

Production d'algues comestibles

FLAG : Petites Îles danoises & Bornholm

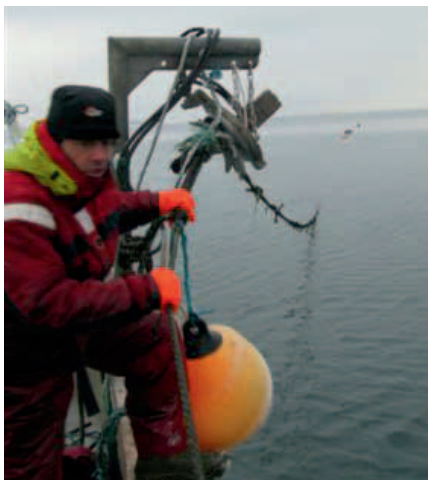
Îles de Anholt ; Fejø ; Skarø ; Årø ; Bjørnø ; Ertholmene ; Bornholm ; Thurø, Danemark

Présentation du projet

Ce projet, mené en association avec des acteurs de deux FLAG danois – l'un sur l'île de Bornholm et l'autre couvrant les petites îles, met l'accent sur l'exploitation commerciale des algues, une ressource des eaux danoises encore négligée. En encourageant la culture, le ramassage et le traitement durables des algues, le projet participera à la diversification des économies locales des îles. Il contribuera ainsi au renforcement des populations locales et au dynamisme des communautés.



Contexte et principaux défis



Les petites Îles danoises et Bornholm sont des zones reculées, menacées par le dépeuplement et la disparition des opportunités commerciales. La production d'algues pourrait offrir de nouvelles opportunités aux entrepreneurs locaux, notamment aux pêcheurs. L'exploitation réussie de cette ressource pourrait permettre d'élargir la gamme de produits proposés au niveau local et d'améliorer ainsi les revenus des producteurs alimentaires et des restaurants locaux.

Alors que la culture, le ramassage ou l'exploitation des algues ne font pas partie des traditions commerciales danoises, ce produit est de plus en plus en plus demandé. Une conséquence de la popularité croissante des sushis et du développement de la nouvelle cuisine nordique. Les eaux danoises produisent, ou pourraient produire, des espèces d'algues semblables à celles qui poussent en Asie de l'Est ou dans l'Atlantique.

Ces algues sont d'une excellente qualité et pour certaines utilisations, leur qualité est même supérieure à celle des algues séchées importées, en raison du faible taux de salinité dans certaines zones marines danoises.

Un grand nombre de ces 27 petites îles, qui comptent moins d'un millier d'habitants, ainsi que Bornholm, sont réputées pour leur production alimentaire. Toutefois, ces régions ne développent pas suffisamment de nouveaux produits compétitifs sur le marché. De nombreux producteurs de produits alimentaires ne se consacrent donc qu'à temps partiel à la production d'algues et doivent arrondir leurs revenus en exerçant d'autres activités à temps partiel. Il peut en résulter une situation professionnelle stressante, qui ne laisse que peu de temps ou d'énergie pour le développement de produits.

Objectifs du projet

- › Cultiver trois espèces d'algues en quantités – et d'une qualité – suffisantes, répondant à la demande des entreprises agroalimentaires locales et à celle des consommateurs et des restaurants des grandes villes.
- › Développer au moins deux nouveaux produits qui seront exportés ou vendus à chaque centre de production locale.
- › Cultiver une série de plantes halophytes de haute valeur gastronomique (activité complémentaire) ;
- › Produire du matériel d'information et lancer une campagne dans les grandes villes afin de sensibiliser les habitants à la valeur culinaire des algues et à leurs bienfaits pour la santé ;
- › Exploiter le potentiel touristique de cette nouvelle entreprise d'exploitation des algues en mettant en avant la production durable des algues et en utilisant cette ressource pour développer une véritable cuisine locale basée sur des ressources locales.

Description du projet

L'idée du projet est née d'une série de réunions informelles et de séances de brainstorming organisées en 2009 auxquelles ont participé des producteurs indépendants et des spécialistes de la production et du développement de produits.

La première étape concrète a été la mise en œuvre d'un projet pilote financé séparément au titre d'un fonds spécial du ministère danois de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche. Ce projet a permis d'étudier le marché mondial des algues ainsi que les aspects techniques relatifs à la culture, au ramassage et au traitement des algues. Le marché danois des algues d'importation a également fait l'objet d'une étude et des contacts ont été pris avec de grands restaurants et laboratoires d'analyses alimentaires (comme NOMA, élu meilleur restaurant du monde en 2010 et 2011 et le Nordic Food Lab). L'idée était de s'inspirer de leur expérience dans l'utilisation des algues et de se renseigner sur les espèces qui, selon eux, présentent le plus grand potentiel commercial. Ce projet pilote a également inclus des visites auprès de partenaires potentiels, l'objectif étant d'examiner leur intérêt pour la production d'algues et d'en savoir plus sur les possibilités de culture et de ramassage d'algues.

