

ANALYSE

Produits de la mer

Valoriser jusqu'à zéro déchet, la nouvelle course

• L'industrie de la pêche innove pour assurer la durabilité

• Il y a encore beaucoup à gagner avec la sardine, star des présents

• Les idées de l'Agadir Haliopole Cluster et l'INRH pour des coproduits à partir de tous les poissons

DANS le secteur de la pêche, l'innovation est une source incontournable de création de richesse. En effet, en plus de la création de la valeur, elle permet l'optimisation de la ressource et présente un avantage concurrentiel certain. Il faut rappeler dans ce sens le plan Halieutis qui fixe comme but stratégique à la recherche

halieutique d'être en mesure de produire à l'horizon 2020 toute la connaissance scientifique nécessaire à une gestion durable du secteur halieutique. Et ce, d'autant plus que la nourriture de demain, c'est le poisson. Tout le monde s'accorde à le dire. Et cette nourriture doit être disponible, facile à consommer, pas cher. Elle doit aussi être diététique, favoriser la longévité et être produite dans des conditions qui respectent le développement durable. «Tous ces critères rentrent en jeu dans la production de la nourriture de demain, ces paramètres sont d'ailleurs des indicateurs qui doivent nous guider pour faire de l'innovation à travers la recherche développement, qui doit inclure tous ces éléments», explique Mohamed Bouayad, président d'Agadir Haliopole Cluster (AHP). «C'est à partir de là que nous devons orienter la recherche, les essais», a-t-il ajouté. Il faut noter qu'il y a un autre critère tendance qui vient s'ajouter à la liste. C'est la recherche du produit le plus naturel possible, pas trop énergétique,



L'innovation est la condition sine qua non pour faire du secteur un vrai levier de développement et pour préserver les ressources qui connaissent une diminution notable ces dernières années (Ph. Bziouat)

avec par exemple, trop de sucre ou de matières grasses néfastes pour le cœur. Il faut également qu'il contienne le moins d'additif possible. L'endroit où on pêche doit être indemne de produits toxiques, de rejets industriels ou ménagers. Il est essentiel en effet qu'il soit exempt de toute substance toxique, insecticide, pesticide ou autre antibiotique, pouvant provoquer des maladies. C'est dans ce sens qu'entre en compte le système de labellisation des pêcheries qui permet d'obtenir les certifications nécessaires. «Bien que ce soit difficile, le fait de respecter tous ces éléments est une innovation en soi, car cela nous permet de dépasser le stade primaire et même la transformation industrielle qui se contente de fabriquer des produits à moindre frais possible mais avec le plus de bénéfices», insiste Bouayad.

L'innovation, c'est aussi le respect des conditions de durabilité et de régénération de la richesse halieutique. Elle implique aussi que les pêcheurs qui exploitent ces richesses en donnant de leur vie, santé et temps, puissent en profiter en partageant la valeur au niveau des ventes. Or, l'évaluation de l'étude de la chaîne de valeur démontre que c'est ce premier maillon, qui pourtant fournit le plus d'efforts, qui en profite le moins. Sachant que même ce petit gain n'est pas assuré étant donné que des fois, il récolte d'autres fois non. Et quand bien même c'est le cas, il vend le produit à un faible prix. In fine, c'est le détaillant qui profite le plus de la chaîne de valeur. «Pour répartir les richesses de manière juste et professionnelle, il faudrait éliminer un certain nombre d'intermédiaires d'où l'intérêt d'organiser les pêcheurs en coopératives», selon les professionnels. En effet, ces structures font le conditionnement et la transformation et à la limite vendent direc-

tement aux consommateurs. La notion de répartition équitable des richesses est ainsi une attitude innovante en soi.

Innové, c'est aussi avoir une vision et une visibilité sur les exigences des consommateurs et avoir une réponse industrielle adéquate. L'objectif étant de vendre plus et surtout mieux. Il est donc essentiel de savoir ce que veulent les consommateurs pour s'adapter à la demande, réduire les rations afin de réduire les prix et limiter le gaspillage. C'est ainsi que sur les marchés, au lieu des barquettes d'un kilo d'anchois marinés par exemple, l'offre est passée à 400 gr puis à 150 gr. Les industriels réfléchissent aujourd'hui à la production de barquettes de 50 gr plus économiques. «Il faut anticiper sur les marchés du futur et sur les habitudes des consommateurs, c'est à partir de là qu'on peut faire de l'innovation en termes de produits variés et bons pour la santé», note Mohamed Bouayad.

