



Le marché français des algues alimentaires

Analyse des produits existants

Projet IDEALG

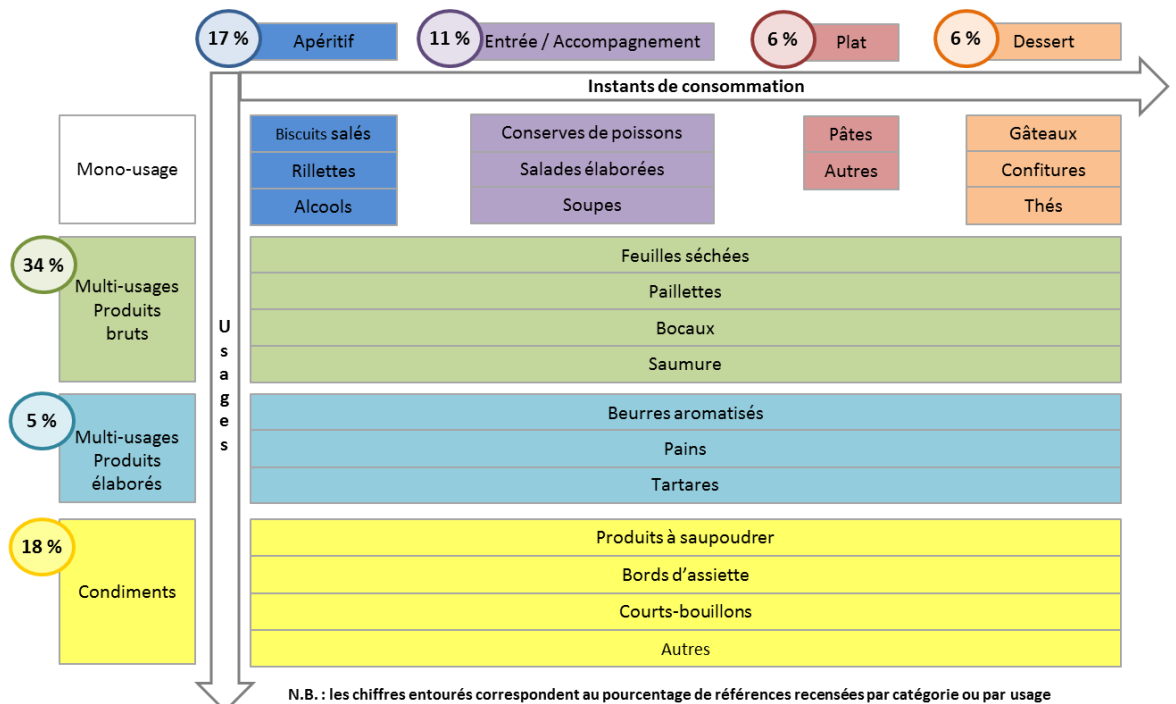
Contexte et méthodologie

L'ensemble des produits aux algues actuellement disponible en France a été recensé à partir de deux sources d'informations complémentaires : les **sites internet des producteurs et des transformateurs d'algues**, présentant leur entreprise et leurs produits, et une **analyse de linéaires**. La récolte des données, sur internet, a été effectuée au cours du premier semestre 2014. L'analyse de linéaires a été réalisée en 2014 dans 111 magasins, à travers 7 grandes villes de France : Bordeaux, Lille, Lyon, Montpellier, Paris, Rennes et Strasbourg. Elle vient compléter le référencement réalisé sur internet.

N.B. : Cette étude est centrée sur les **produits aux algues d'inspiration française**, adaptés à la tradition culinaire occidentale. Les **produits aux algues d'inspiration asiatique** (sushis, soupes miso et salades de wakamé essentiellement), représentés par une multitude de marques en France et très largement répandus en magasins, sont donc exclus de cette analyse.

Catégorisation des produits

De nombreux produits aux algues ont été recensés. Étant donné leur diversité, et afin de faciliter leur analyse, ils ont été regroupés en catégories **en fonction de l'instant de consommation auquel ils appartiennent**. Certains produits, de par leur composition, ne sont spécifiques à aucun instant de consommation et ont, alors, été classés en fonction de leur(s) usage(s).



Catégorisation de l'ensemble de l'offre actuelle de produits aux algues d'inspiration française

Produits aux algues consommés à l'apéritif

L'apéritif est un moment de consommation convivial, situé avant le repas, pour une mise en appétit. Il peut être plus ou moins sophistiqué, notamment, lorsqu'il est appelé apéritif dinatoire. Trois catégories de produits aux algues ont été regroupées sous cet instant de consommation : les biscuits salés, les rillettes et les alcools. Ils représentent 17 % de la totalité des produits d'inspiration française référencés.

