

nfm

Edito

Depuis 12 ans, Normandie Fraîcheur Mer s'attache à valoriser les produits de la pêche régionale. Il était ainsi naturel que NFM s'intéresse à cette nouvelle voie de valorisation des produits de la pêche : la valorisation des coproduits.

NFM a donc piloté en 2010 une étude sur les coproduits de la filière pêche de Basse-Normandie.

Réalisée par la société Ivamer et financée par le Conseil Régional, les résultats de cette étude font l'objet d'une synthèse dans ce numéro Hors Série du Journal de Bord NFM.

Etat des lieux des pratiques actuelles, coûts, voies de valorisation, modalités de centralisation et de traitement, ..., ce numéro dresse un bilan complet des nouvelles opportunités de valorisation des coproduits de la pêche.

Il apporte également aux acteurs de la filière les informations nécessaires à la mise en œuvre des voies de valorisation les plus pertinentes qui ont été déterminées.

Il annonce enfin pour 2011, l'émergence de projets régionaux de valorisation des coproduits ; à la fois pour les coproduits organiques et les sous-produits coquilliers...



Spécial coproduits de la pêche

Centralisation et voies de valorisation

pages 2 à 6

COPRODUITS ET SOUS-PRODUITS ORGANIQUES

SOUS-PRODUITS COQUILLIERS



Coproduits / définition
Les volumes
.....page 2

Gestion actuelle
Solutions de valorisation
.....page 3

Gestion future
Collecte et transport
.....page 4

Volumes, Gestion actuelle
Solutions de valorisation
.....page 5

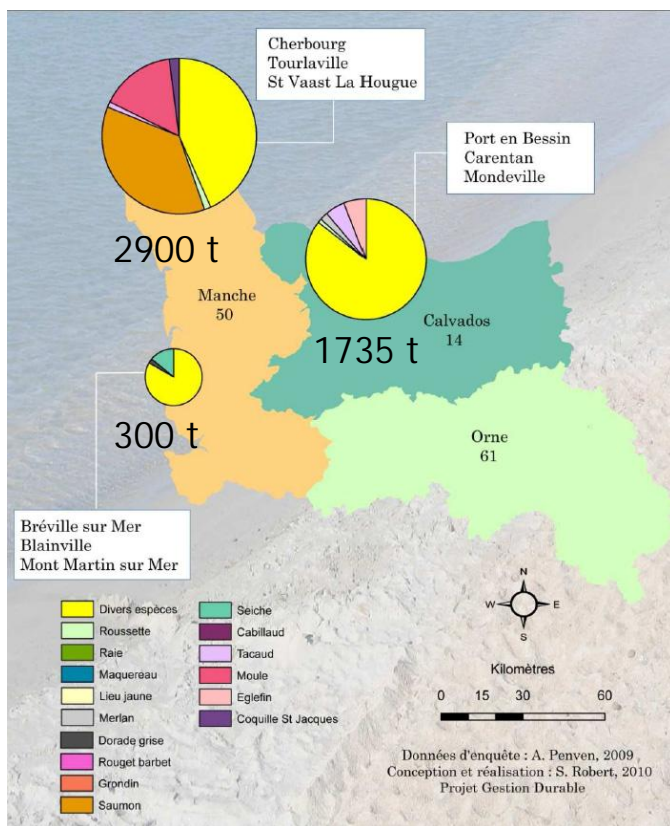
Gestion future
Autres voies
.....page 6

Les volumes...

