

Etude du marché français des algues alimentaires

Tome 2 : Catalogue et analyse des produits existants

IDEALG • Phase 2

Projet labellisé



Avec le soutien financier de



Ce rapport a été rédigé par l'équipe de la Cellule Etudes et Transfert du Pôle halieutique - AGROCAMPUS OUEST avec le soutien du Pôle de compétitivité Valorial et du Pôle mer Bretagne, et le financement de l'Agence National de la Recherche au travers des investissements d'avenir dans le cadre du projet IDEALG.

La citation de ce document se fait comme suit :

LE BRAS Quentin, RITTER Léa, FASQUEL Dimitri, LESUEUR Marie, LUCAS Sterenn, GOUIN Stéphane. 2015. *Etude du marché français des algues alimentaires*. Catalogue et analyse des produits existants. Programme IDEALG Phase 2. Les publications du Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST n°37, 41 p.

Contact :

Marie LESUEUR
Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST
Cellule Études et Transfert
65 rue de Saint Briec - CS 84215
35042 Rennes Cedex
Tel : 02 23 48 58 62
marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr

© AGROCAMPUS OUEST 2015

© Photos AGROCAMPUS OUEST

Etude du marché français des algues alimentaires

Tome 2 : Catalogue et analyse
des produits existants

IDEALG • Phase 2

Janvier 2015

TABLE DES MATIERES

Présentation du projet IDEALG	1
Remerciements	3
Introduction.....	5
1 Méthodologie	7
2 Produits aux algues classés par instant de consommation	10
3 Produits aux algues multi-usages et sans instant de consommation attiré	24
4 Quelques informations sur les produits asiatiques	37
Synthèse et conclusion	40
Bibliographie.....	42
Liste des acronymes	42

PRESENTATION DU PROJET IDEALG

Le projet IDEALG a été labellisé par le pôle de compétitivité Valorial et le Pôle Mer Bretagne. Avec le soutien et le financement de l'Agence National de la Recherche (ANR) au travers des investissements d'avenir, le projet a officiellement été initié le 6 décembre 2011 à la Station Biologique de Roscoff pour une durée de dix ans. Porté par l'Université Européenne de Bretagne et coordonné par la Station Biologique de Roscoff, le projet associe des organismes de recherche (CNRS, IFREMER, UEB, UBO, UBS, ENSCR, Université de Nantes, INRA, AGROCAMPUS OUEST), ainsi qu'un centre technique (CEVA) et des partenaires privés (C-WEED, Bezhin Rosko, Aleor, France Haliotis, Danisco-DuPont), soit un total de 18 partenaires. Cette collaboration permet de mettre en commun les compétences de toute la filière et facilite ainsi le transfert et la diffusion des résultats vers les professionnels.

Le projet IDEALG a pour objectif de développer la filière des macro-algues en France, *via* l'exploration de la diversité génétique, métabolique et chimique des algues ainsi que des micro-organismes associés, pouvant être à l'origine de molécules utilisées dans les matériaux, en cosmétologie, en énergie... Ce projet vise aussi à promouvoir les technologies de production des algues afin d'éviter une trop forte pression de récolte sur les populations naturelles. Ces objectifs passent par une phase d'étude approfondie des conséquences sur l'environnement, des impacts sociétaux et des retours économiques afin de guider au mieux cette filière vers une voie de développement durable (Figure 1).

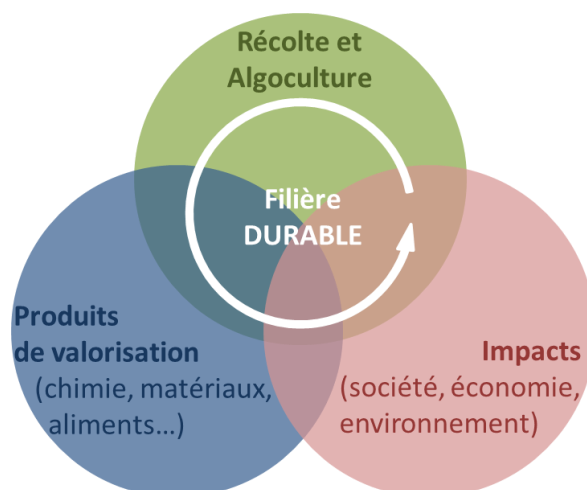


Figure 1 : Synergie des thématiques IDEALG

Les thématiques abordées sont regroupées sous forme de groupes de travail, ou work-package (WP), pour faciliter le travail coopératif. Cette organisation est présentée dans le tableau 1. Les travaux allant de l'amont (production) à l'aval (valorisation, marché) permettent ainsi de dynamiser l'ensemble de la filière des algues françaises.

Tableau 1 : Organisation du projet IDEALG et des partenaires

WP1	Mise ne œuvre d'une plateforme virtuelle des études « omiques » issues des algues	SBR, UBS, IRISA
WP2	Reproduction des algues et ressources génétiques	SBR, IFREMER, Bezhin Rosko, C-Weed
WP3	Interactions biotiques, adaptation et acclimatation des algues	SBR, IFREMER, UBS, France Haliotis, Bezhin Rosko
WP4	Analyse intégrative du métabolisme des algues	SBR, CEVA, UBS, IRISA
WP5	Production, analyse et utilisation des enzymes et protéines ayant un potentiel biotechnologique	SBR, ENSCR, CEVA, UBS
WP6	Pratiques en aquaculture et technologie	Bezhin Rosko, CEVA, SBR, C-Weed, ALEOR
WP7	Chimie Bleue appliquée : intermédiaires chimiques et produits des algues	CEVA, ENSCR, SBR
WP8	Impacts environnementaux, sociétaux et économiques	SBR, IFREMER, UBO, CEVA, AGROCAMPUS OUEST, INRA, Bezhin Rosko, C-Weed, ALEAOR, France Haliotis, DUPONT
WP9	Plateforme pour des projets industriels collaboratifs	Tous les partenaires
WP10	Gestion du projet et questions éthiques	UEB, SBR

Le Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST, au sein du WP8 s'intéresse plus particulièrement au marché des algues alimentaires françaises. La consommation des algues alimentaires est un phénomène émergeant en France et en Europe, notamment grâce à la démocratisation de la restauration japonaise et de la consommation de sushis. Cependant, le fait d'avoir très peu d'informations sur la consommation d'algues au niveau national est un frein pour les industriels de la filière des algues alimentaires. La problématique d'étude traitée au sein d'AGROCAMPUS OUEST est donc la suivante : « **Comment développer le marché des algues alimentaires ?** ». Pour répondre à cette problématique, la recherche s'organise en trois grandes phases (Figure 2).

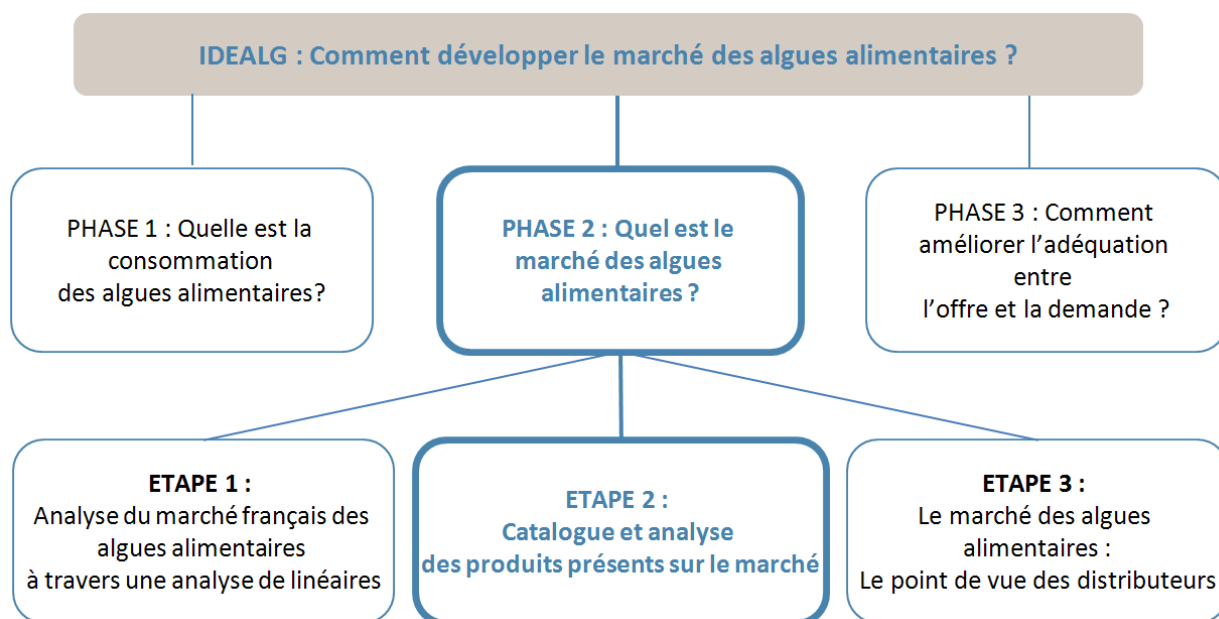


Figure 2 : Organisation des différentes phases de projet IDEALG au sein d'AGROCAMPUS OUEST

La première phase s'intéresse à la **consommation des algues en France** pour mieux cerner les caractéristiques de la consommation et les attentes du consommateur.

La seconde phase de l'étude traite des questions de marché : **quels produits sont actuellement commercialisés ? Où et comment les algues alimentaires sont-elles mises en marché ?**

Enfin, la troisième phase permet de mettre en relation l'offre (phase 2) et la demande (phase 1), proposant des pistes de réflexion afin **d'améliorer l'adéquation entre ces deux composantes** du marché.

REMERCIEMENTS

L'équipe de la Cellule Etudes et Transfert du Pôle halieutique - AGROCAMPUS OUEST, tient à remercier Yacine IGOULALENE qui a réalisé une étude préliminaire sur la commercialisation des produits aux algues lors de son stage en 2012 au sein de notre équipe.

Merci à la junior entreprise Europe Etudes, et particulièrement à Marion MAUVAIS pour son investissement dans l'élaboration et la mise en œuvre du protocole d'analyse des linéaires, et au 12 enquêteurs qui ont effectué les relevés sur le terrain dans les différentes villes françaises.

Depuis plusieurs années, le marché des algues alimentaires est bousculé par l'arrivée de la restauration japonaise en France. Elle apporte de nouveaux produits exotiques qui contiennent des algues, comme les sushis (terme générique pour les makis et temakis). Cette cuisine, jouissant d'un grand succès, a permis de faire découvrir l'algue à de nombreux français. Un créneau semble se dessiner pour les algues bretonnes qui pourraient profiter du succès de cette cuisine, et d'une volonté exprimée par de plus en plus de consommateurs de revenir vers des produits locaux, naturels et sains. Les professionnels ont amorcé des actions pour élargir le panel de consommateurs, et un travail important est fait pour adapter l'algue à la tradition culinaire française.

Lors de premiers travaux, le Pôle halieutique a étudié la consommation des algues alimentaires en France (Le Bras *et al.*, 2014). Cette étude avait pour objectif de mieux comprendre les consommateurs d'algues, leurs **caractéristiques de consommation** proprement dit (que mangent-ils, à quelle fréquence, dans quels lieux...) mais aussi leurs **besoins** et leurs **motivations**. Pour ce faire, une étude quantitative a été menée en face à face auprès de plus de 800 personnes à travers la France. Ce travail a été complété par une étude qualitative grâce à des entretiens de groupes (focus groups). Les principaux résultats de ces études mettent en évidence que plus de la moitié **de la population (58 %) consomme des algues alimentaires au moins une fois par an**. Cependant, tous les consommateurs n'ont pas un comportement de consommation identique. En effet, la majorité d'entre eux mangent des algues principalement à travers l'**alimentation japonaise** (sushis, soupe miso et salade d'algues) et de **manière peu fréquente (70 %)**. Une faible proportion des consommateurs ont par contre, réellement **intégré l'algue à leur quotidien (9 %)**, consommant des **produits japonais**, mais aussi des **produits d'inspiration française**.

