGIQUES - 24.01.2013**

GUIDE PRATIQUE AQUACULTURE : PRODUCTION D'ALGUES MARINES BIOLOGIQUES

Formulaires associés :

- **F-SC-373 – Déclaration de cueillette algues marines**
- **F-SC-411 - Demande d'extension certificat ALGUES**
- **F-SC-360 - Bon pour accord contrôle de cueilleurs**



Sommaire

I.	INTRODUCTION	p.3
II.	RÈGLES DE CONVERSION	p.3
III.	QUALITÉ DE L'EAU	p.4
IV.	GESTION DES RESSOURCES NATURELLES	p.6
	IV.I. PLAN DE GESTION DURABLE	p.6
	IV.II. L'ÉVALUATION ENVIRONNEMENTALE	p.7
V.	CULTURE DES ALGUES MARINES	p.7
VI.	TRANSFORMATION	p.8
VII.	PRÉPARATION À LA CERTIFICATION	p.8
VIII.	DÉFINITIONS	p.9



Récolte des algues marines sauvages et culture des algues marines biologiques selon les Règlements (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008

I. Introduction

Les algues ont toujours été considérées comme des produits d'origine agricole à part entière.

Depuis août 2009, leur certification en agriculture biologique est possible selon les règlements CE 834/2007 et 889/2008 modifié par le Règlement **n°710/2009 du 5 août 2009**.

Les algues marines couvertes par ce règlement sont :

- Les algues marines pluricellulaires
- Les phytoplanctons destinés à servir d'aliments pour les animaux d'aquaculture
- Les micro algues destinées à servir d'aliments pour les animaux d'aquaculture

Les algues marines prétendant à la certification biologique peuvent être soit cultivées soit directement récoltées dans le milieu extérieur.

Pour ces deux types de productions (récolte et culture), le règlement porte essentiellement sur trois points :

1. La **qualité des eaux** de récolte (ou de culture)
2. La **gestion de la ressource naturelle**
3. La **transformation**

II. Règles de conversion

La période de conversion pour des zones de culture ou de récolte est de 6 mois à partir de la date d'engagement de l'opérateur auprès d'ECOCERT, à condition qu'il soit bien notifié auprès de l'Agence Bio dans les 15 jours suivant son engagement.

Chaque opérateur engagé est tenu de déclarer l'ensemble des zones de collecte auprès de son organisme de certification.

Pour toutes nouvelles zones ajoutées en cours d'année, la conversion sera de 6 mois à compter de la date de déclaration auprès d'ECOCERT.

Pour déclarer un changement intervenu dans votre activité (nouvelle zone de collecte ou nouvelle algue à certifier), complétez le formulaire F-SC-411.



III. Qualité de l'eau

Les zones de production (ou de récolte) d'algues marines doivent répondre à trois critères au niveau de la qualité de l'eau, en vue d'une certification en agriculture biologique :

1. Zone de production de **haute qualité écologique** telle que définie par la directive 2000/60/CE ;
2. **Qualité sanitaire** suffisante ;
3. Zones répondant aux critères applicables aux **zones de classe A ou de classe B** telles que définies à l'annexe II du règlement (CE) N° 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 (pour les algues comestibles uniquement).

Dans tous les cas, les activités doivent être menées sur des sites qui ne sont sujets à aucune contamination par des produits ou des substances non autorisés dans les règles de production biologique, ni par des polluants susceptibles de compromettre le caractère biologique des produits (Art.6 ter (1) du R(CE) 889/2008 modifié).



