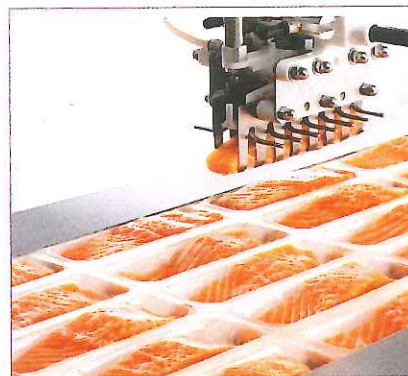


RECHERCHE COLLECTIVE : TROIS PROJETS CIBLÉS

**Mecafish** : identifier les besoins en mécanisation

❖ **Lancé en janvier, le projet Mecafish** a pour objectif d'identifier les besoins en mécanisation et automatisation de la filière aquatique, dans les ateliers de première transformation (chez les mareyeurs) et ceux de deuxième transformation (chez les spécialistes du fumage, notamment). L'ambition est double : réfléchir aux moyens de favoriser l'implémentation des offres existantes mais également recenser les opérations pour lesquelles les solutions de mécanisation font défaut. « Le développement

de l'aquaculture crée un contexte réellement favorable à l'automatisation des ateliers de valorisation puisque les poissons d'élevage sont mieux calibrés et qu'ils sont disponibles dans des volumes suffisants et en apports plus réguliers », souligne Bruno Le Fur, directeur du département « Technologies et Analyses » de la Plate-Forme d'Innovation Nouvelles Vagues, et porteur du programme. Le projet Mecafish, auquel participe également l'ADIV, est labellisé par le pôle de compétitivité Aquimer. Il bénéficie du soutien financier du Conseil régional Nord Pas-de-



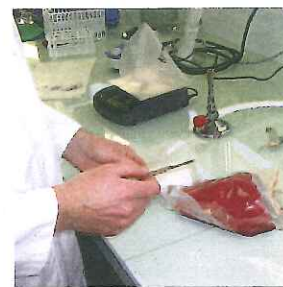
Calais, la Draaf, ainsi que la Direccte. « La porte reste ouverte aux entreprises qui souhaitent se joindre à la démarche », indique Bruno Le Fur.

**Histabio** : empêcher la production d'histamine

❖ **La biopréservation** est utilisée pour protéger les crevettes contre les bactéries pathogènes, mais peut-elle aussi s'employer pour empêcher la croissance des bactéries responsables de la production d'histamine dans les conserves de thon ? Les partenaires du projet Histabio se sont posés la question en évaluant le pouvoir protecteur de 39 souches, essentiellement de bactéries lactiques. ❖ **L'une d'elles a donné des résultats prometteurs** mais les partenaires ne communiquent pas son nom car un brevet est en cours de dépôt.

Les souches ont été évaluées sur leur capacité à entrer en compétition avec *Morganella morganii*, *Morganella psychrotolerans*, *Photobacterium phosphoreum* et *Hafnia alvei*, quatre bactéries considérées comme les principales responsables de la production d'histamine. Les essais ont été réalisés à l'échelle du laboratoire sur des cubes de thon stérilisés puisensemencés avec des souches protectrices et des souches pathogènes. « Nous n'avons pas entrepris de transpositions à l'échelle industrielle car nous avons estimé qu'il aurait été difficile de

réaliser des essais dont les résultats puissent être généralisés à toutes les usines », précise Philippe Droin, secrétaire général de la Confédération des industries de traitement des produits des pêches marines (CITPPM), à l'initiative du programme. ❖ **Avec des conclusions présentées le 12 juin** lors de l'assemblée générale de la CITPPM, le projet est terminé mais les partenaires veulent lui donner une suite et étudier les conditions optimales d'application de la souche révélée efficace. Ils lancent également l'idée d'explorer l'écosystème du thon dans l'objectif de rechercher, au



sein de cet écosystème, des souches qui présentent une propension à entrer en compétition avec les bactéries histaminiques. Financé par France Agrimer et le Fonds Européen pour la Pêche, Histabio compte parmi ses partenaires la CITPPM mais également la société de recherche en bio-préservation Biocéane, l'Ifremer, PFI Nouvelles

**Searet** : éliminer les arêtes des poissons blancs

❖ **Les consommateurs disent apprécier le poisson, mais sans arêtes.** Il existe des solutions de mécanisation pour le désarêtage du saumon ou la truite, mais les équivalents pour l'élimination des arêtes dans les poissons blancs pêchent encore. Le projet Searet a pour objectif de développer une technologie aboutie. Il doit se concrétiser par un système qui localisera les arêtes grâce à une reconnaissance

par rayons X et travaillera en tandem avec un robot de préhension. Principale difficulté : limiter les pertes en



matières premières au moment de l'extraction. Le défi est aussi de monter en cadence sans perdre en précision. Le projet Searet prendra fin en septembre. Parmi les partenaires : l'équipementier Himber Technologies et les transformateurs Norway Seafood Boulogne, Aquanor ainsi que Frais Embal.