



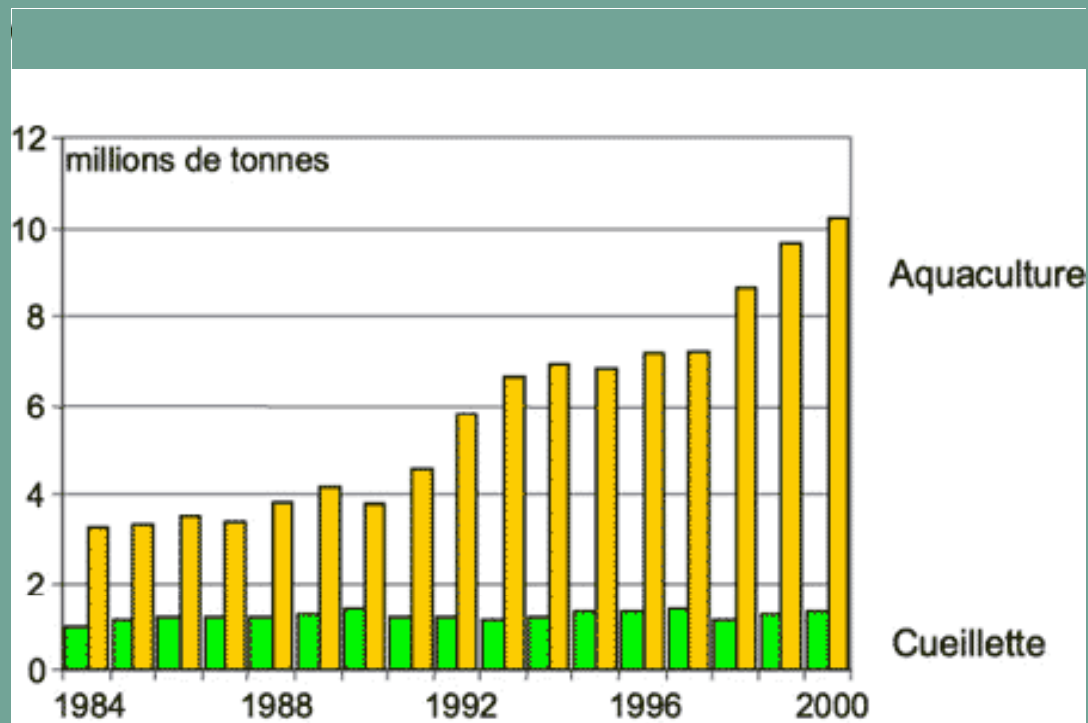
L'algoculture



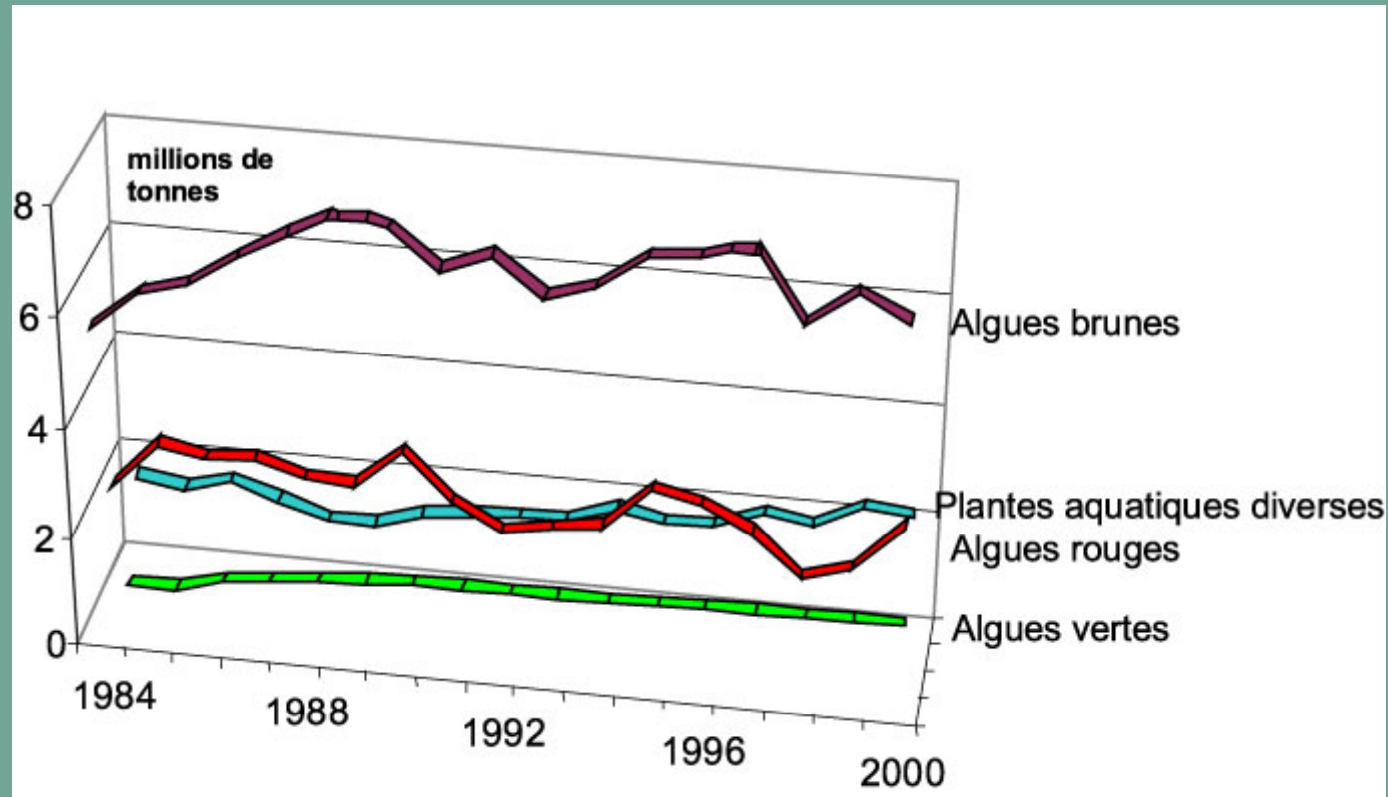


Production mondiale

