

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5499

Différences de qualité de la dorade royale selon le système de production en Europe du sud : intensif, intégré, semi-intensif ou extensif

Quality differences of gilthead sea bream from distinct production systems in Southern Europe: Intensive, integrated, semi-intensive or extensive systems

Valente * L.M.P., Cornet J., Donnay-Moreno C., Gouygou J.P., Bergé J.P., Bacelar M., Escórcio C., Rocha E., Malhão F. and Cardinal M.

* Universidade de Porto, Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental, CIMAR/CIIMAR, Rua dos Bragas, 289, 4050-123 Porto, Portugal ; Tél.: +351.223401825 ; Fax : +351 ; 223390608 ; E-mail : lvalente@icbas.up.pt

Food Control, 2011, 22 (5), DOI: 10.1016/j.foodcont.2010.11.001, p. 708-717 - *Texte en Anglais*



<http://archimer.ifremer.fr/doc/00021/13208/10263.pdf>

● Résumé

Dans le cadre du projet européen SEACASE dont l'objectif était de développer des systèmes d'aquaculture durables de type extensif ou semi-intensif dans le sud de l'Europe, une étude de la qualité des dorades royales (*Sparus aurata*) produites dans différents systèmes d'élevage a été réalisée à partir de plusieurs études de cas : un système extensif en bassin de terre en Espagne (Cadix) ou de Valliculture (estuaires du nord de l'Adriatique) en Italie, un système de polyculture semi-intensive en bassin de terre au Portugal (Faro) et un système intégré d'une écloserie de dorades en France (île d'Oléron). Il s'agissait d'évaluer plusieurs paramètres de qualité (apparence externe, rendement après filetage, caractéristiques nutritionnelles, sensorielles et histologiques) et d'identifier si certains d'entre eux permettent de différencier les poissons en fonction du système d'élevage (cf notice n° 2011-5498).

Les résultats obtenus au cours de la première année sur 18 lots de dorades élevées en système intensif ont permis d'appréhender la variabilité existante sur les critères mesurés, et ont servi d'éléments de comparaison pour les autres systèmes d'élevage.

Les résultats montrent que l'apparence externe des poissons (couleur jaune-orangée sur les ouïes et ligne jaune dorée entre les yeux, non présentes chez les individus issus d'élevage intensif) est un élément qui peut permettre de différencier facilement les produits selon le type d'aquaculture. Les mesures de rendement indiquent que les pertes au parage sont plus élevées pour les lots issus d'un système intensif, sans doute à cause d'une élimination plus importante des dépôts lipidiques dorsaux et péri-viscéraux. La teneur en lipides des poissons issus de système extensif est significativement plus faible que celle observée sur les poissons élevés en système intensif. En général, le ratio oméga-3 / oméga-6 est meilleur pour les dorades issues des systèmes intégré et extensif que pour celles élevées en conditions intensives, mais il est cependant difficile d'établir clairement des marqueurs de qualité pour différencier les systèmes d'élevage.

En ce qui concerne les caractéristiques sensorielles, les dorades de système intensif ont une texture plus ferme et plus dense ; d'un point de vue histologique, le muscle blanc présente davantage de fibres de petit diamètre et une densité de fibres plus importante dans la partie dorsale. Le goût et l'odeur de poisson gras sont moins prononcés chez les poissons élevés dans des conditions non intensives mais il faut noter que l'élevage en conditions extensives est plus propice à l'acquisition de certaines spécificités d'odeur ou de goût liées au milieu (que ce soit une note marine/iodée dans le cas du système intégré, ou terre / moisi dans le cas de bassins en terre).