A_FISH

MISE AU POINT D'ALIMENTS PISCICOLES FRAIS ET HUMIDES À PARTIR DE CO-PRODUITS MARINS ET VÉGÉTAUX

Le développement durable de la pisciculture est l'une des réponses aux enjeux alimentaires de demain dans un objectif de gestion rationnelle et optimisée des ressources. La mise au point d'aliments humides extrudés à partir d'ingrédients (bio-ressources) frais constitue l'objectif principal du projet A_FISH. Il vise à valoriser les bio-ressources fraîches animales (captures accessoires de la pêche et co-produits de transformation de l'industrie halieutique) et végétales (co-produits de la transformation de végétaux terrestres) sans passer par une phase de séchage pour la fabrication d'aliments piscicoles.

Le projet A_FISH consiste à réaliser une pré-étude technique en s'appuyant sur les premiers essais de fabrication d'aliments conformes aux principaux critères nutritionnels fixés, et permettre une expérimentation locale en pisciculture à petite échelle.
Les acteurs visés par ce projet sont à la fois les pisciculteurs (marins et dulcicoles), les transformateurs de la filière halieutique et les pêcheurs.

Partenaires

Entreprise

Halieutica, Beaucouzé

Centres de recherche

Ifremer, Nantes [Porteur de projet]
Lycée Olivier Guichard – Section Aquaculture, Guérande
Université de Nantes, GEPEA - Génie des procédés pour les écotechnologies et les bioressources UMR 6144, Saint Nazaire

Autres partenaires

Chambre d'agriculture Pays de la Loire, Nantes
SMIDAP, syndicat mixte pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Région des Pays de la Loire, Nantes

Financeur

- En recherche de financement

Labellisation

14/12/2018

Budget global

125 K€