Caractéristiques	Biscuits salés	Rillettes	Alcools
Produits	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux apéritifs Croûtons Toasts Préparations pour cake salé 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes Pâtés de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Pastis Liqueurs Bières
Espèces d'algues utilisées	<ul style="list-style-type: none"> Wakamé Nori Mélange d'algues 	<ul style="list-style-type: none"> Laitue de mer Wakamé Nori Dulse 	<ul style="list-style-type: none"> Algues non identifiées
Prix moyen (2014)	<ul style="list-style-type: none"> 3,1 €/100 g 	<ul style="list-style-type: none"> 5,3 €/100 g 	<ul style="list-style-type: none"> 6 €/75 cl de bière 35 €/75 cl de spiritueux
Positionnement			
Usages	<ul style="list-style-type: none"> Prêt-à-consommer Support de tartinables 	<ul style="list-style-type: none"> À tartiner sur toasts et sandwichs 	<ul style="list-style-type: none"> Prêt-à-consommer
Images	<ul style="list-style-type: none"> Festif Original Saveur subtile et nouvelle 	<ul style="list-style-type: none"> Festif Haut de gamme 	<ul style="list-style-type: none"> Original Terroir breton Haut de gamme
Réseaux de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Internet Epicerie fines Magasins biologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Internet Epicerie fines Magasins biologiques Magasins de produits bretons 	<ul style="list-style-type: none"> Internet Négociants spécialisés dans les spiritueux Magasins de produits bretons

Produits aux algues consommés en entrée

L'entrée constitue la première partie d'un repas traditionnel français. Elle est, généralement, constituée d'une petite portion d'aliments, chauds ou froids. Ce moment de consommation regroupe 4 catégories de produits aux algues : les conserves de poissons, les salades élaborées prêtes à l'emploi, les préparations déshydratées pour salades et les soupes, représentant 11 % des produits référencés.

Caractéristiques	Conserves de poissons	Salades	Soupes
Produits	<ul style="list-style-type: none"> Conserves de poissons et fruits de mer 	<ul style="list-style-type: none"> Salades élaborées prêtes à consommer (2^e gamme) Salades fraîches (4^e gamme) Préparations déshydratées (6^e gamme) 	<ul style="list-style-type: none"> Préparations pour potages Soupes de poissons
Espèces d'algues utilisées	<ul style="list-style-type: none"> Wakamé Kombu Haricot de mer Mélange d'algues 	<ul style="list-style-type: none"> Haricot de mer Wakamé Mélange d'algues (ulve, dulse, nori, wakamé) 	<ul style="list-style-type: none"> Wakamé Mélange d'algues
Prix moyen (2014)	<ul style="list-style-type: none"> 5,2 €/100 g 	<ul style="list-style-type: none"> 3 €/100 g 	<ul style="list-style-type: none"> 0,9 €/100 g
Positionnement			
Usages	<ul style="list-style-type: none"> Prêt-à-consommer À cuisiner 	<ul style="list-style-type: none"> Prêt-à-consommer Accompagnement de plats 	<ul style="list-style-type: none"> Prêt-à-consommer À cuisiner
Images	<ul style="list-style-type: none"> Tradition Original Haut de gamme 	<ul style="list-style-type: none"> Produit sain Pratique 	<ul style="list-style-type: none"> Diététique Tradition
Réseaux de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Internet Epicerie fines, conserveries Magasins biologiques Magasins de produits bretons 		

Produits aux algues consommés en plat

Le plat constitue le mets principal d'un repas. Il associe généralement un poisson ou une viande à une portion de légumes et/ou de féculents, autrement appelés accompagnement. Deux catégories de produits aux algues ont été regroupées sous cet instant de consommation : les pâtes et les autres accompagnements de plats. Elles représentent 6 % des produits aux algues référencés.

Caractéristiques	Pâtes	Autres
Produits	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes aux algues 	<ul style="list-style-type: none"> • Riz, lentilles, quinoa • Ratatouille • Préparation pour galettes de pommes de terre
Espèces d'algues utilisées	<ul style="list-style-type: none"> • Wakamé • Dulse • Nori/AO Nori • Haricots de mer • Mélange d'algues 	<ul style="list-style-type: none"> • Wakamé • Haricot de mer • Mélange d'algues
Prix moyen (2014)	• 1,9 €/100 g	• 2,3 €/100 g
Positionnement		
Usages	<ul style="list-style-type: none"> • À cuisiner en plat principal • Accompagnement de plats 	<ul style="list-style-type: none"> • À cuisiner en plat principal • Accompagnement de plats
Images	<ul style="list-style-type: none"> • Original • Saveur subtile et nouvelle • Produit sain 	<ul style="list-style-type: none"> • Original • Saveur subtile et nouvelle • Produit sain
Réseaux de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Epicerie fines • Magasins biologiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Epicerie fines • Magasins biologiques

Produits aux algues consommés en dessert

Le dessert représente la dernière partie d'un repas traditionnel français. Il est généralement constitué d'un laitage, d'un produit sucré et/ou d'une boisson chaude. Quatre catégories de produits aux algues ont été regroupées sous cet instant de consommation : les biscuits sucrés, les tartinables sucrés, les fromages et les boissons chaudes. Ils représentent 6 % des produits aux algues référencés.

