



AQUAFISH0.0

Améliorer les process de production et l'acceptation sociale dans la consommation de produits alimentaires marins durables dans une " optique zéro déchet".

Le projet est financé par le fond FEDER à travers le programme Interreg Espace Atlantique 2021-2027

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union

AQUAFISH

Objectifs

Encourager la sensibilisation des consommateurs et des producteurs de produits marins à la nécessité d'une transition circulaire.

- Rechercher et développer des produits alimentaires innovants à partir de coproduits marins
- Promouvoir le meilleur scénario possible pour la mise à jour des cadres administratif, économique et institutionnel favorisant le développement de ces nouveaux produits.
- Sensibiliser le grand public à l'approche de l'économie circulaire dans le domaine des ressources marines, tant pour la consommation que pour la réduction des déchets.

Budget :

2 210 887€

Contribution FEDER :

1 658 165€

Durée :

Nov. 2023 –
Oct. 2026

De quoi parle-t-on ?

La pêche et l'aquaculture sont des activités traditionnelles dans l'Espace Atlantique. Elles fournissent non seulement des produits alimentaires pour la consommation finale, mais génèrent aussi une quantité non négligeable de coproduits qui sont rejetés ou pas suffisamment valorisés. Pourtant, ils peuvent jouer un rôle clé dans le développement de nouveaux produits alimentaires à valeur ajoutée.

Le projet vise à sensibiliser, producteurs et consommateurs, à la nécessité d'une transition vers une économie circulaire dans les chaînes de valeur de l'aquaculture et de la pêche. Aquafish0.0 prévoit à la fois de cibler :

- L'optimisation de process circulaires de production en matière de valorisation de biomasses marines peu exploitées
- L'acceptabilité sociale dans la consommation de ces nouveaux produits.



Gestion & Coordination de projet Communication & Dissémination

WP1 Circularité dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture

- Méthodologie & analyse de la valorisation de coproduits de la mer issus de la pêche / aquaculture / transformation (estimation des volumes...)
- R&D pour de nouveaux produits alimentaires issus de coproduits (propriété nutritionnelles)
- 4 actions pilotes sur la recherche de modèles de production durables et la création de produits alimentaires innovants

WP2 Faisabilité environnementale, économique et administrative

- Aspects réglementaires et administratifs de nouveaux produits et méthodes de production
- Sécurité alimentaire et évaluation des risques des nouveaux produits développés en WP1
- Analyse économique et marketing

WP3 Acceptabilité sociale des produits issus de la pêche et de l'aquaculture durable

- Etude générale de l'acceptabilité sociale en matière de consommation de nouveaux produits alimentaires issus de coproduits
- Sensibilisation du secteur de la restauration et du grand public

Résultats :

- Analyse de la valorisation des biomasses marines (estimation des volumes de gisements & méthodologie, identification d'initiatives circulaires de produits de la mer...)
- Développement de nouveaux produits alimentaires issus de co-produits et ressources peu exploitées
- Réalisation de 4 pilotes de production durable conduisant à la création de produits alimentaires innovants & analyse sur la sécurité alimentaire et l'évaluation des risques
- Analyse marketing et économique pour favoriser l'intégration d'approches circulaires
- Analyse sur l'acceptation de ces produits par un panel de dégustateurs
- Formation relative à la consommation de produits innovants et des processus de production de l'aquaculture et de la pêche suivant des approches d'économie circulaire au travers : d'une classe virtuelle, de matériaux didactiques en ligne proposés aux écoles...

Qui collabore avec nous ?

10 partenaires | 4 pays



- 2 Centres techniques
 - CTAQUA (ES) Leader
 - S2AQUA Colab (PT)
- 3 Centres de recherche &/ou établissements d'enseignement supérieur
 - Institut Agro Rennes-Angers (FR)
 - Groupe ESIEA (FR)
 - IEDT (ES)
- 1 Agence nationale
 - IPMA (PT)
- 4 Centres d'innovation
 - Technopole Quimper-Cornouaille (FR)
 - CEEI BAHIA DE CADIZ (ES)
 - WestBIC (IE)
 - ARDITI (PT)

Contacts

Technopole Quimper-Cornouaille

Innovation et Coopération européenne
Tel. 02 98 100 200

- Rozenn LE VAILLANT
rozenn.levaillant@tech-quimper.fr
- Sarah GERART
sarah.gerart@tech-quimper.fr

N° : EAPA_0062/2022

Le projet est financé par le fond FEDER à travers le programme Interreg Espace Atlantique 2021-2027