Sur base des résultats de ce projet initial, une proposition d'investissement a été préparée, l'idée étant de maximiser l'utilisation des ressources et des infrastructures existantes et de minimiser les investissements supplémentaires directs. Cette proposition prévoyait également d'associer culture d'algues et ramassage d'algues sauvages. Il a ainsi été possible de démarrer la phase de développement de produit six mois plus tôt que prévu.

Cette demande de projet a été soumise au FLAG en mai 2010 et la culture a démarré à petite échelle en décembre 2010. Une série d'ateliers sont prévus (le premier s'est tenu en avril 2011) afin de gérer les questions pratiques en rapport avec la culture et le traitement. Des experts d'universités et d'institutions de recherche danoises ont participé à ces ateliers.



Afin de garantir le professionnalisme et l'innovation en termes de développement de produit, un célèbre chef coq, qui maîtrise déjà l'utilisation des algues, organisera cinq autres ateliers pour les partenaires de projet souhaitant se concentrer sur le développement de produit, notamment des chips, des salades, du vin et de la glace à base d'algues. Un consultant expérimenté dans le développement de produits alimentaires rendra régulièrement visite aux différentes initiatives afin de consolider et de suivre les progrès réalisés.

En attendant la première récolte, prévue pour l'été 2011, le projet a également développé du matériel d'emballage et de présentation, ainsi que du matériel de promotion, dont un livre de recettes. Des campagnes de marketing sont également prévues en coopération avec l'Association danoise des poissonniers et le plus important grossiste alimentaire scandinave. Les producteurs locaux envisagent également de présenter leurs produits sur des marchés locaux de produits alimentaires et lors de salons de l'alimentation.

Principaux acteurs

Le projet associe huit îles, donc cinq sont membres du « Réseau alimentaire des petites îles danoises ». Bornholm, l'une des plus grandes îles danoises, est à l'origine du Réseau européen du patrimoine culinaire ([http : www.culinary-heritage.com/index.asp](http://www.culinary-heritage.com/index.asp)) dont elle est un membre actif.

Au total, 16 producteurs sont associés au projet, que ce soit uniquement dans la culture ou dans la culture et le développement de produits à la fois. Ceux-ci sont issus de divers domaines et incluent : des mytiliculteurs, des pisciculteurs, des jardiniers, un gestionnaire de l'environnement et artiste, un producteur de vin, un producteur de cidre, un glacier artisanal, un producteur d'extraits végétaux et d'aliments fonctionnels et enfin un producteur de confiture, de pickles et de harengs épiciés.



Résultats du projet

Le principal résultat escompté est la création d'un petit noyau d'éleveurs et d'exploitants d'algues possédant des connaissances suffisantes pour pouvoir étendre la production à de nouvelles espèces et développer de nouveaux produits répondant aux besoins de la nouvelle cuisine nordique. Le secteur de la production alimentaire s'en trouvera ainsi diversifié sur les îles qui seront donc moins vulnérables aux fluctuations du marché.

Plus spécifiquement, le projet entend :

- › Créer au moins quatre nouveaux emplois avant la fin du projet ;
- › Démarrer la culture d'au moins trois espèces d'algues ;
- › Aider chaque participant associé au développement de produits à développer au moins deux nouveaux produits ;
- › Lancer deux campagnes d'information et de marketing, produire quatre dépliants d'information, organiser une conférence, quatre ateliers et une série de voyages de recherche pour les participants.

L'utilisation des infrastructures existantes, comme de vieux bateaux de pêche, des ports et des bâtiments attenants aux petits ports de pêche, participera à la protection du patrimoine culturel existant, ce qui renforcera l'attrait touristique des îles. En outre, des campagnes de promotion donneront aux îles une plus grande visibilité, en tant que productrices de produits alimentaires locaux de qualité et destination touristique attrayante.

Autre aspect important, la culture des algues peut également avoir un impact positif sur l'environnement naturel. L'élimination de nutriments participe à la purification de l'eau de mer tandis que les systèmes de culture créent de nouveaux biotopes pour les organismes marins (par ex. les juvéniles).

Surmonter les obstacles : principaux enseignements

Le premier obstacle a été d'ordre financier. Les petits producteurs locaux n'ont qu'une capacité d'investissement limitée et il a donc été difficile de trouver un cofinancement suffisant pour les projets de production qui bénéficient d'un financement public moins important. Ce cofinancement insuffisant aurait pu empêcher le projet d'utiliser l'entièreté de sa subvention au titre de l'axe 4.