Les écarts de transformation

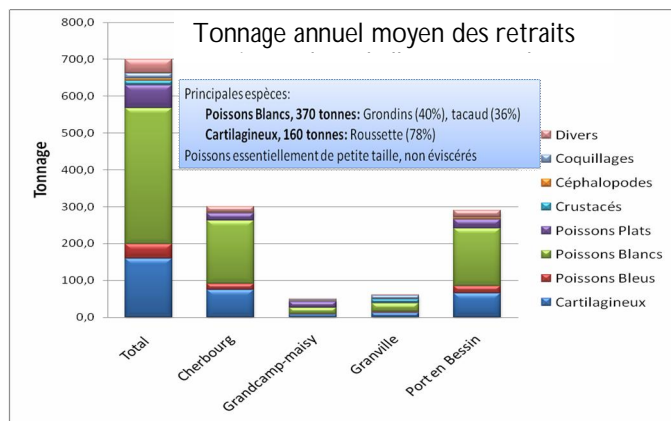
L'estimation du gisement repose sur l'étude « Gestion Durable » 2009 du PSDR Grand-Ouest qui a évalué les co et sous-produits générés par les industries de transformation primaire (mareyage) et secondaire dans l'Ouest de la France.

Pour la Basse-Normandie, les mareyeurs et les industriels généreraient respectivement 4 515 tonnes et 187 tonnes de coproduits organiques :



Les retraits de l'OPBN

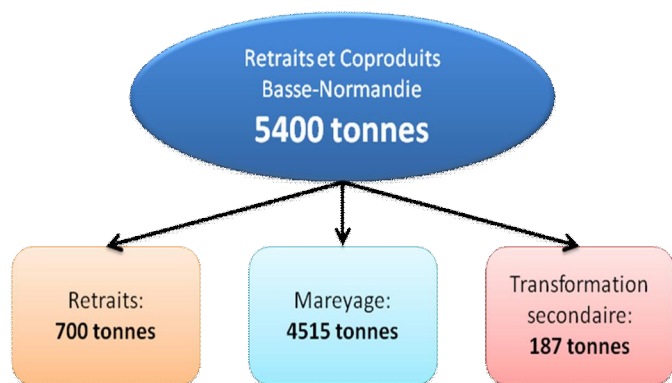
Ils sont en moyenne de 700 tonnes par an :



Très variables d'une année à l'autre, ils tendent à diminuer du fait de la réduction des apports sous criée.

Le gisement global de coproduits organiques

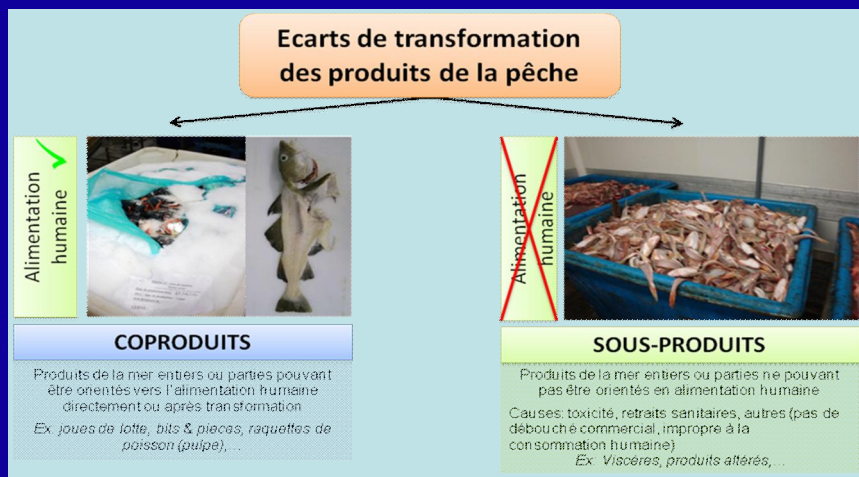
Au total, il est évalué à environ 5400 tonnes par an :



Co et Sous-produits

Par abus de langage, le terme « coproduit » est couramment utilisé pour désigner l'ensemble des écarts de transformation ; à savoir les sous-produits et les coproduits.

Les coproduits peuvent être valorisés en alimentation humaine (arêtes centrales de poisson avec chair par exemple). Ils correspondent à des denrées alimentaires et sont soumis à la réglementation correspondante (Paquet Hygiène)



Les sous-produits ne peuvent pas être orientés en alimentation humaine (ex : les viscères, les produits altérés, les déchets coquilliers). Ils répondent à une réglementation spécifique (règlement CE n°1774/2002)

Gestion actuelle...

