

## Ivamer valorise les déchets de la pêche et de l'aquaculture



> En 2003 le sujet de la thèse d'Estelle Le Bihan, docteur en agronomie et chercheuse, était la valorisation des sous-produits issus de la pêche des céphalopodes via une application sur la seiche. Depuis, elle n'a cessé de continuer ses travaux pour mettre au point de nouvelles solutions de recyclage des rebuts issus de l'aquaculture et des activités de pêche. A cet effet, elle a créée il y a tout juste une année la société Ivamer. Et le succès est au rendez-vous avec plusieurs contrats en cours de réalisation...

◆ Le gisement de déchets issus de l'aquaculture et de la pêche est important. Tout d'abord, les pêcheurs peuvent toujours rejeter les prises sans intérêt (poissons trop petits, sans intérêt commercial, céphalopodes). S'il est difficile de mesurer les quantités ainsi rejetées, on estime, à titre d'exemple que dans l'Atlantique Nord, les rejets annuels s'élèveraient à 1,3 millions de tonnes, soit 13% du volume total des prises. Ensuite, chez les industriels français de la transformation, le taux de rebut serait de 50%. Cela représenterait 150 000 tonnes d'arêtes, de viscères, de peau, d'écaillés, de coquilles mis au rebut chaque année en France. C'est dire si la marge de progression de recyclage et de valorisation est importante.

↳ C'est sur ce créneau qu'Estelle Le Bihan a positionné sa société Ivamer. Objectif : mieux gérer les coproduits marins. Or, après 1 an d'activité, Ivamer a signé plusieurs contrats d'accompagnement sur ces thèmes.

En amont de la filière, entreprises de transformation des produits de la mer, plusieurs contrats de valorisation de coproduits de mollusques pour des applications diverses ont été signés avec la jeune société. Un des clients va ainsi pouvoir valoriser en interne près de 150 tonnes des coproduits qu'il génère. Ceci dans le respect des contraintes réglementaires imposées par la valorisation retenue.

A l'aval de la filière (entreprises valorisant les coproduits ou utilisant les produits issus de leur valorisation), Ivamer élabore pour un de ses clients, un complément alimentaire à base de coproduits marins.

Sans oublier qu'Estelle Lebihan, co-inventeur d'un brevet sur la valorisation des viscères de seiche est une chercheuse avant tout et que par conséquent ses travaux de recherche ne cessent jamais. A ce titre, elle bénéficie du soutien de la région Basse-Normandie, de Normandie Incubation, d'OSEO, du Ministère de la Recherche et de l'Université de Basse-Normandie.