Évolution 1984 - 2000



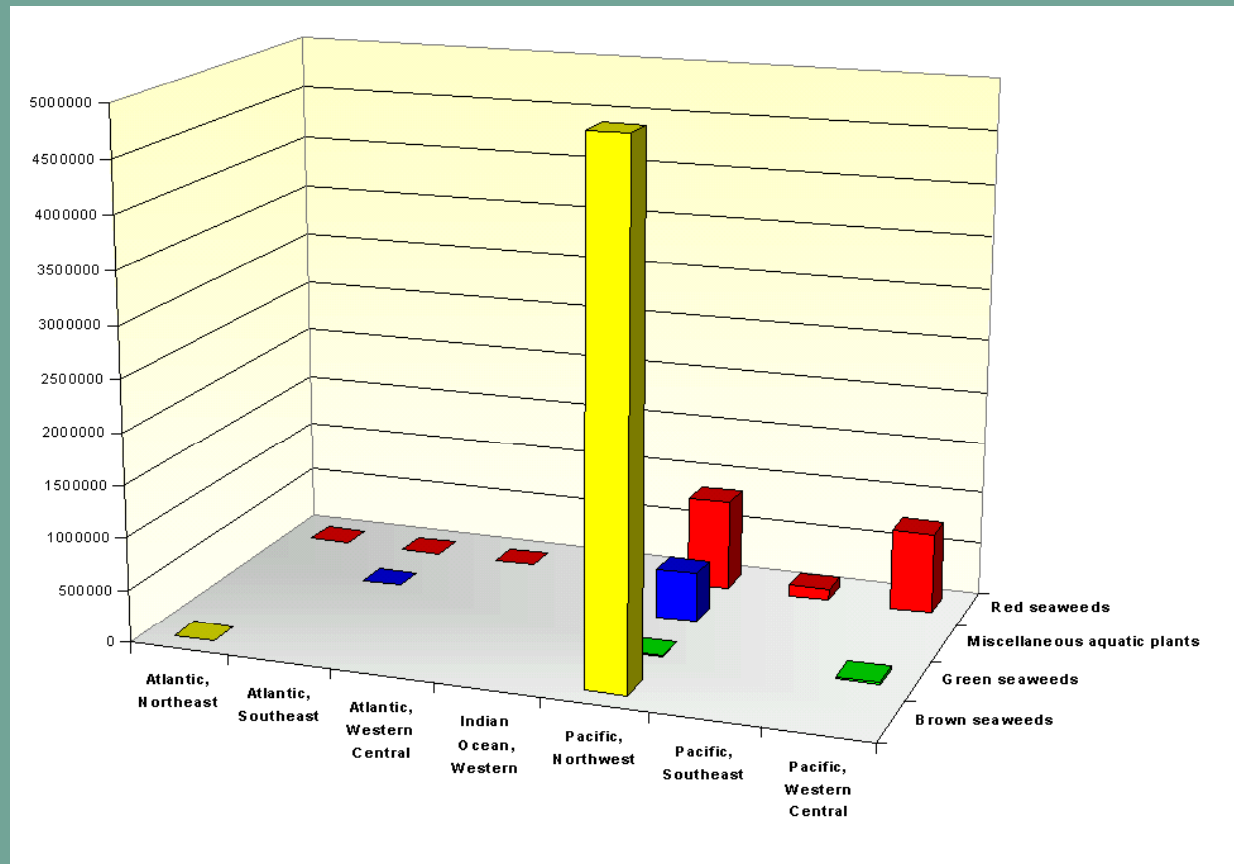
On note une augmentation de la production algicole par rapport à la cueillette.



