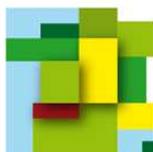




**ETUDE SUR LES POSSIBILITES D'UTILISATION DES ESPECES DE LA  
PECHE FRANÇAISE ACTUELLEMENT SOUS-VALORISEES**

---

**Rapport**



FranceAgriMer

Octobre 2009

## SOMMAIRE

|          |   |            |
|----------|---|------------|
| <b>1</b> | <b>Présentation de l'étude.....</b>   | <b>4</b>   |
| 1.1      | Contexte et objectifs.....  | 4          |
| 1.2      | Méthodologie.....   | 5          |
| <b>2</b> | <b>Identification des espèces de la pêche française mal valorisées.....</b>                 | <b>7</b>   |
| 2.1      | Champ de l'étude : les dix premières criées françaises.....                                 | 7          |
| 2.2      | Identification des retraits totaux.....   | 8          |
| 2.2.1    | Les principales espèces retirées de la vente.....   | 9          |
| 2.2.2    | Répartition des retraits par espèce et par façade maritime.....                             | 10         |
| 2.2.3    | Evolution des retraits de 2005 à 2008.....  | 12         |
| 2.3      | La répartition retrait définitif / retrait-report.....                                      | 15         |
| 2.4      | Les retraits en valeur.....   | 17         |
| 2.5      | Caractérisation de quelques espèces.....  | 19         |
| <b>3</b> | <b>Les utilisations des PAI à base de poisson.....</b>                                      | <b>23</b>  |
| 3.1      | Rappel méthodologique.....  | 23         |
| 3.2      | Surimi et surimi base.....  | 23         |
| 3.3      | Plats cuisinés et traiteurs.....  | 27         |
| 3.4      | Tartinables / charcuteries de la mer.....   | 32         |
| 3.5      | Steaks / Panés de poisson.....  | 36         |
| 3.6      | Autres produits alimentaires :.....   | 39         |
| 3.6.1    | Soupe de poisson.....   | 39         |
| 3.6.2    | Arômes de poisson.....  | 41         |
| 3.7      | Nutraceutique / Cosmétique / Pharmacologie.....   | 42         |
| <b>4</b> | <b>Potentiel de marchés.....</b>  | <b>45</b>  |
| 4.1      | Les débouchés existants.....  | 45         |
| 4.1.1    | Estimation du marché des pulpes de poisson.....   | 45         |
| 4.1.2    | Estimation du marché des bits and pieces de poisson.....                                    | 50         |
| 4.2      | Potentiel et opportunités.....  | 52         |
| 4.3      | Leviers d'action et freins à lever.....   | 57         |
|          | <b>Annexe 1 : Schéma récapitulatif des mesures de retrait – Instruction OCM n°1/2007 ..</b> | <b>62</b>  |
|          | <b>Annexe 2 : Les espèces de l'annexe I.....</b>  | <b>63</b>  |
|          | <b>Annexe 3 : Les espèces de l'annexe IV.....</b>   | <b>65</b>  |
|          | <b>Annexe 4 : Les fiches espèces.....</b>   | <b>66</b>  |
|          | <b>Annexe 5 : Store checks des produits utilisateurs de PAI.....</b>                        | <b>79</b>  |
|          | <b>Annexe 6 : Extrait des grilles de traitement des enquêtes.....</b>                       | <b>103</b> |
|          | <b>Annexe 7 : Les entreprises interviewees.....</b>   | <b>106</b> |



# 1 PRESENTATION DE L'ETUDE

## 1.1 Contexte et objectifs

Une partie notable des produits de la pêche est mal valorisée :

- d'une part, selon l'OFIMER, plus de 2% des quantités mises en criée ne sont pas vendues pour l'alimentation humaine et vont à la farine voire aux pet-food à des prix dérisoires ;
- d'autre part, certaines espèces, parfois appréciées localement, n'ont aucun débouché significatif : citons par exemple quelques produits de la pêche boulonnaise comme le Perlon, le Celan, voire le Chinchard, qui peuvent être vendus à très bas prix ou orientés vers la fabrication de farine ;
- enfin, la mise en œuvre des principes de pêche responsable devrait conduire à un accroissement considérable des débarquements de pêches accessoires à très faible valorisation.

Compte tenu d'un secteur important et dynamique des produits élaborés à base de produits de la mer (incluant notamment la charcuterie de la mer, les plats cuisinés, les produits traiteurs...), qui cherche à la fois à sécuriser ses approvisionnements, à optimiser ses coûts et à simplifier ses process, les produits alimentaires intermédiaires (PAI) à base de poisson pourraient constituer une opportunité pour ces produits de la pêche aujourd'hui difficiles à valoriser. En effet, la fabrication de produits élaborés est utilisatrice de différents ingrédients de type PAI (nous y incluons notamment les miettes, pulpes, fumets, hydrolysats, poudres, extraits aromatiques...) qui sont aujourd'hui très souvent importés.

Les objectifs de l'étude sont :

- d'une part de dresser un inventaire des PAI à base de poisson utilisés par l'industrie et de quantifier autant que possible ces utilisations : les industries utilisatrices incluent bien entendu des industries de transformation du poisson, mais il s'agit aussi, plus largement, de fabricants de soupes, sauces, plats préparés, boissons, baby food, snacks voire de nutraceutiques...
- d'autre part d'analyser les spécifications techniques (présentation, fraîcheur, composition chimique...) et économiques (quantités, disponibilités, prix...) nécessaires pour que des espèces mal valorisées puissent être ainsi utilisées ;
- d'évaluer, pour les principales espèces sous valorisées identifiées, leur aptitude potentielle à une telle transformation et de quantifier ce potentiel ;
- pour les principaux créneaux, identifier les freins à lever et les efforts de mise à disposition, de transformation ou de recherche à réaliser pour surmonter les difficultés identifiées.

Les résultats de l'étude constitueront ainsi une base de données utile aux pouvoirs publics et aux opérateurs de la filière, tant de l'amont que de l'aval ou de la R & D, pour initier de nouvelles pistes de valorisation.

## 1.2 Méthodologie

L'étude a été réalisée en 4 phases :

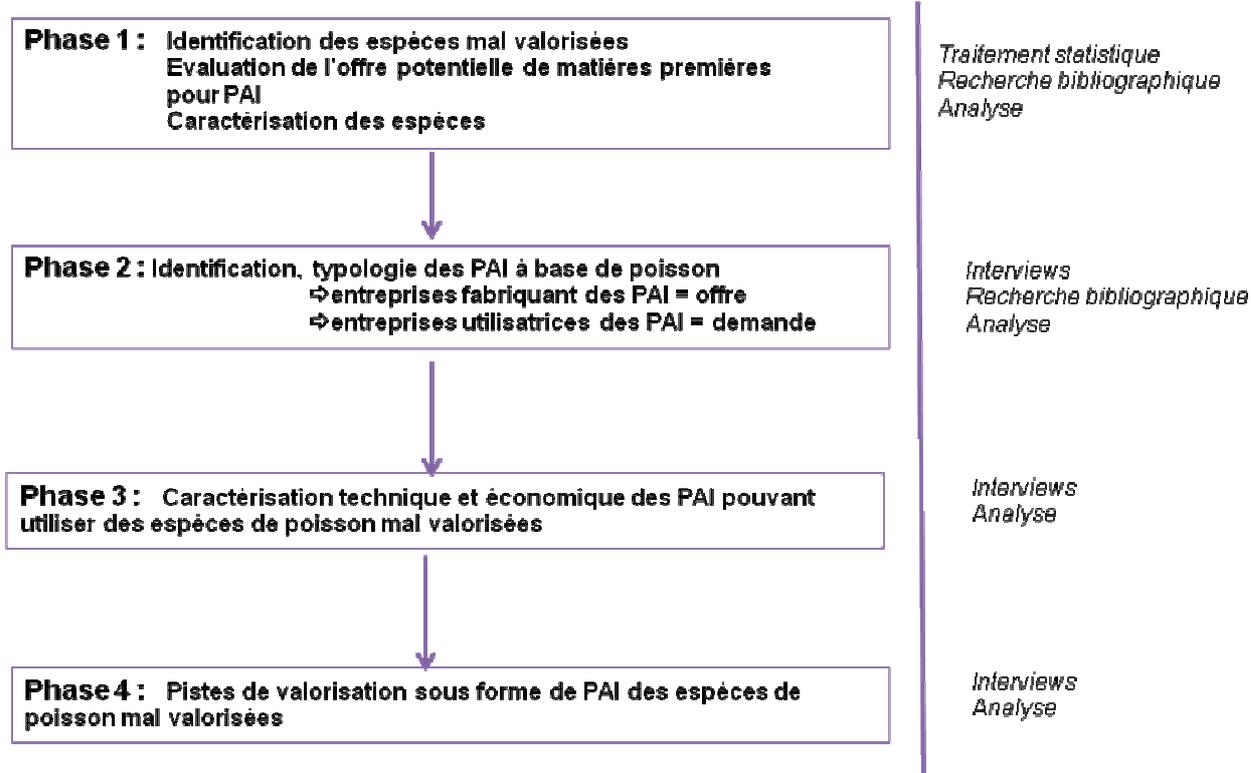


Figure 1 : Déroulement de l'étude

- **Identification des espèces mal valorisées et évaluation de l'offre potentielle de matières premières pour PAI :**

Cette étape a permis de cadrer les principales espèces mal valorisées et les volumes disponibles et de disposer d'une première caractérisation des produits (composition nutritionnelle, taille, prix ...).

Nous n'avons pas pris en compte dans le champ de la présente étude, les prises accessoires qui pourraient représenter des volumes beaucoup plus considérables mais aujourd'hui mal inventoriés.

- **Identification et typologie des PAI à base de poisson :**

Nous avons analysé l'offre et la demande de PAI à base de poisson :

- L'offre de PAI à base de poisson : nous avons analysé, avec les opérateurs, les opportunités de substitution ou de développement de produits utilisateurs de pêches mal valorisées.
- La demande actuelle : les PAI utilisés dans les produits élaborés pour approfondir les pistes de substitution d'espèces mal valorisées soit à des produits importés, soit éventuellement à d'autres espèces qui pourraient être mieux valorisées.
- La demande potentielle : nous avons interrogé les opérateurs sur les utilisations nouvelles possibles ou sur des pistes de PAI qui pourraient contribuer directement à l'objectif de valorisation des matières premières visées.

▪ **Caractéristiques techniques et économiques des PAI qui pourraient utiliser des poissons mal valorisés :**

Nous avons cherché à identifier les caractéristiques attendues ou problèmes actuellement mal résolus :

- Les attentes des utilisateurs sur le plan technologique : texture et autres caractéristiques organoleptiques recherchées, attentes nutritionnelles, attentes en termes de conservation ...
- Les attentes à caractère économique ou marketing : identification des espèces, volumes nécessaires, praticité de mise en œuvre, niveau de coût par rapport aux solutions concurrentes...

▪ **Pistes de valorisation sous forme de PAI des espèces de poisson mal valorisées :**

Cette dernière étape propose quelques pistes de réflexion pour valoriser et mettre à disposition des entreprises utilisatrices les espèces de poisson mal valorisées.

## 2 IDENTIFICATION DES ESPECES DE LA PECHE FRANÇAISE MAL VALORISEES

Nous avons basé notre réflexion sur les espèces de pêche française retirées des ventes en halle à marée, c'est-à-dire les retraits. Les retraits peuvent être soit des retraits définitifs, soit des retraits-reports.

D'après "l'Instruction OCM n°1/2007", les différents types de retrait sont définis de la façon suivante :

- **Retrait** : opérations comprenant à la fois le retrait définitif et le retrait-report.
- **Retrait définitif** : opération visant à retirer définitivement des produits du marché de la consommation humaine. Ces produits trouvent l'une des destinations suivantes : don caritatif, alimentation animale (farine ou autre), appât ou esche, utilisation à des fins non alimentaires.
- **Retrait - report** : opération visant à retirer temporairement des produits du marché de la consommation humaine. Les produits reportés sont ensuite remis sur le marché après transformation et stockage.

Un schéma récapitulatif des mesures de retrait est présenté en annexe 1.

Afin de traiter des volumes significatifs, nous avons travaillé à partir des dix plus grandes criées françaises, qui représentent environ 70% des apports totaux (environ 170 000 tonnes) en 2007.

### 2.1 Champ de l'étude : les dix premières criées françaises

Les dix premières criées françaises sont : Boulogne sur mer, Lorient, Le Guilvinec, Granville, Saint Guénolé, Saint Quay Portrieux, Cherbourg, Concarneau, Erquy et Port en Bessin.

La criée de Boulogne sur Mer est de loin la plus importante avec 40 500 tonnes de produits débarqués ; les autres criées présentent des tonnages débarqués inférieurs à 25 000 tonnes, avec en dernière position la criée de Port en Bessin avec 8 000 tonnes.

| Tonnages débarqués   | 2007          | 2006          |
|----------------------|---------------|---------------|
| Boulogne sur mer     | 40491         | 43952         |
| Lorient              | 22237         | 23422         |
| Le Guilvinec         | 17465         | 18839         |
| Granville            | 15623         | 15014         |
| Saint Guénolé        | 12747         | 11956         |
| Saint Quay Portrieux | 11770         | 10485         |
| Cherbourg            | 11073         | 9555          |
| Concarneau           | 10902         | 9256          |
| Erquy                | 10657         | 10750         |
| Port en Bessin       | 7956          | 8114          |
| <b>TOTAL</b>         | <b>160921</b> | <b>161343</b> |

**Tableau 1 : Les tonnages débarqués dans les dix plus grandes criées françaises (www.criees-france.com)**

Notons qu'au niveau national, en 2007, 238 194 tonnes de produits ont été débarquées.

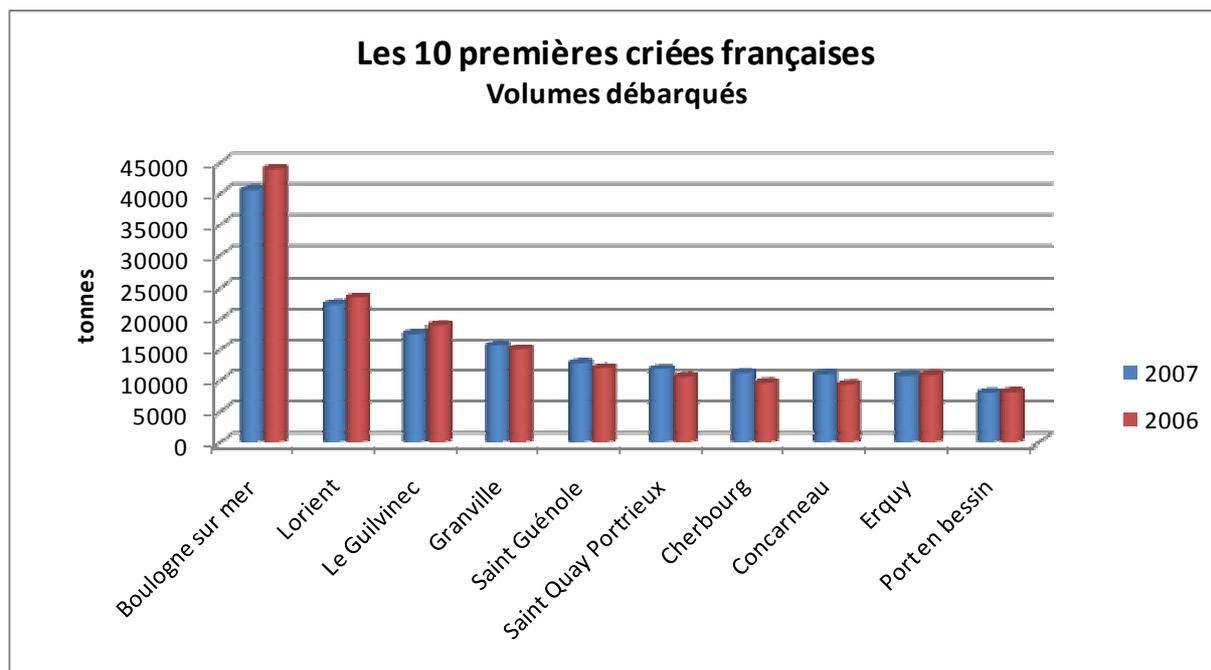


Figure 2 : Les dix premières criées françaises – Volumes débarqués en 2006 et 2007 – Traitement GEM–[www.criees-france.com](http://www.criees-france.com)

## 2.2 Identification des retraits totaux

Sur les dix plus grandes criées françaises, 6 700 tonnes de produits de la mer ont été retirées de la vente en 2008, soit 60% des retraits nationaux.

70% des retraits sont localisés en Bretagne Sud, dont presque la moitié provient de Saint Guénolé ; la Manche représente 25% des retraits avec principalement Granville. Enfin, Boulogne sur Mer a peu de retrait, comparé au tonnage débarqué (40 491 tonnes).

| Façade maritime | Criées            | Volume retrait (t) | Retrait par façade (t) |
|-----------------|-------------------|--------------------|------------------------|
| NORD            | Boulogne          | 473,4              | <b>473,4</b>           |
| MANCHE          | Port en Bessin    | 293,9              | <b>1670</b>            |
|                 | Cherbourg         | 204,9              |                        |
|                 | Granville         | 753,0              |                        |
|                 | Erquy             | 181,8              |                        |
|                 | St Quay Portrieux | 236,5              |                        |
| BRETAGNE SUD    | Le Guilvinec      | 449,2              | <b>4535</b>            |
|                 | St Guenolé        | 2124,8             |                        |
|                 | Concarneau        | 1415,5             |                        |
|                 | Lorient           | 545,5              |                        |
| <b>TOTAL</b>    |                   | <b>6678,5</b>      |                        |

Tableau 2 : Volume des espèces retirées de la vente en 2008 (OFIMER- Traitement GEM)

Notons qu'au niveau national, 11 427 tonnes ont été retirées sur 216 450 tonnes de produits mis en vente en 2008 dans les halles à marée (source : OFIMER – Flash Eco du 24 mars 2009).

### 2.2.1 Les principales espèces retirées de la vente

Nous avons sélectionné les retraits dont le tonnage est supérieur à 10 tonnes, volume de base que nous estimons suffisant pour une possible valorisation. Nous obtenons, sur les dix plus grandes criées, 29 espèces de poissons, crustacés et mollusques, représentant 6 700 tonnes de retrait en 2008.

| Espèces             | Retrait (t)   |
|---------------------|---------------|
| SARDINE             | 3243,8        |
| MERLU               | 648,6         |
| COQUILLE ST JACQUES | 589,2         |
| PETITE ROUSSETTE    | 507,2         |
| BUCCIN              | 227,0         |
| DORADE GRISE        | 220,4         |
| CONGRE              | 208,2         |
| TACAUD COMMUN       | 186,1         |
| LIEU NOIR           | 183,2         |
| RAIE FLEURIE        | 80,5          |
| EMISSOLES           | 73,0          |
| HARENG COMMUN       | 69,0          |
| EGLEFIN             | 67,6          |
| CARDINES            | 57,7          |
| GRONDIN ROUGE       | 40,6          |
| MERLAN              | 38,8          |
| PLIE                | 35,6          |
| DIV, CHIMERES       | 28,4          |
| LANGOUSTINE         | 24,4          |
| MAQUEREAU COMMUN    | 21,1          |
| CHINCHARD COMMUN    | 20,3          |
| DIVERS RAIES        | 19,3          |
| REQUIN HA           | 15,3          |
| SEBASTE CHEVRE      | 14,8          |
| FLETAN NOIR         | 13,8          |
| GRONDIN PERLON      | 13,0          |
| GRENADIER DE ROCHE  | 10,9          |
| POCHETEAU NOIR      | 10,8          |
| PHYCIS DE FOND      | 10,0          |
| <b>TOTAL</b>        | <b>6678,5</b> |

La Sardine représente 50% des retraits, suivie de loin par le Merlu (10%), la Coquille Saint Jacques (9%) et la Petite Roussette (8%). Cinq espèces ont des volumes de retrait compris entre 100 et 500 tonnes. Une large part des autres espèces est inférieure à 50 tonnes.

Tableau 3: Les principales espèces retirées des ventes en 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

## 2.2.2 Répartition des retraits par espèce et par façade maritime

Ci-dessous, la répartition des retraits par espèce et par façade maritime.

### ▪ La façade maritime Nord

Elle comprend la halle à marée de Boulogne sur Mer.

La façade maritime Nord est la façade avec le plus faible volume de retrait, soit 470 tonnes.

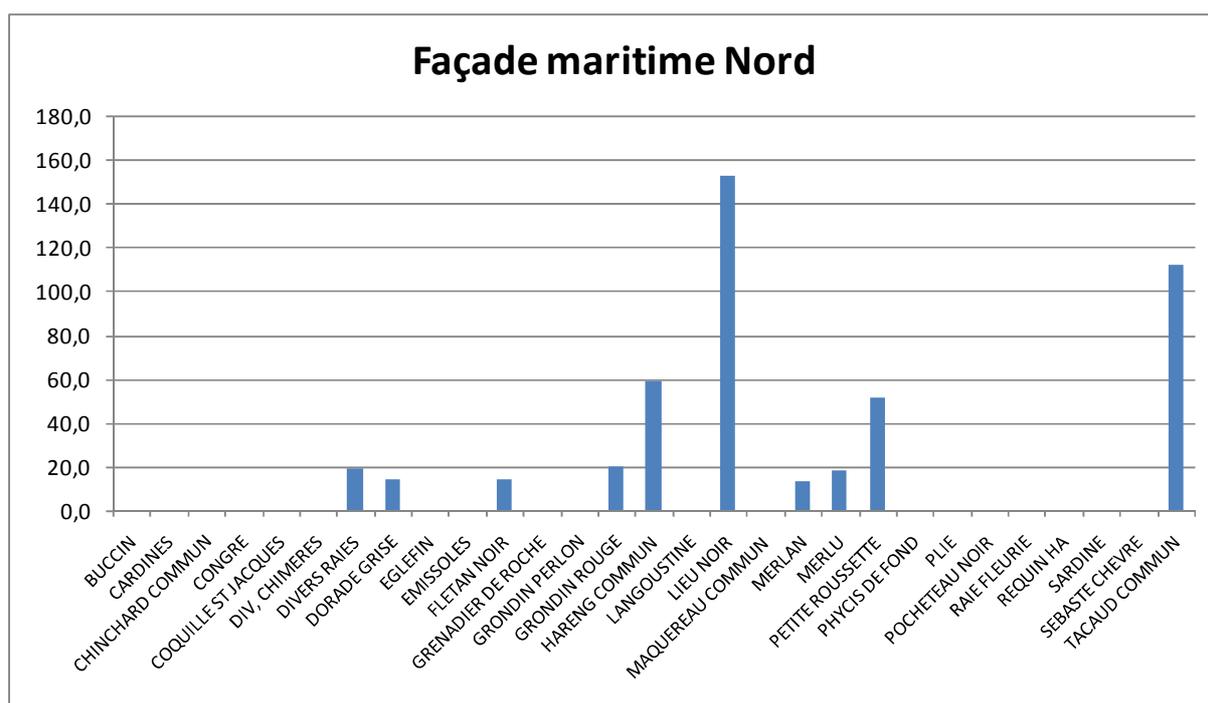


Figure 3: Répartition des retraits sur la façade maritime Nord - 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

Le Lieu Noir (150 tonnes) et le Tacaud commun (110 tonnes) représentent 50% des retraits de la criée de Boulogne sur Mer.

- **La façade maritime Manche**

Elle comprend les criées de Port en Bessin, Cherbourg, Granville, Erquy et Saint Quay Portrieux.

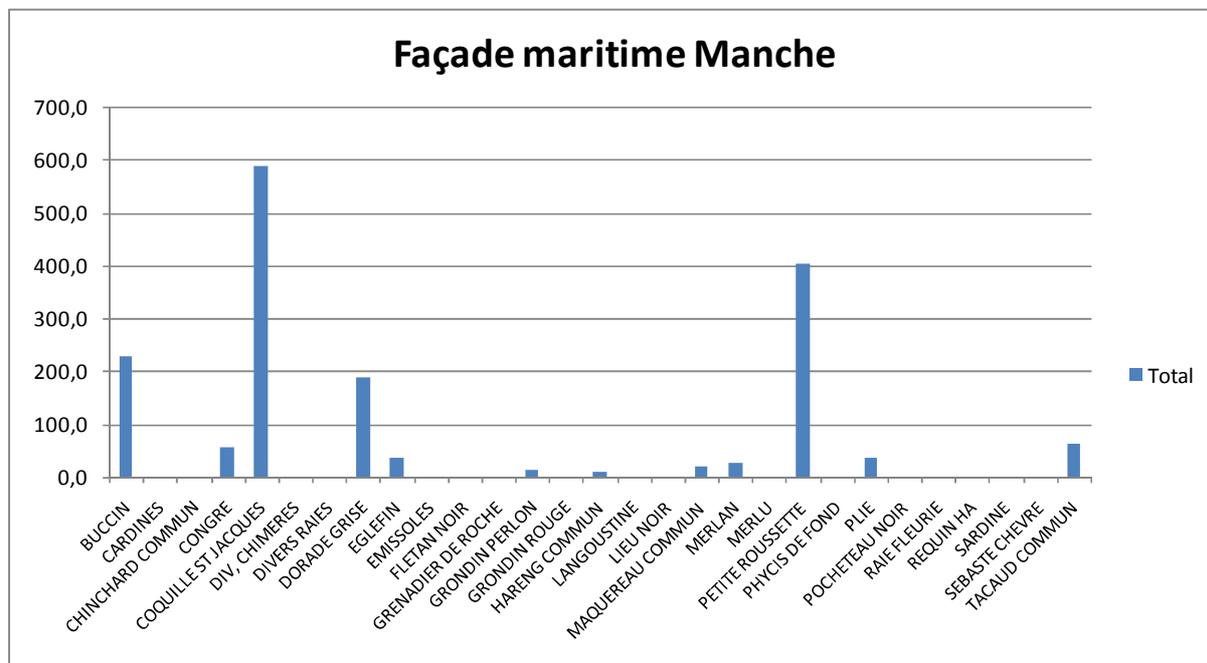


Figure 4 : Répartition des retraits sur la façade maritime Manche – 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

Coquilles Saint Jacques, Buccin et Petite Roussette sont les trois principales espèces retirées des ventes, elles représentent plus de 70% des retraits.

- **La façade maritime Bretagne Sud**

Elle comprend les criées de Le Guilvinec, Saint Guénolé, Concarneau et Lorient.

