



FICHE OPÉRATION 7B.1 / 7B.2

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

7B.1 - 72 613 € (8 665 000 XPF) 7B.2 - 782 570 € (93 385 442 XPF)

ACTION	TERRITOIRE					AVANCEMENT			
	NC	PF	WF	Ptc	Rég	ENGAGÉ	EN COURS	BIEN AVANCÉ	FINALISÉ
7B.2.1 Appui à la recherche et au développement de valorisation de filières de valorisation de 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.

En Nouvelle-Calédonie, le premier semestre 2022 a été consacré à poursuivre l'étude de faisabilité technico-économique relative à la réduction des déchets et des volumes d'emballage d'un opérateur de la filière crevette et à opérer les premiers tests de viabilité de ces emballages en condition réelle, en usine.

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) et de l'aquaculture (boues de crevettes et déchets de cages de crevettes). L'étude de faisabilité technico-économique d'une filière de valorisation des déchets de poissons à Rangiroa a été transférée à la DAG qui s'engage à réaliser la R&D et le test d'application du produit obtenu, démontrant la viabilité de la technique. Concernant la valorisation des déchets des élevages de crevettes, la DRM et la DAG poursuivent les analyses des boues et la DAG va lancer une étude sur le potentiel de production du chitosan à partir des « déchets » des élevages de crevettes.

PERSPECTIVE


Le projet « emballages durables » pour la crevette calédonienne verra la réalisation une nouvelle série de tests *in situ* à l'usine pour valider les caractéristiques techniques des échantillons reçus. Il sera ensuite procédé à des investissements d'emballage et filmeuse.

En Polynésie française, les actions de valorisation des produits de la mer non consommés sont terminées dans le cadre du projet PROTEGE. Elles ont apporté de nombreux éléments à la DRM qui, en partenariat avec la DAG, va poursuivre ces travaux de valorisation sur fonds propres.

AVANCEMENT DES ACTIONS

APPUI A LA RECHERCHE ET AU DEVELOPPEMENT DE FILIERE DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER NON CONSOMMÉS (NC)

ACTION 7B.2.1

 Cette action permet de disposer d'une caractérisation des solutions de valorisation durable des produits marins non 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) dans une démarche de Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE). Elle se découpe en trois étapes (i) analyse de la situation et des tentatives ; (ii) benchmark des pistes de valorisation appropriées au contexte local ; (iii) étude de marché local pour évaluer l'intérêt d'acheteurs potentiels des produits identifiés. Les deux premières étapes ont été réalisées. Le benchmark « solutions de valorisation des produits de la mer » identifie, propose et confronte des opportunités ou des solutions clé en main pour la valorisation des produits de la mer dans le contexte environnemental, économique et social de la Nouvelle-Calédonie.

Une étude de faisabilité technico-économique relative à la réduction des déchets et des volumes d'emballage est menée. Des tests, portant sur neuf emballages différents ont été mis en œuvre en mars 2022 avec deux types d'emballages différents. Des protocoles d'essai ont été suivis et sont en cours d'ajustement afin de comparer chacune des solutions. Par ailleurs, une aide à l'investissement a été accordée à la SOPAC pour s'équiper d'une filmeuse, et ainsi tester le marché avec ces nouveaux paramètres. Les tests réalisés avec les dernières pêches de la saison doivent permettre de statuer sur un choix quasi définitif de la solution d'emballage.

En Polynésie française, l'étude de faisabilité technico-économique d'une filière de valorisation des déchets de poissons à Rangiroa a mis en avant différentes solutions techniques dont l'écodigesteur. Celui-ci fonctionne grâce à des micro-organismes qui permettent un traitement des déchets organiques. Malgré la pertinence de l'étude et l'intérêt technique que pourrait représenter ce mode de traitement, la solution avait été écartée. En revanche, elle est de nouveau envisagée par la DAG qui s'engage à réaliser la R&D et le test d'application du produit obtenu, démontrant la viabilité de la technique. Les résultats de l'étude de faisabilité seront donc utilisés par la DAG qui se chargera de mettre à disposition les machines notamment le biovator si la technique est éprouvée.



Les travaux de valorisation des déchets de crevettes se poursuivent sur Tahiti. L'ensemble des prélèvements relatifs aux boues de bassins et aux déchets de cages a été réalisé. Des échantillons de boues d'élevage ont été transmis à la DAG et analysés en laboratoire afin d'obtenir des données agronomiques. Les résultats des analyses des boues ont montré qu'elles sont pauvres en éléments majeurs notamment en azote et en potassium. Il semble que lorsque les boues sont accumulées sur le bord du bassin, les éléments minéraux soient lessivés par la pluie. Il est prévu de faire d'autres analyses des boues, notamment durant la vidange et sur la quantité de chitosan. Pour le chitosan, la DAG recherche un laboratoire pouvant quantifier et qualifier cet élément qui pourrait permettre une valorisation des boues. La DRM, en partenariat avec la DAG, a également décidé de transformer les mues de crevettes à travers deux techniques : la première modalité est un produit liquide qui consiste à un broyat des mues avec un volume d'eau de mer donné. La seconde modalité est un produit solide qui consiste à une dégradation des mues via à des réactions acido-basiques pour obtenir 70% du chitosan.



