

N° 4

4^e année
octobre 2003

Nouvelles des Produits de la Mer

Assurer le succès de l'innovation de produits, c'est miser sur la facilité d'emploi

Aux Pays-Bas, les usines de transformation du poisson se conforment aux souhaits du marché pour lancer de nouveaux produits. Ils savent par exemple qu'il est maintenant une condition indispensable à respecter pour que ces produits aient du succès : leur facilité d'emploi.

Pour les usines de transformation du poisson, l'innovation de produits est un impératif absolu. D'autant plus que du côté des arrivages, la situation est plutôt contraignante. "Car nous ne sommes pas seulement des spécialistes du poisson mais aussi et surtout des directeurs d'entreprises. Et si nous ne pouvons améliorer nos résultats par une augmentation du



volume traité, il nous faut chercher des alternatives," affirme un exploitant. Un autre ajoute : "Avec le poisson frais, nous sommes tributaires des arrivages. Les fluctuations de prix qui s'ensuivent sont plus faciles à compenser lorsque le poisson est travaillé avec d'autres produits plus constants." En plus, les nouveaux produits trouvent de nouveaux créneaux, les jeunes par exemple qui ne

préparent plus le poisson selon le mode traditionnel.

La culture du réchauffé

Le consommateur sait de moins en moins comment préparer ses repas. "La culture du réchauffé s'est installée," commente un exploitant. C'est pourquoi l'innovation de produits doit d'abord et avant tout tenir compte de la facilité d'emploi. La condition sine qua non pour qu'un nouveau produit à base de poisson ait du succès, c'est qu'on puisse le servir à table en moins de dix minutes.

Les consommateurs savent que le poisson est un aliment sain. Malgré cela, tout le monde n'aime pas le poisson. C'est pourquoi les usines de transformation du poisson le combinent à d'autres produits tels que légumes, charcuterie ou pâtes. "Pour ce type de consommateurs, il faut donc que le nouveau produit n'ait pas trop goût de poisson," précise un fabricant.

Freshness
from
Holland

Sommaire

Assurer le succès de
l'innovation de produits, c'est
miser sur la facilité d'emploi **1**

Les Pays-Bas : parmi les chefs
de file en sécurité alimentaire **2**

Les huîtres de Zélande :
purement naturelles **3**

Le poisson : un océan de santé **4**



Les snacks sains

Une autre tendance est à constater : celle des petits 'en-cas' ou snacks sains qui se mangent à tout moment. En ce moment, les 'goujons' sont très populaires, ce sont des petits bâtons de poisson enveloppés d'une pâte croustillante. Le kebab où le saumon remplace la viande est aussi une nouveauté.

En proposant du poisson préparé selon des modes autres que traditionnels, les fabricants sont en mesure de jouer sur les nouveaux types de goûts. Ces dernières années par exemple, les recettes aux goûts méditerranéens sont devenues très populaires dans les pays du nord de l'Europe.

La Grande-Bretagne est le pays qui lance le plus de tendances en matière d'innovation de produits. Les usines de transformation du poisson des Pays-Bas s'emploient à interpréter ces tendances pour le marché

Suite page 2

néerlandais et français. Le marché allemand est un peu plus conservateur pour ce qui est des produits à base de poisson frais. L'Espagne montre depuis peu de plus en plus d'intérêt pour les plats tout préparés.

Les fabricants néerlandais investissent beaucoup de temps et d'argent dans la création de nouveaux produits. "Sur dix

idées lancées, il n'y en a souvent qu'une seule qui soit vraiment réalisable. Avant qu'un nouveau produit fasse son apparition sur le marché, il fait l'objet de nombreux tests auxquels le client apporte sa participation. Les nouveaux produits ne s'avèrent pas tous avoir du succès. Les produits performants sont souvent des variantes issues de thèmes déjà existants. L'innovation est parfois l'affaire de choses très simples," explique l'un des fabricants. ■

Les Pays-Bas : parmi les chefs de file en sécurité alimentaire

Les Pays-Bas vont de l'avant pour ce qui est de la sécurité alimentaire, qu'il s'agisse du respect de la législation ou de la certification. Nulle part il est autant certifié qu'aux Pays-Bas, estime Rien Buitink, directeur du GKD (Service général néerlandais pour la qualité alimentaire). "Les Pays-Bas sont un pays de commerce : Il est donc important d'être à l'écoute de la clientèle et cette clientèle veut des produits certifiés."

Les usines de transformation du poisson ont toujours été plus ou moins des entreprises à caractère plutôt artisanal. L'essentiel de leurs activités consiste dans la transformation et la commercialisation du poisson. Et comme la gestion de la qualité est une discipline spéciale, bien des entreprises de transformation du poisson qui ne maîtrisent pas assez cette discipline ont recours à des spécialistes en la matière, par exemple le GKD.



