

19 FEV 2016

R: 133/16

Appel à collaboration sur le projet PromAqua.tn

Objet: Cet appel est lancé dans le cadre du projet **Promotion et Innovations des Produits Aquacoles Tunisiens (PromAqua.tn)** afin d'établir une/des convention(s) avec les producteurs aquacoles locaux pour contribuer à la mise en œuvre de démarches relatives à la valorisation des produits aquacoles locaux.

Il est question de bénéficier des résultats de recherches à travers la collaboration entre les institutions de recherches (Institut National des Sciences et Technologies de la Mer-INSTM et l'Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire- INNTA), des partenaires professionnels et de développement (Groupement Interprofessionnel des Produits de la Pêche-GIPP et le Pôle de Compétitivité de Bizerte-PCB) et les services publics (Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture -DGPA et la Direction des services vétérinaire-DGSV) en Tunisie et cela grâce à l'apport financier mis à disposition par Institution de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles (IRESA) dans le cadre du projet **PromAqua.tn**. Cette démarche vise à contribuer au développement économique de la filière à travers un renforcement de la commercialisation de produits sains et de qualité et à assurer une meilleure information des consommateurs.

Pour plus d'information, consulter la fiche thématique.



Thématique à réaliser: Démarche *Qualité* pour les produits aquacoles

Contexte:

Il est maintenant reconnu que l'aquaculture contribue à assurer une alimentation équilibrée pour les populations actuelles et les générations futures. Son rôle en matière de sécurité alimentaire et de croissance économique est sans équivoque. Selon les statistiques de la FAO¹, plus de 45% des produits aquatiques consommés dans le monde proviennent de l'aquaculture.

Cependant, en prévention aux problèmes sanitaires et environnementaux liés à cette production; il devient exigé que l'aquaculture se développe dans le respect d'une économie équitable, de la santé humaine, de l'environnement et des espèces aquacoles. Cette démarche est d'autant plus nécessaire qu'il existe une certaine réticence du consommateur vis-à-vis du produit aquacole. C'est ainsi que depuis quelques années, on assiste aux développements de l'aquaculture biologique² et de l'aquaculture durable en réponse aux exigences du consommateur de plus en plus concerné par la qualité du produit consommé mais aussi par son mode de production intégrant les caractéristiques environnementales.

En Tunisie, les produits aquacoles sont en général vendus sans distinction particulière de qualité bien que la question d'une valorisation par des signes distinctifs soit déjà posée sans que d'actions concrètes soient réalisées. La qualité de la chair de poisson d'élevage commence à être étudiée dans le cadre de certains travaux ayant fait objet de publications³ et plus récemment de façon plus coordonnée dans le cadre de projet transfrontalier standard Italie-Tunisie SecurAqua-PS1.3.020⁴ impliquant des partenaires institutionnels comme la DGSV et le Département de la Santé de la Région Sicilienne. Ces travaux qui touchent à leur fin ont contribué à la prise en considération par la profession de l'importance pour l'amélioration des produits aquacoles locaux. Seulement ces travaux ont concerné les fermes de la zone nord de la Tunisie considérée comme seule zone éligible par le programme IEVP⁵. De plus, et à notre connaissance, il n'existe pas en Tunisie de travaux identifiant les facteurs de variation de la qualité des produits d'élevage aquatiques en fonction des différentes conditions de la filière (qualité de l'eau, alimentation, transport, abattage), notamment pour les nouvelles fermes aquacoles. Cet appel à collaboration aurait pour objectifs non seulement d'étudier les paramètres de nature physique (texture, structure), biochimiques (lipide, protéines..) et sensoriels (tests organoleptiques) du poisson (loup ou dorade) en fonction des conditions de production mais aussi à appliquer les résultats de recherche permettant l'amélioration de la qualité des produits ainsi que la mise au point d'innovations commerciales. Ces démarches essentielles nécessitent cependant des coûts trop lourds pour être envisageables de façon isolée par les entreprises. Dans ce contexte, et grâce à l'acquisition de nouveaux équipements et en continuité au projet SecurAqua; le projet **PromAqua.tn** a été élaboré par un consortium d'institutions de recherche (INSTM et INNNTA), de partenaires



