



Appel à projets 'soutien à l'innovation' 1999  
Projet terminé en décembre 2000

## Transformation de sous-produits de la carpe : valorisation des têtes

Chef de file : ADAPRA (Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Rhône-Alpes)  
Actipole Agriculture – 5, rue Hermann Frenkel - 69364 Lyon cedex 07  
Tél : 04 72 72 49 66 ; fax : 04 72 72 49 26 ; [info@adapra.org](mailto:info@adapra.org)  
Contact : Timothée Gadenne  
Partenaire : Coopépoisson (coopérative de producteurs de poissons d'étang)

### ■ Contexte du projet

La région Rhône-Alpes produit près de 1300 tonnes de carpe par an dont près de 25 % sont destinés à être transformés, principalement sous forme de filets. Les sous-produits du filetage (tête, arête, viscères) représentent plus de 70 % du poids du poisson. L'arête est utilisée pour récupérer de la pulpe ; par contre, la tête n'est pas valorisée, mais du fait de la valorisation de l'arête, elle est déjà séparée de l'arête. Elle représente environ 30 % du poids du poisson et part vers l'équarrissage.

A la demande de membres de la filière, et plus particulièrement de Coopépoisson, coopérative dombiste disposant d'un atelier de filetage de carpe en Dombes, l'ADAPRA a entrepris de réaliser une étude de faisabilité de la valorisation alimentaire des têtes de carpe afin d'aboutir à une utilisation complète des différentes parties de ce poisson. Pour cela, il a été demandé au CEVPM (Centre d'expérimentation et de valorisation des produits de la mer) de prendre en charge la partie technique de ce projet.

### ■ Langues, joues et lèvres de carpe

Plus précisément le projet a porté sur le prélèvement des langues, joues et lèvres de carpe et leur valorisation sous forme de produits alimentaires élaborés avec un axe qualitatif fort. La langue de carpe est en fait l'organe palatin qui occupe la partie postérieure du plafond buccal de la carpe.

Dans les manuels culinaires des XVII et XVIII<sup>e</sup> siècles (Dictionnaire des Aliments, Le cuisinier royal et bourgeois, Les Dons de Comus, le Catalogue des matières...), la carpe était couramment cuisinée pour les grands de ce monde. En plus de la chair qui était fortement appréciée, les gastronomes étaient friands du palais et des joues de la carpe. Le palais était même considéré comme l'une des meilleures parties de ce poisson, du fait de son goût très délicat. Les recettes de l'époque étaient des tourtes (incluant d'ailleurs les yeux et la cervelle), des sortes de rillettes en pot, des pâtés....

A l'heure actuelle, la valorisation de la langue et des joues de morue ainsi que les joues de lotte se fait de façon industrielle dans les pays nordiques (Islande et Norvège). Le marché est porteur puisque ces produits se vendent à l'état congelé entre 3 et 4,5 € / kg.

## ■ Positionnement du produit

En ce qui concerne la carpe, l'hypothèse retenue est de rechercher un produit fini prêt à l'emploi, qui pourrait être un produit "souvenir d'un séjour en Dombes", commercialisé essentiellement lors d'une journée grand public, la « fête de la carpe », qui présente une pêche d'étang et permet de faire découvrir les produits liés à ces milieux et à la carpe. Les visiteurs pourraient y acheter une conserve d'une préparation à base de langues et/ou de joues de carpe. La validation économique est envisagée de telle sorte que le produit mis au point apporte en lui-même une valeur ajoutée à la palette des produits carpe gérés par Coopépoisson.

## ■ Résultats

L'étude réalisée a permis :

- la mise au point des phases techniques d'extraction des langues chez la carpe. Cette étape ne peut actuellement être mécanisée du fait de la non disponibilité de machines adéquates sur le marché.
- l'élaboration de nombreuses recettes et la mise au point détaillée de deux d'entre elles.
- le calcul des coûts de production pour l'approche du prix de vente et des premiers essais de commercialisation, accompagnés de tests consommateurs. Les coûts de production sont très élevés et les conditions de mise en marché délicates de ce fait. L'hypothèse de trouver une clientèle captive lors d'un événement local centré sur le poisson d'étang et la carpe en particulier n'a pu être validée du fait de conditions particulières lors de cette manifestation en 2000. Le public attendu n'était pas présent et peu disponible. Mais les tests commerciaux engagés semblent cependant montrer qu'il faudrait baisser les prix de vente.

## ■ Choix de la recette

La recette des langues de carpe ail et fines herbes doit être privilégiée. Elle présente des caractéristiques originales et bien que nécessitant un réchauffage à la poêle avant d'être consommée, elle est très appréciée des consommateurs. Son prix de vente reste actuellement élevé mais pourrait être argumenté localement. Des circonstances particulières sur le marché de la grenouille pourraient d'autre part constituer un environnement favorable.

La recette des rillettes doit soit être abandonnée, soit être profondément remaniée, l'univers concurrentiel de ce type de produit étant trop important pour qu'un tel produit soit clairement identifié par le consommateur et compris en ce qui concerne son prix de vente.

## ■ Approche économique

En considérant que sur les 1300 tonnes de carpes produites par an en région Rhône-Alpes, 325 tonnes sont filetées, on a un potentiel de 97,5 tonnes de têtes. Sur 250 jours de travail, l'atelier de transformation pourrait valoriser environ 400 kg de têtes par jour et récupérer 12 kg de langues et 12 kg de chair par jour. Ces quantités étant faibles, il faut considérer que les têtes sont cuites chaque jour et que les langues et la chair sont ensuite stockées sous vide en chambre froide positive pour réaliser une grosse fabrication par semaine.

Cela pourrait donc représenter au plus 55 000 pots de langues de carpe ail et fines herbes par an. Compte tenu de ces quantités de langues disponibles sur l'ensemble d'une saison moyenne, ne retenir qu'une seule recette semble possible, d'autant plus que la recette ail et fines herbes s'inscrit dans des traditions culinaires locales.

Actuellement, Coopépoisson développe une étude de faisabilité d'un nouvel atelier de transformation et la mise en place d'une unité seconde transformation (compatible avec la fabrication de ce type de conserve) figure au cahier des charges. D'autre part, un travail d'identification de la carpe de Dombes devrait être amorcé en 2001 et pourrait apporter un environnement positif à ce type de produit, notamment vis à vis de l'argumentaire nécessaire à la justification du prix.