Farines de poisson avant tout

Le format de gestion actuel assuré par les mareyeurs de Basse-Normandie pour leurs « coproduits » organiques repose essentiellement sur un enlèvement par Biocéval, pour la fabrication de farines de poisson :

Format de gestion actuel pour la majorité des mareyeurs

GESTION:

- Acteur: Biocéval
- Stockage en vrac
- Tinettes de 500Kg
- Local réfrigéré dédié
- Collecte tous les 2-3 jours
- Facturation de l'enlèvement 35 à 65€ la tonne



Ce mode de gestion de sous-produits ne permet pas une valorisation en alimentation humaine et génère des frais d'enlèvement importants (35 à 65 € la tonne).

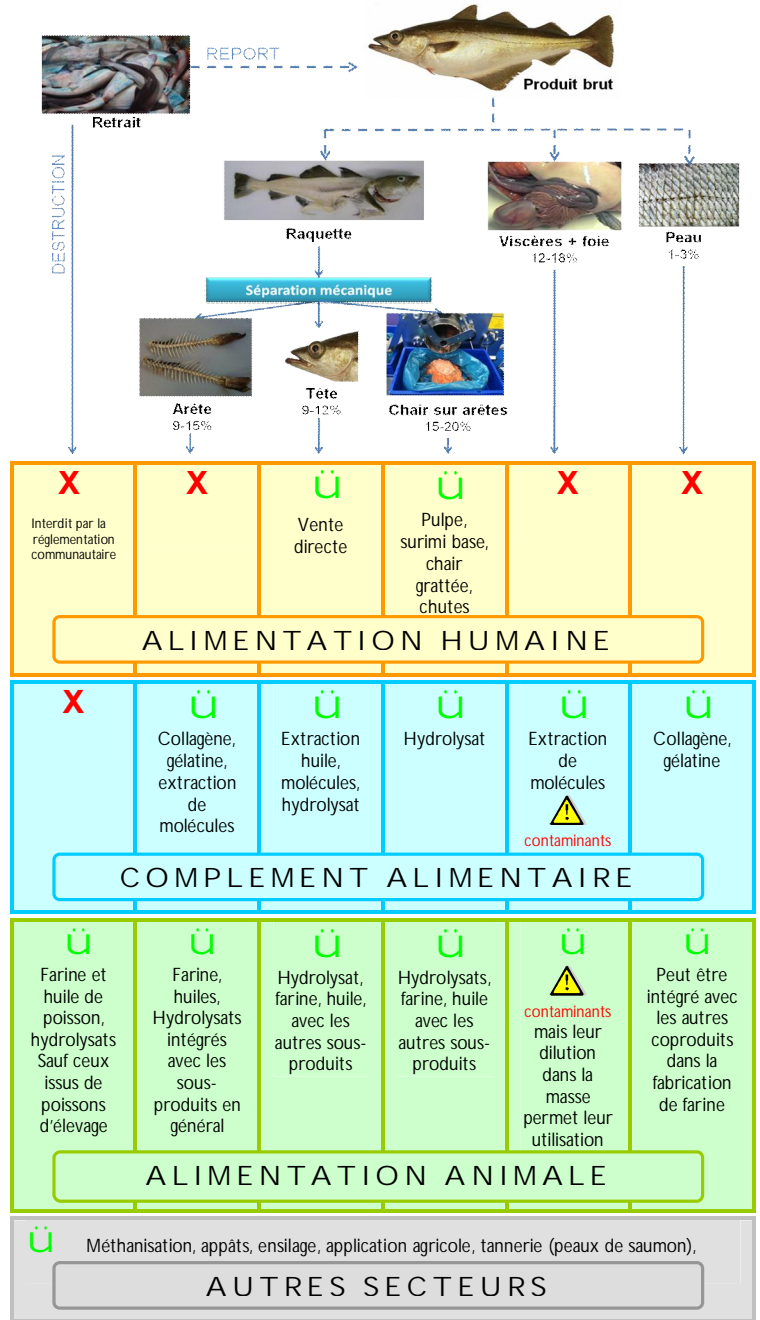
Les retraits sont gérés de manière identique au niveau des criées. Ils sont alors obligatoirement dénaturés, en conformité avec la réglementation, afin de les sortir définitivement de la voie de consommation humaine.