Éliminer les intermédiaires

Le challenge aujourd'hui pour les industriels est de réduire le taux de déchets. L'idée est de vendre le produit le moins cher possible. Pour ce faire, il faudrait récupérer le manque à gagner quelque part en valorisant, notamment les déchets. Qui sont désormais appelés «coproduits» et qui sont vendus au même prix, voire plus, que les produits directement propres à la consommation humaine. Un exemple, avec les coproduits utilisés pour la farine de poisson, on peut fabriquer du pâté de poisson qui, pour le même conditionnement et grammage est vendu plus cher que la boîte de conserve de

(Suite en page 6)

Produits de la mer

Valoriser jusqu'à zéro déchet, la nouvelle course

(Suite de la page 4)

sardines. Etant donné que la réalisation de pâté exige tout un savoir-faire. Alors que le processus est plus simple pour la conserve de sardine qui est juste mise en boîte avec au choix, de l'huile, une sauce, un brin de persil ou un poivron... Pour précision, c'est le col-

une sauce salée, issue de poisson fermenté, dans la préparation de laquelle sont utilisés têtes et viscères qui contiennent les enzymes et bactéries permettant la fermentation. Sur le marché, le flacon d'un huitième de litre de cette sauce coûte 20 DH (Soit près de 160

rentrent les condiments alimentaires comme les arômes de poisson qui peuvent aussi être vendus sous forme de poudres. Goût de crevettes, crabes, langoustes... au choix. Par exemple, la poudre de crevettes qui peut être fabriquée à partir des cara-

ou pâtes à base d'algues de poisson. L'autre innovation pour les chercheurs de ces deux structures est d'essayer de fabriquer un aliment pour l'aquaculture. Ces produits étant en général importés à un prix trop cher et pas rentable pour les entreprises. L'enjeu est donc

Dans la sardine, rien ne se perd

La commercialisation des produits de la pêche

La destination des produits de la pêche est ventilée comme suit:

- Consommation directe: 33%
- Conserves: 13%
- Congélation: 37%
- Farine & Huile poisson: 15%
- Salaison: 1,5%
- Appâts: 0,5%

La consommation moyenne en produits de la mer par habitant et par an est de 11 kg.

Les exportations des produits de la mer contribuent ainsi pour près de 60% aux exportations agroalimentaires.

Production et stock de sardines

La production totale en sardine déclarée réalisée durant la période 1990-2014 est variable selon les années et suivant les modalités d'accès à la ressource. La capture moyenne durant les cinq dernières années est de 733 850 tonnes dont 62% réalisé dans la zone Nord Cap Bojador et 38% dans la zone Sud Cap Bojador. La zone centre représente 59% de la capture déclarée réalisée. La zone méditerranéenne et la zone nord n'ont contribué qu'avec 3% de la capture totale

À l'échéance 2014; le stock de sardine central est en état de pleine exploitation et le stock de sardine sud-est en état de non pleine exploitation.

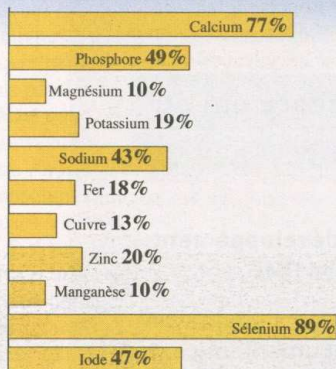
Plan Halieutis

À l'horizon 2020 ce plan vise à atteindre:

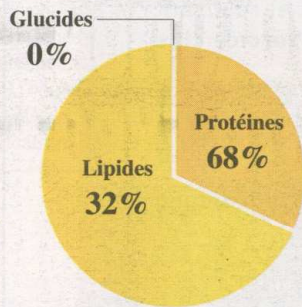
- Contribution au PIB: **21,9 milliards de DH;**
- Consommation locale: **16K/hab/an;**
- Emploi direct à terre: **115 000 emplois;**
- Production nationale: **1,660 millions de tonnes;**
- Exportations: **3,1 milliards dollars**
- Durabilité des ressources: **95% des espèces gérées durablement**

