



CONSEIL DE DIRECTION

Séance du 10 juin 2004

La filière française des co-produits de la pêche et de l'aquaculture

L'OFIMER a confié à Gaëlle ANDRIEUX, étudiante en DESS 'exploitation des ressources vivantes côtières' à l'université de Caen, la réalisation d'un état des lieux de la filière française des co-produits de la pêche et de l'aquaculture, dans le cadre d'un stage de mai à novembre 2003. A cette occasion une soixantaine de professionnels de la filière ont été consultés et ont réservé un accueil favorable à l'étude.

Un sujet sensible

En situation de rareté durable de la ressource, il est regrettable que les co-produits soient dans leur ensemble si peu valorisés. De plus, le circuit d'élimination des co-produits de la filière pêche et aquaculture en France a subi de fortes perturbations depuis l'année 2000, notamment liées aux répercussions des difficultés apparues dans les filières animales (encéphalopathie spongiforme bovine, dioxines). L'amélioration des performances économiques de la filière au travers d'une meilleure valorisation des co-produits générés par les activités de mareyage, conserverie et saurisserie est donc nécessaire.

L'objectif de l'étude était d'obtenir un panorama national de la filière actuelle des co-produits d'origine aquatique afin de pouvoir en identifier les différents maillons, les atouts et les faiblesses, de connaître les facteurs influant sur la dynamique de cette filière et d'émettre une analyse critique de son développement.

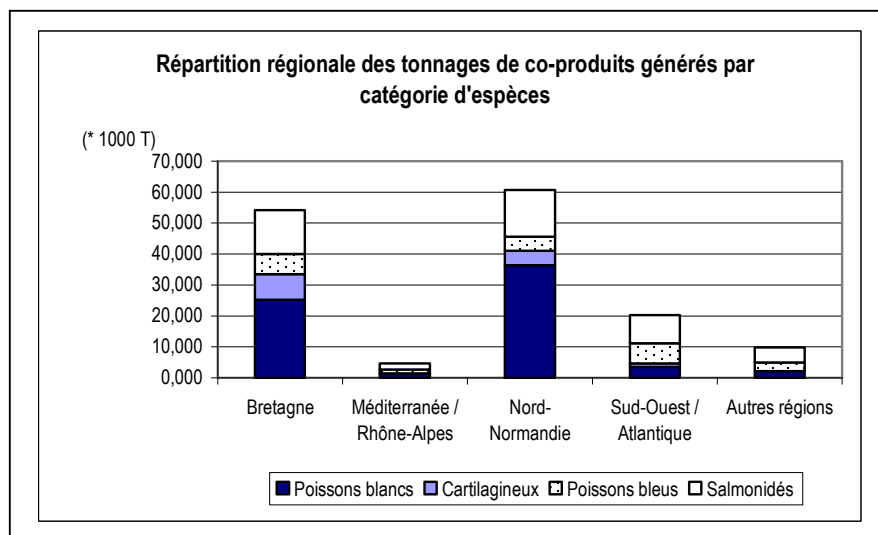
Les producteurs de co-produits : mareyeurs, saurisseurs et conserveurs produisent 150 000 tonnes par an de viscères, têtes, arêtes et peaux, à partir de 320 000 tonnes de poissons.

Une première quantification des co-produits générés en France métropolitaine par la filière des produits de la mer a été établie à partir des données de rendement à la découpe et à la transformation de vingt-neuf espèces de poissons utilisées en France : quatorze poissons blancs (dont baudroie, cabillaud, lingue, lieu, merlan, églefin et grenadier), six poissons bleus (hareng, maquereau, sardine, thon, sabre), deux salmonidés (saumon et truite) et sept poissons cartilagineux (dont raie, roussette et siki).

Une extrapolation des résultats obtenus a été faite à l'ensemble des espèces de poissons soumises à découpe ou à transformation sur le territoire français. Le tonnage brut de poissons donnant lieu à des co-produits est estimé à 320 000 T en 2002. Le tonnage correspondant de co-produits est estimé à 150 000 T, soit 47% du tonnage brut.

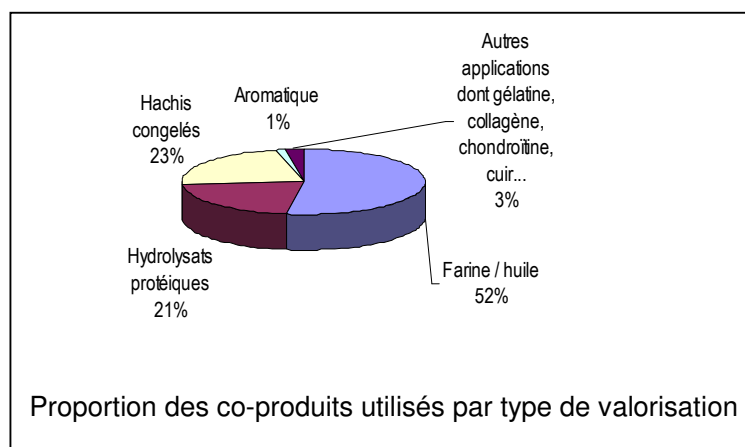
Il existe trois grands types de producteurs de co-produits : les mareyeurs, les sauteurs-saurisseurs et les conserveurs. Le mareyage, qui travaille principalement les poissons blancs (120 000 T) et les poissons cartilagineux (25 000 T), génère plus de 50% de co-produits à partir des produits bruts qu'il utilise. La saurisserie travaille essentiellement les salmonidés (44 000 T) tandis que la conserverie se focalise sur les poissons bleus (61 000 T). Ces deux dernières activités génèrent respectivement 31% et 48% de co-produits à partir des produits bruts qu'elles utilisent.

