

Marché mondial des légumes déshydratés 2026

Taille du marché, segmentation, paysage concurrentiel et perspectives

2021-2031

Avancer ensemble



Nous avons tous entendu, à un moment ou à un autre, cette phrase d’ *Alice au pays des merveilles* : « Il faut courir aussi vite que possible pour rester au même endroit. Si vous voulez aller ailleurs, vous devez courir au moins deux fois plus vite. » Bien que cette citation soit devenue un cliché, notre monde évolue à une vitesse extraordinaire. Pourtant, à mon sens, il importe non seulement de courir vite, mais — surtout — de savoir où l’on va.

Nous nous voyons comme le navigateur, prêt à indiquer le bon cap au moment opportun. En fournissant des informations actuelles et disponibles à temps pour les décisions importantes, nous cherchons à protéger nos clients des faux pas et à les aider à trouver de nouvelles opportunités.

Il nous tient à cœur que vous soyez satisfait du travail que nous avons accompli. Si vous avez des questions sur ce rapport, nous serons heureux d’y répondre.

ANDREY SHEVCHENKO, Associé gérant

© shev.io — Tous droits réservés.

Clause de non-responsabilité

Ce rapport a été préparé par shev.io à des fins exclusivement informatives. shev.io ne garantit pas l’exactitude et l’exhaustivité de toutes les informations contenues dans le rapport, les données de certaines sources ayant pu être altérées involontairement ou délibérément. Les informations présentées dans ce rapport ne doivent pas être interprétées, directement ou indirectement, comme contenant des recommandations concernant de futures actions commerciales. Toutes les opinions et estimations contenues dans ce rapport reflètent le jugement des auteurs à la date de publication et peuvent être modifiées sans préavis.

shev.io décline toute responsabilité pour toute perte ou tout dommage résultant de l’utilisation par un tiers des informations contenues dans ce rapport, y compris les opinions ou conclusions publiées, ainsi que pour les conséquences dues au caractère incomplet des informations présentées. Les informations présentées dans ce rapport proviennent de sources ouvertes. Des informations complémentaires peuvent être fournies sur demande.

Ce document, ou toute partie de celui-ci, ne peut être distribué sans l’autorisation écrite de shev.io, ni reproduit par quelque moyen que ce soit.

Conditions d’utilisation

Ce rapport est fourni à l’utilisateur dans le cadre d’une **licence non exclusive, non transférable et limitée**, exclusivement pour un usage interne conforme aux fins pour lesquelles le rapport a été légalement acquis.

L’utilisateur **ne peut pas**, en tout ou en partie, transférer, vendre, offrir, publier ou distribuer de toute autre manière le rapport à des tiers, ni le transmettre à d’autres personnes morales, organisations partenaires ou équipes externes (y compris les sociétés affiliées). Il est interdit de mettre le rapport (ou des extraits de celui-ci) à la disposition du public (sites web, réseaux sociaux, messageries, services de partage de fichiers, stockage en ligne avec lien ouvert) ou d’en fournir l’accès par l’intermédiaire de services tiers lorsque cela permet à des tiers de consulter les documents.

Si le rapport est acheté par une **entreprise**, son utilisation est autorisée **uniquement aux salariés de cette entreprise** pour des tâches internes. Il est interdit de transmettre le rapport à des prestataires, consultants, indépendants, agences et à toute partie externe.

Tous les droits exclusifs sur le rapport — y compris sa structure, ses textes, sa sélection de données, ses visualisations, ses tableaux, ses graphiques et ses éléments de conception — appartiennent au titulaire des droits (shev.io) ou sont exploités sur une base légale. L’utilisateur reçoit le droit d’utiliser le rapport uniquement dans le cadre des présentes conditions.

Sans le consentement écrit de shev.io, il est interdit de créer des produits dérivés à partir du rapport, de l’utiliser dans un produit ou service distribué commercialement, ou de supprimer ou modifier les mentions de droits d’auteur.

L’utilisation de **courtes citations** et d’extraits est autorisée **uniquement dans la documentation interne** (notes internes, rapports, présentations, correspondance professionnelle), à condition de préserver le sens et le contexte et de citer la source : *shev.io*. Toute publication ou utilisation des documents dans des espaces accessibles à des tiers est autorisée uniquement avec le consentement écrit préalable de shev.io.

© shev.io — Tous droits réservés.

Le marché en bref

Cet extrait présente la **forme et le niveau de détail** du rapport : un véritable contenu rédactionnel dont les chiffres et tableaux détaillés sont masqués par « XXX ». Lorsque vous commandez le rapport, chaque chiffre est finalisé et vérifié pour votre exemplaire, et le rapport complet vous est livré sous 24–72 heures.

Indicateur	Valeur
Taille du marché (2025)	milliards 8.6 USD
Prévisions (2031)	milliards 12.5 USD
CAGR (2021-2031)	6.4%
Période d’étude	2021-2031
Région la plus importante	Asie-Pacifique · 37%
Région à la croissance la plus rapide	Asie-Pacifique · 7.8%
Concentration du marché	Modérée
Licence	Individuelle / Entreprise

Selon le scénario de travail de shev.io Research, le marché mondial des légumes déshydratés passerait de 8.60 milliards USD en 2025 à 12.48 milliards USD en 2031, soit une croissance annuelle composée de XX%. Les aliments pratiques à préparer, les préparations d'assaisonnement et le développement de l'industrie agroalimentaire en Asie-Pacifique soutiennent cette progression. La pomme de terre, l'oignon et l'ail constituent le socle de la demande. Les légumes lyophilisés trouvent, quant à eux, leur place dans les recettes où la couleur, la tenue et la rapidité de réhydratation justifient un prix supérieur. L'étude analyse les effets de l'approvisionnement agricole, des coûts de séchage, de la maîtrise sanitaire et du développement d'applications sur la rentabilité des fournisseurs et les choix des acheteurs.

