



DÉVELOPPEMENT

Par Geneviève Gélinas, Gaspé

La récolte d'algues sauvages : un potentiel sous-exploité

Le potentiel du Québec maritime pour la cueillette d'algues sauvages est encore sous-exploité. Quelques entrepreneurs se sont toutefois lancés dans l'aventure d'approvisionner les marchés alimentaires et ceux des engrais agricoles. Rencontre avec trois d'entre eux.

Une bouée rouge, un crâne noir néoprène et des palmes qui émergent de temps à autre. C'est tout ce qu'on aperçoit d'Antoine Nicolas quand il cueille des algues sur les fonds marins au large de Cap-aux-Os.

Au retour, M. Nicolas, un plongeur et biologiste, exhibe sa récolte : laitue de mer, saccorhize, spaghetti et vermicelle de mer, laminaire sucrée (kombu royal) et nori. De mars à décembre, M. Nicolas et deux employés cueillent 16 espèces d'algues. Leur zone de récolte s'étend sur 40 kilomètres de côtes, en périphérie du parc Forillon.

«Les algues sont naturellement riches en glutamate, qui est un exhausteur de goût. Ça rehausse le goût des plats : si j'ajoute des algues à mes crêpes, elles vont goûter davantage les œufs, davantage les céréales», explique M. Nicolas.

«Elles contiennent deux fois plus de vitamines et de minéraux en moyenne que les fruits et les légumes», poursuit le plongeur. Et elles n'ont rien de sorcier à apprêter. On peut les faire revenir dans la poêle, comme des légumes, ou en ajouter aux mets les plus divers, des soupes aux smoothies.

M. Nicolas vend ses algues fraîches à de grands restaurants de Montréal et de Québec. Il en a cueilli 1,3 tonne l'an dernier, vise 20 tonnes cette année, mais estime que sa zone pourrait fournir de manière durable 800 tonnes par année.

Consommer des algues ne fait pas partie de la culture des Québécois, observe M. Nicolas. Pour les convertir, il faut leur proposer des recettes ou des mets déjà prêts.

Le plongeur est en processus pour acheter une ancienne épicerie de son village de Cap-aux-Os, l'aménager et l'agrandir, soit un projet de 750 000 \$. Objectif : implanter une petite usine pour sécher les algues et les transformer en produits prêts-à-manger.

Les zones de marées, où se développent les algues, sont beaucoup moins étendues en Gaspésie que dans les Maritimes, fait remarquer M. Nicolas. N'empêche, on est bien loin d'avoir épuisé la richesse : chaque kilomètre de côte produit 100 tonnes, estime-t-il.

18 PERMIS DE RÉCOLTE

M. Nicolas n'est pas le seul à développer l'attrait pour les algues. En 2016, Pêches et Océans a alloué 12 permis de récolte d'algues en Gaspésie/Bas-Saint-Laurent et 6 sur la Côte-Nord, pour des quantités totales permises de 828 525 kilos.



Antoine Nicolas récolte des algues au large de Cap-aux-Os, en périphérie du parc Forillon.

Une fraction seulement des quotas est bel et bien récoltée. En 2015, les cueilleurs gaspésiens ont prélevé 134 191 kilos, soit 19% des quantités autorisées. Sur la Côte-Nord, c'était 10 652 kilos, seulement 13% des prélèvements permis.

L'ascophylle neuveuse compte pour 92% du volume récolté au Québec. Cette algue sert surtout dans la composition des engrais agricoles. Le fucus vésiculeux, la laminaire sucrée et à long stipe ainsi que l'alarie succulente viennent loin derrière. De petites quantités de laitue de mer, de laminaire digitée et de main-de-mer palmée sont aussi récoltées.

POUR DES ENGRAIS

La plus grande partie de l'ascophylle neuveuse cueillie l'est par Organic Ocean, de Rimouski, qui produit des engrais depuis 2009 pour les secteurs agricole et horticole.

«Nos employés récoltent à marée basse sur la rive sud de l'estuaire, particulièrement près de L'Isle-Verte où il y a de bonnes quantités. La coupe se fait manuellement, à la faucille, puis les algues sont chargées mécaniquement. Le crampon reste accroché à la roche pour que la régénération se fasse», explique Martin Poirier, président-directeur général d'Organic Ocean.

«Les algues brunes, en général, poussent dans la zone de marées, elles sont exposées à des périodes de dessiccation et d'immersion, des conditions difficiles, et elles s'y sont bien adaptées», explique M. Poirier.