- En 2000, la production des algues et végétaux aquatiques atteint 7.9 millions de tonnes.
- La culture des algues brunes produit 4.9 millions de tonnes (humides)..

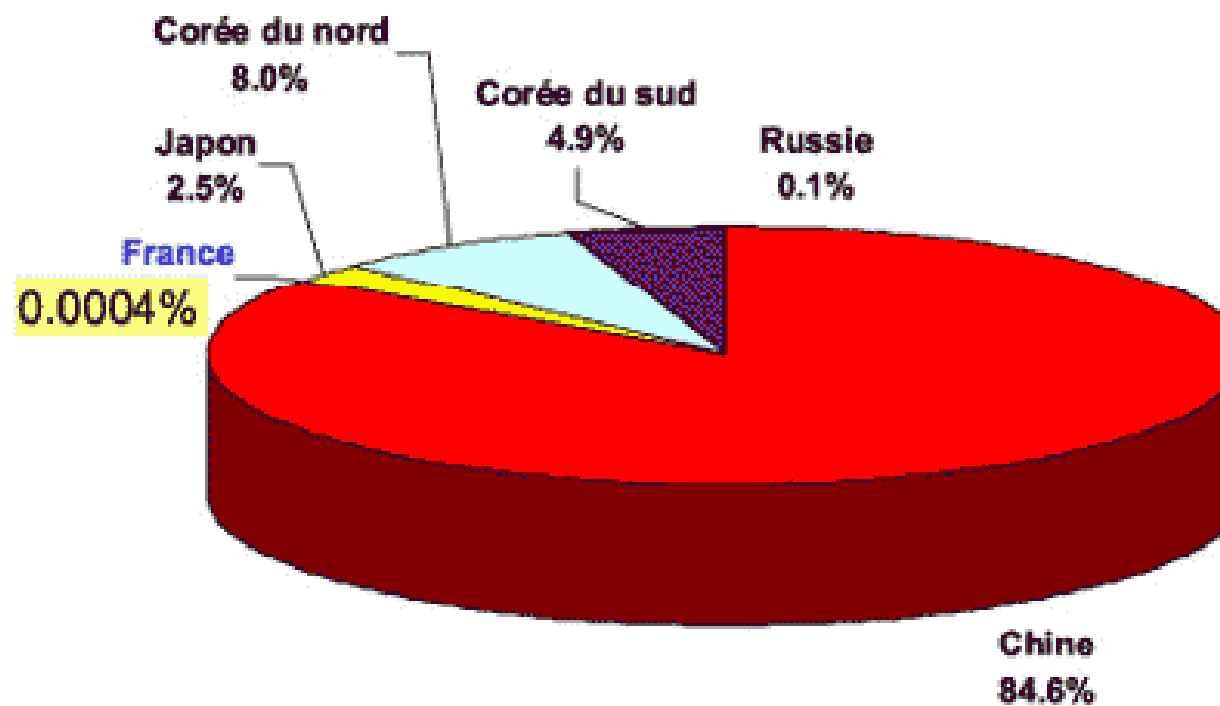
Production par pays

Production par grandes zones géographiques



Les sites de production les plus importants se trouvent en Asie du Nord Est.

