

Vers le « nouveau maquereau fumé »

Quand les étudiants ingénieurs accompagnent l'innovation des sauteurs-saurisseurs

⚠ Crise de la ressource & Enjeux Filière

Face à la baisse des quotas de pêche de 48 % en 2026 et à la forte augmentation des prix qui fragilise la filière, les entreprises françaises de salaison et de fumaison testent de nouvelles espèces.

C'est dans ce contexte que trois élèves-ingénieurs de la spécialité Agroalimentaire de l'EIL Côte d'Opale, accompagnés par **AQUIMER** et le Syndicat National des Saleurs Saurisseurs de Poissons, ont mené pendant plusieurs mois une étude stratégique pour identifier des alternatives crédibles au maquereau fumé.

Une approche concrète, tournée vers les besoins industriels

Les étudiants ont analysé 25 espèces à travers une méthode multicritère intégrant :



Compatibilité Technologique



Durabilité de la Ressource



Acceptabilité Consommateur



Disponibilité & Viabilité Économique

Objectif : trouver des espèces capables de concilier performance industrielle, qualité produit et viabilité économique.

Trois alternatives majeures se démarquent

Les travaux ont permis d'identifier plusieurs espèces à fort potentiel pour la fumaison :

Espèce Sélectionnée	Atouts Stratégiques & Potentiel Industriel
Le maquereau espagnol / japonais Proximité process	très proche techniquement du maquereau traditionnel, facilitant la transition industrielle.
La thonine commune Équilibre & Durabilité	excellente compatibilité avec le salage-fumage, bonne durabilité et coût accessible.
Le listao (bonite) Volume & Compétitivité	une alternative crédible grâce à sa disponibilité et son prix compétitif.



D'autres espèces ont également été identifiées comme des pistes possibles de développement de nouveaux produits.

Un projet étudiant... aux résultats directement exploitables

Au-delà des conclusions techniques, ce projet illustre tout l'intérêt des collaborations entre entreprises et étudiants ingénieurs : un regard neuf sur des problématiques concrètes, une méthodologie structurée, des résultats opérationnels, ...

Chaque année, les élèves-ingénieurs de l'**EIL Côte d'Opale** travaillent pendant 5 mois sur des projets proposés par les entreprises de la filière des produits aquatiques : innovation produit, optimisation de process, digitalisation, qualité, certification, systèmes d'information...

Les projets sont encadrés par l'école et suivis par **AQUIMER** dans le cadre d'une convention tripartite.



Et si votre prochain sujet stratégique devenait un projet étudiant ?

Vous avez une problématique en attente ? Un sujet que vous manquez de temps pour explorer ? Les entreprises peuvent dès maintenant proposer leurs projets pour la prochaine rentrée. Que ce soit pour poursuivre les travaux sur les alternatives au maquereau... ou avancer sur vos propres enjeux stratégiques, c'est peut-être le bon moment pour transformer une idée en projet concret.

• **Coût limité:** au reversement de la taxe d'apprentissage à l'EIL Côte d'Opale (hors éventuels frais matériels ou déplacements).

• **Date limite d'envoi :** Transmission des sujets fixée au **15 juillet**.