(source fellah-trade.com)

Minéraux: Part des apports journaliers recommandés pour 100 gr

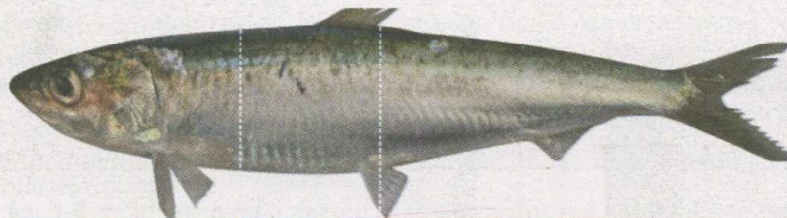


Que vaut une «portion» de sardine?



Valeurs nutritionnelles pour une portion de 100 g de sardine de l'atlantique, en conserve dans l'eau, égouttée avec arêtes

Energie (kCal)	208 kCal	Eau	59,61 g
Protéines	24,62 g	Alcool	0 g
Lipides	11,45 g	Cendres	3,38 g
Glucides	0 g	Vitamines et assimilés	
Fibres	0 g	Minéraux et oligo-éléments	



Le collet est cette partie comprise entre l'abdomen et la tête de la sardine, qui comprend aussi les viscères et la queue. Pas comestibles directement, ces parties peuvent être transformées grâce à la fermentation. Elles servent à la fabrication de sauces de poisson comme le Nuoc Mam, par exemple. Sur le marché, le flacon de 125 mg coûte 20 DH, soit 160 DH/litre. La sardine, elle, se vend habituellement à 3 DH le kilo...

La partie bleue de la sardine peut être valorisée en l'utilisant pour la préparation de produits marinés à base de sardine pour accompagner les salades, ou encore pâtés ou saucisses, terrine de poisson... en conserve ou en semi-conserve.

Cette partie est la plus couramment utilisée dans les conserveries et pour la congélation. C'est la partie la plus développée de l'industrie de la sardine actuellement. Une très grande variété de conserves, avec des goûts différents, existe déjà. Il faudrait éventuellement y intégrer les conserves millésimées, un créneau de luxe et qui marche très fort en Europe

Bien choisir

Pour choisir des sardines fraîches, assurez-vous que: Elles sont bien fermes. Leurs yeux sont brillants. Il n'y a pas de sang sur leurs ouïes. Idéalement, leur tête et leurs yeux sont recouverts d'une fine pellicule argentée: c'est un gage de fraîcheur absolue.

Conservation

Réfrigérateur: un ou deux jours, tout au plus. La consommation de préférence le jour même de l'achat. Congélateur: quelques mois.

Attention à la goutte

Les sardines font partie des aliments les plus riches en purines, des substances qui permettent de produire de l'acide urique. Ainsi, les gens souffrant de la goutte doivent éviter leur consommation, et ce, afin de prévenir l'apparition de crises.

Infographie L'Economiste

Si la valorisation est étendue à l'extrême, elle peut alors concerner environ 55% des captures. Pour le moment, seule 45% de la sardine est utilisée par la conserve et la congélation. 25% du corps de la sardine est tout simplement jetée car ne correspondant pas au calibrage des boîtes de conserve. Les 30% restants et qui concernent la tête, les viscères, la queue, les nageoires et les écailles peuvent être utilisés pour la fabrication de pâtés ou saucisses de sardines, de sauces

let qui est utilisé pour la fabrication du pâté. Cette partie de la sardine, entre l'abdomen et la tête, n'est pas comestible directement mais elle le devient grâce à un processus très ancien qui s'appelle la fermentation. C'est d'ailleurs le même procédé qui est utilisé dans la fabrication de sauces à base de poisson. Le Nuoc mam par exemple est

