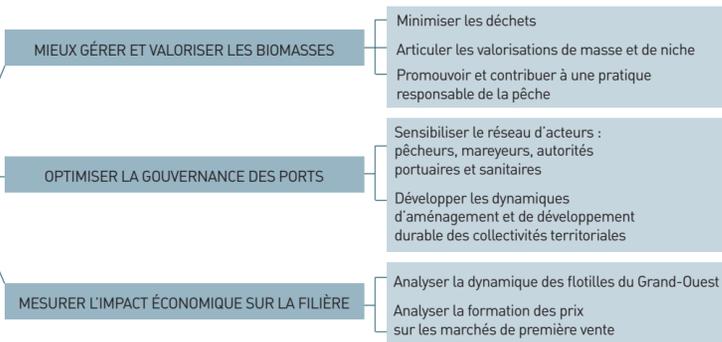


DES ENJEUX MAJEURS POUR LA FILIÈRE PÊCHE



GESTION DURABLE



Rationalisons l'exploitation de la ressource face aux problèmes actuellement rencontrés par la filière des produits de la mer, l'optimisation de la gestion de la ressource constitue **un enjeu fondamental pour les métiers de la pêche et de la transformation des produits de la mer**. Les sous-produits font aujourd'hui partie intégrante de la filière. Il est donc nécessaire de veiller à une optimisation de leur gestion.

Optimisons les coûts de traitement

L'enlèvement des sous-produits et leur acheminement vers les lieux de traitement présentent **un coût non négligeable** pour les entreprises qui les génèrent. Une meilleure gestion de ces enlèvements, de manière individuelle ou collective, pourrait permettre **d'améliorer la compétitivité, de diminuer les coûts voire d'engendrer des revenus supplémentaires**.

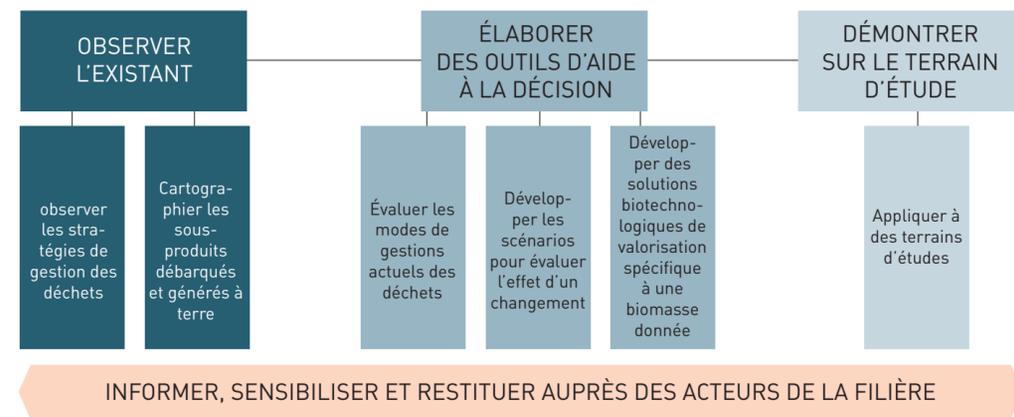
Partageons nos expériences et créons des outils adaptés

Différentes techniques de valorisation ont été mises au point et ont prouvé leur efficacité. Cependant, elles sont souvent le fait d'initiatives isolées. Partager les expériences et les compétences, créer des outils afin d'aider les entreprises à entreprendre de telles démarches permettrait **d'améliorer la gestion des sous-produits**.

UNE ÉTUDE DE TERRAIN POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES PROFESSIONNELS

Depuis janvier 2009, des enquêteurs ont parcouru le littoral du Grand Ouest afin de récolter des données sur les gisements et les flux de sous-produits marins auprès des professionnels de la filière des produits de la mer.

L'analyse de ces données a permis de mieux estimer les gisements de sous-produits disponibles, et d'identifier les voies de valorisation utilisées aujourd'hui par les professionnels. À terme, cette étude a pour ambition de proposer une rationalisation et une optimisation de ces valorisations en rapport étroit avec les dynamiques territoriales en place.