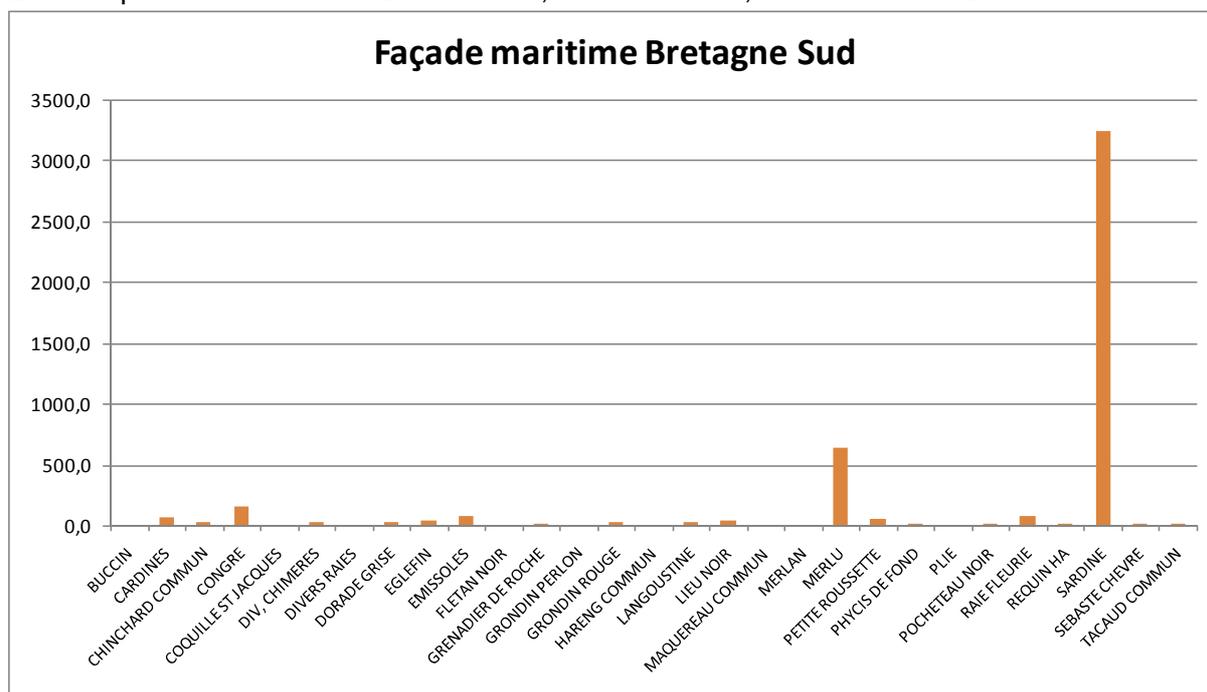


Figure 5 : Répartition des retraits sur la façade maritime Bretagne Sud- 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

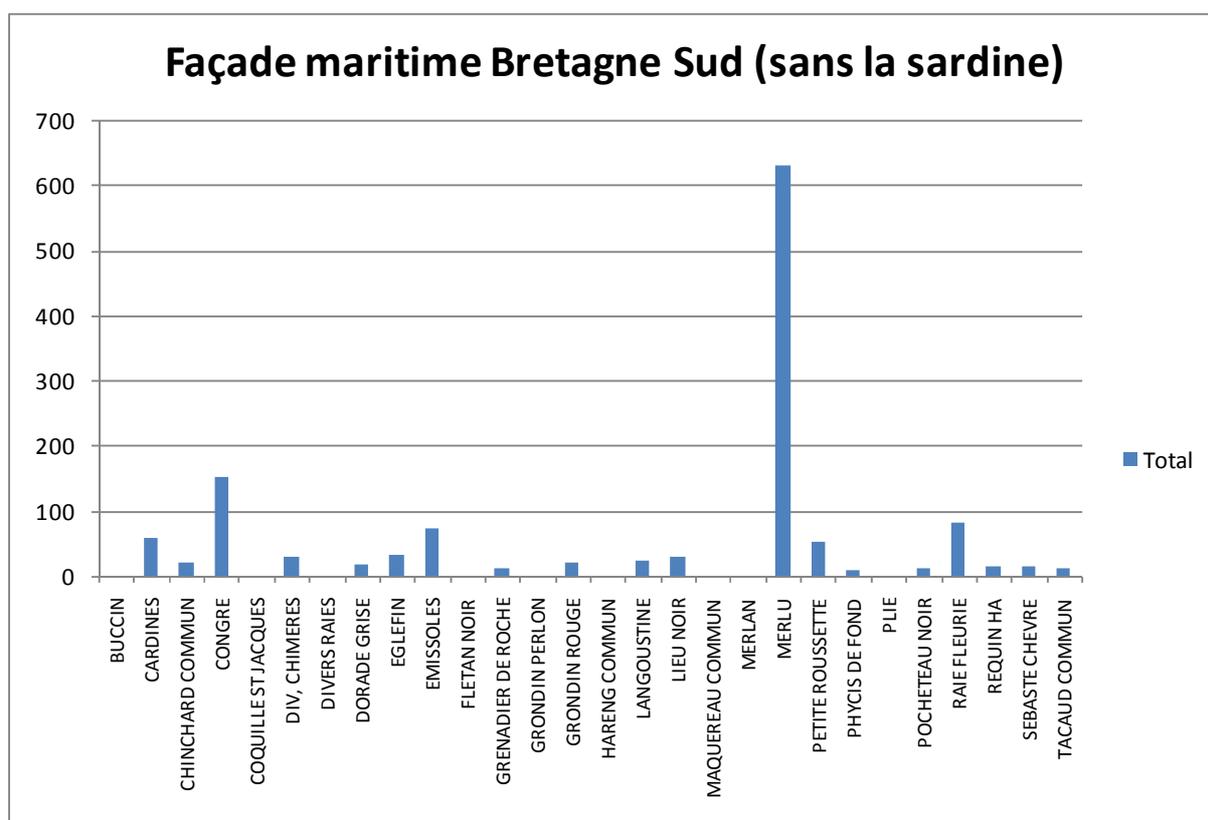


Figure 6 : Répartition des retraits sur la façade maritime Bretagne Sud - 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

Sur la façade maritime Bretagne Sud, c'est principalement la Sardine (3 200 tonnes) qui est retirée des ventes. Hors Sardine, la façade maritime Bretagne Sud présente un volume de retrait du même ordre que la façade maritime Manche.

### 2.2.3 Evolution des retraits de 2005 à 2008

Pour les 29 espèces sélectionnées, nous avons relevé les volumes retirés au cours des quatre dernières années au niveau national afin de voir si les retraits ont tendance à être constants, en progression ou bien en diminution.

| en tonnes                  | 2005   | 2006   | 2007   | 2008   |
|----------------------------|--------|--------|--------|--------|
| <b>SARDINE</b>             | 2924,1 | 3721,6 | 3946,2 | 5109,1 |
| <b>MERLU</b>               | 468,4  | 251,2  | 613,1  | 1074,8 |
| <b>COQUILLE ST JACQUES</b> | 1999,4 | 1916,7 | 675,4  | 782,8  |
| <b>PETITE ROUSSETTE</b>    | 634,8  | 401,7  | 652,3  | 639,1  |
| <b>BUCCIN</b>              | 37,5   | 53,7   | 2,5    | 230,0  |
| <b>DORADE GRISE</b>        | 151,8  | 268,6  | 360,5  | 217,6  |
| <b>CONGRE</b>              | 308,2  | 236,6  | 334,8  | 325,9  |
| <b>TACAUD COMMUN</b>       | 322    | 299,7  | 101,5  | 237,7  |
| <b>LIEU NOIR</b>           | 51,7   | 104,6  | 112,1  | 186,8  |
| <b>RAIE FLEURIE</b>        | 174,6  | 89,6   | 107,4  | 109,7  |
| <b>EMISSOLES</b>           | 88,8   | 86,2   | 96,2   | 138,6  |
| <b>HARENG COMMUN</b>       |        |        |        | 68     |
| <b>EGLEFIN</b>             | 84,4   | 55,8   | 69,4   | 118,9  |
| <b>CARDINES</b>            | 35,2   | 15,5   | 65,2   | 88,8   |
| <b>GRONDIN ROUGE</b>       | 545,4  | 220,8  | 267,6  | 84     |
| <b>MERLAN</b>              | 158,5  | 76,3   | 85,7   | 72,3   |
| <b>PLIE</b>                | 58,4   | 62,4   | 63,5   | 78,6   |
| <b>DIV, CHIMERES</b>       |        |        |        | 37,9   |
| <b>LANGOUSTINE</b>         | 49,2   | 13,1   | 41     | 40,8   |
| <b>MAQUEREAU COMMUN</b>    | 565,1  | 344,4  | 175    | 323,8  |
| <b>CHINCHARD COMMUN</b>    |        | 152,2  | 130,1  | 76,6   |
| <b>DIVERS RAIES</b>        | 90,3   | 90,9   | 99,7   | 82,1   |
| <b>REQUIN HA</b>           |        |        |        | 47,5   |
| <b>SEBASTE CHEVRE</b>      |        |        |        | 14,9   |
| <b>FLETAN NOIR</b>         |        |        |        | 13,9   |
| <b>GRONDIN PERLON</b>      |        |        |        | 45,5   |
| <b>GRENADIER DE ROCHE</b>  | 19,5   | 13,9   | 12,4   | 14,3   |
| <b>POCHETEAU NOIR</b>      |        |        |        | 12,8   |
| <b>PHYCIS DE FOND</b>      |        |        |        | 28,1   |

Tableau 4 : Evolution des volumes des principales espèces retirées des ventes de 2005 à 2008 (Extraction OFIMER pour 2008 – Bilans annuels 2006 et 2007, Données des ventes déclarées en halle à marée – Traitement GEM)

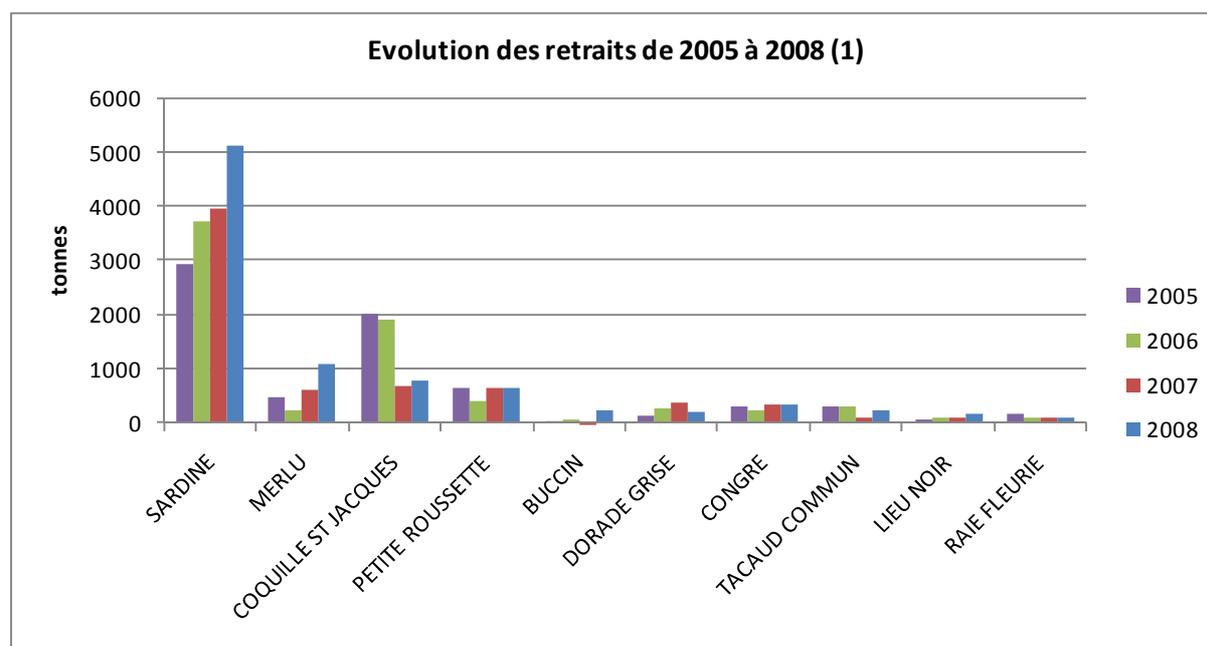


Figure 7 : Evolution des volumes des espèces retirées de 2005 à 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

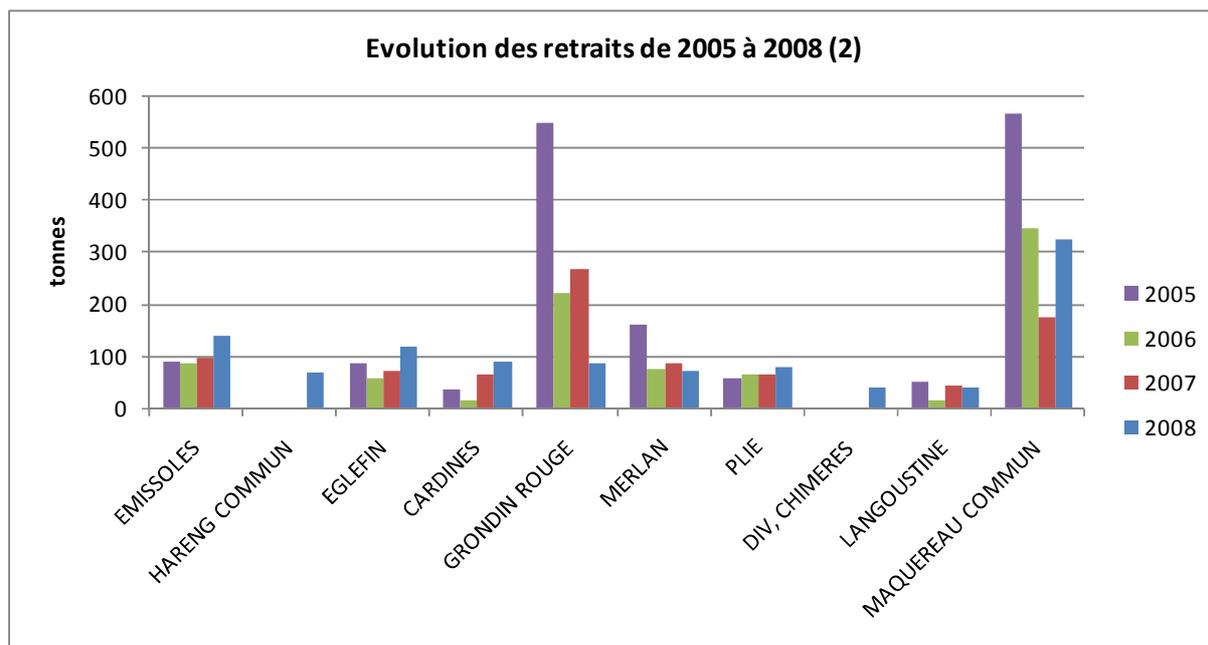


Figure 8 : Evolution des volumes des espèces retirées de 2005 à 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

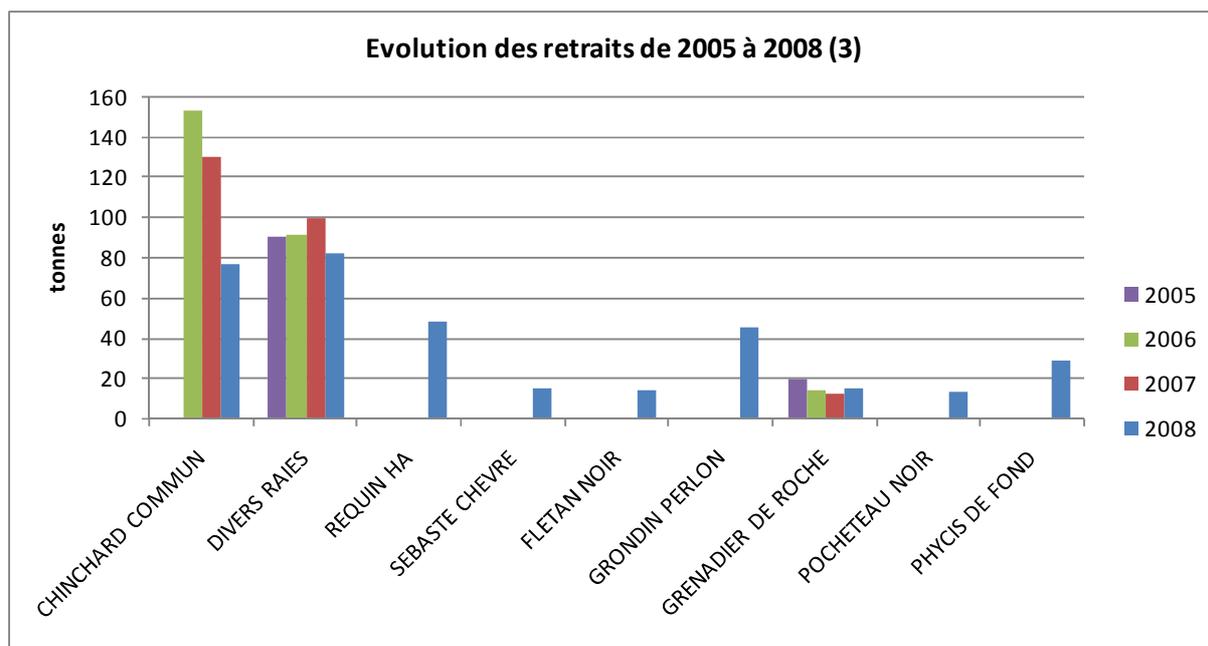


Figure 9 : Evolution des volumes des espèces retirées de 2005 à 2008 (OFIMER – Traitement GEM)

### Tableau récapitulatif de l'évolution des retraits:

| Retraits en progression | Retraits en diminution | Retraits constants |
|-------------------------|------------------------|--------------------|
| Sardine                 | Coquille Saint Jacques | Petite Roussette   |
| Merlu                   | Grondin Rouge          | Dorade grise       |
| Buccin                  | Chincard commun        | Congre             |
| Lieu noir               | Maquereau              | Tacaud commun      |
| Emissoles               |                        | Raie fleurie       |
| Eglefin                 |                        | Merlan (sauf 2005) |
| Cardine                 |                        | Plie               |
|                         |                        | Langoustine        |
|                         |                        | Divers Raies       |
|                         |                        | Grenadier de roche |

La majorité des espèces sélectionnées ont des volumes de retrait plutôt constants d'une année sur l'autre.

La Coquille Saint Jacques, le Grondin Rouge, le Chincard commun et le Maquereau ont des volumes de retrait en diminution depuis 2005. Par contre, les retraits de Sardine, Merlu, Buccin, Eglefin ont fort progressé en 2008. Précisons que c'est la première année, depuis 2005, que des retraits de buccin ont été effectués avec des volumes si importants.

### 2.3 La répartition retrait définitif / retrait-report

Comme il a été présenté page 6, les retraits peuvent être du retrait définitif ou du retrait-report (voir annexe 1). Afin de connaître le type de retrait opéré pour les espèces sélectionnées, nous avons relevé sur trois années consécutives la part des retraits définitifs. Ces données sont nationales.

| Espèces             | 2007          |                   |                         | 2006          |                   |                         | 2005          |                   |                         |
|---------------------|---------------|-------------------|-------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|
|                     | retrait total | retrait définitif | retrait déf/retrait tot | retrait total | retrait définitif | retrait déf/retrait tot | retrait total | retrait définitif | retrait déf/retrait tot |
| SARDINE             | 3946,2        | 1183,9            | 30%                     | 3721,6        | 1116,5            | 30%                     | 2924,1        | 965               | 33%                     |
| MERLU               | 613,1         | 613,1             | 100%                    | 251,2         | 251,2             | 100%                    | 468,4         | 468,4             | 100%                    |
| COQUILLE ST JACQUES | 675,4         | 0                 | 0%                      | 1916,7        | 0                 | 0%                      | 1999,4        | 0                 | 0%                      |
| PETITE ROUSSETTE    | 652,3         | 652,3             | 100%                    | 401,7         | 401,7             | 100%                    | 634,8         | 634,8             | 100%                    |
| BUCCIN              | 2,5           | 0,0               | 0%                      | 53,7          | 0                 | 0%                      | 37,5          | 0                 | 0%                      |
| DORADE GRISE        | 360,5         | 108,1             | 30%                     | 268,6         | 80,6              | 30%                     | 151,8         | 100,2             | 66%                     |
| CONGRE              | 334,8         | 334,8             | 100%                    | 236,6         | 236,6             | 100%                    | 308,2         | 308,2             | 100%                    |
| TACAUD COMMUN       | 101,5         | 81,2              | 80%                     | 299,7         | 239,8             | 80%                     | 322           | 212,5             | 66%                     |
| LIEU NOIR           | 112,1         | 112,1             | 100%                    | 104,6         | 104,6             | 100%                    | 51,7          | 51,7              | 100%                    |
| RAIE FLEURIE        | 107,4         | 107,4             | 100%                    | 89,6          | 89,6              | 100%                    | 174,6         | 174,6             | 100%                    |
| EMISSOLES           | 96,2          | 96,2              | 100%                    | 86,2          | 86,2              | 100%                    | 88,8          | 88,8              | 100%                    |
| HARENG COMMUN       | 3,2           | 3,2               | 100%                    | 3,2           | 3,2               | 100%                    | 19,9          | 19,9              | 100%                    |
| EGLEFIN             | 69,4          | 69,4              | 100%                    | 55,8          | 55,8              | 100%                    | 84,4          | 55,8              | 66%                     |
| CARDINES            | 65,2          | 65,2              | 100%                    | 15,5          | 15,5              | 100%                    | 35,2          | 35,2              | 100%                    |
| GRONDIN ROUGE       | 267,6         | 267,6             | 100%                    | 220,8         | 220,8             | 100%                    | 545,4         | 545,4             | 100%                    |
| MERLAN              | 85,7          | 85,7              | 100%                    | 76,3          | 76,3              | 100%                    | 158,5         | 158,5             | 100%                    |
| PLIE                | 63,5          | 63,5              | 100%                    | 62,4          | 62,4              | 100%                    | 58,4          | 58,4              | 100%                    |
| DIV. CHIMERES       | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |
| LANGOUSTINE         | 41            | 41                | 100%                    | 13,1          | 13,1              | 100%                    | 49,2          | 49,2              | 100%                    |
| MAQUEREAU COMMUN    | 175           | 140               | 80%                     | 344,4         | 275,5             | 80%                     | 565,1         | 423,8             | 75%                     |
| CHINCHARD COMMUN    | 130,1         | 117,1             | 90%                     | 152,2         | 137               | 90%                     | 163           | 163               | 100%                    |
| DIVERS RAIES        | 99,7          | 99,7              | 100%                    | 90,9          | 90,9              | 100%                    | 90,3          | 90,3              | 100%                    |
| REQUIN HA           | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |
| SEBASTE CHEVRE      | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |
| FLETAN NOIR         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |
| GRONDIN PERLON      | 43            | 43                | 100%                    | 35,6          | 35,6              | 100%                    | 61,8          | 61,8              | 100%                    |
| GRENADIER DE ROCHE  | 12,4          | 12,4              | 100%                    | 13,9          | 13,9              | 100%                    | 19,5          | 19,5              | 100%                    |
| POCHETEAU NOIR      | 0,1           | 0,1               | 100%                    | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |
| PHYCIS DE FOND      | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         | ?             | ?                 |                         |

**Tableau 5 : Part des retraits définitifs (OFIMER - Bilans annuels 2006 et 2007, Données des ventes déclarées en halle à marée – Traitement GEM)**

Une très grande partie des espèces sélectionnées est retirée définitivement, c'est-à-dire que ces produits seront destinés aux dons caritatifs, à l'alimentation animale (farine ou autre), aux appâts, ou à l'utilisation à des fins non alimentaires.

Coquille Saint Jacques et Buccin sont des retraits-reports à 100 % et la Sardine et la Dorade grise atteignent 70%. Pour le Tacaud commun, le Maquereau commun et le Chinchard, les retraits-reports se situent entre 10 à 30 % des retraits totaux.

## 2.4 Les retraits en valeur

Les prix de retrait sont différents selon le type d'espèce, la taille, la forme (entier ou vidé) et le niveau de qualité. Les prix de retrait sont fixés différemment selon les catégories de produits éligibles et selon le type de retrait.

Les espèces éligibles sont répertoriées en "Annexe I" et en "Annexe IV" de l'OCM n°1/2007 (voir annexes 2 et 3). Les espèces ne paraissant pas dans les annexes sont nommées "espèces hors annexes" et bénéficient également de prix de retrait, fixés par les Organisations de Producteurs.

Pour donner un aperçu des prix de retrait appliqués aux espèces sélectionnées, nous avons relevé les prix minimum et maximum (tailles, présentations et qualités confondues). Des exemples plus précis sont donnés dans les fiches espèces.

### ▪ Prix de retrait des espèces de l'annexe I et IV

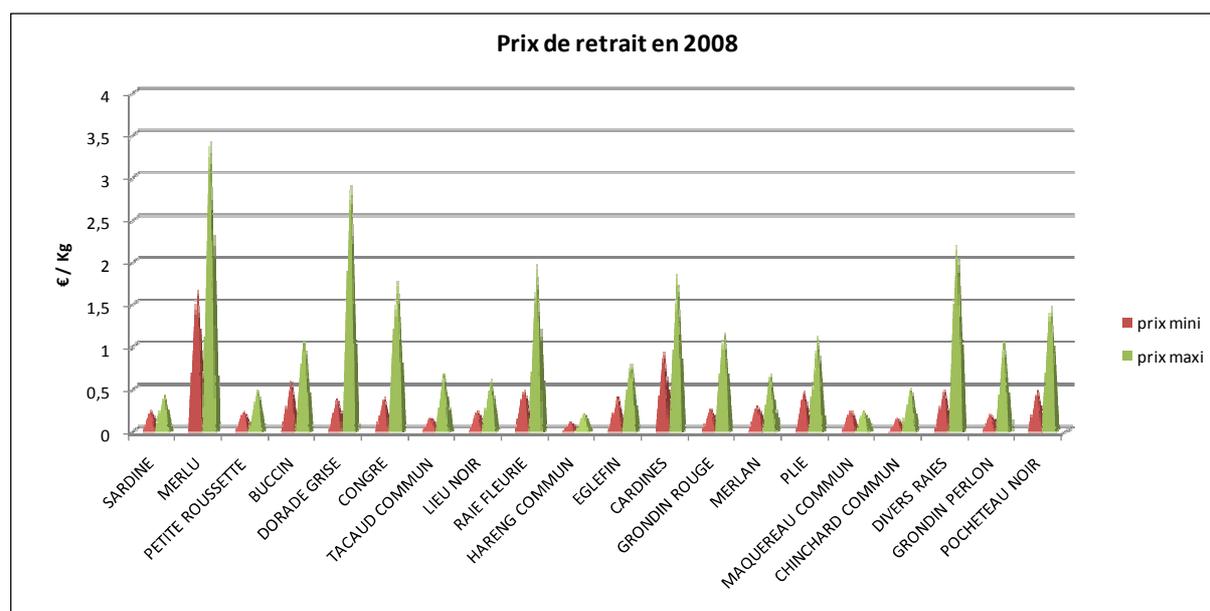


Figure 10 : Les prix de retraits appliqués en 2008 pour les espèces des annexes I et IV de l'OCM (OFIMER – Traitement GEM)

Les prix de retrait sont compris entre 0,10 et 2,6 euros. Le Merlu présente des prix de retrait relativement élevés par rapport aux autres espèces. Pour 13 espèces sur 20 le prix de retrait ne dépasse pas 1 € par kilo (dont 6 ou 7 ne dépassent pas 0,5€).

### ▪ Prix de retrait des espèces hors annexes

Les espèces hors annexes I et IV sont : Emissoles, Div. Chimères, Requin ha, Sébaste chèvre, Flétan noir, Grenadier de roche, Phycis de fond. La Coquille Saint Jacques et la Langoustine sont également considérées comme des espèces hors annexe, bien que figurant dans les annexes I et IV de l'OCM.

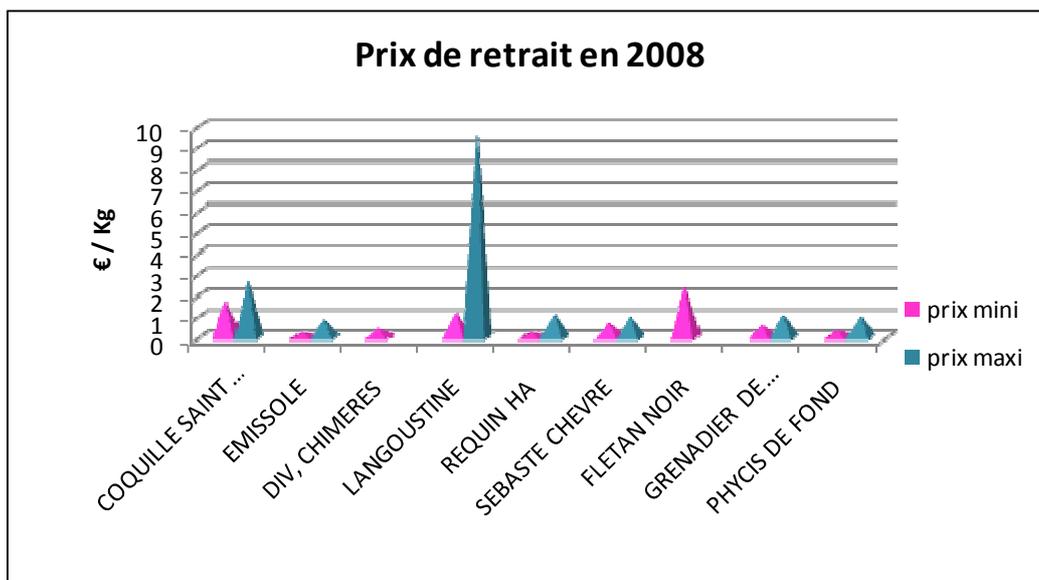


Figure 11 : Les prix de retraits appliqués en 2008 pour les espèces hors annexe (OFIMER – Traitement GEM)

Hormis la Langoustine, les prix de retrait sont compris entre 0,25 et 2,75 euros.

