Les journées professionnelles de Rennes 3e ÉDITION European Maritime Day

Projet IDEALG

Les algues dans l'assiette : quelle consommation aujourd'hui?

« Panorama de la filière française des macro-algues »

Pierre EYROLLES, Marlène BERGES, Nicolas PEIGNET, Sophie BEUDON, Alexandre SCHICKELE, Laureline GAUTHIER, Hugo VUILLEMIN, Chloé SAGLIBENE, Amélie REGIMBART, Hubert DU PONTAVICE, Marie BENATRE, Valentin DELOLMO et Camille MAURIN

AGROCAMPUS OUEST



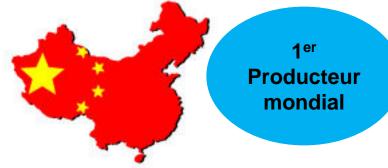


Comparatif de la filière algue française



71 000 tonnes

(Source: BDI, 2012)



10 600 000 tonnes (algoculture)

(Source: FAO, 2013)

Équivalent en tonnage à la production de Kiwi



(Source: FranceAgrimer)



425 millions d'€ (chiffre difficile à estimer)

(Source: CCI, 2008)

- ✓ Production
- ✓ Transformation



Les algues au niveau français

La production

70 à 80 entreprises

(Source: PAACO 2015)

Les diverses débouchées

✓ Phycocolloïdes





✓ Chimie fine







✓ Cosmétique

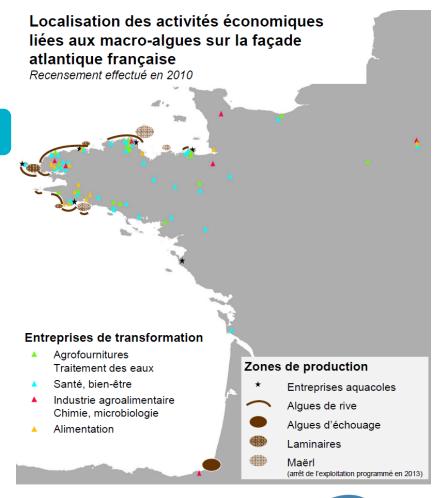
✓ Agrofourniture





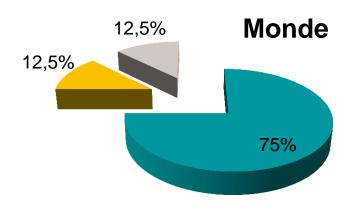
✓ Alimentation directe

Une véritable diversité d'entreprises





Les algues : utilisations diverses selon les pays



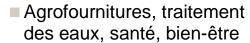


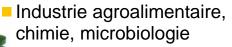
(Photo: univers-nature.com)

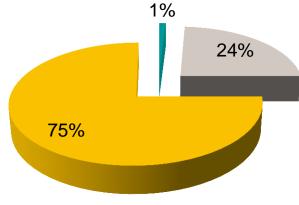


(Photo: maxisciences.com)

Alimentation humaine "légumes"







France

(Source: CEVA, 2010)



Quelles opportunités en France ?

Des besoins non satisfaits : 125 000 tonnes d'importation

La France est le 4^e importateur d'algues (source : BDI 2012)

- Les alginates



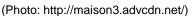
- L'alimentation (à développer)

Il est donc possible de développer le secteur de la production

Un marché potentiel?

Peut-on développer le secteur de l'algue alimentaire ? Les Français sont-ils prêts à manger plus d'algues ?









(Photo:http://www.wasabartsushi.com/)



(Photo:http://www.takayale914com/)