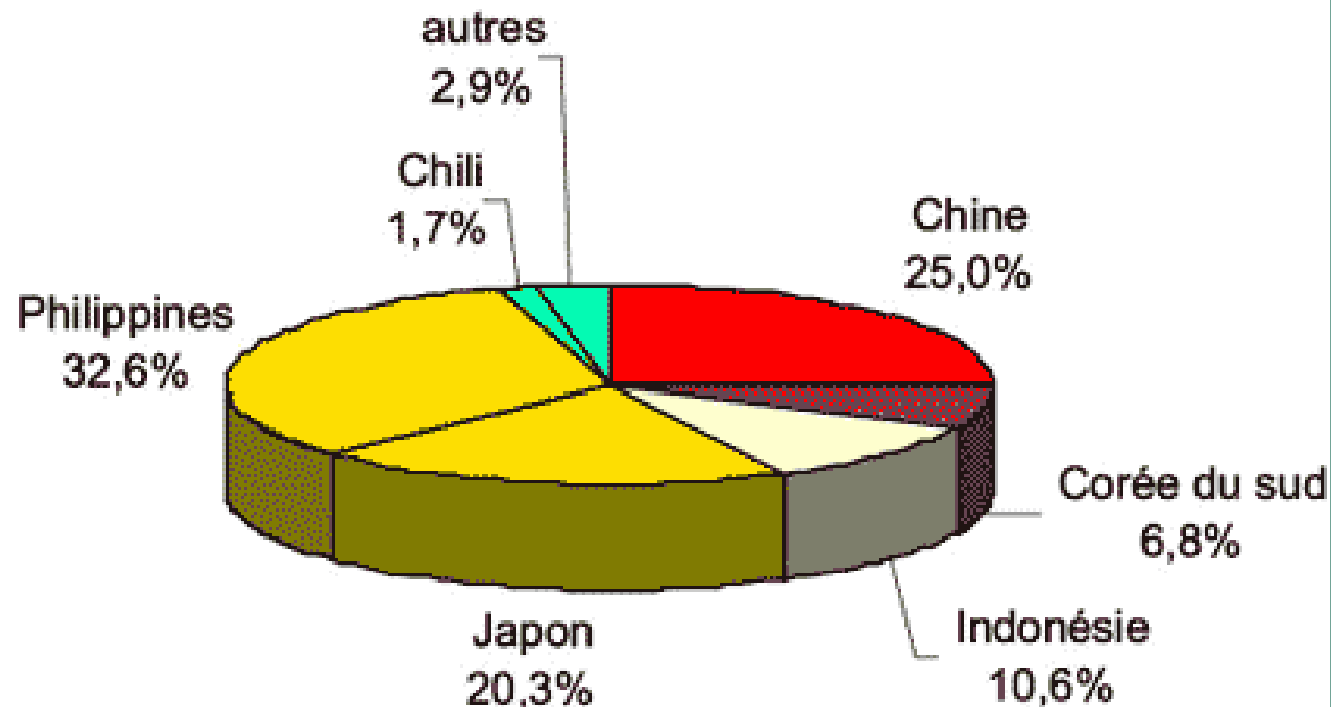
Algoculture algues brunes



Production : environ 5 000 000 tonnes pour un chiffre d'affaire de près de 3 milliards de US \$.

La Chine est le principal producteur avec 84.5 % du total mondial.

