

AlgoBreizh

Présentation de l'entreprise



AlgoBreizh - SARL au capital de 100 000 €
18, rue de Molène, 29810 LAMPAUL-PLOUARZEL
02.98.97.96.95 www.algobreizh.com info@algobreizh.com

Plan du document

Table des matières

Plan du document.....	2
Présentation de la société.....	3
Yann KERADOC, gérant d'AlgoBreizh.....	3
Dimension économique.....	3
Algues et usages.....	5
La transformation.....	6
Le lavage à l'eau de mer.....	6
Conservation.....	6
Les algues : une mine de saveurs !.....	7
Les algues de cultures bretonnes.....	7
Les algues sauvages bretonnes.....	7
Organismes professionnels.....	8
Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins.....	8
Ifremer.....	8
Le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins.....	9
Iroise, le premier parc naturel marin français.....	9
L'Iroise, une mer à protéger.....	9
L'Iroise, trésor de mer.....	10
Des richesses naturelles.....	10
Des missions d'étude et un projet de parc national.....	10
La création d'un nouvel outil.....	10
Initiative Bio Bretagne.....	11

Présentation de la société

AlgoBreizh est basée à Lampaul-Plouarzel face à la Mer d'Iroise, l'un des plus grands champs d'algues d'Europe. Les produits que nous fabriquons sont vendus sous la marque « Plein Ouest ». Contrairement à ce que l'on peut observer en Asie, en Europe le marché de l'algue alimentaire est un marché de niche. Les progressions de ces dernières années montrent que l'algue gagne du terrain tant auprès des restaurateurs que des particuliers.

Depuis plus de 15 ans, toute l'équipe d'AlgoBreizh développe et fabrique une gamme originale de produits alimentaires à base d'algues pour le bonheur des chefs et des particuliers amateurs de nouvelles saveurs.

Yann KERADOC, gérant d'AlgoBreizh

Passionné par le monde marin, mon intérêt pour les algues est né en 1999 par le biais des micro-algues telle que la spiruline. Leur profil nutritionnel est exceptionnel, tout comme celui des macro algues. Mais l'élément qui a déclenché ma passion, c'est l'éventail de saveurs que l'on peut trouver dans les algues. A cette époque, l'idée de manger de l'algue dérangeait une large majorité d'entre nous, mais la richesse des saveurs, combinée à ce profil nutritionnel étonnant, m'ont amené à me dire que nous ne pouvions pas passer à côté de cela.

Yann KERADOC

L'aventure a donc commencé il y a 15 ans aux côtés des chefs cuisiniers et directement au contact du public sur les marchés et les salons gastronomiques.

AlgoBreizh est une entreprise adhérente de la **Chambre Syndicale des Algues et de Végétaux Marins (CSAVM)** et de **Inter Bio Bretagne (IBB)**.

Nos produits biologiques sont certifiés par **ECOCERT FR-BIO-01**.

Dimension économique

AlgoBreizh est une coopérative regroupant 15 producteurs d'algues et assurant une valorisation de leur production sous la forme de produits alimentaires à forte valeur ajoutée, ainsi que leur commercialisation auprès de la grande distribution et de commerces spécialisés.

L'unité de transformation du Cleguer emploie 18 salariés, tandis que la commercialisation, au siège, concerne 15 personnes, dont 11 commerciaux visitant les distributeurs et magasins clients.

Les chiffres économiques les plus récents sont ceux relatifs à l'exercice 2013, clôturé le 31 décembre 2013.



AlgoBreizh – Comptes annuels

Actif

Date	31/12/13	31/12/12	Variation
Durée	12 mois	12 mois	
Devise	€	€	
Actif immobilisé *	564 000 €	628 000 €	-10%
-dont incorporel	12 000 €	18 000 €	-33%
-dont corporel	510 000 €	566 000 €	-10%
-dont financier	44 000 €	44 000 €	0%
Actif circulant	2 272 000 €	1 688 000 €	35%
- dont stocks	250 000 €	212 000 €	18%
- dont créances	764 000 €	510 000 €	50%
- dont disponibilités	1 258 000 €	968 000 €	30%
Compte de régularisation actif	42 000 €	48 000 €	-13%
Total actif	2 878 000 €	2 364 000 €	22%