A la suite de l'étude des consommateurs, la question du marché a été étudiée, pour mieux comprendre quels étaient les produits disponibles sur le marché, ainsi que les circuits de distribution associés aux algues alimentaires (Le Bras *et al.*, 2015). Pour répondre à ces questions, une étude a été menée directement en magasins dans plusieurs villes françaises. Cette méthode de récolte de données, appelée analyse de linéaires, a permis de fournir un panorama de la distribution des produits aux algues en France. Il ressort de cette étude que le marché des algues alimentaires est complètement scindé en **deux segments de marchés distincts et non communicants**. D'un côté on observe les produits d'**inspiration asiatique**, définis comme étant des produits qui répondent à un contexte de consommation de produits exotiques. Cette catégorie concerne principalement les sushis préparés, les soupes miso, les salades préparées de wakamé, mais aussi les feuilles de nori qui servent à préparer les sushis. Bien qu'une minorité de ce genre de produits puissent être transformés en France ou en Europe, ils sont tout de même considérés comme étant des produits d'inspiration asiatique car l'image qu'ils renvoient est celle de l'alimentation exotique. Par exemple, des sushis préparés en France et commercialisés en GMS sont considérés comme des produits d'inspiration asiatique. Ces produits sont très **largement commercialisés au niveau national**, dans les magasins de la grande distribution principalement, ainsi qu'en magasins asiatiques. *A contrario* les produits s'adaptant à la culture culinaire occidentale nommés par la suite « **produits d'inspiration française** » sont **très diversifiés** et sont distribués principalement *via* les **magasins spécialisés dans les produits biologiques**. Ces produits sont pour la majorité d'entre eux transformés en France, à partir des algues récoltées en France, ou d'importation ou être transformés dans des pays tiers.

Les algues sont donc actuellement consommées par les Français majoritairement *via* la culture alimentaire japonaise. Ce sont d'ailleurs ces produits qui sont les plus facilement accessibles en magasins. Cependant, un rapport d'expertise du projet de filière d'algoculture alimentaire en Bretagne, rédigé en 2012 (Balay *et al.*, 2012) préconisait de ne pas cantonner les algues produites en France au créneau de la consommation exotique, mais plutôt de développer l'**approche « légumière »**, pour se démarquer des produits exotiques et ainsi **introduire un nouveau produit** dans l'alimentation des Français. Ces produits d'inspiration française seront donc étudiés plus en détail que les produits asiatiques. L'étude du marché présentée ci-dessus a permis de bien

comprendre les circuits de distribution, mais la méthodologie utilisée reposant sur un échantillonnage, tous les produits existant sur le marché des algues alimentaires n'ont pas pu être identifiés. A ceci s'ajoute le fait que de nombreux produits sont disponibles uniquement en vente à distance par internet. Or, pour pouvoir proposer des idées de développement à la filière des algues alimentaires françaises, il est nécessaire d'avoir un **état des lieux** aussi précis que possible des produits aux algues actuellement proposés. C'est dans cet esprit qu'a été créé le catalogue présenté dans cet ouvrage.

Dans un premier temps, sera décrite la méthode utilisée pour obtenir, traiter et mettre en forme les données utilisées. Les différents produits identifiés seront ensuite présentés, par **instants de consommation** puis par **usages** (quand et comment utilise-t-on ces produits ?). L'objectif de ce document étant de mettre en évidence la diversité des **produits d'inspiration française** actuellement existants sur le marché, l'analyse se focalisera dans un premier temps uniquement sur ces produits. Cependant, comme rappelé précédemment, les produits asiatiques sont les plus connus et les plus consommés sur le marché actuel des algues alimentaires. Les **produits asiatiques** ne seront donc pas exclus de ce document, mais présentés dans une dernière partie, **de manière plus succincte**, pour pouvoir avoir un point de comparaison avec les produits d'inspiration française. Une synthèse et une analyse des produits présentés dans ce catalogue précéderont la conclusion, pour mettre en avant les principaux points à retenir.

Cette étude porte sur les macro-algues alimentaires au sens strict, en tant qu'ingrédient associé à un goût et une texture. Cela comprend les utilisations en tant que légume, ingrédient, condiment ou épice. Les compléments alimentaires n'en font pas partie puisqu'ils ne sont pas utilisés pour leurs qualités gustatives. De même pour les texturants du type agar-agar qui sont des additifs au goût neutre.

L'objectif de ce catalogue est de recenser, le plus précisément possible, l'ensemble des produits aux algues actuellement disponible en France. Cet état des lieux permettra, par la suite de proposer des pistes de réflexion pour le développement de nouveaux produits en lien avec les attentes des consommateurs.

1.1 Récolte de l'information

Deux sources d'informations majeures ont été utilisées pour créer ce catalogue. La principale source d'informations nous a été fournie indirectement par les producteurs et transformateurs, au travers de leur **site internet**. La majorité des transformateurs ont, à l'heure actuelle, un site internet pour présenter leur entreprise et promouvoir leurs produits. Certains sites internet commercialisant des produits aux algues ont aussi été utilisés. La liste des sites internet utilisés est présentée ci-dessous. Les images permettant d'illustrer les produits présentés sont aussi issues de ces sites internet.

Liste des sites internet visités :

www.algamar.com	www.kerbriant.fr
www.algoplus-roscoff.fr	www.labaiedessaveurs.com
www.alguerie.com	www.lacompagniebretonnedupoisson.fr
www.algues.fr	www.lagrandeepicerie.com
www.algues-alimentaires.com	www.lapaimpolaise-conserverie.com
www.alguesatlantica.com	www.lehomedys.com
www.alguonat.com	www.lenatursel.com
www.bienmanger.com	www.lepetitcraquelin.votreboutiquepro.com
www.bord-a-bord.fr	www.lesalguesgastronomes.fr
www.boutique.algues-armorique.com	www.marinoe.fr
www.boutique-iledere.com	www.markal.fr
www.capitaine-cook.fr	www.nature-aliments.com
www.chocolaterielarnicol.fr	www.oceane-alimentaire.com
www.comptoirdelamer.com	www.picodime.com
www.conserverie-jeanburel.com	www.pointedepenmarch.com
www.coradrive.fr	www.roidebretagne.com
www.crustarmor.fr	www.santemer.com
www.eshop.carrefour.eu	www.sturia.com
www.fr.limafood.com	www.thalado.fr
www.fromagerie-beillevaire.com	www.tiboom.fr
www.groix-et-nature.com	www.tonnerre-de-brest.com
www.haltegourmande.com	www.vitalprix.com
www.jardins-secrets.fr	

La deuxième source d'informations a été l'analyse de linéaires réalisée par AGROCAMPUS OUEST durant le second semestre 2014. Ces **données terrain** recueillies directement en magasins ont permis d'avoir un point de comparaison en ce qui concerne les lieux de distribution des produits ainsi que les prix de vente aux consommateurs (Le Bras *et al.*, 2015).

Ce document a pour objectif d'être le plus exhaustif possible, mais étant donné le nombre important de produits actuellement proposés par les transformateurs français, et les degrés de visibilité variables des entreprises et des produits, il se peut que certaines marques et/ou produits ne soient pas représentés ici. D'autre part, ce document est le fruit d'une récolte de données durant le premier semestre 2014, les produits mis sur le marché ultérieurement ne sont donc pas pris en compte.

1.2 Catégorisation des produits

Une fois les données recueillies, les produits sont regroupés en différents ensembles homogènes, appelés **catégories**, en tenant compte de certaines caractéristiques comme leur composition ou leur(s) usage(s). Les produits aux algues sont nombreux et très diversifiés. Il a été difficile de classer tous ces produits selon le même registre. Un certain nombre d'entre eux sont relativement « spécialisés » dans un **instant de consommation** (à quel moment va-t-on utiliser ce produit ?) ou dans un **usage** (comment va-t-on utiliser ce produit ?), d'autres beaucoup moins. Prenons quelques exemples d'illustration. Les rillettes de maquereaux aux algues, sont clairement destinées à un instant de consommation qui est l'apéritif. D'autres produits n'ont, quant à eux, pas de moment de consommation particulier, mais un usage unique, ils sont alors considérés comme non spécifiques à un moment de consommation. C'est le cas par exemple des condiments, comme les aromates, qui peuvent être utilisés tout au long du repas mais ne servent qu'à aromatiser un plat. Enfin, certains produits peuvent avoir plusieurs usages et être utilisés tout au long du repas. C'est le cas des produits bruts comme les algues sèches. Une fois réhydratés, ces produits peuvent être utilisés potentiellement pour la confection de nombreux plats (apéritif, entrée, plat, dessert), comme ingrédient, condiment, ou décoration. Cette segmentation des produits est à la fois suffisamment précise pour avoir des catégories de produits relativement homogènes et donc pouvoir analyser les produits d'une catégorie sans détailler chaque produit individuellement ; mais aussi suffisamment souple pour pouvoir réunir des catégories proches et ainsi éviter de démultiplier le nombre de catégorie.

Dans ce catalogue seront donc présentés dans un premier temps des produits mono-usages classés selon leur instant de consommation, puis seront détaillés les produits multi-usages et non spécifiques à un moment de consommation. Enfin la dernière partie sera consacrée aux produits asiatiques (Figure 3).

