



Appel à projets 'soutien à l'innovation' 2004

Programme terminé en juin 2005

Mise au point d'extraits aromatiques à partir de chair de crépidules

Chef de file : SECMA Agro Fournitures
ZI de Quemper Guezennec – 22260 PONTRIEUX
Tél. : +33 02.96.95.61.40 – Fax : +33 02.96.95.31.00 – secma@secma.fr
Contact : Pierre LE COZ

‡ Contexte et objectifs du programme

Le travail réalisé avec la collaboration d'ID.MER a pour objectif d'extraire des substances actives de la partie non minérale des crépidules.

En effet fin 2006 le programme européen de financement des extractions et des valorisations de crépidules touchera à sa fin. Cette première étape de prélèvement et de valorisation de volumes (200 000 tonnes engagées, 150 000 tonnes réalisées) aura permis une valorisation massive de la coquille de crépidules en tant qu'amendement calcaire.

Dans la construction d'une étape supplémentaire, les professionnels et les collectivités ont souhaité pousser plus loin les études de valorisation pour atteindre un équilibre économique permettant éventuellement de continuer l'action tout en devenant autonome sur le plan financier.

Cette étude de valorisation de la chair de crépidules en extraits aromatiques représente une piste de dégagement de valeur ajoutée sérieuse pour la « filière » crépidules.

‡ Bilan des actions et des résultats obtenus :

Suite aux différentes manipulations, quant à la sélection des coquillages et à leur identification, réalisées par les équipes SECMA, nous avons pu identifier quel serait le mode de prélèvement optimum qui permettrait de sélectionner les sujets les plus propices aux extractions aromatiques.

Le travail externe réalisé par ID.MER a permis d'identifier par différentes extractions les échantillons d'arômes de crépidules qui pourront être mis en test dans la filière agroalimentaire.

Une phase plus approfondie d'analyse du marché sera réalisée dans les mois qui viennent suite à l'étude du dossier technique.

‡ Conclusion :

Les recherches effectuées dans ce dossier ont permis d'atteindre les objectifs initiaux pour la mise au point des extraits aromatiques de crépidules.

Il reste à valider les modes opératoires en environnement préindustriel et à échantillonner les entreprises de l'agroalimentaire qui seraient susceptibles d'être intéressées par ce produit

‡ Perspectives :

Grâce aux études menées dans ce dossier, nous avons entre les mains tous les paramètres scientifiques, techniques et économiques pour continuer nos investigations quant à la poursuite des extractions de crépidules en Bretagne.

- 1) le coût d'extraction et de sélection de la matière première est identifié.
- 2) le coût industriel de préparation des différents arômes est estimé par IDMER mais doit se confirmer dans le cadre d'un pilote industriel planifié en 2006.
- 3) le coût de mise sur le marché de ces produits est également à évaluer postérieurement.

Il est prévu pour 2006 de présenter un projet de complément d'activité aux différents interlocuteurs de la filière (regroupé au sein de l'association AREVAL : le comité régional des pêches maritime de Bretagne section régionale conchylicole de Bretagne Nord), Conseil Général 22, Conseil Général 35, DDAM 22, DRAM de Bretagne.

Il est actuellement difficile de simuler la répartition des bénéfices et des coûts entre les différents opérateurs et la collectivité.

Les récentes études de l'IFREMER ont constaté que la population de crépidules en baie de Saint-Brieuc et de Cancale ne cessera pas de croître et donc nous nous devons de trouver une solution pour poursuivre les prélèvements.