



Appel à projets « soutien à l'innovation »  
Programme terminé en décembre 2004

## Composition nutritionnelle des produits aquatiques

Chef de file : Pôle Filière Halieutique  
16 rue du Commandant Charcot - 62 200 Boulogne-sur-Mer  
Tél : 03.21.10.78.98 ; fax : 03.21.30.33.22 ; courriel : [pole.recherche@wanadoo.fr](mailto:pole.recherche@wanadoo.fr)  
Contact : Thierry Missonnier

Partenaires : Adria Normandie, AFSSA, CEVPM, CIPA, CITPPM, CNPMM, Coopérative Maritime Etaploise, CRPMM, Les Entrées de la Mer, FROM Nord, ID Mer, IFREMER, INRA, Institut Pasteur de Lille, ITERG, NFM, SSHA, Syndicat Général des Mareyeurs de Boulogne-sur-Mer

### ■ Contexte et objectif du programme

Même si les produits aquatiques sont cités de longue date comme des vecteurs d'iode ou d'acides gras oméga 3 par exemple, les données disponibles sur la composition nutritionnelle des produits consommés en France sont souvent peu nombreuses ou peu fiables. De plus, leurs caractéristiques ne sont pas suffisamment valorisées. L'objectif de ce programme est de conforter l'image positive de ces produits par la production d'une table de composition nutritionnelle pertinente dont les résultats pourront être exploités par différents publics.

Le programme est découpé en 2 phases :

1. une phase préparatoire, effectuée dans le cadre de l'appel à projets « Soutien à l'innovation » de l'OFIMER, au cours de laquelle les besoins (que faut-il analyser et comment ?), ainsi que les possibilités de valorisation des données devaient être définis avec précision,
2. une phase de réalisation proprement dite, à effectuer ultérieurement sur la base des recommandations établies. Un échantillonnage et des analyses seront alors conduits pour établir la table de composition ; les données obtenues devront être valorisées.

La phase préparatoire a débuté par la collecte de données de composition disponibles auprès des partenaires et dans la bibliographie. Trois groupes de travail ont été constitués pour définir les besoins.

### ■ Collecte des données disponibles auprès des partenaires et dans la bibliographie

Cette collecte avait pour objectif de recenser au mieux l'existant pour ne pas surévaluer les besoins analytiques. Des données auprès des partenaires ont été récupérées. Une cinquantaine de publications scientifiques fournissant des données de composition ont été intégrées à la base de données de composition du CIQUAL<sup>1</sup>. La qualité de ces données a été évaluée en fonction d'un cahier des charges spécifique.

### ■ Détermination des espèces à analyser et de leur mode de préparation

Les espèces à analyser ont été sélectionnées sur la base des données de composition disponibles, des données de consommation (GIRA, SECODIP, INCA...), de production, d'importation, d'exportation et en tenant compte des demandes des professionnels. Les espèces ont été classées en 3 catégories selon leur priorité pour l'analyse.

<sup>1</sup> CIQUAL : centre informatique sur la qualité des aliments, unité d'appui scientifique de l'AFSSA

Les produits à analyser seront préférentiellement crus car la cuisson ménagère ajouterait un facteur de variabilité et démultiplierait le nombre d'analyses. D'autre part, des coefficients de rendement peuvent être utilisés pour tenir compte de pertes vitaminiques lors de la cuisson par exemple. Seules les espèces consommées après transformation industrielle (fumage, stérilisation...) devront être analysées en l'état.

#### ■ Définition des critères de variabilité à prendre en compte

De nombreux critères sont susceptibles d'influencer la composition nutritionnelle des produits aquatiques. Ils ont donc du être fixés en tenant compte du fait que l'important était d'obtenir des données représentatives et bien documentées.

Pour les poissons gras, deux prélèvements devront être faits : avant reproduction et lors du repos biologique, afin de tenir compte de la saisonnalité. La partie analysée (par exemple pour les poissons frais : muscle blanc sans flanc avec pelage superficiel), la qualité (E ou A), les conditions d'élevage (produits sous charte Qualité) et les zones de pêche (principaux ports de débarquement) ont été définies. Pour les produits transformés, les parts de marchés guideront l'échantillonnage. Des études spécifiques de l'effet de certains critères de variabilité pourront être entreprises.

#### ■ Sélection des nutriments à analyser et des méthodes analytiques

Les nutriments ont été choisis en fonction de leur présence éventuelle dans les produits aquatiques, leur importance pour la santé publique, la réglementation et les contraintes liées à la constitution d'une table de composition. Les nutriments ont été classés par priorité. Le choix des méthodes s'est fait en fonction des référentiels existants et des connaissances des experts.

#### ■ Protocole d'échantillonnage et de préparation des échantillons

Différents scénarii d'échantillonnage ont été élaborés. Le scénario préconisé, compromis entre les théories statistiques dont la mise en œuvre aurait un coût colossal et les hypothèses minimalistes trop risquées, propose 5 analyses par produit. Un échantillon sera, de même, constitué d'au moins 10 poissons pour limiter les variabilités inter-individuelles. Des protocoles de préparation pour des catégories spécifiques de produits ont été définis. Les modalités logistiques ont été fixées.

#### ■ Valorisation et communication des résultats

La table de composition qui sera obtenue devra être mise en ligne sur Internet, et éventuellement publiée sur papier. La valorisation des données pourra être faite en parallèle au moyen de fiches générales sur les poissons (généralités, gestion des pêches, étiquetage, caractéristiques nutritionnelles commune) et de fiches sur la composition, adaptées à des publics plus ou moins exigeants. Ces fiches synthétisent de façon claire et attrayante quelques idées fortes, cautionnées par les scientifiques et respectant la réglementation en vigueur. Leur création nécessite un groupe d'experts. Les fiches pourront être distribuées sur les lieux de ventes, aux relais d'opinions...Un exemple de fiche a été réalisé pour le maquereau.

#### ■ Perspectives au 31 décembre 2004

La 2<sup>ème</sup> phase du programme (hors du cadre de l'appel à projets « soutien à l'innovation ») a été construite. Suivant les hypothèses retenues et les scénarii préconisés, les budgets de la 2<sup>ème</sup> phase ont été établis. Il est à présent nécessaire de trouver les financements qui permettront sa réalisation.