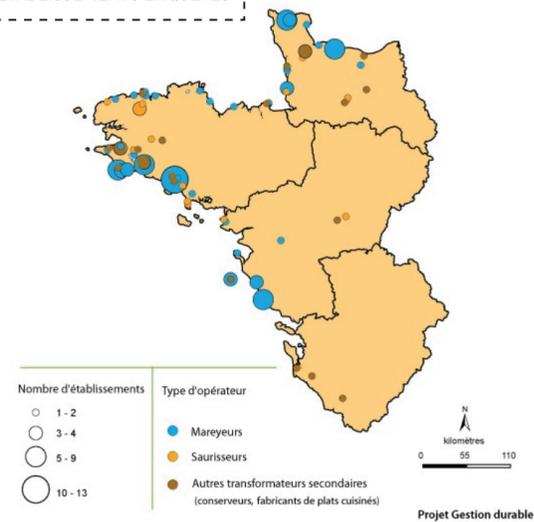
Suite aux enquêtes de terrain, le traitement des résultats a permis de définir quels sont les territoires propices à devenir des **terrains d'étude privilégiés** dans le cadre de l'utilisation d'outils d'aide à la décision.

Ces territoires « pilotes » ont alors fait l'objet d'un complément d'enquête visant à préciser certaines données notamment celles concernant la transformation afin de **mieux caractériser les volumes et la composition des gisements de sous-produits**.

Si vous avez des attentes particulières, le réseau SEAPRO, composé de chercheurs en biotechnologies marines et en sciences de l'ingénieur, spécialisés dans la valorisation des produits marins, se tient à votre disposition pour toute demande ou conseil sur la valorisation de vos coproduits.
www.seapro.fr



LOCALISATION DES ÉTABLISSEMENTS ENQUÊTÉS



DE LA LOGIQUE DÉCHET À LA LOGIQUE COPRODUIT



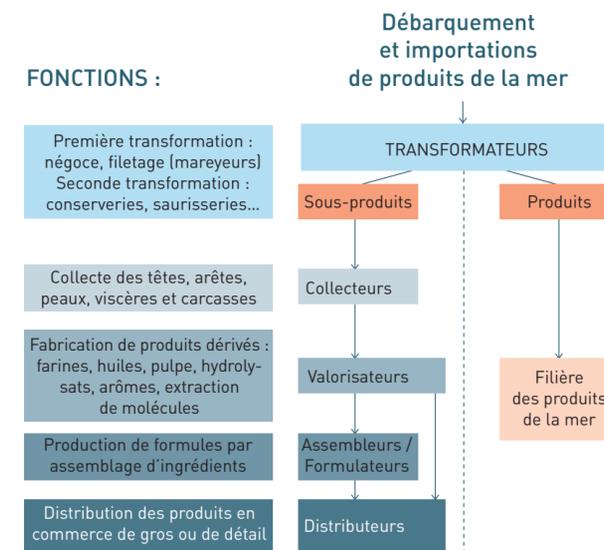
Les sous-produits d'origine marine ont aujourd'hui une **filière** qui leur est **spécialement destinée** au même titre que celle des produits nobles.

Les différents domaines d'application sont soumis à une réglementation plus ou moins stricte en matière de **conditions sanitaires** (respect de la chaîne du froid en premier lieu) et requièrent souvent, pour la fabrication de produits élaborés notamment, un **tri spécifique**.

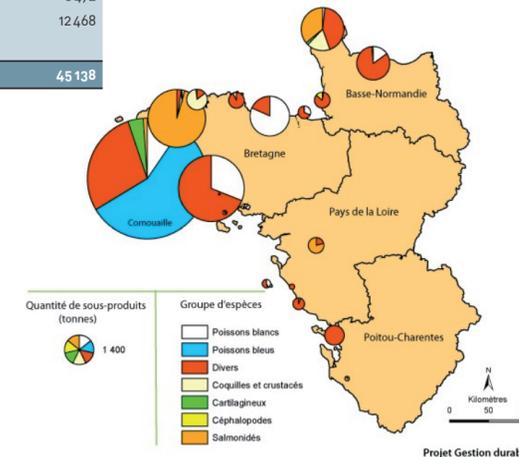
GISEMENTS IDENTIFIÉS

ZONE GÉOGRAPHIQUE	TYPE D'ACTEURS	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS ENQUÊTÉS	NOMBRE D'EMPLOYÉS PERMANENTS	QUANTITÉ DE SOUS-PRODUITS (t/an)
TOTAL GRAND OUEST	mareyeurs	125	18,6	26 198
	saurisseurs	15	105,9	6 472
	autres transformateurs secondaires	27	47,3	12 468
	TOTAL	167	55,8	45 138

Les gisements de sous-produits sont localisés de manière **disparite** sur le territoire. La Cornouaille et ses 7 ports de pêche détiennent **une part très importante du gisement avec 50 % des volumes de sous-produits**, suivi par le reste de la Bretagne avec 35 %, la Basse-Normandie avec 11,5 % et enfin les régions Pays de la Loire et Poitou-Charentes avec 3,5 % du gisement. Ces disparités régionales s'expliquent par les différents **métiers** pratiqués, par les espèces débarquées et par les traditions locales en matière de transformation des produits.



