

Potentiel des macroalgues comme source de protéines alternatives en Europe

20 février 2026

Malgré un marché mondial en forte croissance, le secteur européen des macroalgues reste très sous-développé par rapport à l'Asie, où la consommation d'algues est traditionnellement ancrée. Un article, publié en janvier 2026 dans le *Journal of Agriculture and Food Research*, explore le potentiel de cette source alternative de protéines en Europe, qui pourrait contribuer à répondre à une demande mondiale croissante. L'étude identifie les facteurs favorables et les freins au développement du marché européen des macroalgues (figure). Parmi les opportunités figure la faible intensivité en terre et en eau douce de cette culture et, parmi les freins, les coûts de production élevés et le manque de structuration de la chaîne d'approvisionnement.

En conclusion, les auteurs proposent six recommandations stratégiques à destination des pouvoirs publics et des acteurs de la filière : harmoniser la réglementation entre États membres, sensibiliser les consommateurs pour surmonter les réticences alimentaires à la consommation de nouveaux aliments, investir dans la recherche et le développement, renforcer l'intégration des chaînes d'approvisionnement, créer des plateformes de collaboration multipartites, et instaurer des incitations à la durabilité alignées sur la stratégie européenne d'économie bleue (ensemble des activités associées aux océans).

Freins et leviers au développement du marché des macroalgues alimentaires

PESTEL Dimension	Enablers	Inhibitors
Political	• EU Green Deal and Farm to Fork strategies. • National Blue Bioeconomy Initiatives. • Certification schemes (e.g., ASC-MSC).	• Fragmented governance and biosecurity oversight. • Complex regulatory compliance. • Limited public funding for seaweed cultivation and education.
Economic	• Rising demand for sustainable proteins. • Potential for regional economic diversification and rural employment. • Increasing private investment.	• High production and labor costs. • Low automation. • Competition from established Asian markets. • Limited scale efficiency.
Sociocultural	• Growing interest in healthy lifestyles and innovative gastronomy. • Recognition of nutritional benefits. • Potential for community development.	• Consumer neophobia (taste, texture). • Information gaps on uses and nutrition. • Uncertain social effects of automation in rural areas.
Technological	• Advances in automation improving quality and scalability. • Advances in controlled land-based cultivation. • Advances in pre-treatment technologies improving quality and scalability.	• Underdeveloped supply chains. • Technological gaps in offshore farming and sensory optimization. • Reliance on imported processing know-how.
Environmental	• Reduced land use and freshwater demand. • Carbon sequestration potential. • Circular economy utilization of biomass.	• Disease and biodiversity risks. • Uncertain carbon-balance efficiency. • High energy needs for macroalgae cultivation and drying.
Legal	• Progress in species recognition enabling commercialization. • Evolving EU food-safety frameworks.	• Lack of EU-wide harmonization. • Unclear novel-food status. • Inconsistent labelling and contaminant regulation.

Source : *Journal of Agriculture and Food Research*

Julie Blanchot, Centre d'études et de prospective

Source : [Journal of Agriculture and Food Research](#)