© shev.io — Tous droits réservés.

Table des matières

1 Introduction

1.1 Définition du marché et transactions retenues

1.2 Produits exclus et règles d'affectation géographique

2 Méthode d'étude

2.1 Calcul du marché par les volumes et les prix, et recoupement des sources

2.2 Construction des prévisions et enquête de terrain prévue

3 Synthèse décisionnelle

4 Facteurs d'évolution du marché des légumes déshydratés

4.1 Moteurs de croissance et effets indicatifs sur les prévisions

4.2 Freins et risques d'approvisionnement

4.3 Réglementation de la sécurité alimentaire, des résidus et des emballages

4.4 Cinq forces de Porter et économie de la chaîne de valeur

5 Taille et prévisions du marché mondial des légumes déshydratés

5.1 Valeur annuelle du marché, volumes secs et contribution des prix de vente

6 Prévisions du marché par type de légume

6.1 Pommes de terre

6.2 Oignons

6.3 Ail

6.4 Tomates

6.5 Carottes

6.6 Autres légumes

7 Prévisions du marché par procédé de séchage

8 Prévisions du marché par présentation du produit

9 Prévisions du marché par débouché

10 Prévisions du marché par zone géographique

10.1 Amérique du Nord

10.1.1 États-Unis

10.1.2 Canada

10.1.3 Mexique

10.1.4 Reste de l'Amérique du Nord

10.2 Europe

10.2.1 Allemagne

10.2.2 Royaume-Uni

10.2.3 France

10.2.4 Reste de l'Europe

© shev.io — Tous droits réservés.

10.3 Asie-Pacifique
10.3.1 Chine
10.3.2 Inde
10.3.3 Japon
10.3.4 Reste de l'Asie-Pacifique
10.4 Amérique du Sud
10.4.1 Brésil
10.4.2 Argentine
10.4.3 Reste de l'Amérique du Sud
10.5 Moyen-Orient et Afrique
10.5.1 Turquie
10.5.2 Arabie saoudite
10.5.3 Afrique du Sud
10.5.4 Reste du Moyen-Orient et de l'Afrique
11 Analyse de la concurrence
11.1 Parts de marché, actionnariat et implantations de transformation
11.2 Fiches entreprises
11.2.1 ofi
11.2.2 Sensient Technologies
11.2.3 Van Drunen Farms
11.2.4 Silva International
11.2.5 BCFoods
11.2.6 Chaucer Foods
11.2.7 European Freeze Dry
11.2.8 Thrive Freeze Dry
11.2.9 Jain Farm Fresh Foods
11.2.10 Idahoan Foods
11.2.11 Basic American Foods
11.2.12 Aviko Rixona
12 Possibilités de développement et perspectives stratégiques du marché
12.1 Scénarios de prévision bas, central et haut
12.2 Pistes d'amélioration des achats et de diversification des approvisionnements
12.3 Innovation produit et priorités d'investissement

© shev.io — Tous droits réservés.

Liste des tableaux

Tableau 1. Indicateurs du marché mondial : valeur, volume, prix de vente moyen et croissance

Tableau 2. Grille de décision pour les producteurs d'ingrédients, les investisseurs et les services achats

Tableau 3. Produits inclus, produits exclus et règles de classement des mélanges d'ingrédients

Tableau 4. Correspondance des codes douaniers : légumes séchés, oignon et ail, produits de pomme de terre déshydratés

Tableau 5. Registre des éléments probants, méthodes de calcul et étapes de validation prévues

Tableau 6. Effets des moteurs et des freins selon la zone géographique et l'horizon temporel

Tableau 7. Obligations réglementaires selon la juridiction, le produit et le rôle dans la chaîne d'approvisionnement

Tableau 8. Analyse des ingrédients de légumes déshydratés selon les cinq forces de Porter

Tableau 9. Déterminants des coûts, de l'achat des récoltes fraîches à l'ingrédient qualifié

Tableau 10. Chiffre d'affaires mondial, volumes secs vendus et prix de vente pondéré par année, 2021–2031

Tableau 11. Prévisions en valeur et en volume par type de légume, 2021–2031

Tableau 12. Prévisions en valeur et en volume par procédé de séchage, 2021–2031

Tableau 13. Prévisions en valeur et en volume par présentation du produit, 2021–2031

Tableau 14. Prévisions en valeur et en volume par débouché, 2021–2031

Tableau 15. Rapprochement des valeurs, volumes et taux de croissance régionaux, 2021–2031

Tableau 16. Comparaison des légumes : valeur, volume, part de marché et croissance

Tableau 17. Spécifications par légume : goût, couleur, granulométrie et réhydratation

Tableau 18. Valeur, volume, part de marché et prévisions par procédé de séchage

Tableau 19. Comparaison des procédés : dépendance énergétique, débit, texture et adéquation aux besoins des clients

Tableau 20. Valeur, volume, part de marché et prévisions par présentation

Tableau 21. Valeur, volume, part de marché et prévisions par débouché

Tableau 22. Exigences d'achat croisées par présentation et débouché

Tableau 23. Cahiers des charges des acheteurs : industrie alimentaire, restauration et produits destinés aux ménages

Tableau 24. Amérique du Nord — chiffre d'affaires, volumes et prévisions : États-Unis ; Canada ; Mexique ; reste de l'Amérique du Nord

Tableau 25. Europe — chiffre d'affaires, volumes et prévisions : Allemagne ; Royaume-Uni ; France ; reste de l'Europe

Tableau 26. Asie-Pacifique — chiffre d'affaires, volumes et prévisions : Chine ; Inde ; Japon ; reste de l'Asie-Pacifique

Tableau 27. Amérique du Sud — chiffre d'affaires, volumes et prévisions : Brésil ; Argentine ; reste de l'Amérique du Sud

© shev.io — Tous droits réservés.

