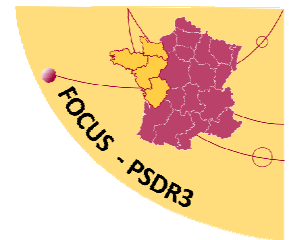




Valorisation des sous-produits de la mer et enjeux territoriaux



Le projet Gestion durable vise à promouvoir l'utilisation rationnelle des sous-produits de la mer dans le Grand ouest pour contribuer à l'ancrage territorial de la filière des produits de la mer. La réflexion sur la valorisation de ces sous-produits et la dépendance territoriale doit être articulée autour de l'ouverture du marché des produits de la mer et l'organisation de la filière à l'échelle locale. La recherche d'un accroissement de la valeur ajoutée du secteur suppose en effet d'associer l'ensemble des opérateurs de la filière, modifiant ainsi l'organisation des pratiques anciennes.

Sous-produits
de la mer
Valorisation
Biotechnologie
Territoire
Cartographie

Contexte de recherche

Si la filière des produits de la mer occupe une place modeste sur le plan national, son insertion dans l'économie régionale est beaucoup plus forte dans le Grand Ouest qui représente par ailleurs les trois-quarts de la production nationale en valeur.

La recherche d'un accroissement de la valeur ajoutée du secteur, condition nécessaire au maintien voire au renforcement de la filière halieutique, passe par une rationalisation de la valorisation de la ressource à l'heure où celle-ci montre des signes de pleine exploitation.

Les connaissances scientifiques en matière de valorisation des coproduits de la mer offrent des opportunités de développement des zones littorales dont certaines conservent un degré de dépendance élevé à l'égard de l'industrie des produits de la mer

La production marine non ou faiblement valorisée se situe principalement au stade de la transformation avec les sous-produits résiduels qui y sont générés. C'est pourquoi il est important de cerner les pratiques de ces opérateurs.



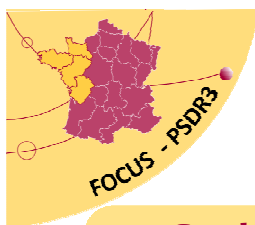
Photo Sébastien Gréaux

Originalité des résultats

L'implantation des entreprises de transformation près des ports s'impose comme naturelle à l'observateur dès lors qu'il considère la forte périssabilité de la matière première. Cependant, les changements structurels majeurs enregistrés par la filière depuis les années 90 remettent en cause cette donnée initiale : l'émergence de la grande distribution sur le marché des produits aquatiques et celle, concomitante, de l'aquaculture industrielle ont, avec l'ouverture du marché, favorisé le recours massif aux importations, surtout de produits aquacoles, sur le marché français. Les produits aquacoles sont issus d'une production relativement maîtrisée, au contraire de la pêche soumise aux aléas naturels. Ils fournissent une réponse adaptée aux impératifs d'approvisionnements planifiés des grandes surfaces et des industriels. Cette nouvelle donne redéfinit le lien au territoire de la filière, affranchie de sa dépendance aux zones de production primaire. Dès lors, la question d'une optimisation de la valeur ajoutée de la filière se double d'une interrogation sur l'échelle géographique pertinente.

Auteurs

Pascal LE FLOC'H (UMR Amure, université de Brest)
Patrick BOURSEAU (GEPEA-UMR CNRS 6144, université de Nantes)
Fabienne DAURÈS (UMR-Amure, Ifremer)
Fabienne GUÉRARD (UMR LEMAR, université de Brest)
Laurent LE GREL (Lemna, université de Nantes)
Margot MEUNIER (LUBEM, université de Brest)
Mehmet TUNCEL (Lemna, université de Nantes)



Seuls 50 % des tonnages pêchés pour l'alimentation humaine sont consommés directement.

On estime que la portion destinée au consommateur est comprise entre 40 et 60% du poids de l'animal selon l'espèce (figure 1).

Ainsi, la part essentielle de la matière première est constituée de sous-produits pouvant être valorisés sous forme de farine et huiles de poissons (52 %), d'hydrolysats protéiques destinés à l'alimentation animale (21 %), et de hachis congelé pour l'alimentation des animaux domestiques (21%).