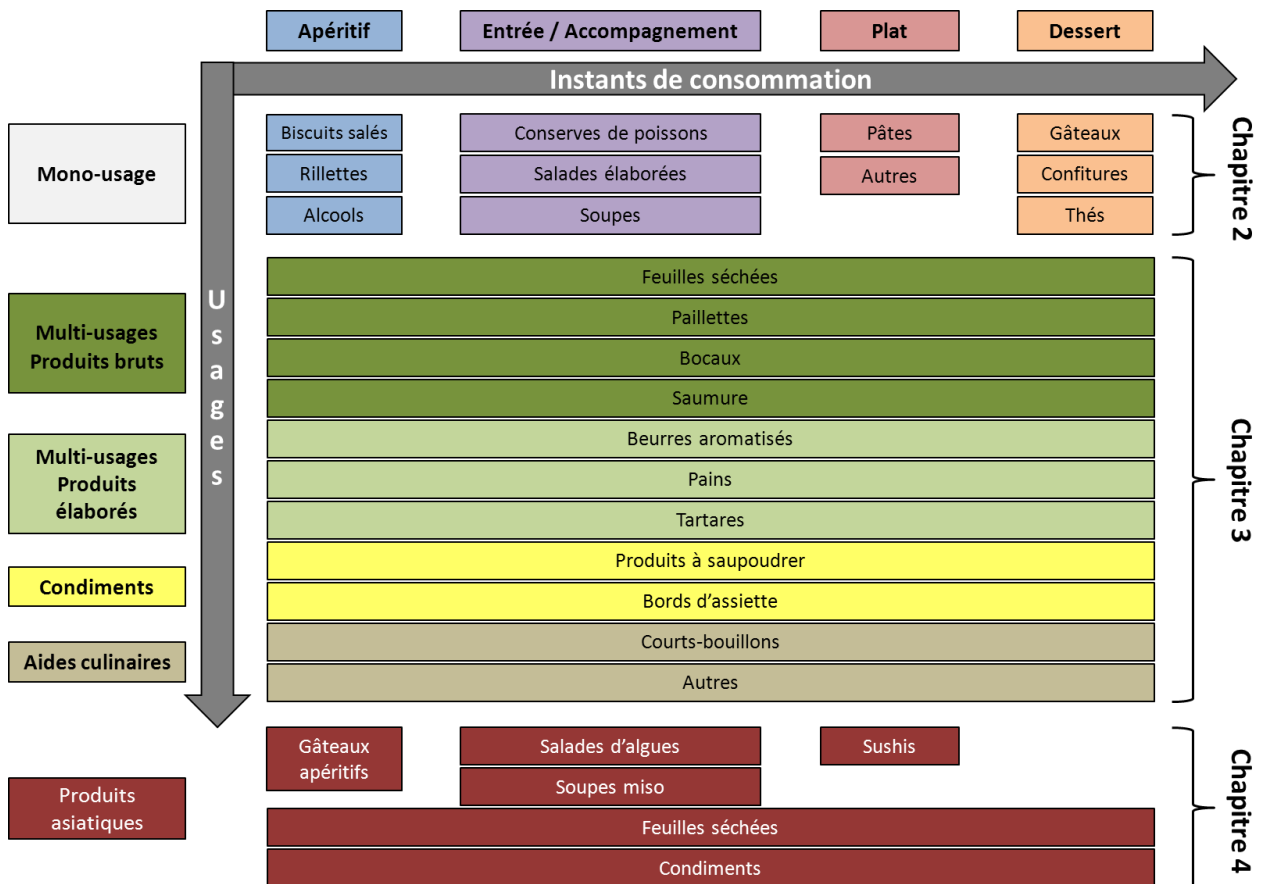


Figure 3 : Représentation schématique du contenu du catalogue

1.3 Mise en forme des résultats

Pour simplifier la lecture de ce catalogue, une grille d'analyse a été créée. Cet outil permet d'avoir un mode de lecture identique entre les différentes catégories de produits, et ainsi simplifier la compréhension du document. Pour chaque marque identifiée comme commercialisant des produits dans la catégorie étudiée, une photo et un rapide descriptif des produits sont ajoutés dans la fiche. Un numéro est utilisé pour faire le lien entre la photo présentée, la marque et la description du produit. La catégorie est ensuite étudiée à travers ses caractéristiques générales (description des produits, espèces d'algues utilisées et prix indicatifs), et ses caractéristiques marketing de positionnement (usages, images du produit, produits substituables, cibles, mode de distributions). Enfin, un espace intitulé « remarques » permet de mettre en avant des produits qui se démarquent particulièrement des autres ou des faits propres à la catégorie. Les éléments de cette grille sont présentés dans la figure 4.

NOM DE LA CATEGORIE	
Principaux produits disponibles sur le marché	
(1)	(2)
(3)	(4)
(5)	(6)
Photo et numérotation des différents produits identifiés dans la catégorie	
(1) <u>Nom de la marque</u> - Nombre de produits de la marque dans cette catégorie - : Nom et description du produit.	
(2) <u>Nom de la marque</u> - Nombre de produits de la marque dans cette catégorie - : Nom et description du produit.	
(3) ...	
(4) ...	
Caractéristiques	
Description	Description de la catégorie de produits
Espèces d'algues	Quelles espèces d'algues sont utilisées dans ces produits ?
Prix indicatifs	Indications sur le prix des produits : prix moyen, minimum, maximum
Positionnement	
Usages	Comment utiliser les produits de cette catégorie ?
Images	Quelle est l'image véhiculée par ces produits ?
Cibles	Qui est susceptible d'être intéressé par ces produits ?
Distributions	Où peut-on s'en procurer ?
Produits substituables	Quels produits peuvent être utilisés en remplacement de ces produits ?
Remarques	Détails particuliers sur un produit ou sur la catégorie

Figure 4 : Modèle de grille d'analyse

Pour faciliter le repérage de la catégorie recherchée, un onglet coloré précisant l'instant de consommation ou l'usage est présent en haut à droite de la fiche descriptive de la catégorie. Les couleurs utilisées pour ces onglets sont celles présentées dans la figure 3.

2 PRODUITS AUX ALGUES CLASSES PAR INSTANT DE CONSOMMATION

Un repas traditionnel peut être divisé en plusieurs moments ou instants de consommation distincts, de l'apéritif au dessert. Les produits présentés dans ce chapitre seront répartis en quatre instants de consommation présentés ci-dessous :

- **Apéritif** : moment de consommation convivial situé avant le repas pour une mise en appétit. L'apéritif peut-être plus ou moins sophistiqué, notamment avec le développement des apéritifs dinatoires.
- **Entrée** : première partie d'un repas traditionnel français. Elle est généralement constituée d'une petite portion d'aliments, chauds ou froids.
- **Plat** : le plat constitue le mets principal d'un repas. Il associe généralement du poisson ou une viande à un accompagnement constitué majoritairement de légumes.
- **Dessert** : dernier composant du repas. Le dessert est traditionnellement constitué de laitages ou d'un produit sucré.

Les produits recensés ont été regroupés selon leurs caractéristiques en différentes catégories présentées dans le tableau 2. Dans la suite du document, chaque catégorie (biscuits, rillettes, alcools..) fait l'objet d'une fiche de présentation.

Tableau 2 : Classification des catégories de produits en fonction de leur instant de consommation

Instant de consommation	Catégorie du produit
Apéritif	Biscuits salés
	Rillettes
	Alcools
Entrée	Conserves de poissons
	Salades élaborées prêtes à l'emploi
	Préparations déshydratées pour salades
	Soupes
Plat	Pâtes
	Autres
Dessert	Biscuits sucrés
	Tartinables sucrés
	Fromages
	Thés et tisanes

BISCUITS SALES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Algamar -3- : Bâtonnets de sésame aux algues, biscuits d'avoine aux algues, apéritif d'épeautre, sésame et algues. (2) Algoplus -2- : Croutons et toasts aux algues. (3) La pointe de Penmarc'h -2- : Croutons et toasts aux algues. (4) Le petit craquelin -2- : Crousticrac aux 3 algues ou au wakamé. (5) Christine Le Tennier -1- : Toasts aux aromates de la mer. (6) Natali -1- : Préparation pour petits cakes aux algues.

Caractéristiques

Description

Quatre produits sont présentés ici : des gâteaux apéritifs directement consommables, des croutons et des toasts à tartiner et une préparation pour faire des cakes aux algues.

Espèces d'algues

Principalement le wakamé et le nori, mais aussi des algues en mélange. Peu de produits communiquent directement sur l'espèce, mais plutôt par le terme « algues ».

Prix indicatifs

Moyenne 3,11€/100g (sur 7 produits) - min 2€/100g ; max 5€/100g-

Positionnement

Usages

Gâteaux à consommer à l'apéritif, en tant que tels ou comme support à des tartinables d'origine végétales ou animales. Les croutons peuvent aussi être consommés avec la soupe.

Images

Produits festifs, originaux. Apportent une saveur subtile et nouvelle aux toasts.

Cibles

Personnes cherchant des produits originaux pour leurs apéritifs entre amis.

Distributions

Internet, épicerie fines, magasins biologiques.

Produits substituables

Chips (0,5-4€/100g), gressins (0,8-2,5€/100g), croutons (0,6-3€/100g), toasts (0,6-3€/100g), cakes, quiches...

Remarques

Diversification de la gamme actuelle des toasts et croutons par adjonction d'un nouvel ingrédient. La marque Natali a un produit quant à elle différent, adaptant le concept des pâtes à gâteaux prêtes à cuire, à une recette de cake aux algues (plaisir du fait maison et praticité).

RILLETTES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) La Paimpolaise -13- (2) Les Ouessantines -6- (3) Bretagne Océan -5- (4) Christinne Le Tennier Creativ'Food -5- (5) Jean Burel -4- (6) Les Algues Gastronomes -4- (7) Algoplus -3- (8) La Compagnie Bretonne du Poisson -2- (9) La pointe de Penmarc'h -2- (10) L'atelier du cuisinier -2- (11) Capitaine Cook -2- (12) Scarlette Le Corre -1- (13) Sturia -1-

Caractéristiques

Description

Rillettes de poisson principalement (Thon / Saumon / Maquereau / Sardine / Truite / Saumon / Daurade / Esturgeon), mais aussi de coquillages, de crustacés ou de céphalopodes. Recettes plus ou moins élaborées où est incorporée une touche d'algues comme condiment original et exhausteur de goût. Un seul produit associe un pâté de campagne à des algues (Algoplus). Produit conditionné dans des verrines avec couvercle (twist off), terrine, ou conserves.

Espèces d'algues

Laitue de mer, nori, wakamé, dulse.

Prix indicatifs

Moyenne 5,30€/100g (sur 9 produits) -min 3,33€/100g ; max 10,73€/100g-

Positionnement

Usages

A consommer comme tartinable sur des toasts ou dans des sandwiches.

Images

Produits festifs pour apéritif. Produits de haute qualité centrés sur les matières premières. L'ingrédient « algues » est souvent mis en avant comme attrait original, alliant tradition et innovation.

Cibles

Amateurs de produits de la mer, personnes actives avec des revenus moyens à supérieurs.

Distributions

Internet, épiceries fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons.

Produits substituables

Tarama (1-5€/100g), tartares d'algues (3,5-5€/100g) et œufs de poissons, pâtés (porc : 0,6-2€/100g), rillettes (porc : 0,6-3€/100g), tapenades (1,7-4,5€/100g), tzatziki (0,8-3€/100g)...

Remarques

Contrairement aux autres marques, la Paimpolaise intègre des algues dans ses recettes, sans axer sa communication sur cet ingrédient. La présence d'algues est indiquée uniquement dans la composition.

ALCOOLS

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Distillerie Pierre SEZNEC -2- : Pastis marin à base d'algues et liqueur d'algues. (2) Mutine -1- : La Ouessane, bière aux algues (3) Tonnerre de Brest -1- : Bière aux algues.

Caractéristiques

Description	Deux alcools spiritueux et deux bières artisanales.
Espèces d'algues	Non spécifiées.
Prix indicatifs	Environ 6€ pour les bières de 75cl, environ 35€ pour 75cl d'alcools forts.

Positionnement

Usages	Boissons alcoolisées, à déguster à l'apéritif, ou en digestif pour la liqueur.
Images	Produits originaux, valorisation du terroir maritime breton. Positionnement haut de gamme des alcools forts par un visuel épuré. Les bières revendiquent une forte identité locale, bretonne, par leur nom et leur visuel (goémoniers, lien à la mer).
Cibles	Amateurs de la recette originale de la boisson souhaitant déguster un produit légèrement différent, avec une touche de nouveauté. Cadeau original.
Distributions	Internet, négociants spécialisés en alcools, magasins de produits régionaux bretons.
Produits substituables	Toutes les autres boissons alcoolisées pouvant être servies à l'apéritif.
Remarques	Ces recettes originales permettent une différenciation par rapport à la concurrence par l'utilisation d'un ingrédient inattendu et local.

CONSERVES DE POISSONS

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Jean Burel -4- : Thon et sardine aux algues, aux wakamé et haricot de mer. **(2) Les Ouessantines** -3- : Fricassé de fruits de mer et wakamé, maquereaux et sardines aux algues. **(3) Kerbriant** -2- : thon et sardines aux algues. **(4) Marinoë** -2- : Tapas de sardines marinées à la sauce mojo verde et mojo rojo. **(5) Porto muinos** -2- : Moules marinées au wakamé, palourdes au saké et au kombu. **(6) Algues Armorique** -1- : Emietté de thon au wakamé. **(7) Capitaine Cook** -1- : Filets de maquereaux au tartare d'algues. **(8) La compagnie bretonne du poisson** -1- : Emietté de thon au wakamé.

