

# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



## Le projet ECOFISH en synthèse

Les entreprises de la conserve et semi-conserve concrétisent leur engagement d'entreprises et de filière responsable

Après deux ans de travaux, le projet ECOFISH s'est conduit par la mise au point d'un outil de calcul de l'impact environnemental des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie.

Cet outil vise à améliorer la performance environnementale des entreprises de la conserve et semi-conserve de poissons (thons, maquereaux, anchois, sardines, soupes et tartinables) sur un périmètre couvrant les différentes étapes du cycle de vie des produits, de la pêche à la mise en marché des conserves et semi-conserves.

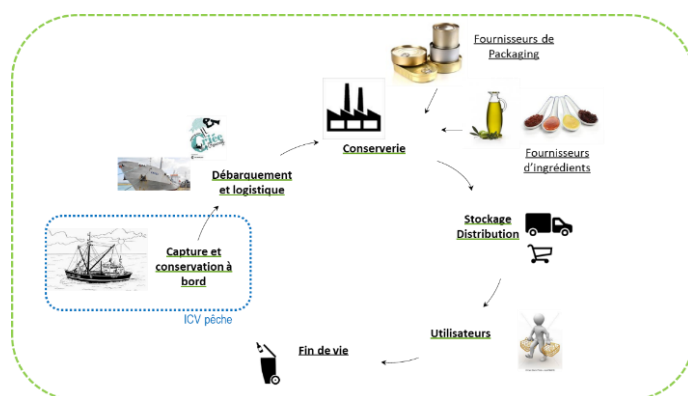


Figure 1 - Etapes du cycle de vie prises en compte dans l'outil de calcul ECOFISH

Ce projet s'inscrit dans la continuité des précédents travaux de la filière vers le développement durable et la responsabilité sociale (charte d'engagement des conserveries françaises de poissons, ICV Pêche, ISO 26000, etc.).

## ECOFISH : un collectif d'entreprises au service de la filière

Pour atteindre ces objectifs, la CITPPM, porteur du projet, a réuni un collectif de 9 entreprises des secteurs représentatifs des activités de transformation de poisson issus de la pêche (espèce, process, localisation géographique, logistique amont, etc.).

Différents produits représentatifs des activités de transformation de poissons ont été étudiés.

ECOFISH a permis aux entreprises de s'initier à la **méthode de l'Analyse de Cycle de Vie des produits** (ACV) selon les normes ISO 14040 et ISO 14044. Les produits ayant fait l'objet d'une ACV dans le cadre du projet sont présentés dans le tableau suivant.

# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



Catégorie de produit	Nom du produit
Sardine	Sardine à l'huile d'olive
Maquereaux	Filet de maquereaux vin blanc et aromates
	Filet de maquereaux moutarde
Thon	Thon au naturel
	Thon à l'huile
	Miettes de thon à la tomate
Anchois	Anchois marinés
	Anchois salés
	Anchois à l'huile
Soupe	Soupe de poissons
	Soupe de poisson et langoustine
	Bisque de homard
Tartinables	Rillettes thon
	Mousse de thon

Tableau 1- Cas d'études par catégorie de produit étudié dans le projet ECOFISH

## ECOFISH : un outil d'aide à la décision pour aller vers un développement de produits écoconçus

Cet outil d'aide à la décision développée dans le cadre du projet permet aux entreprises de concrétiser leurs engagements d'entreprises citoyennes et responsables par la mise en place d'une **démarche d'écoconception**.

A partir de données saisies par l'entreprise (poisson et ingrédients, pré-transformation, transport, process, emballage, stockage et distribution), cet outil évalue avec précision à chaque étape du cycle de vie des produits les impacts environnementaux des conserves et semi-conserves. L'ensemble des étapes et activités prises en compte dans le périmètre de l'outil sont présentés dans la figure suivante.

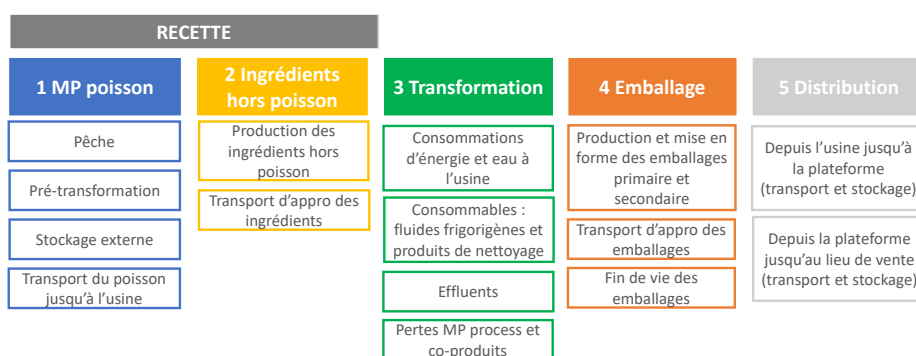


Figure 2 - Etapes et activités prises en compte dans l'outil d'écoconception

Cet outil permet ainsi à l'entreprise de connaître les principaux postes contributeurs à l'impact environnemental de son produit et d'en déduire les pistes d'actions d'éco-conception à privilégier. Cet outil d'auto-évaluation environnementale, permet aux conserveurs et semi-conserveurs de **comparer différentes alternatives** dans le développement d'un produit, à savoir, le type de matières premières et

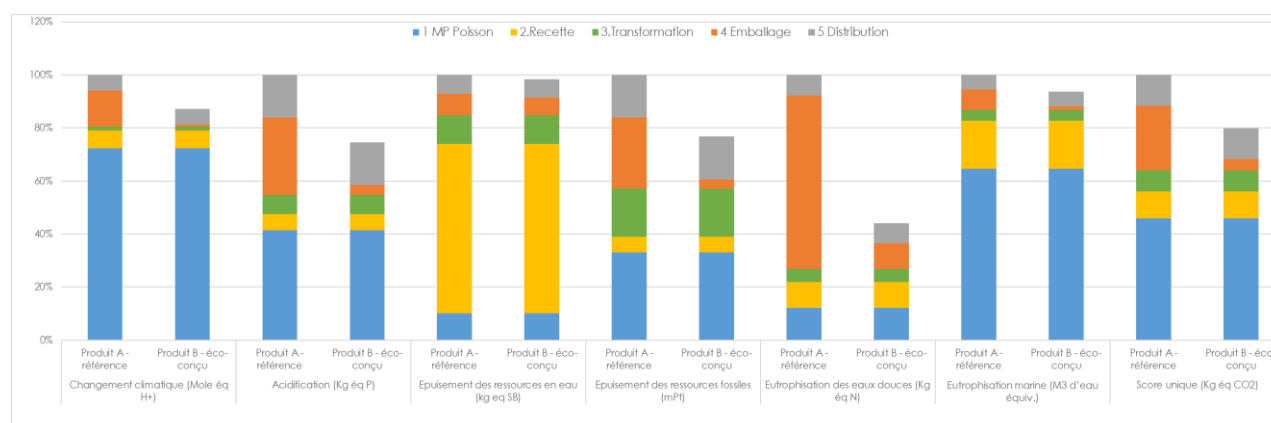
# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



ses origines (poisson et ingrédients), la composition de la recette, le système d'emballages, le process et ses opérations unitaires ainsi que les choix logistiques. Ainsi, l'outil évalue le potentiel bénéfique environnemental permis par la mise en place de ces actions afin d'aider l'entreprise à prendre une décision. Néanmoins cet outil ne permet pas d'afficher le score environnemental du futur dispositif d'affichage environnemental ou de communiquer sur des résultats d'ACV sans une revue critique externe selon les normes ISO 14040-44.

La figure suivante montre un exemple de résultat de comparaison entre deux scénarios.



