

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais à bord

Notice n° : 2004-2502

Etude des flux et des traitements des produits à bord d'un chalutier spécialisé "Pêche ultra-frais" - Rapport final projet Ultra-frais OFIMER (U.F.O.)

Appel à projets de l'Ofimer : soutien à l'innovation, année 2000

IFREMER-COPEMART-GEM-IMP-ID.MER, 2003-10, Convention n° 1007/00/C, 01/1213879/BF, 221 p., 12 annexes

Synthèse des résultats sur le site de l'OFIMER :

http://www.ofimer.fr/PDF/appelsprojet/UFO_synt.PDF

● Résumé

L'objectif de ce programme était de contribuer au développement du marché du poisson « ultra-frais » (moins de 48 h de délai entre la capture et la première vente au détail), qui est potentiellement un marché-niche attractif pour les professionnels qui s'orientent vers une démarche de plus grande valeur ajoutée. Pour l'atteindre, le programme, mené avec les professionnels de l'organisation de producteurs Copémart (Port-de-Bouc) à bord de leurs bateaux de pêche chalutière en Méditerranée et dans les conditions habituelles de travail, s'est attaché à concevoir et réaliser une solution technique qui serait mise en oeuvre sur des chalutiers spécialisés, et à définir et préciser les conditions de son utilisation au moyen d'un cahier des charges fixant les conditions d'obtention d'une qualité poisson « ultra-frais ».

Réalisée par un groupe de travail, une analyse structurelle a mis en évidence 77 variables ayant une influence sur la qualité et la fraîcheur du poisson à bord dans les conditions de pêche étudiées. Les deux plus importantes sont « nature du premier traitement par le froid » et « structure du pont ». En parallèle, 7 campagnes de pêche au pélagique (sardine et anchois) ont été réalisées à bord de 5 navires professionnels différents et ont permis de mettre en évidence les différents intérêts :

- 1) de refroidir le poisson le plus vite possible après sa capture, à une température voisine de 0°C, maintenue de façon continue jusqu'au lieu de la première mise en vente (c'est le pré-refroidissement rapide à cœur du produit),
- 2) d'utiliser de la glace liquide dans cette phase de pré-refroidissement, comparée à la glace écaille,
- 3) d'employer des poches de chalut d'un périmètre voisin de 500 à 600 mailles de 12 mm de côté (selon la présence ou non d'une rampe arrière), confectionnées avec une nappe de filet sans nœuds,
- 4) de limiter la charge de la capture dans la poche de chalut (emploi par exemple de solutions comme le fractionnement télécommandé du cul de chalut, ou les capteurs de tension des mailles).

Une approche par analyse de type points critiques (HACCP) a permis de réaliser le cahier des charges procédé-produit pouvant servir pour une éventuelle future démarche professionnelle de certification. Enfin, une étude d'ingénierie a permis de réaliser un ensemble de plans de principe et de schémas d'aménagement de bateau de pêche spécialisé « pêche ultra-frais », permettant une application à l'aménagement de trois bateaux professionnels neufs ou existants et à un projet de futur bateau.