

Les algues alimentaires, 10 millions de tonnes produites en 2014

Les algues alimentaires gagnent nos assiettes, décryptage de ce marché qui explose en France et fait de vieux os en Asie....

La production algocole (d'algues alimentaires) est phénoménale ! Ne croyez pas le phénomène naissant, il explose avec près de 350 kilos d'algues comestibles produites par seconde.

Depuis le 1er janvier 2014, le Planetoscope qui garde un œil sur les volumes d'algues alimentaires produits, a déjà dénombré près de 10 millions de tonnes.

De plus, les récoltes d'algues comestibles sauvages s'élève à 1 million de tonnes par an. Les industriels de l'agroalimentaire l'ont bien compris et ils sont de plus en plus nombreux à foncer.

Sushis, gélifiants, en poudre dans des gélules nutritives... on en trouve partout. Les algues alimentaires sont désormais produites en masse et leur culture est – au même titre que toute autre récolte agricole ou piscicole – gérée par des professionnels. En effet, près de 90% de la production mondiale d'algues comestibles est cultivée.

L'industrie agroalimentaire s'en sert dans beaucoup de cas, avec un quart de la production mondiale d'algues alimentaires qui est transformée dans les usines et les laboratoires en substances gélifiantes naturelles pour les yaourt, gâteaux, pâtisseries ou dans de multiples autres plats préparés.

Mais pas seulement, les industriels de l'agroalimentaire revendent également 75% de leurs algues comestibles comme des « légumes de mer », en salade, pour enrouler les sushis ou faire des « chips de mer »... tout y passe et les fins gourmets du monde entier en raffolent.

Les algues alimentaires en chiffres

Sans grande surprise, ce sont la Chine et le Japon qui les plus gros consommateurs d'algues alimentaires. En Europe, la population en consommerait un peu plus de 5% du total mondial d'algues comestibles produites.

En France, depuis février 2014, 24 algues sont autorisées à la consommation : 8 algues brunes, 11 algues rouges, 2 algues vertes et 3 micro-algues.

Il s'y produit annuellement environs 71 000 tonnes d'algues alimentaires. Dans le détail, cela donne : 65 000 tonnes produites par des navires goémonier, 6000 par des récoltants à pied de goémons poussant en mer (surtout en Bretagne), goémons de rive ou goémons épaves et près de 50 tonnes par l'aquaculture, ce qui place, de facto, la France au 10ème rang mondial des pays producteurs d'algues comestibles.

Côté consommation, on en dévore environ 180 000 par an. Il s'agit surtout d'algues alimentaires utilisées dans l'industrie des colloïdes alimentaires, dans ce secteur, la France se hisse au 9ème rang mondial. La raison de ce succès grandissant ? C'est bon, surtout pour la santé !