

Reportage

# En Bretagne, l'algue, un filon qui fait débat

Article réservé aux abonnés

Dans la région, le secteur de la production d'algues est en plein boom, mettant face-à-face des modèles de petites échelles et d'autres, comme Algolesko, qui visent une échelle industrielle.



Ce mercredi d'avril, Algolesko est en pleine récolte : la moisson s'étale de mars à mai, 6 à 7 mois après la mise à l'eau progressive des cordes, ensemencées à terre. (Fabrice Picard/Libération )

par [Elodie Auffray](#) et photos Fabrice Picard  
publié le 11 mai 2021 à 6h30

*Chaque mois, Libération creuse une thématique environnementale. Après la chasse, le zèle de l'Etat face aux associations écolos, les manipulations du recyclage ou l'avenir de la voiture électrique, ce mois-ci: Cultiver des algues sauvera-t-il l'humanité ?*

A deux milles du petit port de Lesconil, dans le sud-Finistère, des centaines de bouées jaunes et blanches flottent sur une mer d'huile : elles forment la partie émergée d'un vaste champ d'algues. A une poignée de mètres sous l'eau, entre chaque bouée lestée par un corps-mort, s'étendent des cordes chargées de kombu royal, la principale espèce cultivée par l'entreprise Algolesko. Au bout du champ, la galère est à l'œuvre : une à une, les lignes de *saccharina latissima* (autre nom du kombu royal) sont treuillées à bord de l'ancienne

barge ostréicole, suspendues à hauteur d'yeux. Une jeune femme sabre le bas de la plante plane, une autre coupe ce qu'il en reste, entassé peu à peu dans des caisses.

Ce mercredi d'avril, Algolesko est en pleine récolte : la moisson s'étale de mars à mai, 6 à 7 mois après la mise à l'eau progressive des cordes,ensemencées à terre. Alors que la fin de saison approche, le premier bilan satisfait le directeur, Timothée Serraz : *«On a de super rendements cette année, on est contents»*, répète-t-il. Pour la première fois depuis son arrivée à la tête de la boîte en 2018, la production va dépasser les 100 tonnes et devrait même approcher les 150.



A une poignée de mètres sous l'eau, entre chaque bouée lestée par un corps-mort, s'étendent des cordes chargées de kombu royal, la principale espèce cultivée par l'entreprise Algolesko. (Fabrice Picard/Libération )

Avec ses 150 hectares de concession sur le domaine public maritime, le champ d'algues de Lesconil est le plus grand d'Europe. Algolesko a aussi obtenu 187 hectares au large de Moëlan-sur-Mer, plus à l'est, qui doivent être exploités à partir de cette année.

## **«On veut aller plus loin que les précurseurs»**

L'entreprise, fondée en 2013 par deux ostréiculteurs bretons, aujourd'hui présidée par l'ex-commandant du GIGN Philippe Legorjus, affiche un profil singulier dans le milieu de l'algue. Riche en la matière, la Bretagne, qui concentre la quasi-totalité de la production française, est plutôt tournée historiquement vers la récolte d'algues sauvages : 75 entreprises cueillent 5 000 tonnes par an sur les rives rocheuses, à pied, et 35 goémoniers ramassent 65 000 tonnes de laminaires en pleine mer. Le tout destiné à l'agriculture (engrais et nutrition animale), mais aussi à la cosmétique, la chimie et, à la marge, l'alimentation.



## A lire aussi

### Les algues marines, une solution miracle pour sauver la planète ?

Alimentation

10 mai 2021 **abonnés**

A côté, l'algoculture est un poids plume. Lancée à partir des années 80 par une poignée de passionnés, elle compte une petite dizaine d'acteurs, qui ont produit 121 tonnes en 2018. Mais, avec l'intérêt croissant pour les algues, les cultiver fait figure de filon, face à une ressource naturelle forcément limitée.



