

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 2 Offre marchés

Notice n° : 2004-2795

La filière française des co-produits de la pêche et de l'aquaculture : état des lieux et analyse Andrieux G.

OFIMER - Groupe Innovation

Monographie, 2004-06, 59 p., bibliogr., annexes

 à commander à : OFIMER

● Résumé

L'exploitation plurispécifique des pêcheries françaises génère une grande diversité de co-produits dont la valorisation optimale n'est pas encore réalisée. La variabilité de la qualité intrinsèque des co-produits est inhérente aux espèces et aux saisons, ce qui rend difficile la standardisation des produits dérivés.

Actuellement, 96% des co-produits d'origine aquatique générés en France font l'objet d'une valorisation de masse (farine, huile, hydrolysats de protéines et hachis congelés) destinée à l'alimentation animale. La production de pulpes pour l'alimentation humaine n'est pas réalisable en raison de la qualité microbiologique trop variable des co-produits, même si ceux de poissons blancs sont en quantités largement suffisantes. Ceux issus des industries de conserverie (poissons bleus) et saurisserie (salmonidés) ont l'avantage d'être monospécifiques et concentrés géographiquement. Les avancées scientifiques sur la composition chimique (lipides et protéines) des co-produits et sur le process d'hydrolyse enzymatique des têtes et viscères, laissent entrevoir de nouvelles voies de valorisation à forte valeur ajoutée telles que celles des lécithines marines, des peptones et de nombreuses substances bioactives d'intérêt.

La filière française des co-produits d'origine aquatique est jeune par rapport à la filière viande, où les élevages sont performants et très encadrés. Les produits dérivés issus de ces deux filières sont souvent similaires (collagène, gélatine, peptones), favorisant une concurrence directe parfois néfaste à ceux d'origine marine.

Néanmoins, l'image positive des produits marins et le dynamisme de la recherche semblent être le moteur du développement des marchés de la cosmétique, de la diététique et de la nutraceutique. Une meilleure coordination entre la filière amont et aval (production et utilisation des co-produits) permettrait d'améliorer les approvisionnements entre utilisateurs et, à terme, la valeur ajoutée apportée par le traitement des co-produits. Une nouvelle organisation architecturale et innovatrice de l'espace mareyage tenant compte du circuit des co-produits en «marche en avant» est à concevoir.