Un autre problème a été le délai du traitement de la demande et des versements. La première tranche n'a en effet été versée qu'au bout de huit mois. Le financement intérimaire est très problématique pour les producteurs ne disposant pas de liquidités ou les associations à but non lucratif. Ce problème a heureusement été résolu grâce au généreux soutien d'une banque locale.

Sur le plan technique, se procurer les « plants » des algues à cultiver n'a pas été facile. Il semblerait que l'ensemble du secteur des algues soit confronté à ce problème et les participants au projet ont donc décidé de développer leur propre pépinière, qui sera opérationnelle en automne 2011.

Les promoteurs ont mis en avant les facteurs de réussite suivants :

- › Un rapport de projet pilote préparé avec soin
- › L'organisation de plusieurs présentations et dégustations d'algues en 2010, qui ont permis d'évaluer les réactions des consommateurs et l'intérêt des grossistes alimentaires.
- › Le soutien et l'encouragement des FLAG impliqués.
- › Le remarquable « esprit de pionnier » des partenaires.

Perspectives d'avenir

Alors que les besoins financiers du projet ne sont pas encore entièrement couverts, le projet dispose d'un financement suffisant pour poursuivre ses activités jusqu'à son terme. Il sera toutefois important de continuer à ancrer le projet dans les communautés locales et d'établir la coopération avec les experts et les autorités alimentaires.

Comme le projet tenait à limiter la nécessité de nouveaux investissements, préférant s'appuyer sur les infrastructures et équipements existants, les frais d'exploitation ont été maintenus à un niveau minimum. Le projet pourra ainsi poursuivre ses activités pendant quelques années, même si les ventes sont peu importantes au début.

Il s'agit là d'un aspect important étant donné que même si les différents produits à base d'algues ont été bien accueillis par le grand public lors des dégustations et d'autres événements, personne ne sait encore dans quelle mesure les clients achèteront les produits et il faudra peut-être du temps pour développer un marché viable.

À plus ou moins long terme, le projet envisage de combiner production d'algues et mytiliculture. L'interaction entre la production d'algues et la culture d'espèces de poissons se nourrissant d'algues (comme le mulot) permettrait aussi de générer des avantages supplémentaires.

Transférabilité

Ce projet s'appuie sur le développement de ressources locales jusqu'ici inexploitées ou sous-exploitées. Les Danois n'ont jamais été des consommateurs d'algues mais l'émergence de la culture du sushi et de la nouvelle cuisine nordique a ouvert de nouveaux débouchés.

Le concept du projet est directement transférable à des régions disposant de ressources naturelles sous-utilisées (captures accessoires, plantes sauvages, anciennes variétés de légumes et de céréales ou races traditionnelles de bétail ou d'autres animaux). En Scandinavie par exemple, la nouvelle cuisine nordique a créé une demande pour des produits locaux haut de gamme. S'agissant de l'organisation du projet, les mêmes systèmes organisationnels et financiers pourraient être utilisés. Le processus pourrait cependant encore être rationalisé, avec, entre autres, une stratégie améliorée pour la gestion des questions de financement intérimaire.

Coûts et financement

Coût total :	€ 158 253
Ventilation des coûts :	
Services de consultance et administration	€ 84 102
Matériels/équipement de production	€ 33 622
Voyages et transport	€ 18 239
Produits d'information	€ 17 596
Bénévolat	€ 2 682
Audit	€ 2 012
Financement :	
Contribution de l'axe 4 :	€ 84 492 (70 % pour le FLAG petites îles / 30 % pour le FLAG Bornholm)
Projet du Southern Funen National Park	€ 40 234
Agence danoise de l'industrie alimentaire – Marketing	€ 17 435
Ministère de l'intérieur	€ 13 411
Bénévolat	€ 2 682

Informations relatives au projet

Titre : Production d'espèces d'algues comestibles en eaux danoises : le début d'une nouvelle profession

Durée : deux ans (janv. 2011- décembre 2012)

Date de l'étude de cas : Mai 2011

Coordonnées

Kai Winter,
président du « Réseau alimentaire des petites îles danoises ».
kai@kernegaarden.dk
+45 54 72 21 21

Détails relatifs au FLAG

FLAG des petites îles danoises

mp@aktionsgruppe.dk

+45 38 33 00 67

[FLAG Factsheet](#)

FLAG Bornholm

hjj@lag-bornholm.dk

+45 20 42 33 70

[FLAG Factsheet](#)

Éditeur : Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

Décharge de responsabilité : La direction générale des affaires maritimes et de la pêche est responsable de la production de ce document mais pas de son contenu. Elle ne garantit pas l'exactitude des données.