Les plantes traitées aux engrais à base d'algues gagnent une meilleure résistance aux stress environnementaux, fait valoir Organic Ocean. Dans trois usines au Bas-Saint-Laurent, l'entreprise extrait des concentrés actifs et fabrique des suppléments granulaires et des engrais liquides. Les clients d'Organic sont notamment la Coop fédérée au Québec et Agromart qui distribue en Ontario et dans les Maritimes.

«À ma connaissance, on est la seule entreprise au Québec à faire cette transformation», dit M. Poirier. Il y a encore beaucoup de place, c'est une jeune industrie. Mais il faut faire les choses dans le bon ordre. Ça passe par des démonstrations, producteur par producteur.»

LOIN DES MARITIMES

Le Québec est bien loin d'égaliser les volumes récoltés dans les Maritimes. Au Nouveau-Brunswick, en 2014, il s'est cueilli près de 12 000 tonnes d'algues marines, soit 90 fois les quantités récoltées au Québec. La même année, 2 219 tonnes ont été récoltées à l'Île-du-Prince-Édouard et 2 744 à Terre-Neuve.

Stéphane Albert, un Gaspésien originaire de Moncton, a observé la différence entre les volumes récoltés au Québec, au Nouveau-Brunswick et au Nord-est américain. «Avant, je cueillais chez d'autres cueilleurs au Maine et au Nouveau-Brunswick. Sur l'île de Grand Manan [N.-B.], il y a une cinquantaine de cueilleurs [...]. Au Nouveau-Brunswick, ils ont un petit marché local pour les algues. Le petit goémon, tu vas le trouver un peu partout, et ils exportent aux États-Unis. Au Maine, il y a une grosse compagnie qu'on voit partout dans les magasins d'aliments naturels. Ils sont là depuis 40 ans.»

M. Albert a démarré sa propre entreprise, Varech Phare Est, en 2014 à Cap-aux-Renard, en Gaspésie. «Je suis lié au territoire par sa grandeur, par sa beauté. C'est sûr qu'au plan du potentiel en algues, on n'accote pas la baie de Fundy, on a moins de marées. [Dans mon secteur], on ne pourrait pas être 20 cueilleurs. À cause des glaces, les algues survivent moins de générations. Je cueille des annuelles semées par les plus grosses algues en profondeur.»

M. Albert ne plonge pas, mais marche plutôt dans l'eau peu profonde à marée basse, du début mai à la fin octobre. «Quand c'est le bon temps, je remplis mon séchoir. D'être sur mes deux pieds me permet d'en cueillir plus.»

Il s'attend à récolter 3 500 kilos d'algues fraîches cette année, soit le triple de l'an dernier, qu'il fait sécher. «J'ai construit une serre de 12 pieds par 24, avec des ventilateurs et un chauffage d'appoint au bois pour quand c'est brumeux ou qu'il pleut.»

Les produits de Varech Phare Est sont à plus de 80% des algues séchées, dont du nori, du wakamé (alarie), de la dulse (main de mer palmée), du kombu royal (laminaire sucrée) et de la digitata (laminaire digitée). Le reste de sa production est du gomasio, un mélange d'algues en flocons et de graines de sésame.

«J'ai un marché de niche, dans l'alimentaire, qui me permet de vivre convenablement. Je ne suis pas organisé pour faire du volume avec ma Civic deux portes, mais je fais de la qualité.»

Les commerces sont preneurs, et de plus en plus, rapporte M. Albert. «Quand j'ai commencé, j'ai appelé des points de vente et des points de vente m'ont appelé pour me dire : on a des algues de l'Asie, mais on veut les tiennes!»



C'EST NOTRE JOURNAL!



Couts de l'abonnement :

Version papier :

1 an, 6 numéros : 28,74 \$ avec TPS et TVQ

2 ans, 12 numéros : 45,99 \$ avec TPS et TVQ

Version numérique :

1 an, 6 numéros : 17,25 \$ avec TPS et TVQ

2 ans, 12 numéros : 28,74 \$ avec TPS et TVQ

Autres pays : 50 \$ CAN



Nous croyons que Pêche Impact ne doit pas seulement informer sa clientèle spécialisée, mais il doit également lui permettre de se bâtir un solide réseau de contacts. Voilà pourquoi Pêche Impact rejoint les intervenants oeuvrant de près ou de loin dans l'industrie québécoise des pêches, et ce, aux quatre coins du Québec et du Canada.»

Contactez-nous

167, Grande-Allée Est, Grande-Rivière, Qc, G0C 1V0 • Tél.: (418) 385-2128 / Téléc.: (418) 385-2888