Tableau 28. Moyen-Orient et Afrique — chiffre d'affaires, volumes et prévisions : Turquie ; Arabie saoudite ; Afrique du Sud ; reste du Moyen-Orient et de l'Afrique

Tableau 29. Calcul des parts de marché et registre de consolidation des sociétés mères et filiales

Tableau 30. ofi : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 31. Sensient Technologies : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 32. Van Drunen Farms : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 33. Silva International : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 34. BCFoods : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 35. Chaucer Foods : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 36. European Freeze Dry : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 37. Thrive Freeze Dry : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 38. Jain Farm Fresh Foods : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 39. Idahoan Foods : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 40. Basic American Foods : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 41. Aviko Rixona : offre, chiffre d'affaires dans le périmètre, capacités, implantations et stratégie

Tableau 42. Hypothèses des scénarios, valeurs du marché et indicateurs de suivi

Tableau 43. Évaluation des possibilités par application, procédé, zone géographique et besoin d'achat

Tableau 44. Plan d'action des fournisseurs et des services achats : critères de déclenchement des décisions

Tableau 45. Market value by year, USD bn

Tableau 46. Year-over-year value change

Tableau 47. Drivers — impact on forecast

Tableau 48. Restraints — impact on forecast

Tableau 49. Value by par type de légume, USD bn

Tableau 50. Value by par procédé de séchage, USD bn

Tableau 51. Value by par présentation du produit, USD bn

Tableau 52. Value by par débouché, USD bn

Tableau 53. Value by par zone géographique, USD bn

Tableau 54. Market value by region, USD bn

Tableau 55. Market value by leading country, USD bn

Tableau 56. Leading companies

© shev.io — Tous droits réservés.

Liste des figures

Figure 1. Chiffre d'affaires mondial des légumes déshydratés par débouché : comparaison entre 2025 et 2031

Figure 2. Classement des possibilités de développement selon l'attrait des applications

Figure 3. Couverture documentaire de chaque donnée nécessaire au calcul du marché

Figure 4. Sensibilité de la taille du marché aux hypothèses de volume sec et de prix de vente

Figure 5. Effet indicatif des moteurs du marché sur la croissance des légumes déshydratés

Figure 6. Effet indicatif des freins liés aux récoltes, à l'énergie, à la conformité et aux qualités sensorielles

Figure 7. Prévisions de la valeur du marché mondial des légumes déshydratés, 2021–2031

Figure 8. Évolution des volumes mondiaux de légumes déshydratés vendus, 2021–2031

Figure 9. Répartition de la valeur du marché des légumes déshydratés par type de légume, 2025

Figure 10. Chiffre d'affaires supplémentaire par type de légume, 2025–2031

Figure 11. Répartition de la valeur du marché des légumes déshydratés par procédé de séchage, 2025

Figure 12. Croissance du chiffre d'affaires par procédé de séchage, 2025–2031

Figure 13. Répartition de la valeur du marché des légumes déshydratés par présentation, 2025

Figure 14. Répartition de la valeur du marché des légumes déshydratés par débouché, 2025

Figure 15. Répartition de la valeur du marché mondial des légumes déshydratés par région, 2025

Figure 16. Croissance annuelle composée du marché des légumes déshydratés par région, 2025–2031

Figure 17. Parts de marché des fournisseurs de légumes déshydratés et autres acteurs, 2025

Figure 18. Fournisseurs étudiés classés selon le nombre vérifié de sites de transformation dans le périmètre

Figure 19. Chiffre d'affaires mondial des légumes déshydratés selon les scénarios bas, central et haut

Figure 20. Classement des possibilités stratégiques selon la valeur pour le client et les conditions de mise en œuvre

Figure 21. Value share by par type de légume, 2025

Figure 22. Value share by par débouché, 2025

Figure 23. Growth rate by region, 2025-2031

© shev.io — Tous droits réservés.

Executive summary

Selon le scénario de travail de shev.io Research, le marché mondial des légumes déshydratés passerait de 8.60 milliards USD en 2025 à 12.48 milliards USD en 2031, soit une croissance annuelle composée de XX%. Les aliments pratiques à préparer, les préparations d'assaisonnement et le développement de l'industrie agroalimentaire en Asie-Pacifique soutiennent cette progression. La pomme de terre, l'oignon et l'ail constituent le socle de la demande. Les légumes lyophilisés trouvent, quant à eux, leur place dans les recettes où la couleur, la tenue et la rapidité de réhydratation justifient un prix supérieur. L'étude analyse les effets de l'approvisionnement agricole, des coûts de séchage, de la maîtrise sanitaire et du développement d'applications sur la rentabilité des fournisseurs et les choix des acheteurs.

