



Interreg
Atlantic Area



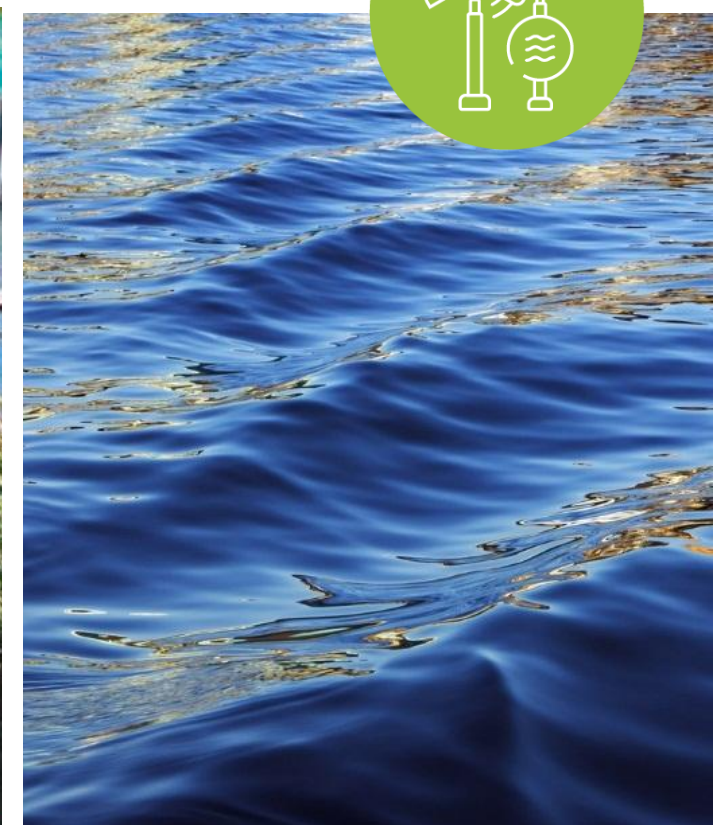
Co-funded by
the European Union

AQUAFISH

Vers une valorisation durable des produits de la mer

AQUACULTURE & FISHERIES 0.0

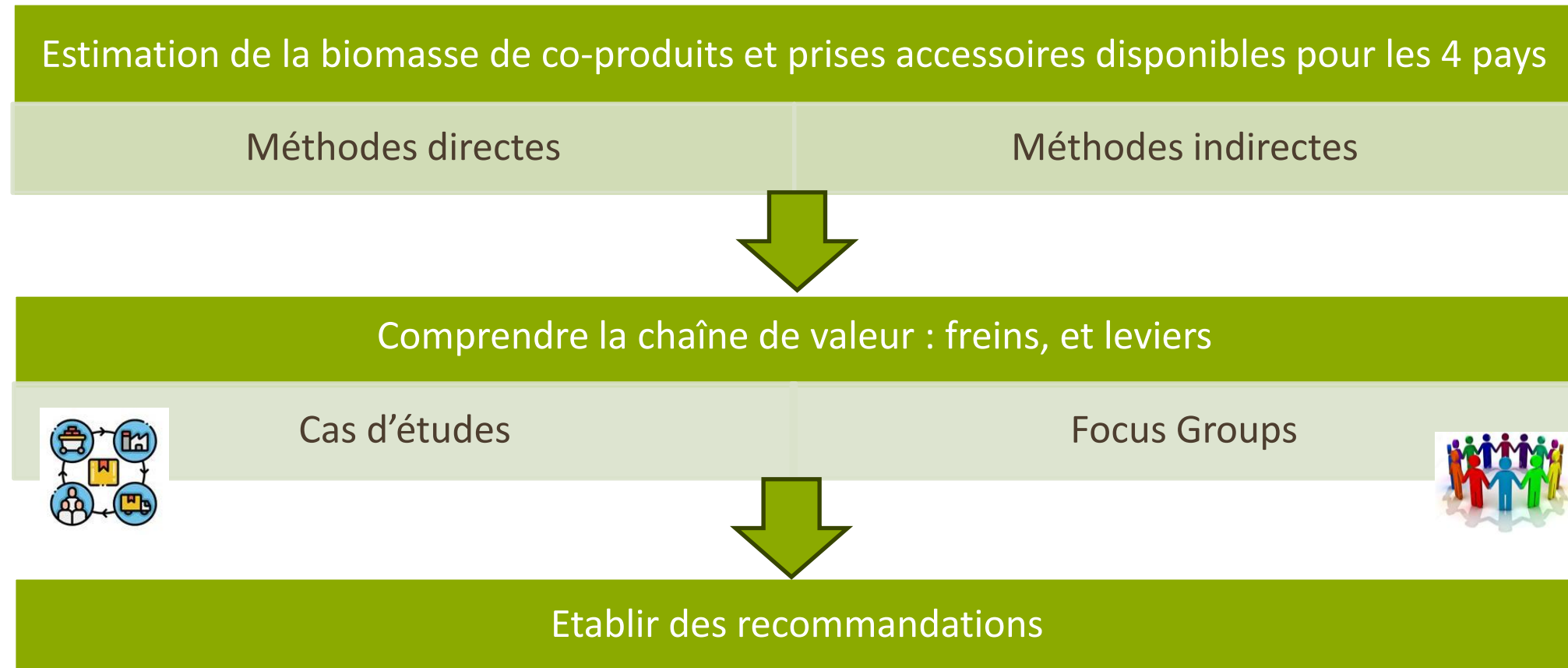
16 avril 2026



Analyse de la biomasse des coproduits marins issus de la pêche et de l'aquaculture : opportunités de valorisation

Technopole Quimper-Cornouaille

Objectif Activité 1 WP 1



Cadre de l'étude : définition co-produit dans Aquafish

- Espèces capturées accidentellement
 - Hors quotas
 - Espèces commerciales mais sous-tailles
- +
- Débarquées

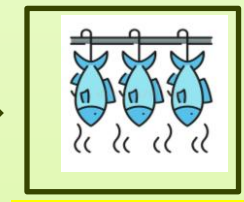
Poissons écartés (remis à l'eau)



- ~~Espèces secondaires (dans le cas de la co-culture ou AMTI)~~
 - ~~Espèces non désirées~~
- +

Espèces cultivées mais invendables (anomalies : tailles, déformations, couleurs etc.)

