

Dopez vos poissons aux viscères de seiches

Transformés en poudre, les viscères de seiche améliorent la santé et la croissance de plusieurs espèces aquacoles.

Dans le cadre d'un doctorat en biotechnologies marines suivi à l'université de Caen, Estelle Le Bihan a cherché comment valoriser les co-produits de céphalopodes, espèces abondamment débarquées en Normandie. Soutenue en 2006 sous la direction de Noussithé Koueta, sa thèse offre des perspectives à l'aquaculture.

L'ensemble des viscères est travaillé suivant les techniques d'ensilage. Le produit de cette fermentation est séché et transformé en poudre. Il est prêt à l'emploi et peut être intégré à l'alimentation aquacole dans une proportion toujours inférieure à 10 %. Il est administré comme complément pendant seulement quelques semaines. « Pour le stade de la larve, il existe des aliments adaptés », explique Estelle Le Bihan. « Nous venons juste après, sur une phase également très sensible, le début de la croissance ».

Outre la pousse, l'ensilage est un régulateur de la digestion et un immuno-régulateur. Il améliore le taux de survie et réduit celui des malformations, même après arrêt de l'enrichissement.

« Il n'agit pas de la même façon sur toutes les espèces. Nous savons que plusieurs molécules interviennent et nous nous ren-

ons compte des résultats, sans avoir pour l'instant caractérisé une molécule précise » constate Estelle Le Bihan.

Les effets ont été mesurés sur plusieurs espèces. « Avec 5 % d'extrait, le bar juvénile gagne 60 % de croissance en trois mois. Au stade de la post-larve, la crevette japonaise obtient avec 2 %, un gain de pousse de 80 %. Pour l'ormeau, c'est plus compliqué. L'effet est réel mais cet animal est à croissance lente. Avec la seiche, le gain est de 20 à 30 % ».

TESTÉ EN AQUACULTURE

Le travail d'Estelle Le Bihan a fait l'objet du dépôt d'un brevet qui est détenu à 30 % par elle-même et à 70 % par l'université de Caen. Elle a aussi créé la société Ivamer qui dispose d'un agrément CIR (Crédit d'impôt de recherche) en tant qu'organisme fournissant des services de recherche et développement à l'industrie. « Nous n'allons pas être producteurs nous-mêmes et nous voulons favoriser le transfert de notre procédé dans l'industrie. »

Si la fabrication d'ensilage est simple et peu coûteuse, tout développement concret suppose une organisation industrielle et logistique pour rassembler la matière première et la transformer.

LE SUD CUISINE À L'ENCRE

L'encre de seiche se consomme depuis l'Antiquité. Produite par une glande qui sécrète de la mélanine, elle est associée à du mucus. Elle sert à camoufler la fuite et contient des enzymes qui inhibent l'olfaction de l'agresseur. Cette substance sert en particulier à la préparation de l'encre de Chine, moyennant l'ajout d'autres composants.

Véritable aide culinaire dans les pays du Sud, l'encre de la seiche est plus sombre que celle du calmar. L'Espagne et le Portugal ont des traditions consistant à cuire les calmars avec leur encre. Celle-ci apporte une note de crustacé qui donne un goût assez marqué, tout en apportant une couleur agréable à certaines recettes.

Plusieurs entreprises italiennes et espagnoles extraient l'encre et la conditionnent de façon concentrée. Importée en France, le produit est distribué par les épiceries fines, certains poissonniers et certaines grandes surfaces. Les prix publics sont très variables. La marque italienne Riunione propose des sachets de 8 g à 3,60 euros (soit 450 €/kilo), des bocaux de 500 g à 35 euros (70 €/kilo) et même des bidons de 6 kg, le tout avec une DLC de 18 mois. L'Espagne propose aussi des sachets de 8 g, mais à 1,50 euro. L'offre de Riunione comprend des pennes (pâtes) à 1 % d'encre.

En France, Algues de Bretagne produit des pâtes aux algues, avec certaines références au noir de seiche.

À Paris, la Sicilienne Simona Restivo d'Apogei distribue des produits de son île dont une sauce aux tomates et à l'huile d'olive, qui contient 15 % d'encre. Elle-même a mis au point une recette de couscous au poisson et à l'encre qui bénéficie d'une certaine notoriété.



L'encre est un produit très concentré, faiblement lipidique. Ici, des dosettes (4 g) faciles à utiliser : 1 g suffit à cuisiner 100 g.