Algoculture algues rouges

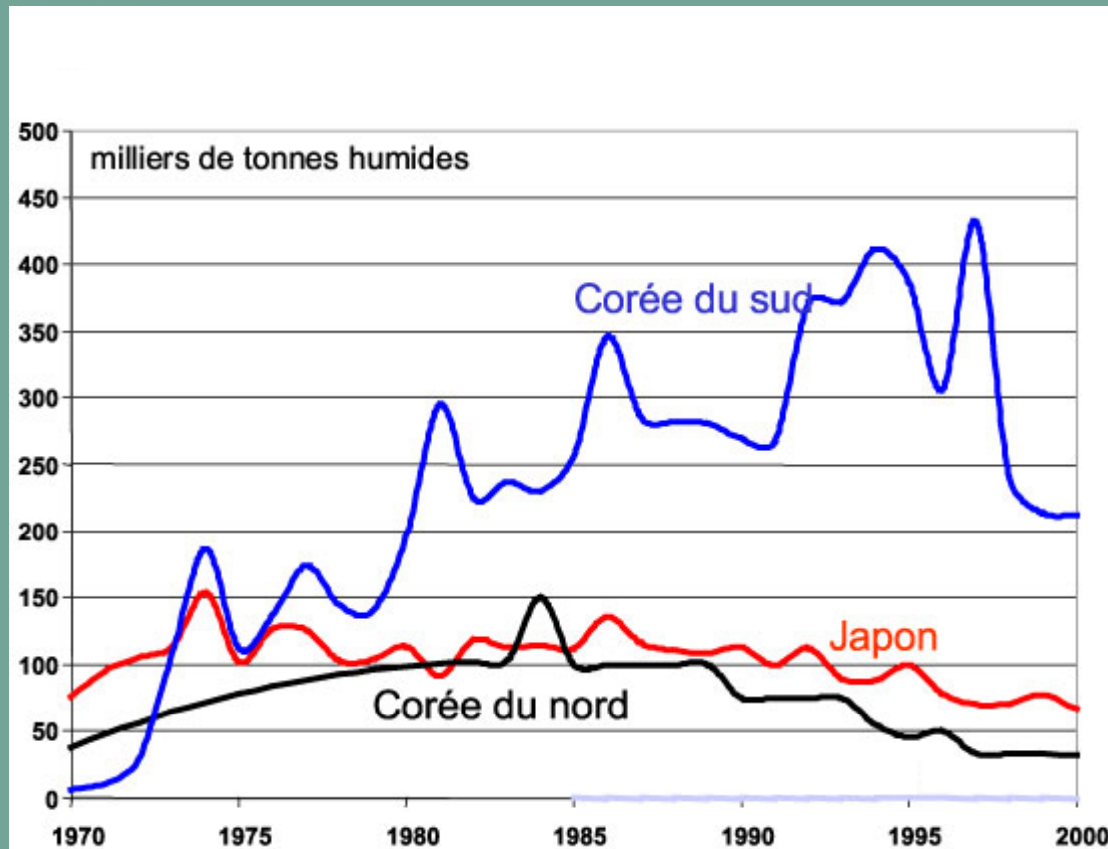


Production : environ 2 000 000 tonnes, pour un CA de 300 millions de US \$

Les autres pays producteurs, avec des productions annuelles inférieures à 10 000 tonnes sont répartis sur les différents continents: Vietnam, Taïwan, Corée du nord, Fidji, Micronésie, Kiribati, Tanzanie, Namibie, Afrique du sud, Venezuela, Pérou, Italie, France. A noter que le chiffre d'affaires n'est pas proportionnel à la production. Ce sont les pays "transformateurs", tel que le Japon, qui génèrent le chiffre d'affaires le plus important.

Par espèces et par pays

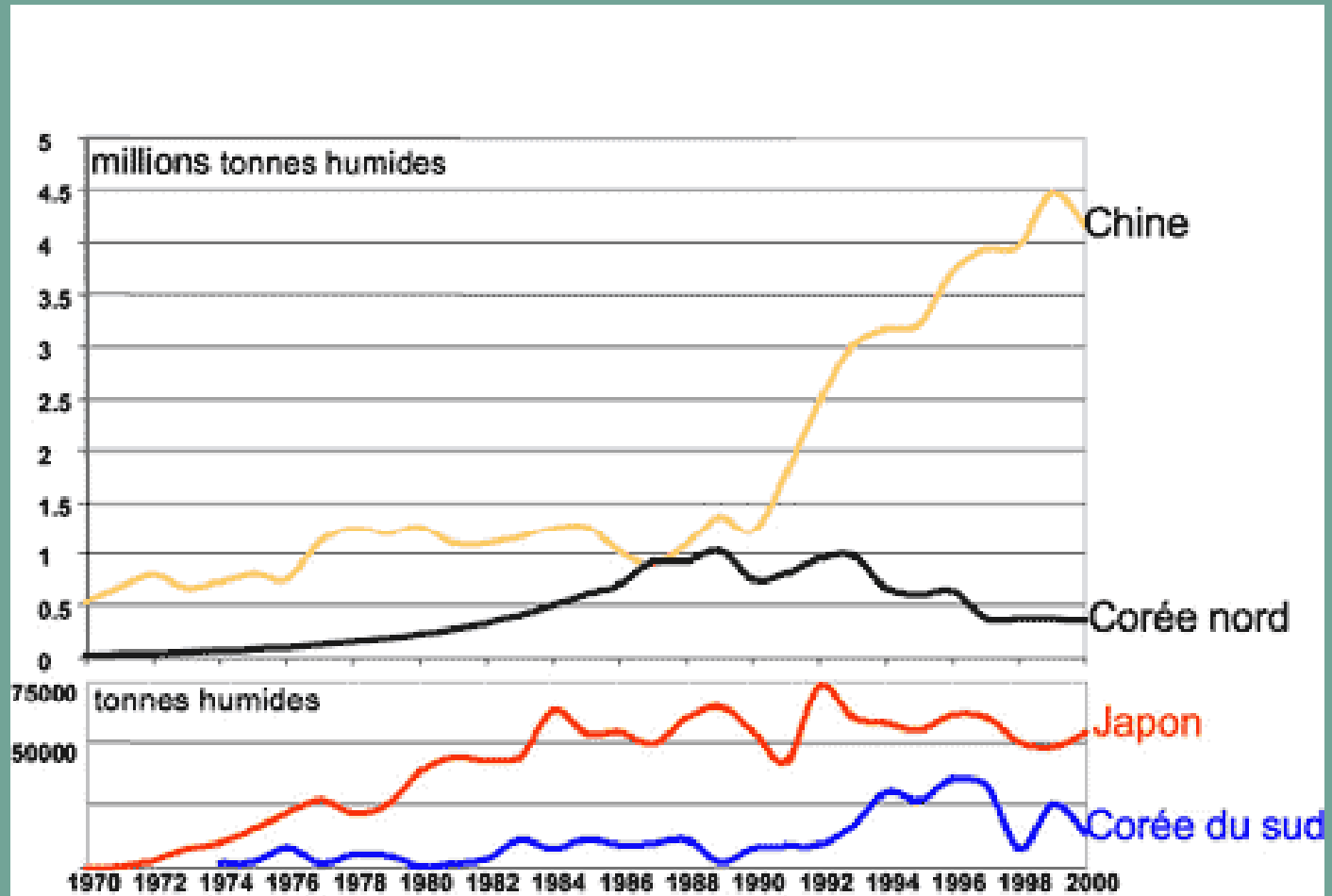
Production *Undaria pinnatifida* (wakame)