Là encore, pour la majorité des espèces le prix maximum de retrait reste inférieur à 1 € par kilo.

## 2.5 Caractérisation de quelques espèces

Nous avons caractérisé 17 espèces sous forme de fiches qui incluent les caractéristiques suivantes:

- Nom latin et noms vernaculaires
- Quantités mises en vente et retirées
- Caractéristiques techniques :
  - Calibres de commercialisation/prix de retrait
  - Composition biochimique
  - Rendement de filetage
  - Caractérisation des filets
  - Caractérisation des pulpes
  - Composants intéressants ou recherchés
- Produits élaborés présents sur le marché

Pour les prix de retraits, nous avons pris à titre d'exemple les prix de l'organisation des producteurs From Nord sauf pour les fiches "Coquille Saint Jacques" et "Buccin" (les prix proviennent d'autres organisations de producteurs).

Les espèces caractérisées sont les espèces ayant des volumes de retraits totaux supérieurs à 80 tonnes ainsi que des espèces nous semblant intéressantes pour la suite de l'étude.

Sont présentées ci-dessous, à titre d'exemples, la sardine, le merlu et la coquille Saint Jacques, les autres fiches espèces sont en annexe 4.

## SARDINE COMMUNE



Nom latin : *Sardina pilchardus*

Noms vernaculaires : sardine, célan, pilchard, chardinoun, sardinous, sarde, sarda, sardella...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 7 593,4

2008 : 25 640

2007 : 29 467

2006 : 27 037

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 3 243,8

2008 : 5 109,1

2007 : 3 946,2

2006 : 3 721,6

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 15 ind/kg et moins | 16 à 24 ind/kg | 25 à 35 ind/kg | 36 à 67 ind/kg |
|--|--------------------|----------------|----------------|----------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,27€/kg           | 0,34€/kg       | 0,38€/kg       | 0,25€/kg       |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines     | Lipides      | % eau |
|----------|---------------|--------------|-------|
| -        | 16,4g – 21,2g | 1,2g – 9,81g | 73,8  |

Rendement de filetage : (filet avec peau/ poisson entier) 40%

Caractérisation des filets :

Couleur : chair blanche

Texture : chair tendre, assez fine, fragile

Caractérisation des pulpes sur essai CEVPM

Couleur : beige foncé

Force de gel : bonne

Qualités bactériologiques conformes à la réglementation

Impuretés présence de petits bouts de peau et de péritoine

Rendement (pulpe/poisson e/e) 62%

Composants intéressants ou recherchés :

Huile :, Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéines à partir de la chair

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms             | Utilisation     | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|------------------|-----------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe            |                 |             |               |              |
| Bits and pieces  |                 |             |               |              |
| Filets avec peau | Rillettes, GMS, |             | 1,30 €        | CME          |
|                  |                 |             |               |              |

Remarques complémentaires :

Principalement grosses pièces

## MERLU COMMUN



Nom latin : *Merluccius merluccius*

Noms vernaculaires : merlu, merluche, saumon blanc, canapé, merlouche, merlengo, marlus...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>(1)</sup> : 2 009,1

2008 : 7 156

2007 : 5 837

2006 : 4 402

Quantités retirées (t) 2008<sup>(1)</sup> : 648,6

2008 : 1 074,8

2007 : 613,1

2006 : 251,2

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson vidé :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>er</sup> vente uniquement) | 2,5kg et plus | 1,2 à 2,5kg | 800g à 1,2kg | 280 à 600g | 200 à 280g |
|---|---------------|-------------|--------------|------------|------------|
| Prix de retrait poisson vidé (Qualité : E/A)                    | 3,58€/kg      | 2,70€/kg    | 2,70€/kg     | 1,83€/kg   | 1,70€/kg   |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines     | Lipides     | % eau |
|----------|---------------|-------------|-------|
| -        | 16,5g – 17,7g | 0,4g – 1,2g | 80,8  |

Rendement de filetage : 52% (filets sans peau avec flanc / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : Blanc rosé

Texture : chair fine et très légère

Caractérisation des pulpes sur essai CEVPM

Couleur : beige rosé

Force de gel : bonne

Qualités bactériologiques : conformes à la réglementation

Impuretés : Présence de petits bouts de peau et de péritoine

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Aromatisation

Rendement : 59 % (pulpe / poisson e/e)

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms                     | Utilisation | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|--------------------------|-------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe                    |             |             |               |              |
| Bits and pieces          |             |             |               |              |
| Filets petit import      | RHF         |             | 3,30€         | Cornic       |
| Poisson e/e petit import | Grossiste   |             | 1,80 €        | Cornic       |

Remarques complémentaires :

## MERLAN



Nom latin : *Merlangius merlangus*

Noms vernaculaires : merlin, varlet : jeune, léaud, merlana, merlu, nasellu.

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 7 680,7  
 2008 : 8 961  
 2007 : 10 082  
 2006 : 10 667

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 38,8  
 2008 : 72,3  
 2007 : 85,7  
 2006 : 76,3

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 500g et plus | 350 à 500g exclu | 250 à 350g exclu | 110 à 250g exclu |
|--|--------------|------------------|------------------|------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,52€/kg     | 0,50 €/kg        | 0,48€/kg         | 0,31€/kg         |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0,5g     | 18,7g     | 0,3g    | 79,3  |

Rendement de filetage : 33,9% (filet sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : blanche

Texture : chair fine et légère

Caractérisation des pulpes :

Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes

Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne

Impuretés : présence de petits bouts de peau et péritoine

Rendement (pulpe/poisson e/e) : 64,9%

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptides et protéines à partir de la chair

Aromatisation

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms              | Utilisation | Composition | Prix courants            | Fournisseurs |
|-------------------|-------------|-------------|--------------------------|--------------|
| Pulpe             |             |             |                          |              |
| Entiers éviscérés | soupe       | 15%         | 1,50 €                   | CME          |
| Filets            | Grossistes  |             | 8,00€, variable<br>cours | CME          |

Remarques complémentaires :

## 3 LES UTILISATIONS DES PAI A BASE DE POISSON

### 3.1 Rappel méthodologique

Afin d'analyser les PAI à base de poissons utilisés en industrie, nous avons réalisé une enquête auprès d'industriels dans les secteurs d'activités suivants :

- Les PAI : extraits, huiles, arômes, pulpes, surimi base, scrapping, bits and pieces, fumet de poisson ...
- Les produits finis : produits traiteurs, charcuterie, plat cuisiné, surimi, pet food ...

Au cours des entretiens, nous avons abordé les thématiques suivantes :

- les produits à base de poissons utilisés, leur quantification, leurs caractéristiques,
- les avantages et inconvénients sur les produits utilisés,
- les attentes vis-à-vis des PAI à base de poisson,
- évaluation des espèces de la pêche mal valorisées auprès des industriels.

Nous avons également testé l'accueil d'une offre potentielle basée sur les espèces de poissons identifiées pour une utilisation en industrie.

Nous avons choisi de traiter les informations par famille de produits élaborés:

- Surimi base et surimi
- Plats cuisinés et traiteur
- Tartinables / Charcuterie de poisson
- Steaks / Panés de poisson
- Nutraceutique, cosmétique et pharmacologie

Nous présentons également les résultats des stores checks et quelques données chiffrées des marchés de chaque famille de produits.

Notre enquête ne peut bien entendu être exhaustive ; les données chiffrées qui pourraient permettre des extrapolations étant issues de sources diverses, nous avons fait le choix d'utiliser ces sources hétérogènes et de réaliser des estimations parfois très approximatives qui doivent être considérées comme des ordres de grandeur.

### 3.2 Surimi et surimi base

#### **Exemples de produits surimi présents en GMS :**

| Nom mentionné du produit   | Marque | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition   |
|--|--------|--------------|----------------|-------------------|---|
| Minis bâtonnets (240g)<br>  | Auchan | 1.98         | 240g           | 8.25              | <b>Surimi 38% (chair de poisson,</b> sucre, stabilisants : sorbitol de maïs et de blé, polyphosphates), eau, blanc d'œuf, amidon de blé, huile de colza, arôme crabe, sel, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant : extrait de paprika.                   |
| Fleur de surimi (120g)<br><br> | Vici   | 2.12         | 120g           | 17.7              | <b>Surimi (colin d'Alaska 50%,</b> stabilisants; sorbitol E420, polyphosphates E452), eau, amidon de blé, amidon de pomme de terre, sucre, arôme de crabe, sel, blanc d'œuf, jaune d'œuf, exhausteur de goût : E621, E640, colorant ; extrait naturel de paprika E160c. |
| Minis au saumon fumé<br>  | Coraya | 2.95         | 210g           | 14.0              | <b>Poissons 39% (pulpe de saumon Atlantique fumé 21.5%, chair de poisson),</b> eau, blanc d'œuf réhydraté, amidon de blé, huile végétale, fécule, sel, stabilisants : sorbitol, polyphosphates, sucre, colorants : extrait de paprika, carmins.                         |

Tableau 6 : Surimi - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

- Les matières premières utilisées :

Le surimi base est fabriqué principalement à partir de filets de merlan bleu et de colin d'Alaska. Il peut être fabriqué à partir d'une seule espèce ou d'un mélange d'espèces. Dans le cas d'un surimi base comprenant plusieurs espèces, il s'agit de compléter un surimi base de poisson blanc avec des surimis base de poissons tropicaux (tels que Itoyori, Eso, Guchi).

Les poissons blancs et maigres permettent d'obtenir un produit qualitatif avec une force de gel<sup>1</sup> élevée alors que les poissons gras présentent généralement une chair marron, un goût prononcé et une odeur plus forte.

En général, les fabricants de surimi importent le surimi base surgelé ; le surimi base de moyenne gamme vaut 4 à 4,50 \$/kg, 2 à 2,50 \$/kg pour le bas de gamme.

- Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson

Les industriels montrent un intérêt pour les espèces de poissons potentiellement transformables en surimi base. Mais il faut que ces espèces permettent de fabriquer un surimi base avec les caractéristiques suivantes : une bonne force de gel, une couleur blanche et une absence d'impuretés.

- Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt :

Nous avons demandé aux industriels leur perception de l'utilisation des espèces actuellement mal valorisées par rapport au secteur de la production du surimi base et du surimi. Le tableau ci-dessous reprend les réponses des professionnels :

| <b>Espèces actuellement mal valorisées (cf. tableau 3)</b> | <b>Potentiel d'utilisation pour la production de surimi base et de surimi</b> |
|--|---|
| Sardine  | Utilisée pour du surimi base  |
| Merlu  | Utilisé pour du surimi base   |
| Rousette   | Présente un potentiel   |
| Dorade grise   | Présente un potentiel, mais il faut voir la couleur du surimi base            |
| Tacaud   | Présente un potentiel   |
| Lieu noir  | Présente un potentiel   |
| Raie   | Présente un potentiel   |
| Hareng   | Présente un potentiel   |
| Grondin  | Présente un potentiel   |
| Merlan   | Présente un potentiel   |
| Maquereau  | Présente un potentiel   |
| Chinchard  | Présente un potentiel   |

<sup>1</sup> Plus la force de gel est élevée, plus le grade est dit supérieur. Les surimis issus de poissons d'eau froide ou de colin d'Alaska produits sur des bateaux usines sont de grade SA (grade supérieur, au moins 1400 de force de gel). Pour les productions asiatiques et les productions à terre, les forces de gel sont en général moins élevées.

- Projets de recherche et développements en cours :

Divers projets de recherche sont en cours :

- la fabrication de surimi base à partir de chinchard et de sardine, car la sardine présenterait une force de gel intéressante ; certains essais avaient abouti à des produits insuffisamment blancs ; des mélanges avec des surimis de poissons blancs semblent donner satisfaction ;

- la possibilité d'incorporer dans le surimi de la pulpe de poisson en complément du surimi base, afin de proposer du surimi plus riche en poisson (voir le produit « fleur de surimi » à 50% de surimi, présenté plus haut). On pourrait concevoir des produits composés de 40% de surimi base et de 10% à 15% de pulpe de poisson.

- des saucisses de poisson à conservation à température ambiante, utilisant un process japonais de lavage des pulpes, sont commercialisées en Amérique du sud.

- Menaces et opportunités pour ce secteur

L'utilisation d'espèces de poisson mal valorisées pour la fabrication de surimi base suscite un réel intérêt auprès des industriels mais il y a des freins au niveau :

- économique avec un fort risque de concurrence avec le surimi base importé d'Asie,
- technique avec un problème au niveau du filetage machine du fait d'une hétérogénéité des calibres.

### **Données sur le marché du surimi base et du surimi :**

#### Production :

Selon l'ADEPALE, la production de surimi s'élevait à 45 000 tonnes en 2007, à 96% en surimi frais, pour un chiffre d'affaires de 237 millions d'euros. Les principaux fabricants français sont Capitaine Cook, Comaboko, Fleury Michon et Alliance Océane-Coraya. On trouve le surimi en frais ou en congelé, avec des formes différentes (roulés, bâtonnets, miettes ...) et diverses aromatisations (crabe, crevette, langoustine ...).

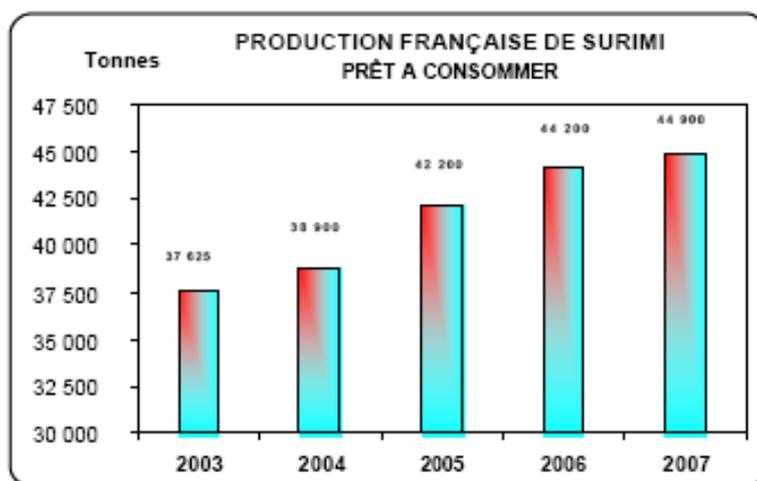


Figure 12 : Production française de surimi prêt à consommer (Rapport économique 2007 – Surimi – Adepale)

Le surimi est fabriqué à partir de surimi base à hauteur de 40 %. Le surimi base est constitué de chair de poisson, sous forme de blocs congelés de 10 ou 20 kg. A priori, la principale société française fabriquant du surimi base est La Compagnie des Pêches de Saint Malo.

Les fabricants de surimi transformé importent donc le surimi base, environ 21 000 tonnes en 2008, en particulier depuis les Etats-Unis et le Chili. Les espèces utilisées sont le colin d'Alaska, le merlan bleu, le lieu noir, le merlu du Pacifique, le chinchard (Chili)... Les fournisseurs (fabricants et importateurs) de surimi base pour le marché français sont Adrien (Arcopa), Compagnie des Pêches Saint Malo, Future Seafood, Interpral Ulysse, JP Klausen & Co AS (Danemark) et Acquaterra (Italie).

Le prix moyen des importations de surimi base est passé de 1,32 €/kg à 2,29 €/kg, soit une augmentation de 73,5 % entre 2007 et 2008. Dans le même temps, l'offre s'affaiblit à cause d'un quota de pêche revu à la baisse sur le colin d'Alaska (-15 %), ce qui renforce l'intérêt de matières premières alternatives.

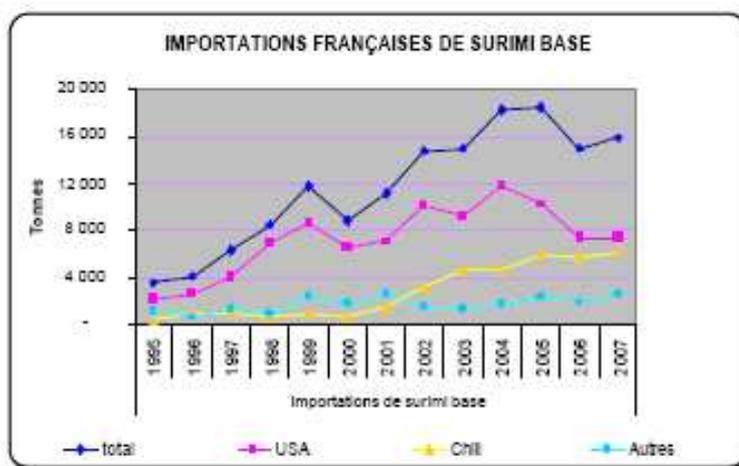


Figure 13 : Importation française de surimi base (Rapport économique 2007 – Surimi – Adepa)

#### La consommation :

Selon le panel des consommateurs TNS<sup>2</sup>, les achats des ménages en surimi (en bâtonnets et autres présentations) pour leur consommation à domicile représentaient 40 000 tonnes en 2007, avec un prix moyen de 6,60 €/kg. Depuis 2003, la consommation a augmenté de 15% (TNS).

### 3.3 Plats cuisinés et traiteurs

Nous entendons par "plats cuisinés et traiteurs" les familles de produits suivantes : plats et entrées cuisinés réfrigérés, congelés et en conserve.

Nous écartons à ce niveau :

- les poissons panés,
- les charcuteries de poisson et les tartinables,

Ces produits feront l'objet d'une analyse spécifique.

#### **Exemples de plats cuisinés et traiteurs présents en GMS :**

<sup>2</sup> Le panel TNS est caractérisé par un échantillon représentatif de 20 000 ménages déclarant chaque semaine leurs achats pour leur consommation à domicile.

| Nom mentionné du produit  | Marque         | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition   |
|---|----------------|--------------|----------------|-------------------|---|
| Parmentier de poisson à la ciboulette<br>            | Fleury Michon  | 3.35         | 300g           | 11.17             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 125 g de poisson cuisiné composé de : <b>colin d'Alaska (57%)</b>, eau, crème fraîche, beurre doux, huile d'olive vierge extra, <b>pulpe de poisson</b>, échalotes, ail, sel, amidon transformé de riz, ciboulette hachée (0.7%), persil, poivre blanc.</li> <li>- 175 de purée de pommes de terre composée de : lait entier, flocons de pomme de terre à l'extrait d'épices, crème fraîche, sel.</li> </ul>   |
| Lieu sauce Nantaise et riz safrané<br>               | Fleury Michon  | 6,29         | 250g           | 25.16             | <p><i>Poisson et sauce 130g : lieu noir 61%</i> (dont amidon de riz ; épaississant : farine de graines de caroube ; sel) crème fraîche, eau, beurre (3%), vin blanc, échalote, vinaigre de vin blanc, <b>fumet de poisson</b>, amidon transformé de riz, sel, vinaigre d'alcool, épices.</p> <p>Accompagnement 120g : riz cuit (94% : riz blanc, eau, sel), riz sauvage (2%), sel, huile de colza, <b>fumet de poisson</b>, épices (dont safran 0.01%)</p>  |
| Colin d'Alaska sauce citron et son riz safrané<br> | William SAURIN | 2,24         | 300g           | 7.47              | <p><i>Colin d'Alaska sauce citron : Portion de filets de lieu d'Alaska (25.7%)</i>, eau, carottes, champignons (acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique), crème (stabilisant : E407), courgettes, beurre, amidon transformé de maïs, sel, huile de colza, farine de blé, jus de citron concentré (0.2%), <b>arômes</b> (dont lait, <b>poisson</b>), épaississants : gomme guar et gomme xanthane, colorant : E171.</p> <p><i>Riz cuisiné</i> : riz précuit (28%), huile de colza, sel, eau, épices et aromates dont safran, colorants : E110, E102.</p> |

Tableau 7 : Plats cuisinés / traiteurs - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

- Les matières premières utilisées :

Pulpe : Les pulpes les plus utilisées sont :

- la pulpe de poisson blanc : colin d'Alaska, lieu noir, merlan bleu, cabillaud
- la pulpe de saumon.

La pulpe de poisson blanc doit être de grade A ou B<sup>3</sup>, avec peu d'impuretés. Son prix varie entre 1,3 à 1,6 €/kg et est achetée congelée.

Le prix de la pulpe de saumon est compris entre 1,2 et 1,3 €/kg.

Filets de poisson : Les filets de poisson sont également utilisés par les fabricants de plats cuisinés. Ils utilisent :

- des filets de poisson blanc : colin, de cabillaud et de lieu noir.
- des filets de thon
- des filets sardine sont également utilisés.

A titre informatif, le dos de cabillaud est acheté à 8 €/kg, le filet de colin à 2,5 €/kg.

Les filets de poisson peuvent être introduits dans les plats cuisinés sous forme de marquants (dés de poisson) ou bien en filet portion.

Bits and Pieces (petits morceaux) : Les industriels utilisent des bits and pieces de cabillaud, saumon, dorade, saint pierre ...Les morceaux peuvent provenir de chute de queue ou de bout de darne.

Les bits and pieces de cabillaud sont achetés à 5 €/kg.

Ces matières premières sont des produits surgelés.

Autres matières premières : Les industriels utilisent également des noix de Saint Jacques (*Pecten maximus* sans corail à 7 €/kg) ainsi que des crevettes et des gambas.

- Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson

Les pulpes de poisson doivent nécessairement être de grade A ou B, sans impureté.

Le premier critère de qualité attendu pour les filets de poisson est le "sans arête" et le "sans peau".

Enfin, en termes d'approvisionnement, les industriels souhaitent des volumes et des prix constants et un approvisionnement régulier.

---

<sup>3</sup> Les utilisateurs évaluent la qualité des pulpes de poisson en particulier par leur couleur mais il n'existe pas de grille de cotation officielle. La pulpe de grade A est blanche et ne doit pas contenir de corps étrangers. La pulpe de grade B est de couleur plus sombre (beige à grisâtre) et peut présenter un taux de corps étrangers plus importants (source : CEVPM – Etude des conditions technico-réglementaires de production de pulpe à partir de co-produits de poisson). Le CITPPM conduit une réflexion sur ce thème.

- Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt en plats cuisinés et traiteurs: Quelques espèces pourraient faire l'objet d'essais pour fournir des PAI tels que :

| <b>Espèces actuellement mal valorisées (cf. tableau 3)</b> | <b>Potentiel d'utilisation pour les plats cuisinés et traiteurs</b> |
|--|---|
| Sardine  | Sous forme de filets  |
| Merlu  | Sous forme de pulpe   |
| Roussette  | Sous forme de filets  |
| Congre   | Sous forme de pulpe, semble difficile en filet                      |
| Tacaud   | Difficile à travailler car trop d'arêtes, les filets sont "mous"    |
| Lieu noir  | Sous forme de pulpe et bits and pieces                              |
| Raie   | Un intérêt pour la formulation car présente un aspect "fibreuse"    |
| Hareng   | Pour des produits "entrée de gamme"                                 |
| Eglefin  | Sous forme de pulpe   |
| Grondin  | Sous forme de filets  |
| Merlan   | Sous forme de filets  |
| Maquereau  | Sous forme de filets  |

Certains industriels considèrent que quelques espèces de poisson comme le tacaud, le lieu noir ou le congre... ont une image consommateur qui les rend difficiles à utiliser dans ce secteur.

- Projets de recherche et développements en cours : Divers projets sont en cours :
  - Certains industriels conduisent une réflexion sur la proposition d'une gamme de produits avec des poissons issus des côtes françaises : on pourrait avoir une liste de produits référencés, avec chaque jour plusieurs espèces disponibles dans cette liste (NB : ces modalités se pratiquent pour l'approvisionnement de rayons en frais),
  - D'autres réfléchissent à l'élaboration de plats cuisinés avec des espèces peu connues comme le grondin.
  - Certains opérateurs sont à l'écoute de pistes de contractualisation.

- Menaces et opportunités pour ce secteur

La réglementation pour le traitement des sous produits doit être respectée (pas de transport du sous produit de filetage avant traitement).

### **Données sur le marché des plats cuisinés et traiteurs :**

Les plats cuisinés et traiteurs à base de poisson sont fabriqués sous forme de produits réfrigérés, de produits congelés ou en conserve.

#### **Production :**

Les chiffres spécifiques de production de plats cuisinés et traiteurs à base de poisson ne sont pas disponibles ; nos évaluations nous conduisent aux éléments suivants :

Etude sur les possibilités d'utilisation des espèces de la pêche française actuellement sous-valorisées – GEM/CEVMP/CEIS pour FRANCEAGRIMER – Octobre 2009

| Type de produit | Production totale tous produits (tonnes) | Production de plats cuisinés |                 | Production des plats cuisinés de poisson |                           |
|-----------------|--|------------------------------|-----------------|--|---------------------------|
|                 |  | Part des plats cuisinés      | Volume (tonnes) | Part des plats cuisinés de poisson       | Volume (tonnes)           |
| <b>Conserve</b> | 2 700 000 <sup>a</sup>                   | 18,40 % <sup>a</sup>         | 490 000         | faible (brandades, plats en portions)    |                           |
| <b>Surgelé</b>  | 2 166 000 <sup>b</sup>                   | 23 % <sup>b</sup>            | 500 000         | 14 % <sup>c</sup>                        | <b>70 000</b>             |
| <b>Frais</b>    | 680 000 <sup>a</sup>                     | 16,8%                        | 114 000         | 19,40 % <sup>c</sup>                     | <b>22 000<sup>d</sup></b> |

Sources :

<sup>a</sup> Source Adepale – Chiffres Clés 2007

<sup>b</sup> Source Syndicat des Surgelés et Syndigel

<sup>c</sup> Source Xerfi – Plats cuisinés – Décembre 2008

<sup>d</sup> 10 000 t selon Nielsen en Supers et Hypers pour les plats cuisinés frais en traiteur

**Tableau 8 : Estimation de la production de plats cuisinés et traiteurs de poisson – Traitement GEM**

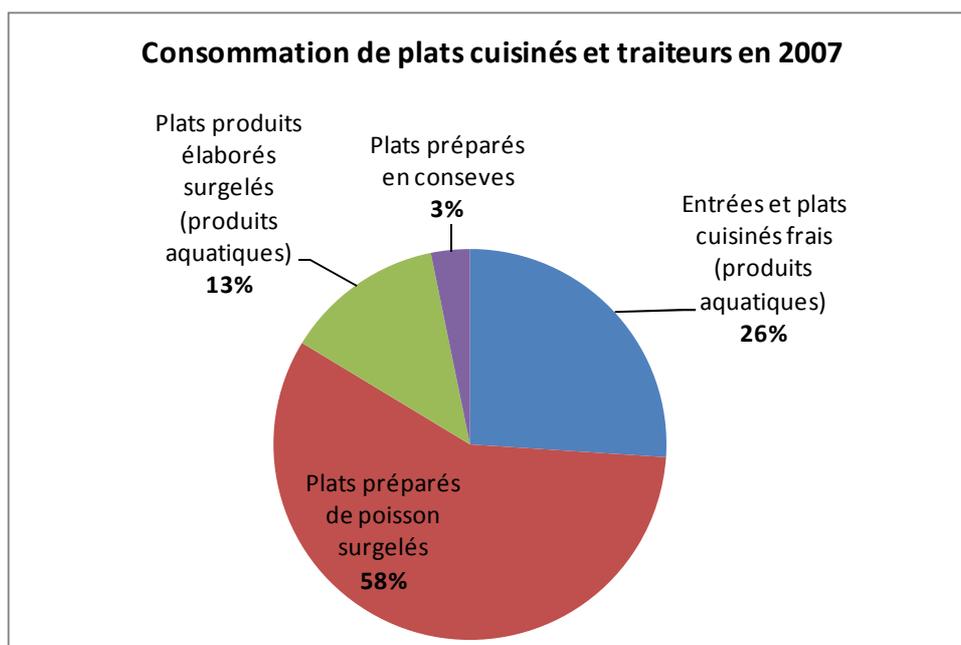
*Remarque : La production de plats cuisinés de poisson surgelés ne représente que la part "des boîtes de poisson de deux personnes".*

La consommation à domicile :

Selon le panel des consommateurs TNS, les achats des ménages pour leur consommation à domicile en plats cuisinés et traiteurs représentaient 52 000 tonnes en 2007 :

| Volumes (tonnes)  | Quantités consommées |
|---|----------------------|
| <b>Entrées et plats cuisinés frais (produits aquatiques)</b>            | 13 529               |
| <b>Plats préparés de poisson surgelés</b>                               | 29 959               |
| <b>Plats produits élaborés surgelés (produits aquatiques)</b>           | 6 806                |
| <b>Plats préparés en conserves (bandades, barquettes individuelles)</b> | nd                   |
| <b>TOTAL</b>  | <b>51 944</b>        |

**Tableau 9 : Consommation des plats cuisinés et traiteurs de poisson en 2007. Source TNS Worldpanel – Traitement GEM.**



**Figure 14 : Consommation des plats cuisinés et traiteurs de poissons en 2007 – Source TNS Worldpanel – Traitement GEM.**

Les plats cuisinés et traiteurs surgelés sont les produits les plus consommés par les ménages français (71%). Les plats en conserve sont fortement minoritaires.

