

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 9 – Septembre 1993

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 1 Ressources

Notice n° : 1993-0161

Information : les algues - Une richesse sous exploitée

Cahiers de Nutrition et de Diététique, 1993, XXVIII (2), p.69-70

◆ Analyse

Les côtes françaises abondent en grandes algues marines. Seules *Chondrus*, *Gelidium*, *Lithotamnium*, *Laminaria*, *Ascophyllum* et *Fucus* sont exploitées. La plupart des utilisations sont destinées à la production d'agents épaississants ou gélifiants utilisés par les industries agro-alimentaires. Marginalement, certaines algues sont récoltées pour l'agriculture comme amendement ou fertilisant ou comme complément nutritionnel pour l'alimentation animale. Depuis quelques années un nouvel intérêt est apparu pour la consommation humaine de certaines espèces comme "légumes des mers". La richesse en fibres alimentaires des légumes de mer et de certains coproduit de l'industrie des gélifiants algaux a été récemment mise en évidence par l'INRA de Nantes.

Ainsi les légumes de mer contiennent entre 30 à 50 % (poids sec) de fibres et certains coproduits algaux entre 50 et 70 % (poids sec). Pour certaines algues et notamment les algues brunes.

Ces fibres sont essentiellement solubles (environ 85 % des fibres totales) elles sont alors non fermentées par la flore fécale humaine ou peuvent avoir une fermentation modifiée par rapport aux fibres des végétaux supérieurs.

Un autre axe de recherche concerne les polysaccharides et la biomasse algale non exploitée : les algues des "marées vertes" contiendraient de nouveaux polysaccharides gélifiants (15 à 20 % du poids sec).

Analyse réalisée par : Fleurence J. / IFREMER