Certains professionnels valorisent une faible partie de leurs sous-produits : revente en appât de pêche, vers le petfood, ... des démarches minoritaires.

Une seule entreprise assure aujourd'hui la production de pulpe de poisson.

Les solutions de valorisation identifiées

Le schéma ci-dessous synthétise l'ensemble des solutions de valorisations potentielles aux sous et coproduits organiques :



Pratiques vers l'alimentation humaine ou animale

Une valorisation en alimentation humaine impose de gérer les coproduits comme des denrées alimentaires au niveau de leur conditionnement, de leur manipulation, leur stockage et transport.

La figure ci-contre fournit les bonnes pratiques principales à adopter selon que l'on oriente les « coproduits » vers l'alimentation humaine ou animale (des cahiers des charges devant être définis avec l'industriel assurant la valorisation). Elle précise également quelques indices de prix de revente, selon la voie de valorisation considérée.

COPRODUITS	SOUS-PRODUITS
<p style="text-align: center;">ALIMENTATION HUMAINE</p> <p style="text-align: center;">BASE DE BONNES PRATIQUES</p> <p>Retrait des viscères</p> <p>Tri des coproduits via l'utilisation de bacs avec un code couleur</p> <p>Maintien des produits entre 0 et +4°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entreposage en chambre froide - Glaçage (selon le délai de transformation) <p>Conditionnement dans des bacs propres</p> <p>Protection contre les contaminations croisées:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bacs avec couvercle ou - bacs + film plastique protecteur <p>Traçabilité</p>	<p style="text-align: center;">ALIMENTATION ANIMALE</p> <p style="text-align: center;">BASES DE BONNES PRATIQUES</p> <p>Le niveau de tri sera variable selon le débouché et les demandes spécifiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petfood: tri - Elevage: vrac <p>Maintien des produits entre 0 et +4°C</p> <p>Le niveau de protection sanitaire sera dépendant de l'orientation et du procédé (ex: production de farine, moins restrictif)</p> <p>Traçabilité</p>
<p>+</p> <p>Cahier des charges spécifique pour chaque entreprise</p>	
<p style="text-align: center;">TARIFS D'ACHATS</p> <p>Têtes de saumon: 1€/kg</p> <p>Chutes de saumon: 1 à 1,2€/Kg</p> <p>Coproduits poissons en général: 20 à 30 cts/kg</p> <p>Forte demande sur certaines espèces de poissons blancs</p>	<p style="text-align: center;">TARIFS D'ACHATS</p> <p>Vrac: 40€/tonne</p>

Gestion future ?

Vers l'alimentation humaine

Une valorisation vers l'alimentation humaine présenterait un grand intérêt, car elle dégage les meilleures valeurs ajoutées pour les professionnels de la filière de transformation des produits de la Pêche.

Bien que techniquement réalisable, le coût de la logistique (transport frigorifique et quotidien), écrase les bénéfices et rend complexe une orientation vers une filière de valorisation humaine localisée en dehors de la région

Le positionnement d'un opérateur régional sur cet axe de valorisation apparait donc le plus pertinent ; ce qui est conforté par la présence d'entreprises agroalimentaires régionales positionnées sur les produits de la mer.

Toutefois, les tonnages disponibles ne justifient pas l'implantation d'une structure sur le territoire régional pour une valorisation complète des sous et coproduits organiques de la pêche régionale.

Pour offrir une valorisation aux sous-produits ne pouvant être orientés en alimentation humaine en région, un partenariat doit être établi avec un opérateur hors région dédié à l'alimentation animale.

