



FICHE OPÉRATION 7B.1

RÉALISATION D'ÉTUDES TECHNICO-ÉCONOMIQUES ET DE R&D POUR LA VALORISATION DE COPRODUITS DE LA MER NON CONSOMMÉS

RÉSULTAT ATTENDU | 7

Les produits de la pêche et de l'aquaculture sont valorisés dans une démarche de développement durable.

ACTIVITÉ | 7B

Valorisation durable des coproduits de la mer non consommés.

OBJECTIFS

L'opération vise à développer des filières de valorisation locale ou à l'export, d'augmenter les retombées pour l'exploitant, d'encourager une économie circulaire, de renforcer le dynamisme des secteurs existants (provenderie, agroalimentaire, biotechnologies), et enfin de limiter le gaspillage, la production de déchets et leurs impacts sur le milieu naturel.

Ces études s'inspireront de travaux menés dans la région et pourront être menées en Nouvelle-Calédonie et en Polynésie française pour réaliser des économies d'échelle.



BUDGET

72 805 € (8 687 971 XPF)

ACTION	TERRITOIRE					AVANCEMENT			
	NC	PF	WF	Ptc	Rég	ENGAGÉ	EN COURS	BIEN AVANCÉ	FINALISÉ
7B.1.1 Études pour la valorisation des produits de la mer non consommés	■				■	██████████			
7B.1.2 Études pour la valorisation des produits de la mer non consommés		■			■	██████████			





Il apparaît que seulement 50% des volumes de poissons capturés ou élevés finissent réellement dans l'assiette du consommateur



CONTEXTE

LA RECHERCHE D'UN ACCROISSEMENT DE LA VALEUR AJOUTÉE DES PRODUITS DE LA MER, PERÇU PARFOIS COMME UNE CONDITION NÉCESSAIRE AU MAINTIEN VOIRE AU RENFORCEMENT DE LA FILIÈRE HALIEUTIQUE, PASSE PAR UNE VALORISATION PLUS RATIONNELLE DE LA RESSOURCE À L'HEURE OÙ CELLE-CI PEUT MONTRER DES SIGNES DE SUREXPLOITATION.

En prenant l'exemple des poissons, il apparaît que seulement 50% des volumes de poissons capturés ou élevés finissent réellement dans l'assiette du consommateur. Or, les sous-produits de poisson et d'autres organismes marins, formés par l'ensemble des rebuts, peuvent faire l'objet d'une valorisation dans plusieurs domaines d'application : retour au sol, industries de niche (pharmacie, cosmétique, etc.) ou alimentation animale.

En s'inscrivant dans une démarche de durabilité environnementale exigée par les consommateurs, cette opération répond à l'enjeu d'accroître et développer de nouvelles économies circulaires basées sur des produits de la mer non consommés actuellement.



SYNTHÈSE

En Polynésie française comme en Nouvelle-Calédonie, l'opération vise la réalisation d'études de marché sur des espèces, des techniques et des produits de la mer non consommés. Ces deux PTOM ont souhaité, dans un souci d'efficacité, agréger cette opération à la valorisation des produits consommés de la mer (Opération 7A.1).

En Polynésie française, la Direction des ressources marines (DRM) a décidé d'orienter cette action sur l'étude du développement de filières de valorisation des produits non consommés en provenance de la pêche (déchets de poissons), de l'aquaculture (boues de crevettes et déchets de cages de crevettes) et de la perliculture (déchets de nacres) à destination par exemple de l'agriculture (fertilisants, compost et/ou alimentation animale). Les premières analyses de l'étude de faisabilité technico-économique d'un projet de valorisation des déchets de poissons sur Rangiroa a permis de retenir une solution de valorisation des déchets de poissons. Le projet vise la mise en place d'un groupement qui, une fois formé, utiliserait du matériel mis à disposition afin de produire des engrais naturels à destination des agriculteurs de l'île. Il semble que la solution de l'écodigesteur, qui produirait du séchât de poisson, soit la plus pertinente malgré un coût d'achat élevé. Concernant la valorisation des déchets d'élevage de crevette en bassin à terre et en cage, la DRM a d'abord obtenu l'adhésion des aquaculteurs au projet et a échangé avec la Direction de l'Agriculture (DAG) sur les protocoles à mettre en place. L'ensemble des prélèvements a été réalisé et transmis à la DAG pour analyses.