Caractéristiques	Biscuits sucrés	Tartinables sucrés	Boissons chaudes
Produits	<ul style="list-style-type: none"> • Sablés • Galettes bretonnes 	<ul style="list-style-type: none"> • Confitures, gelées, marmelades • Crèmes citron, caramel 	<ul style="list-style-type: none"> • Thés • Tisanes
Espèces d'algues utilisées	<ul style="list-style-type: none"> • Wakamé • Haricots de mer • Mélange d'algues 	<ul style="list-style-type: none"> • Wakamé (principalement) • Algues non identifiées 	<ul style="list-style-type: none"> • Wakamé • Kombu • Nori • Ulve • Dulse
Prix moyen (2014)	• 2,7 €/100 g	• 3,1 €/100 g	• 7,3 €/100 g
Positionnement			
Usages	<ul style="list-style-type: none"> • Prêt-à-consommer • Accompagnement de cafés gourmands 	<ul style="list-style-type: none"> • À tartiner • Aromatiser des yaourts ou préparations 	<ul style="list-style-type: none"> • À infuser • Aromatiser des préparations
Images	<ul style="list-style-type: none"> • Original • Haut de gamme 	<ul style="list-style-type: none"> • Produit local • Tradition • Original 	<ul style="list-style-type: none"> • Produit local • Original • Produit sain
Réseaux de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Magasins du fabricant • Magasins de produits bretons 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Magasins de produits bretons 	<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Magasins biologiques • Epicerie fines • Magasins de produits bretons

Les produits laitiers servis en guise de desserts se limitent aux fromages, auxquels sont incorporés de la dulse, du nori ou de l'ulve. La vente de ses produits, originaux et locaux, est encore marginale : vente directe à la ferme et sur les marchés.

Produits aux algues multi-usages et autres

Ces produits représentent **plus de la moitié des produits aux algues d'inspiration française référencés** (environ 57 %). Ils sont très divers : produits bruts, produits élaborés, condiments, etc., et peuvent être utilisés à tout instant de consommation.

- Produits bruts** Les feuilles d'algues séchées entières ou en paillettes et les algues humides en bocal ou saumurées, sont des produits peu transformés qui ont l'**avantage de pouvoir se conserver longtemps**. Ils peuvent être utilisés dans tout type de recette, à condition de savoir les préparer et les cuisiner. Le prix des produits à base d'algues séchées est, en moyenne, **deux à trois fois plus élevé** que celui des produits à base d'algues humides.
- Produits élaborés** Les beurres et les pains aux algues sont des produits artisanaux, pratiques, à faible teneur en algues. Contrairement aux **tartares, produits phares du marché français des algues alimentaires**, ils sont encore marginaux et très peu commercialisés.
- Condiments** Les produits à saupoudrer (sels et aromates), les bords d'assiette (moutarde et chutney), les courts bouillons et autres condiments aux algues (vinaigre) sont des produits pratiques, qui se conservent longtemps et assez répandus sur le marché français des algues alimentaires. Ils **permettent de rehausser le goût des recettes** proposées à tout instant de consommation.
- Autres** Les galettes de riz ou de graines, les biscuits d'avoine et les smoothies aux algues sont des **produits axés sur l'image « santé » des algues**, qui ont une grande richesse nutritionnelle. Ce sont des produits prêts-à-consommer, de plus en plus commercialisés sur le marché français.

Tendances actuelles du marché français des algues

Les deux tiers des produits d'inspiration française actuellement proposés, par les producteurs et transformateurs français, sur le marché des algues **sont des produits bruts, des tartinables et des condiments**.



Proportion des produits aux algues d'inspiration française actuellement vendus en France

Néanmoins, l'offre actuelle des produits aux algues d'inspiration française est très variée : produits bruts ou élaborés, produits salés ou sucrés, produits santé, produits haut-de-gamme ou traditionnels bretons... Les consommateurs peuvent **intégrer les algues dans leur alimentation par différents biais et à tout instant de consommation**.

Pour en savoir plus

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 • marie.lesueur@agrocampus-ouest.fr • 02.23.48.58.62
Charline Comparini • charline.comparini@agrocampus-ouest.fr • 02.23.48.55.30
La totalité des résultats est disponible sur le site internet du Pôle halieutique :
halieutique.agrocampus-ouest.fr • Rubrique Etudes et Transfert • IDEALG