



**ID-SC-189 - GUIDE PRATIQUE
PRODUCTION D'ALGUES MARINES
BIOLOGIQUES - 02.02.2011**

GUIDE PRATIQUE AQUACULTURE : PRODUCTION D'ALGUES MARINES BIOLOGIQUES

Formulaire associé : F-SC-373 – Déclaration de cueillette algues marines



Sommaire

I.	INTRODUCTION	p.3
II.	RÈGLES DE CONVERSION	p.4
III.	QUALITÉ DE L'EAU	p.4
IV.	GESTION DES RESSOURCES NATURELLES	p.4
V.	EVALUATION ENVIRONNEMENTALE.....	p.5
VI.	CULTURE DES ALGUES MARINES	p.5
VII.	TRANSFORMATION.....	p.6
VIII.	PRÉPARATION À LA CERTIFICATION	p.6



I. Introduction

Récolte des algues marines sauvages et culture des algues marines biologiques

selon les Règlements (CE) n°834/2007

et (CE) n°889/2008

Les algues ont toujours été considérées comme des produits d'origine agricole à part entière, mais c'est uniquement depuis Aout 2009 que leur certification biologique selon les Règlements CE 834/2007 et 889/2008 (modifié par le Règlement n°710/2009 à partir du 01/07/2010) est envisageable.

Les algues certifiables sont les algues pluricellulaires ainsi que les micro-algues ou les phytoplanctons destinés à l'alimentation des animaux d'aquaculture. Ces organismes devant être d'origine marine.

Ainsi, les algues marines récoltées ou cultivées peuvent prétendre à la certification biologique; le Règlement CE comporte aussi des exigences spécifiques pour les premières étapes de la transformation de ces algues (lavage, séchage).

Les 2 types de production (récolte et culture), les conditions portent principalement sur :

- La qualité de l'eau
- La gestion des ressources naturelles



II. Règles de conversion

La période de conversion débute au moment où l'opérateur a signé son contrat avec ECOCERT et notifié son activité biologique aux Autorités Compétentes. Cette période est de **6 mois au minimum** (Art. 36 bis du R(CE) 889/08 modifié).

III. Qualité de l'eau Art.13 du R(CE) 834/2007

Les zones de production doivent être de Haute Qualité Ecologique selon la Directive 2000/60/CE (cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau). Ce classement doit tenir compte de l'état chimique et de l'état écologique de la zone (cf guide de lecture version de décembre 2010). Ces zones ne doivent pas être impropres du point de vue sanitaire; pour les algues sauvages comestibles, la qualité de l'eau doit répondre aux mêmes critères que ceux exigés pour les zones de classes A ou B relatives à la production des mollusques bivalves (cf. Règlements CE n° 853/2004, 854/2004, 466/2001 et 113/2006).

Ces classes sont établies en fonction de l'importance de la contamination fécale et des teneurs en métaux lourds, hydrocarbures et biotoxines marines.

Si les zones de récolte ou de culture des algues ne font pas l'objet d'un classement au titre des zones conchylicoles, l'opérateur devra fournir des résultats d'analyses provenant de laboratoires reconnus et portant sur les critères évoqués ci-dessus.

Bien entendu, 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).

IV. Gestion des ressources naturelles

Il s'agit du critère le plus détaillé dans la réglementation. L'opérateur doit fournir 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).



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'activité 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.73 bis 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 bio (Art.6 quarter (3)): ainsi, toute personne désirant récolter des algues sur une zone répertoriée en bio doit respecter les principes du règlement

(Notamment en termes de durabilité et de respect de l'environnement).

V. Evaluation 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 du Plan de Gestion Durable et de l'Evaluation Environnementale, vous pouvez consulter le Guide Pratique ECOCERT N°18.

VI. Culture des algues marines

La culture des algues marines biologiques est soumise aux mêmes exigences que la collecte : qualité de l'eau, plan de gestion durable. De plus, 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, les engrais doivent provenir de source naturelle (seuls les nutriments d'origine végétale ou minérale listés à l'annexe I du R(CE) 889/08 peuvent être utilisés). 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.

VII. Transformation

Le Règlement concerne également 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 29 bis 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 "antifouling" est interdit sauf si les substances sont listées à l'annexe VII.2 du R(CE) 889/2008 modifié.

VIII. Préparation à la certification

Afin de procéder à la certification, voici la liste non exhaustive des éléments indispensables à la certification :

- Avant l'audit :
 - Liste des cueilleurs
 - Cartes IGN des zones de cueillette
- Pour l'audit :
 - Plan de Gestion durable : Voir Guide pratique « plan de gestion durable aquaculture » (F-SC-188).
 - Déclarations de cueillette dûment complétées (notre formulaire F-SC-373)
 - Arrêtés de classement des eaux.

Contact
ECOCERT SAS
BP 47
32600 L'Isle Jourdain
t: +33 (0)5 6207 3424
f: +33 (0)5 6207 1167
www.ecocert.fr

