

RECHERCHE. Un procédé naturel de conservation du labo Biocéane

Les fruits de mer en toute sécurité

À SAVOIR

Procédé exclusif pour Pêcheries Océanes

La saison a débuté. Pêcheries Océanes Nantes (groupe Pomona) dirigée par Pascal Raballand sur le site du MIN a fait de la bio préservation un procédé exclusif des noix de St-Jacques pour poissonniers et restaurateurs. « *Tous les voyants sont au vert, nos clients ont adopté ces noix bio préservées* » précise Stéphane Bernard (photo) responsable achats coquillages et crustacés.

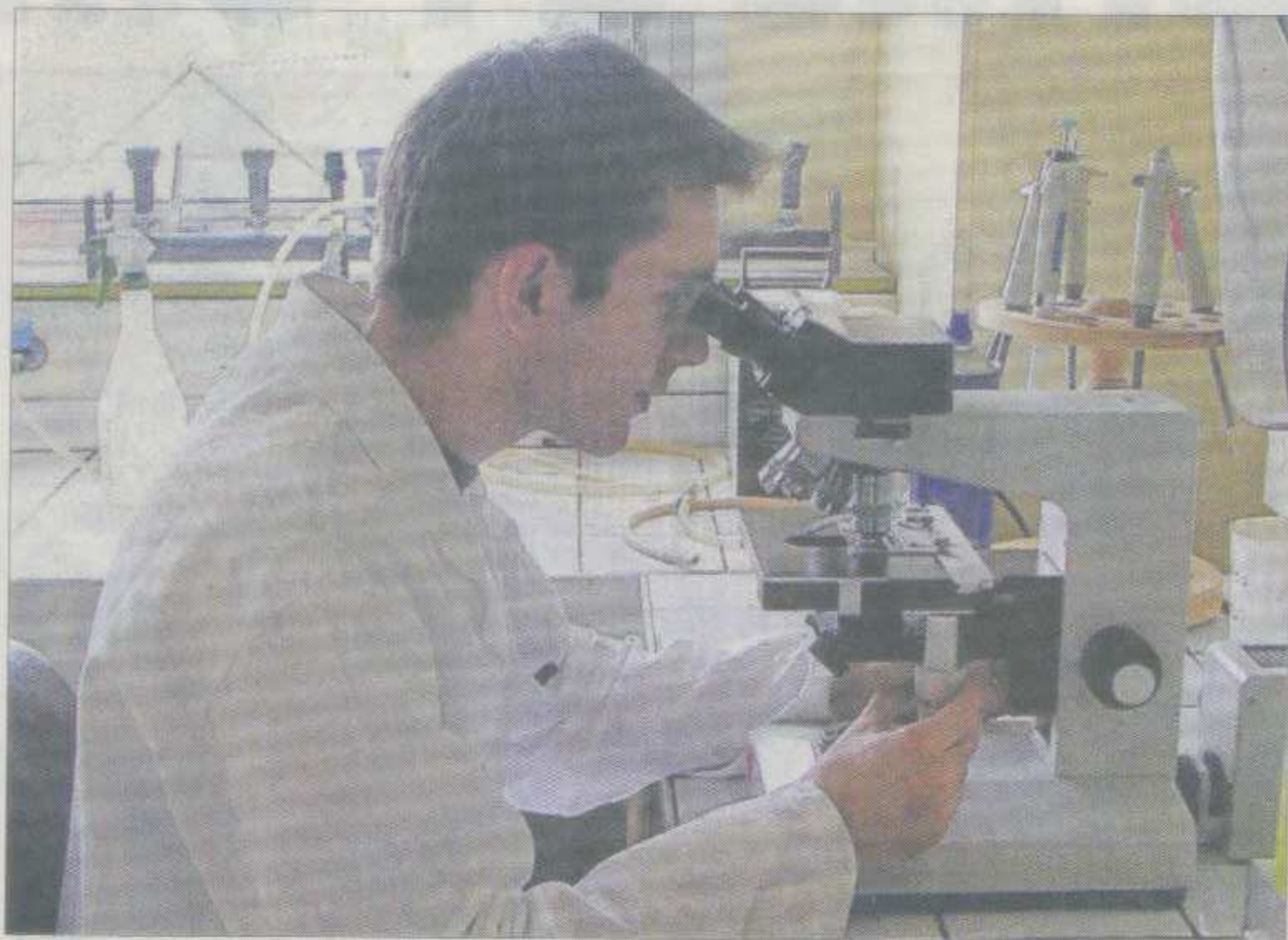


Les restaurateurs, les poissonniers peuvent bénéficier du brevet mis au point par Biocéane.

À Nantes, les Pêcheries Océanes, installées au M.I.N. l'ont adoptée pour la noix de coquille Saint-Jacques fraîche, après la société voisine Miti, spécialiste de la crevette. La bio-préservation est une méthode naturelle de conservation des produits de la mer brevetée et commercialisée par le laboratoire Biocéane de Saint-Herblain, créé en 2001 par Patrice Daniel et Sylvie Lorre.

« Elles conservent les caractéristiques des noix de St-Jacques fraîches »

Un brevet international a été déposé à partir des recherches scientifiques de cette dernière. La méthode consiste à pulvériser à la surface du produit un ferment lactique qui va, en se dévelop-



Le procédé mis au point par Biocéane a été breveté au niveau International.

pant durant la conservation, retarder l'apparition des germes d'altération. Les produits traités se conservent ainsi mieux et les qualités de texture et de goût sont préservées.

Les noix de Saint-Jacques sont traitées immédiatement

après leur pêche à Blainville-sur-Mer. « *Elles conservent durant toute leur durée de vie les caractéristiques des noix fraîches. Le ferment lactique utilisé est autorisé pour la conservation des produits de la mer depuis 2003* » explique Patrice Daniel.

« *Nous commercialisons entre 100 et 200 kg de noix par jour. C'est une véritable avancée pour les restaurateurs* » admet Stéphane Bernard, responsable achats coquillages et crustacés des Pêcheries Atlantiques ■.