### 3.4 Tartinables / charcuteries de la mer

Cette famille de produits regroupe les rillettes de poisson, les beurres de poissons, les terrines, les mousses et autres produits tartinables ainsi que les boudins, saucisses, paupiettes ... mais n'inclut pas les poissons fumés, séchés et salés, les œufs de poisson et le tarama.

#### **Exemples de tartinables / charcuteries de la mer présents en GMS :**

| Nom mentionné du produit   | Marque       | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition   |
|--|--------------|--------------|----------------|-------------------|---|
| Terrine aux crevettes et langoustines <i>recette florentine</i><br> | Auchan       | 2.50         | 120g           | 20.83 €           | <b>Chair de poissons</b> , eau, crevettes (15%), huile de colza, <b>surimi (chair de poissons</b> , sucre, sorbitol, blanc d'œuf), crème fraîche, langoustines (5.5%), épinards, fibres de pousses de bambou, féculé de pommes de terre, tapioca, laitue de mer, dextrose de blé, sel, gélifiants ; carraghénanes et farine de graine de caroube, arômes, protéines de lait et lactose, échalotes (contient sulfites), ail, colorant : extrait naturel de paprika.<br>Décor : eau, gélatine de porc, lactose, sel, gélifiant : carraghénanes. |
| Beurre de saumon<br>  | Scandinavian | 1.50         | 100g           | 15.00 €           | <b>Saumon Atlantique (42%)</b> , eau, <b>chair de poisson (11%)</b> , beurre (10%), amidon de blé transformé, concentré de tomates, protéines de lait, sel, <b>arôme naturel de saumon</b> (soja, céleri), épaississants : E412, E415, épices.  |
| Rillettes de thon<br>  | Carrefour    | 1,92         | 150g           | 12.80 €           | <b>Thon 39%</b> , crème fraîche, <b>poisson 15% (saumon Atlantique et cabillaud)</b> , eau, chapelure (farine de blé, sel), moutarde (eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxygène : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique), <b>fumet de poisson (extrait de poisson</b> , lactose, eau, arômes naturels, sel, extrait de vin blanc), sel de Guérande, colorant : caramel, arôme naturel, baies roses 0.3%, fibres de blé, épaississant : carboxyméthylcellulose, ciboulette 0.1%.                              |

Tableau 10 : Tartinables / Charcuteries de la mer - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

- Les matières premières utilisées :

Pulpe : Les industriels utilisent de la pulpe surgelée

- de poisson blanc (1,1 à 2 €/kg) : colin d'Alaska, cabillaud
- de saumon (0,9 €/kg).

Les industriels recherchent de la pulpe mono-espèce pour respecter les conditions d'étiquetage. La pulpe de grade A est la plus recherchée.

Marquants : les marquants sont des morceaux de poisson utilisés notamment dans les terrines de poisson.

Les industriels utilisent surtout des marquants :

- de poisson blanc : colin d'Alaska, cabillaud, raie, Saint Pierre, dorade ...
- de saumon

Les marquants "qualitatifs" doivent provenir de flanc et de parures ou de chutes de queue. Les marquants sont soit achetés à un fournisseur ou peuvent être élaborés chez l'industriel de plats cuisinés à partir de filets et/ou de bits and pieces.

Filets : Les industriels utilisent des filets de poisson blanc (colin : 3,5 €/kg, lieu noir), saumon, thon, sardine....

Les filets doivent être sans arête et sans peau. Les industriels se fournissent en produits congelés.

Bits and pieces : Sont utilisés les bits and pieces de :

- saumon (3,2 à 3,40 €/kg)
- poisson blanc, notamment le colin

Ils proviennent de bouts de darne ou de chutes de queue.

Scrapping (miettes) : Le scrapping de saumon est également utilisé pour la production de tartinables et de charcuteries de la mer. Son prix serait de 3 à 3,5 €/kg.

- Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson

Les industriels recherchent des PAI mono-espèce afin de pouvoir citer le nom de l'espèce sur le conditionnement du produit, en particulier pour les rillettes et les terrines. Ils veulent des matières premières avec un approvisionnement régulier notamment ceux fabriquant des produits sous marque distributeurs.

- Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt :

Les industriels de tartinables et charcuteries de poisson sont très ouverts à l'utilisation des espèces actuellement mal valorisées ou sont déjà utilisées (sardine, lieu noir, grondin, merlan, tacaud ...).

| Espèces actuellement mal valorisées (cf. tableau 3) | Potentiel d'utilisation pour les tartinables et charcuteries de la mer                         |
|---|--|
| Sardine   | Déjà utilisée  |
| Merlu   | Déjà testé sous forme de pulpe mais mauvais résultat.<br>Potentiel sous d'autres formes de PAI |
| Roussette   | Aucun  |
| Dorade grise  | Oui, essai en cours de réalisation   |
| Congre  | Présente un potentiel  |
| Tacaud  | Présente un potentiel mais attention à l'image auprès du consommateur                          |
| Lieu noir   | Oui, essai en cours de réalisation   |
| Raie  | Intérêt pour l'aspect "fibreuse"   |
| Hareng  | Déjà utilisé, notamment pour des produits "entrée de gamme"                                    |
| Eglefins  | Présente un potentiel  |
| Grondin   | Présente un potentiel  |
| Merlan  | Présente un potentiel  |
| Maquereau   | Déjà utilisé   |
| Chinchard   | Aucun  |

- Projet de recherche et développement en cours :

Les industriels essaient de nouvelles espèces pour la formulation de nouvelles recettes comme l'espadon, la truite, le cabillaud ou la dorade grise. D'autres mènent déjà une réflexion sur l'utilisation d'espèces de poisson mal valorisées.

- Menaces et opportunités pour ce secteur

Le développement de pulpe dans la formulation des recettes est difficile du fait d'une réglementation lourde au niveau de l'obligation d'étiquetage.

### **Données sur le marché des tartinables / charcuterie de la mer :**

#### La production :

Nous n'avons pas de données bibliographiques détaillant la production des tartinables et charcuteries de la mer.

D'après nos stores checks, les principaux acteurs de ce marché sont : Cap Océan, Petit Navire, Fumeries occitanes, Les Entrées de la Mer, Kritsen, Crustarmor, Scandinavian, Delpierre, Bordeaux Chesnel, ...

L'unique donnée de production provient de la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes (FICT) où 733 tonnes de tartinables et charcuteries de poisson ont été produites en 2008. Cette donnée ne concerne que les chiffres transmis par les sociétés adhérentes à FICT et reste très en deçà de la production nationale.

La consommation :

En 2007, selon le panel des consommateurs TNS, les achats des ménages en tartinables et charcuteries de la mer pour leur consommation à domicile représentent 5 500 tonnes.

| Volumes (tonnes)   | Quantités consommées |
|--|----------------------|
| <b>Tartinables réfrigérés (rillettes, terrines)</b>      | 3 322 <sup>a</sup>   |
| <b>Tartinables en conserve</b>                           | 1 769 <sup>a</sup>   |
| <b>Produits traiteurs réfrigérés : paupiettes, rôtis</b> | 411 <sup>b</sup>     |
| <b>TOTAL</b>   | <b>5 502</b>         |

<sup>a</sup> Source TNS Worldpanel 2007

<sup>b</sup> Source OFIMER- Bilan annuel 2007 – Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture

**Tableau 11 : Consommation des tartinables et charcuteries de poisson en 2007. Source TNS Worldpanel – Traitement GEM.**

### 3.5 Steaks / Panés de poisson

#### Exemples de steaks / panés de poisson présents en GMS :

| Nom mentionné du produit   | Marque                         | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition   |
|--|--------------------------------|--------------|----------------|-------------------|---|
| Merlan pané<br>                             | Carrefour                      | 2,39         | 200g           | 11.95 €           | <b>Filets de merlan 51%</b> , chapelure (farine de blé, levure, sel), enrobant (eau, farine de blé), huiles de palme et de tournesol, <b>surimi 6.5% (poisson)</b> , stabilisants : sorbitol – diphosphate disodique – triphosphate pentasodique, sucre, blanc d'œuf), eau, amidon modifié de pomme de terre, <b>fumet de poisson aromatisé</b> (arôme [contient blé], maltodextrine de pomme de terre, fécule de pomme de terre, épices et plantes aromatiques [dont céleri], sel, <b>poisson déshydraté</b> , acidifiant : acide citrique), sel, arôme citron.  |
| 2 panés au poisson et au fromage<br>        | Ronde des mers (marque repère) | 1.95         | 180            | 10.83 €           | Eau, <b>colin d'Alaska 21%</b> , fromage fondu 11% (fromage : amidon de pomme de terre et de riz ; lactosérum ; sels de fonte : E339, E331 ; épaississant ; E417 ; sel ; arôme), chapelure (farine de blé, levure, épices, dextrose, sel), <b>surimi (chair de colin d'Alaska 6.5%</b> , sucre, stabilisant : E452), huile de tournesol, pommes de terre, chair d'encornet géant, farine de blé, amidon de blé, amidon transformé de blé, blanc d'œuf en poudre, fibre de pomme de terre, sel, ail déshydraté, poivre.  |
| Crousti, cabillaud et pommes de terre<br> | L'assiette bleue               | 2.99         | 180g           | 16.61 €           | <i>Préparation à base de poisson 70% : cabillaud 48% (soit 33% du total), pommes de terre 23% (soit 16% du total), Colin d'Alaska 16% (soit 11% du total),</i> huile végétale, flocons de pommes de terre (pomme de terre déshydratée, émulsifiant E471, épice (curcuma)), crème fraîche (dont stabilisant : carraghénanes), oignon, jus de citron, persil, <b>fumet de poisson</b> (sel, arômes, <b>poisson déshydraté</b> , protéines de lait, huile végétale, poudre d'oignon, extrait d'épices, extrait d'herbes), sel, poivre.<br><i>Panure 25% : chapelure (farine de blé, amidon de blé, farine de maïs, agents levants (E450, E500), sel, poudre d'oignon, farine de moutarde, poudre d'ail, huile de tournesol, extrait d'épice, extrait de levure).</i> |

Tableau 12: Steaks / Panés de poissons - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

- Les matières premières utilisées :

Les industriels utilisent :

- de la chair hachée de poisson blanc : merlu blanc, colin d'Alaska, cabillaud, lieu noir,
- de la chair hachée de saumon,
- des filets de cabillaud et de saumon, sans arête, congelé pour hachage,
- du scrapping de saumon,

Les PAI sont achetés surgelés, sous forme de blocs.

- Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson

La chair de poisson doit présenter un pouvoir cohésif important avec une absence d'impureté.

- Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt :

| <b>Espèces actuellement mal valorisées (cf. tableau 3)</b> | <b>Potentiel d'utilisation pour steaks et panés de poisson</b> |
|--|--|
| Sardine  | Trop de matières grasses pour la production de panés           |
| Merlu  | Déjà utilisé (Merlu du Cap et du Pacifique)                    |
| Lieu noir  | Déjà utilisé   |
| Raie   | Aucun intérêt  |
| Hareng   | Trop de matières grasses pour la production de panés           |
| Eglefin  | Présente un potentiel  |
| Merlan   | Problème de texture  |

- Projet de recherche et développement en cours :

- Les fabricants de produits panés développent l'utilisation d'espèces de poisson labellisées MSC (Marine Stewardship Council). En effet, en janvier 2008, Findus totalise 70% des volumes de poissons labellisés MSC vendus en France (source : Produits de la Mer – n°111 – Octobre Novembre 2008).
- Ils mènent également une réflexion sur l'utilisation de la pêche française.

- Menaces et opportunités pour ce secteur

Les industriels recherchent de nouvelles espèces de poisson pour remplacer les poissons blancs qui connaissent des hausses de prix importantes.

### **Données sur le marché des steaks et panés de poissons :**

#### La production :

Les panés sont essentiellement fabriqués à partir de cabillaud, colin d'Alaska (colin d'Alaska double surgélation, souvent importé de Chine) et hoki de Nouvelle Zélande.

D'après TNS Worldpanel, la part de marché en volume des poissons panés surgelés représente 3 %. Si l'on se base sur un marché de surgelés salés de 2 166 000 tonnes (source Syndicat des Surgelés et Syndigel), nous pouvons estimer une production de 34 800 tonnes.

Nous ne disposons pas de données quantitatives sur la production de steaks de poisson.

Notons que les industriels sont à la recherche de matières premières moins chères : ils s'orientent vers des espèces de substitution, comme Cité Marine qui propose du filet de panga pané.

La consommation :

Depuis 2004, le marché des panés était constant sans innovations, avec des produits plutôt orientés pour les enfants. Mais les industriels souhaitent développer de nouveaux produits, notamment des gammes de panés qualitatifs destinés aux adultes.

| Volumes (tonnes)                | Quantités consommées |
|---------------------------------|----------------------|
| <b>Steaks frais</b>             | 349                  |
| <b>Panés (frais + surgelés)</b> | 26 110               |

Tableau 13 : Consommation des steaks et panés de poisson en 2007. Source TNS Worldpanel – Traitement GEM.

### 3.6 Autres produits alimentaires :

#### 3.6.1 Soupe de poisson

#### Exemples de soupes de poisson présentes en GMS :

| Nom mentionné du produit  | Marque  | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition   |
|---|---|--------------|----------------|-------------------|---|
| Soupe de poissons à la méditerranéenne<br> | Liebig  | 1.95         | 60cl           | 3.25€/L           | <b>Fumet de poissons reconstitué</b> (eau, <b>poissons 16%</b> , purée de tomates, oignon, huiles de tournesol et d'olive vierge extra, sel, ail, extraits naturels d'épices et aromates [poivre, thym, laurier, paprika], extrait de crustacés, piment), amidon transformé de maïs, protéines de lait, exhausteur de goût : glutamate de sodium, correcteur d'acidité : acide citrique, arômes (contient : blé, céleri).<br>Soupe non réfrigérée |
| Soupe de poisson méditerranéenne<br>      | Reflets de France<br>Fabriqué par MHP<br>PRODUCTION ZA la Peyrade<br>– 34110 Frontignan | 3,42         | 950g           | 3.60 €            | Eau, <b>poissons 28% (chinchards, grondins rouges, congres, bogues, capelans)</b> , concentré de tomates, huile de colza, sel, épaississants : gomme de guar et gomme xanthane, amidon de tapioca, arômes naturels. Présence possible de crustacés et mollusques.<br>Soupe réfrigérée   |
| Soupe de poissons de roche<br>           | Monoprix gourmet  |              |                | 6.01 €/Kg         | Eau, poissons <b>de roche 35% (grondin rouge 25%, congre]</b> , concentré de tomates , carottes , poireaux ,vin blanc , huile de colza , sel , oignon en poudre, épaississants : farine de graines de guar et gomme xanthane (contient du blé), arôme naturel. Présence possible de crustacés et de mollusques  |

Tableau 14 : Soupes de poisson - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

Les matières premières utilisées : La soupe de poissons est fabriquée à partir de poissons frais et de pulpe (environ 10%) pour les soupes qualitatives. Les poissons frais sont généralement le congre, le tacaud, le merlan, l'églefin ...

Les soupes de poissons peuvent également être constituées à partir de fumet de poisson.

Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson : Les pulpes doivent présenter les caractéristiques suivantes : peu d'eau, sans arête et sans peau ; les producteurs de soupes sont moins exigeants pour la qualité de la pulpe car ce n'est qu'un complément.

Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt : De nombreuses espèces sont déjà utilisées dans la fabrication des soupes : congre, tacaud, lieu noir, églefin, grondin, merlan ...

### **Données sur le marché des soupes de poisson :**

Le marché des soupes de poisson est plutôt statique, aussi bien en volume de consommation qu'en nombre de références, cependant, les leaders lancent de nouveaux produits.

En effet, certains introduisent des légumes afin de s'aligner sur le Programme National Nutrition Santé, d'autres diversifient leurs gammes avec des recettes inédites comme le velouté de langouste au whisky, la soupe d'étrille, la soupe de poisson de roche ...

En 2007, les achats des ménages pour leur consommation à domicile en soupe de poisson fraîche et surgelée représentaient 7000 tonnes (TNS).

## **3.6.2 Arômes de poisson**

### **Synthèse des informations collectées auprès des industriels :**

Les matières premières utilisées :

Pour les arômes, divers produits de la mer sont utilisés pour la fabrication des arômes : crustacés, filets de poisson, pulpe de poisson blanc ... Les produits sont achetés surgelés.

Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson : Les attentes des matières premières utilisées sont :

- La présence d'arôme,
- Le choix des espèces,
- La qualité microbiologique,
- Des produits sans peau
- des prix très bas,
- l'absence d'arête.

Comme pour les soupes de poisson, la pulpe utilisée est moins qualitative que celle destinée aux plats cuisinés et aux tartinables.

Les industriels préfèrent travailler avec une même espèce de poisson afin de pouvoir spécifier l'espèce utilisée sur l'étiquette produit.

Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt :

Les espèces sélectionnées parmi les retraits ne semblent pas correspondre aux besoins et attentes des industriels.

Données sur le marché des arômes de poisson :

Il existe peu de données sur ce marché. Les entreprises du secteur sont polyvalentes et produisent des arômes, des poudres et extraits à base de poissons : ce sont des entreprises comme Mane Lyraz, Activ International, SPI-Diana ...les volumes de matière première utilisés sont utilisés pour toute la gamme des fabrications.

Ces produits sont surtout utilisés par les industriels pour la formulation de plats cuisinés, fumets, sauces ...

### 3.7 Nutraceutique / Cosmétique / Pharmacologie

Ce domaine d'activité est particulièrement complexe et inclut des produits largement diversifiés. On y trouve notamment des protéines et hydrolysats protéiques, des huiles et acides gras, des poudres riches en calcium ... aux utilisations multiples :

- des produits à usage cosmétique : élasticité de la peau, hydratation, pousse du cheveu ...en usage local ou beauté orale,
- des produits bien-être et santé : articulations et cartilages, anti-inflammatoires, anti-hypertenseurs,
- des produits à usage nutritionnel : gélatines, arômes et extraits de poissons et crustacés.

Exemples de nutraceutique à base de poisson présents en GMS :

| Nom mentionné du produit   | Marque   | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Composition   |
|--|----------|--------------|----------------|---|
| Juvamine omega 3 sérénité<br> | Juvamine | 11.60        | 60 gélules     | <b>Huile de poissons sauvages</b> , concentrée, titrée à 55% d'EPA et 25% de DHA ; <b>gélatine de poisson</b> ; humectant : glycérol ; anti-oxydant : vitamine E. |
| Juvamine huile de poisson<br> | Juvamine | 6.38         | 60 gélules     | <b>Huile de poissons pélagiques (anchois, sardines, maquereaux, ...)</b> 65.4%, huile de tournesol, gélatine, vitamine E d'origine naturelle, soja.               |

Tableau 15 : Nutraceutiques - Extrait des stores checks réalisés dans les grandes enseignes - GEM

### Synthèse des informations collectées auprès des industriels :

- Les matières premières utilisées :

Dans la plupart des cas, les transformateurs utilisent des coproduits déjà nettoyés et qu'ils peuvent directement mettre en œuvre :

| TYPE DE PRODUIT FABRIQUE    | MATIERES PREMIERES RECHERCHEES                        | ESPECES   |
|-----------------------------|---|---|
| GELATINE                    | Peaux lavées prêtes au traitement, congelées          | Panga<br>Tilapia<br>Thon                                |
| COLLAGENE                   | -Gélatine<br>- peaux de poisson fraîches ou congelées | Cabillaud<br>Eglefin<br>Merlu<br>Grenadier<br>Lieu noir |
| HYDROLYSATS PROTEIQUES      | -poissons entiers ou coproduits                       | diverses  |
| CHONDROITINE SULFATE        | -Cartilages nettoyés                                  | Raie<br>Siki<br>Requin                                  |
| HUILES, acides gras Omega 3 | -aujourd'hui huiles essentiellement importées         | saumon<br>anchois<br>sardines...                        |
| POUDRES                     |   |   |

Ainsi, sur ces créneaux, les poissons invendus de criée se retrouveraient en concurrence avec les coproduits de filetage, généralement importés, dont le prix pourrait être très faible. Toutefois, ces utilisations sont en croissance et il y a une pression sur la ressource de matières premières.

- Attentes et pré-requis vis-à-vis des PAI de poisson

**Peaux** : les industriels souhaitent des peaux bien nettoyées et pressées pour avoir un rendement correct. En outre, pour la fabrication de gélatine, les graisses constituent un obstacle important, d'autant que sur des espèces d'eau froide, les huiles seraient plus liquides : on utilise de préférence des poissons d'eaux chaudes. Flux importants nécessitant une réelle massification de l'offre.

**Poissons pour hydrolysats** : frais ou congelés ; le congelé permet une régularité des flux et des fabrications.

**Cartilages** : les cartilages de raie sont nettoyés et pressés pour ne pas avoir de chair, ce qui nécessiterait une hydrolyse ou une cuisson préalable; ils sont reçus en containers donc des volumes de lots significatifs. Des poissons entiers nécessiteraient une transformation préalable, probablement pelage et séparation.

- Espèces mal valorisées pouvant présenter un intérêt :

Parmi les espèces mal valorisées identifiées comme significativement disponibles, la raie est intéressante, la sardine, le lieu noir et d'autres espèces peuvent être utilisées.

- **Projet de recherche et développement en cours :**

Certains acteurs s'interrogent sur la possibilité de travailler des poissons entiers, en récupérant les chairs (pulpes) et en valorisant les peaux et les coproduits.

- **Menaces et opportunités pour ce secteur**

Dans le domaine des collagènes, la demande de produits à haute valeur ajoutée est importante et le marché en expansion.

Dans le domaine des huiles, la production est dominée par les pays nordiques et le Chili, les productions françaises ne justifiant pas à ce jour les investissements nécessaires.

### **Données sur le marché nutraceutique / cosmétique / pharmacologie :**

Peu de données quantitatives sont disponibles sur le marché des nutraceutiques, cosmétiques et pharmacologie. Les entreprises françaises présentes sur ce secteur sont, entre autres, Copalis, Rousselot, Abyss ingredients, Polaris, Capsugel.

Une partie des matières premières utilisées par ces métiers sont importées : à titre indicatif, nous faisons figurer ci-dessous les données d'importation : 6000 à 7000 tonnes de déchets (généralement à prix très bas) sont importées, le plus souvent congelées et sous forme adaptée au traitement spécifique considéré.

| <b>Produits</b>  | <b>2007</b> |                 |      | <b>2008</b> |                 |      |
|--|-------------|-----------------|------|-------------|-----------------|------|
|  | Valeur (k€) | Volume (tonnes) | €/kg | Valeur (k€) | Volume (tonnes) | €/kg |
| Déchets de poissons (05119110)   | 1 197       | 5 685           | 0,21 | 1 122       | 6 202           | 0,18 |
| Produits de poissons ou de crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques (à l'exclusion des déchets de poissons) ; poissons, crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques, morts, impropres à l'alimentation humaine (05119190) | 2 550       | 802             | 3,17 | 1837        | 444             | 4,13 |

## 4 POTENTIEL DE MARCHES

Pour analyser les pistes les plus porteuses d'utilisation des poissons aujourd'hui mal valorisés, nous avons récapitulé ici, pour chaque famille de produit possible, les débouchés existants, des marchés potentiels ainsi que des leviers d'actions et des freins à lever.

Nous avons plus particulièrement détaillé le cas des pulpes et des bits & pièces, marchés que nous estimons adaptés à la valorisation de nombreuses espèces concernées.

### 4.1 Les débouchés existants

#### 4.1.1 Estimation du marché des pulpes de poisson

##### Informations générales sur les pulpes

###### **Espèces utilisées :**

Les pulpes aujourd'hui les plus utilisées par les industriels sont les pulpes de poissons blancs (Colin Alaska, Lieu noir, Merlan bleu, cabillaud), et la pulpe de saumon.

###### **Matières premières utilisées :**

Les pulpes sont le plus souvent fabriquées à partir de chutes de filetage, d'arêtes, d'arêtes et têtes.

###### **Données sur le marché :**

La France produit assez peu de pulpe de poisson : la production annuelle en 2002 était estimée à 700 tonnes (*Source : Rapport Ofimer, La filière française des co-produits de la pêche et de l'aquaculture : état des lieux et analyse, 2003*). Nous l'estimons aujourd'hui au maximum à 2000 ou 3000 tonnes commercialisées (mais, bien entendu, certains acteurs font de la pulpe pour eux-mêmes).

Pour la production, il faut tenir compte d'une réglementation restrictive notamment sur le transport des coproduits à transformer. Cependant, les industries agroalimentaires sont demandeuses.

C'est donc un produit essentiellement importé avec, pour l'année 2008, environ 21 000 tonnes de pulpes de diverses espèces de poisson, provenant principalement des Etats-Unis, du Vietnam et de la Chine.

Le tableau présenté page suivante récapitule les données disponibles et l'évolution de la consommation française.

Le prix de la pulpe est estimé entre 1 à 2,20 €/kg, espèces et niveaux de qualité confondus.

A l'import, on relève les ordres de grandeur suivants :

- Lieu Noir : 1,4 €/kg,
- Lieu d'Alaska : 1,8 €/kg,
- Cabillaud : 2,2 à 3,7 € / kg.

|  | Import 2003 (t) | Import 2008 (t) | Principales provenances 2008                      |
|--|-----------------|-----------------|---|
| Cabillaud ( <i>Gadus morhua</i> )  | 2720            | 3342            | Royaume-Uni (966t), Chine (626 t), Norvège (494t) |
| Cabillaud ( <i>G. macrocephalus</i> , <i>G. Ogac</i> , <i>Boreogadus saida</i> ) | 539             | 1528            | Chine (924 t)                                     |
| Colin (Lieu) d'Alaska ( <i>Theragra chalcogramma</i> )                           | 4796            | 5685            | Etats-Unis d'Amérique (4757 t)                    |
| Lieu Noir  | 718             | 1002            | Iles Féroé (338 t), Islande (290t)                |
| Eglefin  | 128             | 431             | Chine (275 t)                                     |
| Poissons d'eau douce   | 925             | 2096            | Chili (547 t), Canada (447 t)                     |
| Merlu  |                 | 522             | Etats-Unis d'Amérique (324 t)                     |
| Rascasse ( <i>Sebaste</i> )  | 38              | 7               |   |
| Espadon  | 167             | 593             | Allemagne (228 t), Etats-Unis d'Amérique (150 t)  |
| Baudroie   | 40              | 16              |   |
| Merlan bleu  | 51              | 3               |   |
| Autres poissons de mer   | 3142            | 5357            | Vietnam (1959 t)                                  |
| Hareng   | 561             | 339             | Norvège (336 t)                                   |
| <b>Total</b>   | <b>13825</b>    | <b>20921</b>    |   |

**Tableau 16 : Importation de pulpe en France en 2003 et 2008 – Statistiques Douanes Françaises et CEVPM – Traitement GEM**

*Remarque* : Dans les statistiques douanières françaises, il n'existe pas de catégorie spécifique « pulpe de poisson ». Les produits pulpe de poisson / chairs hachées de poisson sont regroupés dans la catégorie « chairs (sauf filets) de poissons, même hachées, congelées ».