QUALITE DE L'EAU EXIGEE				
CRITERES EVALUES		DEFINITION	CLASSEMENT EXIGE	CLASSIFICATION NON CONFORME OU ABSENTE
QUALITE ECOLOGIQUE	ETAT CHIMIQUE		Bon état chimique	<p>Zone non classée : algues non certifiables en AB</p> <p>Zone avec classement défavorable : algues non certifiables en AB</p>
	ETAT ECOLOGIQUE	Etat biologique	<p>Bon état écologique ou très bon état écologique, ou bon potentiel écologique (pour les masses d'eau fortement modifiées)</p>	
		Etat hydromorphologique		
		Etat physicochimique		
<p>la zone de ramassage ou de culture ne doit pas se trouver à proximité d'une source de contamination, ou avoir une situation défavorable vis-à-vis des risques potentiels de contamination</p>				
<p>Pour les algues comestibles uniquement : CLASSEMENT CONCHYLICOLE règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004</p>		<p>Classement des zones établies en fonction de l'importance de la contamination fécale et des teneurs en métaux lourds, hydrocarbures et biotoxines marines</p>	<p>Zone de classes A ou B pour au moins un groupe de mollusques (gastéropodes, bivalves fouisseurs, bivalves non fouisseurs) selon les normes relatives à la production des mollusques bivalves (RCE n° 854/2004)</p>	<p>Zone non classée : l'opérateur doit mettre en place une démarche volontaire du même type que celle aboutissant à ce classement, sur la base des méthodologies établies par l'IFREMER pour ces classements.</p> <p>Zone avec classement défavorable (C ou D) : algues non certifiables en AB</p>



IV. Gestion des ressources naturelles

L'opérateur doit avant tout respecter le **cadre général de la gestion ou de la culture d'algues marines**.

Tout cueilleur doit être détenteur d'une **autorisation administrative** (dispositif général d'autorisation préalable à la récolte ou à la culture d'algues marines, et fixant par arrêté des dates de récolte par zone et par espèce).

Ce dispositif général d'autorisation devra être complété de **guides de bonnes pratiques** et de **protocoles cadres d'évaluation de la biomasse**.

L'opérateur devra fournir également un **Plan de Gestion Durable (PGD)** listant les mesures prises et à prendre afin de garantir la durabilité de l'activité notamment du point de vue environnemental (Art.6 ter (4) du R(CE) 889/2008 modifié), ainsi qu'une **évaluation environnementale** dès que la production dépasse 20 tonnes/an (en matière brute).

Les documents établis pour la demande d'autorisation d'activité déposée auprès de l'autorité compétente comportant tout ou partie des éléments de l'évaluation environnementale peuvent être réutilisés.

IV.I. Le Plan de Gestion Durable (PGD)

Le PGD doit présenter une estimation ponctuelle de la biomasse dès le début des activités de récolte, ainsi qu'une description complète et une carte des zones de récolte et de culture (en mer et sur la terre ferme) et éventuellement des unités de transformation.

Ce plan présente en détails les effets de l'unité de production sur l'environnement et les mesures éventuelles à prendre en conséquence. De plus, l'opérateur doit tenir à jour un carnet de production des algues (détails dans les Art.73bis et ter du R(CE) 889/2008 modifié).

Si la récolte est effectuée sur un site commun ou partagé, l'opérateur doit être en mesure de prouver que l'intégralité des quantités récoltées répond aux exigences biologiques (Art.6 quarter (3)). Toute personne désirant récolter des algues sur une zone répertoriée en bio doit respecter les principes du règlement, notamment en terme de durabilité et de respect de l'environnement.

Pour plus d'information se référer au guide pratique aquaculture : plan de gestion durable pour l'aquaculture biologique (ID-SC-188).