Cette algue brune est principalement produite et consommée en Asie. Les plus grands producteurs sont le Japon et la Corée du Sud.

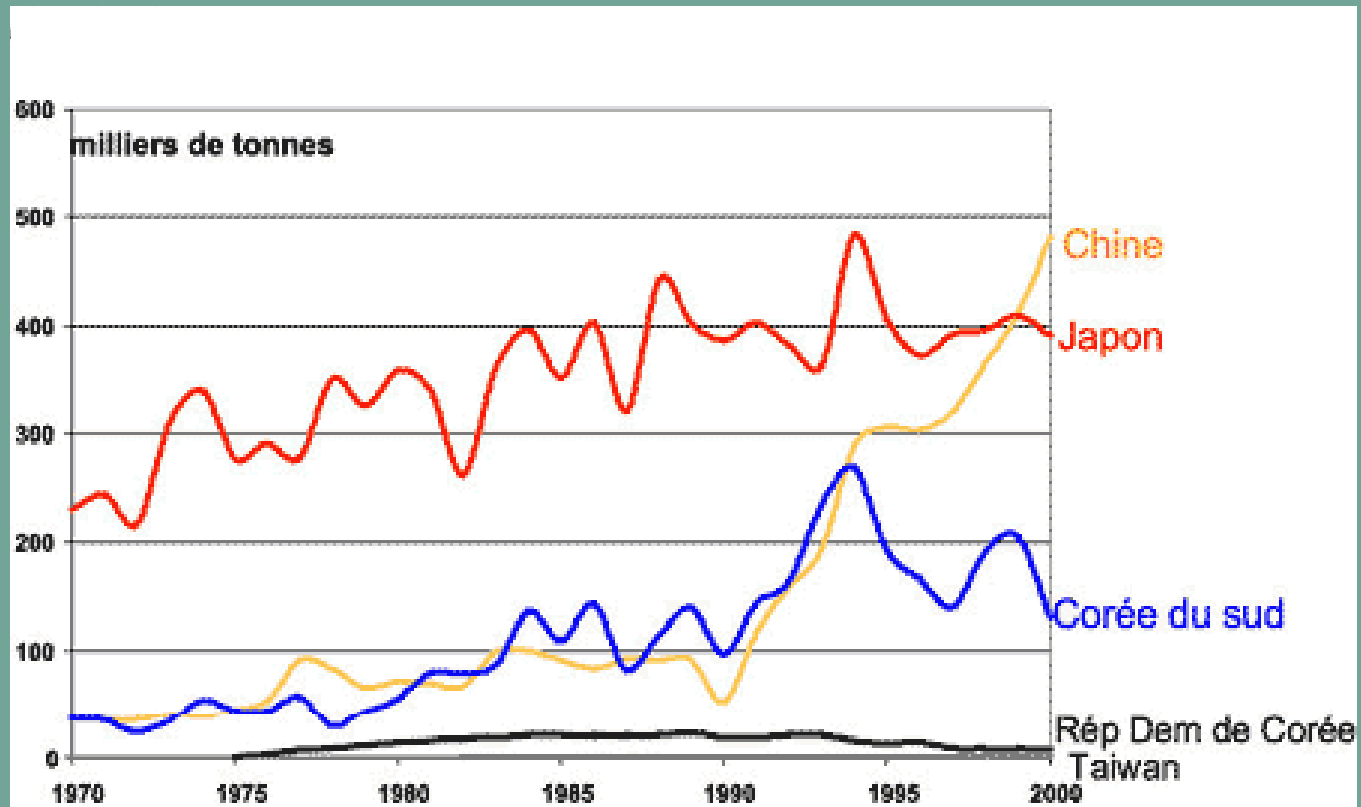


Production *Laminaria japonica* (kombu)