Passif

Durée	12 mois	12 mois	
Devise	€	€	
Capitaux propres	2 254 000 €	1 332 000 €	69%
Provisions	0 €	0 €	0%
Dettes	626 000 €	441 000 €	42%
- dont dettes financières	74 000 €	99 000 €	-25%
- dont dettes fournisseurs	156 000 €	115 500 €	35%
- dont dettes fiscales et sociales	0 €	0 €	0%
- dont autres dettes	396 000 €	226 500 €	75%
Compte de régularisation passif	0 €	0 €	0%
Total passif	2 880 000 €	1 773 000 €	62%

Compte de résultat

Durée	12 mois	12 mois	
Devise	€	€	
Chiffre d'affaires	4 074 000 €	3 614 000 €	13%
- dont export	1 470 400 €	1 068 400 €	38%
<i>Production</i>	18 200 €	16 100 €	13%
Valeur ajoutée	2 262 000 €	1 932 000 €	17%
EBE	690 000 €	484 000 €	43%
Résultat d'exploitation	502 000 €	390 000 €	29%
RCAI	494 000 €	200 000 €	147%
Résultat net	478 000 €	192 000 €	149%
Effectif moyen	25	23	9%

Algues et usages

Les algues sont récoltées en Bretagne pour des applications industrielles depuis le 17^e siècle. Certaines espèces sont également récoltées sur les côtes du pays basque. Une quinzaine d'espèces d'algues est récoltée régulièrement, ainsi que des plantes de bord de mer.

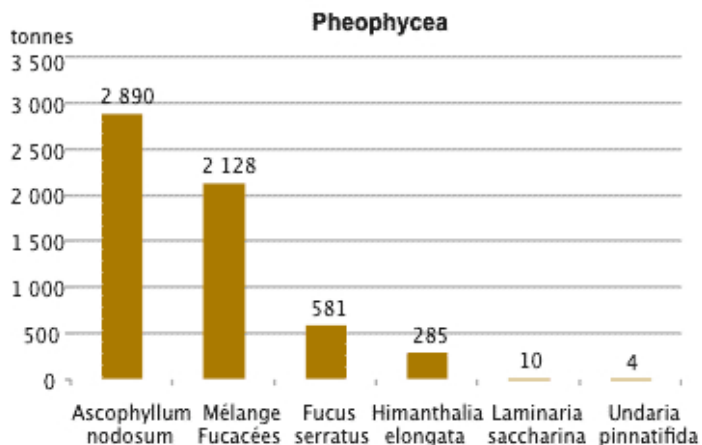
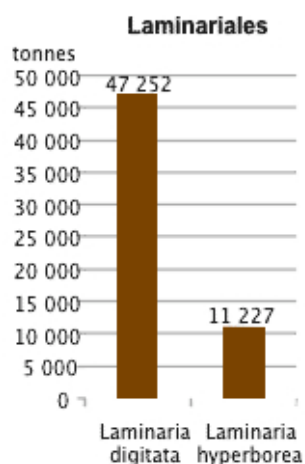
Les algues sont récoltées à pied et en bateau.

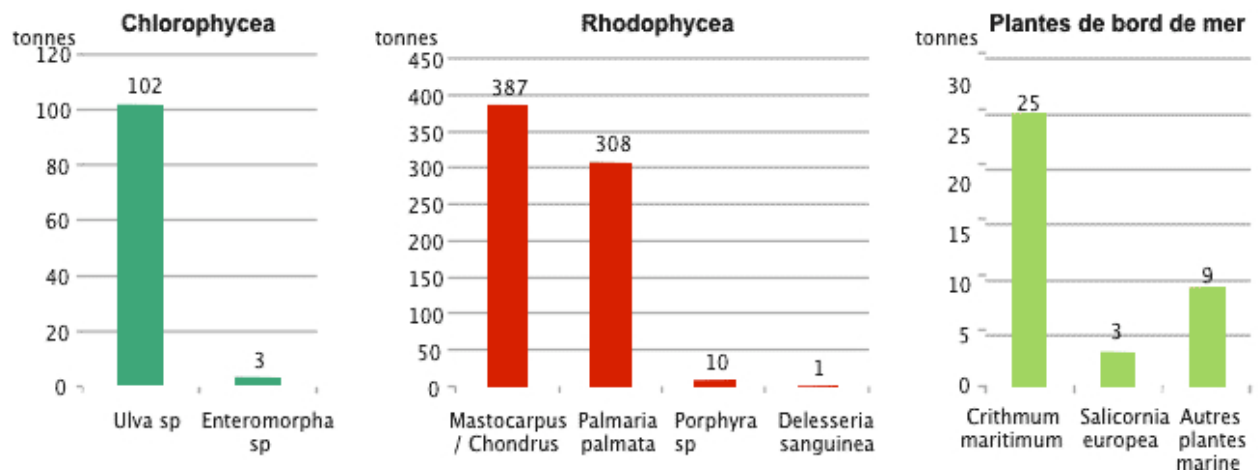
Concernant la récolte à pied, une enquête réalisée en 2008 auprès des entreprises acheteuses d'algues, permet de fournir les estimations suivantes :