Un contrôle sévère est exercé pour surveiller le respect de la législation européenne sur la sécurité alimentaire. Ce n'est pas étonnant d'ailleurs puisque les Pays-Bas sont par excellence un pays de distribution où beaucoup de produits alimentaires sont importés et exportés. En plus, certains de ces produits sont d'abord transformés sur le territoire néerlandais avant d'être exportés. C'est pourquoi les entreprises néerlandaises consacrent une attention particulière au principe et aux systèmes de contrôle de la qualité. Nombreuses sont celles ayant une ou plusieurs formes de certification telles que les normes ISO, HACCP ou BRC.

Les systèmes de gestion de la qualité évoluent

Buitink constate une évolution des systèmes de qualité. D'abord il y avait l'ISO avec pour principe d'informer le client sur le processus de production du fournisseur. Ensuite est arrivé le système HACCP qui consistait à définir les points critiques d'une entreprise, à les décrire et à les maîtriser avec pour objectif un produit fini sûr. Le principe BRC va encore plus loin. Il s'agit en fait d'une compilation de critères ayant trait aux équipements et de normes ISO et HACCP. Le principal complément par rapport à l'HACCP est l'introduction d'instruments de management. La qualification BRC offre ainsi au client la garantie que le fournisseur observe un processus interne bien orchestré qui le met en mesure de tenir ses promesses.

Dans la mise en application des systèmes de gestion de la qualité, les entreprises se laissent en fait guider par les exigences de leur clientèle. Ceci explique que certaines entreprises appliquent simultanément plusieurs systèmes.

La gestion de la qualité et ses répercussions

Avant de mettre en application un système de gestion de la qualité, il faut en interpréter les critères en fonction de la situation réelle sur le lieu de travail. Les répercussions sur

Suite page 3



Editorial

Le poisson, c'est tout naturellement sain, tout naturellement bon!

Dans chaque profession, il est indispensable de se conformer aux désirs du consommateur. Cela devient toutefois de plus en plus difficile car celui-ci devient de plus en plus exigeant.



L'un des aspects les plus appréciés du consommateur est qu'on lui facilite la vie, par exemple sur le plan de l'alimentation parce qu'il a de moins en moins de temps à consacrer à la préparation de ses repas. On constate donc une nette montée en popularité des 'produits faciles'.

Alors, pourquoi ne donne-t-on pas d'interprétation plus concrète à un autre désir du consommateur, celui de vivre sainement? Car le poisson, c'est tout naturellement sain, tout naturellement bon! Même les poissons dits 'gras' sont un aliment très sain puisque le poisson est riche en acides gras oméga-3 ayant un effet bénéfique sur la santé. Or, cette plus-value naturelle qu'ont les produits à base de poisson n'est pas mise en relief assez souvent ; ce qui surprend d'ailleurs car plus d'un secteur serait heureux de pouvoir exploiter un tel atout.

Les études faites au niveau international sur la relation entre la santé et la consommation de poisson confirment notre point de vue. Aux Pays-Bas, il est même officiellement conseillé de manger du poisson une à deux fois par semaine. Ceci étant, il faut évidemment éviter d'entourer le poisson d'une auréole médicinale. Nous devons tous réaliser que nous vendons un produit sensationnel et faire résonner notre message : Le poisson, c'est tout naturellement sain, tout naturellement bon!

Tilly Sintnicolaas
Directrice

Suite de la page 2

les processus de production sont considérables, notamment en ce qui concerne le personnel dont le mode de travail est de grande influence sur la qualité du produit. Voilà un aspect auquel il est consacré beaucoup d'attention, qu'il s'agisse de l'hygiène du personnel ou du lieu de travail.

La maintenance des systèmes de gestion de qualité est l'affaire d'audits réguliers. Ces audits fournissent d'importantes données sur le processus de production et sur les produits.

L'implantation par anticipation

Bien que l'implantation d'un système de gestion de la qualité soit de grande influence sur les processus de production, Rien Buitink constate qu'aux Pays-Bas les entreprises de transformation du poisson changent petit à petit d'attitude. "Avant, ces systèmes n'étaient implantés pour la plupart que lorsque la clientèle en exprimait le désir. A présent, les entreprises les plus performantes n'attendent plus qu'une demande se manifeste sur le marché et agissent par anticipation." ■



*Freshness
from
Holland*

Les huîtres de Zélande : purement naturelles

Les huîtres de Zélande sont un produit de caractère spécial. L'huître creuse (*Crassostrea gigas*) a une coquille de forme ovale et irrégulière. Elle est cultivée en grandes quantités sur les parcelles d'élevage. Il faut compter 3 ans avant qu'elle soit propre à la consommation. C'est une huître d'un prix abordable et d'excellente qualité. L'huître plate (*Ostrea edulis*) a une coquille ronde et lisse. Elle est plus rare que l'huître creuse ; et ce parce qu'elle se reproduit plus difficilement. En plus, elle n'est propre à la consommation qu'au bout de cinq à six ans. Ces caractéristiques font de cette huître un produit exclusif.