Caractéristiques

Description	Conserves de poissons et de fruits de mer accompagnés d'algues. Conserves métalliques et verrines avec couvercle (twist off).
Espèces d'algues	Wakamé principalement, kombu, haricot de mer ou mélange d'algues.
Prix indicatifs	Moyenne 5,2€/100g (sur 10 produits) - min 2€/100g, max 18,7€/100g-

Positionnement

Usages	Usage similaire aux conserves de poissons classiques, en entrée principalement.
Images	L'image véhiculée par ces produits est celle de la tradition des poissons en conserves, à laquelle se rajoute l'originalité des recettes aux algues. Les produits Porto muinos et Capitaine Cook ont l'image d'un produit très fin, plutôt haut de gamme.
Cibles	Consommateurs de conserves de poisson haut de gamme, de conserves millésimées. Consommateurs de produits de la mer.
Distributions	Internet, épicerie fines, conserveries, magasin de produits régionaux bretons, magasins biologiques.
Produits substituables	Toutes les autres conserves de poissons (0,7 – 7€/100g).
Remarques	Tous ces produits s'intègrent dans une gamme de produits en conserves déjà fortement développée. Une mise en avant adéquate de ce genre de produit peut séduire le consommateur par le côté innovant et ainsi bénéficier à l'ensemble de la marque.

SALADES ELABOREES PRETES A L'EMPLOI

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Les Ouessantines -2- : Accompagnement pour salade prêt à l'emploi, Salad'Alg aux haricots de mer ou aux cornichons de mer (stipes de wakamé). **(2) Marinoë -2-** : Salade de la mer complète au wakamé et haricot de mer ou salade Soyu au haricot de mer. **(3) Bord à bord -1-** : Salade de haricot de mer & poivron rouge

Caractéristiques

Description	Salades élaborées prêtes à consommer, de 2 ^e gamme (consERVE) ou 4 ^e gamme (frais sous atmosphère modifiée). Conditionnement en verrine avec couvercle (twist off) ou en barquette plastique.
Espèces d'algues	Haricot de mer ou wakamé.
Prix indicatifs	Environ 3€/100g (une seule donnée)

Positionnement

Usages	A consommer en entrée ou en accompagnement d'un plat. Usage similaire aux légumes conventionnels préparés en salade.
Images	Image d'un produit sain, car c'est une salade, qui plus est composée d'algues. La praticité d'utilisation de ces produits prêts à consommer peut séduire certains consommateurs.
Cibles	Public plutôt féminin, jeune et actif.
Distributions	Internet, épiceries fines, conserveries, magasins de produits régionaux bretons pour les produits en bocaux. En magasins biologiques pour les produits frais.
Produits substituables	Salade préparée 2 ^e gamme (0,5-1,5€/100g) ; Salades composées 4 ^e gamme (0,5-2€/100g).
Remarques	L'intégration d'algues dans la composition de salades 4 ^e gamme permet d'adapter ce nouvel aliment aux modes de consommations actuels. Le principal frein du développement de ces produits est la conservation des algues fraîches qui possède une date limite de consommation courte.

PREPARATIONS DESHYDRATEES POUR SALADES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Algamar -2- : Algues sèches pour salade, mélange de champignons et d'algues sèches à intégrer dans les salades. **(2) Le comptoir des algues -1-** : Salade du pêcheur : mélange ulve, dulse et nori à réhydrater. **(3) Markal -1-** : Salade de la mer : mélange ulve, dulse et nori à réhydrater. **(4) Porto Muinos -1-** : Salade d'algues déshydratées : mélange wakamé, nori, ulve.

Caractéristiques

Description	Salade 6 ^e gamme (déshydraté) de longue conservation à température ambiante.
Espèces d'algues	Mélange d'algues ulve, dulse, nori, wakamé.
Prix indicatifs	Moyenne 10,5€/100g (sur 5 produits) -min 8,40€/100g ; max 13,90€/100g-

Positionnement

Usages	Les algues doivent être réhydratées avant d'être utilisées pour faire une salade ou une salade composée.
Images	Image d'un produit sain car c'est une salade, qui plus est composée d'algues. La longue durée de conservation des produits secs est un plus.
Cibles	Public plutôt féminin, jeune et actif.
Distributions	Internet, magasins biologiques, épiceries fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons.
Produits substituables	Algues séchées en sachets d'une seule espèce (9€/100g), algues sous d'autres formes (fraîches, bocaux...).
Remarques	La très bonne conservation des produits déshydratés est un plus pour le consommateur. Les emballages de ce genre de produits sont généralement peu recherchés (sachet plastique transparent), mis à part celui de Porto Muinos (producteur espagnol).

SOUPES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Algamar -2-: Soupe de légumes aux algues. (2) Bretagne Océan -1-: Soupe de poissons aux algues. (3) Capitaine Cook -1-: Soupe de cabillaud aux lentilles et aux algues. (4) Christine Le Tennier/Miss Algae -1-: Soupe de poissons aux algues et aux langoustines. (5) Kerbriant -1-: Soupe de poissons aux algues. (6) La compagnie bretonne du poisson -1-: Soupe de poissons aux algues. (7) Les Ouessantines -1-: Soupe de poissons aux algues. (8) Natali -1-: Potage aux algues. (9) Océane alimentaire -1-: Soupe de poissons au wakamé. (10) Scarlette Le Corre -1-: Bisque de tourteaux au wakamé.

Caractéristiques

Description

Deux types de produits sont présents dans cette catégorie :

- i. Préparation pour potages
- ii. Soupes de poissons

Espèces d'algues

Wakamé ou mélange d'algues non identifiées.

Prix indicatifs

- i. Non spécifié
- ii. Moyenne 0,9 €/100g -min 0,7€/100g ; max 1,4€/100g-

Positionnement

Usages

Soupe à consommer en entrée, ou repas du soir en hiver.

Images

- i. Diététique / Santé
- ii. Tradition

Cibles

- i. Femmes faisant attention à leur ligne
- ii. Personne plus âgée, familles, plutôt à la recherche de goûts authentiques

Distributions

- i. Internet, magasins biologiques
- ii. Internet, magasins régionaux, épicerie fines, magasins biologiques

Produits substituables

- i. Soupes et potages déshydratés (2,8-15€/100g)
- ii. Soupes de poisson (0,2-1,5€/100g)

Remarques

Les algues renforcent l'image saine des potages, s'adaptant parfaitement avec la cible visée. Les soupes de poissons sont une extension de gamme des conserveurs historiques bretons, apportant une touche d'innovation dans les recettes traditionnelles.

PATES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Algues Armorique -3- : Pâtes aux algues : dulse, ulve, wakamé. (2) Porto Muinos -3- : Tagliatelles bio au nori, ulve et wakamé. (3) Le Ruyet -3- : Fettuccine au nori, Ao nori et wakamé. (4) Algamar -2- : Spaghettis et macaroni complètes aux algues (haricot de mer et spiruline). (5) Bord à bord-2- : Pâtes artisanales à la dulse et à l'ulve. (6) Christine Le Tennier /Miss Algae -2- : Torsadine mélange de 4 algues et tagliatelles à la spiruline. (7) La pointe de Penmarc'h -2- : Pâtes aux algues et à la spiruline. (8) Fabre -1- : Tagliatelles à la wakamé. (9) Marinoë -1- : Pâtes à la wakamé.

Caractéristiques

Description	Pâtes aux algues. La farine d'algues est intégrée aux ingrédients classiques en faible quantité.
Espèces d'algues	Wakamé, dulse, ulve, nori, ao nori, harlots de mer ou mélange d'espèces.
Prix indicatifs	Moyenne 1,9€/100g (9 produits)- min 1,2 €/100g ; max 3,2€/100g -

Positionnement

Usages	Cuisson à l'eau bouillante. Permet d'accompagner une viande ou un poisson.
Images	Apporte une touche d'originalité à cette denrée de base. La présence d'algues peut aussi apporter un goût intéressant, ainsi que l'image d'un produit meilleur pour la santé.
Cibles	Personnes souhaitant varier des pâtes classiques, pour changer du quotidien.
Distributions	Magasins biologiques, internet, épicerie fines.
Produits substituables	Pâtes classiques, pâtes spéciales (0,1-7€/100g)
Remarques	Les industriels utilisent ici des produits de consommation courante comme vecteur de consommation des algues. Ces pâtes permettent au consommateur une première approche simple de l'algue. Les pâtes spéciales sont très populaires. On peut en trouver de nombreuses variétés... Les plus connues sont les pâtes à l'encre de seiche, spécialité italienne.

AUTRES

Principaux produits disponibles sur le marché

(1)



(2)



(3)



(1) Algamar -3- : Riz, lentilles et algues. Quinoa aux algues. Ratatouille aux algues. (2) Le Home d'Ys -1- : Riz basmati au fumet de l'atlantique. (3) Natali -1- : Galet'Bio : préparation pour galettes de pommes de terre aux algues.

Caractéristiques

Description

Divers accompagnements de plats, tous contenant des algues : riz, lentilles, quinoa, galettes de pommes de terres ou même ratatouille.

Espèces d'algues

Wakamé, haricot de mer, mélange d'algues.

Prix indicatifs

Moyenne 2,3€/100g (2 produits)- min 1,2€/100g ; max 3,2€/100g -

Positionnement

Usages

Permet d'accompagner une viande ou un poisson.

Images

Apporte une touche d'originalité à ces produits de base. La présence d'algues peut aussi apporter un goût intéressant, ainsi que l'image d'un produit meilleur pour la santé.

Cibles

Personnes souhaitant varier des produits classiques, pour changer du quotidien.

Distributions

Magasins biologiques, internet, épicerie fines.

Produits substituables

Accompagnements plus classiques : riz (0,2-2€/100g), quinoa (0,4-2€/100g)...

Remarques

Malgré les nombreuses possibilités de recettes et la relative facilité de création de ce genre de produit (mélange de denrées de base et d'algues séchées), il est étonnant de voir que peu d'entreprises se soient lancées sur ce segment.

BISCUITS SUCRES

Principaux produits disponibles sur le marché

(1)



(2)



(1) Biscuiterie de Ré -1- : Le sablé du marin aux algues. (2) Maison Georges Larnicol -1- : Galette au froment et au wakamé.

Caractéristiques

Description	Biscuits sucrés intégrant une faible proportion d'algues alimentaires.
Espèces d'algues	Wakamé, haricot de mer, mélange d'algues.
Prix indicatifs	Moyenne 2,7€/100g (2 produits)- min 2,5€/100g ; max 3€/100g -

Positionnement

Usages	Gâteaux à consommer seul ou en accompagnement d'un café gourmand.
Images	Biscuits originaux, pouvant faire office de cadeau. Produits haut de gamme.
Cibles	Touristes de passage sur la côte bretonne. Gourmands.
Distributions	Internet, magasins du fabricant, magasins de produits régionaux bretons.
Produits substituables	Gâteaux secs (0,5-10€/100g)
Remarques	Extension de la gamme existante de sablés, ajout d'algues pour placer le biscuit dans un univers marin. Ceci ajoute de l'originalité à ce produit traditionnel, pouvant ainsi déclencher un acte d'achat.

TARTINABLES SUCRES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) La cuisine de Mamm (Crêperie Ty Korn, Saint Pol de léon) -4- : Crème de citron, marmelade d'orange, caramel au beurre salé, pommes au vin rouge. Le tout cuisiné avec des algues. **(2) Crustarmor** -2- : Confiture d'algues et confiture d'algues au citron. **(3) Bretagne Océan** -1- : Confiture d'algues au miel. **(4) Christinne Le Tennier/Miss Algae** -1- : Gelée rhum/vanille aux pépites d'algues. **(5) Scarlette Le Corre** -4- : Confiture de Wakamé.

