



Ingrédients : Les algues, le nouvel or vert pour l'industrie agroalimentaire

Agro Media / Conjoncture-Tendance / Ingrédients : Les algues, le nouvel or vert pour l'industrie agroalimentaire

09/09/2024 La rédaction CONJONCTURE-TENDANCE ADDITIFS-INGRÉDIENTS AGRICULTURE

Les algues alimentaires sont en passe de devenir un nouvel or vert pour l'industrie agroalimentaire, selon l'étude « Algues alimentaires : un marché prometteur », publiée dernièrement par Les Echos Etudes. Cette publication met en lumière les nombreuses opportunités qu'offre cette filière, tout en soulignant les défis à surmonter pour assurer son développement. Face aux enjeux démographiques et environnementaux, ...



Le marché des algues alimentaires présente un potentiel immense, avec des débouchés diversifiés tels que l'alimentation humaine, la nutraceutique et l'alimentation animale. D'ici 2030, l'Europe pourrait jouer un rôle plus important, mais cela passera par une transformation en profondeur de la filière, tant au niveau de la production que de la consommation.

Les algues alimentaires sont en passe de devenir un nouvel or vert pour l'industrie agroalimentaire, selon l'étude « Algues alimentaires : un marché prometteur », publiée dernièrement par Les Echos Etudes. Cette publication met en lumière les nombreuses opportunités qu'offre cette filière, tout en soulignant les défis à surmonter pour assurer son développement. Face aux enjeux démographiques et environnementaux, les algues se distinguent comme une ressource d'avenir, durable et bénéfique pour la santé.

La culture d'algues, l'une des plus écologiques au monde, ne nécessite ni engrais, ni eau douce, ni pesticides. En plus de capturer le carbone et de lutter contre l'acidification des océans, elle contribue à préserver la biodiversité. Riches en fibres, protéines et micronutriments, les algues sont reconnues pour leurs propriétés bénéfiques pour la santé. Pourtant, malgré ces atouts, l'industrie européenne des algues reste à ses débuts, en comparaison avec l'Asie, qui domine la production mondiale avec 97 % des volumes.

En Europe, la France occupe la deuxième place, derrière la Norvège, et dispose du plus grand champ naturel d'algues en Europe, au large du Finistère. Le pays possède un écosystème composé de chercheurs, d'industriels et de startups, mais la production reste encore modeste. Pour accélérer le développement de cette filière prometteuse, plusieurs défis doivent être relevés. Parmi eux, la nécessité de soutenir la recherche, d'adapter la réglementation et de sensibiliser les consommateurs aux algues, notamment en leur faisant découvrir différentes espèces, recettes et bienfaits.

Le marché des algues alimentaires présente un potentiel immense, avec des débouchés diversifiés tels que l'alimentation humaine, la nutraceutique et l'alimentation animale. D'ici 2030, l'Europe pourrait jouer un rôle plus important, mais cela passera par une transformation en profondeur de la filière, tant au niveau de la production que de la consommation.

Sur le même sujet

[algues](#) [alimentation](#) [alimentation animale](#) [consommation](#) [durable](#) [filière](#) [ingrédients](#) [marché](#) [nutraceutique](#) [production](#) [recettes](#)

Par La rédaction

La newsletter Agronomia

Gardez un œil sur l'actualité de l'agroalimentaire

Votre@email.com

Je m'abonne

Gamme Solstice®
Les solutions durables qui cochent toutes les cases

CapEx OpEx TEWI Sécurité