Méthode d'élevage

Les huîtres se reproduisent en juillet et août, deux mois pendant lesquels les larves d'huîtres dérivent dans l'Escaut oriental. Au fur et à mesure que leurs coquilles grandissent et s'alourdissent, les larves tombent vers le fond et s'y fixent. L'ostréiculteur dispose sur le fond marin des collecteurs pour que les larves se déposent dessus.



L'ostréiculteur déplace plusieurs fois les huîtres pendant leur croissance pour les mettre sur des parcelles offrant à un moment donné les conditions optimales pour le développement de ces coquillages. En dernière phase, les huîtres sont déposées sur les meilleures parcelles, c'est-à-dire là où l'eau est riche en éléments

nutritifs et où il y a du courant. L'apport continu d'aliments permet à la chair à l'intérieur de la coquille de se développer généreusement.

Saison

La saison de l'huître plate de Zélande dure de septembre à avril, c'est-à-dire pendant les mois avec un 'r' dans leur nom. C'est d'ailleurs de là que vient le nom 'huître' car il y a huit mois avec un r : huit 'r'. Les huîtres creuses zélandaises, elles, sont en vente à longueur d'année.

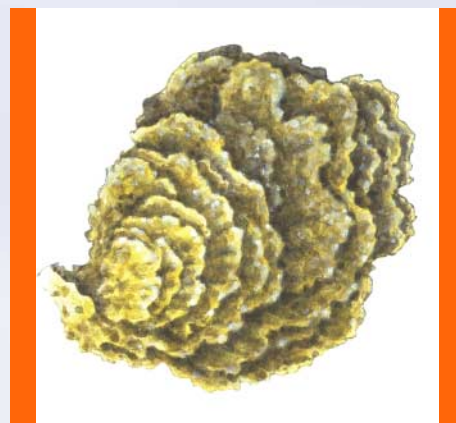
Dégorgement

Lorsque les huîtres sont de taille propre à la consommation, elles sont récoltées et vendues aux négociants qui les conservent alors dans des parcs ou bassins en béton. Les huîtres y sont empilées dans des bourriches baignant dans l'eau de mer. Ces parcs ou bassins sont directement reliés à la mer et des installations de pompage permettent d'en renouveler l'eau continuellement à chaque marée. En filtrant de l'eau propre, les huîtres se débarrassent de leur dépôt de sable ou de boue. C'est aussi pendant la période de dégorgement que les huîtres sont préparées à mieux supporter le conditionnement 'à sec'. Dans les parcs de dégorgement en effet, les huîtres sont tantôt immergées, tantôt à sec. Ainsi le muscle adducteur subit-il un genre d'entraînement pour maintenir la coquille plus longtemps fermée ; ce qui est important

pour sauvegarder la qualité de l'huître une fois sortie de l'eau.

Contrôle de la qualité

Les autorités néerlandaises imposent déjà depuis le début de 1900 des contrôles sévères sur la qualité des coquillages. C'est pourquoi des analyses sont faites toutes les semaines sur des échantillons d'eau prélevés dans les zones de production et sur les coquillages eux-mêmes. La plupart des ostréiculteurs ont en plus leur propre laboratoire. Ainsi les professionnels peuvent-ils se porter garants de la qualité de leur produit.



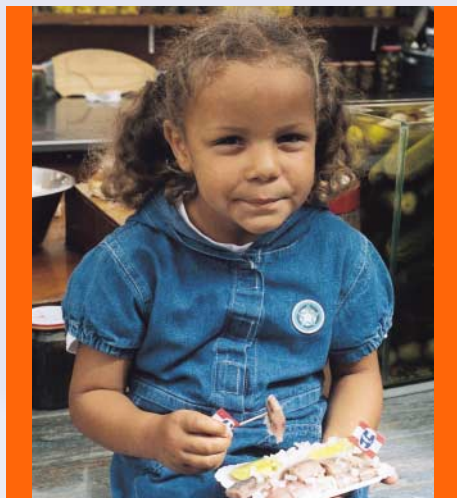
Redoublement des ventes

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à apprécier le goût exceptionnel de l'huître. C'est un produit purement naturel. La production des huîtres de Zélande est passée de 20 à 40 millions d'unités au cours des cinq dernières années. Les Pays-Bas sont, après la France, le deuxième pays exportateur d'huîtres au sein de l'Union européenne. ■

L'huître de Zélande est appelée huître creuse en France mais dans son pays d'origine parfois 'grosse huître' en dérivation de son nom latin officiel.