Caractéristiques

Description	Confitures avec des degrés d'incorporation d'algues variables. Différentes déclinaisons de saveurs.
Espèces d'algues	Wakamé principalement, algues non identifiées.
Prix indicatifs	Moyenne 3,1€/100g (9 produits)- min 2,1€/100g ; max 4,9€/100g -
Positionnement	
Usages	Confiture à tartiner sur du pain ou tout autre support, pour aromatiser des yaourts ou à intégrer à des préparations.
Images	Ces produits ont une image de produits locaux, traditionnels, mis à part le produit de la marque Miss Algae qui est plus moderne et tente des associations de goûts originaux.
Cibles	Public curieux, à la recherche de nouvelles saveurs. Les touristes peuvent aussi être intrigués par ce genre de produits.
Distributions	Internet, magasins de produits régionaux bretons.
Produits substituables	Confitures (0,2-7€/100g)

FROMAGES

Caractéristiques

Description	Fromages frais ou à pâte cuite, au lait de vache ou au lait de chèvre. Les algues sont incorporées en paillettes lors du moulage du fromage.
Espèces d'algues	Dulse, nori, ulves.
Prix indicatifs	Non spécifié.

Positionnement

Usages	Produit à consommer en fin de repas, s'intègre parfaitement à un plateau de fromage.
Images	Produit original, local.
Cibles	Locaux, touristes.
Distributions	Vente à la ferme et sur les marchés principalement.
Produits substituables	Autres fromages.
Remarques	Petite production vendue par les producteurs. La communication est axée sur un produit 100 % breton.

THES ET TISANES

Principaux produits disponibles sur le marché



THES :

(1) Tonnerre de Brest -31- : Thés noirs, thés rouges, thés verts aux algues, possédant chacun une gamme importante. (2) Porto Muinos -4- : Thés tonifiants aux algues wakamé, kombu et nori. (3) Algues armorique -1- : Thé cannelle aux algues nori, dulce et ulve.

TISANES :

(4) Tonnerre de Brest -5- : Tisanes aux algues. (5) Algamar -1- : Tisane aux algues Kombu. (6) Scarlette Le Corre -1- : Mélange d'algues rouges et vertes déshydratées.

Caractéristiques

Description	Gamme de thés et tisanes aux algues.
Espèces d'algues	Wakamé, kombu, nori, ulve, dulce.
Prix indicatifs	Moyenne 7,30€/100g (sur 5 marques) -min 4,20€/100g ; max 10,67€/100g-

Positionnement

Usages	Thés et tisanes à infuser. A consommer en fin de repas principalement, mais aussi au cours de la journée ou le soir.
Images	Produits originaux, bons pour la santé et régionaux (breton).
Cibles	Cible principalement féminine cherchant à prendre soins de son corps, alliant santé et plaisir.
Distributions	Internet, magasins biologiques, épiceries fines, magasin de produits régionaux.
Produits substituables	Thé (1,5-55€/100g), tisane (2-40€/100g).
Remarques	Gamme de produits très importante de la marque Tonnerre de Brest avec plus de 30 références de thés, utilisant l'image de la production locale et de l'atout gustatif des algues. La marque Porto Muinos utilise plus, quant à elle, l'aspect santé. Certains magasins spécialisés peuvent incorporer des algues à la demande du client.

3 PRODUITS AUX ALGUES MULTI-USAGES ET SANS INSTANT DE CONSOMMATION ATTIRE

Certains produits aux algues ne peuvent être associés à un seul instant de consommation. Dans ce cas, une attention particulière a été portée sur les usages de ces produits, en tentant de répondre à la question suivante : comment peut-on les utiliser ?

Les produits bruts, comme leur nom l'indique sont constitués d'algues peu transformées, conservées par différentes méthodes qui peuvent être utilisées dans de nombreux contextes culinaires. Certains produits transformés ont un degré de spécificité qui peut être assez faible, contrairement aux produits du chapitre précédent. Un beurre aux algues par exemple peut tout à fait être utilisé pour la cuisson d'un poisson, être tartiner sur du pain ou entrer dans la liste des ingrédients d'une recette. Les condiments sont utilisés en cuisine en tant qu'exhausteur de goût ou pour aromatiser une préparation. La catégorie des bords d'assiettes regroupe l'ensemble des sauces que l'on peut utiliser pour rehausser le goût d'un aliment (moutarde, mayonnaise...). Enfin, les aides culinaires regroupent l'ensemble des produits préparés utilisés comme ingrédients en cuisine pour « faciliter » l'élaboration d'une recette. La classification choisie pour la suite du document est présentée dans le tableau 3.

Tableau 3 : Classification des catégories de produits en fonction de leurs usages

Usage	Catégorie du produit
Multi-usages / Produits bruts	Feuilles sèches entières
	Paillettes
	Bocaux
	Algues fraîches salées
Multi-usages / Produits élaborés	Beurres
	Pain
	Tartares
Condiments	Produits à saupoudrer : les sels
	Produits à saupoudrer : les aromates
	Bords d'assiettes
Aides culinaires	Courts-bouillons
	Autres
Autres	Produits alimentaires « santé » (hors compléments alimentaires)

FEUILLES SECHES ENTIERES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Les algues gastronomes -6- : N, W, D, U, H, K. **(2)** Les Ouessantines -6- : N, W, D, U, H, K. **(3)** Algmar -5- : N, W, D, H, K. **(4)** Algues armorique -3- : U, H, K. **(5)** Bord à bord -3- : W, H, K. **(6)** Les algues alimentaires -3- : W, D, K. **(7)** Comptoir des algues -3- : W, H, K. **(8)** Priméal -3- : W, K, H. **(9)** Le Home d'Ys -2- : W, K. **(10)** Lima -2- : W, H. **(11)** Marinoë -2- : H, K. **(12)** Porto Muinos -2- : W, K.

Caractéristiques

Description	Algues déshydratées entières. Ce produit brut est la forme la moins transformée de la catégorie. Conditionné en sachet plastique simple, doypack (sachet plastique qui tient debout) ou sachet zip (refermable), cette présentation permet au consommateur de voir le produit. Une partie des produits possède le label Bio.
Espèces d'algues	La majorité des espèces communes peuvent se présenter sous cette forme. Nori (N), wakamé (W), dulse (D), ulve ou laitue de mer (U), haricot de mer (H), kombu (K).
Prix indicatifs	Moyenne 9,3€/100g (sur 23 produits) -min 5,9€/100g ; max 13,6€/100g

Positionnement

Usages	Une fois réhydratées, les algues peuvent se consommer crues en salade ou pour accompagner des crudités. Cuites, elles peuvent parfumer les bouillons, les sauces, les viandes, les poissons et servir d'accompagnement à un plat.
Images	Plusieurs images peuvent être attribuées à ces produits : aliments santé, tradition, mais aussi nouvelle gastronomie (asiatique et bretonne).
Cibles	Consommateurs et restaurateurs initiés à la cuisine aux algues, à la cuisine asiatique ou cherchant des accompagnements de plat originaux.
Distributions	Internet, magasins biologiques, épicerie fines, magasin de produits régionaux.
Produits substituables	Autres produits bruts.
Remarques	Process de conservation traditionnel des algues. Diversification de la gamme depuis quelques années répondant à l'engouement récent des consommateurs pour les algues.

PAILLETES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Bord à bord -5- : W, D, N, U, mélange. (2) Les algues alimentaires -5- : W, D, N, AoN, U. (3) Les algues gastronomes -5- : N, W, D, U, C. (4) Algoplus -4- : W, N, U, mélange. (5) Algues armorique -4- : W, D, N, mélange. (6) Marinoë -4- : W, D, N, U. (7) Markal -4- : W, D, N, U. (8) Comptoir des algues -3- : D, N, U. (9) Primeal -2- : N, AoN. (10) Bretagne Océan -1- : mélange. (11) Christine Le Tennier -1- : mélange. (12) Kerbriant -1- : mélange. (13) Le Home d'Ys -1- : mélange. (14) Les Ouessantines -1- : mélange. (15) Natursel-1- : mélange.

Caractéristiques

Description

Les algues déshydratées sont réduites en paillettes puis conditionnées en sachet plastique simples, doypack (sachet plastique qui tient debout), sachet zip (refermable) ou contenant plastique avec couvercle refermable. Cette présentation permet au consommateur de voir le produit. Une partie des produits possèdent le label Bio.

Espèces d'algues

La majorité des espèces communes peuvent se présenter sous cette forme. Nori (N), wakamé (W), dulse (D), aonori (AoN), ulve ou laitue de mer (U), *Chondrus crispus* (C), kombu (K). Certains produits sont constitués d'un mélange d'espèces.

Prix indicatifs

Moyenne 8,9€/100g (sur 31 produits) -min 2,69€/100g ; max 22,75€/100g

Positionnement

Usages

Cru, pour apporter un goût original aux plats froids (salades, légumes râpés...) et chauds (sauces, poissons, omelettes...). Sert aussi de base à l'élaboration de produits transformés comme les rillettes ou les tartares d'algues.

Images

Plusieurs images peuvent être attribuées à ces produits : aliments santé, tradition, mais aussi nouvelle gastronomie (asiatique et bretonne).

Cibles

Consommateurs et restaurateurs initiés à la cuisine aux algues, à la cuisine asiatique ou cherchant des accompagnements de plat originaux.

Distributions

Internet, magasins biologiques, épicerie fines, magasin de produits régionaux.

Produits substituables

Autres produits bruts.

Remarques

Praticité du produit. Il est prêt à l'emploi et peut être facilement portionné. Largeur de gamme importante.

BOCAUX

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Les Ouessantines -4- : W, W au citron, H, K. (2) Christine Le Tennier -2- : H et H au vinaigre de framboise. (3) Océane alimentaire -2- : H, salade terre-mer. (4) Scarlette Le Corre -2- : H. (5) Algoplus -1- : H. (6) Bord à bord -1- : H. (7) Kerbriant -1- : H. (8) La compagnie bretonne du poisson -1- : H. (9) La pointe de Penmarc'h -1- : H. (10) Les algues gastronomes -1- : H. (11) Picodime -1- : H. (12) Porto muinos -1- : H.

Caractéristiques

Description

Algues en bocaux en verre avec couvercles (twist off). Algues fraîches natures ou conservées dans du vinaigre, puis stérilisées. Une partie des produits possèdent le label Bio.

Espèces d'algues

La principale espèce concernée est le haricot de mer (H), mais aussi le wakamé (W).

Prix indicatifs

Moyenne 2,2€/100g (sur 13 produits) -min 0,74€/100g ; max 5,13€/100g

Positionnement

Usages

Le haricot de mer peut s'utiliser comme le haricot vert. A l'ouverture du bocal, il suffit de rincer le produit et de le cuisiner. Il peut aussi être intégré à des plats élaborés.

Images

Produits sains, alternative aux traditionnels haricots verts. Apporte une touche d'originalité à des plats plus communs.

Cibles

Consommateurs et restaurateurs initiés à la cuisine aux algues ou cherchant des accompagnements de plat originaux.

Distributions

Internet, magasins biologiques, épicerie fines, magasin de produits régionaux.

Produits substituables

Haricots verts (0,5-0,9€/100g), autres algues brutes.

Remarques

Praticité du produit qui est prêt à l'emploi.

