

**ETUDE DES POTENTIELS DE
VALORISATION DES COPRODUITS DE
LA CONCHYLICULTURE**

**COMITE NATIONAL DE LA
CONCHYLICULTURE**

SYNTHESE

MARS 2004

EX9915



Projet cofinancé par l'IFOP



PRESENTATION – OBJECTIFS

Le marché des produits de la conchyliculture française se fait essentiellement en frais ; la profession conchylicole se pose la question, au regard des nouvelles exigences (traçabilité, qualité) de valoriser ce qui, dans les productions (moules et huîtres) pourrait faire l'objet de nouvelles valorisations notamment sur les marchés des produits finis alimentaires et des produits intermédiaires.

Le Comité National de la Conchyliculture a commandé à IDMer, une étude technico-économique sur les potentiels de valorisation des coproduits de la conchyliculture.

Cette étude en deux phases, vise à :

- 1) recenser au niveau des 7 bassins conchylicoles, les coproduits de la conchyliculture.
- 2) détecter les marchés potentiels dans les secteurs des produits finis alimentaires et produits intermédiaires (ingrédients) par une étude bibliographique.

ACTIONS et RESULTATS

1 – Bilan des coproduits de la Conchyliculture Française.

Une enquête au niveau des 7 bassins de production a permis d'identifier les gisements de coproduits en huîtres et moules susceptible de valorisation ; de cette analyse quantitative et qualitative il ressort (voir tableau de synthèse ci-joint):

- Une **grande différenciation entre les bassins de production** (de certains bassins ne possédant pas ou peu de coproduits à d'autres bassins ayant de sérieux problèmes avec des coproductions).
- L'identification de la **moule de taille inférieure à 40 mm** (et donc n'interférant pas avec le marché du frais) comme un **véritable gisement de coproduction** pouvant être valorisée sur les secteurs de marchés définis pour l'étude.









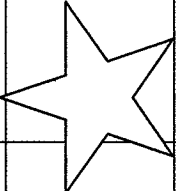


2 – Identification des produits et des marchés pouvant permettre l'utilisation de coproduits (enquête bibliographique).

Un inventaire des produits alimentaires transformés et ingrédients incorporant de l'huître ou de la moule a été réalisé par interrogation de bases de données spécialisées (GNPD – Product Scan...) ; ces bases sont alimentées par des relevés hebdomadaires de linéaires dans 44 pays.

Les informations ont été présentées sous forme de fiches synthétiques (+ de 200 fiches - voir exemple ci-joint) listant les principales caractéristiques du produit (ingrédients, prix, type de packaging..)

- La majorité des produits transformés incorporant, soit comme ingrédient, soit en tant que composant principal, de l'huître ou de la moule se répartissent en 6 catégories : plats cuisinés et préparés – sauces et assaisonnements – huîtres ou moules entières – soupes – extraits – coquilles.

COPRODUITS DE LA CONCHYLICULTURE
enquête par bassin conchylicole : synthèse

		Sections Régionales Conchylicoles						
		Poitou- Charentes	Bretagne Nord	Normandie- Nord	Méditerranée	Arcachon- Aquitaine	Pays de Loire	Bretagne Sud
MORSES	MORS TAILLES							
	BOUDEUSES							
	LONGUES							
	SAUVAGES							
MORSES	PETITES							

- Plus précisément parmi ces catégories, le CNC a retenu (réunion de concertation à Rennes – juin 2002) comme axes d'intérêt les types de produits suivants : soupes – sauces – huîtres et moules cuisinées – moules entières comme ingrédients – produits « apéritifs » - poudre de chair d'huître – produits appertisés.

D'autre part, IDMer a collecté 25 échantillons de produits alimentaires transformés présents sur différents marchés (USA – Espagne – Angleterre – France) et à compléter les informations sur les marchés de produits spécifiques :

- Les soupes et produits apéritifs à base de moules en Europe
- Le marché des moules décortiquées congelées.

CONCLUSIONS – PERSPECTIVES

Au regard des gisements de coproduits de la conchyliculture et de l'identification de la nature des marchés des produits alimentaires finis, **la moule de bouchot de taille inférieure à 40 mm** est une opportunité de développement de la filière à saisir. C'est principalement les bassins de production de Normandie et Bretagne-Nord qui disposent de ces coproduits dans des quantités qu'il conviendra de préciser.

Les autres coproduits de la conchyliculture (huîtres de taille et forme diverses) peuvent intéresser les fabricants **d'aliments pour animaux d'élevage** (et notamment les poules pondeuses et les productions aquacoles) ; un premier intérêt a été identifié et reste à confirmer.

Il serait maintenant nécessaire aux professionnels :

- de choisir les objectifs de marché,
- de choisir le type d'organisation qui doit mettre en œuvre les études de faisabilité technico-économiques afin d'obtenir les éléments de décision (essais de fabrication, prix de revient, chiffrage des investissements, bilan de tests commerciaux) nécessaire à la mise en place d'une véritable valorisation.