socio-économiques (GIPP et PCB) et des instances gouvernementales (DGPA et DGSV). PromAqua a été soumis à l'appel à proposition de recherche multidisciplinaire et interinstitutionnelle dans le cadre du programme N°3 intitulé «Chaînes de valeurs, rentabilité et compétitivité des produits agricoles et agroalimentaires» au titre de l'année 2014 et est financé pour une période de 3 années à partir de novembre 2015. Ainsi, dans le cadre du projet **PromAqua.tn**, le présent appel à participation **visé à assister les entreprises volontaires** ayant exprimé leur intérêt pour initier des démarches cherchant l'amélioration de la qualité des poissons d'élevage pour aboutir ultérieurement à une éventuelle **reconnaissance par des signes distinctifs (labellisation)**.

Références

1. FAO: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2014. The State of World Fisheries and Aquaculture. Pp: 223
2. Tacon, A.G.J., Pruder, G.D., 2001. Opportunities and challenges to organic certification of aquatic animal feed. In: Brister, D.J., Kapuscinski, A. (Eds.), Final Report of the National Organic Aquaculture Workshop, June 23–24, 2000. St. Paul, United State. Institute for Social Economic and Ecological Sustainability, University of Minnesota, p. 26–42
3. Attouchi, M., & Sadok, S. (2012). The Effects of Essential Oils Addition on the Quality of Wild and Farmed Sea Bream (*Sparus aurata*) Stored in Ice. Food and Bioprocess Technology. 5(5): 1803-1816
4. SecurAqua PS1.3.020: Sécurité et Qualité des Produits Aquacoles : le développement d'une voie commune tuniso-sicilienne. www.securaqua.eu
5. IEVP: Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat: Programme de coopération transfrontalière Italie-Tunisie-2007-2013.

Objectif global :

Contribution à la mise en place d'une charte qualité pour les poissons d'aquaculture principalement le loup et la dorade, produits en Tunisie afin d'assurer la mise en place d'une certification voire d'un label. Cette charte qualité tiendra compte des exigences relatives à la qualité et aux conditions d'élevage rigoureusement contrôlées des poissons d'aquaculture.

Objectifs spécifiques

- mettre en place un étiquetage rapide et systématique des produits aquacoles certifiés,
- Contribuer à la mise en place de label (signe de qualité, ecolabel, ..)
- améliorer la transformation pour répondre aux critères essentiels du marché

Impact socioéconomique

Les impacts sont multiples. Cette démarche va permettre de gagner la confiance des consommateurs en leur permettant d'avoir une information rigoureuse et objective ainsi qu'en leur offrant des garanties de qualité des poissons d'aquacultures (sains, avec des garanties



nutritionnelles et une authentification) ce qui permettra l'augmentation des achats; la labellisation ouvre la voie vers de nouveaux marchés. La diversification des produits par la transformation crée l'emploi et ouvre de nouveau marché. Enfin la maîtrise de la qualité et la gestion des facteurs environnementaux assure la durabilité de la filière.

Méthodologie

Il sera question:

- d'effectuer un échantillonnage trimestriel de poisson (loup ou daurade) d'aquaculture pour déterminer la variation de la composition biochimique (composition proximale, acides gras, acides aminés) saisonnière de la chair dans le contexte spécifique de l'entreprise partenaire ;
- d'étudier les paramètres de nature physique (texture, structure), biochimiques (lipide, protéines..) et sensorielle (tests organoleptiques) du poisson (loup ou dorade) en fonction des conditions de production spécifiques de l'entreprise partenaire ;
- de tester l'amélioration de la conservation des filets de poissons en utilisant des emballages/traitements innovants.

Contribution de l'entreprise:

- faciliter l'accès pour les prélèvements des échantillons
- fournir les échantillons (15 spécimens par échantillonnage trimestriel, prélevés lors de pêches commerciales avant toute opération de calibrage)

Confidentialité:

Tout intervenant au projet s'engage formellement à respecter la confidentialité des données générées, conformément aux conditions détaillées dans une convention spécifique à établir entre le représentant du consortium porteur du projet et l'entreprise partenaire.

Les structures d'appui

- Le PCB,
- Le GIPP,
- La DGSV

Coordinatrice du projet: Saloua Sadok (INSTM)

