## Recherche: l'ambitieux projet SeafoodPlus

Lancé en janvier 2004, le projet SeafoodPlus est doté d'un budget de 26 millions d'euros soutenu par l'Union européenne.

'envergure du projet SeafoodPlus peut se mesurer à l'aune de sa complexité et de ses ambitions. Plus de 70 partenaires de 16 états européens - instituts de recherche ou PME - y apportent leur collaboration, dans le cadre de 20 sous-projets. Sans compter les coopérations extra-européennes, comme celle de l'entreprise canadienne Aquanet, SeafoodPlus s'articule autour de 5 axes stratégiques baptisés Research and Technology Pillars» auxquels se rattachent l'ensemble des projets : nutrition humaine, comportement et bien-être du consommateur, sécurité et analyse des risques et des bénéfices, transformation pour la consommation, produits de l'aquaculture. Un sixième axe, transversal, porte sur la tracabilité, afin d'accroître la confiance du consommateur.

«L'un des objectifs de Seafood-Plus est de modifier l'attitude des consommateurs envers les produits de la mer, afin d'accroître leur consommation, bénéfique pour la santé et le bien être, précise Torger Børresen, de l'Institut danois pour la recherche sur la



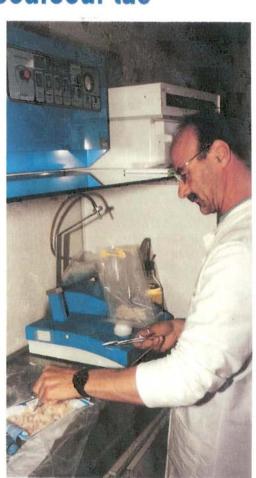
Karen Brunsø: «Pour stimuler la consommation des produits de la mer, nous devons en savoir plus sur la perception et le comportement des consommateurs».

pêche, coordonnateur du projet. Pour y parvenir, il convient d'accroître leur qualité et leur sécurité, de développer de nouveaux produits, de miser sur la traçabilité et la fiabilité. Et tout cela en accord avec les besoins et les demandes des consommateurs. Bien sûr, c'est ambitieux. C'est pourquoi nous avons rassemblé les meilleurs chercheurs dans les domaines concernés.

L'intégration des sciences naturelles et des sciences sociales est sans doute l'un des aspects les plus novateurs du programme. «La plupart des consommateurs savent déjà que les produits de la mer sont bons pour la santé. Communiquer sur ce point n'aura que peu d'influence sur leurs choix à venir, note Karen Brunsø. coordonnateur des projets SeafoodPlus portant sur l'attitude et le bien-être des consommateurs. Pour stimuler la consommation des produits de la mer, nous devons en savoir plus sur la perception et le comportement des consommateurs. Afin de développer davantage de produits correspondant à leurs besoins.»

Mais encore fallait-il intégrer une donnée essentielle : la faible abondance des ressources des pêcheries. Un aspect souligné par John Farnell, directeur de la politique de conservation à la Direction générale des pêches de la Commission européenne. «Nous espérons que les connaissances acquises et les produits développés au travers de SeafoodPlus permettront à l'industrie des produits de la mer une utilisation mieux adaptée et plus économique des ressources marines en voie de raréfaction. Parallèlement, des débouchés économiques importants pour l'industrie des produits de la mer pourraient être identifiés, encourageant les acteurs de la filière à mieux gérer la ressource.»

Anne-Caroline RENARD



Le programme SeafoodPlus devrait permettre une meilleure connaissan des produits de la mer et de leurs qualités nutritives et sanitaires.



Pour plus d'information : http://www.seafoodplus.orç ou contacter Torger Børresei au +45 45 25 25 77 ou +45 40 25 12 23, e-mail: tb@dfu.min.dk.