**Rendements en pulpe en fonction des matières premières** (Source : CEVPM) :

Le rendement de la production de la pulpe varie selon le procédé :

- 90% pour les chutes de filetage avec peau,
- 98 % pour les chutes de filetage sans peau
- 45-50% pour l'arête sans tête de poisson blanc, 55-60% pour le saumon, avec presse à tapis (+10% avec presse à vis). Pour l'arête avec tête enlever quelques pour cents de rendement (mais ceci pose des problèmes réglementaires, et des problèmes de couleur du produit fini),
- 75-80% sur poisson entier étêté éviscéré.

**Utilisations :**

La pulpe de poisson est surtout utilisée pour la fabrication de :

- Plats cuisinés,
- Steaks,
- Tartinables tels que : beurrés, mousses, rillettes,
- Saucisses,
- Soupes,
- Cakes,
- Arômes ...

## **Marché potentiel des pulpes de poisson**

### ***Notre méthode d'estimation :***

L'estimation du marché des pulpes proposée ici est réalisée en 4 étapes :

- *Etape 1* : Identifier les produits finis incluant de la pulpe
- *Etape 2* : Préciser les quantités consommées de ces produits finis (nous n'avons pas tenu compte des imports exports de produits élaborés)
- *Etape 3* : Estimer le pourcentage moyen de pulpe contenu dans chacune des catégories de produit.
- *Etape 4* : Calculer la quantité de pulpe nécessaire à la fabrication de chaque catégorie de produits.

Nous sommes partis des statistiques TNS Worldpanel pour les données relatives à la consommation.

### ***Les produits finis incluant de la pulpe sont :***

| <b>Produits contenant de la pulpe de poisson</b>                        | <b>Quantité de pulpe de poisson incluse dans le produit</b>  |
|---|--|
| <b>Tartinables</b>  | <b>15 à 25 %</b> (donnée issue des entretiens)   |
| <b>Soupes de poisson (frais et surgelé)</b>                             | <b>10 %</b> (donnée issue des entretiens)  |
| <b>Steaks frais</b>   | <b>50 %</b> (donnée issue des entretiens)  |
| <b>Panés de poisson</b>   | <b>25 %</b> : pour les panés haut de gamme (le filet étant la matière première principale)<br><b>60 %</b> : pour les panés moyenne gamme (pulpe) |
| <b>Plats cuisinés : coquilles, feuilletés, brandades et parmentiers</b> | <b>n.c</b>   |
| <b>Saucisses, cakes, quenelles</b>                                      | <b>n.c</b>   |

### ***Evaluation des pulpes mises en œuvre dans les produits consommés en France :***

Cf. tableau page suivante.

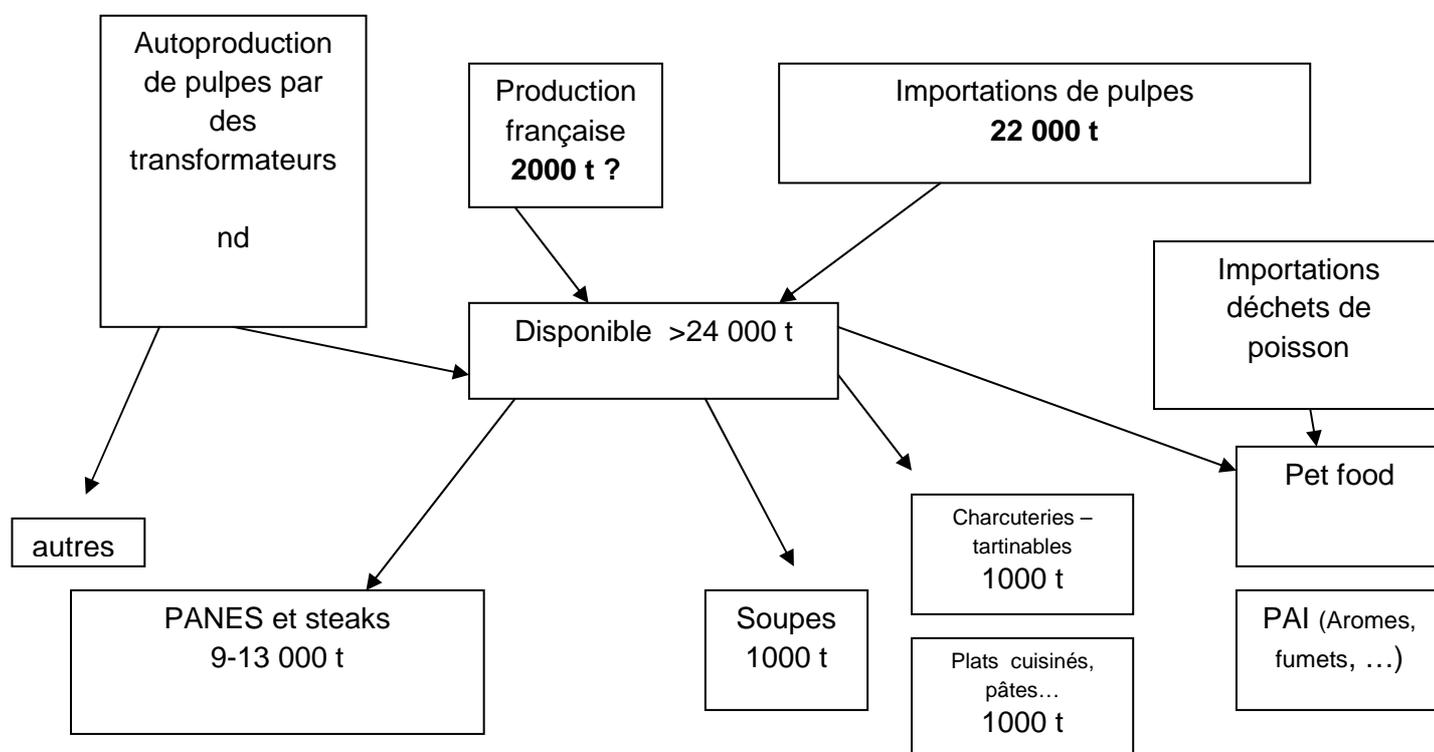
| <b>Produits</b>   | <b>Volume consommé par les ménages (tonnes)</b> | <b>% de pulpe mis en œuvre</b>   | <b>Forme, qualité</b>  | <b>Quantité de pulpe potentiellement utilisée (tonnes)</b> |
|---|---|--|--|--|
| <b>Tartinables réfrigérés + conserves</b>                                       | 5 091   | 15%-25%  |  | 1000   |
| <b>Soupes (frais + surgelé)</b>   | 6 522   | 10%  | Soupes de qualité : <10% de pulpe<br>Soupes bas de gamme : >10% de pulpe | 1000   |
| <b>Steaks frais</b>   | 349   | 50%  |  | 200  |
| <b>Panés (frais + surgelé)</b>  | 26 110  | 60% de chair pour les panés de moyenne gamme<br>25 % de chair pour les panés haut de gamme | Panés essentiellement surgelés.  | 9000-13000   |
| <b>Plats cuisinés dont</b>  |   |  |  |  |
| Gratins, coquilles,<br>Parmentiers<br>Brandades<br>Pâtes cuisinées<br>quenelles | n.c   | 0-25%  |  | 1000 (?)   |

Les données de marché utilisées pour les évaluations de volumes consommés sont des données TNS relatives à la consommation des ménages à domicile : ce sont donc des chiffres sous évalués par rapport à la consommation totale. La différence pourrait être importante dans le cas de produits utilisés par exemple en restauration collective comme les panés.

Ceci pourrait contribuer à expliquer l'écart que nous constatons entre les volumes de pulpe disponibles et les utilisations identifiées (24000 t de disponibles pour 12000 à 16000t d'utilisations identifiées).

Ajoutons que des hachis congelés utilisés en pet-food sont probablement inclus dans les statistiques d'importation « *chairs (sauf filets) de poissons, même hachées, congelées* » ce qui diminuerait d'autant les quantités de pulpe disponibles pour les industries alimentaires.

### **Essai de bilan de la filière pulpes :**



#### 4.1.2 Estimation du marché des bits and pieces de poisson

##### Informations générales sur les bits and pieces de poisson

###### **Espèces utilisées :**

Les espèces utilisées pour les bits and pieces sont principalement le saumon, le cabillaud et le colin d'Alaska ainsi que le lieu noir et le merlan.

###### **Matières premières utilisées :**

Les bits and pieces proviennent le plus souvent de chutes de queue ou de bouts de darnes. Les industriels les achètent sous forme de blocs congelés ou les réalisent eux-mêmes à partir de filets et morceaux de filets.

###### **Données sur le marché :**

Il n'y a pas de données statistiques sur la production et l'import/export des bits and pieces. D'après nos entretiens, le prix des bits and pieces de saumon varie de 3,2 à 4 €/kg, ceux de cabillaud sont plutôt autour de 5 €/kg;

###### **Utilisation :**

Les bits and pieces de poisson sont utilisés dans la production des tartinables, des terrines (pour faire ses marquants) et des plats cuisinés (en particulier les feuilletés garnis).

##### Marché potentiel des bits and pieces de poisson

###### **Notre méthode d'estimation :**

Nous avons appliqué la même méthode que celle utilisée pour les pulpes de poisson.

###### **Les produits finis incluant des bits and pieces sont :**

| Produits contenant des bits and pieces de poisson | Quantité de bits and pieces de poisson incluse dans le produit |
|---|--|
| Tartinables                                       | 45% (donnée issue des entretiens)                              |
| Plats cuisinés (feuilletés)                       | 15 à 40 % : dans la garniture des feuilletés                   |

###### **Evaluation des bits and pieces mis en œuvre dans les produits consommés en France :**

| Produits                    | Volume consommé (tonnes) | % de bits and pieces mis en œuvre | Quantité de bits and pieces utilisée (tonnes) |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Tartinables                 | 5 091                    | 45%                               | 2 290   |
| Plats cuisinés (feuilletés) | 1 020                    | 15 à 40 %                         | 153 à 408                                     |

**Synthèse :**

Nous obtenons un marché de bits and pieces de poisson estimé à **2 500 ou 3 000 tonnes**.

Les calculs étant basés sur des volumes d'achats des ménages en hypers et supers, notre estimation du marché est sous-évaluée par rapport aux volumes réellement utilisés par les entreprises de transformation des produits de la mer.

Notons également que les industriels n'utilisent pas de "mélanges" de bits and pieces mais le plus souvent des bits and pieces d'une même espèce. En effet, il s'agit d'un produit gardant toute sa texture, plutôt inclus dans des produits nobles ; les industriels cherchent donc en général à citer le nom de l'espèce utilisée sur le conditionnement du produit.

## 4.2 Potentiel et opportunités

### Généralités :

La présente réflexion doit s'inscrire dans la perspective d'une baisse progressive du financement des retraits définitifs : ceci aurait d'une part pour effet de diminuer certains volumes mis au retrait, mais aurait aussi pour conséquence de dévaloriser encore plus les produits effectivement invendus. Il est donc essentiel, dans un contexte de pénurie de ressource, de créer les conditions favorables à une valorisation alternative de ces poissons.

Il faudra d'autre part prendre garde aux éventuels impacts indirects de ces valorisations sur les marchés : nous avons considéré ici qu'une valorisation en surgelé de lots restreints destinés à la production de PAI ne devrait pas nuire aux cours des criées. Il faudra toutefois veiller à ce que certains produits destinés à l'industrie de transformation ne cannibalisent pas, même à la marge, les marchés du frais.

Ces marchés sont en grande partie actuellement satisfaits par des produits importés et notamment par des coproduits des activités de filetage des grands pays exportateurs de poisson : le succès d'une valorisation de poissons des criées françaises passera donc soit par la différenciation (origine, espèces, proximité et fraîcheur...), soit par un service et un prix compétitif.

Enfin, différents PAI que nous avons considérés peuvent aussi être réalisés à partir de chutes et coproduits de filetage : dans ce cas, ils sont susceptibles d'avoir des prix d'opportunité plus faibles. Il est donc nécessaire de rechercher les atouts spécifiques d'une production issue d'invendus de criée et de la différencier, chaque fois que possible, de produits issus de chutes.

### Pistes de valorisation identifiées :

Parmi les pistes de produits intermédiaires susceptibles de valoriser ces poissons, nous avons retenu les axes suivants, qui représentent des perspectives techniquement faisables et significatives en volume.

- PRODUCTION DE PULPES

- On ciblera en priorité toutes les utilisations de pulpes, françaises ou importées : panés, soupes, tartinables, plats cuisinés (brandades, parmentiers, pâtes garnies...).

Le potentiel des panés est bien entendu le plus important :

Il s'agirait surtout de poissons blancs, le plus souvent sans utiliser la dénomination du poisson.

- Nouvelles utilisations possibles de ces pulpes
  - pour surimi :
  - pour röstis
  - fumée pour tartinables

Les utilisations de pulpe pour enrichir le contenu en poisson de surimi pourraient représenter des volumes significatifs : sur la base d'un ajout de

pulpe équivalant à ¼ ou 1/5 du poids de surimi base utilisé (soit de 10% en poids sur poids de kamaboko), on aurait ici un potentiel de 4000 tonnes de pulpes.

| Produits                   | 2007        |                 |      | 2008        |                 |      |
|----------------------------|-------------|-----------------|------|-------------|-----------------|------|
|                            | Valeur (k€) | Volume (tonnes) | €/kg | Valeur (k€) | Volume (tonnes) | €/kg |
| Surimi, congelé (03049910) | 21 057      | 15 985          | 1,32 | 42 178      | 18 454          | 2,28 |

- Les pulpes de poissons d'espèces identifiées et à bonne image alimentaire pourraient permettre de développer des nouvelles recettes de terrines et charcuteries de la mer.
- **PETITS FILETS, MORCEAUX**
  - Filets de petite taille avec des espèces dont l'image consommateur est bonne : il s'agit par exemple de merlu, dorade, grondin, églefin... Sur ces produits semi-nobles, des utilisations en plats cuisinés sont envisageables et valoriseraient ces poissons, à condition de disposer de lots homogènes répondant à des demandes spécifiques et mono espèces.
  - Morceaux de filets et « bits and pieces » pour pizzas, salades... Ces produits pourraient aussi être fumés pour être commercialisés en substitution de chutes de filetage de poisson fumé (1 à 5 € pour du saumon fumé par exemple).

Nous avons fait figurer dans les deux tableaux qui suivent, les rendements en pulpe et en filets des espèces aujourd'hui mal valorisées.

- Hydrolysats proteiques : ces valorisations se développent mais les prix sont plus bas sauf identification particulière.

## Quelques axes de valorisation des différentes espèces

| FILETS ET MORCEAUX DE POISSONS |   |  |   |  |
|--------------------------------|---|--|---|--|
| Espèces                        | Caractéristiques  | Rendement de filetage                                | Utilisations possibles                        | Prix à l'import (€/kg)*<br>Filets congelés |
| <b>Merlu</b>                   | Couleur : blanc rosé<br>Texture : chair fine et très légère       | 52% (filets sans peau avec flanc / poisson éviscéré) | charcuterie (B&P)<br>plats cuisinés<br>surimi | 2,06                                       |
| <b>Dorade grise</b>            | Couleur : gris clair<br>Texture : chair plutôt fine               | 46% (filet sans peau / poisson éviscéré)             | plats cuisinés                                |  |
| <b>Congre</b>                  | Couleur : blanc rosé nacré<br>Texture : chair très serrée         | 52% (filets / poisson éviscéré)                      | charcuterie                                   |  |
| <b>Sardine</b>                 |   |  | charcuterie, soupes                           |  |
| <b>Tacaud</b>                  | Couleur : blanche<br>Texture : chair fine mais assez molle        | 34,7% (Filet sans peau / poisson éviscéré)           | charcuterie- soupes                           |  |
| <b>Lieu noir</b>               | Couleur : beige clair<br>Texture : chair assez molle et grossière | 51% (filet sans peau / poisson entier éviscéré)      | plats cuisinés                                | 2,96                                       |
| <b>Eglefin</b>                 | Couleur : blanc – blanc rosé<br>Texture : chair fine              | 44% (filet sans peau / poisson entier éviscéré)      | charcuterie (B&P)<br>plats cuisinés           | 4,87                                       |
| <b>Grondin</b>                 | Couleur : blanche<br>Texture : chair plus ou moins fine           | 33,1% (filet sans peau / poisson éviscéré)           | plats cuisinés ?                              |  |
| <b>Merlan</b>                  | Couleur : blanche<br>Texture : chair fine et légère               | 33,9% (filet sans peau / poisson éviscéré)           | charcuterie (P. blanc)                        | 3,52                                       |

\*Statistiques douanes françaises 2008.

| PULPES DE POISSONS      |   |  |  |   |
|-------------------------|---|--|--|---|
| Espèces                 | Caractéristiques sur essai CEVPM  | Rendement  | Utilisations possibles                       | Prix à l'import (€/kg)*<br>Pulpe congelée |
| <b>Sardine</b>          | Couleur : beige foncé<br>Force de gel : bonne<br>Qualités bactériologiques conformes à la réglementation<br>Impuretés présence de petits bouts de peau et de péritoine      | Rendement (pulpe/poisson e/e)<br>62%                 | Charcuterie,<br>farces<br>pet foods          |   |
| <b>Merlu</b>            | Couleur : beige rosé<br>Force de gel : bonne<br>Qualités bactériologiques conformes à la réglementation<br>Impuretés : Présence de petits bouts de peau et de péritoine     | Rendement : 59 %<br>(pulpe / poisson e/e)            | panés<br>ajout surimi<br>hydrolysats         | 1,71                                      |
| <b>Petite roussette</b> | Couleur : beige rosé<br>Force de gel : moyen<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation<br>Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine    | Rendement (pulpe /poisson e /e) :<br>31,7%           | hydrolysats                                  |   |
| <b>Dorade grise</b>     | Couleur : beige foncé<br>Force de gel : bonne<br>Qualités bactériologiques : conformes à la réglementation<br>Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine  | Rendement pulpe :<br>53,5%                           | plats cuisinés<br>hydrolysats                |   |
| <b>Congre</b>           | Couleur : beige foncé<br>Force de gel : bonne<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation<br>Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine   | Rendement : 61%<br>(filets / poisson étêté/éviscéré) | soupes<br>charcuterie<br>hydrolysats         |   |
| <b>Tacaud</b>           | Couleur : beige rosé<br>Force de gel : moyenne<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation<br>Impuretés : présence de petits bouts de peaux et de péritoine | Rendement (pulpe/poisson e/e) :<br>58%               | rillettes, terrines<br>soupes<br>hydrolysats |   |

|                      |   |   |   |     |
|----------------------|---|---|---|-----|
| <b>Lieu noir</b>     | Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes<br>Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne<br>Impuretés : présences de petits bouts de peaux et péritoines |   | panés<br>charcuterie,<br>tartinables<br>poudres | 1,4 |
| <b>Raie fleurie</b>  | Non testée  |   | charcuterie                                     |     |
| <b>Hareng commun</b> | Couleur : beige foncé<br>Force de gel : bonne<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation<br>Impuretés présence de petits bouts de peaux et de péritoine  |   | charcuterie<br>surimi                           | 1   |
| <b>Eglefin</b>       | Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes<br>Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne<br>Impuretés : présence de petits bouts de peaux et péritoines  |   | panés<br>hydrolysats,<br>poudres                | 2,8 |
| <b>Grondin</b>       | Couleur : beige rosé<br>Force de gel : intéressante<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation<br>Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine   |   | panés ?<br>soupes                               |     |
| <b>Merlan</b>        | Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes<br>Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête<br>Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne<br>Impuretés : présence de petits bouts de peau                 | Rendement<br>(pulpe/poisson e/e) :<br>64,9% | panés ?<br>soupes<br>charcuterie (P.<br>blanc)  | 2   |

\*Statistiques douanes françaises 2008.

### Valorisation des produits :

- Le coût matière à considérer correspond au minimum à la rémunération actuelle de ces poissons, soit entre **0,5 à 1,5 € par kilo brut**.
- Le prix de revient de la pulpe dépendra directement du rendement et des process : on a considéré la possibilité d'un filetage préalable (rendu possible en machine grâce à un classement des lots par taille) puis une pulpe de qualité, avec espèce identifiée. On pourra aussi considérer une pulpe réalisée à partir de poissons entiers éviscérés et étêtés. Le rendement moyen de ces opérations sera de l'ordre de 50% (un peu moins pour les filets, et un peu plus pour la pulpe), soit un coût matière de **1 à 3€ par kilo de pulpe d'espèce identifiée**.
- La pulpe sera conditionnée en blocs de 7,5 kg sous carton paraffiné ; le coût de transformation en pulpe et d'emballage de conditionnement est de l'ordre de 0,5 €/kg.
- Le prix de vente de morceaux de filets et bits and pieces sera de l'ordre de 3 € selon les espèces. Le prix de vente d'une pulpe de qualité est de l'ordre de 2 à 2,5 € / kg.
- Sur ces bases, on peut considérer que cette transformation ne sera viable que si les soutiens financiers accordés à cette initiative compensent les coûts d'investissement ainsi que les opérations de tri des poissons, de congélation et stockage avant traitement.
- Soulignons ici que certains opérateurs économiques parviennent à rentabiliser l'activité pulpe en France avec un prix d'achat moyen du poisson de 0,8 €.

### 4.3 Leviers d'action et freins à lever

Pour permettre ces développements, il nous semble utile de revenir sur quelques points soulignés par les industriels enquêtés.

- *Rendre possible l'accès de l'industrie à ces matières premières* : cet aspect est déterminant pour le succès d'une offre de ce type. Deux aspects sont primordiaux.
  - La taille des lots : les industriels utilisent des quantités qui se chiffrent par dizaines (voire centaines) de tonnes annuelles et donc s'approvisionnent en congelé avec des lots de l'ordre de 10 ou 20 t (en général importés en conteneurs) pour une même espèce.
  - Régularité de qualité : les critères classiquement utilisés par exemple pour les pulpes sont : l'ABVT (Azote Basique Volatile Total), la microbiologie, la blancheur, absence de restes de peau, texture et force de gel, taux humidité et taux protéique...La qualité et son suivi doivent être un atout d'une production française.
  - Produit prêt à l'emploi : la plupart des utilisateurs recherchent un produit directement utilisable (pas de poisson entier ou de sous produits bruts) mis en blocs congelés. La production pourra en outre s'adapter aux attentes clients spécifiques.
- *Mettre en avant l'exploitation durable de la ressource et/ou l'origine pêche française*: La plupart des industriels enquêtés ont été sensibles à la notion de valorisation des espèces dans le contexte de raréfaction de la ressource et de durabilité. Certains ont déjà une réflexion sur la mise en avant de la durabilité des pêcheries, d'autres sur la pêche française : dans les deux cas, les produits vendus pourront intégrer cette

dimension ; on devra veiller à une traçabilité permettant de garantir l'origine « pêche Française » des produits transformés proposés et on cherchera les moyens d'insister sur la dimension « durable » de l'approche proposée.

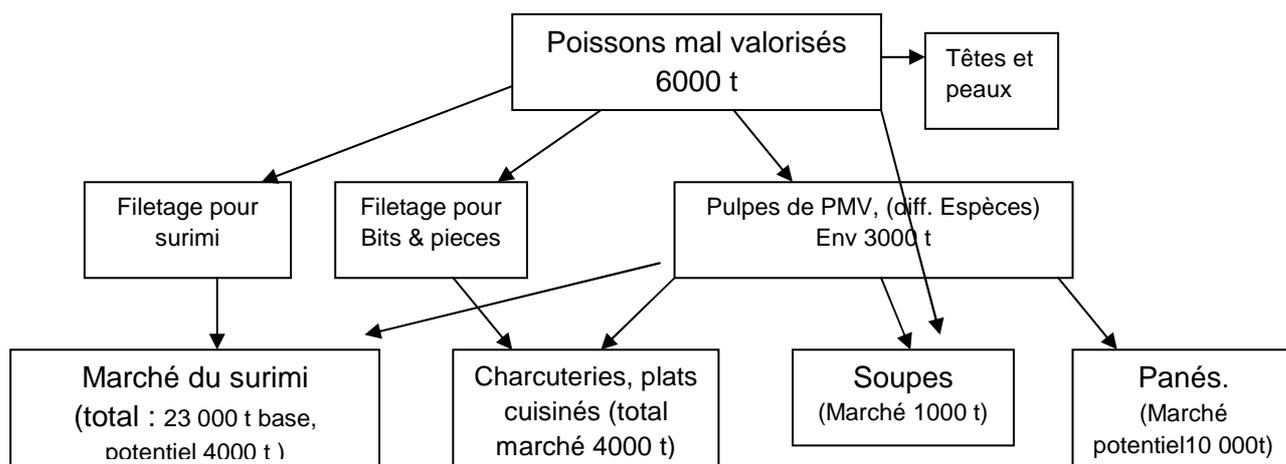
➤ *Valorisation et étiquetage produits :*

Un des atouts potentiels de l'offre de ces produits sera la possibilité de mettre en avant différentes espèces bien identifiées et permettant d'utiliser le nom de l'espèce qui peut être, selon les cas, un moyen de différenciation et un élément plus valorisant que « chair de poisson » voire « chair de poisson blanc ».

Par ailleurs, le produit proposé, basé sur le travail du poisson entier étêté et éviscéré, voire du filet, permet la production de pulpe de qualité, de grade élevé, supérieure à une pulpe de coproduits : ceci devrait permettre de sortir d'une concurrence directe avec des productions issues de coproduits et devrait donc permettre d'atteindre une valorisation supérieure :

Un autre élément d'étiquetage des produits finis pourra être la mise en avant de l'origine pêche française.

### Schéma de valorisation possible



Sur ces bases, on pourrait proposer une organisation du type suivant :

- Partant de la répartition des retraits des criées, nous avons en partie 2 du présent document considéré une dizaine de criées, qui représentaient 6000 t de retraits sur les trois façades maritimes (60% des retraits totaux).
- Au total, sur la base d'une gamme d'une dizaine d'espèces, on peut valoriser la très grande majorité des volumes considérés, avec un minimum de 50 tonnes par espèce.

- On pourra donc organiser dans chaque criée, la collecte de quelques espèces (3 à 10 au maximum). Ces poissons seraient classés par calibre, éviscérés (et éventuellement étêtés) ; ils seraient alors centralisés et congelés par exemple dans un port de chaque façade maritime<sup>4</sup>.
- On constituera ainsi des lots par espèce et par taille de poisson : ils pourront alors être transformés en pulpe (ou filets ou bits and pieces...), dans de bonnes conditions : une taille homogène permet un réglage simple des presses, voire des fileteuses et donc un fonctionnement économique. La traçabilité des produits devra être assurée ainsi, bien sûr, que des procédures qualité correspondant aux attentes des utilisateurs. Une production totale de l'ordre de 3000 t permettant de sélectionner des débouchés spécifiques par espèce.
- Un tel dispositif pourrait être conçu dans le cadre d'une contractualisation entre les OP avec un opérateur (soit directement intéressé au montage, soit sous traitant), si possible déjà présent sur le marché des coproduits ou dérivés du poisson.

---

<sup>4</sup> En cas de non disponibilité de capacité de congélation, peut-être peut-on envisager la possibilité d'utiliser les équipements d'un bateau congélateur à quai.

## Glossaire

**ADEPALE** : Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés.

**ABVT** : Azote Basique Volatile Total : la mesure de l'ABVT permet d'évaluer la dégradation des poissons en estimant le catabolisme des substances protéiques présentes.

