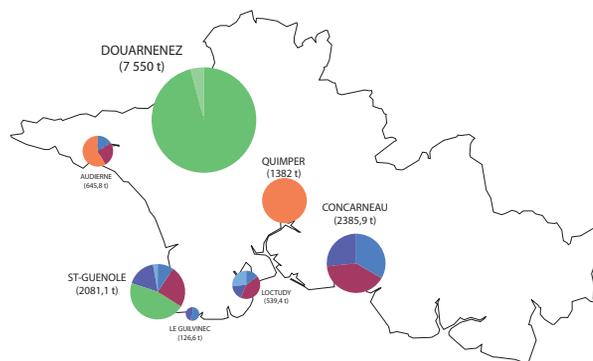


# CORNOUAILLE

## Votre région et les sous-produits de la mer

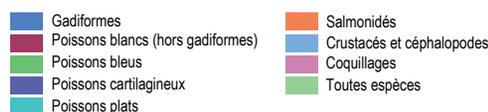
### TYPOLOGIE DES SOUS-PRODUITS DÉCLARÉS EN CORNOUAILLE



La Cornouaille est au premier rang des régions du Grand Ouest pour les sous-produits marins avec un gisement de près de 15 000 tonnes par an.

### Gisements de sous-produits identifiés dans le Grand Ouest

Cornouaille	14 711 t/an
Bretagne nord	8 977 t/an
Morbihan	7 189 t/an
Basse-Normandie	5 210 t/an
Poitou-Charentes	949 t/an
Pays de la Loire	758 t/an

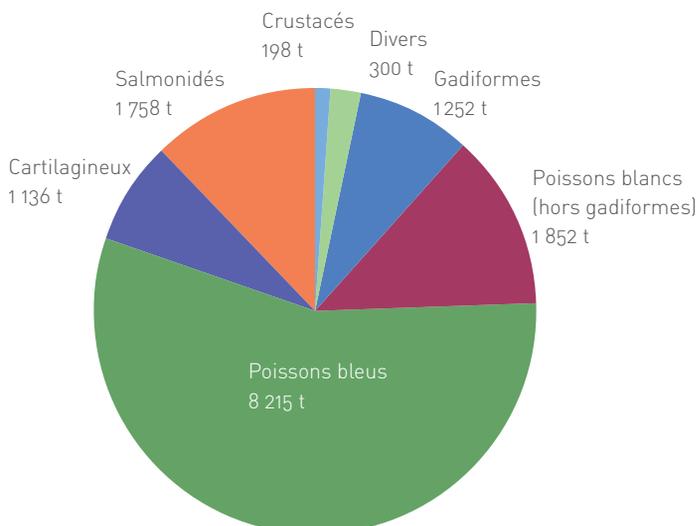


Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009  
Conception : PSDR Gestion Durable 2011

Plus de la moitié des sous-produits est constituée de poissons bleus issus des conserveries.

Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009

### Répartition des gisements annuels de sous-produits marins par groupe d'espèces



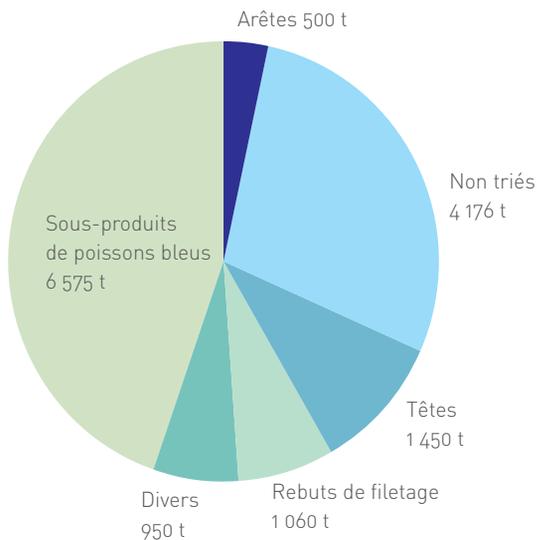
Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009

Ils sont complétés par un volume important de sous-produits de salmonidés également dégagés par les entreprises de transformation.

Les ports où sont débarqués les produits de la pêche concentrent un tiers des sous-produits, essentiellement des poissons blancs (gadiformes ou non) et des cartilagineux.



## Répartition des gisements annuels de sous-produits marins par type



Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009

Un tiers des sous-produits n'est pas trié par type. Dans le reste on trouve un lot homogène de sous-produits de poissons bleus, près de 1 500 t/an de têtes de poissons blancs, plus de 1 000 t/an de rebuts de filetage, 500 t/an d'arêtes et 950 t/an de sous-produits divers (dont 250 t/an de cartilagineux).

## Taux de sous-produits générés par les différents types d'opérateurs

	Mareyeurs	Transformateurs
Basse-Normandie	10%	1%
Bretagne nord	23%	34%
Cornouaille	23%	36%
Morbihan	31%	9%
Pays de la Loire	8%	39%
Poitou-Charentes	21%	10%

Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009

Plus du tiers de la matière entrant chez les transformateurs en ressort sous forme de sous-produits, comme dans les autres régions concernées par la saurisserie et la conservation. Pour les mareyeurs, les sous-produits représentent un peu moins du quart de la matière travaillée.

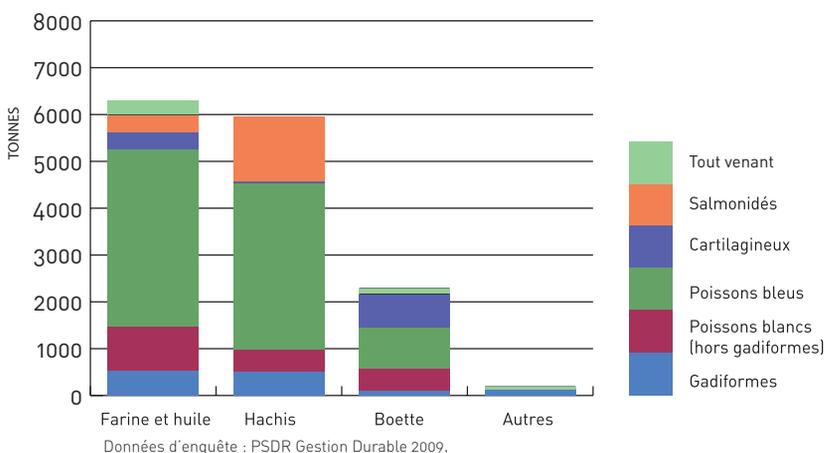
## Distance moyenne parcourue par les sous-produits marins

Morbihan	13 km
Cornouaille	42 km
Bretagne nord	59 km
Basse-Normandie	160 km
Pays de la Loire	207 km
Poitou-Charentes	246 km

Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009

En moyenne, les sous-produits parcourent une quarantaine de kilomètres pour rejoindre leur centre de traitement.

## Destinations des sous-produits marins par groupe d'espèces



Données d'enquête : PSDR Gestion Durable 2009.

La fabrication de farine et d'huile et celle de hachis pour l'alimentation animale, à parts égales, sont les deux modes de valorisation dominants des entreprises qui ont répondu à l'enquête. Un tonnage significatif part également vers la fabrication de boette (appâts). S'il est difficile de dégager une spécialisation par type d'espèces, il est tout de même notable que les rebuts de salmonidés sont surtout dirigés vers le hachis congelé et les cartilagineux vers la boette.