La gestion et la logistique moins contraignantes, similaires à l'actuelle, rendent cette solution possible. De plus, elle répondrait à une attente de certains professionnels désireux de rester sur un

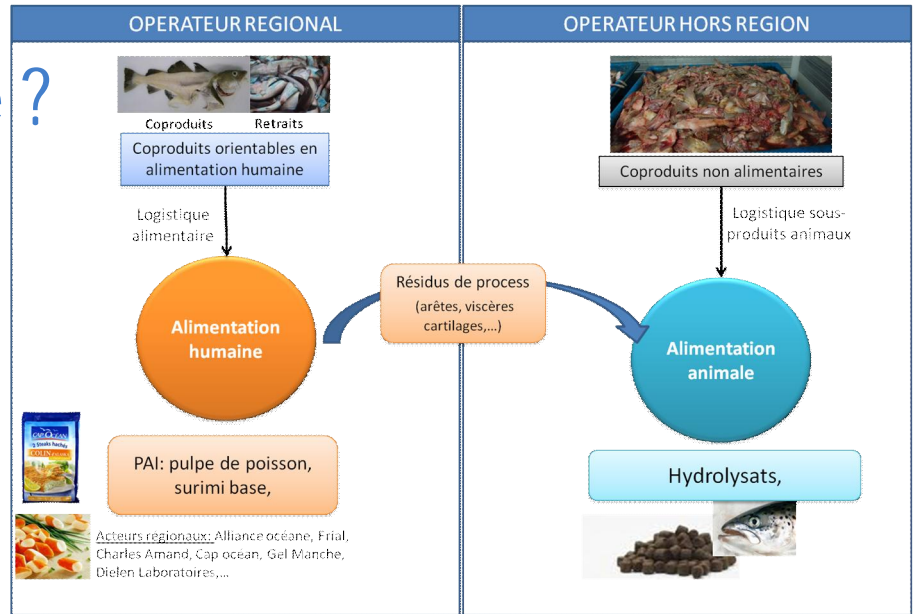


schéma simple bien que moins intéressant d'un point de vue économique.

Afin de concrétiser la mise en place de ce schéma de valorisation, illustré ci-dessus, une implication des professionnels qui génèrent les coproduits est nécessaire.

Cette implication se définit à plusieurs niveaux :

- Assurer les approvisionnements au niveau des volumes et dans le temps
Cet aspect devra être encadré par une contractualisation entre l'OPBN et les mareyeurs avec l'opérateur régional, lui-même engagé avec l'acteur hors-région.
- Assurer le maintien de la qualité des coproduits
Pour se faire, un cahier des charges sera établi par les 2 opérateurs considérés dans ce schéma

A ce stade, des opérateurs régionaux et hors région ont été identifiés. Ils doivent se rapprocher l'un de l'autre, début 2011, afin de définir les possibilités d'un partenariat et les modalités de sa mise en place.

Collecte et transport

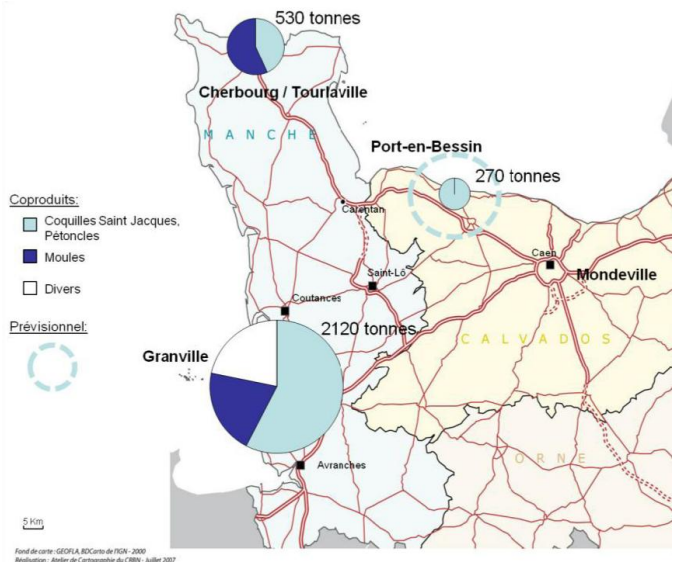
La valorisation des sous et coproduits organiques doit se faire via une massification de ceux-ci. L'atomisation de l'activité de transformation des produits de la mer sur le territoire, et donc du gisement de sous et coproduits, nécessite une logistique importante, répondant à des critères sanitaires selon le type de matière.