CARTOGRAPHIE DES GISEMENTS DE SOUS-PRODUITS MARINS DÉCLARÉS LORS DES ENQUÊTES DANS LE GRAND OUEST



DES MODES DE VALORISATION DIVERS



Les éléments ci-dessous ne font en aucun cas l'état exhaustif des modes de valorisation présents sur le territoire. Il s'agit simplement des plus courants par domaines d'application.

alimentation animale

Les farines et huiles animales

Elles représentent aujourd'hui la principale valorisation des sous-produits d'origine marine. Cette valorisation de masse à faible valeur ajoutée est très largement majoritaire en termes d'enlèvement sur le territoire.



Le pet-food

L'alimentation pour animaux de compagnie est également une forme de valorisation des sous-produits présente de manière significative sur le territoire.



alimentation humaine

La pulpe

C'est aujourd'hui une forme de valorisation émergente à destination des industries agroalimentaires. La chair récupérée sur les arêtes centrales des poissons est ainsi directement utilisée pour la fabrication de plats cuisinés, rillettes...



Les ingrédients

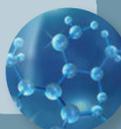
Il s'agit ici de transformer un sous-produit en une matière première qui sera utilisée en tant que telle au cours d'un nouveau procédé de fabrication en vue de la création d'un produit fini. Ces ingrédients peuvent être en particulier des ingrédients fonctionnels (émulsifiants) ou aromatiques.



DIVERS

Les molécules

Gélatine, kératine, collagène, squalène, sulfate de chondroïtine... sont autant de molécules que l'on trouve au sein des sous-produits marins. Il s'agit ici de valorisations à plus forte valeur ajoutée requérant des procédés de fabrication plus élaborés pour les industries pharmaceutiques ou cosmétiques.



Autres

De nombreux autres modes de valorisation existent aujourd'hui dans des domaines différents. Notons la fabrication de cuir, d'essence d'orient, de biogaz... Les élevages de visons sont eux aussi demandeurs de sous-produits marins. Il s'agit cependant ici de modes de valorisation marginaux qui ne peuvent absorber que des volumes limités.



RÉALISATION DE L'ÉTUDE ET PARTENAIRES



Cette étude a été réalisée dans le cadre de l'appel à projets du programme Pour et Sur le Développement Régional du Grand Ouest (PSDR-GO) et a été financée par les quatre régions du Grand Ouest, l'INRA et le CEMAGREF.

PARTENAIRES SCIENTIFIQUES ISSUS DE DIFFÉRENTS LABORATOIRES EN BIOTECHNOLOGIE, BIOCHIMIE, BIOLOGIE, EN SCIENCES ÉCONOMIQUES, EN GÉOGRAPHIE ET AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE :

- LEMAR-UMR 6539, IUEM, Université de Bretagne Occidentale
- Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne (LUBEM), Université de Bretagne Occidentale
- Station de Biologie Marine de Concarneau, UMR 5178, Muséum National d'Histoire Naturelle
- Laboratoire de Biotechnologie et Chimie Marines (LBCM), Université de Bretagne Sud
- Laboratoire Génie des Procédés, Environnement, Agroalimentaire (GEPEA), UMR CNRS 6144, Université de Nantes
- Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine (STBM), Ifremer Nantes
- Laboratoire Mer Molécules Santé (MMS), Pôle Mer Littoral, Université de Nantes
- Centre d'Études et de Recherche en Nutrition humaine (CERNh), Lorient
- Atelier Technologique Agroalimentaire, Lycée Agricole de Bressuire
- UMR Amure, Université de Bretagne Occidentale & Ifremer
- Géoarchitecture, Université de Bretagne Occidentale & Université de Bretagne Sud
- Laboratoire d'Économie et de Management de Nantes, LEMNA, Université de Nantes
- Laboratoire Littoral, Environnement et Sociétés (LIENSs), UMR CNRS 6250, Université de La Rochelle

LES ACTEURS ASSOCIÉS :

- Normapêche Bretagne, Normandie Fraîcheur Mer,
- Syndicat mixte pour le développement de l'aquaculture et de la pêche des Pays de la Loire (SMIDAP),
- Société interprofessionnelle artisanale charentaise (SIAC),
- Technopole Quimper Cornouaille,
- Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne,
- Service régional de l'alimentation (DRAAF - SRAL).

CONTACTS :

Patrick BOURSEAU

Laboratoire GEPEA
patrick.bourseau@univ-ubs.fr
02 97 87 45 31



Isabelle LETELLIER

Normapêche
isabelle.normapeche@orange.fr
02 97 37 94 99



VALORISATION DES COPRODUITS MARINS DANS LE GRAND OUEST État des lieux et analyse



PROJET GESTION DURABLE

