

AGRICULTURE / AGROALIMENTAIRE

## Avcop : mieux valoriser les produits de la mer pour compenser l'abaissement des volumes de pêche



Pôle Aquimer

Des pavés de saumon, une fondue de la mer, des marmites de poissons, grâce à la valorisation des co-produits de la mer, des arômes à partir de co-produits aquatiques, des filets de harengs plus tendres et sans arêtes

Le projet AVCOP a été labellisé par le pôle de compétitivité AQUIMER. Il a bénéficié d'une subvention dans le cadre du 2e appel à projets du fonds unique interministériel (FUI).

### Le contexte

Les volumes de pêche sur les côtes françaises et plus particulièrement du Nord de la France, sont en baisse constante. En moins de 10 ans le volume français de pêche est passé de 703 000 à 409 000 tonnes, soit une baisse de près de 42% selon Eurostat. La raréfaction des ressources marines s'étendant progressivement au reste de l'Europe, les autorités européennes diminuent graduellement les quotas de pêche. Depuis 2002, le volume pêché a ainsi diminué de 21% dans l'UE. De plus, moins de 50 % du poids de chaque poisson est correctement valorisé. Une fois les filets de poisson destinés à l'alimentation humaine prélevés, les co-produits restants : têtes, peaux, arêtes, chairs adhérant encore aux arêtes, coquilles pour les mollusques, font généralement l'objet d'une transformation en farine animale de faible valeur sur le marché.

### Les objectifs du projet

Le projet avait pour objectif de mieux prendre en compte la problématique des arêtes et la valorisation des co-produits de la mer au sein d'une gamme de produits alimentaires innovants. Un premier volet visait ainsi à l'émergence de produits à plus haute valeur ajoutée, à partir de ressources de faible valeur, jusqu'alors considérées comme inexploitable : création d'une gamme d'arômes, de produits alimentaires intermédiaires, etc. Le second volet, plus spécifique, concernait la conception de nouveaux filets de harengs limitant la perception des arêtes.

### Les partenaires du projet

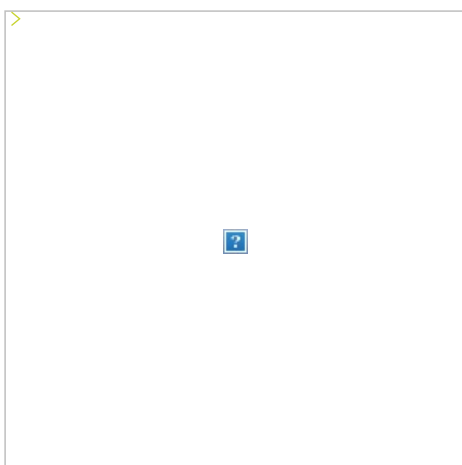
- > [Copalis](#) (PME), responsable du développement d'une gamme d'arômes à base de co-produits aquatiques),
- > [Corrue Deseille](#) (PME),
- > [Jacques Maës](#) (PME),
- > [Unipêche](#) (PME), responsable du développement d'une gamme de produits alimentaires intermédiaires à base de poissons),
- > [Bourgain et Fils](#) (PME),
- > [Direct Océan](#) (PME),

- > [Emile Fournier et Fils](#) ↗ (PME),
- > [JC David](#) ↗ (PME),
- > [Océan Délices](#) ↗ (PME),
- > Opale Seafood (PME),
- > SBSM (PME),
- > [SEPOA](#) ↗ (PME),
- > [Simon Dutriaux](#) ↗ (PME),
- > [Société des Pêcheurs d'Islande](#) ↗ (PME),
- > Groupe [Delpierre](#) ↗
- > La plate-forme d'innovation Nouvelles Vagues,
- > [Ifremer](#) ↗,
- > [Institut Pasteur de Lille](#) ↗
- > Le Syndicat national des sauteurs-saurisseurs de poissons, responsable de l'étude de traitements permettant de réduire la perception des arêtes dans le hareng

## Nature des travaux réalisés

Ce programme se déclinait en deux volets :

- > **La mise au point d'une gamme de nouveaux produits à partir de produits et co-produits de poissons** : sélection des matières premières, mise au point des procédés d'extraction des matières premières d'intérêt, caractérisation des produits obtenus, mise au point des procédés de fabrication des produits finis,
- > **L'amélioration des qualités gustatives du hareng** : étude de traitements permettant de réduire la perception des arêtes dans le hareng destiné au salage, saurissage et au marinage.



Copyright : Aquimer, X Nicostarte

## Les premières retombées technologiques et économiques

- > **Produits, prototypes, issus des travaux de R&D** : les travaux ont permis le développement de nombreux produits agro-alimentaires : pavés de saumon, fondue de la mer, marmites de poissons, produits alimentaires intermédiaires à base de poissons, arômes à partir de co-produits aquatiques, filets de harengs plus tendres, aliments marins à destination de l'aquaculture biologique. Ces produits sont aujourd'hui disponibles à la vente par le biais des moyennes et grandes surfaces, magasins de produits surgelés, restauration, etc.
- > **Emplois créés** : une dizaine (CDD et CDI)
- > **Entreprise créée** : la société SEAnov qui participe à la production et à la commercialisation de produits issus des recherches du projet
- > **Marques des produits commercialisés issus des travaux de R&D** : les filets de harengs Delpierre , Direct Océan, Océan Délices, les fondues de la mer et les marmites de poissons Jacques Maës, etc.
- > **Retombées économiques, perspectives d'évolution** : l'activité « ingrédients marins » de Copalis, coopérative boulonnaise de traitement des produits de la pêche, générerait 1,1 million d'euros de chiffre d'affaires entre 2005 et 2006, lors du lancement du projet. Entre 2007 et 2008, durant les deux dernières années du projet, son chiffre d'affaires a plus que triplé avec un montant de 3,5 millions d'euros. De plus, ses effectifs sont passés de 5 à 12 personnes. Plus généralement, l'évolution du prix d'achat de la tonne de co-produits marins a été multipliée par 10 entre 2004 et 2011. Cette progression est assez révélatrice de l'importance des nouveaux débouchés commerciaux notamment suscités par ce projet.



Image 1 sur 2  
Copyright : Aquimer, X  
Nicostrate



Image 2 sur 2  
Copyright : Aquimer, X  
Nicostrate

LES PÔLES DE  **COMPÉTITIVITÉ**  
MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI

@ CONTACTS