DH le litre)! Alors qu'elle est produite à partir d'une partie de la sardine qui se vend habituellement à 3 DH le kilo! Ainsi, avec une simple sardine, on peut fabriquer une boîte de conserve, des sardines en pâte ou en saucisses, du Nuoc mam... «L'innovation, c'est la valorisation jusqu'à zéro déchet», commente Bouayad. Dans le même contexte

paces. Mise dans des salières, elle servira à aromatiser les pâtes et autres plats. C'est un projet sur lequel travaille Agadir Halio-pole Cluster avec le Centre spécialisé de technologie et de valorisation des produits et coproduits de la mer (INRH). Dans le programme 2016 est prévu également un travail sur d'autres produits: des raviolis

de fabriquer cet aliment le moins cher et le plus efficace possible et avec des ingrédients marocains. □

Fatiha NAKHLI

Pour réagir à cet article: courrier@leconomiste.com

Produits de la mer

ANALYSE

Une structure pour encourager l'innovation

• Les pôles de compétitivité, nouvelle forme d'organisation industrielle

• Agadir Haliopole Cluster en exemple

• Recherche, développement, innovation... les engagements

AMÉLIORER la compétitivité des entreprises du secteur de la pêche et l'industrie de transformation des produits de la mer. C'est la mission du pôle de compétitivité Agadir Haliopole (AHP). Un pôle reconnu aussi en tant que Cluster et soutenu dans un contrat-programme par le ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique dans le cadre de la stratégie Emergence. Conçue dans la Région Souss Massa, cette structure accompagne la mise en place du parc industriel Ha-

liopolis de façon à promouvoir l'installation d'entreprises innovantes et à valeur ajoutée au sein de la région. «Agadir Haliopole Cluster fédère un réseau d'en-

explique Mohamed Bouayad, président de la structure. Il faut préciser que les entreprises adhérentes à l'AHP bénéficient d'accompagnement dans l'investissement

pagement, la labellisation et la recherche de financement de projets collaboratifs innovants, afin de développer de nouveaux procédés. Avec le souci d'encourager une pêche compétitive et durable. In fine, l'innovation, la R&D, l'accompagnement des projets, le financement... sont des actions dont la feuille de route doit contribuer à la promotion de la région et contribuer à l'attractivité du territoire.

Les projets labellisés, en plus d'être innovants, doivent répondre à un caractère collaboratif et regrouper au moins deux entreprises. D'un autre côté, le projet doit avoir des retombées économiques régionales. Pour rappel, les efforts concentrés d'Agadir Haliopole Cluster lui ont permis d'être distingué à l'échelle internationale. Il a ainsi obtenu le label européen «Label Bronze» «Striving for excellence» de la part de European Cluster Excellence Initiative. □

Fatiha NAKHLI

Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com

Orientations futures

EN plus des actions structurelles et habituelles, AHP Cluster continue en 2016 à concentrer ses efforts sur le renforcement de sa capacité à favoriser les partenariats et à construire des projets coopératifs. Et sur sa capacité à piloter des projets innovants. Tout en concrétisant des synergies régionales entre industriels et laboratoires en les faisant communiquer ensemble et en mutualisant leurs connaissances. En tant que catalyseur d'idées neuves et facilitateur de l'émergence de projets innovants et rentables, le pôle lancera des appels à projets et organisera des concours d'idées et d'innovation dans le secteur de la pêche et des industries annexes durant l'année en cours. Par ailleurs, un inventaire des organismes de financement publics et privés sera dressé en vue de mettre en place des axes de collaboration. «Il a été démontré dans d'autres pays à grande tradition de cluster que la labellisation d'un projet et le soutien de l'équipe permanente crédibilisent ce dernier lui ouvrant les portes des organismes de financement», nous indique-t-on. □

treprises et d'institutions de recherche et de formation autour d'ambitions communes, de projets collaboratifs innovants et d'actions permettant la promotion du secteur de la pêche et de l'industrie de transformation des produits de la mer»,

afin d'augmenter le capital «compétitivité». Elles intègrent ainsi un réseau de professionnels et d'experts permettant d'accéder à de nouvelles possibilités de collaboration. L'AHP joue de plus un rôle de référence pour l'émergence, l'accom-