Seuls 4 % sont utilisés pour des productions à plus forte valeur ajoutée, sur des marchés « de niche » en émergence comme la fabrication d'aliments fonctionnels (arômes, émulsifiants) ou encore d'ingrédients alimentaires revendiquant des effets positifs sur l'organisme (nutra-céutique).

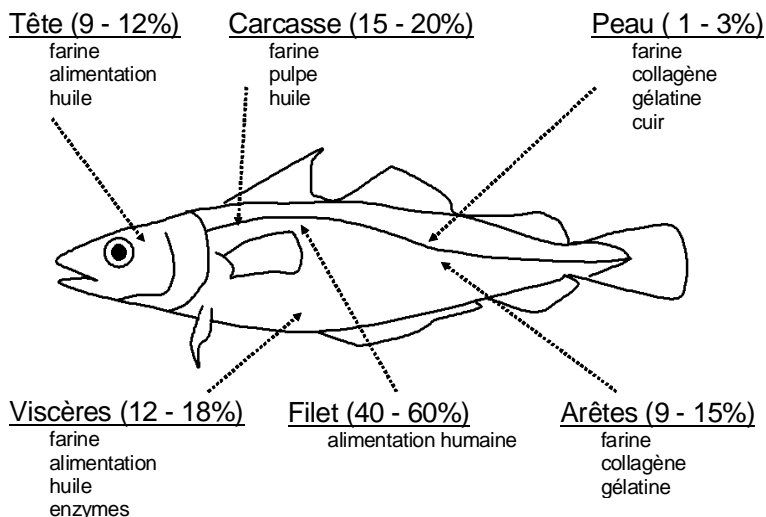


Figure n° 1. Les différentes parties du poisson et leurs applications potentielles (source Guérard 2009)

Un enjeu de développement économique sur des territoires...

Les retombées attendues de la valorisation des coproduits concernent l'ensemble des acteurs de la filière. Il s'agit d'augmenter la valeur ajoutée du secteur afin de renforcer la base territoriale de l'exploitation des biomasses marines. Cette base est constituée des flottilles de pêche, des acteurs de la première vente (dont les halles à marée) et des transformateurs.

L'implantation des entreprises de transformation sur ou près des ports de pêche s'impose comme naturelle à l'observateur dès lors que celui-ci considère la proximité géographique des sources d'approvisionnement pour les transformateurs d'une matière première hautement périssable.

... que les changements structurels de la filière...

Cependant, les changements structurels majeurs enregistrés par la filière depuis les années quatre-vingt-dix remettent en cause cette donne initiale : l'émergence concomitante de la grande distribution sur le marché des produits aquatiques, celle de l'aquaculture industrielle et l'ouverture du marché ont favorisé le recours massif aux importations, surtout de produits aquacoles, sur le marché français.

Car les produits aquacoles sont issus d'une production relativement maîtrisée, au contraire de la pêche soumise aux aléas naturels. Ils fournissent une réponse mieux adaptée aux impératifs de planification des approvisionnements des grandes surfaces et des industriels.

... ont redéfini.

On retrouve ici sans surprise la logique d'intégration du marché des produits aquatiques qui prévaut dans l'analyse économique du marché des produits de la mer. La substituabilité sur le marché final des poissons sauvages et aquacoles établit les frontières de la filière au delà de la simple origine du produit. C'est la demande et l'arbitrage opéré par les acheteurs qui amènent l'observateur à opter pour un marché des produits aquatiques regroupant produits halieutiques et aquacoles dans un même ensemble. Dès lors que l'offre des sous-produits est dérivée de celle des produits eux-mêmes, il est pertinent d'envelopper dans la même problématique des sous-produits d'origine différente.

Des enjeux territoriaux aux contraintes globales

La réflexion sur la valorisation des coproduits marins et la dépendance territoriale doit être articulée autour de deux thèmes, l'ouverture au commerce international des marchés des produits de la mer et l'organisation de la filière à l'échelle locale.

L'ouverture du marché

L'aval de la filière des produits de la mer s'affranchit de sa dépendance aux zones traditionnelles de production primaire.

C'est bien le lien logistique à la source d'approvisionnement qui fonde la cohérence du système productif local.

Ne faut-il pas s'attendre à voir les établissements de transformation migrer vers des infrastructures logistiques de débarquement et de transport, pendant des zones portuaires actuelles, susceptibles de les rapprocher de leurs plates-formes d'approvisionnement ?

