MARCHÉ FRANÇAIS • ÉDITION 2026

Le marché des algues en France

910 k€

CA vers l'industrie alimentaire humaine • 2024 • destinations alimentaires de macroalgues de culture • Agreste

298 k€

CA vers restauration, traiteurs et poissonniers • 2024 • destinations alimentaires de macroalgues de culture • Agreste

Ressources, culture et usages : comprendre les algues alimentaires en France, les modèles de production et les débouchés des fournisseurs.

Aperçu PDF | Marché français | Édition 2026



Illustration de Kindel Media via Pexels

Objet de l’étude

Comment les ressources et les débouchés structurent-ils le marché des algues en France ?

Ressources, production et débouchés : comprendre le marché des algues en France. Cet aperçu met l’accent sur les usages alimentaires.

910 k€
CA vers l’industrie alimentaire humaine

298 k€
CA vers restauration, traiteurs et poissonniers

92 k€
CA en vente directe aux particuliers

41 k€
CA vers magasins de producteurs, Amap et bio

Agreste, 2024 : CA par débouché alimentaire des macroalgues de culture suivies en France, repris dans Produits de la mer. Hors récolte sauvage, microalgues et marché alimentaire total.

01 Quelle ressource et quel mode de production ?

La récolte de macroalgues sauvages et la culture de microalgues ou de macroalgues correspondent à des organisations différentes. Le CEVA décrit des méthodes propres aux espèces et des projets en mer ou à terre, avec leurs contraintes de production.

02 Sous quelle forme le produit est-il vendu ?

Algues fraîches ou préparées, condiments, produits cuisinés et ingrédients remplissent des fonctions différentes. Les exemples de fournisseurs en restauration montrent comment une même famille de ressources peut entrer dans un bouillon, un plat ou une recette industrielle.

03 Comment relier production et débouchés ?

Dans cet aperçu, les données de macroalgues de culture distinguent ventes à l’industrie alimentaire, à la restauration et aux autres circuits. La préparation et le service commercial se lisent au niveau du client visé. Le plan de l’étude distingue aussi les applications cosmétiques, pharmaceutiques et agricoles.

Sommaire

1. Définir les algues et leurs débouchés

1.1 Macroalgues, microalgues et spiruline distinctes
1.2 Applications alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques
1.3 Autres usages industriels et agricoles

2. Ressources et modes de production

2.1 Récolte sauvage et collecte des macroalgues
2.2 Culture en mer et production à terre
2.3 Espèces, saisonnalité et disponibilité

3. Préparation et transformation

3.1 Frais, salé, déshydraté et surgelé
3.2 Préparations culinaires et condiments
3.3 Diversification : biostimulants et emballages

4. Demande et usages selon les débouchés

4.1 Clients alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques
4.2 Cuisine domestique et restauration
4.3 Critères de choix et formes d'offre

5. Acteurs et organisation de filière

5.1 Récoltants, cultivateurs et transformateurs
5.2 Partenaires techniques et approvisionnement
5.3 Cultures de macroalgues et de microalgues

6. Circuits et économie des débouchés

6.1 Industrie alimentaire et restauration
6.2 Vente directe et magasins spécialisés
6.3 Biomasse, ventes et valeur ajoutée distinctes

7. Choix de développement

7.1 Choisir une espèce, une forme et un client
7.2 Relier moyens techniques et débouchés
7.3 Vérifier statut des produits et conditions d'accès