Indicateur	Valeur
Market size 2025	XXX
Forecast 2031	XXX
CAGR	XXX
Largest region	XXX
Fastest region	XXX

Key findings

- D'après shev.io Research, les ventes mondiales de légumes déshydratés atteindraient 8.60 milliards USD en 2025 puis 12.48 milliards USD en 2031, soit une croissance annuelle composée de XX%.
- Les volumes vendus dans le monde progresseraient de 3.20 millions de tonnes en 2025 à 4.14 millions de tonnes en 2031.
- Le prix de vente moyen pondéré du marché passerait de XXX.50 USD par tonne en 2025 à XXX.49 USD par tonne en 2031.
- L'Asie-Pacifique représente XX% de la valeur du marché en 2025 et affiche la croissance régionale la plus rapide, avec un taux annuel composé de XX%.
- La pomme de terre pèse XX% du marché en valeur, devant l'oignon à XX% et l'ail à XX%.
- Le séchage à l'air chaud représente XX% de la valeur du marché, contre XX% pour le séchage sur cylindres, XX% pour la lyophilisation et XX% pour le séchage sous vide.
- Avec XX% des ventes en valeur, les flocons et morceaux bénéficient à la fois de la demande d'inclusions visibles et des débouchés établis des flocons de pomme de terre.
- Les soupes, sauces et plats préparés constituent le premier débouché : ils absorbent XX% de la demande d'ingrédients en valeur.

© shev.io — Tous droits réservés.

Market size and forecast

Market value by year, USD bn

Indicator	2026	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value, USD bn	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Market volume	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Production	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Imports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Exports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Apparent consumption	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Year-over-year value change

Indicator	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Production	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Imports	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Exports	X%	X%	X%	X%	X%	X%

Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Légumes déshydratés : tendances mondiales et ressorts de la croissance

La demande de légumes déshydratés s'explique d'abord par les contraintes économiques de la fabrication alimentaire. Les acheteurs recherchent du goût, de la texture, de la matière sèche végétale et une préparation simplifiée, sous une forme facile à conserver et à doser régulièrement. Le remplacement d'un ingrédient par un autre dépend donc de la matière utilisable, des pertes de fabrication et du résultat dans l'aliment fini. Une comparaison avec les légumes frais ou surgelés n'a de sens qu'une fois ces différences intégrées.

Du côté de l'offre, la rentabilité se construit entre la teneur en matière sèche de la récolte et la livraison d'un ingrédient conforme au cahier des charges du client. Les conditions agricoles déterminent une partie du rendement ; le procédé de séchage, l'énergie, les pertes de parage et les contrôles microbiologiques fixent les coûts de transformation. Même sur une catégorie de légumes peu dynamique, un transformateur peut gagner en compétitivité grâce à de meilleurs achats et à une maîtrise accrue des procédés. À l'inverse, vendre davantage peut dégrader la rentabilité si les coûts agricoles et énergétiques augmentent plus vite que les prix contractuels.

Plusieurs modèles commerciaux coexistent. Les producteurs de grands volumes de pomme de terre, d'oignon et d'ail misent sur le débit de production et la régularité ; les spécialistes se différencient par l'aspect, les propriétés fonctionnelles et l'appui technique aux applications. La montée en gamme crée de la valeur lorsqu'un bénéfice est identifiable dans l'aliment fini. L'étude relie donc les prévisions de demande aux pratiques d'achat, aux choix de procédés et aux spécifications qui conditionnent la qualification des fournisseurs.

Growth drivers

Les aliments pratiques à préparer entretiennent des achats récurrents d'ingrédients

Pour les fabricants de soupes instantanées, de sauces préparées et de plats cuisinés, l'enjeu est d'obtenir un goût et une texture constants avec peu de préparation en usine. Les légumes déshydratés simplifient les manipulations et permettent de conserver les mêmes recettes malgré les fluctuations de disponibilité des récoltes fraîches. En maîtrisant la granulométrie et la réhydratation, les fournisseurs s'inscrivent durablement dans les formulations de leurs clients et favorisent le renouvellement des commandes.

Les préparations d'assaisonnement multiplient les usages des ingrédients végétaux

Les poudres d'oignon, d'ail et de tomate constituent la base aromatique de nombreux produits de grignotage salés, assaisonnements pour nouilles et enrobages d'aliments préparés. Elles permettent de décliner les recettes sans revoir l'organisation de la production. Les fournisseurs les mieux placés sont ceux qui assurent une intensité aromatique, un écoulement des poudres et une qualité réguliers d'une campagne agricole à l'autre.

© shev.io — Tous droits réservés.

Les propriétés de la pomme de terre répondent aux besoins de l'industrie alimentaire

Au-delà de la purée instantanée, les flocons et granulés de pomme de terre servent à lier les préparations, absorber l'eau et ajuster les textures. Ces propriétés intéressent les fabricants de produits de grignotage, de boulangerie et de plats préparés qui recherchent un ingrédient sec stable. La diversité des performances attendues permet de proposer des qualités adaptées à chaque usage plutôt qu'une offre uniformisée.

Les légumes clairement identifiables accompagnent la reformulation des aliments

Les équipes de formulation utilisent les légumes pour composer des listes d'ingrédients familiers et différencier leurs produits par l'aspect ou le goût. Les poudres de carotte, de tomate et d'autres légumes apportent ainsi de la couleur et des saveurs, tout en restant identifiables comme ingrédients végétaux. Leur intérêt commercial repose sur leurs performances réelles et sur des allégations conformes, notamment lorsque le traitement thermique modifie la teneur en nutriments.

Le stockage et le transport à température ambiante favorisent les produits déshydratés

À quantité équivalente de matière sèche végétale, le retrait de l'eau allège les besoins de transport et de stockage. La conservation à température ambiante élargit aussi les possibilités de distribution lorsque les clients disposent de capacités frigorifiques limitées. L'avantage à l'achat est particulièrement marqué pour les longues distances et les recettes auxquelles de l'eau est ajoutée au cours de la préparation.

L'essor agroalimentaire de l'Asie-Pacifique élargit la clientèle

Le développement des plats conditionnés, des nouilles, des produits de grignotage et de la restauration organisée augmente le nombre de clients potentiels pour les ingrédients déshydratés dans la région. La Chine et l'Inde disposent à la fois de vastes filières agricoles et d'une forte demande intérieure de l'industrie alimentaire ; le Japon apporte des débouchés soumis à des exigences techniques élevées. Une assistance technique implantée dans la région permet d'adapter la granulométrie, le goût et la réhydratation aux recettes locales.

