

Anne Jacob parle de la ressource « Algues »

Anne Jacob, guide du littoral, s'intéresse aux algues depuis 1992. Alors que dans le Finistère, la culture Algue est ancrée depuis les années 70, Anne fait figure de précurseur dans le Morbihan.



Anne Jacob avec un plat fabriqué à 99,99 % en algues.

Les gens d'ici

Anne Jacob a obtenu son brevet d'État de guide du littoral avec son dossier sur les algues. Depuis, elle ne cesse de montrer les bienfaits de ce légume de la mer. « **Quoi de mieux pour comprendre un milieu naturel que de s'y immerger lors de sorties découvertes** », explique Anne Jacob. Cela fait 12 ans maintenant qu'elle propose des sorties nature « **pour manipuler, observer, expérimenter, imaginer** ».

Celle qui se définit comme une artiste nature, apporte tous les conseils nécessaires pour appréhender l'algue. Savoir les déshydrater, les conserver, les préparer, toutes ces étapes n'auront plus de secret après les conseils avisés d'Anne. « **Les algues sont vendues de façon onéreuse**, souligne Anne. **J'essaye de montrer comment faire un gain financier tout en respectant la ressource.** »

Un peu d'histoire

Dès la fin du XVII^e siècle, les Japonais ont commencé à cultiver certaines espèces dans les eaux saumâtres de la baie de Tokyo. Depuis, l'algoculture s'est grandement développée puisque 90 % de toutes les algues vendues dans le commerce sont cultivées. Les principaux pays producteurs sont la Chine, le Japon et la Corée.

Depuis les premières décennies du XVIII^e siècle, en Bretagne, l'industrie de la « soude » (carbonate de



Anne Jacob avec une grande laminaire, algue comestible.

sodium) se développe. On extrait ce produit des cendres de goémons séchés. Il est indispensable à la fabrication du verre. « **Les algues ont été aussi largement prélevées par la SNCF**, explique Anne Jacob. **Pour le rembourrage de leur siège dans les wagons.** »

Dans l'assiette

Les algues sont surtout consommées en Asie. En Occident, on les utilise presque uniquement dans les sushis ou comme condiments. Pourtant, la valeur nutritionnelle des algues est exceptionnelle et elles possèdent un goût raffiné.

Les algues peuvent être dégustées à peine cuites et encore croquantes ; ou cuites très longuement et presque fondues dans le plat. Anne Jacob a un partenariat avec l'Afpa (Associa-

tion de formation professionnelle des adultes) d'Auray. Elle y donne des cours de cuisine avec le chef Franck Chick. « **Les algues ont d'énormes bienfaits nutritionnels**, explique Anne. **Nous faisons des ateliers pizza ou même galettes que nous ouvrons aux professionnels.** »

Industrie de l'algue

Anne en est intimement convaincue : dans deux ans, tout le monde va s'engouffrer dans cette filière. Elles servent déjà d'engrais dans les régions littorales où elles sont récoltées sur les plages. Plusieurs projets essaient d'exploiter les algues pour la production de biocarburant.

Aujourd'hui, on sait produire des emballages avec les algues laminaires. « **On en extrait les polymères dont on obtient une fibre** », explique

Anne Jacob. Ils ont l'avantage d'être 100 % biodégradables et permettraient de réduire considérablement notre production de déchets.

On peut fabriquer des emballages alimentaires mais aussi des protections de tablettes ou des coques de téléphone portables avec des algues... Il existe même un projet de monture de lunettes à base d'algues. « **Il faut juste accepter d'avoir un genre d'emballage**, regrette Anne Jacob. **Son aspect opaque ne pose pas encore aux consommateurs malheureusement.** »

Renseignements et contact : Anne Jacob, la.mer.monte@orange.fr
06 81 76 70 17.