PERSPECTIVE

En Polynésie française, la restitution de l'étude de faisabilité technico-économique du projet de valorisation des déchets de poissons à Rangiroa aura lieu fin juillet sur l'atoll. L'enjeu pour le prochain semestre est de trouver les fonds nécessaires pour financer l'éco-digesteur sur une enveloppe PROTEGE ou via des partenaires extérieurs. Cette acquisition sera accompagnée d'une formation ouverte à la population sur les différentes recettes d'engrais de poisson artisanal, leurs utilisation et l'utilisation de l'outil. Les prélèvements des déchets issus de l'élevage de crevettes vont être testés sur culture afin d'être valorisés auprès des agriculteurs.

AVANCEMENT DES ACTIONS

ÉTUDES POUR LA VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER NON CONSOMMÉS (NC)

ACTION 7B.1.1

L'action doit permettre de disposer d'une caractérisation des solutions de valorisation durable des produits marins (non consommés et aussi consommés). Elle vise également l'accompagnement et le développement d'initiatives innovantes, durables et structurantes pour la valorisation des coproduits (et des produits marins consommés, cf. Opérations 7A) dans



une démarche de Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE). Elle se découpe en trois étapes (i) analyse de la situation et des tentatives (pérennité et retombées socio-économiques) ; (ii) benchmark exhaustif des pistes de valorisation permettant de disposer de solutions clé en main en recherchant de nouvelles opportunités de valeur ajoutée appropriées au contexte environnemental, économique et social de la Nouvelle-Calédonie ; (iii) étude de marché local pour évaluer l'intérêt d'acheteurs potentiels des produits identifiés.

ÉTUDES POUR LA VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER NON CONSOMMÉS (PF)

ACTION 7B.1.2

L'action ambitionne d'étudier et d'appuyer des projets de valorisation des produits issus des déchets de poissons, des déchets de crevettes (boues et cages) et des déchets du nettoyage des huîtres perlières (biosalissures).

Trois étapes sont prévues : (i) dresser un état des lieux pour quantifier les déchets et les pratiques d'une structure de transformation de

poisson à Rangiroa, des crevetticulteurs de Tahiti et les perliculteurs en associant les professionnels au projet ; (ii) permettre l'évaluation de la qualité des déchets organiques par la DAG : analyses

chimiques et biochimiques et tests comparatifs sur culture et dans les fermes de démonstration PROTEGE ; (iii) accompagner la production : pêcheurs, transformateurs, aquaculteurs et perliculteurs afin qu'ils valorisent leurs déchets en produits utilisables dans les domaines de l'élevage et de l'agriculture.

Les premiers échanges sur la valorisation des déchets de poissons témoignent d'un accueil favorable du projet

Les premières analyses de l'étude de faisabilité technico-économique montrent que l'ensilage initialement envisagé pour faire de l'engrais à partir de déchets de poisson n'est pas adapté aux pratiques agricoles de Rangiroa. Les conditions de stockage des acides requis pour sa fabrication et le stockage très important des produits finis représentent des freins pour la Direction de l'agriculture (DAG). L'écodigesteur est donc la solution technique privilégiée. Il fonctionne grâce à des micro-organismes qui permettent un traitement des déchets organiques. La poursuite de ce projet est conditionnée à un financement supplémentaire pour l'acquisition de l'écodigesteur. Concernant la valorisation des déchets de crevettes, l'ensemble de prélèvements des boues de bassins à terre de crevettes et des déchets de cages élevées de crevette a été réalisé et transmis à la DAG qui a lancé la réalisation des analyses auprès du laboratoire AUREA afin d'apporter des données agronomiques (matière minérale, matière organique, sels nutritifs). Les déchets de cages n'ont pas fait l'objet d'une demande d'analyses, la DAG estimant que ces déchets sont de qualité (exuvies de crevettes), propres et utilisables directement en amendement des sols, ou en transformation (Chitosan), toutefois coûteuse.

