

PROJET FUI « NINAQUA » – DE NOUVEAUX INGREDIENTS POUR DE NOUVEAUX ALIMENTS AQUACOLES

Comité pilotage « NINAQUA »

Jamais les produits aquatiques n'ont joué un rôle aussi important dans l'alimentation mondiale. La consommation humaine de poisson ne cesse d'augmenter : elle est passée de 9,9 kilos par personne dans les années 1960 à 19,2 kilos en 2012, et ce malgré le doublement de la population mondiale.

Cet essor de la consommation de poisson est quasi exclusivement portée par le développement de l'aquaculture car les quantités de poissons pêchées stagnent depuis plus de trente ans. Les prévisions concernant la production aquacole mondiale annoncent une progression continue au moins au cours des quinze prochaines années. Cette progression constante de l'aquaculture nécessitera une adaptation de l'amont de la filière à savoir la production d'aliments aquacoles. Les aliments utilisés en aquaculture sont actuellement composés en partie de produits issus de la pêche minotière (*huiles et farines de poisson*). L'augmentation de la demande de ces matières premières ainsi que la constance de l'offre due aux quotas de pêche ont entraîné ces dernières années une envolée des prix.

La substitution des farines et des huiles de poisson par des matières premières alternatives est devenue une priorité économique mais aussi une nécessité pour un développement durable de l'aquaculture. Malgré les progrès réalisés dans ce domaine, la substitution totale par des végétaux n'est pas souhaitable en raison de limites dans les performances de croissance des poissons et de changements de qualité des produits finaux.

Dans ce cadre, **le projet NINAqua ambitionne de mettre au point les aliments aquacoles de nouvelle génération sans huile ni farine de poisson**, en s'appuyant sur l'utilisation de matières premières naturelles, respectueuses de l'environnement et économiquement avantageuses comme la **biodiversité végétale, les nouvelles Protéines Animales Transformées, les microalgues, les levures et les insectes**. Le principal enjeu du projet NINAqua est afin de permettre aux entreprises de la filière piscicole française productrices de poissons (et notamment **truite et bar** dans un premier temps) d'anticiper la substitution totale de la farine et de l'huile de poisson dans les aliments aquacoles. **Il s'agit en pratique de sélectionner et de produire de nouveaux ingrédients qui entreront dans les nouvelles formulations aquacoles, de définir et optimiser leurs procédés de production, d'évaluer leur efficacité en termes de croissance, de santé et de qualité des poissons et d'établir si ces nouveaux aliments sont capables d'assurer la durabilité technique, économique et environnementale des systèmes aquacoles français.**

Le projet rassemble 9 partenaires complémentaires qui mettront en commun leurs compétences pendant une durée totale de 48 mois :

- **5 partenaires privés** : Le Gouessant (chef de file), Algae Natural Food, Copalis, Lesaffre International et le CIPA
- **4 partenaires publics** : Ifremer, INRA (NuMÉA, PEIMA, SAS et VIM), Institut Pasteur, ITAVI

Le projet est financé par le Fonds Unique Interministériel, le Conseil régional de Bretagne, le Conseil départemental des Côtes d'Armor, les collectivités territoriales Alsace et Aquitaine et le Conseil régional du Nord-Pas-de-Calais. Il est labellisé par les pôles Mer Bretagne Atlantique, Mer Méditerranée, Aquimer, Agri Sud-Ouest Innovation, et Hydréos.