IV.II. L'Évaluation environnementale

Pour toute nouvelle activité dont la production dépasse 20 tonnes/an, l'opérateur doit établir une évaluation environnementale fondée sur les prescriptions de l'Annexe IV de la Directive 85/337/CEE (Article 6 ter(3) du R(CE) 889/2008 modifié):

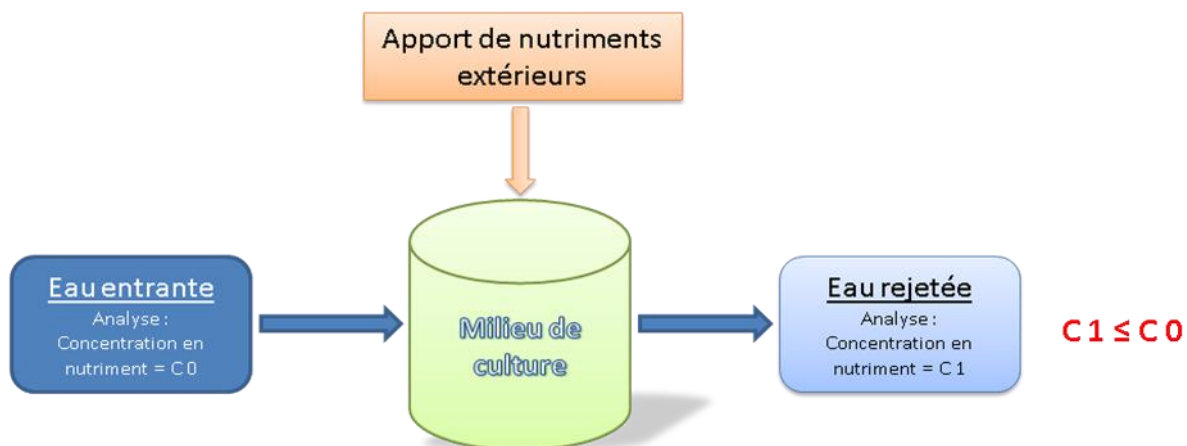
- Description du projet et des installations
- Estimation des rejets et des déchets produits
- Description des éléments de l'environnement affectés
- Description des effets à court, moyen et long terme
- Mesures pour la réduction et l'éventuelle compensation des effets négatifs
- Problèmes rencontrés

Pour plus de détails au sujet de Plan de Gestion Durable et de l'Évaluation Environnementale, vous pouvez consulter le Guide Pratique aquaculture : plan de gestion durable pour l'aquaculture biologique (ID-SC-188).

V. Culture des algues marines

La culture des algues marines biologiques est soumise aux mêmes exigences que la collecte : qualité de l'eau, gestion de la ressource naturelle.

Pour les installations à terre, l'apport de nutriments extérieurs est autorisé mais limité : le niveau de concentration des nutriments dans les effluents ne doit pas dépasser celui des eaux à l'entrée du système (cf. schéma ci-dessous).



Les engrais utilisés en tant que nutriments doivent provenir de source naturelle : **seuls les nutriments d'origine végétale ou minérale listés à l'annexe I du R(CE) 889/2008 peuvent être utilisés.**

Les spores et les plantules cultivées à terre, nécessitant l'utilisation de certains intrants non autorisés en bio, sont assimilés à du matériel de reproduction non disponible



en bio et **peuvent à ce titre bénéficier d'une dérogation** (article 22.2b) du RCE 834/2007 ;

Pour les unités de production situées en mer, aucun apport extérieur de nutriments n'est autorisé, à l'exception des nutriments naturellement présents dans l'environnement, ou issus d'une unité de production biologique d'animaux d'aquaculture, de préférence à proximité.

VI. Transformation

Le règlement aborde les premières étapes de transformation (lavage, séchage). Ces opérations doivent être effectuées de la manière la plus naturelle possible, à l'aide du sel, de l'eau salée et du soleil. **Le séchage par contact direct avec une flamme est interdit.** Art 29bis du R(CE) 889/2008 modifié.