ALGUES FRAICHES SALEES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Christine Le Tennier/Algues de Bretagne -15- : seaux d'algues fraîches conservées dans de l'eau de mer (W, K, K breton, N, D, U, H) et barquettes d'algues fraîches salées (W, K, K breton, N, D, U, H, mélange). **(2) Atlantica -9-** : Algues fraîches salées en barquette (W, K, N, D, U, H, Gracilaire). **(3) Bord à bord -7-** : Algues fraîches salées en barquette (W, K, N, D, U, H, mélange). **(4) Marinoë -7-** : Algues fraîches salées en barquette (W, K, K breton, N, D, U, H). **(5) Scarlette Le Corre -7-** : Algues fraîches salées en sachet (W, K, K breton, N, D, U, H). **(6) Les algues gastronomes -6-** : Algues fraîches salées en barquette (W, K, N, D, U, H). **(7) Bret'alg -2-** : Algues fraîches salées en barquette (D, U).

Caractéristiques

Description	Algues fraîches conservées dans une saumure et conditionnées en barquette ou en seau. Une partie des produits possède le label Bio.
Espèces d'algues	Grand nombre d'espèces conditionnées sous ce format : nori (N), wakamé (W), dulse (D), ulve ou laitue de mer (U), kombu (K), kombu breton (K breton), haricot de mer (H). Certains produits sont constitués d'un mélange d'espèces.
Prix indicatifs	Moyenne 2,2€/100g (sur 15 produits) -min 1,2€/100g ; max 3,2€/100g

Positionnement

Usages	Ces produits doivent être dessalés avant consommation. Accompagnement de plats à base de poissons, crustacés, viandes blanches. Elaboration de salades d'algues, de tartares ou utilisation dans des plats élaborés.
Images	Produits sains, gustativement supérieurs aux produits séchés.
Cibles	Consommateurs et restaurateurs initiés à la cuisine aux algues, à la cuisine asiatique ou cherchant des accompagnements de plat originaux.
Distributions	Internet, magasins biologiques.
Produits substituables	Autres produits bruts.
Remarques	Processus de conservation traditionnel des algues. La marque Algue de Bretagne commercialise des algues conditionnées dans de l'eau de mer. Ces produits nécessitent donc un temps de dessalage beaucoup plus court que la traditionnelle saumure.

BEURRES

Principaux produits disponibles sur le marché

(1)



(2)



(3)



(1) Beillevaire -2- (2) Jean Yves Bordier -1- (3) Pâturages -1-

Caractéristiques

Description	Beurre incorporant des paillettes d'algues, présenté soit en bourriche de bois, soit conditionné dans du papier sulfurisé.
Espèces d'algues	Mélange de plusieurs espèces.
Prix indicatifs	Moyenne 2,5 €/100g (sur 2 produits) -min 2,2€/100g ; max 2,8€/100g

Positionnement

Usages	Produit à tartiner sur du pain ou à utiliser pour la cuisson des aliments.
Images	Produit artisanal haut de gamme pour la marque Bordier. C'est un produit original, et fortement lié au terroir breton.
Cibles	Gastronomes, touristes en visite dans le grand ouest.
Distributions	Internet, épicerie fines, marchés, GMS.
Produits substituables	Beurres traditionnels (0,5-2,5€/100g)
Remarques	Les matières grasses du beurre permettent de bien transmettre le goût des algues.

PAINS

Caractéristiques

Description	Pains traditionnels intégrant des paillettes d'algues à la pâte.
Espèces d'algues	Dulse, nori, ulve.
Prix indicatifs	Non spécifié.

Positionnement

Usages	Support de tartinables pour l'apéritif, accompagnement tout au long du repas.
Images	Image d'un produit artisanal de qualité. C'est un produit original, et fortement lié au terroir breton.
Cibles	Gastronomes, touristes en visite dans le grand ouest.
Distributions	Boulangerie.
Produits substituables	Pains spéciaux.

TARTARES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Atlantica -7- : Tartares d'algues, tapenades et sauces. (2) Scarlette Le Corre -5- : Tartare d'algues nature, curry, ail, piment, poivron. (3) Bord à Bord -4- : Wakamé mariné, Nori mariné, Tartare d'algues classique, Tartare d'algues provençal. (4) Porto Muinos -4- : Tartare d'algues au vinaigre et à l'huile, à la japonaise, à l'huile d'olive, à l'olive noire. (5) Christinne Le Tennier Creativ'Food -3- : Pesto marin laitue de mer et basilic, Tartare de la mer échalotes & citron, câpres & cornichons. (6) Marinoë -3- : Tartare Pacifique frais, Atlantique frais, Arctique frais/appertisé. (7) Algoplus -1- : Tartare aux algues « Les Authentiques ». (8) Bretagne Océan -1- : Tartare d'algues 100% végétal. (9) Crustarmor Bretagne -1- : Le Tartare de la mer. (10) Groix et Nature -1- : Tartare d'algues. (11) Les Ouessantines -1- : La marmite de tart'alg. (12) Les Algues Gastronomes -1- : Toastalg. (13) La pointe de Penmarc'h -1- : Tartare d'algues et condiments.

Caractéristiques

Description

Algues finement ou grossièrement ciselées, marinées dans de l'huile et agrémentées de divers condiments, vinaigres et légumes. Une partie des produits sont Bio. Conditionnées dans des verrines avec couvercle (twist off).

Espèces d'algues

Mélange d'algues : laitue de mer, nori, wakamé, dulse.

Prix indicatifs

Moyenne 4,13€/100g (sur 7 produits) -min 3,50€/100g ; max 4,78€/100g-

Positionnement

Usages

Les tartares peuvent être consommés comme tartinable, sur des toasts ou dans des sandwiches. Ils peuvent aussi être cuisinés, intégrés dans des sauces, ou comme condiment pour des poissons ou des viandes.

Images

Produit festif pour l'apéritif ou agrément original pour la cuisine de tous les jours. Ce produit possède une image de produits sains qui sort des standards des tartinables.

Cibles

Personne curieuse, désireuse de goûter les algues alimentaires. Amateurs de produits de la mer, personnes actives avec des revenus moyens à supérieurs.

Distributions

Internet, épiceries fines, GMS, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons (pour les produits à conserver à température ambiante).

Produits substituables

Rillettes de poisson (thon : 1-4€/100g), tarama (1-5€/100g), œufs de poissons. Pâtés (porc : 0,6-2€/100g), rillettes (porc : 0,6-3€/100g). Tapenades (1,7-4,5€/100g), tzatziki (0,8-3€/100g)...

Remarques

Les tartares d'algues sont le produit phare des algues alimentaires permettant une première approche intéressante en termes de goût et de praticité.

PRODUITS A SAUPOUDRER LES SELS

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Les Ouessantines -5- : Gros sel et sel fin aux algues. **(2) Bretagne Océan -2-** : Sel fin de guérande aux algues. **(3) Christine Le Tennier/Miss Algae -2-** : Sel fin et gros sel aux algues. **(4) Marinoë -2-** : Sel marin aux algues, algomasion : mélange de sel, sésame et d'algues. **(5) Natursel -2-** : Sel aux 3 algues. **(6) Algotplus -1-** : Gros sel marin aux algues. **(7) Algues Armorique -1-** : Sel aux algues. **(8) Bord à bord -2-** : Sel aux algues. **(9) Les algues alimentaires -1-** : Sel aux algues. **(10) Crustine -1-** : Sel aux algues. **(11) La pointe de Penmarc'h -1-** : Sel aux algues. **(12) Le Home d'Ys -1-** : Sel aux algues. **(13) Les algues gastronomes -1-** : Sel à la dulce.

Caractéristiques

Description	Sel plus ou moins grossier intégrant des paillettes d'algues. Conditionné en sachets plastiques, récipients plastiques ou verres avec couvercle (twist off) et/ou parfois saupoudreur.
Espèces d'algues	Dulce, algues non identifiées.
Prix indicatifs	Moyenne 2,1€/100g (sur 11 produits) -min 0,7€/100g ; max 4,4€/100g-

Positionnement

Usages	Le gros sel peut être utilisé en cuisine, le sel fin quant à lui est un sel de table, permettant de réhausser la saveur des plats à la guise des consommateurs.
Images	Ce produit possède à la fois l'image d'un produit traditionnel breton, mais aussi celui d'un sel spécial, raffiné et de haute qualité.
Cibles	Gastronomes, touristes en visite dans le grand ouest.
Distributions	Internet, épicerie fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons, GMS.
Produits substituables	Sels spéciaux (2-10€/100g), sel de Camargue, de Guérande (0,1-6€/100g)

PRODUITS A SAUPOUDRER LES AROMATES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Les algues alimentaires -5- : Gamme d'épices aux algues composée de 4 références, ainsi qu'un mélange de quatre algues à saupoudrer. **(2) Le Home d'Ys -3-** : Poivre blanc aux algues, mélange de plantes et d'algues pour grillades. **(3) Algamar -2-** : Poudre d'algue, Gomasio au nori. **(4) Les algues gastronomes -2-** : Algues à saupoudrer N, D, U. **(5) Algaran -1-** : Mélange d'algues bio à saupoudrer. **(6) Algoplus-1-** : Persil de la mer: mélange D+U à saupoudrer. **(7) Algues Armorique -1-** : Mélange 3 algues à saupoudrer. **(8) Bord à bord -1-** : Mélange 3 saveurs à saupoudrer. **(9) Bretagne océan -1-** : Mélange d'algues en poudre. **(10) Christine Le Tennier/Miss algae -2-** : Bouquet garni de la mer, aromates de la mer. **(11) Les Ouessantines -1-** : Mélange pour grillades. **(12) Lima -1-** : Salade du pêcheur à saupoudrer. **(13) Marinoë -1-** : Condiment fines algues (U, D, N). **(14) Scarlette Le Corre -1-** : Epices de la mer.

Caractéristiques

Description	Divers produits à saupoudrer pour aromatiser un plat : algues mélangées aux épices, poudres d'algues, aromates de la mer...
Espèces d'algues	Principalement un mélange de dulse, nori et laitue de mer. Wakamé parfois.
Prix indicatifs	Moyenne 10,9€/100g (sur 14 produits) -min 4,2€/100g ; max 24€/100g-

Positionnement

Usages	Produit à saupoudrer sur les plats (poissons, viandes, légumes...) pour apporter une touche iodée et originale.
Images	Produit sain et pratique.
Cibles	Cible très large de ce genre de produit, peut être majoritairement des femmes séduites par les aspects santé et pratique.
Distributions	Internet, magasins biologiques, épicerie fines, magasins de produits régionaux bretons, GMS.
Produits substituables	Herbes, épices classiques (0,1-10€/100g).
Remarques	Les produits à saupoudrer sont une bonne porte d'entrée pour des nouveaux consommateurs car c'est un produit très pratique, on peut aisément doser la quantité ajoutée pour l'adapter à notre goût. Le produit possède aussi une très longue durée de conservation.

BORDS D'ASSIETTES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1)&(2) Les Ouessantines -5- : Gamme de moutarde aux algues composée de 4 références : la dulce, la ouessane, la goémonier et la moutarde à l'ancienne. Stipe de wakamé. **(3) Algoplus** -2- : Moutarde forte et moutarde douce aux algues. **(4)&(5) Scarlette Le Corre** -2- : Moutarde et mayonnaise aux algues. Stipe de wakamé. **(6) Bord à bord** -1- : Moutarde aux algues fraîches. **(7) Bretagne océan** -1- : Moutarde aux algues. **(8) Christine Le Tennier** -1- : Chutney orange et wakamé utilisable en « dipping ». **(9) Crustarmor** -1- : Moutarde aux algues. **(10) Crustine** -1- : Moutarde aux algues. **(11) La pointe de Penmarc'h** -1- : Moutarde aux algues. **(12) Le Home d'Ys** -1- : Moutarde aux algues. **(13) Les algues gastronomes** -1- : Moutarde aux algues. **(14) Naturseil** -1- : Moutarde aux algues.

Caractéristiques

Description

Nombreux condiments de bords d'assiettes aromatisés aux algues, représentés principalement par les sauces de type moutarde et mayonnaise. On remarque aussi la présence de stipes de wakamé conservés dans du vinaigre, comparable à des cornichons.