- Les fucales ou goémon noir sont récoltées à pied sur l'estran par des récoltants professionnels (environ 20 personnes). Ils vivent à l'année de ce métier de récolte pour un chiffre d'affaires de près de 300 000 €.
- Les algues alimentaires sont récoltées à la main par certains récoltants professionnels mais surtout par des récoltants occasionnels. Cette activité était jusqu'à présent peu encadrée mais un énorme travail est réalisé depuis juin 2007 afin de pérenniser cette activité, gérer la ressource et trouver un statut à ces récoltants qui n'en n'ont pas. Environ 300 récoltants occasionnels récoltent des algues pour un CA de l'ordre de 300 000 €.

La récolte en bateau concerne les laminaires qui sont pêchées à l'aide de « scoubidou » ». Les récoltes annuelles varient de 40 000 à 60 000 tonnes pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 1,7 à 2,7 M€. Une quarantaine de licences gérées par les comités de pêches permet aux goémoniers de récolter ces algues.

Quantités d'algues et de plantes de bord de mer bretonnes transformées par les entreprises de la Chambre en 2008 (en tonnes) :





La filière de transformation des algues se caractérise par la multitude des applications et sa grande créativité en recherche et développement.

- Des algues laminaires sont extraits les alginates, agents gélifiants naturels utilisés dans les flans, les glaces, les dentifrices etc.
- Une douzaine d'algues sont autorisées à la consommation alimentaire : elles sont nettoyées, conservées fraîches dans du sel ou transformées et entrent dans la composition de pâtes, tartares, condiments, mélanges d'épices...
- Les algues sont aussi connues pour leurs principes actifs qui sont extraits et utilisés en pharmacie, cosmétique, thalassothérapie.
- La richesse des algues en fait des engrais naturels connus de longue date.

67 établissements fabriquent ou commercialisent des produits à partir d'algues et de végétaux marins, soit un total de 1 635 emplois (hors agro-alimentaire).

Le CA total correspondant est évalué à 424 millions d'euros en 2007. (source : étude CCI, juillet 2008)

La transformation

Le lavage à l'eau de mer

Aussitôt après la récolte les algues sont lavées à l'eau de mer pour retirer le sable, les coquillages et les cailloux. L'utilisation de l'eau de mer est déterminante pour conserver la texture et la couleur d'origine de l'algue.

Conservation

Deux procédés sont utilisés aussitôt après le lavage : le salage ou la déshydratation.

Le salage se fait progressivement et jusqu'à saturation. Les algues sont ensuite stockées au froid positif. Nous utilisons un sel sans anti-mottant et utilisable en Agriculture Biologique.

Ce procédé permet de conserver les algues plusieurs mois et nous garantissons une DLUO (date limite d'utilisation optimale) de 4 mois.

Le salage affine les qualités gustatives des algues et leur confère une texture plus tendre.

La déshydratation se fait dans des séchoirs où la température est voisine de 40°C. Cette déshydratation douce respecte au mieux le produit et notamment ses saveurs. Les algues peuvent être ensuite broyées et tamisées pour être proposées en paillettes.

Plusieurs calibres sont proposés :

Mini (< 1,5mm)

Epices (2 à 3 mm)

Standard (4 à 5 mm)

Gros flocons (1cm environ)

Les algues : une mine de saveurs !