**Bits and pieces de poisson** : petits morceaux de poisson ; les morceaux proviennent le plus souvent de chute de queue ou de bout de darne. Ils utilisés comme marquants comme des produits tels que des plats cuisinés, des terrines ...

**Produit Alimentaire Intermédiaire (PAI)** : regroupent les produits alimentaires/ingrédients destinés à l'industrie et pouvant subir une nouvelle transformation avant d'être consommés.

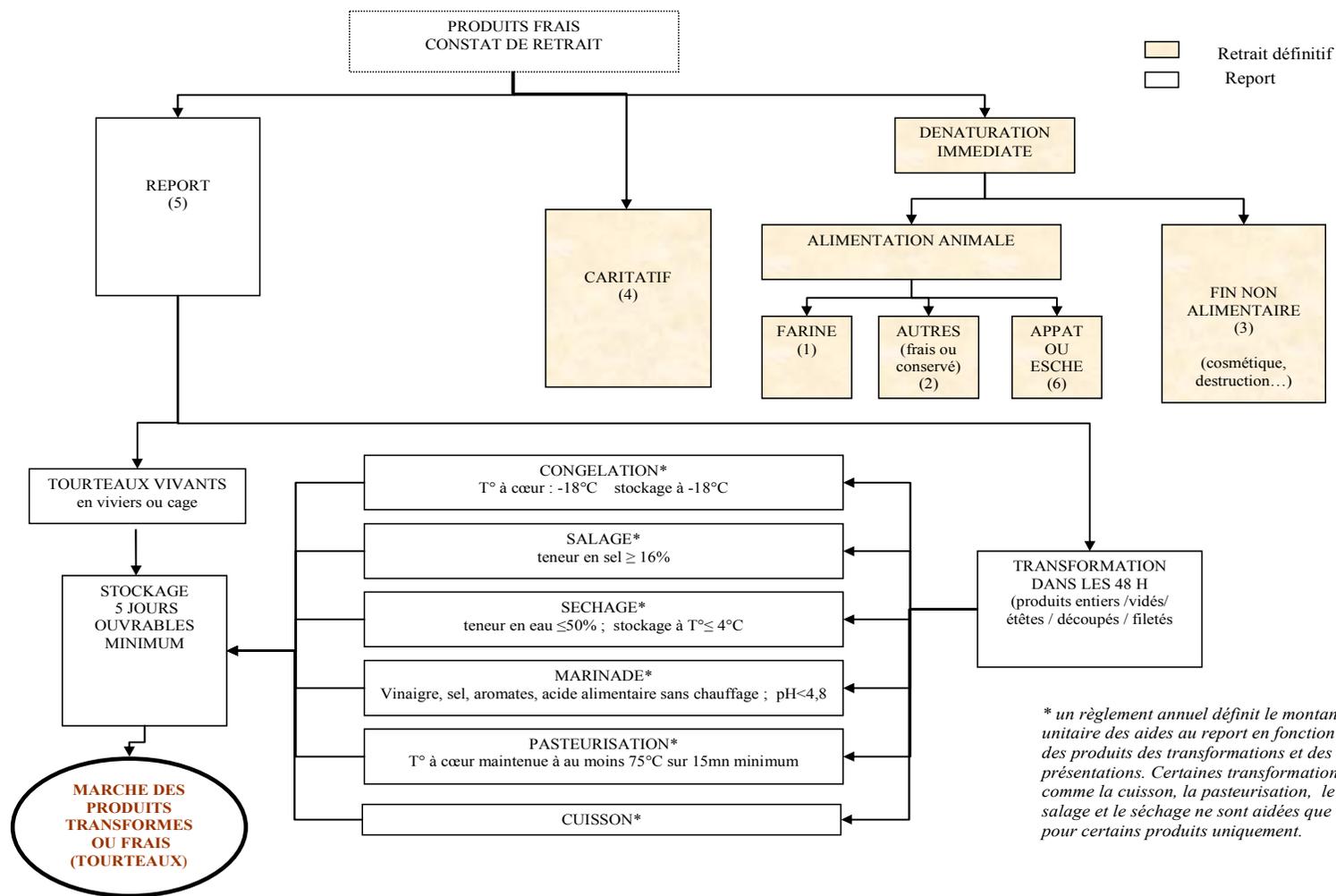
**GMS** : Grande et Moyenne Surface

**MSC** : Marine Stewardship Council

**Scrapping de poisson** : miettes de poisson

# ANNEXES

# ANNEXE 1 : SCHEMA RECAPITULATIF DES MESURES DE RETRAIT – INSTRUCTION OCM N°1/2007



## ANNEXE 2 : LES ESPECES DE L'ANNEXE I

INSTRUCTION OCM n°1/2007

ANNEXE A1

### CATEGORIES DE PRODUITS POUVANT BENEFICIER DE LA COMPENSATION FINANCIERE (Annexe I, A et B du R(CE)104/2000)

| ESPECES                       | NOM SCIENTIFIQUE                                 | TAILLES       | QUALITE    |
|-------------------------------|--|---------------|------------|
| Aiguillat                     | <i>Squalus acanthias</i>                         | 1, 2, 3       | E/A        |
| Anchois                       | <i>Engraulis spp.</i>                            | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Baudroies                     | <i>Lophius spp.</i>                              | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Cardines                      | <i>Lepidorhombus spp.</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Crevette grise                | <i>Crangon crangon</i>                           | 1, 2          | E/A        |
| Crevette nordique             | <i>Pandalus borealis</i>                         | 1, 2          | E/A        |
| Eglefin                       | <i>Melanogrammus aeglefinus</i>                  | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Flet commun                   | <i>Plathichtys flesus</i>                        | 1, 2          | E/A        |
| Hareng                        | <i>Clupea harengus</i>                           | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Lieu noir                     | <i>Pollachius virens</i>                         | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Limande                       | <i>Limanda limanda</i>                           | 1, 2          | E/A        |
| Lingues                       | <i>Molva spp.</i>                                | 1, 2, 3       | E/A        |
| Maquereau                     | <i>Scomber scombrus</i>                          | 1, 2, 3       | E/A        |
| Maquereau espagnol            | <i>Scomber japonicus</i>                         | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Merlan                        | <i>Merlangius merlangus</i>                      | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Merlu                         | <i>Merluccius merluccius</i>                     | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Morue                         | <i>Gadus morhua</i>                              | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Rascasses du Nord ou Sébastes | <i>Sebastes spp.</i>                             | 1, 2, 3       | E/A        |
| Plie ou carrelet              | <i>Pleuronectes platessa</i>                     | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Roussettes                    | <i>Scyliorhinus spp.</i>                         | 1, 2, 3       | E/A        |
| Sardine de l'Atlantique       | <i>Sardina pilchardus</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Sardine de la Méditerranée    | <i>Sardina pilchardus</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Seiches                       | <i>Sepia officinalis et<br/>Rossia macrosoma</i> | 1, 2, 3       | E/A<br>E/A |
| Thon blanc ou Germon          | <i>Thunnus alalunga</i>                          | 1, 2          | E/A        |

**CATEGORIES DE PRODUITS POUVANT BENEFICIER DE L'AIDE AU  
REPORT (Annexe I, A, B et C du R(CE)104/2000)**

| ESPECES                       | NOM SCIENTIFIQUE                                 | TAILLES       | QUALITE    |
|-------------------------------|--|---------------|------------|
| Aiguillat                     | <i>Squalus acanthias</i>                         | 1, 2, 3       | E/A        |
| Anchois                       | <i>Engraulis spp.</i>                            | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Baudroies                     | <i>Lophius spp.</i>                              | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Cardines                      | <i>Lepidorhombus spp.</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Crabe Tourteau                | <i>Cancer pagurus</i>                            | 1, 2          |            |
| Crevette grise                | <i>Crangon crangon</i>                           | 1, 2          | E/A        |
| Crevette nordique             | <i>Pandalus borealis</i>                         | 1, 2          | E/A        |
| Eglefin                       | <i>Melanogrammus aeglefinus</i>                  | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Flet commun                   | <i>Platichthys flesus</i>                        | 1, 2          | E/A        |
| Hareng                        | <i>Clupea harengus</i>                           | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Langoustine                   | <i>Nephrops norvegicus</i>                       | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Lieu noir                     | <i>Pollachius virens</i>                         | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Limande                       | <i>Limanda limanda</i>                           | 1, 2          | E/A        |
| Lingues                       | <i>Molva spp.</i>                                | 1, 2, 3       | E/A        |
| Maquereau                     | <i>Scomber scombrus</i>                          | 1, 2, 3       | E/A        |
| Maquereau espagnol            | <i>Scomber japonicus</i>                         | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Merlan                        | <i>Merlangius merlangus</i>                      | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Merlu                         | <i>Merluccius merluccius</i>                     | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Morue                         | <i>Gadus morhua</i>                              | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Rascasses du Nord ou Sébastes | <i>Sebastes spp.</i>                             | 1, 2, 3       | E/A        |
| Plie ou carrelet              | <i>Pleuronectes platessa</i>                     | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Roussettes                    | <i>Scyliorhinus spp.</i>                         | 1, 2, 3       | E/A        |
| Sardine de l'Atlantique       | <i>Sardina pilchardus</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Sardine de la Méditerranée    | <i>Sardina pilchardus</i>                        | 1, 2, 3, 4    | E/A        |
| Seiches                       | <i>Sepia officinalis et<br/>Rossia macrosoma</i> | 1, 2, 3       | E/A<br>E/A |
| Soles                         | <i>Solea spp</i>                                 | 1, 2, 3, 4, 5 | E/A        |
| Thon blanc ou Germon          | <i>Thunnus alalunga</i>                          | 1, 2          | E/A        |

## ANNEXE 3 : LES ESPECES DE L'ANNEXE IV

INSTRUCTION OCM n°1/2007

ANNEXE A3

### CATEGORIES DE PRODUITS POUVANT BENEFICIER DE LA COMPENSATION FORFAITAIRE ET DE LA PRIME FORFAITAIRE (Annexe IV du R(CE)104/2000)

| ESPECES                          | NOM SCIENTIFIQUE                              | TAILLES       | PRESENTATION          | FRAICHEUR |
|----------------------------------|---|---------------|-----------------------|-----------|
| Bogue                            | <i>Boops boops</i>                            | 1, 2, 3       | Entier ou vidé        | E, A      |
| Bulot                            | <i>Buccinum undatum</i>                       | 1             | Entier                | E, A      |
| Capelan de Méditerranée          | <i>Trisopterus minutus</i>                    | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Castagnoles                      | <i>Brama spp.</i>                             | 1, 2          | Entier ou vidé        | E, A      |
| Chinchard                        | <i>Trachurus spp.</i>                         | 1, 2, 3, 4, 5 | Entier ou vidé        | E, A      |
| Congre                           | <i>Conger conger</i>                          | 1, 2, 3       | Entier ou vidé        | E, A      |
| Coquille St-Jacques              | <i>Pecten maximus</i>                         | 1             | Entier                | E, A      |
| Dorade grise (Griset)            | <i>Spondyliosoma cantharus</i>                | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Grondin perlon                   | <i>Trigla lucerna (grondin perlon)</i>        | 1, 2          | Entier ou vidé        | E, A      |
| Grondin gris                     | <i>Eutrigla gumardus (grondin gris)</i>       | 1, 2          | Entier ou vidé        | E, A      |
| Grondins rouges                  | <i>Aspitrigla cuculus (grondin rouge)</i>     | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
|                                  | <i>Trigla lyra (grondin lyre)</i>             | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
|                                  | <i>Aspitrigla obscura (grondin morrude)</i>   | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
|                                  | <i>trigloporus lastoviza (grondin camard)</i> | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Lieu jaune                       | <i>Pollachius pollachius</i>                  | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Limande sole                     | <i>Microstomus kitt</i>                       | 1, 2, 3       | Entier ou vidé        | E, A      |
| Merlan poutassou                 | <i>Micromesistius poutassou ou</i>            | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
|                                  | <i>Gadus poutassou</i>                        | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Mulets                           | <i>Mugil spp.</i>                             | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Picarel                          | <i>Specara smaris</i>                         | 1, 2, 3       | Entier ou vidé        | E, A      |
| Raies                            | <i>Raja spp.</i>                              | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Rouget de roche ou Rouget barbet | <i>Mullus surmuletus et Mullus Barbatu</i>    | 1, 2, 3       | Entier ou vidé        | E, A      |
| Sprat                            | <i>Sprattus sprattus</i>                      | 1             | Entier                | E, A      |
| Sabres                           | <i>Lepidopus caudatus (sabre argenté)</i>     | 1, 2, 3, 4    | Entier, étêté ou vidé | E, A      |
|                                  | <i>Aphanopus carbo (sabre noir)</i>           | 1, 2          | Entier, étêté ou vidé | E, A      |
| Tacaud                           | <i>Trisopterus luscus</i>                     | 1, 2, 3, 4    | Entier ou vidé        | E, A      |
| Thon rouge                       | <i>Thunnus thynnus</i>                        | 1, 2, 3, 4, 5 | Entier ou vidé        | E, A      |
| Coryphène                        | <i>Coryphaena hippurus</i>                    |               |                       | E,A       |

## ANNEXE 4 : LES FICHES ESPECES

| <b>PETITE ROUSSETTE</b>  |             |  |                 |              |
|--|-------------|--|-----------------|--------------|
| Nom latin : <i>Scyliorhinus canicula</i>   |             |  |                 |              |
| Noms vernaculaires : petite roussette, roussette, saumonette, vache, holbiche, cata, pintou roussou, touilh... |             |  |                 |              |
| Quantités mises en vente (t) 2008 <sup>(1)</sup> : 3 173,6   |             | Quantités retirées (t) 2008 <sup>(1)</sup> : 507,2                                 |                 |              |
| 2008 : 4 799   |             | 2008 : 639,1   |                 |              |
| 2007 : 5 240   |             | 2007 : 652,3   |                 |              |
| 2006 : 5 037   |             | 2006 : 401,7   |                 |              |
| (1) : pour les dix premières criées françaises   |             |  |                 |              |
| <b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b>   |             |  |                 |              |
| Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :  |             |  |                 |              |
| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement)   | 2kg et plus | 1 à 2kg exclu  | 0,5 à 1kg exclu |              |
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)   | 0,47 € /kg  | 0,44 € /kg   | 0,24 € /kg      |              |
| Composition biochimique (pour 100g de produit):  |             |  |                 |              |
| Glucides   | Protéines   | Lipides  | % eau           |              |
| 0,2g   | 23,3g       | 0,2g   | 76,2            |              |
| Rendement de filetage : 26,5% (filet sans peau/poisson entier)   |             |  |                 |              |
| Caractérisation des filets :   |             |  |                 |              |
| Couleur : chair rose   |             |  |                 |              |
| Texture : ferme  |             |  |                 |              |
| Caractérisation des pulpes sur essai CEVPM:  |             |  |                 |              |
| Couleur : beige rosé   |             |  |                 |              |
| Force de gel : moyen   |             |  |                 |              |
| Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation   |             |  |                 |              |
| Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine   |             |  |                 |              |
| Rendement (pulpe /poisson e /e) : 31,7%  |             |  |                 |              |
| Composants intéressants ou recherchés :  |             |  |                 |              |
| Cartilages : oui (pour cosmétologie et domaine médicale)   |             |  |                 |              |
| <b>PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ</b>  |             |  |                 |              |
| Noms   | Utilisation | Composition  | Prix courants   | Fournisseurs |
| Filets   |             |  |                 |              |
| Entier vidé  | Grossistes  |  | 3,50 €          | CME          |
| <b>Remarques complémentaires :</b>   |             |  |                 |              |
| Produit fragile se détériorant très vite pour donner une odeur d'ammoniaque                                    |             |  |                 |              |

## FICHE BUCCIN

Nom latin : *Buccinum undatum*  
Noms vernaculaires : Buccin, Bulot



Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 3 572,9  
2008 : 4 087  
2007 : 5 318  
2006 : 5 279

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 227  
2008 : 230  
2007 : 2,5  
2006 : 53,7

(1) : pour les dix premières criées françaises

Prix de retrait (€/kg) : 0,6 à 1,10  
(selon les tailles, présentations et qualités confondues)

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | - 40 au kg | + 40 au kg |
|--|------------|------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,60       | 0,95       |

Composition biochimique : Glucides : 2,9g  
(pour 100g de produit) Protéines : 20,7 g  
*Chair cuite* Lipides : 0,3 g  
Eau : 74,1 g

Rendement de filetage : sans objet

Caractérisation des filets : sans objet

Couleur :

Texture :

Caractérisation des pulpes : sans objet

Couleur :

Force de gel :

Qualités bactériologiques :

Impuretés :

Rendement :

Composants intéressants ou recherchés : sans objet

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms               | Utilisation | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|--------------------|-------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe              |             |             |               |              |
| Bits and pieces    |             |             |               |              |
| Filets             |             |             |               |              |
| Poissons éviscérés |             |             |               |              |

*Remarques complémentaires :*

## DORADE GRISE

Nom latin : *Spondyliosoma cantharus*

Noms vernaculaires : dorade grise, brème commune, pilonneau, pageot gris, gallet, tanuda...



Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 2 219

2008 : 3 662

2007 : 4 201

2006 : 3 427

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 220,4

2008 : 217,6

2007 : 360,5

2006 : 268,6

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement)          | 300 à 500g | 180 à 300g |
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A) entre le 01/01 et le 31/10 | 0,75€/kg   | 0,40€/kg   |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0,2g     | 20,5g     | 5,1g    | 72,9  |

Rendement de filetage : 46% (filet sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : gris clair

Texture : chair plutôt fine

Caractérisation des pulpes : sur essais au CEVPM

Couleur : beige foncé

Force de gel : bonne

Qualités bactériologiques : conformes à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine

Rendement pulpe : 53,5%

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation        | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|--------------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe           | Non                |             |               |              |
| Bits and pieces | Non                |             |               |              |
| Filets          | Plats cuisinés     | 40%         | 6,50 €        | CME          |
| Vidé/gratté     | GMS, Freeze center |             | 3,70 €        | Cornic       |

Remarques complémentaires :

## CONGRE COMMUN



Nom latin : *Conger conger*

Noms vernaculaires : congre, fouet : petit, silimor, anguira, moussole, grongu...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 1408,04  
2008 : 3 610  
2007 : 3 982  
2006 : 3 547

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 208,2  
2008 : 325,9  
2007 : 334,8  
2006 : 236,6

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 7kg et plus | 5 à 7 kg | 3 à 5 kg | 0,5 à 3 kg |
|--|-------------|----------|----------|------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 1,8 €/kg    | 1,2 €/kg | 0,8€/kg  | 0,6 €/kg   |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau      |
|----------|-----------|---------|------------|
| 0,1g     | 20g       | 3g      | 76 environ |

Rendement de filetage : 52% (filets / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : blanc rosé nacré

Texture : chair très serrée

Caractérisation des pulpes sur essais CEVPM

Couleur : beige foncé

Force de gel : bonne

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine

Rendement : 61% (filets / poisson étêté/éviscéré)

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms               | Utilisation | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|--------------------|-------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe              |             |             |               |              |
| Bits and pieces    |             |             |               |              |
| Filets             |             |             |               |              |
| Poissons éviscérés | Soupe       | 10%         | 3,20 €        |              |

Remarques complémentaires :

## TACAUD COMMUN



Nom latin : *Trisopterus luscus*

Noms vernaculaires : tacaud, gode, plouse, poule, tongue, officier, tacard, barraud, moulek...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 2 369,9

2008 : 4 152

2007 : 4 060

2006 : 5 076

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 186,1

2008 : 237,7

2007 : 101,5

2006 : 299,7

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 400g et plus | 250 à 400g exclu | 125 à 250g exclu |
|--|--------------|------------------|------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,54€/kg     | 0,33€/kg         | 0,15€/kg         |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau      |
|----------|-----------|---------|------------|
| 0,3g     | 19,7g     | 0,4g    | 79 environ |

Rendement de filetage : 34,7% (Filet sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : Blanche

Texture : chair fine mais assez molle

Caractérisation des pulpes sur essai CEVPM

Couleur : beige rosé

Force de gel : moyenne

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peaux et de péritoine

Rendement (pulpe/poisson e/e) : 58%

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|-------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe           |             |             |               |              |
| Bits and pieces |             |             |               |              |
| Filets          |             |             |               |              |

**Remarques complémentaires :**

Poisson se dégradant très vite pour donner une odeur ammoniacale.

## LIEU NOIR



Nom latin : *Pollachius virens*

Noms vernaculaires : colin, colin noir, merluche, greslin, grelin, merlan vert, lieu.

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 7 764,5

2008 : 8 083

2007 : 10 227

2006 : 10 355

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 183,2

2008 : 186,8

2007 : 112,1

2006 : 104,6

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 5kg et plus | 3 à 5 kg | 1,5 à 3 kg | 0,3 à 1,5 kg |
|--|-------------|----------|------------|--------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,47 €/kg   | 0,47€/kg | 0,46€/kg   | 0,25€/kg     |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0,4g     | 16,2g     | 0,9g    | 79,3  |

Rendement de filetage : 51% (filet sans peau / poisson entier éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : beige clair

Texture : chair assez molle et grossière

Caractérisation des pulpes :

Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes

Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne

Impuretés : présences de petits bouts de peaux et péritoines

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Aromatisation

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation         | Composition | Prix courants |
|-----------------|---------------------|-------------|---------------|
| Pulpe           | Terrine             | 50%         | 0,70 €        |
| Bits and pieces | Poisson reconstitué | 90 à 99%    | 1,80 €        |
| Filets          | Plats cuisinés      | 60%         | 2,30 €        |
|                 |                     |             |               |

Remarques complémentaires :

## RAIE FLEURIE



Nom latin : *Raja naevus*

Noms vernaculaires : raie, raie soleil, raie japonaise, raie vache, razza

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup> : 1 656,8

2008 : 2 328

2007 : 2 450

2006 : 2 515

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup> : 80,5

2008 : 109,7

2007 : 107,4

2006 : 89,6

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 5 kg et plus | 3 à 5 kg exclu | 1 à 3 kg exclu | 300g à 1 kg exclu |
|--|--------------|----------------|----------------|-------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 2€/kg        | 1,80€/kg       | 1,10€/kg       | 0,50€/kg          |

Composition biochimique (pour 100g de produit) :

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0,3g     | 21,4g     | 0,2g    | 76,8  |

Rendements : aile pelée 1 face : 41,5%    aile pelée 2 faces : 36,5%

Caractérisation des filets :

Couleur : blanche

Texture : chair fine et un peu ferme

Caractérisation des pulpes : non testée

Composants intéressants ou recherchés :

Cartilages : oui (pour cosmétologie et domaine médicale)

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation     | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|-----------------|-------------|---------------|--------------|
| Bits and pieces |                 |             |               |              |
| Aile sans peau  | Grossistes, RHF | GMS,        | 4,10 €        |              |

#### Remarques complémentaires :

Produit fragile se détériorant très vite pour donner une odeur d'ammoniaque

## HARENG COMMUN



Nom latin : *Clupea harengus*

Noms vernaculaires : hareng, harink, harinkiet, chardin igarra.

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 2 704,2  
2008 : 2 769  
2007 :  
2006 :

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 69  
2008 : 68 (?)  
2007 :  
2006 :

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation (1<sup>ère</sup> vente uniquement) / Prix de retrait poisson entier (Q=EA) :  
125 à 250g exclu : 0,21 €/kg

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines    | Lipides     | % eau       |
|----------|--------------|-------------|-------------|
| 0,4 à 1g | 18,3 à 18,7g | 3,7 à 10,6g | 68,3 à 76,2 |

Rendement de filetage (filet avec peau/ poisson entier) : 40%

Caractérisation des filets :

Couleur : sombre

Texture : chair plutôt fine

Caractérisation des pulpes :

Couleur : beige foncé

Force de gel : bonne

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés présence de petits bouts de peaux et de péritoine

Composants intéressants ou recherchés :

Huile :

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation      | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|------------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe           |                  |             |               |              |
| Bits and pieces |                  |             |               |              |
| Filets          | Marinage, fumage |             | 1,30 €        | A16          |
|                 |                  |             |               |              |

*Remarques complémentaires :*

**EGLEFIN**

Nom latin : *Melanogrammus aeglefinus*

Noms vernaculaires : saint-pierre, égrefin, anon, lieu, bourricot, habillot...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 3 192,5  
 2008 : 4 234  
 2007 : 3 920  
 2006 : 3 047

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 67,6  
 2008 : 118,9  
 2007 : 69,4  
 2006 : 55,8

(1) : pour les dix premières criées françaises

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 1kg et plus | 570g à 1kg exclu | 370 à 570g exclu | 170 à 370g exclu |
|--|-------------|------------------|------------------|------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,63€/kg    | 0,63€/kg         | 0,41€/kg         | 0,34€/kg         |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 1,3g     | 17,3g     | <0,1g   | 80,4  |

Rendement de filetage : 44% (filet sans peau / poisson entier éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : blanc – blanc rosé

Texture : chair fine

Caractérisation des pulpes sur essai CEVPM :

Couleur : Beige rosée pour le poisson entier, Rougeâtre pour la pulpe d'arêtes

Force de gel : Bonne pour le filet, moyenne pour l'arête

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne

Impuretés : présence de petits bouts de peaux et péritoines

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptides et protéines à partir de la chair

**PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ**

| Noms            | Utilisation       | Composition        | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|-------------------|--------------------|---------------|--------------|
| Pulpe           |                   |                    |               |              |
| Bits and pieces | Charcuteries      | Rare sur le marché | 2,00 €        | Valofish     |
| Filets petits   | Grossistes<br>RHF | GMS                | 3,80 €        | CORNIC       |

Remarques complémentaires :

## GRONDIN ROUGE



Nom latin : *Aspitrigla cuculus*

Noms vernaculaires : grondin, gros cabot, turc, rougeot anglais, tombe, mouline, galinette.

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 2 876,2  
2008 : 3 472  
2007 : 4 349  
2006 : 4 463

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 40,6  
2008 : 84  
2007 : 267,6  
2006 : 220,8

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>er</sup> vente uniquement) | 1 kg et plus | 400g à 1 kg exclu | 200 à 400g exclu | 140 à 200g exclu | 60 à 140g exclu |
|---|--------------|-------------------|------------------|------------------|-----------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                  | 1,20€/kg     | 1,20€/kg          | 0,85€/kg         | 0,28€/kg         | 0,28€/kg        |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0g       | 18g       | 3g      | 78    |

Rendement de filetage : 33,1% (filet sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : blanche

Texture : chair plus ou moins fine

Caractérisation des pulpes :

Couleur : beige rosé

Force de gel : intéressante

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms        | Utilisation | Composition    | Prix courants | Fournisseurs |
|-------------|-------------|----------------|---------------|--------------|
| Filets      | Non         |                |               |              |
| Poisson e/e | Soupes      | 15% en mélange | 1,60 €        | CME          |

**Remarques complémentaires :**

Poisson difficile à fileter et plein d'arêtes

## MAQUEREAU COMMUN



Nom latin : *Scomber scombrus*

Noms vernaculaires : maquereau, lisettes (jeunes), launets, berdaou, brats, cavaille, aurion...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 4 252,4  
 2008 : 7 176  
 2007 : 7 050  
 2006 : 9 140

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 21,1  
 2008 : 323,8  
 2007 : 175  
 2006 : 344,4

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 500g et plus | 200 à 500g exclu | 100 à 200g exclu |
|--|--------------|------------------|------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,25 €/kg    | 0,25 €/kg        | 0,24 €/kg        |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0,2 g    | 18,1 g    | 14,2 g  | 66,4  |

Rendement de filetage : 41,4% (filet sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : beige

Texture : chair ferme

Caractérisation des pulpes :

Couleur : beige foncé

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine

Rendement (pulpe/poisson e/e) : 51,5%

Composants intéressants ou recherchés :

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|-------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe           |             |             |               |              |
| Bits and pieces |             |             |               |              |
| Filets          | Rillettes   | 40%         | 4,50 €        | CME          |
| Vidé            | Grossistes  |             | 2,00 €        | CME          |

*Remarques complémentaires :*

## CHINCHARD COMMUN



Nom latin : *Trachurus trachurus*

Noms vernaculaires : chinchard, carringue, robinette, singe, makacla, bizet, gascon...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>1</sup>: 1 183,7  
 2008 : 2 150  
 2007 : 2 563  
 2006 : 2 381

Quantités retirées (t) 2008<sup>1</sup>: 20,3  
 2008 : 79,6  
 2007 : 130,1  
 2006 : 152,2

(1) : pour les dix premières criées françaises

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides           | Protéines            | Lipides            | % eau              |
|--------------------|----------------------|--------------------|--------------------|
| entre 0,4 et 0,6 g | entre 18,7 et 19,6 g | entre 2,1 et 6,8 g | entre 71,7 et 77,4 |

Rendement de filetage :

Caractérisation des filets :

Couleur : Beige foncé

Texture : chair assez fine

Caractérisation des pulpes :

Couleur : beige foncé

Force de gel : Bonne pour le filet

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation européenne

Impuretés : présence de petits bouts de peau et péritoine

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

### PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ

| Noms            | Utilisation               | Composition | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|---------------------------|-------------|---------------|--------------|
| Pulpe           | Non                       |             |               |              |
| Bits and pieces | Non                       |             |               |              |
| Filets          | Non                       |             |               |              |
| Entiers         | Pas d'utilisation précisé |             | 1,30 €        | CME          |

Remarques complémentaires :

**GRONDIN PERLON**

Nom latin : *Trigla lucerna*

Noms vernaculaires : grondin, rouget, tombe, pirelon, cabota, galinetta...

