

ENVIRONNEMENT

28 août 2011 19:59; Act: 29.08.2011 10:59

Et pourquoi ne pas réhabiliter les algues?

Accusée des pires maux, la laitue de mer est pourtant précieuse dans de nombreux domaines. [1 Commentaires](#)



La production annuelle de ce végétal est d'environ 16 millions de tonnes dans le monde. (photo: AFP)

3

Recommander

Trente-six sangliers et un ragondin ont été retrouvés morts, fin juillet, en France. En 2009, un cheval est décédé subitement et son cavalier a été sauvé de justesse sur une plage de Bretagne. La

AGENDA DES SORTIES

Où sortir ce week-end?



L'essentiel Online vous propose de découvrir tous les événements organisés dans l'ensemble de la Grande Région: concerts, expositions ou compétitions sportives. De quoi s'organiser des soirées ou des week-ends au plus près de vos centres d'intérêt.

[Consultez notre agenda](#)

BUZZ

Le planking débarque au Luxembourg



Phénomène mondial, le planking ou l'art de se prendre en photo allongé sur les éléments quotidiens qui nous entourent, fait des émules chez les Mobile Reporter de *L'essentiel*.

- Visionnez les images
- Participez !
- Le planking?

[Tweet](#)

[Par e-mail](#)

faute à qui? Aux algues. Ces dernières viennent s'échouer en masse sur le rivage et se décomposent en dégageant un gaz mortel, l'hydrogène sulfuré. La prolifération de la laitue de mer est une vraie plaie pour les collectivités, et son ramassage demande des efforts logistiques et financiers importants. C'est également un fléau pour le tourisme, puisque les baigneurs désertent les bords de mer.

L'ulve n'est pourtant pas considérée comme néfaste pour tout le monde. Un Centre d'études et de valorisation des algues a même été créé en Bretagne en 1982, avec pour mission de favoriser un développement économique autour de ce végétal. «L'algue verte n'est malfaisante que quand elle est échouée, explique le directeur général adjoint, Marc Danjon. Quand elle pousse en mer, c'est un simple légume».

L'épandage dans les champs reste pour l'instant le principal débouché pour ce végétal. Un procédé efficace et peu cher (environ 50 euros la tonne). Mais d'autres marchés prestigieux se développent à grande vitesse. L'algue pourrait bien ainsi devenir l'or noir du futur. Une fois séchée et réduite en farine, l'ulve voit sa valeur exploser. Elle atteint entre 1 970 et 2 900 euros la tonne. L'accident de la centrale de Fukushima, au Japon, va faire encore monter ce prix, car la quantité d'algues récoltée dans cette zone a baissé de manière significative.

Dans l'algue, tout est bon, il n'y a rien à jeter

Alimentation. Protéines, sels minéraux, oligoéléments et fibres: ce végétal marin est un légume intéressant sur le plan de la santé. Les feuilles de nori séchées ainsi que le wakame sont beaucoup utilisés dans la cuisine asiatique. En Europe aussi, soupes, pâtes ou, plus surprenant, caramels et alcools à base d'algue sont sur le marché. Pierrick le Roux, chef français, s'intéresse à ce produit depuis 1983 et a déjà publié deux livres de recettes.

Énergie. En pourrissant, les algues dégagent des gaz, donc de l'énergie. Au Japon, des projets travaillent sur la méthanisation de ce produit, mais sans pour l'instant obtenir le rendement désiré. Même difficulté en France avec la fabrication de biocarburant à base d'algues vertes.

[Sondage](#)

Paul Kalkbrenner



A l'occasion de son passage à la Rockhal, *L'essentiel* vous offre 10x2 tickets pour son concert du 30 septembre 2011 dès 21h. Pour gagner, envoyez

PAUL par SMS suivi de vos nom et adresse au **64646**. 1 € par SMS + frais d'envoi. Service uniquement disponible depuis un opérateur mobile luxembourgeois ou participer gratuitement en remplissant le formulaire dans notre rubrique concours et jeux.

[Concours](#)

INFOGRAPHIE

La 3D envahit les salles de cinéma



Déjà pratiquée dans les années 1950 dans les salles de cinéma, la 3D a fait un retour remarqué au cinéma avec le film «Avatar» de James Cameron. Si vous êtes curieux de savoir comment fonctionne...

[Infographie](#)

INFOGRAPHIE

Les éclipses



Les éclipses sont des phénomènes astraux qui ont toujours fasciné les hommes. Perçus par certaines civilisations comme une manifestation divine, le mouvement des astres est désormais bien connu...

[Infographie](#)

Enter Shikari



L'essentiel offre à 10 personnes 2 tickets pour assister à leur concert de post-hardcore anglais à la Rockhal! Envoyez **ENTER** par SMS suivi de vos nom et adresse au **64646**. 1€ par SMS + frais

Chimie. L'industrie de la cosmétique et de la pharmacie a très vite compris les bienfaits de l'algue. «On n'a pas encore trouvé mieux», explique Isabelle Nordmann, du spa After the Rain à Genève. Selon les espèces, elle permet de lutter contre la rétention d'eau, la cellulite et même l'acné. En application directe, elle présente également des vertus détoxifiantes et amincissantes.

Matériaux. La fibre du végétal entre dans la composition de divers emballages, comme les cartons et les plastiques. Des chercheurs français ont réussi à fabriquer un film alimentaire composé à 30% d'algues vertes.

TalkBack (1 Commentaires)

SAUCISSE AUX ALGUES

A ce qu'il paraît c'est même bon, dicit un reportage sur une chaîne TV allemande présentant les produits de Remis-Algen. Des saucisses, du pain, des cookies et même du fromage. Dans un autre comaiine je me demande si cela ne pourrait pas supplanter l'essence qui sait !?

auteur: Stetson le: 29.08.2011 11:26

 répondre

Nouveau commentaire

Votre commentaire sera publié après vérification. Tout ce qui peut être blessant, raciste, injurieux ou qui est écrit en langage SMS ou en majuscules sera supprimé.

Nom/Prénom:

Titre:

Votre commentaire
(max. 400 car.):

Envoyer

d'envoi. Service uniquement disponible depuis un numéro de mobile luxembourgeois ou participez gratuitement en remplissant le formulaire dans notre rubrique concours et jeux.

 Concours

Jobs estivaux



Quel job d'été vous intéresserait le plus en gagnant le même salaire que celui que vous touchez actuellement?

 Rating

Quel est votre petit plaisir inavouable?



Parmi ces propositions de plaisirs non avouables, lesquels appréciez-vous le plus?

 Rating