La répartition régionale des co-produits générés par catégories d'espèces est liée à l'importance quantitative des poissons blancs et des salmonidés pour les régions Nord-Normandie et Bretagne. Ces deux régions génèrent 77% des co-produits de la filière pêche et aquaculture.



Les utilisateurs de co-produits

Aujourd'hui, la pêche et l'aquaculture françaises valorisent la quasi-totalité de leurs co-produits mais vers des utilisations de faible valeur ajoutée : 96% des co-produits d'origine aquatique générés en France font l'objet d'une valorisation de masse destinée à l'alimentation animale, sous forme de farine, huile, hydrolysats de protéines et hachis congelé.



Les contraintes à la valorisation des co-produits aquatiques

Les contraintes technico-économiques

➤ Les quantités disponibles par type de co-produit et par espèce sont limitées du fait du caractère pluri-spécifique des pêcheries françaises et de l'atomisation des ateliers de mareyage. En revanche, les co-produits issus des industries de la conserverie et de la saurisserie présentent l'avantage d'être monospécifiques et plus concentrés géographiquement que ceux issus du mareyage.

➤ Le coût de revient des co-produits prêts à l'emploi est élevé du fait du circuit de collecte impliquant plusieurs étapes : tri, lavage, congélation, stockage et transport.

➤ La qualité intrinsèque des co-produits varie en fonction des espèces et des saisons. Cette matière première est donc difficile à standardiser, contrairement à la filière viande où les espèces sont sélectionnées et les conditions d'élevage standardisées.

Ainsi, les produits innovants dérivés des co-produits aquatiques sont directement en concurrence avec ceux issus de la filière viande, laquelle a mis en place depuis plus longtemps ses circuits de recyclage et de valorisation des co-produits. Enfin, les produits dérivés obtenus en France semblent moins compétitifs au niveau européen, notamment par rapport à la Norvège, en raison de coûts de production plus élevés.

Les contraintes réglementaires

Ces contraintes portent plus particulièrement sur deux modes de valorisation :

➤ La valorisation par les produits diététiques et nutraceutiques, qui souffre d'une réglementation française plus restrictive que celle d'autres pays européens, car ne reconnaissant et n'autorisant qu'un très petit nombre de produits à recevoir l'appellation de « complément alimentaire »

➤ La valorisation par les pulpes alimentaires qui est plus difficilement réalisable en France que dans les autres pays européens du fait de la transposition particulière d'un règlement européen dans le droit national. En France, la fabrication des pulpes d'arêtes doit être réalisée sur place et sans délai après l'opération de filetage, ce qui interdit tout transport de co-produits destinés à cet effet. Une étude co-financée par l'OFIMER est actuellement en cours au CEVPM de Boulogne sous le contrôle de la DGAL afin de déterminer les points critiques du procédé de fabrication des pulpes et de définir les conditions de transport et de fabrication permettant de respecter la qualité sanitaire des co-produits. Les résultats de cette étude seront disponibles à la fin de 2004. Hormis cette contrainte réglementaire, il apparaît que les co-produits de poissons blancs sont disponibles en quantités suffisantes pour justifier des investissements dans des unités de valorisation en pulpe pour l'alimentation humaine.

Les contraintes humaines

Le frein majeur à la valorisation des co-produits, au niveau de la filière amont, semble être la faible prise de conscience que les co-produits, pour être valorisés, doivent être traités comme des matières nobles, au même titre que les produits finis de type filets ou darnes.

Analyse prospective

La filière française des co-produits d'origine aquatique est peu développée par rapport à celle des co-produits carnés, très organisée. Les produits dérivés issus de ces deux filières

sont souvent similaires (collagène, gélatine, peptones), provoquant une concurrence directe parfois défavorable à ceux d'origine marine.

Néanmoins, l'image positive des produits marins et le dynamisme de la recherche dans le secteur permettent d'envisager un bon positionnement des filières pêche et aquaculture dans les marchés de la cosmétique, de la diététique et de la nutraceutique. En particulier, les avancées scientifiques sur la composition chimique des co-produits et sur le processus d'hydrolyse enzymatique des têtes et viscères laissent entrevoir de nouvelles voies de valorisation à plus forte valeur ajoutée : extraction de lécithines marines, de peptones (pouvant constituer des substrats azotés pour la culture bactérienne) et de nombreuses substances bioactives intéressantes.

L'avenir dans ce domaine passe par une meilleure coordination entre producteurs et utilisateurs de co-produits afin d'améliorer l'approvisionnement des utilisateurs et d'accroître la valeur ajoutée apportée par le traitement des co-produits. En particulier, une nouvelle organisation fonctionnelle de l'espace mareyage prenant en compte le circuit des co-produits au même titre que celui des produits nobles devrait être étudiée.

La réalisation d'études sur les coûts de revient des co-produits ainsi que sur les coûts de production des produits dérivés est à présent nécessaire pour évaluer le potentiel commercial de chaque type de valorisation.

Le rapport complet de l'étude est disponible auprès de l'OFIMER (documentation@ofimer.fr).