Quantités mises en vente (t) 2008<sup>(1)</sup> : 897,06

2008 : 1 055

2007 :

2006 :

Quantités retirées (t) 2008<sup>(1)</sup> : 13

2008 : 45,5

2007 :

2006 :

(1) : pour les dix premières criées françaises

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Calibre de commercialisation / Prix de retrait poisson entier :

| Calibre de commercialisation (1 <sup>ère</sup> vente uniquement) | 1kg et plus | 500g à 1kg exclu | 350 à 500g exclu | 250 à 350g exclu | 200 à 250g exclu |
|--|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Prix de retrait poisson entier (Qualité : E/A)                   | 0,78 €/kg   | 0,70 €/kg        | 0,40 €/kg        | 0,20 €/kg        | 0,20 €/kg        |

Composition biochimique (pour 100g de produit):

| Glucides | Protéines | Lipides | % eau |
|----------|-----------|---------|-------|
| 0 g      | 18 g      | 3 g     | ≅ 78  |

Rendement de filetage : 33,1% (filets sans peau / poisson éviscéré)

Caractérisation des filets :

Couleur : blanche

Texture : chair fine

Caractérisation des pulpes à base de poisson e/e:

Couleur : beige rosé

Force de gel : intéressante

Qualités bactériologiques : conforme à la réglementation

Impuretés : présence de petits bouts de peau et de péritoine

Rendement : 50,9%

Composants intéressants ou recherchés :

Collagène à partir de la peau et des arêtes

Peptide et protéine à partir de la chair

Acides gras spécifiques : riche en oméga 3

**PRODUITS ELABORES PRESENTS SUR LE MARCHÉ**

| Noms            | Utilisation | Composition    | Prix courants | Fournisseurs |
|-----------------|-------------|----------------|---------------|--------------|
| Bits and pieces | Non         |                |               |              |
| Filets          | Non         |                |               |              |
| Poisson e/e     | Soupes      | 15% en mélange | 1,60 €        | CME          |

**Remarques complémentaires :**

Poisson difficile à fileter avec beaucoup de petites arêtes.

## ANNEXE 5 : STORE CHECKS DES PRODUITS UTILISATEURS DE PAI

### AUCHAN

Centre commercial des 3 fontaines  
95000 CERGY  
Surface : 13 092m<sup>2</sup>

|        | Nom mentionné du produit   | Marque | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg (ou L) | Composition  |
|--------|--|--------|--------------|----------------|-------------------|--|
| Surimi | Minis bâtonnets (240g)<br> | Auchan | 1.98         | 240g           | 8.25              | <b>Surimi 38% (chair de poisson</b> , sucre, stabilisants : sorbitol de maïs et de blé, polyphosphates), eau, blanc d'œuf, amidon de blé, huile de colza, arôme crabe, sel, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant : extrait de paprika.                   |
|        | Fleur de surimi (120g)   | Vici   | 2.12         | 120g           | 17.7              | <b>Surimi (colin d'Alaska 50%</b> , stabilisants; sorbitol E420, polyphosphates E452), eau, amidon de blé, amidon de pomme de terre, sucre, arôme de crabe, sel, blanc d'œuf, jaune d'œuf, exhausteur de goût : E621, E640, colorant ; extrait naturel de paprika E160c. |

|                         |  |           |      |      |      |  |
|-------------------------|--|-----------|------|------|------|--|
|                         | <br> |           |      |      |      |  |
|                         | <p>Minis au saumon fumé</p>    | Coraya    | 2.95 | 210g | 14.0 | <p><b>Poissons 39% (pulpe de saumon Atlantique fumé 21.5%, chair de poisson), eau, blanc d'œuf réhydraté, amidon de blé, huile végétale, fécule, sel, stabilisants : sorbitol, polyphosphates, sucre, colorants : extrait de paprika, carmins.</b></p>   |
| Salades Non réfrigérées | <p>Les saladières «Bältika »</p>   | Saupiquet | 1.99 | 250g | 7.96 | <p><b>Médailon de saumon 20% (dont saumon 80%, eau, gélifiant : carraghénanes, amidon transformé de maïs, sel, arôme naturel), pommes de terre (19%), eau, carottes (9%), haricots verts (8%), fenouil, oignons, poivrons rouges, huile végétale, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), vinaigre d'alcool, sel, arôme naturel, aneth, persil, amidon transformé de maïs, épaississants : gomme guar et gomme xanthane, colorant : oléorésine de paprika, poivre.</b></p> |

Etude sur les possibilités d'utilisation des espèces de la pêche française actuellement sous-valorisées

GEM/CEVMP/CEIS pour OFIMER

|        |  |              |      |      |        |   |
|--------|--|--------------|------|------|--------|---|
|        |   |              |      |      |        |   |
|        | <p>Salade campagnarde au thon</p>               | Auchan       | 1.32 | 250g | 5.28   | <p><b>Thon 20%</b>, flageolets 18%, carottes 12%, haricots blancs 12%, eau, oignons 6%, huile de colza, haricots verts 4%, poivrons rouges 4%, maïs doux en grains 3%, vinaigre d'alcool, sel, fond de volaille aromatisé (dextrose, sel, matières grasses et viande de volaille, arôme naturel), épices et aromates ; épaississant : farine de graines de caroube, gomme guar ; arômes naturels, amidon de riz, colorant : extrait de paprika.</p> |
|        | <p>Les salades de la Criée : Piémontaise</p>  | Petit Navire | 1.99 | 200g | 9.95   | <p>Pommes de terre (32%), <b>thon (25%)</b>, eau, tomates (11%), huile de colza, cornichons (4%), moutarde à l'ancienne (graines de moutarde, vinaigre, sel, Antioxygène : bisulfite de sodium, Acidifiant : acide citrique, extraits naturels d'épices et d'aromates), vinaigre d'alcool, jaune d'œuf en poudre, amidon transformé de maïs, crème en poudre, sel, sucre, Epaississants : gomme xanthane et gomme guar, poivre blanc.</p>           |
| Soupes | Soupe de poissons à la   | Liobig       | 1.95 | 60cl | 3.25€/ | <b>Fumet de poissons reconstitué</b> (eau, <b>poissons 16%</b> , purée  |

|  |       |      |                          |          |   |
|--|-------|------|--------------------------|----------|---|
| <p>méditerranéenne</p>    |       |      |                          | L        | <p>de tomates, oignon, huiles de tournesol et d'olive vierge extra, sel, ail, extraits naturels d'épices et aromates [poivre, thym, laurier, paprika], extrait de crustacés, piment), amidon transformé de maïs, protéines de lait, exhausteur de goût : glutamate de sodium, correcteur d'acidité : acide citrique, arômes (contient : blé, céleri).</p>                                   |
| <p>Soupe de poisson à la bretonne au beurre et au vin blanc</p>  | Maggi | 1.24 | 78g soit 750mL de potage | 15.9     | <p>Farine de blé, pâtes 25% (semoule de blé dur), légumes 14% : tomate, oignon, pomme de terre, <b>poisson blanc 9.3%</b>, sel, beurre de cuisine 2.8%, exhausteur de goût : glutamate de sodium ; ail, crevette, extrait de vin blanc, arômes, persil, épices. Peut contenir des traces d'œuf, céleri, mollusques.</p>   |
| <p>Soupe des Pêcheurs</p>  | Royco | 1.26 | 64g soit 80cl de potage  | 19.7€/kg | <p>Fécule de pomme de terre, croûtons 14.5% (farine de blé, matière grasse végétale, sel, levure, extrait de romarin), dextrose, sirop de glucose, sel, crevettes 6.1%, pomme de terre, tomate, matière grasse végétale, <b>poisson 2%</b>, ail, exhausteur de goût (chlorure de potassium, glutamate de sodium, E627, E631), arômes, extraits naturels d'épices et d'aromates (oignon,</p> |

|        |   |          |      |      |       |  |
|--------|---|----------|------|------|-------|--|
|        |    |          |      |      |       | paprika, poivre, laurier), sucre, extrait de malt d'orge, acidifiant (acide citrique), persil, piment de Cayenne, safran, curcuma, protéines de lait, émulsifiant (E471), céleri.  |
| Sauces | Sauce Nantua aux écrevisses<br>                  | Lustucru | 1.99 | 250g | 7.96  | Eau, crème UHT 10%, purée de tomates 3%, amidon transformé, vin blanc sec, fumet de crustacés 1.9%, <b>arômes</b> (blé, <b>poisson</b> , lait), queues d'écrevisses 1%, fumet d'écrevisses 0.5%, farine de blé, ail, sel, extraits naturels d'épices.  |
| Steaks | Hachés de la mer à base de thon à la tomate<br> | Auchan   | 1.50 | 180g | 8.33  | <b>Thon 40%, colin 27%</b> , huiles végétales (palme, tournesol, colza), <b>saumon 8%</b> , eau, oignons pré-frits (oignon, huile de tournesol), crème, huile d'olive vierge extra 3%, farine de blé, dextrose, concentré de tomate 1.4%, fibre de pommes de terre, blanc d'œuf en poudre, extrait de levures, sel, arôme. Traces éventuelles de mollusques. |
| Plats  | Parmentier de poisson à la tomate   | Fleury   | 3.35 | 300g | 11.17 | • 125 g de poisson cuisiné composé de : <b>colin d'Alaska</b>  |

|                   |  |        |      |      |      |   |
|-------------------|--|--------|------|------|------|---|
| préparés<br>frais | ciboulette<br>                                      | Michon |      |      |      | <p>(57%), eau, crème fraîche, beurre doux, huile d'olive vierge extra, <b>pulpe de poisson</b>, échalotes, ail, sel, amidon transformé de riz, ciboulette hachée (0.7%), persil, poivre blanc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>175 de purée de pommes de terre composée de : lait entier, flocons de pomme de terre à l'extrait d'épices, crème fraîche, sel.</li> </ul>   |
|                   | Parmentier de poisson<br>cuisiné à la<br>crème<br> | Auchan | 2.18 | 300g | 7.27 | <p>Eau, <b>chair de poisson blanc 25% (colin d'Alaska)</b>, crème liquide 10.7% (crème, gélifiant : carraghénanes), pomme de terre cuites 10.3% , flocon de pomme de terre 7.7% (pomme de terre déshydratée, émulsifiant : monostéarate de glycérol), <b>fumet de poisson aromatisé</b> (arôme naturel, sel, <b>poisson en poudre</b>, oignon, fécule de pomme de terre, extrait de vin blanc, sucre), lait écrémé en poudre, huile d'olive vierge extra 0.8%, ail, aneth 0.2%, persil 0.2%, muscade, poivre, curcuma.</p>  |
|                   | Lasagnes au saumon<br>cuisinées à la crème<br>légère   | Auchan | 2.50 | 320g | 7.81 | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sauce au saumon 55%</b> : eau, <b>saumon Atlantique 24.3%</b>, lait écrémé en poudre, <b>saumon fumé 4.9% (saumon Atlantique, sel)</b>, crème légère 4.9% (crème légère à 20% de mat.gr., stabilisant : carraghénanes) ; farine de blé, margarine (huiles et graisses végétales raffinées [colza, palme] ; eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras ; acidifiant : acide citrique, arômes, colorant : bêta-carotène) ; <b>préparation aromatique au poisson</b> (arôme [contient ; crustacés, mollusques], maltodextrine, dextrose, <b>fumet de</b></li> </ul> |

|                              |   |  |      |      |       |  |
|------------------------------|---|--|------|------|-------|--|
|                              |    |  |      |      |       | <p><b>poisson aromatisé</b> [sel, arômes, lactose, sucre, amidon transformé de pomme de terre, <b>poudre de poisson</b>], épices et aromates [dont oignon, poivre, laurier, thym], extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol, extrait naturel de céleri, antioxygène : acide citrique), sel, amidon transformé de pomme de terre, concentré de tomate, arôme, persil, jus de citron concentré, poivre. Pourcentages exprimés dans la sauce au saumon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pâtes aux œufs frais 25%</b> : semoule de blé dur, eau, œufs frais (140kg/kg de semoule)</li> <li>• <b>Sauce béchamel 15%</b> : eau, farine de blé, margarine (huiles et graisses végétales raffinées [colza, palme] ; eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras ; acidifiant ; acide citrique, arôme, colorant ; bêta-carotène), lait écrémé en poudre, crème légère 5% (crème légère à 20% de mat.gr., stabilisant : carraghénanes), sel, extraits de poivre et de muscade, amidon transformé de pommes de terre. Pourcentage exprimé dans la sauce béchamel.</li> <li>• <b>Fromage râpé 5%</b></li> </ul> |
| Plats cuisinés non frais     | <p>Parmentier de poisson à la ciboulette</p>  | La cuisine d'Océane<br>BP 543 –<br>85805 Saint<br>Gilles Croix<br>de Vie | 2.11 | 300g | 7.03  | Eau, <b>poisson blanc 30%</b> , flocons de pomme de terre 8% (pommes de terre déshydratées, émulsifiant : E471, stabilisant : E 450i, conservateur : E223, extrait d'épices, sel, préparation laitière (lactose, protéines de lait, crème), épaississants : gomme de xanthane et gomme de guar, ail déshydraté, curcuma, poivre.   |
| Tartinables (hors rillettes) | Les p'tites tartines « rillettes de thon »  | La<br>Conserverie<br>Familiale<br>150 rue cité                           | 1.77 | 100g | 17.70 | <b>Thon 42%</b> , eau, crème, huile de tournesol, blanc d'œuf, amidon, jus de citron, poudre de lait (émulsifiant : lécithine de soja), sel, basilic, ciboulette, poivre.  |

|          |   |   |      |      |       |  |
|----------|---|---|------|------|-------|--|
|          |    | Fleurie<br>71 680<br>Crêches sur<br>Saône                     |      |      |       |  |
|          | Tarama saumon fumé<br>   | Auchan  | 1.21 | 100g | 12.10 | Huile végétale (colza ou tournesol), œufs de cabillaud fumés et salés (25%), <b>saumon fumé (15%) (saumon, sel)</b> , eau, chapelure (farine de blé, sel), jus concentré de citron, sucre, conservateur : benzoate de sodium, colorants : carmins, jaune orange S.<br>Traces éventuelles de lait, crustacés et mollusques.   |
|          | Rillettes de thon au poivre vert & Crème douce de morue à l'ail<br> | Fumeries<br>occitanes<br>Parc<br>aquatechniqu<br>e 34200 Sète | 4.15 | 200g | 20.75 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Rillettes de thon poivre vert</i> : <b>Thon Listao 50%</b>, huiles végétales, lait, poivre vert 1.6%, huile d'olive, amidon modifié de pomme de terre, sirop de glucose, sel, persil, épaississant : E415-E401, poivre.</li> <li>• <i>Crème de morue à l'ail</i> : huile végétale, <b>morue spp 30%</b>, eau, ail 3%, amidon modifié de pomme de terre, sirop de glucose, sel, fibre de blé, épaississants : E415-E401.</li> </ul> |
| Terrines | Terrine aux crevettes et langoustines <i>recette florentine</i>   | Auchan  | 2.50 | 120g | 20.83 | <b>Chair de poissons</b> , eau, crevettes (15%), huile de colza, <b>surimi (chair de poissons, sucre, sorbitol, blanc d'œuf)</b> , crème fraîche, langoustines (5.5%), épinards, fibres de pousses de bambou, féculé de pommes de terre, tapioca, laitue de mer, dextrose de blé, sel, gélifiants ; carraghénanes et farine de graine de   |

|           |  |  |      |      |       |   |
|-----------|--|--|------|------|-------|---|
|           |   |  |      |      |       | caroube, arômes, protéines de lait et lactose, échalotes (contient sulfites), ail, colorant : extrait naturel de paprika.<br>Décor : eau, gélatine de porc, lactose, sel, gélifiant : carraghénanes.  |
| Rillettes | Rillettes de thon<br>                               | Les Entrées de la Mer<br>ZI de la Trésorerie – 62126 WIMILLE | 1.05 | 130g | 8.08  | <b>Thon (32%), poisson blanc (30%)</b> , eau, huile de colza, crème fraîche, amidon de tapioca, protéines de lait, sel, moutarde à l'ancienne, arôme (contient blé), poivre.  |
|           | Rillettes de thon et sa sauce à la provençale<br> | Kritsen  | 3.00 | 160g | 18.75 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rillettes 77% : Poisson 52% (dont thon 32%)</b>, crème fraîche, légumes 26% (tomates, aubergines, courgettes, oignon, poivron), huile végétale, concentré de tomate, farine et fibre de blé, <b>fumet de poisson</b>, arômes, sel de Guérande, épices et aromates, colorant : caramel, conservateur E262, épaississant : E466, céleri, ciboulette, sel, sucre, lactose, dextrose, extrait de levure, extrait de vin blanc.</li> <li>• <b>Sauce provençale 23%</b> : purée de tomate, eau, huile d'olive et olive, amidon modifié, ail, plantes aromatiques, sucre, sel, jus concentré de citron et betterave, épaississant : E415, épices. Traces éventuelles de crustacés, mollusques, œuf, sésame, moutarde.</li> </ul> |

|                  |   |  |      |      |       |   |
|------------------|---|--|------|------|-------|---|
| Mousselines      | <p>Mousselines de Homard<br/>sauce au<br/>champagne</p>  | Les Entrées<br>de la Mer<br>ZI de la<br>Trésorerie –<br>62126<br>WIMILLE | 3.55 | 170g | 20.88 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mousse 69.2% : poisson blanc (22.6%)</b>, homard (19%), <b>saumon Atlantique (13%)</b>, crème fraîche, eau, huile de colza, blanc d'œuf, fumet de crustacés (maltodextrine de pomme de terre, farine de froment, sel, <b>fumet de poisson</b> (sel, <b>arômes</b>, lactose, sucre, amidon de pomme de terre, <b>poisson poudre</b>), arôme de vin blanc (blé), arôme crustacés (lactose), huile de tournesol, légumes déshydratés (tomates, carottes, oignons), acide citrique anhydre, extrait de paprika, ribonucléotides), protéines de lait, tomate, amidon de tapioca, sel, poudre de lait, poivre, carraghénanes, gélatine, farine de graines de caroube.</li> <li>• <b>Sauce 30.8%</b> : Eau, crème liquide (crème légère, amidon transformé, stabilisants : E440, E460, E466, émulsifiant : E471), beurre, fumet de crustacés, vin blanc (sulfites), Champagne 3%, sel, persil, protéines de lait, amidon de pomme de terre, gomme de xanthane, farine de graines de guar, poivre.</li> </ul> |
| Panés réfrigérés | <p>Nuggets de poisson</p>                               | Auchan   | 2.19 | 200g | 10.95 | <p><b>Poisson 49%</b>, chapelure (farine de blé, levure, sel, curcuma, colorant : extrait de paprika), enrobant (eau, farine de blé), huiles de palme et de tournesol, calamar 8.4%, <b>surimi 5.9%</b> (<b>poisson</b>, stabilisants : sorbitol et polyphosphates, sucre, blanc d'œuf), eau, amidon modifié de pomme de terre, sel.</p>  |

## CARREFOUR

Centre Commercial Quais d'Ivry  
94200 Ivry-sur-seine  
Surface : 13 700

|                         | Nom mentionné du produit  | Marque  | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg | Composition   |
|-------------------------|---|---|--------------|----------------|------------|---|
| Salades non réfrigérées | Salade Piémontaise au surimi<br>             | Carrefour   | 1,55         | 240g           | 6.46       | Sauce mayonnaise 33% (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, jaune d'œuf, moutarde de Dijon [eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, antioxygène : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique], sel, sucre, amidon modifié de pomme de terre, épaississants : farine de graine de caroube – gomme guar – gomme xanthane, maltodextrine de pommes de terre, acidifiant : acide tartrique, colorant : lutéine), pommes de terre 27% (antioxygène : métabisulfite de sodium), <b>miettes à base de surimi 22% (chair de poisson, sucre, stabilisant : tréhalose, eau, amidon de blé, blanc d'œuf, huile de colza, sel, arôme de crabe, colorants : extrait de paprika et carmins), poivrons rouges 11%, cornichons saumurés 4.6 (cornichons, eau, vinaigre, sel), acidifiant ; glucono-delta-lactone.</b> |
| Salades réfrigérées     | Salade au surimi et 12% chair de crabe<br> | Simon<br>BP 34 –<br>62880<br>Vendin le<br>Vieil<br><a href="http://www.simon-dutriaux.com">www.simon-dutriaux.com</a> | 2,47         | 150g           | 16.47      | Sauce de couverture ((huile de colza, eau, jaune d'œufs (sel)), vinaigre d'alcool, amidon transformé de maïs, moutarde (vinaigre d'alcool, graines de moutarde, sel, épices, antioxydant : E224), sucre, sel, poivre, épaississants : E410 – E415 – E412, colorant : E160a, antioxydant : E385)), <b>surimi : 25% (colin d'Alaska, eau, fécule de pomme de terre, blanc d'œuf, sucre, amidon de blé, protéines de soja, sel, huile de colza, exhausteur de goût : E621, arôme, colorants : E160c – E120, stabilisants : E420 – E452), œufs (œufs, vinaigre, eau, sel, acidifiant : E330), chair de crabe : 12% (chair de crabe, eau, sel, sucre, acidifiant : E330, antioxydant : E220), jus de citron,</b>   |

Etude sur les possibilités d'utilisation des espèces de la pêche française actuellement sous-valorisées  
GEM/CEVMP/CEIS pour OFIMER

|                  |   |  |      |      |       |   |
|------------------|---|--|------|------|-------|---|
|                  |   |  |      |      |       | conservateurs : E211 – E202.  |
| Soupes           | <p>Soupe de poisson méditerranéenne</p>  | <p>Reflets de France<br/>Fabriqué par MHP<br/>PRODUCTIO N<br/>ZA la Peyrade –<br/>34110 Frontignan</p> | 3,42 | 950g | 3.60  | <p>Eau, <b>poissons 28% (chinchards, grondins rouges, congres, bogues, capelans)</b>, concentré de tomates, huile de colza, sel, épaississants : gomme de guar et gomme xanthane, amidon de tapioca, arômes naturels.<br/>Présence possible de crustacés et mollusques.</p> |
| Sauce réfrigérée | <p>Sauce à l'aneth saveur anisée</p>    | Carrefour  | 2,09 | 180g | 11.61 | <p>Eau, crème, échalote, amidon transformé de manioc, vin blanc réduit, poudre de lait entier, Pastis, aneth (1.4%), épinard, <b>arôme</b> (dont crustacé, <b>poisson</b>, lait, lactose), sel, fécule de manioc, jus concentré de citron, protéine de lait, épice.</p>     |

|                          |   |               |      |      |       |   |
|--------------------------|---|---------------|------|------|-------|---|
| Plats préparés frais     | <p>Lieu sauce Nantaise et riz safrané</p>  | Fleury Michon | 6,29 | 250g | 25.16 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Poisson et sauce 130g</u> : <b>lieu noir 61%</b> (dont amidon de riz ; épaississant : farine de graines de caroube ; sel) crème fraîche, eau, beurre (3%), vin blanc, échalote, vinaigre de vin blanc, <b>fumet de poisson</b>, amidon transformé de riz, sel, vinaigre d'alcool, épices.</li> <li>• Accompagnement 120g : riz cuit (94% : riz blanc, eau, sel), riz sauvage (2%), sel, huile de colza, <b>fumet de poisson</b>, épices (dont safran 0.01%)</li> </ul>  |
|                          | <p>Petites St Jacques à la Niçoise</p>    | Marie         | 4,30 | 300g | 14.33 | Riz blanc cuit 30.5% (riz, eau), noix de St Jacques 19% (A : Zygochlamys patagonica d'Argentine et d'Uruguay – B : Chlamys nobilis du Vietnam), haricots verts 9%, poivrons rouges 8%, tomates 7.5%, poivrons jaunes 6%, huile d'olive 3.5%, oignons préfaits (huile de tournesol), eau, échalotes, basilic 1%, ail, tomates confites (tomates, huile de colza, sel, aromates, acidifiant : acide citrique), sel, maltodextrine, épice et aromate, amidon transformé, extrait d'aromates, <b>extrait de poisson</b> , graisse végétale, extrait de vin blanc, sucre, arôme naturel (œuf, blé, céleri), poivre, poudre à lever E500. |
| Plats préparés non frais | Merlu blanc sauce marinière et riz basmati  | Carrefour     | 2,04 | 300g | 6.80  | Riz basmati précuit 36% (riz, eau, sel, huile de colza), <b>merlu blanc 30%</b> , eau, moules décoquillées 5%, crème fraîche 3%, poireaux, carottes, vin blanc, huile de colza, vinaigre de vin blanc, <b>fumet de poisson</b> (sel, maltodextrine de pomme de terre et sel), <b>poisson déshydraté</b> , <b>fumet de poisson</b> , aromates, oignons en poudre, extraits de levure, matière grasse hydrogénée de coprah, huile de tournesol, vin blanc, sirop de   |

