

Les tendances futures des produits de la mer

Quels produits de la mer dans les assiettes, demain ? Le salon Seafood, qui s'est tenu à Bruxelles du 26 au 28 avril, offre des pistes. L'avenir, des exposants bretons de la filière pêche l'imaginent fortement imprégné de « valeur ajoutée ».

« La consommation de poisson frais est limitée. Il faut apporter une valeur ajoutée ». Cédric Breton, directeur d'IDMer, centre de ressource et de développement en technologie agromarine, à Lorient, résume la tendance du marché mondial des produits de la mer.

« Il faut ouvrir le champ des possibles et emmener le consommateur vers autre chose ». Pour IDMer, tout commence par l'utilisation optimale de la ressource : « Qu'est-ce qu'on peut faire avec un poisson entier ? ».

Haro sur le gaspillage ! « Il faut s'inspirer des autres types de produits et diversifier les pratiques. Il faut travailler, présenter, conserver le poisson autrement. »

Le laboratoire lorientais entend « utiliser les espèces pêchées disponibles, notamment les congres ou les tacauds, pas chers ».

Des produits peu prisés des consommateurs, mais pour lesquels une judicieuse transformation fait des merveilles, à l'image des tartinables de merlu aux brocolis et kari-Gosse ou de congre au curry-coco.

Les tapas de moules à la provençale ou à la menthe ne sont pas en reste. Sans parler de la gamme de rillettes « Pêcheurs de l'ouest », de l'armement Apak (Lorient), avec du maquereau au citron vert, de la sardine au piment d'espelette ou du thon ail-basilic.

Chaque année, une dizaine de produits innovants prennent vie à IDMer. Le poisson se taille la part du lion mais les algues ne sont pas oubliées, tels les crackers salés à la criste marine ou les perles chocolatées au caviar vert, la spiruline marine fraîche développée par Marie-Gabrielle Capodano, de Spiru'Breizh (Sarzeau).

Et IDMer foisonne d'idées innovantes. À quand le barbecue de la mer ou les salades d'algues ?

Le prêt-à-manger

« L'avenir passe par les produits travaillés, facilement identifiables et utilisables.

On doit apporter un service, comme la cuisson, l'enrobage, la sauce... que le consommateur restitue », renchérit Vincent Jaumouillé, chef de marché à Cité Marine (Kervignac et Loudéac), spécialiste des poissons enrobés et légumes élaborés.

Des « produits solutions » que Cédric Breton compare « à une nouvelle gamme de plats préparés, à l'image des produits carnés ».

L'important, « valoriser la matière première », précise Alexis Taugé, P-DG de Cinq degrés ouest (Riec), société spécialisée en haute pression et surgélation de la chair crue de coquillages et crustacés.

Et ainsi simplifier le produit pour que « le consommateur n'ait plus qu'à le jeter dans la poêle ! ».

Dans sa gamme, le jeune patron propose ainsi des huîtres et des homards décortiqués à cru, de la chair d'amandes de mer ou de couteaux... Le tout, prêt à l'emploi !

La technologie et les emballages ont pleinement leur rôle à jouer dans cette évolution des pratiques, car « ils étendent la durée de conservation et apportent la qualité du frais », complète Alexis Taugé.

Axel Brière, mytiliculteur à Pénestin (56), approuve : ses moules bio, décortiquées, en purée ou en poudre, se conservent 18 mois. Et, à la dégustation, on les croit tout juste sorties de l'eau !

Source : <http://www.letelegramme.fr/economie/produits-de-la-mer-ce-que-mijotent-les-professionnels-29-04-2016-11048143.php#closePopUp>