

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **32 – Décembre 2005**

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

Notice n° : **2005-3347**

Les coproduits, nouveau levier de croissance

Guérin V.

L'Usine Nouvelle, 2005-09-29, n° 2979, p. 50-53

● Résumé

Demain peut-être, on proposera au consommateur des steaks de poisson à base de pulpe d'arêtes lavées... La valorisation des coproduits devient un gage de compétitivité et un vivier d'innovations propice à la création d'entreprises.

Sur les 17,6 millions de tonnes de sous-produits et de coproduits générés par an en France par l'industrie alimentaire, 9,1 millions sont recyclés en nutrition animale, mais 8,5 millions restent encore à valoriser.

Réséda, le réseau des organisations professionnelles et interprofessionnelles pour la sécurité et la qualité des denrées alimentaires vient de publier la première étude française sur le gisement total des coproduits (17 Mt générées /an, dont 60 % pour la nutrition animale).

Si l'alimentation animale reste un débouché majeur pour la filière végétale (tourteaux de soja), elle n'est pas encore rentable pour tous les secteurs, notamment celui des PME.

La valorisation énergétique par combustion des coproduits semble s'imposer comme une des voies parmi les plus rentables et les plus simples, les rejets gazeux de l'incinération des coproduits animaux ne contenant pas de dioxines, les issues solides ne contenant pas de métaux.

La filière halieutique regarde du côté des produits à haute valeur ajoutée (compléments alimentaires, produits cosmétiques).

Mais pour l'instant, les investissements peuvent s'avérer encore assez lourds au regard des gains attendus, lorsque l'entreprise doit créer le marché qui lui permettra d'écouler ses coproduits valorisés et également traiter le volume restant.