

PROJET ALGOLESKO - LA 1ère FERME MARINE D'EUROPE

Entreprise Algolesko accompagnée par le cluster BRIT'INOV

Le binôme



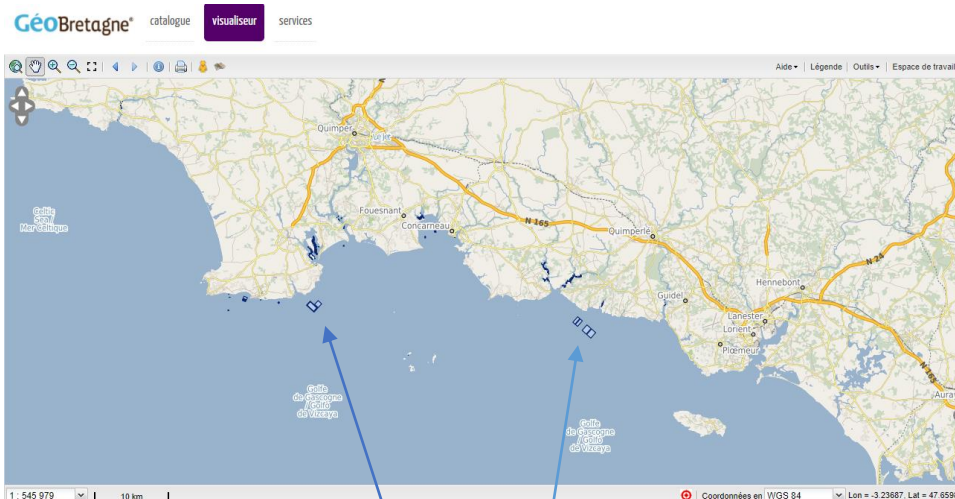
L'entreprise : **ALGOLESKO** a été créé en 2013 de la rencontre entre trois hommes passionnés par l'univers maritime. ALGOLESKO est un producteur récoltant de produits de **cultures marines et principalement d'algues alimentaires biologiques**. Cette ressource est également destinée à servir de base par extraction moléculaire à des développements dans le domaine de la santé humaine et animale.

ALGOLESKO se positionne sur l'amont de la chaîne de valeur. **Elle enseme, produit, récolte, pré-transforme ses algues biologiques sur un site géographique unique en Europe.**

La société dispose d'une **concession en pleine mer de 150 hectares pour la culture des algues marines**, à Lesconil (29). Cet espace maritime de culture est idéalement situé dans une **zone classée « Natura 2000 »**, classification témoignant de la grande qualité des eaux.

ALGOLESKO dispose d'une deuxième concession à **Moëlan sur Mer (29) de 184 hectares (lancement de l'exploitation en 2020)**.

A ce jour ALGOLESKO est la plus grande FERME MARINE AQUACOLE en EUROPE



Concessions ALGOLESKO



Créé en 2008 sur l'initiative de la Région Bretagne, le Cluster BRIT'INOV est constitué d'entreprises PME/PMI/ETI/Groupes dont les activités se développent dans les secteurs :

- Ressources marines : pêche, aquaculture, culture de végétaux marins,
- Industries agro-alimentaires,
- Industries cosmétiques & nutrition/santé

La rencontre des fondateurs de la société ALGOLESKO s'est réalisée dans le cadre des activités du Cluster BRIT'INOV dont les travaux menés à partir de 2009 ont aboutis à un programme de développement territorial de l'économie de l'algue en Bretagne, le programme BREIZ'ALG. Ces travaux étaient inscrits dans la stratégie du cluster qui a été labellisée par l'action « Soutien à la dynamique des Grappes d'Entreprises » de la DATAR en octobre 2010.

Les résultats des travaux menés avec tous les acteurs du territoire et les données de « l'Etude de marché et d'opportunité économique relative au secteur de l'algue alimentaire en France, en Europe et à l'International » réalisée en 2012 ont d'une part alimenté le programme BREIZH'ALG et d'autre part contribué à faire évoluer les modèles et les réglementations tant au niveau national qu'au niveau européen. Evolutions sur toute la chaîne de la valeur depuis la production jusqu'aux différents stades de la transformation.

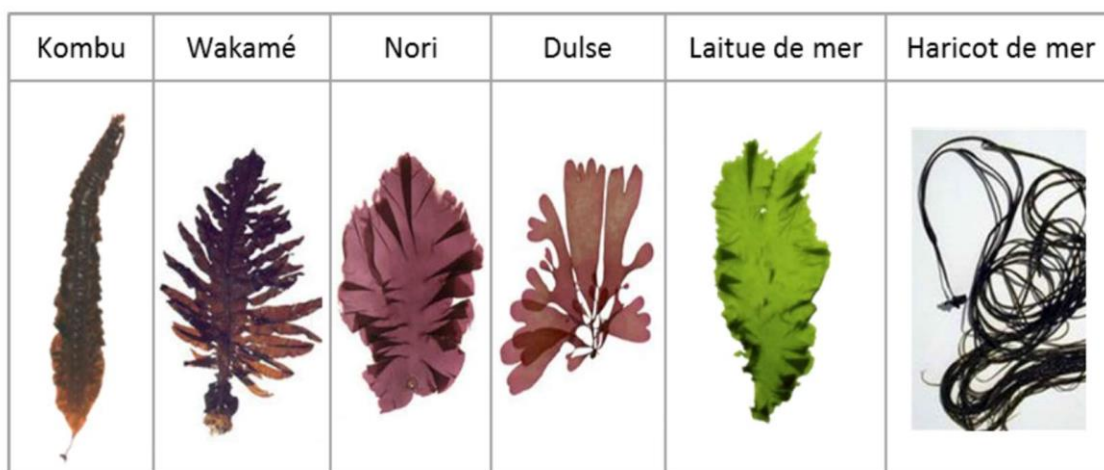
La conjugaison de ces travaux et de ces évolutions a ouvert d'importantes perspectives de création et de développement d'entreprises en Bretagne dans un marché au fort potentiel international créateur d'emploi, de nouveaux métiers et d'innovations technologiques et scientifiques.

