

COMMENT VALORISER LES COPRODUITS DE LA TRANSFORMATION DU SAUMON ?

13 avril

02 juin
2022

L'atelier
SAUMEXTRA
La maîtrise du geste



L'ENTREPRISE

L'Atelier Saumextra est né en 1989 grâce au savoir-faire d'un artisan charcutier/traiteur angevin. Depuis 30 ans, nous sommes spécialisés dans la fumaison traditionnelle de produits de la mer (saumon salé au sel sec, fumage à l'ancienne, filetage et tranchage à la main), avec des engagements forts sur la labélisation de nos produits : Label rouge, Biologique, pêche et aquaculture durable (MSC, ASC), garant de filières d'approvisionnements et process durable.

Nous sommes 40 salariés permanents pour un CA de 11,3 Millions d'Euros et sommes présent auprès d'une clientèle de la restauration traditionnelle (RHF), des réseaux spécialisés de la Bio, du rayon marée de la grande distribution et des industriels.

80% de nos saumons sont des poissons d'élevage reçus entiers. La 1ère étape de notre process : le filetage de nos saumons, génère à lui seul un volume annuel de 150 à 200T de déchets organiques (30% de nos Entrant) qui sont non exploités, en consommant énergie et eau et main d'œuvre au même titre que nos produits nobles.

Nous pensons que cette part de matière qui est une source de richesse indéniable en oméga 3 et 6, pourrait rejoindre notre chaîne de production voire, alimenter des entreprises locales.



LA PROBLÉMATIQUE :

Nous souhaitons trouver un partenaire capable de nous proposer des solutions pour valoriser ces produits qui, à l'heure actuelle, ne sont encore que des déchets mais qui pourraient être nos ressources de demain. Cette solution permettrait d'optimiser la gestion des co-produits en ressource noble et par la même occasion de générer de nouveaux emplois face aux débouchés qui s'offriront à nous. Cette solution serait un outil pour diminuer nos consommations énergétiques et réduire notre impact environnemental.

La solution attendue devra permettre d'utiliser ces co-produits de façon rentable. Pour cela, elle devra être réfléchi en fonction des volumes annuels générés mais aussi en rapport avec le fonctionnement de notre entreprise. Celle-ci devra être intégrée dans un environnement particulièrement hostile avec des T°C basses, un taux d'hygrométrie et de salinité importantes et devra être conçue de sorte que le nettoyage soit le plus simple et efficace possible. L'équipement devra bien entendu répondre aux exigences alimentaires de production.



MODALITÉS DE COLLABORATION

Mise à disposition du Responsable de production, et des opérateurs de production pour la mise en pratique du projet + Responsable Qualité (un règle est que il faut 1 jour passé en interne pour 1 jour de sous-traitant)