

# Mais que mangent donc les poissons que nous mangeons ?

La ressource halieutique mondiale est en chute libre. 154 millions de tonnes de poissons sont pêchées chaque année dans le monde, soit presque 5 000 tonnes à la seconde, selon l'Organisation des Etats-Unis pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). 40% du poisson que nous mangeons provient de l'aquaculture. À la Réunion, Nutrima produit et exporte chaque année 8 000 tonnes d'aliments pour poisson dont une toute nouvelle version, plus adaptée aux espèces tropicales, est actuellement en phase de test. Explications.

Depuis 2006, la société Nutrima, basée au Port, produit des aliments pour poissons d'élevage et bénéficie du Label Rouge. Ces aliments que mangeront les poissons que nous mangerons sont bio, sans antibiotiques et certifiés sans OGM, phénomène rare dans ce secteur. Et de la qualité de ce que mangent les poissons dépend la qualité des poissons eux-mêmes, leur bonne santé et surtout leur goût. C'est pourquoi Nutrima travaille actuellement à la mise au point d'un aliment plus adapté à l'élevage des poissons tropicaux. Actuellement, c'est comme si on leur servait du steak-frites et qu'on envisageait de les faire passer au rougail saucisses.

Plus sérieusement, un poisson élevé dans nos mers prend jusqu'à 1 kg par an contre 250 grammes environ en zone tempérée (Grèce, Turquie...). Sa nourriture ne peut donc logiquement être la même que celle d'un congénère de Méditerranée. Toujours bio et sans OGM, le nouveau produit mis au point par Nutrima est différemment dosé en nutriments, vitamines et minéraux pour mieux correspondre à la crois-

sance d'un poisson des mers chaudes. « Il nous faut trouver l'équilibre parfait pour la bonne croissance et la bonne santé de l'animal, mais aussi pour sa qualité et ses propriétés organoleptiques. Cela permet d'offrir au consommateur final un goût plus affirmé », s'enthousiasme Piet Verstraete, patron de Nutrima.

Comme beaucoup d'entreprises de sa taille, Nutrima ne possède pas de centre de recherche et développement, privilège des grandes entreprises vu son coût. Nutrima a donc choisi de se faire accompagner par Qualitropic ce qui lui a permis de bien s'entourer. Elle a pu bénéficier de l'intervention du CRITT Agroalimentaire et de Hydro Réunion (ex-ARDA). Cette dernière a notamment pour mission d'établir un lien entre la recherche fondamentale et les mondes économique et industriel, pour leur permettre de bénéficier des meilleures avancées technologiques en R&D.

« Pour nous, ce partenariat avec Nutrima a été l'occasion de créer un emploi. Nous avons recruté un jeune réunionnais qui a fait ses études en Australie. C'est lui qui assure tout

le suivi de projet et gère l'ensemble des tests réalisés depuis 2015 pour mesurer l'effet de ce nouvel aliment sur une population de jeunes ombrines tropicales », se réjouit Emmanuel Tessier, directeur scientifique de Hydro Réunion.

Piet Verstraete, il est confiant. Des premiers tests très satisfaisants ont déjà été réalisés sur des poissons de 6 mois (300 grammes). Les prochains auront lieu fin 2016, sur des animaux de 1,3 kg, quasiment rendus à maturité. Des experts en goût, ainsi que des restaurateurs et des consommateurs, auront l'occasion de se prononcer.

À l'issue de cette phase, Nutrima compte bien renforcer ses positions sur ses marchés d'exportation que sont Madagascar, Mayotte et Maurice. Un potentiel de 4 millions d'euros qui permettrait de créer deux nouveaux postes. Forte de ce savoir-faire unique et de la qualité de ses produits, Nutrima envisage déjà de partir à la conquête des marchés du Moyen-Orient ou de l'Asie...

*Rubrique réalisée en partenariat avec Qualitropic*



Nutrima produit 8000 tonnes d'aliments par an. (photo DR)

UNE RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC QUALITROPIC