Les algues apportent leur flot de nouvelles saveurs auxquelles s'ajoutent les propriétés d'exhausteur de goût.

Le profil aromatique diffère d'une algue à l'autre :

Les algues de cultures bretonnes

WAKAMÉ

Le Wakamé (*Undaria pinnatifida*) est une algue brune cultivée sur filière sur les côtes Bretonnes.

La mise en culture se fait fin septembre à quelques miles des côtes selon les sites, et la récolte débute vers la fin de l'hiver.

Le Wakamé présente une lame souple et tendre avec une nervure centrale croquante (stipe).

Côté saveurs elle offre un mélange discret de saveurs marines avec un léger goût d'huître.

Comme toutes les algues brunes la cuisson porte sa couleur au vert. Elle permet de renforcer les saveurs de vos préparations. Blanchie et mixée avec vos légumes vous obtiendrez des potages de velours. Elle s'accommode parfaitement avec les salades et sa forme permet de l'utiliser comme papillote.



Les algues sauvages bretonnes

LAITUE DE MER

La laitue de mer est une algue verte, souple, aux saveurs corsées auxquelles se mêle un goût proche de celui de l'oseille. Elle apporte toute sa force et sa fraîcheur à vos préparations.

Crue et émincée elle accompagnera les salades et les crudités. Hachée elle agrémentera les sauces, les potages ou les vinaigrettes. Sa forme de feuille permet aussi de l'utiliser pour réaliser une papillote.



NORI

Cette algue aux reflets violets devient presque noire lorsqu'elle est séchée. Ses saveurs rappellent celles du thé fumé ou du champignon séché. La Nori est très fine et souple.

Grillée sur la flamme puis émiettée, elle se met en caviar sur une pomme de terre au four. Accompagne délicieusement les omelettes, les béchamels et les sauces. C'est aussi l'algue impériale du Japon.

Vous trouverez aussi dans la cuisine Japonaise la feuille de Nori allant du noir au vert pour la réalisation des sushis.



DULSE

La dulse est une algue rouge où se mélangent douceur et iode. On lui trouve même un goût de noisette. Croquante au sortir de la mer, elle devient vite fondante après une légère cuisson.

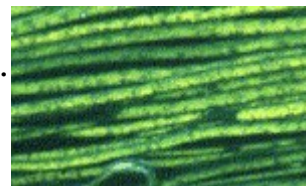
Elle se consomme crue avec les salades et les crudités. Agrémente les sauces, les potages et les vinaigrettes.



Elle enrobe un fromage de chèvre avant une légère cuisson vapeur et parfumerait délicieusement une tourte aux fruits de mer.

SPAGHETTI DE MER

De forme très élancée le spaghetti de mer est une algue brune tendre et iodée. Il accompagne les poissons, les légumes ou les tourtes de légumes et de fruits de mer.



KOMBU ROYAL

Cette laminaire est une des algues les plus majestueuses de l'océan. Les muses l'ont appelée Baudrier de Neptune.

Charnue et croquante elle a le charme de marier des saveurs sucrées et iodées. C'est la plus importante source d'iode connue. Par sa forme élancée et par la largeur de sa lame, cette algue s'emploie généralement pour réalisation de papillotes "royales".

Grâce à ses propriétés le kombu royal s'emploie également pour la cuisson des légumineuses.



Organismes professionnels

Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins

La Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins, organisation professionnelle, regroupe les entreprises de valorisation et de transformation des algues et plantes de bord de mer. Elles les achètent auprès des récoltants, les récoltent ou les cultivent elles-mêmes.

Le rôle de la Chambre est de veiller aux intérêts professionnels de ses membres, de représenter la profession au sein des structures officielles liées à son activité, de faciliter les rapports entre ses membres et leurs relations avec l'administration.

L'ensemble de ces entreprises est principalement localisé en Bretagne, lieu traditionnel et ancestral de récolte, lié à la présence d'un champ d'algues exceptionnel. Elles revendiquent un savoir faire et une capacité d'innovation de pointe dans des domaines aussi divers que l'extraction de polymères gélifiants, l'alimentation humaine, la nutrition, la cosmétique, la thalassothérapie, l'agriculture, la pharmacie, l'élevage d'ormeaux.