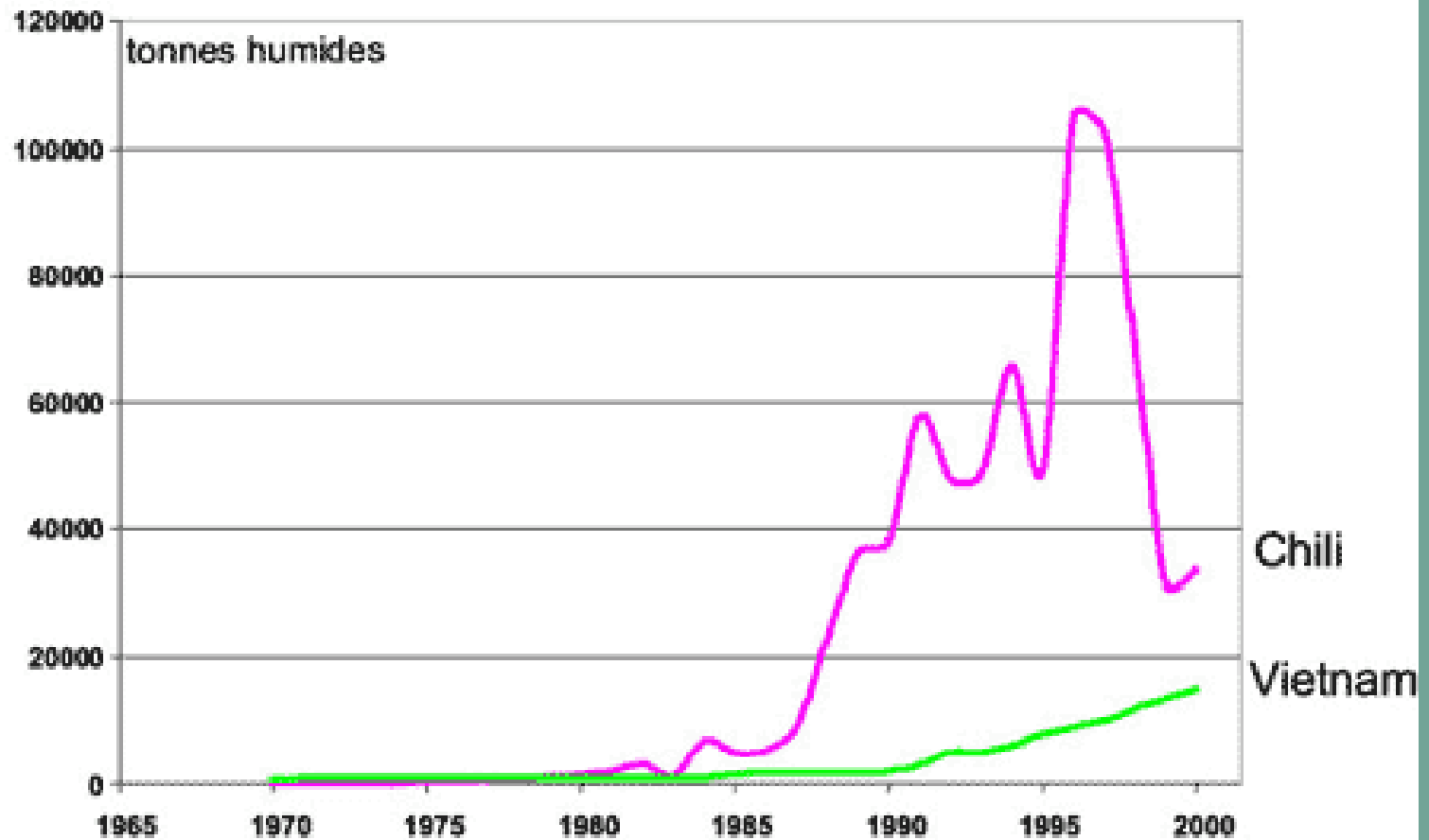


Production *Porphyra* sp (Nori)



