

Un quart de siècle d'évolution de la conserverie des produits de la mer



The business of seafood for direct consumption in France is divided into three distinct technological procedures of stabilisation: - The drying and salting processes are the oldest. They experienced a steep decline starting at the Second World War and, paradoxically, they appear today as high-end products. - Appertisation (heat sterilising procedure developed by N. APPERT in 1801) was very widely developed along the entire French shoreline from many small companies at the end of the 19th century. The three main species processed are the sardine, mackerel and tuna. - Deep freezing is a more recent activity compared with the two preceding ones. It was developed in France starting in 1960. The growth of the market was accompanied by the creation of several companies. Custom often contrasts the modernity of deep-freezing with a more traditional, even obsolete image of canning. The study of the recent changes in the canning industry shows that the latter developed a strategy that, in some regards, puts it in a relatively more favourable position than competing procedures., (OCR non contrôlé) L'activité de transformation des produits de la mer

à destination de la consommation directe en France se répartit entre trois filières technologiques de stabilisation distinctes : - Les procédés de séchage ou salage sont les plus anciens. Ils ont connu un fort déclin à partir de la Deuxième guerre mondiale et, paradoxalement, ils apparaissent aujourd'hui comme des produits de haut de gamme. - L'appertisation (procédé de stérilisation thermique mis au point par N. APPERT en 18101 s'est très largement développée sur l'ensemble du littoral français à partir de nombreuses entreprises de petites dimensions à la fin du 19^e siècle. Les trois principales espèces traitées sont la sardine, le maquereau et le thon. - La surgélation est une activité plus récente au regard des deux précédentes. Elle s'est développée en France à partir de 1960. Le développement du marché a été accompagné par la création de nombreuses entreprises. L'usage oppose souvent la modernité de l'activité de surgélation à une image de la conserverie plus traditionnelle, voire obsolète. L'étude de l'évolution récente de la branche d'activité de conserverie montre que celle-ci a élaboré une stratégie qui, à certains égards, la place dans une situation relativement plus favorable que les filières concurrentes.

Auteurs du document : Gilly, Bernard

Mots clés : SEM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, FINANCES - ECONOMIE, MILIEU NATUREL

Date : 1986

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1986/rapport-2497.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/2497/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/un-quart-de-siecle-d-evolution-de-la-conserverie-des-produits-de-la-mer0>

Evaluer cette notice: