

L'ÉCONOMIE EN IMAGES



C'est à l'écloserie de Lézardrieux (Côtes-d'Armor), que les semences d'algues sont fixées sur des cordelettes, elles-mêmes enroulées autour de ces collecteurs blancs. Une fois plongés dans des bassines d'eau salée, ces «bébés algues» y finiront leur processus de fécondation lors de la période estivale.



ALGOLESKO SES ALGUES DE CULTURE VONT COLONISER NOS ASSIETTES

Cette PME bretonne fournit industriels et restaurateurs avec ses kombus, wakamés ou encore alarias, qu'elle fait pousser dans les eaux protégées du Finistère. Une manière, aussi, de préserver cette ressource naturelle.



Lors de la récolte (ici d'algues wakamés), qui dure quarante-cinq jours entre mars et avril, les cordes sont remontées par treuil jusque sur une barge. Ces supports de culture avaient été immergés en septembre, à 1,5 mètre sous la surface de la mer, pour que les plants profitent de la lumière.



C'est sur le site de Loctudy (Finistère) que la récolte est blanchie afin de la conserver, via un processus inspiré d'une technique japonaise, et tenu secret. L'opération, qui consiste à saturer en sel les plants en les plongeant dans une solution aqueuse, les fait passer du brun au vert.



Sur le site de Lézardrieux, la culture d'algues débute par un geste de précision : il s'agit, à l'aide d'un scalpel, d'isoler les mekabus, les bases fertiles des algues. Ces semences seront ensuite placées en écloséries, où elles pourront se féconder et se multiplier, jusqu'en juillet.



L'ÉCONOMIE EN IMAGES

Une fois blanchies, les algues wakamés, destinées à l'alimentation humaine, sont emballées et envoyées chez les clients d'Algolesko, qu'il s'agisse d'industriels ou de restaurateurs. En moyenne, le kilo de wakamés surgelés est vendu 15 euros.



77%

de la production d'Algolesko est destinée à l'alimentation humaine, le reste étant voué à la cosmétique (crèmes, shampoings...)

11 million

d'euros de chiffre d'affaires en 2024. La société vise 6 millions d'euros d'ici 2029.



Entre Loctudy et Lesconil, à quelques kilomètres au large du Finistère, une barge métallique d'une vingtaine de mètres de long, le «Guip», se livre à une pêche pour le moins surprenante. À l'aide d'un treuil, ce ne sont pas des poissons que les marins remontent, mais des dizaines de kilomètres de cordes, chargées... d'algues. Dans cette zone de 150 hectares interdite à la navigation, Algolesko, le propriétaire du navire et leader européen de l'algoculture de pleine mer, fait en effet pousser trois variétés d'algues comestibles : le kombu royal (60% de sa production), le wakamé (35%), ainsi que l'alaria (5%). À chacune de ces plantes, ses atouts. «Le kombu est réputé pour ses saveurs prononcées,

tandis que l'alaria est prisée pour ses propriétés cosmétiques», détaille Timothée Serraz, directeur général d'Algolesko depuis sept ans.

Biodiversité des océans. Créée en 2013, cette PME agricole de 15 salariés fait figure d'exception dans un paysage français dominé par la cueillette d'algues sauvages. Et ses 200 tonnes pèsent encore peu dans les 72 000 tonnes sorties chaque année des flots. Mais, à l'échelle mondiale, la donne est tout autre : 97% du marché (35 millions de tonnes pour 16 milliards d'euros de chiffre d'affaires) proviennent de l'algoculture, principalement en Asie. C'est d'ailleurs en partie pour concurrencer cette offre qu'Algolesko s'est lancée dans l'aventure. La filière permet aussi de protéger des ressources naturelles susceptibles, à terme, de s'épuiser. «L'algue, c'est comme un arbre dans une forêt : elle absorbe le gaz carbonique et rejette de l'oxygène dans l'air. D'où la nécessité de la préserver pour assurer la biodiversité des océans», explique le directeur. Classée bio, la production d'Algolesko répond aussi à la demande croissante pour ce produit sain, riche en nutriments, vitamines et sels minéraux. «L'algue dans l'alimentation humaine va être une source d'innovation pour le futur. Nous n'en sommes qu'au début», indique Xavier Terlet, spécialiste des tendances alimentaires au sein du cabinet ProtéinesXTC.



Dans la zone de culture, les algues sont réparties sur des dizaines de rangs de cordes, ce qui représente près de 45 kilomètres cumulés. Algolesko paie une redevance à l'Etat pour ces 150 hectares qu'elle exploite, à 4 kilomètres au large des côtes, entre Loctudy et Lesconil.

Avant de finir dans nos assiettes, cette récolte exige toutefois rigueur et patience. Tout commence à Lézardrieux, dans les Côtes-d'Armor, chez Aleor, filiale à 51% d'Algolesko. C'est ici que les bases fertiles des algues, appelées mekabus, sont isolées manuellement, puis placées en écloserie jusqu'en juillet. Après quelques mois en bassins, ces «bébés algues» finissent par être fixés sur des cordes, avant d'être immergés dans la zone de culture, à l'automne. Plongés à 1,5 mètre sous la surface des eaux pour capter la lumière, les jeunes plants grandissent pendant l'hiver et sont récoltés au printemps. Une course contre la montre commence alors. «Il faut stabiliser les algues très vite, pour éviter leur dégradation», explique Timothée Serraz. De retour à terre, les plants rejoignent l'unité de transformation de Loctudy pour y être blanchis. Cette étape-clé, inspirée de techniques japonaises, consiste à saturer l'algue en sel afin de la conserver. Le procédé, gardé secret, la fait passer du brun au vert.

Supermarchés et restaurants. Alors que 77% de cette production est destinée à l'alimentation humaine, les algues wakamés d'Algolesko se retrouvent ainsi dans les salades de Picard, dans les conserves de La Belle-Iloise ou sur les tables des restaurants. Le reste sert en cosmétique, pour fabriquer

crèmes et shampoings. Le pionnier français cherche même des débouchés à ses plants qui ne peuvent pas encore être valorisés, soit près de 20% de la production. «Des équipes de recherche et développement étudient leur utilisation pour la nutrition animale ou l'agriculture», indique Timothée Serraz.

Avec un chiffre d'affaires de 1,1 million d'euros en 2024, Algolesko se voit encore grandir. «Nous visons 6 millions d'euros de revenus à horizon 2029, pour

Un produit sain, riche en nutriments, sels minéraux et vitamines

une capacité de production de 600 tonnes», espère le directeur. Pour assurer son plan de développement, la PME cherche d'ailleurs de nouveaux investisseurs, à hauteur de 4 millions d'euros. Une première levée de fonds de 1,5 million d'euros vient d'être lancée auprès de family offices. Cet argent frais devrait permettre de lancer l'exploitation d'une nouvelle surface de culture, cette fois de 180 hectares, au large de Moëlan-sur-Mer (Finistère).

Camille Harel. Reportage photo : Manolo Mylonas pour Capital