

Le Japon, l'Eldorado des algues alimentaires

S'il est bien un pays où les algues alimentaires sont élevées au rang de met national, c'est bien le Japon. Décryptage d'un marché japonais leader : celui de l'algoculture.

S'il est bien un pays où l'algue alimentaire est un incontournable des tablées populaires, c'est bien le Japon. En effet, on estimerait même que les algues représenteraient jusqu'à 10% des rations alimentaires. Bars à sushis, soupes, infusions, salades... la consommation d'algues alimentaires fait partie d'une tradition culinaire ancestrale au Pays du Soleil Levant, où ses bienfaits sont connus de tous et décuplés.

Pour les spécialistes du Japon, la consommation d'algues alimentaires remonte au 5ème siècle après Jésus-Christ et aujourd'hui encore, c'est là-bas et en Chine qu'on en consomme le plus dans le monde.

Le légume de mer est même devenu un élément essentiel à la préparation de presque toutes les recettes culinaires traditionnelles nippones : sushis, makis, pour agrémenter des sashimis, dans la nourrissante soupe miso ou son versant bouillon dashi... Santé et longévité sont les maîtres mots du peuple japonais de l'algue comestible.

Japon : 700 000 tonnes d'algues alimentaires par an pour 200 milliards de yens

Bien qu'encore devancé par son voisin, le géant chinois, le Japon produit près de 600 000 tonnes d'algues comestibles par an. Evidemment, collant aux us et coutumes alimentaires du pays, l'algue la plus représentée est la Porphyra. Cela ne vous dit rien ? Il s'agit de l'algue comestible qui enveloppe notamment les sushis.

Ce sont, actuellement, plus de 200 espèces d'algues comestibles qui naissent et de développent dans les eaux marines japonaises. Elles servent également de matière première pour l'industrie agroalimentaire et avec près de 700 000 tonnes d'algues alimentaires produites par an, le coût pour l'économie est non-négligeable. En effet, au Japon, les algues comestibles pèsent près de 200 milliards de yens (monnaie japonaise, ndlr). Les Japonais l'ont bien compris, l'apport diététique des algues alimentaires est à peu près 1,5 fois supérieur à celui du poisson, de quoi convaincre même les plus réticents à en consommer.

En bref, la Chine, plus grande et disposant de davantage de côtes maritimes et de fleuves reste le premier pays producteur d'algues comestibles au monde. Qu'à cela ne tienne, le Japon le suit de près et occupe la deuxième marche du podium. Quid de la Bretagne ? Et oui, en France aussi la production d'algues comestibles explose à Breizh-City !

Source : <http://www.agro-media.fr/dossier/le-japon-leldorado-des-algues-alimentaires.html>