

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2010-5372

Introduction du focus sur la valorisation des coproduits marins

1^{ère} partie

Kolypczuk L.

Ifremer, Laboratoire Sciences et Technologie de la Biomasse Marine (STBM), rue de l'Île d'Yeu, BP 21105, 44311 Nantes cedex 03 ; Tél. : 02.40.37.41.52 ; Fax : 02.40.37.40.01 ; E-mail : Laetitia.Kolypczuk@ifremer.fr

Bibliomer 2010, n° 54, p. 1

◆ Analyse

La production mondiale de produits de la mer, estimée à 143 millions de tonnes (Mt) en 2008, est en hausse. Cette augmentation est due à l'aquaculture ; les quantités pêchées sont quant à elles stables (environ 90 Mt). Les problèmes de gestion des ressources halieutiques, illustrés par la baisse des quotas de pêche, obligent la filière à ne plus s'inscrire dans une logique de production de masse pour augmenter sa rentabilité. La durabilité et le respect de la biodiversité impliquent une optimisation de la production en recherchant une plus forte valeur ajoutée et en utilisant les captures dans leur intégralité (espèces sous utilisées, rejetées et sous produits issus de la transformation à bord et à terre représentant de 30 à 60 % du poisson). Dans ce contexte, une meilleure valorisation des coproduits¹ devient un enjeu important pour la filière des produits aquatiques.

Les coproduits contiennent des protéines à haute valeur nutritive, des acides gras poly-insaturés (oméga 3), des vitamines, des antioxydants, des minéraux, ainsi que des acides aminés essentiels et des peptides bénéfiques pour l'organisme... Autant d'atouts leur permettant d'être valorisés en une gamme de produits dérivés aux volumes de production et aux valeurs variés.

Le laboratoire STBM (Science et Technologie de la Biomasse Marine, Ifremer) a réalisé une fiche de synthèse sur la valorisation des coproduits. Elle présente les coproduits marins utilisés, les procédés techniques, les propriétés et applications des principaux produits dérivés obtenus :

- farines et huiles brutes de poisson,
- huiles raffinées de poisson,
- hachis congelés,
- hydrolysats protéiques,
- extraits et concentrés aromatiques,
- pulpes alimentaires,
- chitine et chitosan,
- collagène et gélatine,
- peptides bioactifs,
- chondroïtine sulfate...

Cette fiche est disponible sur le site Bibliomer :

<http://w3.ifremer.fr/bibliomer/ifremer/index.php?nav=fiches>

Elle sera complétée par plusieurs fiches « en savoir plus » consacrées aux produits dérivés majeurs de la valorisation des coproduits. Les fiches dédiées à la chitine et au chitosan, aux farines et huiles brutes, et aux huiles raffinées, sont disponibles.

En France, des valorisations de coproduits existent, mais elles sont pour la quasi-totalité des valorisations de masse (farines, hachis...) ayant une faible valeur commerciale. Cet état de fait est du à des contraintes technico-économiques non négligeables qu'il faut souvent lever :

- grande dispersion des ateliers de mareyage et donc des volumes des coproduits,
- multiplicité des espèces,
- coût de la collecte (tri, lavage, congélation, stockage et transport),
- qualité variable (fraîcheur, espèce et saison),
- contraintes réglementaires importantes.

D'importants efforts restent nécessaires pour augmenter significativement la part de produits dérivés plus rentables sur le plan économique. C'est pourquoi de nombreuses recherches ont été réalisées ou sont en cours sur le sujet. Il est vrai que les applications médicales et pharmaceutiques requièrent la réalisation d'études cliniques longues et coûteuses qui ne peuvent être effectuées que pour quelques rares produits très prometteurs, sélectionnés et testés parmi d'abondantes autres molécules marines. Sans aller jusqu'à ces marchés à très haute valeur ajoutée, l'alimentation humaine, la cosmétique et les compléments alimentaires offrent des débouchés intéressants.

Les publications d'intérêt récemment parues sur la valorisation des coproduits marins sont nombreuses, aussi avons-nous décidé de réaliser deux focus sur cette thématique. Celui-ci est dédié aux possibilités de valorisation telles que compactage, huiles/oméga 3, chitine/chitosan, ensilage, poudres de coquilles ou carapace et arômes... Le second sera consacré aux hydrolysats, à la gélatine et aux peptides bioactifs, il paraîtra dans le Bibliomer n°55 de janvier 2011.

N.B. Dans ce focus, le terme « coproduit » englobe les sous produits (cf Règlement CE n° 1069/2009), les captures accessoires, les rejets, les invendus ...

Laëtitia Kolypczuk / IFREMER