~~Toutes ou parties de l'espèce qui est jetée : arêtes, queue, tête, etc~~

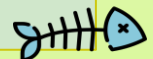


Tout ou partie de l'espèce qui est jetée : arêtes, queue, tête, etc.



Toutes ou parties de l'espèce qui est jetée : invendu





Toutes ou parties de l'espèce qui est jetée : arêtes, queue, tête, etc,



- Prises accessoires
- Co-produits

Volumes de coproduits marins et prises accessoire par pays

➤ **30 à 50 % du poids total des captures** deviennent des coproduits après transformation

Pays	Co-produits (estimation annuelle)	Prises accessoires (débarquée à quai)	Observations sur les données
 France	240 149 tonnes (données nationales 2018) dont 62 936 tonnes en Bretagne	Inconnu (pas de données précises disponibles)	L'estimation inclut les rebuts de transformation et les invendus de criée
 Espagne	~ 60 000 tonnes (estimation indirecte via les entreprises de traitement)	3 336 tonnes (données 2022)	Les prises accessoires ont chuté depuis l'obligation de débarquement en raison des rejets en mer illégaux.
 Portugal	~ 41 778 tonnes (données 2022)	Presque nul (la majorité est rejetée en mer)	Les co-produits proviennent majoritairement des industries de conserve et de surgélation
 Irlande	21 667 à ~ 138 000 tonnes (estimations variables selon les études)	Inconnu (estimées uniquement par observation à bord)	Les écarts d'estimation soulignent la difficulté de collecte de données précises

Freins / Obstacles

- ✓ **Accès et fiabilité des données** : il existe une difficulté critique pour accéder à des données récentes et précises, souvent protégées par le secret statistique ou dispersées entre acteurs privés.
- ✓ **Logistique et coûts** : la dispersion géographique des points de collecte et la nécessité de systèmes de réfrigération coûteux rendent la récupération peu rentable pour les petits volumes
- ✓ **Contraintes réglementaires** : les normes d'hygiène strictes empêchent souvent d'utiliser des produits destinés à l'alimentation animale pour la consommation humaine sur une même ligne de production
- ✓ **Acceptabilité sociale** : les consommateurs restent réticents à acheter des produits alimentaires explicitement fabriqués à partir de "co-produits", par crainte pour la qualité ou la sécurité sanitaire
- ✓ **Impact des quotas** : en Espagne, les pêcheurs sont réticents à débarquer les prises accessoires car elles sont décomptées de leurs quotas de capture, réduisant ainsi leur profit
- ✓ **Intensité énergétique** : les procédés de transformation (séchage, hydrolyse) sont gourmands en énergie, ce qui pèse sur la rentabilité face à la hausse des prix

Leviers / moteurs de succès

- ✓ **Économie circulaire et aides publiques** : les politiques européennes et nationales (comme le FEAMPA) offrent des subventions et des incitations pour les projets "zéro déchet"
- ✓ **Innovation technologique** : le développement de nouveaux procédés (comme l'hydrolyse enzymatique) permet d'extraire des molécules à haute valeur ajoutée pour les nutraceutiques ou les cosmétiques
- ✓ **Diversification des débouchés** : l'exportation vers des marchés internationaux (notamment en Asie) offre plus d'opportunités que le marché local pour certains types de co-produits
- ✓ **Coopération entre acteurs** : la création de réseaux comme le « Seafood Innovation Network » en Irlande favorise le partage de connaissances et les investissements groupés
- ✓ **Valorisation des espèces sous-utilisées** : promouvoir des espèces moins connues (comme le grondin ou la raie) permet de transformer des prises accessoires potentielles en produits de valeur
- ✓ **Marketing B2B** : il est identifié comme plus efficace de convaincre d'autres entreprises (utilisant des ingrédients) plutôt que le consommateur final, ce qui nécessite moins de frais de communication

Conclusion / recommandations

Harmoniser les définitions réglementaires pour éviter les confusions entre les termes "sous-produit", "co-produit" et "prise accessoire", dont les définitions varient selon les législations nationales

Lever le verrou de l'opacité des données pour améliorer l'accès à des données fiables et actualisées

Optimiser la logistique et la chaîne du froid car les matières premières marines sont fragiles et exigent des canaux logistiques mieux structurés

Adapter les infrastructures et les compétences à bord pour que les prises accessoires soient utilisables en alimentation humaine (préservation de la qualité)

Cibler le marketing B2B pour contourner les freins psychologiques, notion de « déchet » : plus facile de convaincre un industriel que de modifier les habitudes alimentaires du grand public

Les initiatives de valorisation des co-produits marins existent dans les 4 pays, mais ils restent principalement orientés vers l'alimentation animal et moins vers l'alimentation humaine pour le moment



Merci

Gracias

Obrigada

Thank you

Go raibh maith agat



Rozenn LE VAILLANT

Cheffe de projet Innovation et Europe

rozenn.levaillant@tech-quimper.fr

06 02 00 58 66



Sarah GERART

Chargée de mission Mer et Europe

sarah.gerart@tech-quimper.fr

07 86 25 84 87