Les entreprises sont attentives à la **gestion durable** des ressources naturelles pour leur préservation et pour ce faire travaillent en étroite collaboration avec les pêcheurs et les récoltants d'algues, les Comités des Pêches, les Affaires Maritimes, l'Ifremer, et de manière générale avec tous les services de l'administration impliqués.

Ifremer

L'histoire de l'Ifremer comprend deux branches, l'une liée aux pêches maritimes, l'autre lancée par le Général de Gaulle après qu'il accéda au pouvoir en 1958.

La première lignée de chercheurs dans le domaine des pêches maritimes nous fait remonter au Service technique des pêches maritimes dont l'origine peut être fixée en 1861. Le texte du 17 mai 1887 pour la première fois mentionne le Service technique des pêches maritimes. Par la suite, le Comité consultatif des pêches maritimes discute dans sa séance du 13 novembre 1899 de l'organisation d'un Service d'études scientifiques et de recherches techniques intéressant les pêches maritimes. Il a fallu attendre le 6 mars 1912 pour que soit réglé le fonctionnement du Service scientifique des pêches maritimes.

Par décision du Président Raymond Poincaré, l'Office Scientifique et Technique des Pêches

Maritimes fut créé par la loi de finances du 31 décembre 1918. L'Office des pêches prend la dénomination d'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes le 14 octobre 1953.

Parallèlement, sous l'impulsion du Général de Gaulle, sera créé un Comité d'Exploitation des Océans, le COMEXO, qui fonctionnera à partir de 1961. Le CNEXO, créé par la loi 67-7 du 3 janvier 1967 prendra la suite du COMEXO. Enfin, l'Ifremer sera créé le 5 juin 1984 par fusion du CNEXO et de l'ISTPM.

Le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins

Le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPMM) est un organisme professionnel de droit privé chargé de missions de service public.

Regroupant l'ensemble des professions du secteur de la pêche et des élevages marins, il représente et assure la défense des intérêts généraux des pêcheurs auprès des pouvoirs publics nationaux et communautaires. Il participe à la gestion des ressources halieutiques dans le cadre d'une pêche responsable et d'un développement durable.

Ainsi, le CNPMM est consulté sur les mesures réglementaires de gestion des ressources halieutiques (poissons, coquillages, végétaux marins) ou adopte lui-même sa propre réglementation pour encadrer certaines pêcheries. Ces décisions s'imposent alors à l'ensemble des professionnels concernés.

Il participe également à la mise en œuvre des politiques publiques de protection et de mise en valeur de l'environnement et à la réalisation d'actions économiques et sociales en faveur de ses membres.

Il collabore aux études et aux programmes visant à améliorer la sécurité maritime et aux programmes scientifiques assurant une meilleure connaissance des milieux et des espèces marines ou permettant d'améliorer les techniques de pêche (accroître la sélectivité des engins en modifiant par exemple la taille des mailles sur les filets ou en prévoyant des « portes de sorties » pour les espèces non ciblées...).

Le CNPMM est l'échelon national de l'organisation professionnelle des pêches et des élevages marins qui comporte également des comités régionaux (14) et départementaux ou interdépartementaux (12) installés le long du littoral métropolitain et domiens. Les comités ont tous autonomes et indépendants.

Iroise, le premier parc naturel marin français

Le Parc naturel marin d'Iroise a été créé le 28 septembre 2007. C'est le premier parc naturel marin français.

L'historique de la création du Parc a connu plusieurs époques : une prise de conscience de la nécessité de protéger la mer d'Iroise, la volonté de créer un parc national et enfin, la nécessité de définir un nouvel outil de protection, le parc naturel marin.

Cette phase de création a duré plus de quinze ans, au rythme des mouvements de soutien et d'opposition locaux.

L'Iroise, une mer à protéger

La mer d'Iroise abrite un patrimoine naturel marin exceptionnel et de nombreuses activités professionnelles ou de loisirs. Les paysages de la mer d'Iroise sont saisissants, balayés par la houle et les vents. Les habitants du littoral et des îles entretiennent un lien identitaire fort avec « leur » mer, qui abrite un patrimoine culturel riche.



