

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5450

## Valorisation des biomasses : l'or des coproduits

**Guérard F.**

Laboratoire des Sciences de l'Environnement Marin, LEMAR UMR CNRS/IRD/UBO 195, Rue Dumont D'Urville, Technopôle Brest-Iroise F-29 280 Plouzané, France ; Tél.: 02.98.49.87.98 ; Fax : 02.98.49.86.45 ; E-mail : guerard@univ-brest.fr

*Biofutur*, 2009, (301), p. 39-41

✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### ● Résumé

Les développements récents de la recherche en biotechnologies marines laissent entrevoir des perspectives prometteuses en matière de valorisation des sous-produits marins (peaux, têtes, etc.) pour la production de molécules à valeur ajoutée destinées aux marchés de l'alimentation, la nutrition, la cosmétique et la thérapeutique.

L'exploitation du milieu marin produit chaque année une biomasse estimée à 140 millions de tonnes de produits divers, poissons, mollusques et crustacés, issus d'espèces sauvages ou d'élevage. Leur transformation génère des volumes considérables de sous-produits/déchets (peaux, têtes, viscères, os, cartilages...). Outre la valorisation traditionnelle des biomasses conduisant à la production de farines et d'huiles de poisson, de nouvelles manières d'exploiter les coproduits marins ont vu le jour ces dernières années avec la production d'huiles marines, d'enzymes, de pigments, de dérivés de la chitine... Par ailleurs, les procédés biotechnologiques tels que l'hydrolyse enzymatique en conditions contrôlées offrent un champ très dynamique de recherche et d'applications industrielles, et sont d'un intérêt stratégique majeur pour réhabiliter les fractions protéiques des co-produits marins. En effet, sont attribués aux peptides un large spectre d'activités biologiques, telles que des activités antihypertensives, hypocholestérolémiantes, immunomodulantes, antimicrobiennes, antioxydantes et opioïdes (ou antistress). La propriété la mieux connue est l'activité antihypertensive due à une inhibition de l'enzyme de conversion de l'angiotensine I (ECA).

L'article fait le point sur les activités biologiques identifiées dans les hydrolysats de protéines de poissons et présente quelques exemples de préparations disponibles sur le marché. Par ailleurs, il analyse les freins et perspectives à la mise en valeur des coproduits marins, tels que la collecte de coproduits de qualité, la reproductibilité des populations peptidiques dans les hydrolysats, la formation des personnels, ce dernier point étant traité dans le cadre du projet européen Biotecmar 2009-2011 ([www.biotecmar.eu](http://www.biotecmar.eu)).