



Contact

Tél. : +33 (0)5 59 51 59 51
Fax : +33 (0)5 59 54 51 52
skiba@st-pee.inra.fr
www.bordeaux-aquitaine.inra.fr/st_pee

Direction

Sandrine Skiba, directrice
Stéphane Panserat, directeur adjoint

Quelques chiffres

- 11 chercheurs
- 3 ingénieurs
- 16 assistants ingénieurs, techniciens et administratifs
- 12 doctorants et post-doctorants
- 2 piscicultures expérimentales (Donzacq, Léas-Athas)
- 1 plateforme biologie moléculaire
- 1 plateau technique aquacole
- 1 atelier de fabrication d'aliments expérimentaux
- 4 projets internationaux et nationaux en cours :
 - projets européens : Arraina, Aquaexcel, Proeel
 - projets ANR : Agreenfish, Desirable
 - projet « Conseil Régional d'Aquitaine » : Arraina
- Collaborations internationales bilatérales : Australie (CSIRO, Brisbane), Canada (Univ. Ottawa et Guelph), Espagne (CSIC Torre de la Sal, Univ. Barcelone), Pays-Bas (WUR), Portugal (CIIMAR Faro et Porto).

Qualité de la chair des poissons

La chair de poisson est un aliment prisé en alimentation humaine pour ses caractéristiques gustatives et sa valeur santé. Elle est source d'acides gras omega 3 ($\omega 3$) connus pour leurs nombreux bienfaits sur la santé cardiovasculaire et le fonctionnement du système nerveux.

Afin de limiter sa dépendance vis-à-vis de ressources marines (farine et huile de poissons), l'aquaculture a de plus en plus recours à des huiles d'origine végétale dont les teneurs en acides gras $\omega 3$ sont faibles et ne peuvent compenser la faible capacité de synthèse des $\omega 3$ des poissons.

Lipides et acides gras oméga 3 ($\omega 3$)

A l'unité NuMÉA, notre objectif est de maîtriser par voie nutritionnelle, les critères biochimiques qui confèrent à la chair de poisson ses qualités technologiques, sensorielles et diététiques dans un contexte de suppression de la farine et de l'huile de poisson dans l'alimentation des poissons d'élevage.

Les recherches menées au sein de l'unité portent sur :

- **le métabolisme lipidique** et les mécanismes contrôlant :
 - la quantité et la localisation des réserves lipidiques, garants des qualités gustatives et technologiques de la chair de poisson (rendement et aptitude à la transformation),
 - la variabilité de la teneur en acides gras $\omega 3$ qui confèrent à la chair de poisson sa valeur santé, régulation nutritionnelle du métabolisme des lipides qui contrôle la constitution des réserves lipidiques et les dépôts des acides gras $\omega 3$ et leur préservation.
- **les mécanismes d'utilisation énergétique des nutriments** qui conditionne la constitution de la masse musculaire (accrétion protéique), le rendement de production en filets et la composition de la chair.

Ces recherches conduiront à optimiser l'efficacité des aliments et la valeur des produits aquacoles frais et transformés dans l'esprit d'un développement raisonné et durable de l'aquaculture.