À moins que les nouvelles stratégies d'approvisionnement ne soient mises à profit pour favoriser une implantation plus proche des marchés sur lesquels sont écoulés les produits ?

L'échelon local

Une des limites à l'optimisation de la valorisation réside dans les méthodes inappropriées des acteurs qui ne perçoivent pas le sous-produit comme une matière première.

Ce qui s'explique par une organisation de la filière des produits de la mer basée historiquement sur une logistique portuaire associant trois acteurs, la flottille de pêche, la halle à marée et le mareyeur (transformateur primaire). Dans ce schéma, la partie du poisson non destinée à la consommation humaine (60 à 40% selon la **figure 1**) est considérée comme un déchet ou au mieux une matière première pour le marché de masse des coproduits (farine, huile).

Le défi consiste à proposer une réorganisation de la filière intégrant pleinement la valorisation des coproduits, davantage orientée vers les marchés de niche, sans pour autant négliger la valorisation de masse fortement contrainte par la baisse des débarquements.

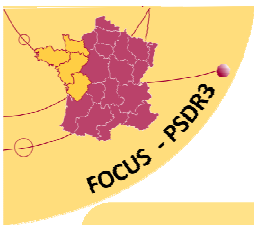
Une autre organisation de la filière des produits de la mer

Les observations mettent en lumière le nouveau rapport que la filière halieutique entretient avec ses régions d'implantation traditionnelles et posent la question de la pérennité de sa présence au sein d'un tissu économique et social qu'elle contribue grandement à irriguer. La recherche de stratégies de valorisation des coproduits de la mer, notamment sur des marchés de niche, peut entretenir des systèmes de production à une échelle locale.

Ceci pose la question de la réorganisation de la filière avec une coordination verticale et transversale assurant l'intégration de l'innovation (technologique et organisationnelle), la cohérence logistique et une répartition durable des gains de valeur ajoutée.

Se pose finalement la question des effets de proximité entre les acteurs situés aux différentes étapes de la valorisation des coproduits. Les recherches menées en agriculture sur les effets de proximité pour renforcer un système de production local insistent particulièrement sur la nécessaire dualité entre proximité géographique et proximité organisationnelle. La recherche d'un accroissement de la valeur ajoutée du secteur suppose d'associer l'ensemble des opérateurs de la filière, modifiant ainsi l'organisation des pratiques anciennes.

La recherche d'un accroissement de la valeur ajoutée du secteur suppose d'associer l'ensemble des opérateurs de la filière, modifiant ainsi l'organisation des pratiques anciennes.



Pour aller plus loin...

- **Bourseau, Patrick** (2011). *Gestion Durable, analyse des stratégies de gestion et d'aménagement durable des ports de pêche du grand ouest*, Projet PSDR, Grand ouest, Série Les 4-pages PSDR3.
- Le Floch P., Bourseau P., Daurès F., Guérard F., Le Grel L., Meunier M., Tuncel M. (2011). "Valorisation des coproduits de la mer et territoire : enjeux territoriaux", *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 1, 213-225, 2.
- Guérard F., Decourcelle N., Sabourin C., Floch-Lazet C., Le Grel L., Le Floch P., Gourlay F., Le Delezir R., Jaouen P. & P. Bourseau (2010). Recent developments of marine ingredients for food and nutraceutical applications: a review. *Recent developments of marine ingredients for food and nutraceutical applications: a review. Journal des Sciences Halieutique et Aquatique*, 2, 21-27.

Pour citer ce document :

Le Floch P., Bourseau P., Daurès F., Guérard F., Le Grel L., Meunier M., Tuncel M. (2011). *Valorisation des sous-produits de la mer et enjeux territoriaux*, Projet PSDR, Grand ouest, Série Les Focus PSDR3.

Plus d'informations sur le programme PSDR GO :

www.psdrgo.org

Contacts :

PSDR Grand Ouest : Anne-Catherine Chasles – Anne-Catherine.Chasles@nantes.inra.fr
ou psdrgo@nantes.inra.fr

Direction nationale PSDR : André Torre (INRA) - torre@agroparistech.fr

Animation nationale PSDR : Frédéric Wallet (INRA) – wallet@agroparistech.fr

Pour et Sur le Développement Régional (PSDR), 2007-2011

Programme soutenu et financé par :