Dans le Finistère, en avril. La société Algolesko remonte les algues. (Fabrice Picard/Libération )

C'est le pari d'Algolesko, qui ambitionne de donner à cette culture, encore jeune sur le continent, une nouvelle dimension : *«On veut aller plus loin que les précurseurs. On sent que les marchés s'ouvrent, que ça intéresse de plus en plus de monde. C'est pour ça qu'on a de la surface : on a envie que ça se déploie»*, plaide Timothée Serraz, qui assume un projet *«entrepreneurial, industriel. Pour nous, le marché ne peut s'intéresser aux algues que si on est capable de générer un volume suffisant, avec une qualité constante»*. Algolesko vise principalement l'agroalimentaire européen, qui *«intègre de plus en plus d'algues dans les plats préparés, comme légume ou condiment»*, note le directeur. Qui vante aussi une production *«locale», «raisonnée»* et *«super vertueuse»* : *«Ça pousse tout seul, on n'utilise pas d'intrants. On ne touche pas à la ressource naturelle, on génère une biomasse qui n'a pas d'impact négatif.»*

L'ambition se heurte à des obstacles. Certes, l'algoculteur breton bénéficie d'eaux bien brassées, de grande qualité. Mais il doit composer avec une mer houleuse, loin des paisibles fonds de baie et des estuaires abrités où l'on cultive les algues depuis des siècles, en

Asie. «*L'hiver, on a de belles tempêtes. C'est une période stressante, où il faut surveiller les lignes, les raccrocher si besoin*», relate le responsable.

## Manque de modèle économique

L'entreprise, qui emploie 11 salariés et a levé 1,2 million d'euros l'an dernier pour se développer et essuyer ses pertes, n'est pas à l'équilibre. «*Mais on y arrive*», assure Serraz, qui souligne que «*ce sont encore les débuts, le modèle n'est pas calé. L'enjeu, c'est déjà de savoir sécuriser la production*». Le développement, estime-t-il, est surtout freiné par le manque de fonds : «*Plus on mettra d'argent, plus on pourra accélérer. Il y a un potentiel infini, mais il faut ouvrir en grand. Il ne faut pas qu'on rate le coche, parce qu'en Europe du Nord, ils vont beaucoup plus vite : ils investissent, ils doutent moins qu'ici.*»



Une marin-pêcheuse et récolteuse d'algues, dans le Finistère, en avril. (Fabrice Picard/Libération )

Sur les rivages finistériens, les desseins d'Algolesko suscitent chez certains la méfiance, voire l'hostilité. Les uns doutent du modèle et de sa rentabilité. Les autres s'émeuvent du nombre d'hectares accordés. Si la concession de Lesconil n'a pas fait de vagues, celle de Moëlan a suscité une levée de boucliers parmi les pêcheurs, plaisanciers, élus locaux et associations environnementales, qui ont déposé un recours en justice, déposé fin 2014 et en appel fin 2018. Outre le conflit d'usage, les associations pointaient le risque de prolifération d'espèces invasives. Algolesko cristallise aussi la crainte de voir se développer en mer une exploitation intensive, à l'instar de celle qui prévaut sur les terres bretonnes.

«*Les gens s'inquiètent de cette agriculture, ils ne veulent pas de ce modèle pour l'algoculture*», estime André Berthou, président du groupe Algues de rive, au sein du Comité régional des pêches. Ce récoltant-cultivateur des premières heures, plutôt partisan

des circuits courts, «ne croit pas» à l'algue intensive : «L'algoculture nécessite de lourds investissements. Or on travaille avec une houle importante : on perd régulièrement des lignes, arrachées par les tempêtes. C'est impossible de prévoir les rendements d'une année sur l'autre, ça freine le développement.»



Marie-Dominique Plan, autre pionnière du secteur : avec son époux, elle a fondé dans les années 90 la société Aqua B, qui récolte et transforme des algues pour un usage alimentaire, sous la marque Marinoë. (Fabrice Picard/Libération )

«On ne doit pas repartir en mer sur des schémas dépassés à terre, sur de grandes étendues en monoculture», défend aussi de sa douce voix Marie-Dominique Plan, autre pionnière du secteur : avec son époux, elle a fondé dans les années 90 la société Aqua B, qui récolte et transforme des algues pour un usage alimentaire, sous la marque Marinoë. Leurs courts-bouillons, conserves ou encore houmous sont vendus partout en France, dans des magasins bios. Restée artisanale, la PME d'une trentaine de salariés, qui occupe la criée et la glacière du port de Lesconil, a grossi petit à petit et se porte bien. Mais Marie-Dominique Plan reconnaît la nécessité de créer une filière pour avancer, coopérer, développer de nouvelles techniques, maîtriser la culture de plus d'espèces... «On est à un moment charnière, dit-elle. Les consommateurs sont intéressés et nous, on cherche encore notre modèle économique. En quarante ans, il y a eu beaucoup de tentatives, mais on piétine.»