Restraints

L'irrégularité des récoltes fragilise l'économie des approvisionnements

La météo, l'irrigation et la qualité des récoltes influencent autant la disponibilité des légumes que la quantité de matière sèche exploitable obtenue à chaque livraison. Acheter des légumes frais moins cher ne garantit donc pas un coût inférieur par tonne d'ingrédient fini. Les marges des transformateurs se resserrent lorsque les contrats clients répercutent les hausses moins vite que les coûts d'approvisionnement agricole.

La facture énergétique du séchage limite l'amélioration des marges

© shev.io — Tous droits réservés.

Le séchage thermique consomme beaucoup de chaleur ; la lyophilisation associe, pour sa part, réfrigération, mise sous vide et cycles de traitement longs. Le coût de l'énergie peut ainsi modifier la rentabilité comparée des procédés et des implantations industrielles. Les petits transformateurs ont parfois du mal à financer la récupération de chaleur et la modernisation des équipements tout en maintenant des prix compétitifs.

Les exigences microbiologiques et de résidus renchérissent la qualification des fournisseurs

Une faible humidité freine la croissance des microorganismes sans éliminer, à elle seule, les agents pathogènes déjà présents. Les acheteurs demandent donc des mesures de maîtrise documentées, des programmes d'analyses adaptés et une traçabilité couvrant la culture comme la transformation. Le coût de qualification et les rejets de lots peuvent fermer l'accès aux clients haut de gamme, surtout lorsque la documentation des procédés manque de régularité.

Les limites de goût, de couleur et de texture préservent les débouchés des solutions concurrentes

Le séchage peut altérer les saveurs, la couleur et la texture ; après réhydratation, certains ingrédients ne retrouvent pas entièrement leur structure d'origine. Les légumes surgelés, conditionnés aseptiquement ou frais découpés conservent leur attrait lorsque la recette exige une texture proche du frais ou qu'une chaîne du froid est déjà en place. Les procédés de séchage haut de gamme réduisent une partie de cet écart, au prix d'un ingrédient plus coûteux.

© shev.io — Tous droits réservés.

Facteurs de soutien, freins et conséquences sur les prévisions

Drivers — impact on forecast

Driver	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Les aliments pratiques à préparer entretiennent des achats récurrents d'ingrédients	XXX	XXX	XXX
Les préparations d'assaisonnement multiplient les usages des ingrédients végétaux	XXX	XXX	XXX
Les propriétés de la pomme de terre répondent aux besoins de l'industrie alimentaire	XXX	XXX	XXX
Les légumes clairement identifiables accompagnent la reformulation des aliments	XXX	XXX	XXX
Le stockage et le transport à température ambiante favorisent les produits déshydratés	XXX	XXX	XXX
L'essor agroalimentaire de l'Asie-Pacifique élargit la clientèle	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Restraints — impact on forecast

Restraint	Impact on CAGR	Geography	Horizon
L'irrégularité des récoltes fragilise l'économie des approvisionnements	XXX	XXX	XXX
La facture énergétique du séchage limite l'amélioration des marges	XXX	XXX	XXX
Les exigences microbiologiques et de résidus renchérissent la qualification des fournisseurs	XXX	XXX	XXX
Les limites de goût, de couleur et de texture préservent les débouchés des solutions concurrentes	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

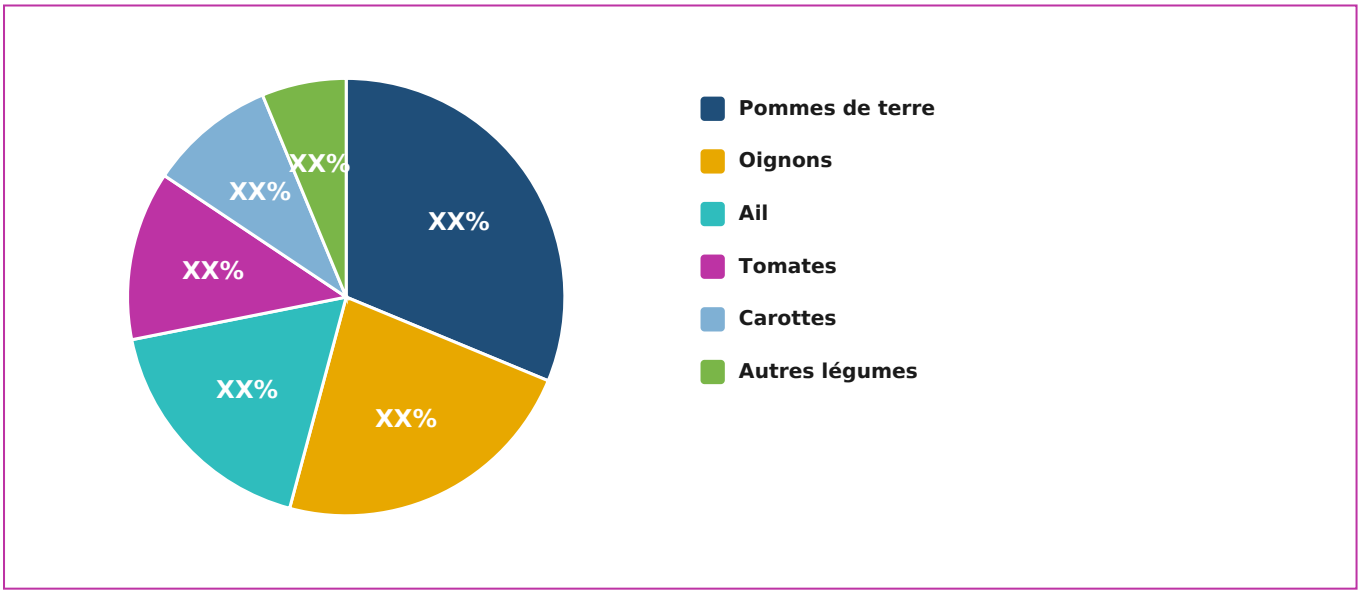
© shev.io — Tous droits réservés.