Le poisson : un océan de santé

Pour réduire les risques de maladies cardiovasculaires, les consommateurs devraient manger du poisson une à deux fois par semaine. Notamment le poisson gras tel que le maquereau, le hareng, l'anguille, le saumon, le Bückling et le flétan, est excellent pour le cœur et les vaisseaux sanguins.



Moins de décès dus aux maladies cardiovasculaires

Le poisson, tout particulièrement le poisson gras, contient des acides gras omega 3. Ces acides gras non saturés ont une influence bénéfique sur le cœur et les vaisseaux sanguins. Une étude scientifique montre qu'une quantité de 0,2 grammes d'acides gras omega 3 par jour peut faire baisser le taux de mortalité due aux maladies cardiovasculaires de presque 30 pour cent. De plus, les acides gras omega 3 augmentent la durée de vie des personnes qui ont déjà eu un infarctus. Il suffit de manger du poisson une à deux fois par semaine pour atteindre la quantité précitée.

Le poisson gras est bon pour les enfants

Une étude réalisée à l'université de Maastricht confirme que les acides gras poly-insaturés stimulent le développement du cerveau et améliorent la vue des jeunes enfants. En effet, ces acides gras jouent un rôle important dans la composition du tissu cérébral et de la rétine de l'enfant à naître. L'être humain ne pouvant pas fabriquer lui-même ces acides gras, c'est son alimentation qui doit les lui fournir. Les enfants reçoivent ces acides gras poly-insaturés via le placenta et le lait maternel. En d'autres termes : la consommation de poisson gras pendant et juste après la grossesse contribue sans doute à un meilleur développement du jeune enfant.

L'Office Néerlandais des Produits de la Mer dispose d'informations détaillées sur les propriétés saines du poisson. Vous désirez en savoir plus? Contactez-nous à l'adresse mentionnée en fin de bulletin. ■

Les effets des acides gras de la série oméga 3 sur la santé

La consommation de poisson réduit les risques de maladies cardiovasculaires.

Le poisson, consommé régulièrement, diminuerait les risques de démence sénile.

La consommation de poisson réduit les risques de diabète sucré.



Freshness
from
Holland

Informations

Les Nouvelles des Produits de la Mer sont publiées par l'Office Néerlandais des Produits de la Mer dont le siège est à Rijswijk, Pays-Bas. L'Office Néerlandais des Produits de la Mer assure la promotion collective du secteur néerlandais de la pêche.

Les Nouvelles des Produits de la Mer paraissent en six langues : néerlandais, allemand, français, espagnol, italien et anglais.

Office Néerlandais  des Produits de la Mer

Edition et rédaction :
l'Office Néerlandais des Produits de la Mer
Boîte Postale 72
2280 AB RIJSWIJK, Hollande
Tél. + 31 70 - 33 69 655
Fax + 31 70 - 39 52 950
Courriel : info@dutchfish.nl
Site Web : www.dutchfish.nl

Abonnements :
Les Nouvelles des Produits de la Mer vous sont adressées gracieusement quatre fois par an.

Campagne publicitaire sur le carrelet en Italie

L'Italie est le pays le plus gros consommateur de carrelet néerlandais. La part néerlandaise sur le marché italien des carrelets et produits à base de carrelets se chiffre à 90 pour cent. Presque toutes les grandes surfaces italiennes ont dans leurs rayons de produits congelés des filets de carrelets venant des Pays-Bas.

L'Office Néerlandais des Produits de la Mer organise en Italie aux mois d'octobre et de novembre 2003 une campagne publicitaire visant à attirer l'attention du consommateur italien sur le carrelet néerlandais. Le programme promotionnel du Bureau néerlandais pour les Produits de la Mer se focalise plus particulièrement sur les ménages avec des enfants de moins de 13 ans. Ce groupe cible s'avère être en Italie le plus gros consommateur de carrelet. ■



Platessa, Principessa Azzurra.

Che da tempo si sa, la Platessa viene pescata nelle profondità dei freddi mari del nord e subito congelata per arrivare pronta a tavola quale sulla sua carta. Che si trova in su la Platessa è garantito per le preparazioni più semplici ma anche per le ricette più elaborate.

Che sia leggera e su la Platessa ha sempre la voglia di essere servita con cura.

Che altro possiamo dire della Platessa del mare d'Olanda?

Si parlati in tavola.

Centro olandese  del Pesce