Espèces d'algues

Mélange d'espèces, wakamé.

Prix indicatifs

Moyenne 2,3€/100g (sur 13 produits) -min 1,3€/100g ; max 4,6€/100g-

Positionnement

Usages

Les sauces peuvent être utilisées en « deeping », des aliments sont plongés dans la sauce pour mélanger les saveurs. Elles peuvent aussi servir d'ingrédients dans des préparations. Les stipes de wakamé confits au vinaigre sont utilisés pour accompagner de la charcuterie ou des produits de la mer.

Images

Produits originaux.

Cibles

Gastronomes, touristes en visite dans le grand ouest.

Distributions

Internet, épicerie fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons.

Produits substituables

Moutarde (0,1-5€/100g), mayonnaise (0,2-8€/100g), cornichons (0,3-2€/100g), salicorne.

Remarques

Adaptation de recettes classiques à la mode bretonne.

COURTS BOUILLONS

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Algoplus -2- : Court-bouillon marin. **(2)** Bretagne Océan -2- : Court-bouillon BIO aux algues marine sans sel/au sel de Guérande. **(3)** Les Ouessantines -2- : Court-bouillon aux algues et légumes/sel fin et algues. **(4)** Bord à Bord -1- : Court-bouillon aux algues. **(5)** Crustarmor Bretagne -1- : Court-bouillon aux algues. **(6)** Kerbriant -1- : Court-bouillon aux algues. **(7)** La Pointe de Penmarc'h -1- : Court-bouillon aux algues. **(8)** Le Home d'Ys -1- : Court-bouillon marin. **(9)** Les Algues Gastronomes -1- : Court-bouillon de la mer. **(10)** Marinoë -1- : Préparation court-bouillon. **(11)** Natursel -1- : Mix cuisson saveur marine. **(12)** Scarlette Le Corre -1- : Court-bouillon marin aux algues.

Caractéristiques

Description	Préparations pour court-bouillon aux algues et aux légumes. Produits prêts à l'emploi.
Espèces d'algues	Algues non identifiées.
Prix indicatifs	Moyenne 4,4€/100g (sur 10 produits) -min 2,1€/100g ; max 7€/100g-

Positionnement

Usages	La préparation doit être versée dans l'eau bouillante pour créer un bouillon aromatique d'algues et de légumes. Ce bouillon est utilisé pour la cuisson des poissons entre autres.
Images	Produit sain, pratique.
Cibles	Public plutôt féminin, relativement âgé.
Distributions	Internet, épicerie fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons, GMS.
Produits substituables	Préparations pour court-bouillon sans algues (1-20€/100g)

AUTRES

Principaux produits disponibles sur le marché



(1) Christine Le Tennier -2- : Chutney dulse et oignon rouge, idéal pour les plats en sauce. Pépites de wakamé déshydratées pour la confection de soupe asiatique. (2) Bord à Bord -1- : Tsukudani d'algue Kombu, algues confites, accompagnement de cuisson. (3) Distillerie des terres rouges -1- : Vinaigre de cidre doux aux algues, échalotes et à la fleur de sel. (4) Le Home d'Ys -1- : Vinalgues : Vinaigre aux algues. (5) Les Ouessantines -1- : Sauce armoricaine au wakamé pour accompagner les plats. (6) Picodime -1- : Vinaigre aux algues.

Caractéristiques

Description	Différentes aides culinaires sont regroupées dans cette catégorie, les vinaigres aromatisés aux algues, mais aussi les accompagnements de cuisson.
Espèces d'algues	Dulse, wakamé, kombu, algues non identifiées.
Prix indicatifs	Moyenne 10,2€/100g (sur 5 produits) -min 1,2€/100g ; max 30,4€/100g-

Positionnement

Usages	Le vinaigre aromatisé peut servir à l'élaboration de vinaigrettes originales ou dans différentes préparations culinaires. Les accompagnements de cuisson comme le chutney ou le tsukudani permettent de confire une viande ou un poisson.
Images	Produits originaux, pratiques. Le tsukudani et le chutney ont une image de produits exotiques. Le vinaigre Picodime possède une image haut de gamme. La distillerie des terres rouges, quant à elle, utilise plutôt l'image d'un produit local, de terroir.
Cibles	Gastronomes.
Distributions	Internet, épicerie fines, magasins biologiques, magasins de produits régionaux bretons.
Produits substituables	Autres produits de la même catégorie, sans algues. Vinaigres aromatisés.

PRODUITS SANTE (hors compléments alimentaires)

Principaux produits disponibles sur le marché

(1)



(2)



(3)



(4)



(1) Tiboom -3- : Galettes aux graines, fruits secs et algues (nori, dulse ou wakamé). **(2) Algamar** - 1- Galette de riz au kombu. **(3) Aramen** -1- : Cocktail de fruits et d'algues, boisson tonifiante. **(4) Clearspring** -1- : Biscuit d'avoine aux légumes et aux algues vertes.

Caractéristiques

Description

Catégorie contenant des produits variés.

Espèces d'algues

Divers mélanges.

Prix indicatifs

Positionnement

Usages

Images

Produits axés sur l'image santé des algues.

Cibles

Femmes ou sportifs cherchant des produits sains, possédant une grande richesse nutritionnelle.

Distributions

Internet, magasins biologiques et diététiques.

Produits substituables

4 QUELQUES INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ASIATIQUES

L'étude menée sur la consommation des produits aux algues (Le Bras *et al.*, 2014) montre que les produits asiatiques constituent la principale source de consommation d'algues en France. Bien que l'objectif de ce document soit de montrer la diversité des produits actuellement proposés par les producteurs français (ou européens), il paraît tout de même nécessaire de réaliser un état des lieux des différents produits proposés par les transformateurs asiatiques. Les principales catégories de ce genre de produits seront donc présentées selon le même ordre que les produits d'inspiration française, selon l'instant de consommation tout d'abord (de l'apéritif au dessert), puis selon l'usage.

4.1 Apéritif

Contrairement à ce qui existe sur le marché des produits d'inspiration française, les produits apéritifs aux algues sont nombreux dans le segment des produits asiatiques. Les principaux types de produits disponibles sont les suivants :

- les fragments de feuilles de nori grillés ;
- les algues en tempura (pâte à frire recouverte d'algues) ;
- les cacahuètes aromatisées goût Nori / Wasabi ;
- les crackers aux algues ;
- les crispy (chips) d'algues.

Caractéristiques	
Espèces d'algues	Nori principalement, parfois wakamé.
Prix indicatifs	Entre 10 et 30€/kg pour les biscuits apéritifs. Entre 50 et 400€/kg pour le nori grillé.
Positionnement	
Usages	Produits « à picorer » à l'apéritif, snacking.
Images	Image d'un produit festif, original mais aussi exotique et pratique.
Cibles	Personnes fréquentant les magasins asiatiques, axées sur la découverte de produits exotiques. Population d'origine asiatique..
Distributions	Magasins asiatiques, parfois en GMS.
Produits substituables	Toute sorte de biscuits apéritifs.

4.2 Entrée / Accompagnement

Les deux accompagnements ayant la plus grande notoriété auprès de la population sont les salades d'algues et les soupes miso. Ces deux produits sont fréquemment proposés dans les restaurants japonais comme accompagnement des assortiments de sushis, makis, sashimis...

Caractéristiques

Espèces d'algues	Wakamé, pour les salades et les soupes.
Prix indicatifs	Entre 10 et 50€/kg pour les salades d'algues fraîches. Entre 30 et 150€/kg pour les soupes miso déshydratées.

Positionnement

Usages	Entrée ou accompagnement d'un plat japonais.
Images	Image fortement liée à la cuisine japonaise, le dépaysement, l'exotisme.
Cibles	Personnes fréquentant les magasins et restaurants asiatiques, axées sur la découverte de produits exotiques. Population d'origine asiatique.
Distributions	Magasins asiatiques et GMS.
Produits substituables	Salade de légumes, soupe de pâtes, autre accompagnement exotique.

4.3 Sushis

Les sushis (terme générique) sont les mets les plus appréciés de la cuisine japonaise. Différents types de sushis, comme les makis ou les temakis, utilisent des feuilles de nori (en plaques) à la fois comme contenant, pour permettre une bonne tenue du mets, mais aussi pour leurs qualités gustatives.

Caractéristiques

Espèces d'algues	Nori
Prix indicatifs	Entre 50 et 250€/kg pour les feuilles de nori en plaques. Entre 20 et 60€/kg pour les sushis préparés.

Positionnement

Usages	Plat traditionnel japonais, développement des produits à emporter.
Images	Image fortement liée à la cuisine japonaise, le dépaysement, l'exotisme, le snacking sain.
Cibles	Cible assez large, le développement des stands sushis en GMS, de la vente à emporter et la livraison à domicile ont permis de démocratiser ce mets.
Distributions	Tous types de magasins pour les feuilles de nori. Restaurants japonais ou asiatiques et GMS pour les sushis préparés.
Produits substituables	Autres plats exotiques.

4.4 Produits bruts

Tout comme dans les magasins biologiques, l'offre en produits bruts est aussi importante dans les magasins asiatiques. Les principaux produits présents peuvent être regroupés en deux catégories : les algues entières concernant le kombu et le wakamé, et les algues en paillettes plutôt pour le nori, le wakamé ou des espèces non identifiées. Tous les produits bruts en magasins asiatiques sont déshydratés. Les algues utilisées pour l'élaboration de ces produits sont issues de cultures en Chine, Indonésie, ou autres pays asiatiques, contrairement aux produits commercialisés en magasins biologiques qui sont pour la plupart issus d'algues récoltées en Bretagne.

Caractéristiques

Espèces d'algues	Nori, wakamé, kombu, hijiki, varech.
Prix indicatifs	Entre 10 et 200€/kg suivant les espèces.

Positionnement

Usages	Produits à réhydrater et à intégrer à une préparation culinaire.
Images	Bien que ces produits bruts soient quasi identiques aux produits que l'on peut retrouver en magasins biologiques, l'image est complètement différente, du fait du packaging des produits (souvent écrits en mandarin ou japonais), mais aussi à cause du contexte d'achat. Ces produits ont donc une forte connotation exotique.
Cibles	Personnes familière avec la cuisine japonaise, fréquentant les magasins et restaurants asiatiques. Population d'origine asiatique.
Distributions	Magasins asiatiques.
Produits substituables	Algues brutes françaises.

4.5 Condiments

Les condiments ne représentent pas une catégorie de produits très importante dans les rayons des magasins asiatiques. Il est cependant possible de trouver quelques produits aux algues destinés à aromatiser le riz. Cette poudre est généralement composée de poudre de poisson, de sésame et d'algues.

Caractéristiques

Espèces d'algues	Nori principalement.
Prix indicatifs	Entre 60 et 200€/kg.

Positionnement

Usages	Assaisonnement.
Images	Image fortement liée à la cuisine japonaise, le dépaysement, l'exotisme.
Cibles	Personnes familière avec la cuisine japonaise. Population d'origine asiatique.
Distributions	Magasins asiatiques.
Produits substituables	Condiments français.

L'objectif principal de ce catalogue est de mettre en évidence le panel des produits d'inspiration française actuellement existants sur le marché. Au total, 477 produits correspondant aux critères (produits d'inspiration française, hors gélifiants et compléments alimentaires) ont été identifiés. Ce catalogue ne peut **pas être réellement exhaustif** malgré une recherche la plus précise et détaillée possible. En effet, certains produits et /ou marques ayant une visibilité limitée sur le marché ont pu être omis dans cette compilation. Il est important de rappeler que les données traitées dans ce document ne sont pas constituées de données commerciales, mais plutôt d'une analyse des produits mis en vente. Aucune estimation de la valeur monétaire du marché ne peut alors être faite à partir de ces résultats.