Etant donné leur rôle central, les criées peuvent potentiellement intervenir pour le stockage intermédiaire des coproduits (sous validation des services vétérinaires) à l'image de ce qui est établi au niveau des criées du Morbihan, mais plusieurs schémas de collecte sont envisageables :

Sous-produits	Format de collecte identique à l'actuel : - Transport en camion benne non réfrigéré - Collecte en vrac tous les 2-3 jours	
Coproduits	Collecte quotidienne, réfrigérée, denrée alimentaire	Transport par les professionnels (plus de flexibilité pour le professionnel. Contraintes de gestion)
		Prestation d'un transporteur (à la charge des opérateurs valorisant les coproduits)
		Schéma mixte avec intervention des criées pour un stockage intermédiaire sous validation

Les Volumes

Le gisement global de coproduits coquilliers
 La carte ci-dessous reprend l'évaluation du gisement de sous-produits coquilliers en région :



- Points remarquables :**
- Gisement saisonnier
 - Tonnages importants sur Granville
 - Augmentation de l'activité de décortilage sur certains secteurs (Port en Bessin, Cherbourg, Blainville sur mer).
 - Nécessité de prendre en compte la conchyliculture avec environ :
 2000 tonnes de sous-produits de moules
 3500 tonnes de sous-produits d'huîtres

La filière pêche générerait ainsi près de 3000 tonnes de sous-produits coquilliers, dans un contexte de progression des volumes générés par une activité de décortilage en croissance.

Il convient d'y ajouter 5500 tonnes issues de la conchyliculture, quand à elles plutôt en régression. Soit un gisement global d'environ 8500 tonnes par an.

Les solutions de valorisation identifiées
 Les solutions de valorisation des sous-produits coquilliers sont essentiellement des solutions de valorisation de masse à faible valeur ajoutée :

Amendement calcaire	Alimentation animale
Traitement de l'eau	BTP, peinture de réseau routier
Valorisation des creux de coquille Saint Jacques comme contenant pour plat cuisinés	

Le principal débouché reste l'utilisation comme source de calcaire. L'interdiction de l'exploitation du maërl et du sable coquillier, sources concurrentes de calcaire marin, devrait accentuer cette voie et offrir de nouvelles opportunités.

En particulier, une démarche bretonne de valorisation en amendement agricole a été identifiée. Encadrée par une charte, elle permet aux conchyliculteurs de mettre à disposition des agriculteurs, situés à proximité, des sous-produits coquilliers préalablement broyés :

CHARTRE AGRI-CONCHYLICOLE
 AMENDEMENT CALCIQUE AGRICOLE



- Taux de chair <10%: **pas d'inertage**
- Granulométrie du broyage importante
- Evacuation des eaux de broyage au niveau de la remorque
- Temps de stockage sur site de broyage <24h
 - Prise en compte du trajet
- Conditions de stockage sur champs
 - Suivi (comité de pilotage 1/an)

D'autres acteurs actuels, localisés hors région valorisent les sous-produits coquilliers (Ovive, Kervellerin, La Carmeuse, Embaljet,...). Ils ont pour certains exprimé la volonté de monter un partenariat avec un (des) porteur(s) de projet désireux de s'implanter en région Basse-Normandie.

Cependant, qu'il s'agisse d'une voie de valorisation régionale ou extra régionale, la valorisation des sous-produits coquilliers nécessite leur massification et généralement leur prétraitement :

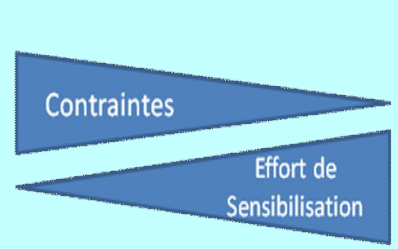
Un inertage pour réduire la quantité de chair résiduelle	Un broyage (selon la valorisation recherchée)
--	---

Gestion actuelle...

