

Valorisation des sous-produits de la pêche - Réalisation et perspectives



Sur une production totale annuelle de 72 millions de tonnes de produits de la pêche, il n'en parvient que 50 millions aux consommateurs : 17 ne sont pêchés que pour la fabrication de farines pour l'alimentation animale et 5 sont retirés de la consommation humaine sous forme de déchets de transformation ou de produits altérés. A cette production, il convient d'ajouter une quantité très importante de poissons rejetés à la mer dès leur capture : le faux-poisson, qui représente une valeur moyenne estimée à 25 - 30 % du total des captures. Une meilleure valorisation des sous-produits pourrait cependant contribuer à la lutte contre la malnutrition dans certains pays du Tiers-monde, améliorer l'économie des pêches et constituer un important facteur de progrès technologique dans les industries agro-alimentaires et en médecine notamment. Les déchets des industries de transformation des produits de la pêche sont utilisables pour la préparation de chair hachée de poisson (minced fish) qui constitue une matière première pour la fabrication non seulement des croquettes ou de portions congelées mais aussi de toute une gamme de produits nouveaux tels que les pâtés et les saucisses de poisson ; ils peuvent également être rentabilisés en entrant dans la composition des aliments

pour animaux de compagnie (pet food).

Auteurs du document : Durand, Patrick, Lagouin, Yves

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE

Date : 1983

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1983 , Vol. 330 , P. 5-20

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1983/publication-7027.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7027/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/valorisation-des-sous-produits-de-la-peche-realisation-et-perspectives0>