



*Appel à projets 'soutien à l'innovation' 2000
Programme terminé en décembre 2002*

Etude des flux et des traitements des produits à bord d'un chalutier spécialisé « pêche ultra-frais »

Chef de file : IFREMER (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer)
155 rue Jean-Jacques Rousseau – 92138 Issy-les-Moulineaux cedex
Tél : 01.46.48.21.00 ; fax : 01.46.48.22.24 ; yann.maubras@ifremer.fr
Contact : Yann Maubras

Partenaires : Copémart (organisation de producteurs de Martigues)
ID.MER (Institut technique de développement des produits de la mer)
IMP (Institut maritime de prévention)

■ Objectif du programme

Le poisson « ultra-frais » (moins de 48 h de délai entre la capture et la première vente au détail) devrait s'avérer un marché-niche attractif et une voie de diversification intéressante pour les acteurs professionnels qui s'orientent vers une démarche de plus grande valeur ajoutée. L'objectif de ce programme était de contribuer au développement de ce marché.

Pour cela, il s'agissait d'étudier, de concevoir et de réaliser une solution technique qui serait mise en œuvre sur un chalutier spécialisé, de définir et préciser les conditions de son utilisation au moyen d'un cahier des charges, le tout devant permettre de favoriser la mise en marché de ce produit de la pêche, spécifique et de qualité définie : le poisson « ultra-frais ».

Le programme s'est donc attaché à :

- Recenser, étudier et mesurer les facteurs d'influence sur la qualité et la fraîcheur du produit à bord du bateau de pêche, depuis la capture jusqu'à la première mise en vente.
- Proposer des solutions technologiques pour des bateaux existants ou en projet.
- Réaliser un cahier des charges procédé-produit destiné aux professionnels.

Le programme a été mené avec les professionnels de l'organisation de producteurs Copémart (Port-de-Bouc), à bord de leurs bateaux de pêche chalutière, en Méditerranée, dans les conditions habituelles de travail, et pour deux espèces de poisson pélagique : anchois et sardine.

■ Analyse structurelle

Réalisée par un groupe de professionnels et d'experts techniques, cette analyse a permis de mettre en évidence 77 variables ayant une influence sur la qualité et la fraîcheur du poisson à bord dans les conditions de pêche étudiées. Les variables ont été classées par ordre d'importance. Les deux plus importantes sont « nature du premier traitement par le froid » et « structure du pont » (matériau, couleur, aménagements, etc.).

■ Campagnes à la mer

Sept campagnes de pêche au pélagique (sardine et anchois) ont été réalisées à bord de 5 navires professionnels différents, originaires de Martigues, Port-de-Bouc, et Port-Saint-Louis pour un total de 24 jours d'embarquement. Elles ont permis de mettre en évidence :

- L'intérêt et la nécessité de refroidir le poisson le plus vite possible après sa capture, à une température voisine de 0°C maintenue de façon continue jusqu'au lieu de la première mise en vente : c'est le pré-refroidissement rapide à cœur du produit.
- L'intérêt de la glace liquide dans cette phase de pré-refroidissement, comparée à la glace écaille.
- L'intérêt, pour la qualité du poisson, d'employer des poches de chalut d'un périmètre voisin de 500 à 600 mailles de 12 mm de côté (selon la présence ou non d'une rampe arrière) et confectionnées avec une nappe de filet sans nœuds.
- L'intérêt de limiter la charge de la capture dans la poche de chalut, et donc d'employer pour cela des solutions techniques pour limiter ou fractionner le volume total de la capture (fractionnement télécommandé du cul de chalut, capteurs de tension sur les mailles) ; les pratiques de pêche actuelles sont de limiter la durée du trait de chalut à 1 heure environ.

■ Analyse de type points critiques (HACCP)

Cette approche a permis de regrouper les spécifications techniques concernant la pêche et le traitement des produits dans un cahier des charges procédé-produit ⁽¹⁾ pouvant servir :

- de document de référence destiné à l'usage contractuel et commercial entre professionnels et autres acteurs de la filière produit qui s'y engageraient (mareyeurs, acheteurs, distributeurs,...)
- de documentation de base pour une éventuelle démarche conduite par les professionnels dans le but de bénéficier d'un type de certification restant à créer : une « certification de conformité procédé ».

■ Etude d'ingénierie pour l'aménagement de bateaux neufs et existants

Cette étude a permis de réaliser un ensemble de plans de principe et de schémas d'aménagement de bateau de pêche. Ces documents peuvent servir à l'usage d'architectes et de chantiers navals pour permettre l'aménagement ou la construction d'un chalutier neuf spécialisé « pêche ultra-frais » ; ils représentent un outil de décision pour le professionnel qui souhaite investir dans un bateau neuf.

Une application concrète de ces résultats à l'aménagement de trois bateaux professionnels neufs ou existants a été réalisée. Une autre application est en cours sur un projet de futur bateau.

■ Perspectives

Le concept « ultra-frais » sera repris dans de futurs projets et transposé à d'autres pêcheries, en particulier celles de poisson de fond. Dans chaque cas, il sera intéressant d'étudier de façon plus approfondie les interactions entre technique de pêche, premiers traitements à bord et qualité du poisson, et d'organiser des mises en marché tests.

Sur la base des travaux réalisés et notamment des spécifications techniques établies pour un bateau de pêche « ultra-frais », la démarche pourra être poursuivie par les professionnels par le dépôt d'une demande de création d'un nouveau type de certification.

⁽¹⁾ Pour l'élaboration de ce cahier des charges, il a été aussi tenu compte des travaux réalisés par les autres associations de professionnels : Bretagne Qualité Mer, Normandie fraîcheur Mer, BascoPêche et AMOP-Golfe du Lion.