**Ecart entre le produit 2 par rapport au produit 1 :**

Changement climatique (Kg éq CO2)	Acidification (Mole éq H+)	Epuisement des ressources en eau (M3 d'eau équiv.)	Epuisement des ressources fossiles (kg éq SB)	Eutrophisation des eaux douces (Kg éq P)	Eutrophisation marine (Kg éq N)	Score unique (mPt)
-13%	-26%	-2%	-23%	-56%	-6%	-20%

Figure 3 – Exemple de résultats de comparaison entre deux produits conserve ou semi-conserve

La démarche d'écoconception est un vrai projet d'entreprise qui implique l'ensemble des services, de l'achat des matières premières à la commercialisation et la distribution des produits.

## Une expérimentation qui a permis de concevoir un outil opérationnel adapté aux enjeux de la filière

Les retours d'expérience des différentes études de cas d'ACV ont permis de concevoir et de dimensionner un outil sous format Excel en adaptant son contenu et sa structure aux enjeux des filières des conserves et de semi-conserves.

Il a permis de concevoir un outil d'évaluation, simple d'utilisation :

- **Une navigation par étape** pour une saisie des données sur l'ensemble du cycle de vie du produit
- **Différents types de données** plus ou moins paramétrables pour faciliter le travail de collecte de données par les entreprises
- Une synthèse **des données collectées** par produit pour vérifier la cohérence des informations

# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



- La possibilité de dupliquer les données saisies pour un produit afin d'étudier plus facilement le bénéfice environnemental potentiel permis par la mise en place d'une action sur ce produit
- Des **analyses comparatives** de différents choix de conception des produits aux différentes étapes du cycle de vie.

Charge à l'entreprise de mettre en place les actions d'écoconception qu'elle jugera acceptables sur les plans technique et économique.

Il faut noter cependant que cet outil ne peut être directement utilisé à des fins d'affichage environnemental.

Le tableau de bord de l'outil ECOFISH est divisé en plusieurs sections. À gauche, il y a une barre latérale avec le titre 'PROJET ECOFISH' et le sous-titre 'Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons'. En dessous, on trouve les logos de CTCPA, CITPPM et Xavier Joly Conseil. La partie principale du tableau de bord est intitulée 'TABLEAU DE BORD' et contient des boutons pour 'NOUVEAU PRODUIT', 'MODIFIER L'INTITULE DU PRODUIT', 'ACCEDER AU QUESTIONNAIRE', 'DUPLIQUER' et 'SUPPRIMER'. À droite, une section 'RESULTAT' propose 'Analyser 1 produit', 'Comparer 2 produits' et 'Comparer + de 2 produits', avec des boutons 'AIDE', 'UTILITAIRE' et 'ADMIN'. En bas, il y a des menus déroulants pour 'Famille', 'Nom' et 'Description', et une barre de recherche.

Figure 4 - Tableau de bord de l'outil ECOFISH

## Des études de cas qui ont permis de tirer des enseignements pour la filière

La **matière première poisson** rendue usine est très majoritairement le **premier contributeur** aux impacts environnementaux des produits, principalement dû à la consommation de gasoil des bateaux par tonne de poisson débarquée (plus de **60 à 70 % des impacts**), associée ou non à des étapes de pré-transformation, en particulier la congélation, le stockage externe du poisson et les distances de transports en froid négatif.

Parmi les nombreux **ingrédients** utilisés dans les conserves et semi-conserves, **l'huile** (colza, tournesol et olive) est un **contributeur important** au regard des pratiques agricoles (fertilisation, protection des plantes, travail du sol, irrigation, etc.) et des activités de transformation associées (eau, énergie, etc.). Les ingrédients (hors produits au naturel) peuvent représenter de **10 à 20 %** des impacts selon des produits. **La partie transformation** est un poste d'impacts de moyenne importance (évaluation moyenne d'environ **15 à 20 %** des impacts des produits finis), représentatif des consommations d'énergie et d'eau en association avec les opérations de traitement des effluents.

Le poste **emballages** reste significatif mais de moindre importance que les matières premières. La contribution des emballages (unités de consommation et regroupements conditionnement) peut représenter selon les produits **10 à 25 %** des impacts.

# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



Enfin, les impacts du **transport des produits finis** sont peu importants, exceptés pour des schémas de distribution de type vente directe et pour les semi-conserves distribuées en froid positif.

