

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2010-5287

Qualité des produits selon le système d'élevage : intensif / semi intensif / extensif / intégré ; espèce modèle, la daurade

Cardinal * M., Cornet J., Donnay-Moreno C., Gouygou J.-P., Bergé J.-P., Valente L., Cariou S., Hamdaoui M. and Hussenet J.

* Ifremer, Département Biologie et Ressources Marines, 443311 Nantes cedex 03 ; Tél.: 02.40.37.40.61 ; Fax : 02.40.37.40.71 ; E-mail : Mireille.Cardinal@ifremer.fr

Acte du colloque « Des systèmes intégrés multitrophiques pour une aquaculture durable » Séminaire SEACASE, 8 octobre 2009, Forum des Marais Atlantiques, Rochefort, IFREMER AGSAE Bouin ; Université de La Rochelle, p. 14-16



<http://archimer.ifremer.fr/doc/00001/11222/>

◆ Analyse

Dans le cadre d'un projet européen (SEACASE), destiné à favoriser le développement de systèmes d'aquaculture durables de type extensif ou semi-intensif dans le sud de l'Europe, une étude de la qualité des daurades royales (*Sparus aurata*) d'élevage a été réalisée à partir de plusieurs études de cas :

- un système extensif en bassin de terre en Espagne (Baie de Cadix),
- un système de polyculture semi-intensive en bassin de terre au Portugal (Faro) : élevage de 95 % de daurades et 5 % de soles ; densité de 1,5 kg/m³ et aliment sélectionné préalablement pour ses qualités nutritionnelles et de préservation de l'environnement,
- un système intégré en France (Ile d'Oléron) associant une série de bassins de lagunage permettant le traitement des effluents d'une éclosérie de daurades et en même temps l'élevage extensif de finition de daurades ; densité 0,03 kg/m², sans apport alimentaire, durée 6 mois.

Les qualités nutritionnelles et sensorielles ont été évaluées et des mesures de couleur et de rendement ont été faites sur des poissons d'une taille commerciale de 300-400 g. Des résultats obtenus préalablement sur plusieurs lots de daurades élevées en système intensif ont permis d'appréhender la variabilité existante sur ces critères et ont servi de base de référence pour comparer les autres systèmes d'élevage.

Les résultats montrent que, pour ces études de cas, certains systèmes d'élevage extensif, voire semi-intensif, permettent aux daurades de conserver l'apparence externe des poissons sauvages (couleur jaune-orangée) et que la teneur en lipides, pour les poissons issus de système extensif, se situe généralement dans la partie basse des valeurs observées sur les poissons élevés en système intensif. Le profil en acides gras de la chair, qui reflète le type d'alimentation reçu, peut différencier les systèmes d'élevage. Dans cette étude les lots de système intensif sont souvent plus riches en acides gras poly-insaturés oméga 6 et ont souvent une proportion d'acides oméga 3 plus faible. Les mesures instrumentales de couleur indiquent que les systèmes intégré et semi-intensif ont des valeurs plus faibles pour la clarté (L*) et plus fortes pour la teinte jaune (b*), que ce soit à l'état cru ou cuit. Cela se traduit par une perception d'une couleur plus blanche pour les produits issus de systèmes intensifs

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, la chair de daurades élevées en système intensif apparaît un peu plus ferme et plus dense avec une caractéristique de poisson gras un peu plus marquée en odeur et en goût ; il semble qu'un élevage extensif en bassin de terre soit plus propice à l'acquisition de certaines spécificités d'odeur ou de goût liées au milieu. On peut supposer que ce soit favorable s'il s'agit de notes marines, mais plus problématique dans le cas de notes qualifiées de terre/moisi. Il reste en tout cas à communiquer auprès du consommateur pour faire la distinction entre les différents modes d'élevage.

Analyse réalisée par : Cardinal M. / IFREMER