



Réglementation algues alimentaires Synthèse CEVA au 10/02/2014

En France, les historiques de consommation significative avant l'entrée en vigueur du règlement Novel Food ainsi qu'un certain nombre d'évaluation par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (avis du CSHPF) ont permis d'établir une liste d'algues utilisables pour la consommation humaine.

La microalgue *Odontella aurita* a reçu un avis favorable de l'AFSSA à son utilisation en tant qu'ingrédient sur la base de l'équivalence substantielle de cette microalgue avec d'autres algues alimentaire autorisées (saisine n° 2001-SA-0082) selon le règlement (CE) n° 258/97.

A ce jour, 24 algues dont 3 microalgues sont utilisables. Parmi les macroalgues, on dénombre 8 algues brunes, 11 algues rouges et 2 algues vertes.

Nom scientifique	Nom commun
<ul style="list-style-type: none"> • Algues brunes <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ascophyllum nodosum</i> - <i>Fucus vesiculosus +serratus</i> - <i>Himantalia elongata</i> - <i>Undaria pinnatifida</i> - <i>Laminaria digitata</i> - <i>Laminaria saccharina</i> - <i>Laminaria japonica</i> - <i>Alaria esculenta</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti de mer Wakame Kombu Kombu Royal Kombu Atlantic wakame
<ul style="list-style-type: none"> • Algues rouges <ul style="list-style-type: none"> - <i>Palmaria palmata</i> - <i>Porphyra umbilicalis</i> - <i>Porphyra tenera</i> - <i>Porphyra yezoensis</i> - <i>Porphyra dioica</i> - <i>Porphyra purpurea</i> - <i>Porphyra laciniata</i> - <i>Porphyra leucostica</i> - <i>Chondrus crispus</i> - <i>Gracilaria verrucosa</i> - <i>Lithothamnium calcareum</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Dulse Nori " " " " " " Pioca, lichen Ogonori Mäerl
<ul style="list-style-type: none"> • Algues vertes <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ulva sp.</i> - <i>Enteromorpha sp.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Laitue de mer Aonori
<ul style="list-style-type: none"> • Microalgues <ul style="list-style-type: none"> - <i>Spirulina sp.</i> - <i>Odontella aurita</i> - <i>Chlorella sp.</i> 	

L'huile extraite de *Schizochytrium sp.* à teneur élevée en DHA (32% DHA) a reçu une autorisation de mise sur le marché en application du règlement (CE) n° 258/97 par la communauté européenne (2003/427/CE et extension d'utilisation – Saisine AFSSA n° 2008-SA-0316 Saisine liée n° 2001-SA-0095). L'huile extraite d'*Ulkenia sp.* (32% DHA) a également reçu un avis favorable d'utilisation en alimentaire (règlement CE 2009/777/CE).