



Appel à projets 'soutien à l'innovation' 2002
Programme terminé en août 2003

**Evolution de la réglementation vis-à-vis de l'algue *Porphyra umbilicalis* :
Habilitation de *Porphyra sp.***

Chef de file : SETALG
Presqu'île de Pen Lan – BP 24 – 22610 PLEUBIAN
Tél. : 02.96.22.86.39 ; fax : 02.96.22.96.32 ; setalg@setalg.com
Contact : Daniel Hernandez

Partenaires : CEVA (Centre d'étude et de valorisation des algues)
SARL Biocéan

■ **Contexte du sujet et objectifs du programme**

Le marché du sushi, réalisé à partir de feuille de Nori (*Porphyra sp.*), est actuellement en pleine expansion en France et en Europe. Le marché européen est estimé à 1 milliard d'euros.

En France, actuellement, la contrainte réglementaire impose de réaliser des sushis à base de *Porphyra umbilicalis* ; cette contrainte freine le développement du marché des sushis en raison des stocks naturels limités de *Porphyra*. En effet, la récolte nationale de *Porphyra umbilicalis* est actuellement d'environ 33 tonnes fraîches par an. Depuis 1994, le maximum annuel atteint est de 36 tonnes ce qui représente vraisemblablement une limite en raison des stocks naturels disponibles en France.

L'objectif de ce programme est de faire évoluer la réglementation française actuelle pour qu'un nombre plus important d'espèces du genre *Porphyra* soit autorisé à la consommation humaine. Il s'agit donc de réunir les éléments nécessaires à la présentation à l'administration d'un dossier de demande d'habilitation dans le cadre de la procédure Nouveaux Aliments (Novel Food).

Considérant les données recueillies concernant le marché du Nori en Europe avant 1997, rien ne justifie sérieusement que *Porphyra sp.* fasse l'objet d'une habilitation Novel Food. Il est souhaitable cependant de pouvoir obtenir un avis officiel à ce sujet de la part des instances françaises, de façon à lever toute ambiguïté réglementaire concernant le statut du Nori.

■ Principaux résultats obtenus

L'étude réalisée présente les principales données disponibles sur le genre *Porphyra*, et plus particulièrement sur les espèces faisant déjà l'objet d'une consommation alimentaire dans le monde :

- spécifications de *Porphyra sp.*
- Effet du procédé de production
- Utilisation alimentaire antérieure dans le monde et règlements nationaux en vigueur dans les pays consommateurs
- Consommation et niveau d'utilisation prévus en France
- Informations fournies par une exposition humaine antérieure : effets sur l'espérance de vie et l'état de santé général des populations consommatrices
- Informations d'ordre nutritionnel
- Informations d'ordre microbiologique
- Informations d'ordre toxicologique : campagne d'analyse

Les données recueillies établissent clairement l'équivalence substantielle entre *Porphyra umbilicalis* et les autres espèces du genre, ainsi que les difficultés actuellement rencontrées pour l'identification formelle des différentes espèces de *Porphyra sp.*

Enfin, le caractère traditionnel de la consommation des algues du genre *Porphyra* à travers le monde est développé à l'appui de la démonstration du caractère alimentaire de cette algue.

Certains problèmes de qualité liés notamment à des teneurs élevées en cadmium dans certains produits importés d'Asie sont également abordés. Un état des lieux fiable pourrait être dressé à l'occasion d'une étude approfondie complémentaire, prenant en compte la variabilité liée à l'origine géographique et aux entreprises de fourniture elles mêmes.

■ Conclusion

Au vu de l'ensemble des données recueillies, plusieurs scénarii sont possibles pour permettre une utilisation de *Porphyra sp.* sur le marché alimentaire français.

La stratégie conseillée consiste à demander aux autorités françaises l'inscription formelle de *Porphyra sp.* sur la liste des algues autorisées en alimentation humaine en France, en partant du principe que ces algues sont déjà consommées en Europe de façon substantielle depuis plusieurs décennies et ne rentrent donc pas dans la catégorie des Novel Foods.