Répartition du marché par légume, procédé de séchage, présentation et débouché

Par type de légume

Les flocons et granulés de pomme de terre s'adressent à une large clientèle : ils servent aussi bien à la préparation directe qu'à des fonctions techniques dans l'industrie. L'oignon et l'ail forment la base aromatique de nombreux assaisonnements, sauces et aliments préparés ; leur réussite commerciale dépend de la puissance et de la régularité du goût. Dans le scénario de travail, la tomate est le légume dont la croissance est la plus rapide, grâce aux préparations pour sauces, aux assaisonnements de produits de grignotage et aux formulations recherchant une couleur soutenue. Les autres légumes comprennent les légumes-feuilles, les poivrons, les pois, le maïs doux et les mélanges de légumes.

Value share by par type de légume, 2025



Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Value by par type de légume, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Pommes de terre	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Oignons	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Ail	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Tomates	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Carottes	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Autres légumes	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Par procédé de séchage

Le séchage à l'air chaud domine grâce à sa capacité à traiter de gros volumes de légumes variés selon des spécifications diverses. Le séchage sur cylindres concerne principalement les flocons de pomme de terre et les légumes pouvant être transformés en purée. La lyophilisation répond aux usages où la structure, l'aspect et la rapidité de réhydratation justifient un supplément de prix. Le séchage sous vide occupe une place plus réduite, sur des applications spécialisées. Pour éviter tout double compte, les procédés hybrides sont classés selon la technique qui assure l'essentiel du retrait de l'eau.

Value by par procédé de séchage, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Séchage à l'air chaud	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Séchage sur cylindres	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Lyophilisation	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Séchage sous vide	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Par présentation du produit

La catégorie des flocons et morceaux réunit les flocons de pomme de terre et les inclusions de légumes visibles dans les soupes et plats préparés. Les poudres profitent de l'essor des assaisonnements et des recettes exigeant une bonne dispersion, une répartition homogène du goût ou une texture lisse. Les granulés et agglomérés répondent aux contraintes d'écoulement et de manutention ; les produits entiers et en tranches conviennent aux usages où le légume doit rester reconnaissable. Toute poudre issue du broyage est classée parmi les poudres, quelle que soit la forme de l'ingrédient avant broyage.

© shev.io — Tous droits réservés.

Value by par présentation du produit, USD bn

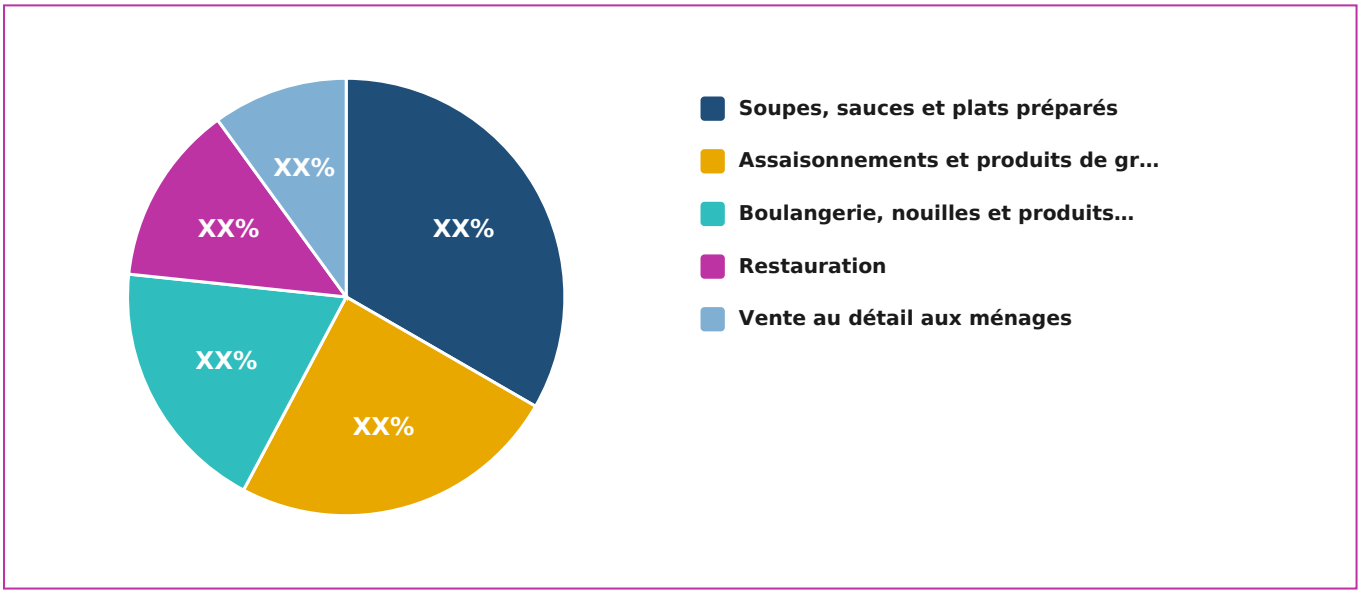
Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Flocons et morceaux	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Poudres	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Granulés et agglomérés	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Produits entiers et en tranches	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Par débouché

Dans les soupes, sauces et plats préparés, les légumes déshydratés apportent goût et texture tout en facilitant la préparation. Les assaisonnements et produits de grignotage salés progressent le plus vite, portés par la variété des recettes et la souplesse d'emploi des poudres. La boulangerie, les nouilles et les produits carnés transformés répondent à des besoins fonctionnels et aromatiques plus ciblés. Chaque vente est affectée à l'utilisation immédiate de l'ingrédient acheté. Les catégories restauration et ménages regroupent les ingrédients utilisés directement dans ces cadres.

