



Algues et produits marins attirent les chercheurs

Les algues possèdent de très nombreuses qualités et de plus en plus de recherches scientifiques leurs sont consacrées. Les applications sont nombreuses.

Lors du quatrième Symposium international santé mer de Granville (Manche), début octobre, des chercheurs d'Irlande, du Québec, de Norvège, d'Angleterre, d'Espagne et bien évidemment de France sont venus communiquer leurs derniers résultats en matière de recherche sur les algues. Tous ont souligné le nombre incroyable d'espèces d'algues qui existent à travers le monde et le potentiel de richesses encore non exploité qu'elles constituent.

En Irlande, dont les habitants utilisent les algues depuis la nuit des temps — notamment lorsque les produits de l'agriculture ne suffisaient plus à nourrir la population — le Comité des pêches marines vient d'annoncer la création d'un label de qualité pour les produits de la mer, y compris les algues, destinés spécifiquement à la restauration. Son collègue de l'Organisation irlandaise de l'industrie de l'algue, Stefan Kraan, estime que le marché irlandais des produits basés sur l'algue pèse environ 15 millions d'euros à l'heure actuelle. Il pourrait atteindre 50 millions d'euros d'ici cinq ans et surtout, ils devraient permettre la création d'emplois dans des zones rurales.

Toujours selon Stefan Kraan, des recherches spécifiques pourraient être développées sur plusieurs classes de produits utiles en agriculture. Il cite notamment les fertilisants organiques (des produits sont déjà commercialisés),

les poudres solubles et les compléments et additifs alimentaires pour la nourriture animale. Des utilisations sont également possibles en viticulture et horticulture.

Mais c'est aussi vers le marché asiatique que les chercheurs se tournent pour approfondir leurs recherches existantes et lancer de nouveaux programmes en la matière. Ce marché pèse déjà trois milliards de dollars et l'Institut marin de Oranmore (Irlande) a débloqué des fonds et créé un programme de recherches, en partenariat avec le gouvernement irlandais, afin de pouvoir faire passer ce marché à 4,5 milliards de dollars d'ici à 2013.

Une autre piste, inexplorée pour le moment en termes de recherche appliquée, a montré un intérêt particulier pour l'apport calcique de certains produits et coproduits marins qui pourrait se substituer au lait pour les personnes ne voulant ou ne pouvant pas en absorber.

Pour sa part, Franck Hennequart, de l'université nationale d'Irlande à Galway, travaille sur la mise au point d'un jus d'orange contenant des algues, une boisson fonctionnelle intéressante pour les apports en minéraux. Les algues pourraient aussi avoir un rôle à jouer dans la production future de biocarburants. Elles pourraient produire de très intéressantes quantités d'huile. Un programme français (avec notamment l'Ifremer) travaille actuellement sur cette piste. ■

Thierry Michel



Thier. Michel