

Allonger la durée de conservation des crevettes

FLAG : Flandre occidentale
Flandre occidentale, Belgique

Aperçu du projet

Grâce à une nouvelle chaîne de valeur pour les produits frais, les crevettes locales de Belgique peuvent être proposées plus longtemps à l'état frais, sans ajouter de conservateurs. En améliorant les méthodes de cuisson et de refroidissement, des pêcheurs flamands ont significativement allongé le cycle de vie du produit, renforçant ainsi considérablement la compétitivité de leurs petites pêcheries côtières.



Souvent décortiquées à la main à l'étranger, la plupart des crevettes belges effectuent un long périple avant de revenir au pays pour être vendues sur le marché local. Cela nécessite l'ajout de grandes quantités de conservateurs et, parfois, la congélation du produit. On trouve des crevettes fraîches pêchées localement, mais celles-ci sont souvent déjà décortiquées et n'ont qu'une durée de conservation de 4 jours, car elles sont traditionnellement cuites et refroidies à bord du bateau au moyen d'eau de mer non traitée.

En Flandre, le FLAG a soutenu un projet qui a réuni l'Association de pêche flamande (VVV) et une PME locale, Brevisco BVBA, en vue de développer un système optimisé pour faire bouillir et refroidir les crevettes.

basé sur des recherches menées par l'Institut flamand de recherche pour l'agriculture et la pêche (ILVO) et financé au titre de l'Axe 3 du FEP. Un prototype d'usine terrestre a été conçu, permettant le contrôle précis de la température, de la durée du processus de cuisson et de la salinité, le respect des normes HACCP, l'élimination de la contamination bactérienne et un refroidissement intense. Ce nouveau processus a significativement accru la durée de conservation naturelle des crevettes fraîches locales, les rendant ainsi plus concurrentielles sans ajout de conservateurs.

Principaux enseignements à tirer

- **Pertinence par rapport aux thèmes de FARNET** : valorisation des produits de la pêche, amélioration de la chaîne de valeur.
- **Résultats** : le projet a abouti au développement et à l'installation d'un prototype d'usine terrestre pour faire bouillir et refroidir les crevettes, ce qui permet d'allonger le cycle de vie des crevettes fraîches de 4 à 14 jours sans ajout de conservateurs. Il en résulte un nouveau produit de niche, d'excellente qualité, qui peut se démarquer du produit en vrac que l'on trouve sur le marché local. Les pêcheurs peuvent apporter leurs crevettes à l'usine terrestre pour les faire traiter et bénéficier ainsi de meilleurs prix, ainsi que de la possibilité d'atteindre de nouveaux marchés, plus éloignés de la côte.
- **Transférabilité** : en Europe, de nombreux processus traditionnels de production pourraient bénéficier d'une révision approfondie, afin d'identifier leurs lacunes et de développer des solutions qui ajoutent de la valeur aux méthodes existantes. En effet, de petites améliorations du fonctionnement d'une chaîne de valeur peuvent parfois générer des bénéfices économiques significatifs, comme le montre cette étude de cas. Les FLAG jouent un rôle important dans la facilitation du transfert des connaissances et dans l'application pratique de la recherche.
- **Commentaire final** : ce projet s'appuie sur de précédentes recherches financées au titre de l'Axe 3 du FEP. L'Axe 4 a, quant à lui, permis de coopérer avec des entrepreneurs locaux afin de mettre en pratique les connaissances acquises.

Coût total et contribution du FEP

Coût total du projet : 231 250 €

- Axe 4 FEP : 84 406,25 € (36,5 %)
- Cofinancement national : 112 156 € (48,5 %)
- Contribution privée : 34 687,5 € (15 %)

Informations sur le projet

Titre : Allonger la durée de conservation des crevettes

Durée : été 2012 – été 2014

Date de l'étude de cas : février 2014

Promoteurs du projet :

VVV (Association de pêche flamande)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | willy@versluys.net | www.vlaamsegarnalen.be

ILVO (Institut flamand de recherche pour l'agriculture et la pêche)

Geertrui Vlaemynck | Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be | www.ilvo.vlaanderen.be

Coordonnées du FLAG

FLAG Flandre occidentale, Belgique

stephanie.maes@west-vlaanderen.be | +32 (0)59 34 01 87 | www.west-vlaanderen.be/EVF

[Fiche FLAG Flandre occidentale](#)

Éditeur : Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

Décharge de responsabilité : La direction générale des affaires maritimes et de la pêche est responsable de la production de ce document mais pas de son contenu. Elle ne garantit pas l'exactitude des données.