Value share by par débouché, 2025



Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Value by par débouché, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Soupes, sauces et plats préparés	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Assaisonnements et produits de grignotage salés	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Boulangerie, nouilles et produits carnés transformés	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Restauration	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Vente au détail aux ménages	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Par zone géographique

L'Asie-Pacifique associe une importante base de production d'ingrédients à une demande agroalimentaire en expansion. En Europe et en Amérique du Nord, une clientèle industrielle établie consomme de grandes quantités d'ingrédients de pomme de terre, d'oignon et d'ail, ainsi que des spécialités végétales. L'Amérique du Sud, le Moyen-Orient et l'Afrique offrent des possibilités liées à la transformation locale, aux aliments pratiques et à la distribution à température ambiante. Les parts géographiques décrivent la consommation d'ingrédients, et non la production agricole ou les expéditions à l'exportation.

Value by par zone géographique, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Amérique du Nord	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europe	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asie-Pacifique	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Amérique du Sud	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Moyen-Orient et Afrique	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

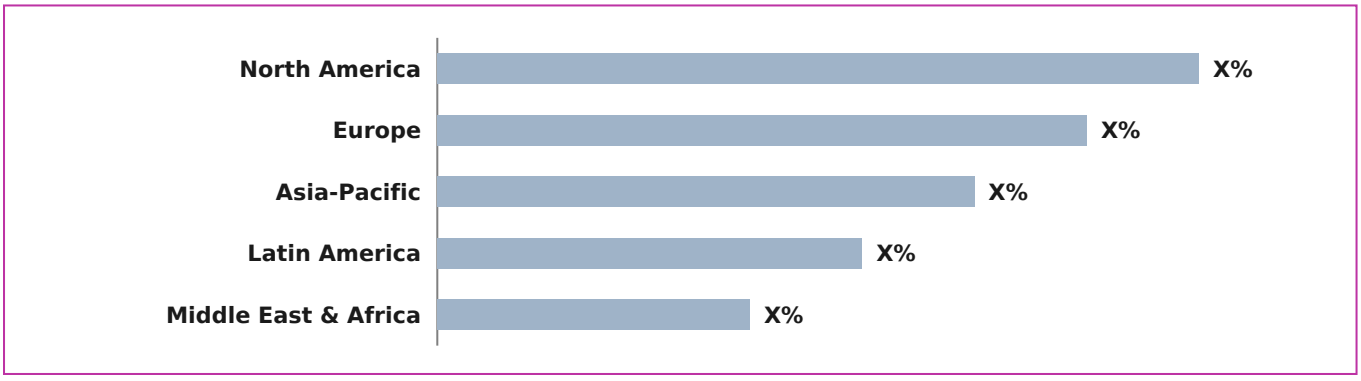
Analyse régionale et perspectives nationales

L'Asie-Pacifique occupe la première place avec XX% de la valeur du marché en 2025. Ses ventes atteindraient 5.00 milliards USD en 2031, après une croissance annuelle composée de XX%. La Chine et l'Inde sont à la fois de grands producteurs d'ingrédients et de vastes marchés utilisateurs ; la demande régionale est toutefois mesurée ici au lieu d'utilisation de l'ingrédient. Les industriels de la région recherchent des produits économiques pour les nouilles, les assaisonnements et les plats préparés, ainsi que des qualités supérieures pour les aliments destinés à l'exportation. Au Japon, la demande privilégie la précision des spécifications, la régularité de l'aspect et la facilité de préparation.

L'Europe représente XX% du chiffre d'affaires en 2025 et atteindrait 3.18 milliards USD en 2031. Sa position repose sur les ingrédients de pomme de terre, une clientèle industrielle bien établie et des exigences de qualité élevées. L'Allemagne, le Royaume-Uni et la France présentent des contextes d'achat différents dans l'industrie alimentaire, la fabrication sous marque de distributeur et la restauration. Le coût de l'énergie et les obligations relatives aux emballages renforcent l'intérêt d'une production efficace et d'une coordination étroite entre fournisseurs d'ingrédients et services achats.

L'Amérique du Nord pèse XX% du marché en valeur en 2025 et atteindrait 2.97 milliards USD en 2031, grâce aux ingrédients de pomme de terre, aux assaisonnements à base d'oignon et d'ail et aux aliments pratiques à préparer. L'Amérique du Sud passerait de 0.516 milliard USD à 0.71 milliard USD, tandis que le Moyen-Orient et l'Afrique progresseraient de 0.43 milliard USD à 0.62 milliard USD. Le Brésil et l'Argentine offrent des débouchés industriels ; la Turquie, l'Arabie saoudite et l'Afrique du Sud présentent chacune une combinaison différente de capacités de transformation, de distribution et de demande finale. L'analyse distingue les avantages agricoles locaux de la capacité à livrer régulièrement des ingrédients répondant aux exigences des clients.