Description du projet ;

LA PRODUCTION EN FERME MARITIME

Les 150 hectares exploités sur Lesconil sont ainsi implantés.

La société produit des algues alimentaires à forte valeur ajoutée telles que le Kombu Royal et le Wakamé, et récolte de la Laitue de mer, de la Dulse, et du Haricot de mer



Tous ses produits sont certifiés BIO par Ecocert.

Pour l'obtention des concessions, un partenariat a été passé avec le **Centre d'Etude et de Valorisation des Algues de Pleubian (CEVA)**, et une étude complète d'impact environnemental a été menée au premier trimestre 2013. Une étude complémentaire en collaboration avec le **Muséum d'Histoire Naturelle de Concarneau** et l'**IFREMER** a également été réalisée pour affiner l'analyse (états des fonds marins). L'ensemble montre la capacité du projet à s'insérer dans l'environnement maritime de Lesconil. Cela a permis de bâtir **une démarche innovante** dans le programme de suivi de culture et d'étude du milieu, offrant des **potentialités de résultats plus larges** que celles imposées par les textes réglementaires existants.

LES TRANSFORMATIONS DES ALGUES

ALGOLESKO s'est attaché les trois premières années à valider la preuve de concept à savoir la production d'algues **tracées et certifiées en haute mer sur un territoire unique**. Si le marché de l'**algue alimentaire présente la plus haute valeur ajoutée**, l'enjeu du positionnement sur le pré-processing des algues pour le client final est un élément important.

Les différentes voies de pré-transformation développées et réalisées soit en interne ou sous-traitées sont à ce jour :

- **Frais sorti d'eau**
- **Frais salé**
- **Surgelé IQF** : ALGOLESKO est à ce jour la seule entreprise en Europe qui propose des produits transformés et conditionnés surgelés.
- **Surgelé en bloc feuille entière** : ALGOLESKO est à ce jour la seule entreprise en Europe qui propose des produits surgelés dans ce conditionnement.
- **Déshydraté**

Tous ces modes de transformation permettent une conservation des produits de deux ans minimum. Les stocks sont possibles et permettent une flexibilité pour a partie commerciale.

Impact pour innovation et développement territorial :

Les macro-algues peuvent être utilisées dans des domaines très variés :

- Alimentation humaine en tant que légumes,
- Agroalimentaire en tant que texturants et PAI (produits alimentaires intermédiaires)
- La chimie et la microbiologie pour les milieux de culture,
- La cosmétique, nutraceutique et pharmaceutique,
- Le traitement des eaux pour filtres et solutions,
- Agrofourniture en tant que produits phytosanitaires, engrais ou aliment pour bétails.

Pour tous ces usages et dans tous les secteurs économiques concernés, le développement de la société ALGOLESKO pour le territoire représente :

- **La reconnaissance du territoire et de ses atouts considérables**, notamment pour sa situation géographique et la qualité de ses eaux, pour un développement de la culture de l'algue, essentiellement à vocation alimentaire,
- **Une voie de reconversion** pour les infrastructures et la main d'œuvre disponibles sur le territoire issues d'autres secteurs maritimes en perte d'activité,
- **Une voie d'accès à des emplois qualifiés** pour les étudiants issus des formations en compétences production et biotechnologies des ressources marines des lycées maritimes et universités présents sur le territoire,
- **Un axe d'innovation** pour les produits et les process, en partenariat avec les compétences scientifiques nombreuses, pertinentes et internationalement reconnues sur le territoire breton : pôles de compétitivité, centres techniques, laboratoires universitaires, etc. qui développent leurs travaux et leurs compétences dans les domaines croisés de l'agro-alimentaire, des biotechnologies et des ressources marines,
- **Une voie de diversification** de transformation et de nouveaux marchés pour les entreprises de l'industrie agro-alimentaire fortement présentes sur le territoire breton.

[ALGOLESKO a été retenu le 24 septembre 2020 pour représenter l'Europe à la 75ème Assemblée Générale de l'ONU pour y défendre en direct un Manifeste promouvant la culture des Algues dans le monde](#)



En savoir plus

<https://www.algolesko.com/>

<https://www.cluster-mer-nutrition-sante.org/>

https://us02web.zoom.us/rec/play/tN2F2dDVjCAqlyU3fLY9L8krFqdXosW0iEywP1-PQSLR_T5srGUhqM-SU4Nb1FyRullhgdHaEerPNIRo.yD7Zvdj01rAPqxx6