

Les Etoiles du FEAMP

[Assises de la pêche et des produits de la mer les 20 et 21 juin 2024]

Nom du projet: NAIADE (Nourriture et Aliment Innovant pour une Aquaculture Durable et Environnementale)

Thématique concours: Innovation

Description du projet pour le Grand Public

L'objectif du projet porté par l'Institut Océanographique Paul Ricard est de **développer un nouveau type d'aliment pour les poissons d'aquaculture, respectueux du milieu et de la ressource.**

Suite aux premières analyses exploitées sur le projet Aliment Innovant Pour une Aquaculture Durable (AIPAD) et leurs résultats très concluants sur l'utilisation des protéines d'insectes (vers de farine), des pistes de recherche et de mises en oeuvre complémentaires à une échelle plus grande peuvent être envisagées.

Ce **nouvel aliment sera réalisé avec la mouche soldat à la place du vers de farine** pour de multiples raisons. Au commencement du projet AIPAD, il était plus simple de se procurer des vers de farine directement. La rencontre de divers acteurs au cours de ce projet, les a amenés à réfléchir au cercle vertueux. Ainsi, il apparaît évident que la mouche soldat est beaucoup plus appropriée en terme économique et environnementale. Par ailleurs il existe d'ores et déjà des producteurs sur le territoire. De plus, des essais avec des protéines de vers marins sont également envisagés.

Le projet consiste donc à la fois à la mise en place de nouveaux essais, mais également à la mise en place d'un réseau d'acteurs / producteurs qui pourront être partie prenante du projet et de la filière d'économie circulaire qui va se mettre en place.

Les essais techniques ont lieu dans les locaux de l'Institut sur l'île des Embiez. Ce projet est en partenariat avec LVSLF, structure basée sur le territoire de l'Agglomération Estérel Côte d'Azur pour la constitution de l'aliment et avec les Professionnels de l'aquaculture (SCEA Cachalot (83) et Cannes Grand Frais (06)). Les retombées du projet pourront concerner tous les aquaculteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, voir aux niveaux national et international.

Caractère innovant de l'opération : Les protéines d'insecte et protéine de vers marins ne sont pas encore employées pour l'alimentation de poissons d'aquaculture (actuellement il s'agit de farines de poissons provenant de la pêche minotière).

⇒ Mesure 62.1.b du FEAMP : mise en œuvre de stratégie de développement local mené par des acteurs locaux

Fiche d'identité du projet

Localisation : Iles des Embiez, 83140 SIX FOURS LES PLAGES

Porteur de projet : Institut Océanographique Paul Ricard (IOPR)

Montant du projet : 191 154, 37 € TTC

- FEAMP : 76 461,74 €
- Cofinancement : Région Sud (76 461,74 €)

[Insérer photo, illustration, lien vidéo]

<https://www.institut-paul-ricard.org/recherche/programmes>