

## Valoriser les sous-produits de l'extraction des œufs de corégone

**FLAG : Archipel de Vänern et mont Kinnekulle, Suède**  
Sud du lac Vänern

### Présentation du projet

**Ce projet pilote rassemble des pêcheurs, des universités et une série d'autres partenaires publics et privés en vue de rechercher et de développer un nouveau processus de valorisation des sous-produits de l'extraction des œufs de corégone (*Coregonus sp.*).**



Le corégone femelle est très apprécié pour ses œufs, un met raffiné vendu jusqu'à 100 euros le kilo. Cependant, le processus d'extraction génère plusieurs sous-produits qui ne sont actuellement pas exploités. Tout comme les mâles qui sont considérés comme des déchets, et dont la valeur est jusqu'à présent sous-estimée.

Le projet est dirigé par une équipe multidisciplinaire qui se compose de huit pêcheurs de la région du Vänern ainsi que d'universitaires de l'Université de Göteborg et de l'École polytechnique Chalmers. Il implique également plusieurs partenaires publics et privés, tels que SIK – l'Institut suédois pour l'alimentation et la biotechnologie, qui contribue au développement du produit, et le Food & Health Concept Centre, qui dispose d'une expertise considérable dans la gestion de projet et d'un vaste réseau de contacts dans le domaine du développement de produit et d'entreprise. L'équipe a testé plusieurs possibilités d'exploitation des sous-produits de l'extraction des œufs de corégone, notamment :

- la production d'un nouveau type d'appât pour les écrevisses, un produit très demandé dans la région de Lac Vänern ;
- l'extraction d'huile à partir des déchets du corégone ;
- des solutions techniques pour peaufiner les processus existants de séparation des mâles et des femelles.

D'après les premiers résultats, la production d'appâts pour les écrevisses offre l'opportunité la plus viable d'exploitation des sous-produits du corégone. Le processus d'extraction d'huile constitue quant à lui un véritable défi technique. Le projet a également donné naissance à une association sans but lucratif qui rassemble toutes les parties prenantes et continuera à servir de plate-forme pour le développement de nouvelles idées et initiatives. Les activités de suivi de l'Axe 4 sont actuellement étudiées en vue de produire des appâts pour écrevisses à grande échelle et d'examiner plus en profondeur le développement de nouveaux produits d'alimentation pour la consommation locale.

## Principaux enseignements

- › **Pertinence vis-à-vis des thèmes de FARNET :** valorisation des produits de la pêche locale, innovation.
- › **Efficacité/efficience :** le projet a permis de développer un processus de valorisation d'un produit efficace, en s'appuyant sur l'expérience des parties prenantes locales. Il a également contribué à renforcer l'entrepreneuriat et la mise en commun des expertises par le biais de la création d'une plate-forme locale.
- › **Transférabilité :** la coopération efficace entre les différentes parties prenantes (partenaires privés et publics, universités, pêcheurs) est le principal aspect de ce projet. Cette pratique devrait être encouragée et est facilement transférable à d'autres contextes. Dans la région, la plate-forme de compétence développée grâce au projet a contribué à nouer des contacts avec d'autres promoteurs de projet de l'Axe 4 (voir résumé de projet #006-SE06 – Projet d'un Établissement d'enseignement pour une pêche durable).
- › **Commentaire final :** le projet sert de base à une initiative de valorisation de grande envergure, qui implique des pêcheurs dans un processus d'innovation en vue de faciliter et d'inspirer d'autres développements dans la région et, éventuellement, ailleurs.

## Coût total et contribution de FEP

**Coût total du projet :** environ 65 930 euros (592 200 SEK)

**Contribution du FLAG :** environ 19 506 euros (175 200 SEK) / (30 %)

**Autres contributions publiques :** environ 18 370 euros (165 000 SEK) (Food & Health Concept Centre)

**Investissement privé :** environ 28 055 euros (252 000 SEK) (contribution en heures de travail de la part des huit pêcheurs)

## Informations relatives au projet

**Titre :** Valoriser les sous-produits de l'extraction des œufs de corégone

**Durée :** étude pilote de juin 2010 à septembre 2011 (16 mois)

**Date de l'étude de cas :** avril 2011

### Promoteur du projet

Food & Health Concept Centre AB, Göteborg

Coordinateur : Elén Faxö

[elen.faxo@fhcc.se](mailto:elen.faxo@fhcc.se)

### Détails relatifs au FLAG :

Archipel de Vänern et mont Kinnekulle, Suède

[johanna.olsson@vanerkulle.se](mailto:johanna.olsson@vanerkulle.se)

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[Fiche du FLAG](#)

**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.