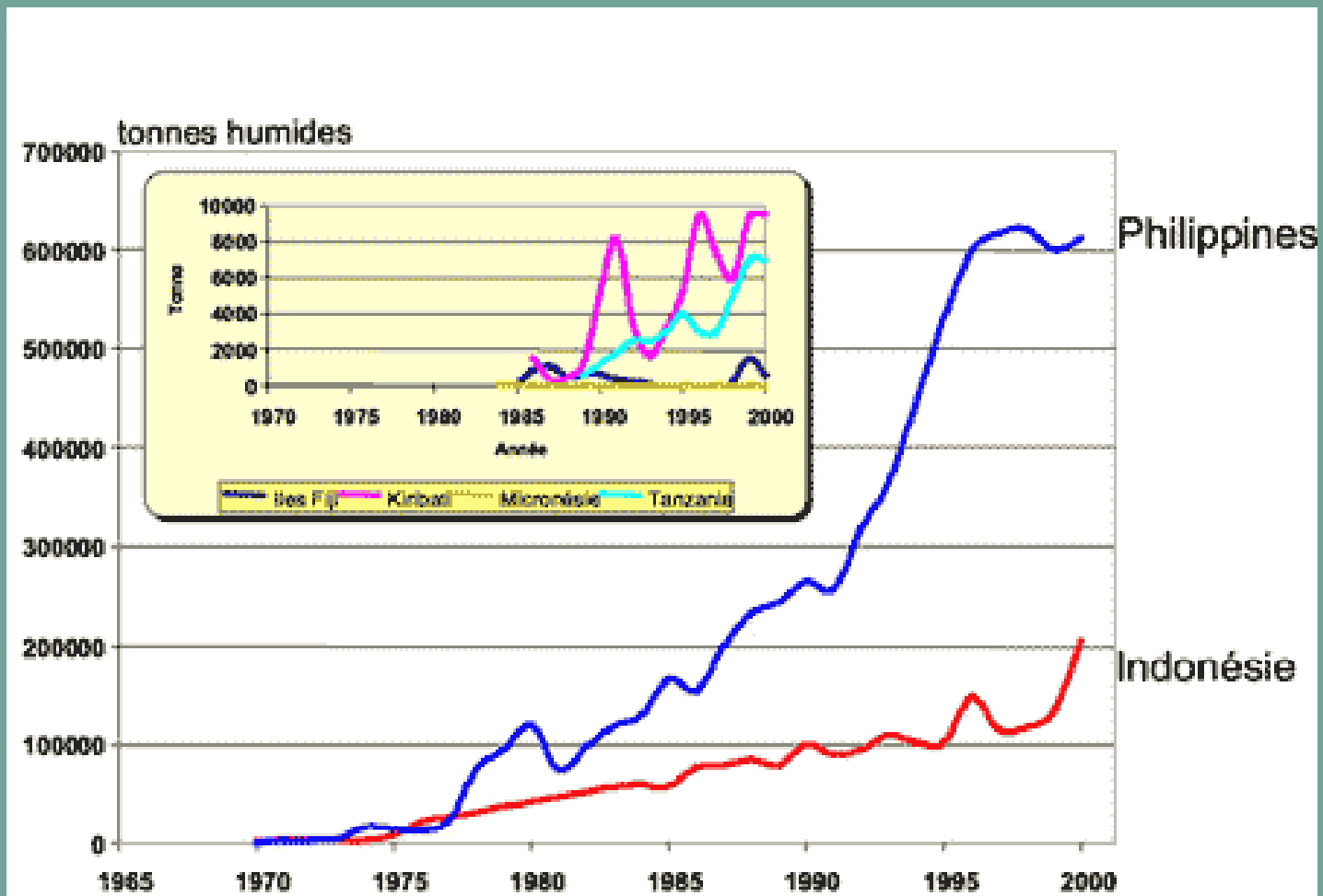


Production *gracilaria* sp





Production *Eucheuma* sp





Modes de culture

La culture des végétaux marins

Il existe deux méthodes basées sur le stade d'ensemencement

- 1) Bouture à partir de fragments de thalle (toutes espèces)
- 2) Éléments unicellulaires (spores, zygotes ou coniales) ; elle nécessite la maîtrise du cycle de reproduction ; coût de production plus élevé ; mis en oeuvre pour les espèces alimentaires

Utilisation



Les alginates

Les alginates sont extraits des algues brunes. Les plus importants sont :

E400 Acide alginique E401 Alginate de sodium E402 Alginate de potassium

On recense près de 300 applications des alginates. Exemples :

Agro-alimentaires :

crème glacée, fouettée, pâtisserie, confiture, ... (présence d'alginates signalée sous les symboliques de E401 à E404)

Pharmaceutiques :

capsule de comprimés, pâtes dentifrices, moulage dentaire, ...

Peintures :

coloration des tissus grand teint

augmentation de la viscosité et du temps de sédimentation

(la peinture reste plus homogène et ne gicle pas)

Divers :

enrobage des électrodes de soudure

moulage de statues...