

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 37 – Mars 2007

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2007-3862


Vers une utilisation durable et efficace des ressources marines : les tendances actuelles et futures

Towards sustainable and efficient use of fishery resources: present and future trends

Blanco M.*, Sotelo C.G., Chapela M.J., and Perez-Martin R.I.

* Instituto de Investigaciones Marinas (C.S.I.C.) ; Eduardo Cabello 6, E-36208, Vigo, Spain ; Tél : +34.986.231.930 ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : mblanco@iim.csic.es

Trends in Food Science and Technology, 2007, 18 (1), p. 29-36 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

La production mondiale de poissons est d'environ 85 millions de tonnes. Les capacités maximales de capture des poissons sauvages ont été atteintes pour de très nombreuses pêcheries. Néanmoins, tout ce qui est obtenu de la mer n'est pas utilisé correctement, et une utilisation plus efficace des ressources est nécessaire. Les rejets sont trop nombreux et pas toujours valorisés. Sur le plan de la réglementation internationale, le « zéro » rejet en mer est ciblé à moyen terme. Les rejets peuvent être divisés en 3 catégories :

- captures accessoires : espèces non ciblées au potentiel économique moindre (une étude récente estime leur volume à plus de 7 millions de tonnes),
- rejets en mer de coproduits de transformation (têtes, viscères, peaux...),
- « déchets » ou coproduits générés à terre dans les entreprises de transformation.

L'article présente leur utilisation et les tendances futures. Pour chaque utilisation, les propriétés des produits obtenus et leurs applications sont rappelées, et illustrées par de nombreuses références bibliographiques.

Les utilisations des coproduits ou rejets issus des ressources marines sont :

- l'alimentation animale,
- les pulpes et chairs de poissons - produits reconstitués,
- la collagène et la gélatine,
- l'ensilage et les hydrolysats de protéines,
- les huiles,
- les enzymes.

Quant aux tendances futures, quelques composés prometteurs sont cités :

- les composés bioactifs (comme le chitosan ou des protéines isolées du mucus ayant des propriétés antifongiques et bactériennes),
- les pigments,
- les protéines antigél,
- les lectines,
- le cuir.

De nombreux obstacles restent à lever pour améliorer et augmenter l'utilisation des coproduits : le manque d'infrastructures (capacité de stockage) et d'investissements à bord des bateaux comme dans les ateliers à terre, la nécessité d'un traitement immédiat vu le degré hautement périssable des denrées, et le manque de cadre politique et réglementaire global. Les auteurs préconisent l'établissement de protocoles et de guides de bonnes pratiques.