L'Iroise, trésor de mer

Iles, bateaux de pêche, phoques, algues, phares... Ces quelques mots évoquent la mer d'Iroise dans l'imaginaire des habitants du littoral. Pourtant, ils ne définissent pas à eux seuls la puissance et la magie que l'Iroise exerce sur ceux qui la traversent, l'exploitent ou la contemplent.

L'hiver, la houle, les vents et les tempêtes façonnent les paysages marins, alors que l'été les eaux cristallines entre bleu et vert, « *glaz* » en breton, invitent aux loisirs. Les paysages sous-marins sont eux aussi extrêmement variés : champ d'algues molénais, fonds sableux de la baie de Douarnenez, fosse d'Ouessant...

La mer d'Iroise recèle de nombreuses richesses naturelles, culturelles et humaines. Le Parc naturel marin d'Iroise a pour but de protéger et de valoriser ces richesses.

Des richesses naturelles

La mer d'Iroise concentre sur ses 300 kilomètres de côtes, mais aussi et surtout sous la surface de l'eau, un grand nombre de paysages représentatifs de l'environnement marin breton et par extension de l'Atlantique Nord-Est : dunes, falaises, archipels, landes, îles, fonds rocheux et sédimentaires...

La variété de ces paysages, associée à l'accès difficile de certains sites pendant une bonne partie de l'année, explique pourquoi cette mer constitue une zone refuge pour de nombreuses espèces.

Certaines d'entre elles sont protégées comme le phoque gris, le requin pèlerin, le grand dauphin, la sterne...

Les vastes champs d'algues, les tombants rocheux des côtes et les baies peu profondes constituent autant de nurseries et de nourriceries pour les espèces marines. La présence de nombreuses populations de mammifères marins et d'oiseaux de mer témoigne de façon spectaculaire de l'importance de cet espace.

Le sentiment de devoir protéger cet espace marin s'est imposé assez naturellement à la fin des années 1980. Lors de l'inauguration de la Réserve de biosphère de l'Iroise en 1989, l'idée d'un parc protégeant la mer d'Iroise a été lancée pour la première fois.



Des missions d'étude et un projet de parc national

Des missions d'étude se sont succédées au cours des années 1990 et 2000, pour définir le projet, dans ses limites, ses objectifs et ses modalités de mise en œuvre, en concertation avec les usagers de la mer.

L'option prise pour un projet de **parc national** a été validée en 1995 par le comité interministériel de la mer et une prise en considération par le Premier ministre a eu lieu en 2001.

Néanmoins, ce statut a soulevé des inquiétudes parmi la population et il s'est révélé peu adaptable à la réalité du projet de la mer d'Iroise. Pour les mêmes raisons, la création d'un parc national marin en Corse venait d'échouer.

Le ministre de l'Ecologie, Serge Lepeltier, décide alors de réfléchir à un nouvel outil adapté à la mer : **le parc naturel marin**.



La création d'un nouvel outil

Les parcs naturels marins ont été créés par la loi du 14 avril 2006. Elle crée également l'Agence des aires marines protégées, établissement public dédié à la protection du milieu marin, sous la tutelle du Ministère du développement durable.

Les parcs naturels marins sont une nouvelle catégorie d'aire marine protégée, permettant de répondre aux besoins spécifiques des espaces marins où cohabitent de nombreuses activités

maritimes et un milieu naturel particulièrement riche.

Initiative Bio Bretagne

L'association **Initiative Bio Bretagne** est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique. Après 18 ans d'existence, à la suite d'un travail collectif des membres sur l'organisation et le rôle de l'association, son nom et ses statuts ont été modifiés en juillet 2013.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne*, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques
- Animation des filières biologiques
- Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots de ces missions qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.

** Les organisations et entreprises adhérant à Initiative Bio Bretagne sont réparties en six secteurs d'activités :*

- **Production** : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio, producteurs individuels
- **Préparation** : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement, fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel, restaurants
- **Distribution** : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces
- **Prestation de services** : encadrement technique, recherche, formation, organisation de salons
- **Chambres consulaires**
- **Consommation** : associations de consommateurs, collectivités (ne finançant pas l'association)

