

La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture

Selon un rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2006*, près de la moitié de la consommation mondiale de poisson proviendrait de la production aquacole. En 1980, seulement 9 % du poisson consommé venait de l'aquaculture, tandis que ce chiffre atteint aujourd'hui 43 %. Cette part de l'aquaculture dans la demande correspond à 45,5 millions de tonnes de poissons, pour une valeur annuelle de 63 milliards de dollars.

Les prises de poissons sauvages sont demeurées relativement stables depuis le milieu des années 80, tournant autour de 90 à 93 millions de tonnes annuellement. Plus particulièrement, une évaluation des stocks de poissons sauvages a révélé que sur les 600 groupes d'espèces que la FAO surveille, 52 % sont pleinement exploités, 17 % sont surexploités, 7 % sont épuisés et 1 % sont jugés en voie de reconstitution. À peine 3 % des espèces sont considérées comme sous-exploitées.

La demande mondiale de poisson augmente constamment, particulièrement dans les pays riches et développés qui, en 2004, ont importé 33 millions de tonnes de poisson. Par rapport à la croissance de la demande, la FAO estime que 40 millions de tonnes de poissons supplémentaires seront nécessaires pour répondre d'ici 2030 aux niveaux actuels de consommation.

L'aquaculture pourra-t-elle répondre à cette demande supplémentaire? La FAO juge qu'elle pourrait le faire à la condition que les gouvernements et les organismes de développement ajustent leurs actions pour faire face aux nouveaux enjeux qui menacent d'étouffer la croissance du secteur. Le manque d'investissements dans la production aquacole dans les pays en développement, les impacts environnementaux et les questions de sécurité alimentaire représentent certains problèmes que l'industrie aquacole devra résoudre.

L'approvisionnement en farine et en huile de poisson pour l'alimentation des poissons d'élevage carnivores, tels que le saumon, le mérou et la dorade, suscite également quelques inquiétudes. En effet, la production animale, surtout avicole, utilise la plus grande part de l'alimentation à base de produits de poisson, tandis que l'aquaculture requiert seulement 35 % de la demande. Depuis 1985, la production de farine et d'huile de poisson s'est stabilisée à près de 7 millions de tonnes. Ainsi, la compétition qui met aux prises l'élevage terrestre et l'élevage aquacole pour ce qui est d'acquiescer l'alimentation à base de produits de poisson risque de s'intensifier et d'entraîner une pression sur les prix de la nourriture animale.

Source : <http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2006/1000383/index.html>.

La mâche, un produit d'avenir

Selon une étude de consommation effectuée en France, la mâche deviendrait une salade de plus en plus à la mode. En effet, plus d'un Français sur deux affirme

au menu

- La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture
- La mâche, un produit d'avenir
- La bonne image du carton
- En passant...

acheter de la mâche, proportion qui est en constante progression. Les femmes âgées de 35 à 49 ans et ayant un rang social et professionnel élevé constituent les principaux acheteurs. Toutefois, les jeunes âgés de 15 à 24 ans s'intéressent également à ce produit, alors que près de 40 % d'entre eux en achètent.

Plus de 72 % des consommateurs déclarent acheter de la mâche pour son goût particulier. La facilité de préparation représente également un atout, puisque cette salade ne nécessite aucune coupe et que le rinçage est généralement inutile.

Les Français utiliseraient la mâche en salade seule, en salade mélangée ou avec du fromage. De nouveaux usages apparaissent, même s'ils sont encore très peu répandus : en soupe, en velouté ou avec des fruits.

Enfin, pour 50 % des consommateurs de mâche, cette salade posséderait des propriétés nutritionnelles et diététiques. Sa haute teneur en oméga-3, reconnue par 20 % des acheteurs, expliquerait cette perception.

Source : *Linéaires*, mars 2006.

La bonne image du carton

Les emballages de carton et de plastique, largement utilisés par l'industrie agroalimentaire, représentent deux marchés importants : 95 billions d'unités de carton plat et 143 billions d'unités de plastique souple sont utilisées annuellement.

Une étude comparative des emballages en carton plat et des emballages en plastique souple révèle que le carton jouit d'une bonne image parmi les consommateurs : son utilisation est immédiatement associée à des matières premières renouvelables. L'intérêt croissant pour le développement durable devrait ouvrir la voie à un certain nombre de possibilités pour le carton, notamment en ce qui concerne les mets à apporter. Pour ce qui est du plastique, des interrogations sur les coûts d'approvisionnement surgissent, causées par la hausse du prix du pétrole, malgré le caractère pratique de ce matériel.

Par contre, les emballages de carton sont souvent critiqués pour leur manque d'étanchéité et les emballages de plastique flexible, pour leur apparence jugée mauvaise. C'est pourquoi, conclut l'étude, une combinaison de carton avec d'autres matériaux comme le plastique devrait être, dans un proche avenir, la grande tendance en matière d'emballage alimentaire.

Source : *Process alimentaire*, juillet-août 2006.

En passant...

Les 26 et 27 octobre prochains, la Fondation des gouverneurs et la Chaire de recherche du Canada en biofonctionnalité des probiotiques et des aliments laitiers fermentés organisent le troisième symposium international de Montréal sur *La santé par les probiotiques : vers des effets prometteurs*. Cette activité se présente comme un forum consacré aux récents progrès scientifiques touchant l'utilisation des probiotiques en nutrition, en santé et en technologie. De manière plus précise, les conférences rendront compte de l'avancement des recherches et des mises en application dans divers domaines : écologie du système gastro-intestinal, présence de désordres gastro-intestinaux, applications technologiques liées à l'utilisation des probiotiques et des prébiotiques en nutrition et en technologie alimentaire.

Pour de plus amples renseignements, on peut consulter le site Internet <http://www.probiomtl.org/2006/index.htm>.