La répartition des produits identifiés en fonction des différentes catégories est présentée dans la figure 4. Cette figure permet d'avoir une représentation visuelle des différents types de produits actuellement proposés par les producteurs français, non pas en termes de quantité vendue, mais en termes de nombre de produits.

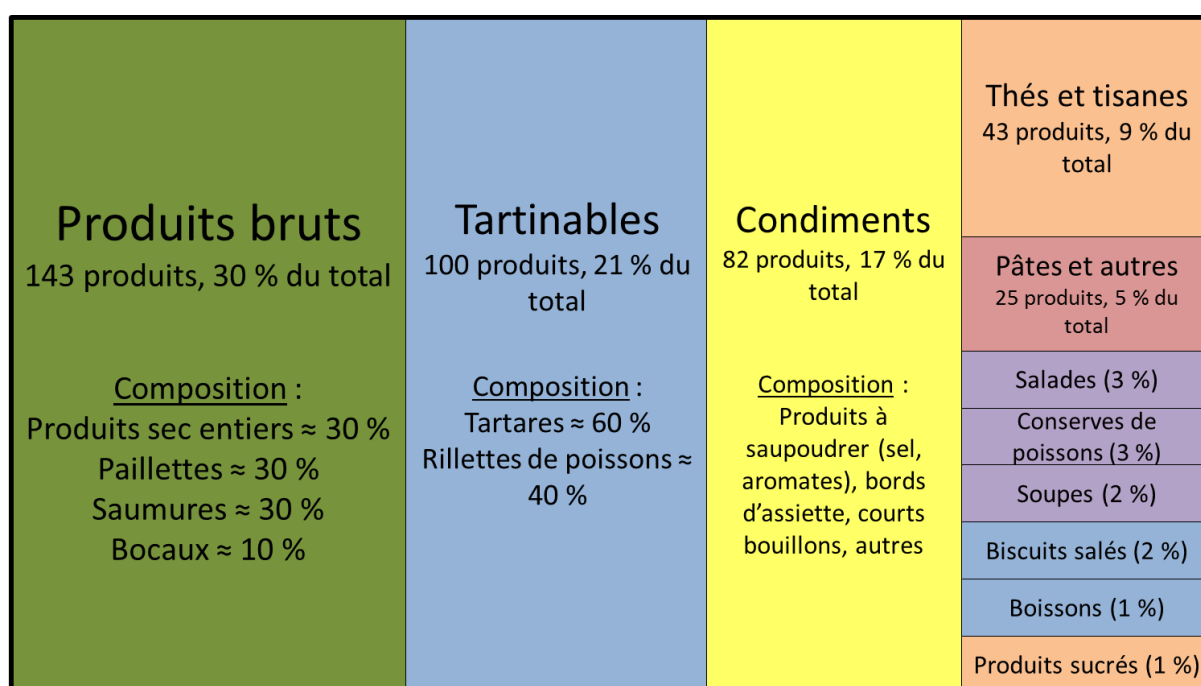


Figure 4 : Répartition des 477 produits identifiés en fonction des différentes catégories

Deux tiers des produits relevés sont constitués par seulement trois catégories : les produits bruts, les tartinables et les condiments. Ces trois grands ensembles de produits représentent donc la majorité des produits aux algues d'inspiration française actuellement proposés par les producteurs. Cette observation est conforme aux résultats de l'enquête en magasins réalisée par le Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST en 2014 et présentée dans un rapport de synthèse intitulé « Etude du marché français des algues alimentaires. Panorama de la distribution » (Le Bras *et al.*, 2015).

La catégorie des thés et tisanes est ici surreprésentée par rapport à son importance réelle sur le marché, puisque l'entreprise Tonnerre de Brest produit à elle seule 36 références de thé et tisanes. Les autres catégories représentent une part plus faible de l'ensemble des produits identifiés. Ces derniers ne sont pas inintéressants pour autant. La catégorie des pâtes possède de nombreux produits, mais il n'y en a que très peu concernant les autres féculents. La catégorie des salades est très axée sur des produits déshydratés, et seules quelques salades élaborées existent en frais, prêtes à consommer. Les conserves de poissons aux algues sont une extension de gamme des conserveurs actuels, utilisant l'image saine et originale des algues pour créer un nouveau produit. Dans la catégorie des soupes, deux types de produits coexistent, des potages aux algues et aux légumes

déshydratés, et des soupes de poissons. La catégorie des biscuits apéritifs aux algues est peu exploitée dans l'offre actuelle, se contentant de quelques croustons et supports de tartinables, alors que le biscuit apéritif est un produit de consommation courante. Les boissons aux algues et les biscuits sucrés restent pour l'instant cantonnés à un nombre très restreint de produits.

Les algues utilisées pour élaborer les produits présentés dans ce catalogue, sont celles actuellement récoltées sur les côtes bretonnes. Les principales espèces utilisées sont : le wakamé (*Undaria pinnatifida*), le nori (*Porphyra sp.*), la dulse (*Palmaria palmata*), la laitue de mer ou ulve (*Ulva sp.*), le haricot de mer (*Himanthalia elongata*) et le kombu dans une moindre mesure (regroupant *Laminaria digitata*, *Saccharina latissima*). La biomasse disponible, de qualité, étant quelquefois limitante pour augmenter la production, l'approvisionnement *via* l'algoculture peut être un recours intéressant. Cependant, à l'heure actuelle le développement de l'algoculture semble s'orienter vers des espèces de laminaires comme la *Saccharina latissima*. Deux solutions seront donc possibles dans les années à venir : adapter les produits à destination de l'alimentation humaine aux biomasses produites par aquaculture ou adapter les techniques de culture aux besoins actuels des transformateurs.

La majorité des produits identifiés possèdent un caractère traditionnel relativement fort, dans le sens où des produits similaires sont commercialisés depuis plusieurs décennies. En effet, les produits « innovants », se démarquant grâce à leurs caractéristiques intrinsèques ou extrinsèques sont peu nombreux par rapport à la quantité de produits identifiés. Certaines entreprises développent cependant des produits nouveaux, voire de réelles innovations permettant de faciliter la consommation actuelle ou de recruter de nouveaux consommateurs.

Il est à noter qu'un nombre restreint de produits de ce catalogue sont d'origine étrangère. En effet, certaines marques, espagnoles notamment, développent et commercialisent en France des produits tout à fait similaires aux produits français. Les deux principales marques identifiées sont Porto Muinos qui vise un marché plutôt premium (haut de gamme) avec des recettes et packaging très recherchés, et Algamar qui possède une large gamme de produits aux algues. Bien que d'origine étrangère, ces produits ont été pris en compte dans l'élaboration des fiches, puisqu'il s'agit bien de produits d'inspiration européenne, très proche des produits élaborés en France.

Comme identifié dans l'analyse de la distribution des produits aux algues (Le Bras *et al.*, 2015), on remarque que les produits d'inspiration asiatique et ceux d'inspiration française sont fondamentalement différents dans la conception de leurs caractéristiques marketing (stratégiques et marketing mix). Au niveau de la distribution tout d'abord, on observe que près de 80 % des produits français sont distribués par des magasins biologiques, alors que les produits asiatiques sont présents principalement dans les magasins asiatiques et les grandes surfaces. Concernant la cible ensuite, les attentes des consommateurs sont différentes selon que l'on s'adresse à un consommateur de produits japonais ou français. Cependant, on peut potentiellement observer un transfert de certains consommateurs de produits asiatiques vers des produits plus locaux pour des produits relativement équivalents. Mise à part les algues séchées, les produits sont complètement différents selon les deux segments de marché.

L'analyse des produits aux algues d'inspiration française existants a permis de mettre en évidence une réelle diversité des produits proposés par les producteurs/transformateurs français. Cette diversité permet de placer l'algue à tous les moments d'un repas, de l'apéritif au dessert. Les positionnements des produits sont aussi très variés. Certains ciblant une clientèle plutôt aisée avec des produits premium, d'autres utilisant plutôt l'image traditionnelle de la récolte d'algues et des produits de la mer bretons. Des pistes de réflexion pour le développement de nouveaux produits et/ou catégories de produits, sont actuellement en cours d'élaboration au sein du projet IDEALG et sont présentées dans la phase 3 de l'étude sur les algues alimentaires menée par AGROCAMPUS OUEST, ayant pour objectif de mieux adapter les éléments de l'offre à ceux de la demande des consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

BALAY L.P., DARGNIES G., FEMENIAS A., 2012. Expertise du projet de filière d'algoculture alimentaire en Bretagne. Rapport d'études, rédigé en collaboration entre le Conseil Général de l'Environnement et du Développement Durable et le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux, 96 p.

LE BRAS Q., RITTER L., FASQUEL D., LESUEUR M., LUCAS S., GOUIN S., 2014. *Etude de la consommation des algues alimentaires en France. Etude nationale. Programme IDEALG Phase 1.* Les publications du Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST n°35, 72 p.

LE BRAS Q., LESUEUR M., LUCAS S., GOUIN S., 2015. *Etude du marché français des algues alimentaires. Panorama de la distribution.* Programme IDEALG Phase 2. Les publications du Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST n°36, 38 p.

LISTE DES ACRONYMES

ANR	Agence Nationale de la Recherche
CEVA	Centre d'Etudes et de Valorisation des Algues
CNRS	Centre National de la Recherche Scientifique
ENSCR	Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
IFREMER	Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
IRISA	Institut de Recherche en Informatique et Systèmes Aléatoires
UBO	Université de Bretagne Occidentale
UBS	Université de Bretagne Sud
UEB	Université Européenne de Bretagne
SBR	Station Biologique de Roscoff
WP	Work-Package ou groupe de travail

Réalisation, mise en page : Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST

ISSN 2116-8709 (en ligne)

ISSN 2260-0922 (papier)

© 2015, Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST. Tous droits de reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, sont réservés pour tous les pays

Crédit photos : AGROCAMPUS OUEST

Le projet IDEALG a pour objectif de développer la filière des macro-algues en France à travers de nombreux axes de recherche. Le Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST, s'intéresse plus particulièrement aux algues alimentaires françaises. La problématique d'étude traitée au sein d'AGROCAMPUS OUEST est donc la suivante : « **Comment développer le marché des algues alimentaires ?** ».

Après une étude nationale de la consommation, l'équipe du Pôle halieutique s'est intéressé à des questions de marché. Une première étude permettant de caractériser les principaux circuits de distribution des algues alimentaires a été publiée.

Pour aller plus loin dans l'analyse du marché, ce document illustre et analyse avec précision les principaux produits aux algues proposés sur le marché en 2014. Chaque catégorie de produits est présentée, pour permettre une meilleure visibilité de la diversité des produits existant.

AUTEURS

AGROCAMPUS OUEST

Quentin LE BRAS
Léa RITTER
Dimitri FASQUEL
Marie LESUEUR
Sterenn LUCAS
Stéphane GOUIN



Ce rapport a été produit par l'équipe de la Cellule Etudes et Transfert, Pôle halieutique AGROCAMPUS OUEST avec le financement de l'Agence National de la Recherche au travers des investissements d'avenir dans le cadre du projet IDEALG.



CONTACTS

• **AGROCAMPUS OUEST**

Marie LESUEUR : marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr

Cellule Études et Transfert
Pôle halieutique
AGROCAMPUS OUEST

65 rue de Saint Briec
CS 84215 • 35 042 Rennes Cedex

<http://halieutique.agrocampus-ouest.fr/>

ISSN 2116-8709 (en ligne)
ISSN 2260-0922 (papier)