## Une suite au projet ECOFISH pour consolider la démarche d'écoconception de la filière

Le projet a permis d'identifier des pistes d'action et d'éco-conception à mettre en œuvre au niveau de la filière.

**Pour les matières premières**, il s'agit principalement de créer ou de consolider des données d'inventaires de certaines activités de pêche et de pré-transformation et de production de certains ingrédients comme les huiles, pour les adapter au contexte et au sourcing de la filière.

**Pour les emballages**, le projet collectif PACK AGB (co-financement ADEME, 2022-2023) en cours sur l'amélioration de la modélisation des emballages dans la base de données AGRIBALYSE correspond aux enjeux des filières conserves et semi-conserves de poisson.

**Pour la transformation**, le projet INCYVIE (co-financement ADEME), également en cours, vise à valoriser les données collectées dans le cadre du projet ECOFISH, en intégrant dans AGRIBALYSE les modèles moyens des produits étudiés.

Un travail bibliographique complémentaire (MTD, données centres techniques, équipementiers, etc.) pourrait permettre une meilleure connaissance de la performance des opérations de transformation pour les conserves, semi-conserves et soupes (données de référence sur les consommations en eau, en énergie, freintes et pertes, etc.).

Enfin, l'amélioration de la connaissance des différentes **voies de valorisation des coproduits** et de leurs impacts (peaux, têtes, viscères, arêtes) pourrait être une aide à la décision pour les entreprises sur les types de valorisations possibles, à savoir la production de farines de poisson (pet Food et alimentation animale), la production d'énergie par méthanisation ou autres (molécules d'intérêts, etc.).

## ECOFISH : un bilan positif duplicable à d'autres filières agroalimentaires

L'équipe projet et ses complémentarités, la méthodologie proposée (à partir d'études de cas), l'organisation du projet par tâches et le suivi proposé aux professionnels ont permis de concevoir un outil d'écoconception opérationnel facilement utilisable en routine dans les entreprises.

Les autres filières agroalimentaires des produits de la terre engagées dans des démarches responsables pourront, si elles le souhaitent, s'inspirer de la démarche d'ECOFISH pour concrétiser par l'action la prise en compte des enjeux environnementaux de leurs produits.

\* \* \*

# ECOFISH

Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie



## COORDONNEES DES PARTENAIRES

**CITPPM** (Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture)

Contact : Elvire MESSINEO / Secrétaire générale  
44, rue d'Alésia - TSA 11442 - 75158 PARIS Cedex 14  
Tel. : +33 6 98 73 59 34  
[emessineo@citppm.org](mailto:emessineo@citppm.org) / [www.citppm.org](http://www.citppm.org)

**CTCPA** (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)

Contact : Marie-Pierre LABAU / Responsable environnement et développement durable  
44, rue d'Alésia - TSA 31444 - 75158 PARIS Cedex 14  
Tel. : +33 6 84 96 73 86  
[mplabau@ctcpa.org](mailto:mplabau@ctcpa.org) / [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

**INRAE** (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement)

Contact : Joël AUBIN / Ingénieur de recherche  
INRAE Bretagne-Normandie - Domaine de la Motte, BP 35723 - 35653 LE RHEU  
Tel. : +33 2 23 48 54 30  
[Joel.aubin@inrae.fr](mailto:Joel.aubin@inrae.fr) / [www.inrae.fr](http://www.inrae.fr) / <https://umrsas.rennes.intranet.inrae.fr/>

## COORDONNEES DES PRESTATAIRES

**XJ CONSEIL**

Contact : Xavier JOLY / Conseiller en développement durable filières agricoles et agroalimentaires  
51, route nationale - 62250 WACQUINGHEN  
Tel. : +33 6 82 82 48 61  
[xjconseil@gmail.com](mailto:xjconseil@gmail.com)

**BRASAAT**

Contact : Amaury BEGUIN BILLECOCQ / Développeur informatique  
48, rue Doudeauville - 75018 PARIS  
Tel : +33 7 56 95 61 93  
[amaury@brasaat.eu](mailto:amaury@brasaat.eu)

\* \* \*