Absence d'harmonisation
 La réglementation interdit le dépôt des sous produits coquilliers en déchetterie.

Ceux-ci doivent être valorisés selon le principe de proximité.

Toutefois, en région, il n'existe pas de solution de valorisation et de traitement des sous-produits coquilliers à la disposition des professionnels.



La gestion des sous-produits coquilliers n'est pas harmonisée à l'échelle régionale.
 Elle se fait de manière individuelle, allant de l'intervention d'un prestataire pour l'élimination au rejet sauvage.

Ces solutions ont un coût plus ou moins conséquent pour les professionnels concernés...

Gestion future...

Les différents schémas de valorisation des sous-produits coquilliers envisagés nécessitent tous au préalable la mise en place de sites de stockage permettant leur massification, voire leur inertage naturel.

L'implantation de ces sites doit se faire en correspondance avec la localisation du gisement, à savoir les secteurs de Granville, de Port en Bessin et le Nord Cotentin.

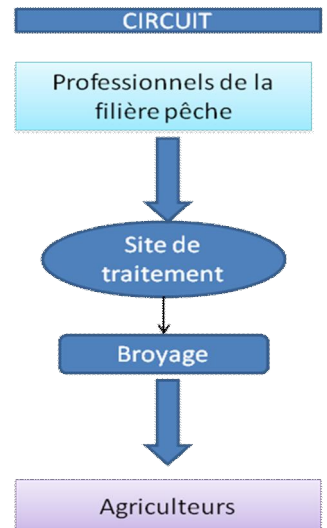
Valorisation en amendement agricole de proximité

A l'image de la démarche mise en place en Bretagne, il est possible de réfléchir à une orientation vers l'agriculture, notamment l'activité maraîchère. Cette démarche n'est effective que sur des périmètres restreints de l'ordre de 15 km environ ; au-delà, il devient problématique pour les agriculteurs de venir s'approvisionner.

Il est envisageable de mettre en place des outils communs sur certains secteurs ou individuels.

Cette démarche à l'avantage de permettre de structurer la collecte des sous-produits coquilliers et d'offrir un exutoire immédiat.

Une fois ce schéma en œuvre, il sera ensuite potentiellement possible de s'orienter vers d'autres voies de valorisation en fonction du contexte évolutif du marché.



A ce stade, une réflexion est menée pour structurer une démarche de valorisation des sous-produits coquilliers en amendement, en partenariat avec le monde agricole, au travers des chambres d'agriculture. Il devrait déboucher sur l'organisation de la collecte, la définition des besoins du monde agricole en amendement, la définition de sites de stockage et la rédaction d'une charte encadrant la démarche.

Autres voies...

Valorisation vers une structure spécialisée

Plusieurs structures, spécialisées dans la valorisation des sous produits coquilliers (ex : Ovide, Kervellerin,...) vers des marchés de masse mais à faible valeur ajoutée, ont exprimé leur intérêt pour s'approvisionner en région. Ceci impose cependant de mettre en place une massification à l'échelle régionale par une collecte et une centralisation sur un ou plusieurs sites.

Les coûts logistiques laissent supposer que cette démarche ne permettra pas de s'autofinancer ; cependant l'évolution du contexte autour des sous-produits coquilliers laisse penser fortement que cette voie aura un intérêt particulier dans un avenir proche.

Valorisation des creux de coquilles Saint-Jacques

Cette démarche peut être mise en place de manière complémentaire aux autres solutions. Elle offre une valorisation intéressante aux creux de coquilles Saint Jacques.

La société Embal'Jet, principal opérateur, souhaite cependant pouvoir tamponner ses approvisionnements en coquilles, dans le temps, ce qui nécessite un stockage temporaire.

Ces tarifs d'achat varient entre 250 et 400€ la tonne (prix rendu) selon la qualité des coquilles : la propreté et le calibre.

Les creux de coquilles doivent être conditionnés en big bag.

Cette démarche peut être mise en place par les professionnels de manière individuelle ou collective.