

Le Centre d'études stratégiques de la Marine s'intéresse aux rapports entre mer, agriculture et sécurité alimentaire

12 mars 2019

Le Centre d'études stratégiques de la Marine (CESM) se penche actuellement sur les relations entre mer et agriculture, notamment à travers le prisme de la sécurité alimentaire. Dans cette perspective, il organisait le 27 février 2019, avec le Club Demeter, un [colloque](#) intitulé « Mer et agriculture, itinéraire d'un grain de blé » (voir le [compte Twitter](#) du Centre pour les temps forts).

En parallèle, le CESM publie le [numéro 15](#) de sa revue *Études marines*, intitulé « Nourrir ». Comportant trois axes (« Ressources de toujours », « L'avenir », « Les enjeux »), il regroupe des contributions scientifiques et professionnelles variées. Dans la première partie, un article s'intéresse aux enjeux de la production d'algues dans trois domaines : l'alimentation humaine, la médecine, l'alimentation animale. Il souligne le caractère ancien de ces utilisations dans des régions très diversifiées (Asie, mais aussi Irlande, Norvège et, plus localement, Normandie et Bretagne). Concernant l'alimentation humaine, l'auteure note une tendance récente, en France, à la consommation des algues comme légumes (macro-algues) et condiments (micro-algues). Trois facteurs expliquent, pour elle, cette tendance : la demande d'aliments « naturels » de la part des consommateurs, le développement des régimes végétariens (qui trouvent dans les algues une source de protéines, de minéraux et de vitamines), le succès de la cuisine innovante inspirée de la gastronomie japonaise. En médecine pharmaceutique et vétérinaire, les algues contiennent des substances, non présentes sur terre et méconnues, qui révèlent un large potentiel sous-exploité : perspective, par exemple, d'un usage susceptible de réduire le recours aux antibiotiques en santé bovine.

Principales macro et micro-algues alimentaires consommées en France

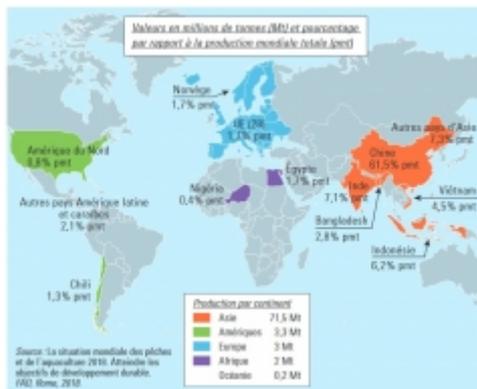


Source : CESM

La deuxième partie (« L'avenir ») propose deux axes d'étude : le dessalement de l'eau de mer comme réponse potentielle au manque d'eau (y compris potable) induit par le changement climatique ; la place de l'aquaculture dans la nourriture mondiale (cf. carte). Enfin, la dernière partie (« Les enjeux ») met en lumière, d'une part, les enjeux sanitaires qui restent prégnants dans le cadre de la conchyliculture ; d'autre part, les rôles multiples que joue la Marine nationale pour

l'approvisionnement et la sécurité alimentaire du pays : sécurisation des flux, police de la pêche, protection de l'environnement marin.

Principaux pays et régions producteurs en aquaculture



Source : CESM

Hélène Milet, Centre d'études et de prospective

Source : [CESM](#)