Growth rate by region, 2025-2031



Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Market value by region, USD bn

Region	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
North America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europe	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asia-Pacific	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Latin America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Middle East & Africa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

Market value by leading country, USD bn

Country	2025	2031	Share 2025	CAGR
United States	XXX	XXX	XXX	XXX
Germany	XXX	XXX	XXX	XXX
United Kingdom	XXX	XXX	XXX	XXX
Belgium	XXX	XXX	XXX	XXX
Netherlands	XXX	XXX	XXX	XXX
Japan	XXX	XXX	XXX	XXX
China	XXX	XXX	XXX	XXX
Mexico	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Concurrence et parts de marché des entreprises

La concentration du marché reste modérée : les positions fortes se construisent surtout sur un légume, un procédé ou une application donnés. Idahoan Foods, Basic American Foods et Aviko Rixona, spécialistes de la pomme de terre, rivalisent sur les propriétés utiles à la transformation et sur l'échelle de production. ofi et Sensient Natural Ingredients interviennent dans les ingrédients végétaux répondant à des cahiers des charges précis. Van Drunen Farms, Silva International et BCFoods disposent d'offres d'ingrédients et de capacités de transformation plus diversifiées. Un fournisseur peut donc dominer un usage étroit tout en ne détenant qu'une part limitée du marché mondial.

European Freeze Dry, Chaucer Foods et Thrive Freeze Dry figurent parmi les spécialistes de la lyophilisation qui répondent aux besoins de structure reconnaissable, de couleur et de réhydratation rapide. Leur compétitivité repose sur le bénéfice apporté à l'aliment fini, plutôt que sur un alignement tarifaire avec les produits séchés à l'air chaud. Jain Farm Fresh Foods et les fournisseurs indiens d'oignon et d'ail articulent approvisionnement agricole, transformation et exportation. Quel que soit le modèle, l'accès aux récoltes, la maîtrise microbiologique et le respect des tolérances propres à chaque client conditionnent la fidélisation.

Avant de calculer les parts de marché, l'analyse distingue les marques commerciales, les filiales et les groupes propriétaires. Les extensions de capacité sont examinées par légume et procédé de séchage, en tenant compte de leur utilisation et de leur qualification par les clients. L'étude des acquisitions sépare les opérations annoncées des changements de contrôle effectivement réalisés. Les priorités stratégiques portent sur l'accompagnement technique des applications, la diversification des origines, l'efficacité des procédés et la régularité des spécifications. Les parts de marché par entreprise font partie des résultats prévus pour le rapport complet ; cette trame ne comporte aucun classement chiffré des sociétés.

© shev.io — Tous droits réservés.

Leading companies

Company	HQ	Est. revenue 2025	Market share 2025	YoY
ofi	XXX	XXX	XXX	XXX
Sensient Technologies	XXX	XXX	XXX	XXX
Van Drunen Farms	XXX	XXX	XXX	XXX
Silva International	XXX	XXX	XXX	XXX
BCFoods	XXX	XXX	XXX	XXX
Chaucer Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
European Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Thrive Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Jain Farm Fresh Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Idahoan Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Basic American Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Aviko Rixona	XXX	XXX	XXX	XXX

Source: XXX

© shev.io — Tous droits réservés.

Prévisions du marché et possibilités d'investissement

Le scénario central prévoit un chiffre d'affaires mondial de 12.48 milliards USD et des volumes de 4.14 millions de tonnes en 2031. La progression vient à la fois d'un recours accru aux légumes déshydratés dans les aliments industriels et d'une hausse graduelle de la valeur moyenne des ventes, les clients achetant davantage de qualités adaptées à leurs applications. Les produits courants gardent un poids important. Les fournisseurs peuvent néanmoins renforcer leur position en démontrant des gains mesurables de restitution aromatique, de texture, de dispersibilité et de réhydratation.

Dans le scénario bas, le marché atteindrait 11.20 milliards USD en 2031, soit une croissance annuelle composée de XX%, sous l'effet d'une demande industrielle moins dynamique et d'une moindre proportion de produits haut de gamme. Le scénario haut prévoit 13.65 milliards USD et XX% de croissance annuelle composée, grâce à un essor plus rapide des aliments pratiques et à une diffusion accrue des procédés de séchage à plus forte valeur ajoutée. L'inflation agricole est traitée séparément de la croissance des volumes : une hausse de la valeur du marché ne signifie pas nécessairement une augmentation équivalente de la demande physique.

Les investissements doivent partir des besoins de la clientèle visée. Pour les grands transformateurs de pomme de terre, d'oignon et d'ail, les priorités sont la rigueur des achats, les rendements et l'efficacité du séchage. Les spécialistes doivent, eux, prouver l'amélioration apportée au produit fini de leur client. La réussite commerciale associe fiabilité des livraisons, maîtrise sanitaire documentée et spécifications de performance claires. Une assistance technique régionale et des opérations de finition adaptables peuvent consolider les relations commerciales sans imposer à chaque fournisseur un réseau mondial complet d'usines.

Opportunities

- Poudres de légumes conçues pour les sauces, les produits de grignotage salés et les plats préparés
- Inclusions lyophilisées pour repas instantanés haut de gamme et produits se distinguant par leur aspect
- Prestations validées de réduction de la charge microbienne et préparations d'ingrédients prêtes à l'emploi assorties d'une documentation complète
- Récupération de chaleur, optimisation des procédés et séchage moins émetteur
- Qualification de nouvelles origines agricoles et implantation régionale d'opérations de finition
- Valorisation alimentaire de légumes aptes à la consommation présentant des défauts d'aspect
- Flocons et granulés de pomme de terre adaptés aux besoins de texture, de liaison et de préparation instantanée

> This preview shows the form and depth of the report. The full report contains every figure, segment- and country-level detail and full company profiles. On purchase all figures are finalised and verified, and the report is delivered within 24–72 hours.

© shev.io — Tous droits réservés.