

Comment transposer l'expérience de l'aquaculture à la pêche ?

La filière des produits de la mer est rendue particulièrement complexe par l'éclatement de son organisation en différents maillons, pêcheurs, crieurs, mareyeurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs et poissonniers.

Elle peut se distinguer en deux branches selon l'origine de la matière première : la pêche et l'aquaculture.

L'aquaculture permet de maîtriser l'origine et la qualité intrinsèque de la matière première en contrôlant l'alimentation, l'origine et l'espèce élevée. Cette situation permet de mettre en place entre la ferme d'élevage et le transformateur un échange d'informations. La traçabilité est assurée tout au long de l'élevage et la réception des lots chez le transformateur est validée à partir du cahier d'élevage. Ces données sont ensuite intégrées dans le système d'information interne permettant de tracer le produit de la ferme d'élevage aux clients.

Dans le secteur pêche, la maîtrise de l'origine est relative. Les zones de pêche sont découpées en grandes zones géographiques (Atlantique nord-est, Atlantique sud-ouest...). De plus, la maîtrise de l'alimentation est de fait impossible et les lots éclatés à chacun des maillons. La qualité principale du poisson est sa fraîcheur. Cette caractéristique évolue rapidement à partir du jour de pêche et pose le problème de sa qualification au cours des échanges commerciaux.

Après un état des lieux du secteur et des difficultés découlant de ces constats, quelles sont les solutions mises en œuvre à travers l'exemple d'un mareyeur breton. L'expérience de l'aquaculture est-elle transposable ?

Total : 232 Mots