Etude sur les possibilités d'utilisation des espèces de la pêche française et de poissons déshydratés, GEM/CEVMP/CEIS pour OFIMER

|                            |   |                     |      |      |      |   |
|----------------------------|---|---------------------|------|------|------|---|
|                            |    |                     |      |      |      | glucose de blé, protéines de lait, amidon de riz, colorants : extraits de paprika et de curcuma (contient gluten de blé).   |
|                            | Colin d'Alaska sauce citron et son riz safrané<br> | William SAURIN      | 2,24 | 300g | 7.47 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Colin d'Alaska sauce citron</i> : <b>Portion de filets de lieu d'Alaska (25.7%)</b>, eau, carottes, champignons (acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique), crème (stabilisant : E407), courgettes, beurre, amidon transformé de maïs, sel, huile de colza, farine de blé, jus de citron concentré (0.2%), <b>arômes</b> (dont lait, <b>poisson</b>), épaississants : gomme guar et gomme xanthane, colorant : E171.</li> <li>• <i>Riz cuisiné</i> : riz précuit (28%), huile de colza, sel, eau, épices et aromates dont safran, colorants : E110, E102.</li> </ul> |
| Baby food (plats préparés) | Cassolette de légumes et son duo de poissons<br>  | Blédichef (Blédina) | 1,80 | 230g | 7.83 | Légumes 63.5% (carottes 17.3%, tomates 14.4% à base de purée concentrée, courgettes 12.9%, pommes de terre, aubergines 4%, poivrons rouges 4%, oignons), eau de cuisson, <b>poissons 8.4% (colin (lieu) 4.4%, merlu blanc 4%)</b> , boulgour (blé) 7.5%, amidon transformé de maïs, huile d'olive, huiles végétales (colza, tournesol), sel, sucre, persil, arômes naturels (thym, poivre, laurier), vitamines : E, B1, B2, PP, B6, B12, B8, B5.  |
|                            | Riz et cabillaud avec petits morceaux   | Carrefour           | 1,42 | 200g | 7.10 | Eau de cuisson, pommes de terre, riz cuit 15%, carottes 13%, <b>cabillaud 12%</b> , crème fraîche, oignons, huile d'olive vierge, sel marin non raffiné.  |

|                          |  |  |      |      |       |  |
|--------------------------|--|--|------|------|-------|--|
|                          |                                       |  |      |      |       |  |
| Rillettes (réfrigérées ) | Rillettes de thon<br>                 | Carrefour  | 1,92 | 150g | 12.80 | <b>Thon 39%</b> , crème fraîche, <b>poisson 15% (saumon Atlantique et cabillaud)</b> , eau, chapelure (farine de blé, sel), moutarde (eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, antioxygène : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique), <b>fumet de poisson (extrait de poisson</b> , lactose, eau, arômes naturels, sel, extrait de vin blanc), sel de Guérande, colorant : caramel, arôme naturel, baies roses 0.3%, fibres de blé, épaississant : carboxyméthylcellulose, ciboulette 0.1%. |
|                          | Rillettes de truite sauce créole<br> | Crustarmor<br>ZI de<br>Bellevue<br>22200 Saint-<br>Agathon | 1,85 | 90g  | 20.56 | <b>Truite et truite fumée 50%</b> , oignons frais, huile de tournesol, vinaigre d'alcool (contient de l'orge et des sulfites), ciboulette, carottes, jus concentré de citron, ail, épaississant, (carraghénane), sel, poivre, piment.  |
| Panés réfrigérés         | Merlan   | Carrefour  | 2,39 | 200g | 11.95 | <b>Filets de merlan 51%</b> , chapelure (farine de blé, levure, sel), enrobant (eau, farine de blé), huiles de palme et de tournesol, <b>surimi 6.5% (poisson</b> , stabilisants : sorbitol – diphosphate disodique – triphosphate pentasodique, sucre, blanc d'œuf), eau, amidon modifié de pomme de terre, <b>fumet de poisson</b>   |

|                  |  |           |      |     |      |   |
|------------------|--|-----------|------|-----|------|---|
|                  |  <p>pané</p>              |           |      |     |      | <p><b>aromatisé</b> (arôme [contient blé], maltodextrine de pomme de terre, féculé de pomme de terre, épices et plantes aromatiques [dont céleri], sel, <b>poisson déshydraté</b>, acidifiant : acide citrique), sel, arôme citron.</p>   |
| Fumet de poisson | <p>Fumet de poisson</p>  | Carrefour | 2,02 | 90g | 2.44 | <p><b>Poudre de poisson 18.3%</b>, sirop de glucose, arômes (gluten, crustacés, soja, lactose, céleri), féculé de pomme de terre, sel, exhausteurs de goût : monoglutamate de sodium, inosinate et guanylate de sodium, oignon, extrait de levure, jus concentré de citron sur maltodextrine, extrait naturel de vin blanc sur maltodextrine, huile de palme, acidifiant : acide citrique, plantes aromatiques : thym, laurier, sulfites.</p> |

## LECLERC

Centre E.LECLERC  
92110 Clichy  
Surface : 6 598m<sup>2</sup>

|                         | Nom mentionné du produit   | Marque                      | Prix TTC (€) | Poids unitaire | Prix au kg | Composition  |
|-------------------------|--|-----------------------------|--------------|----------------|------------|--|
| Surimi                  | Le jambon de la mer<br>         | Coraya                      | 2.45         | 200g           | 12.25      | <b>Chair de poisson (37.5%)</b> , eau, féculé de pomme de terre, amidon de blé, huile de colza, blanc d'œuf réhydraté, arôme de crabe, sucre, stabilisants : sorbitol, polyphosphates, sel, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant : extrait de paprika.                   |
| Salades Non réfrigérées | Salade américaine au thon<br> | Pêche Océan (Marque repère) | 1.36         | 250g           | 5.44       | <b>Thon précuit 26%</b> , maïs 23.8%, poivron rouge 9.6%, cornichons 6.1%, huile de colza, petit pois 5.1%, carotte 4.8%, oignon 4.8%, olive noire 3.7%, eau, haricot vert 2.4%, vinaigre d'alcool, sucre, sel, amidon de riz, épaississant : gomme guar, arôme naturel (dont moutarde). |
| Sauces                  | Sauce beurre blanc à l'échalotte   | Knorr (Unilever)            | 1.51         | 30cl           | 5.03€/L    | Eau, beurre : 25%, amidon modifié, <b>fumet de poisson : 2.6%</b> (sel, farine de blé, féculé de pomme de terre, <b>poisson en</b>   |

|                          |   |   |      |      |      |  |
|--------------------------|---|---|------|------|------|--|
|                          |                                    |   |      |      |      | <b>poudre</b> , légumes (oignon, tomate), lait écrémé en poudre, exhausteur de goût : glutamate de sodium, sucre, maltodextrine, épice et aromate, huile de tournesol), vinaigre, jus concentré d'échalote, sel, exhausteur de goût : glutamate de sodium, matière grasse végétale (palme), protéines de lait, colorant : lutéine.   |
| Plats préparés frais     | Poêlée de la mer et riz créole<br> | Fleury Michon   | 2.98 | 330g | 9.03 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Noix de surimi, sauce crème et légumes (210g)</u> : <b>noix de surimi (5g)</b>, moules (20g), carottes et courgettes (35g).</li> <li>• <u>Sauce (100g)</u> : eau, crème fraîche, vin blanc, tomate concentrée, beurre, Noilly Preat, amidon transformé de riz, échalotes, <b>fumet de poisson</b>, sel, jus de citron, épices.</li> <li>• <u>Riz créoles 120g</u> : Riz cuit, eau, huile de colza, sel.</li> </ul> |
| Plats préparés non frais | Brandade de morue parmentière   | La belle chaurienne<br>Conserverie du Languedoc :<br>1 rue Paul Sabatier BP 1356, 11493 Castelnaudary Cedex | 3.78 | 400g | 9.45 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Purée de pommes de terre 70%</u></li> <li>• <u>Brandade de morue 30%</u> : <b>morue 33%</b>, huile végétale, crème liquide (émulsifiant E472e, stabilisants : pectine, carraghénane), huile d'olive, lactose, protéines de lait, sel, amidon transformé de maïs, aromates, exhausteur de goût : glutamate monosodique, <b>poisson déshydraté</b>, dextrose (blé), arôme.</li> </ul>                                |

|                                    |   |              |      |      |       |   |
|------------------------------------|---|--------------|------|------|-------|---|
|                                    |                          |              |      |      |       |   |
| Tartinables<br>(hors<br>rillettes) | Beurre de<br>saumon<br>  | Scandinavian | 1.50 | 100g | 15.00 | <b>Saumon Atlantique (42%)</b> , eau, <b>chair de poisson (11%)</b> ,<br>beurre (10%), amidon de blé transformé, concentré de tomates,<br>protéines de lait, sel, <b>arôme naturel de saumon</b> (soja, céleri),<br>épaississants : E412, E415, épices. |
|                                    | Beurre au<br>crabe<br> | Delpierre    | 1.62 | 100g | 16.2  | Eau, <b>chair de poisson blanc</b> , crabe (20%), beurre (15.5%),<br>amidon modifié de maïs, lait écrémé en poudre, sel,<br>épaississants : E412, E415, extrait naturel d'épices, colorants :<br>E110, E124.  |
| Terrines                           | Terrine de saumon crème   | Kritsen      | 1.90 | 125g | 15.2  | <b>Saumon 64%</b> , eau, crème fraîche 6%, huile végétale, poudre de<br>lait, vin blanc, amidon de manioc, sel, colorant : extrait de<br>paprika, poudre de blanc d'œuf, <b>fumet de poisson</b> ,  |

|           |  |                 |      |      |       |   |
|-----------|--|-----------------|------|------|-------|---|
|           |                       |                 |      |      |       | épaississants : farine de konjac – carraghénanes, dextrose de blé, arômes naturels, épices et aromates, conservateur E262, stabilisant E508.  |
|           | fraîche  |                 |      |      |       |   |
| Rillettes | Rillettes de thon<br> | Bordeau Chesnel | 1.50 | 105g | 14.29 | <b>Thon (54%), poisson (16%)</b> , huile végétale, crème fraîche légère, échalote, fibre de blé, eau, sel, concentré de tomate, jus de citron concentré, extrait naturel de citron, protéines de lait, jus de citron déshydraté, féculé, épaississant : gomme xanthane, poivre.                               |
|           | Rillettes cuisinées : truite aux tomates cerises   | Cap Océan       | 2.20 | 150g | 14.67 | <b>Poisson 50% (dont truite 26%)</b> , tomate (17%), huile végétale, eau, crème fraîche, purée de tomate, arômes (crustacés, œuf, soja), féculé, fibre de blé, jus de citron concentré, extrait naturel de citron, protéines de lait, basilic, sel, moutarde, sucre, tomate cerise (0.2%), poivre, sarriette. |

|                  |  |                                |      |      |       |   |
|------------------|--|--------------------------------|------|------|-------|---|
|                  |   |                                |      |      |       |   |
| Panés réfrigérés | <p>Cordons bleus de la mer saumon et fromage</p>  | L'assiette bleue               | 2.70 | 200g | 13.50 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Préparation à base de poisson et fromage 75%</u> : <b>poisson (45%), saumon (13%)</b>, fromage fondu (8% : emmental, lait écrémé reconstitué, protéines de lait, sels de fonte (E331, E452), texturant (E466, E407)), eau, blanc d'œuf, féculé de pomme de terre, polyphosphates, sorbitol, sucre, sel, poivre.</li> <li>• <u>Panure 25%</u> : chapelure (farine (blé, blé malté), levure, vinaigre de vin rouge, dextrose (blé), épices, sel), eau, huile végétale (tournesol), enrobant (farine de blé, amidon de blé, amidon modifié de blé).</li> </ul> |
|                  | 2 panés au poisson et au fromage   | Ronde des mers (marque repère) | 1.95 | 180  | 10.83 | <p>Eau, <b>colin d'Alaska 21%</b>, fromage fondu 11% (fromage : amidon de pomme de terre et de riz ; lactosérum ; sels de fonte : E339, E331 ; épaississant ; E417 ; sel ; arôme), chapelure (farine de blé, levure, épices, dextrose, sel), <b>surimi (chair de colin d'Alaska 6.5%)</b>, sucre, stabilisant : E452), huile de tournesol, pommes de terre, chair d'encornet géant, farine de blé, amidon de blé, amidon transformé de blé, blanc d'œuf en poudre, fibre de pomme de terre, sel, ail déshydraté, poivre.</p>  |

|        |  |                  |      |      |       |  |
|--------|--|------------------|------|------|-------|--|
|        |   |                  |      |      |       |  |
|        | <p>Crousti, cabillaud et pommes de terre</p>  <p>terre</p> | L'assiette bleue | 2.99 | 180g | 16.61 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Préparation à base de poisson 70%</u> : <b>cabillaud 48% (soit 33% du total)</b>, pommes de terre 23% (soit 16% du total), <b>Colin d'Alaska 16% (soit 11% du total)</b>, huile végétale, flocons de pommes de terre (pomme de terre déshydratée, émulsifiant E471, épice (curcuma)), crème fraîche (dont stabilisant : carraghénanes), oignon, jus de citron, persil, <b>fumet de poisson</b> (sel, arômes, <b>poisson déshydraté</b>, protéines de lait, huile végétale, poudre d'oignon, extrait d'épices, extrait d'herbes), sel, poivre.</li> <li>• <u>Panure 25%</u> : chapelure (farine de blé, amidon de blé, farine de maïs, agents levants (E450, E500), sel, poudre d'oignon, farine de moutarde, poudre d'ail, huile de tournesol, extrait d'épice, extrait de levure).</li> </ul> |
| Autres | Quenelles traiteur brochet   | Lustucru         | 2.58 | 400g | 6.45  | Œufs entiers (27%), eau, farine de blé, <b>brochet (13%)</b> , matière grasse végétale hydrogénée (palme), <b>fumet de poisson</b> (dont crustacés), semoule de blé dur, sel, arôme, extrait naturel d'épices.   |

|   |  |             |             |              |  |
|---|--|-------------|-------------|--------------|--|
|    |  |             |             |              |  |
| <p>12 acras de morue et sa sauce aigre douce</p>  | <p>Tables du monde (marque repère)</p> | <p>2.50</p> | <p>200g</p> | <p>12.50</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Acras 180g</u> : eau, <b>chair de morue dessalée 18%</b>, <b>miettes de cabillaud 18%</b>, farine de blé, oignons, flocons de pomme de terre (pomme de terre déshydratée, émulsifiant : E471, stabilisant : E450i, extrait d'épice, conservateur : disulfite de sodium, acidifiant : E330, antioxygène : E320), œuf (œuf, acidifiant : E330, conservateur : E202), huile de tournesol, persil ; sel, sucre, lait entier en poudre, poudres à lever : E450i, E500ii, piment de Cayenne, poivre, blanc d'œuf en poudre.</li> <li>• <u>Sauce aigre douce 20g</u> : eau, jus d'ananas, sucre, vinaigre de vin (dont disulfite de potassium), concentré de tomate, sel, fécule de pomme de terre, piment de Cayenne.</li> </ul> |

|                          |   |          |       |            |   |   |
|--------------------------|---|----------|-------|------------|---|---|
| Compléments alimentaires |  | Juvamine | 11.60 | 60 gélules | - | <b>Huile de poissons sauvages</b> , concentrée, titrée à 55% d'EPA et 25% de DHA ; <b>gélatine de poisson</b> ; humectant : glycérol ; anti-oxydant : vitamine E. |
|                          |  | Juvamine | 6.38  | 60 gélules | - | <b>Huile de poissons pélagiques (anchois, sardines, maquereaux, ...)</b> 65.4%, huile de tournesol, gélatine, vitamine E d'origine naturelle, soja.               |

## ANNEXE 6 : EXTRAIT DES GRILLES DE TRAITEMENT DES ENQUETES

| Catégorie de produit    | Entreprise | Matières premières utilisées           |           |          |   | Transformation   |   | Fournisseurs             | Clients | Attentes/prérequis vis-à-vis des PAI de poisson  | Test des espèces sélectionnées pour l'étude  |                              |  |  |   |           | Projets/R&D   |
|-------------------------|------------|--|-----------|----------|---|--|---|--------------------------|---------|--|--|------------------------------|--|--|---|-----------|---|
|                         | Nom        | Types de MP                            | Quantités | Cotation | Qualité attendue des MP   | Produit  | Procédé   |                          |         |  | Sardine  | Roussette                    | Lieu noir  | Raie   | Hareng  | Maquereau |   |
| PULPE & BITS AND PIECES | 1          | Sardine                                |           |          | Sardine : Grande taille, bonne qualité, peu coûteux. Ensemble des espèces : poissons entiers et gras (= meilleurs rendements) | Huile et chair pour le petfood   |   |                          |         | Si une espèce est supérieure à 25T Copalis peut la valoriser. Sinon, elle sera mélanger avec d'autres espèces. | Déjà utilisée  | Déjà utilisée                |  |  |   |           | Projet Seamineroil : valoriser les produits décoquillés                             |
|                         |            | Petite roussette                       |           |          |   | Cartilage, pulpe à partir de la chair (désuillée pour la sardine), valorisation du foie. |   |                          |         |  |  |                              |  |  |   |           |   |
|                         |            | Buccin                                 |           |          |   | Pour les espèces avec des volumes de 200t il faut passer au pulpage.                     |   |                          |         |  |  |                              |  |  |   |           |   |
|                         | 2          | Filet de colin sans arête              | 30T/an    | 3,5€/kg  |   | Fabrication de pulpe pour certaines terrines - Marquants                                 | Double congélation : Décongélation - filetage - congélation. Les produits | Importateur sur Boulogne |         | Prérequis : Approvisionnement régulier, notamment pour satisfaire les MDD.                                     | Déjà utilisée. Intéressés par PAI de sardine pour faire de l'entrée de gamme (pour Auchan) | Intéressés car poisson blanc | Intéressés pour le côté fibreux. Pour faire de l'entrée de gamme (pour Auchan) | Intéressés par des PAI de hareng pour faire de l'entrée de gamme (pour Auchan) | Intéressés par des PAI de maquereau pour faire de l'entrée de gamme (pour Auchan) |           | A déjà utilisé de la pulpe de sole, et de l'aile de raie (pour en retirer la chair) |
|                         |            | Scrapping de saumon                    | 50T/an    | 2,9€/kg  |   | Marquants - Rillettes de saumon (30% de pulpe - 50/60 de scrapping)                      |   | Océanord                 |         |  |  |                              |  |  |   |           |   |
|                         |            | Bits & pièces de saumon                | 60T/an    | 3,2€/kg  |   | Marquants  |   |                          |         |  |  |                              |  |  |   |           |   |
|                         |            | Filet de sardine sans arête, sans peau |           |          |   | Marquants - Rillettes (sardine mélée à du poisson blanc + saumon)                        |   |                          |         |  |  |                              |  |  |   |           |   |

| Catégorie de produit                        | Entreprise | Matières premières utilisées  |              |             |   | Transformation   |   | Fournisseurs  | Clients  | Attentes/prérequis vis-à-vis des PAI de poisson  | Projets/R&D  |   |
|---|------------|---|--------------|-------------|---|--|---|---|--|--|--|---|
|   | Nom        | Types de MP   | Quantités    | Cotation    | Qualité attendue des MP   | Produit  | Procédé   |   |  |  |  |   |
| COSMETIQUES<br>(huile, collagène, gélatine) | 16         | Huile brute (obtenue à partir de têtes de thons) déjà raffinée par un transformateur. |              |             |   | Huile non concentrée 5-25 (5% EPA et 25% DHA)  |   | Seychelles, Ile Maurice, Océan                          | Médicaments et parapharmacie<br>Alimentation humaine |  | Avec Euroseafood Trading : Production d'huile à partir de surimi base de sardine. Avec une usine de thon de l'Ile Maurice : après filetage, récupération de l'huile de thon après extraction à froid. Avec VALORIAL Intermarché et Ifremer Nantes : fabrication d'huile à partir des co-produits (tête, arêtes..). |   |
|   |            | Poissons bleus entiers et étêtés (sardine, anchois, maquereau, chinchard)             |              |             |   | Huile non concentrée 18-12 (18% EPA et 12% DHA) fabriquée à partir d'un mélange de ces espèces de poissons bleus | Le ratio EPA/DHA dans la sardine est très variable selon les saisons d'où le mélange d'espèces pour obtenir des huiles avec un bon ratio. | Sardine : Maroc - Autres poissons bleus : Pérou, Chili. |  |  |  |   |
|   |            | Foie de morue, requin et flétan   |              |             |   | Huile de foie de morue, requin et  |   |   |  |  |  |   |
|   | 17         | Sardine   |              |             |   | Huile et chair pour le petfood   |   |   |  | Si une espèce est supérieure à 25T Copalis peut la valoriser. Sinon, elle sera mélanger avec d'autres espèces. | Projet Seamineroil : valoriser les produits décoquillés  |   |
|   |            | Petite roussette  |              |             | Sardine : Grande taille, bonne qualité, peu coûteux. Ensemble des espèces : poissons entiers et gras (= meilleurs rendements) | Cartilage, pulpe à partir de la chair (déshuilee pour la sardine), valorisation du foie.                         |   |   |  |  |  |   |
|   |            | Buccin  |              |             |   |  | Pour les espèces avec des volumes de 200t il faut passer au pulpage.  |   |  |  |  |   |
|   | 18         | Peau ou écailles de poissons des mers chaudes : Tilapia,                              |              |             |   | Gélatine de poisson  | Gélatine et collagène résultent souvent d'un  | Etranger  | Industries cosmétiques                               | Utilise co-produits mais qui doivent être traités  |  |   |
|   |            | Peau de poissons des mers chaudes : Tilapia, perche du nil                            |              |             | Congelés. Poissons des mers chaudes meilleurs pr ce type  | Collagène de poisson   |   |   |  |  |  |   |
|   | 19         |   | Peau de sole | 200 à 300kg |   | Congelés   | Collagène de poisson dénaturé et non dénaturé   |   | Etranger (Sénégal)                                   | Industries cosmétiques   | Critères : Fraicheur de la peau, délais à respecter entre prélèvement et congélation   | Aucune demande, pas de dlvt prévu pour les MP poissons. |

| Catégorie de produit                               | Entreprise | Matières premières utilisées  |              |                          |  | Transformation  |  | Fournisseurs  | Clients  | Attentes/prérequis vis-à-vis des PAI de poisson                            | Projets/R&D  |   |
|--|------------|---|--------------|--------------------------|--|---|--|---|--|--|--|---|
|  | Nom        | Types de MP   | Quantités    | Cotation                 | Qualité attendue des MP                                  | Produit   | Procédé  |   |  |  |  |   |
| TARTINABLES/<br>CHARCUTERIES<br>DE LA MER          | 20         | Pulpe de cabillaud, colin d'Alaska et saumon                                      |              | 150 T/an (MP principale) | 1,10 à 2€/kg pour la pulpe de poisson blanc              | Pulpe mono-épèces (car obligation d'étiqueter précisément les espèces), qui doit être élaborée avec des poissons ultra-frais et être bien blanche (grade A) |  | Seuls les filets de saumon sont achetés en frais  | Producteurs français, importateurs : Marine Harvest, Comapêche.  | GMS  | Espèces recherchées pour de nouveaux produits : langouste, lotte. Création de produits festifs pour la fin d'année.    |   |
|  |            | Marquants (morceaux de 30g) de cabillaud, colin d'Alaska, raie, St Pierre, Dorade |              |                          | Marquant de saumon = prix scrapping de saumon = 3,60€/kg | Les marquants doivent être de vrais morceaux de chair : filets, parures et co-produits refusés. Idéal : chute de queue, bouts de darne.                     |  |   |  |  |  |   |
|  |            | Filets  |              |                          |  |   |  |   |  |  |  |   |
|  | 21         | Filets congelés de colin, lieu noir et thon.                                      |              |                          |  |   | Beurres de poisson   |   | Importateur sur Boulogne (provenance Chine notamment)            |  | Essai sur l'espadon, la truite et le cabillaud non concluant : produit inintéressant et déplaisant aux consommateurs.  |   |
|  | 22         | Pulpe de cabillaud grade A fabriquée à partir de chute de ventre                  |              | 20T/an                   | 2 à 2,20€/kg   |   | Fabrication de farce fine - Fabrication de rillettes de thon (contenant 20% de pulpe de cabillaud) |   | Adrimex (Importateur danois)                                     | Prérequis : Approvisionnement régulier, notamment pour satisfaire les MDD. | A déjà utilisé de la pulpe de sole, et de l'aile de raie (pour en retirer la chair)                                    |   |
|  |            | Pulpe de saumon d'élevage   |              | 80T/an                   | 90c/kg   |   | Rillettes de saumon (30% de pulpe - 50/60% de scrapping)   |   | Marine Harvest   |  |  |   |
|  |            | Filet de colin sans arête   |              | 30T/an                   | 3,5€/kg  |   | Fabrication de pulpe pour certaines terrines - Marquants   | Double congélation : Décongélation - filetage - congélation. Les produits ont 4 ans. La pulpe de produits frais se conserve 6 mois (après dégradation). | Importateur sur Boulogne   |  |  |   |
|  |            | Scrapping de saumon   |              | 50T/an                   | 2,9€/kg  |   | Marquants - Rillettes de saumon (30% de pulpe - 50/60 de scrapping)                                |   | Océanord   |  |  |   |
|  |            | Bit & pièces de saumon  |              | 60T/an                   | 3,2€/kg  |   | Marquants  |   |  |  |  |   |
|  | 23         | B&P saumon surgelés   |              |                          | 3,30-3,40 €/kg   |   | Rillettes de saumon  | La plupart des achats en surgelé ou pasteurisé, excepté pour les poissons frais de la soupe. Au total, 127T de MP en poissons et crustacés.             | Grossistes français mais qui importent peut être de l'étranger   | Un peu GMS + Régionaux   | Pour l'ensemble des MP : tonnage peu important. Si manque d'une espèce elle est remplacée. Critère de choix = qualité. |   |
|  |            | B&P poissons blancs (surtout colin car peu cher)                                  |              | 6T                       |  |   | Beurres de crustacés, soufflés   |   |  |  |  |   |
|  |            | Filets sans peau, sans arête, surgelés  |              |                          | 2,60-2,80€/kg  |   |  |   |  |  |  |   |
|  | 24         | Sardine   |              | Entière                  |  |   | Conserves de sardine entière et filets de sardine  |   | Origine : Méditerranée pour la petite sardine, Bretagne Etranger | GMS (vente sous marques MDD) + Vente par correspondance (marque propre)    | Pour l'ensemble des MP : 1/ Contraintes de tailles (poissons entier doivent être petits, les filets grands). 2/ Prix   | Chancerelle porte une attention particulière au développement durable. Tentent d'utiliser des poissons mal valorisés. |
|  |            |   |              | Filet (en dépannage)     |  |   | Filets   |   |  |  |  |   |
|  |            | Thon blanc entier   |              |                          |  |   | Conserves  |   |  |  |  |   |
|  |            | Thon albacore : longe précuite, miette de thon précuite, et                       |              |                          |  |   | Rillettes, terrines  | Rillette saumon = 35%   |  |  |  |   |
|  |            | Saumon  |              | Filet de saumon          |  |   | Marquants (10*10mm)  | Rillettes 45% B&P 15%   |  |  |  |   |
|  |            |   |              | B&P                      |  |   |  |   |  |  |  |   |
|  |            |   |              | Pulpe                    |  |   |  |   |  |  |  |   |
|  |            |   |              | Filets de saumon Bio     |  |   |  |   |  |  |  |   |
| Poissons blancs                                    |            | B&P   |              |                          |  |   |  |   |  |  |  |   |
|  |            | Pulpe   |              |                          | Rillettes, terrines                                      |   |  |   |  |  |  |   |
| Truite Bio et non Bio, entière, filetée sur place. |            |   |              |                          | Rillettes  |   |  |   |  |  |  |   |
| Maquereau entier                                   |            | Entier  |              |                          | Rillettes  |   |  |   |  |  |  |   |
|  |            | Filets  |              |                          | Conserve   |   |  |   |  |  |  |   |
| Hareng entier                                      |            |   |              |                          | Rillettes, terrines                                      |   |  |   |  |  |  |   |
| Fumets concentrés                                  |            |   | Gde qtité    |                          | Rillettes, terrines                                      |   |  |   |  |  |  |   |
| Arômes   |            |   | Faible qtité |                          |  |   |  |   |  |  |  |   |

Etude sur les possibilités d'utilisation des espèces de la pêche française actuellement sous-valorisées GEM/CEVMP/CEIS pour OFIMER

## ANNEXE 7 : LES ENTREPRISES INTERVIEWEES

Activ International  
Adrimex  
Alliance Océane  
Capitaine Cook  
Chancerelle  
CITTPM  
Comaboko  
Compagnie des Pêches de Saint Malo  
Copalis  
Coraya  
Crust'armor  
Délices de la Mer  
Entrée de la Mer  
Euroseafood Trading  
Findus Traiteur  
Flamel Aromatic  
Fleury Michon / plats cuisinés  
Fleury Michon / surimi  
Fourchette Club  
Française de Gastronomie  
From Bretagne  
Gattefossé  
Gel Manche  
Guyader  
Intermarché  
Interpral Ulysse  
Jacques Maes  
Jouneau SA / Cruscana  
Labeyrie  
Mane Lyrax  
Mareval  
Marine Harvest / Appéti' Marine  
Océan Délices  
Océanord  
Polaris  
Primel Gastronomie  
Rousselot Gélatine  
SPI-Diana  
Valofish  
Weishardt