L'opérateur doit nettoyer et désinfecter ses installations et équipements de production à l'aide de moyens physiques ou manuels. **L'utilisation de traitements « antiloufing » est interdite sauf si des substances sont listées à l'annexe VII.2 du R (CE) 889/2008 modifié.**

VII. Préparation à la certification

Documents nécessaires à la certification (liste non exhaustive) :

- **Avant l'audit :**
 - Cartes IGN de toutes les zones de cueillette
 - Pour les entreprises faisant appel à des cueilleurs non engagés en AB et non salariés : le bon pour accord contrôle des cueilleurs (F-SC-360), accompagné de la liste complète des cueilleurs et la déclaration pour la cueillette d'algues marines (F-SC-373) complétée et signée par chaque cueilleur.
- **Pendant l'audit :**
 - Le plan de gestion durable et l'évaluation environnementale (si production supérieure à 20 tonnes/an) ;
 - Les cahiers d'apports reprenant : les algues apportées, les quantités, les dates d'apport, les apporteurs, les zones de collecte ;
 - Les documents relatifs au classement des eaux des zones de récolte (classement selon la DCE, classement conchylicole), ainsi que toutes analyses complémentaires effectuées par l'opérateur.



Définitions

- **ALGUES MARINES :**

Classe de végétaux inférieurs marins ou aquatiques comprenant des micro algues invisibles à l'œil nu et les macro algues réparties en 3 grands groupes :

- les algues brunes
- les algues rouges
- les algues vertes

- **PHYTOPLANCTONS :**

Ensemble des organismes du plancton appartenant au règne végétal, de taille très petite ou microscopique, qui vivent en suspension dans l'eau.

- **MICRO ALGUES :**

Algues microscopiques au sens strict et cyanobactéries. Ce sont des micro-organismes photosynthétiques unicellulaires ou pluricellulaires indifférenciés.

- **CONVERSION :**

La "conversion" est le passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée, au cours de laquelle les dispositions relatives au mode de production biologique ont été appliquées.

- **UNITÉ DE PRODUCTION :**

Une «unité de production» est l'ensemble des ressources mises en œuvre pour un secteur de production, comme les locaux de production, les parcelles, les pâturages, les espaces de plein air, les bâtiments d'élevage, les étangs, les structures de confinement destinées à la culture des algues marines ou aux animaux d'aquaculture, les parcs d'élevage sur la terre ferme ou sur les fonds marins, les locaux de stockage des récoltes, les produits végétaux, les produits issus d'algues marines, les produits animaux, les matières premières et tout autre intrant utile à la production concernée.

- **ZONE DE CULTURE (OU DE RÉCOLTE) :**

Zone dans laquelle l'opérateur cultive ou prélève des algues marines.

- **CUEILLEUR :**

Personne qui prélève des algues et les apporte en l'état, éventuellement après un triage qualitatif, à des centres de collecte généralement dédiés aux produits de cueillette sauvage. Un cueilleur est soit :

- Une personne locale qui a une bonne connaissance du milieu dans lequel il prélève les algues ou parties d'algues ;
- Une personne migrante qui effectue des opérations de cueillette dans différents milieux en fonction de la maturité des parties de plantes à prélever.

- **OPERATEUR ENGAGE (COLLECTEUR) :**

Une entreprise ou une exploitation agricole engagée en agriculture biologique auprès d'Ecocert France Sas qui transforme, stocke ou conditionne des produits de cueillette sauvage et fait appel à des cueilleurs auprès desquels elle collecte les produits de cueillette.



- **PLAN DE GESTION DURABLE :**

Plan présentant les effets de l'activité sur l'environnement et la liste des mesures à prendre afin de réduire au maximum les incidences négatives sur les milieux aquatiques.

- **TRAITEMENT ANTIFOULING :**

Le « fouling » consiste en la colonisation spontanée d'un support immergé par des organismes se fixant sur ce support. C'est un phénomène naturel. Il commence par un biofilm invisible, suivi par la colonisation du substrat par une série d'organismes. Les traitements « antifouling » permettent de lutter contre ces bio-salissures.

Liens utiles :

- Classement des eaux selon la DCE :
http://envlit.ifremer.fr/surveillance/directive_cadre_sur_l_eau_dce/la_dce_par_bassin
- Classement conchylicole :
http://www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr/zconchy/frontend_dev.php

