



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).

Unité de recherche INRA

Nutrition, Métabolisme, Aquaculture (NuMÉA)

Nouvelles stratégies alimentaires

L'incorporation de la farine et de l'huile de poissons dans les aliments destinés aux poissons d'élevage a fortement diminué au cours des dernières années grâce aux travaux de recherche en nutrition des poissons. Cependant, le remplacement total des matières premières marines par des aliments alternatifs (végétaux, algues, insectes) se heurte encore aujourd'hui à une baisse de la croissance des poissons due principalement à une diminution de l'ingestion, des troubles digestifs et métaboliques et à une faible utilisation des glucides présents dans les sources végétales.

Innovations alimentaires et adaptation

Notre objectif est de lever les difficultés majeures qui limitent le remplacement total de la farine et de l'huile de poissons par des matières premières alternatives et de proposer de nouvelles stratégies alimentaires durables.

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

- la **caractérisation des nouvelles matières premières** (végétaux, algues, insectes) qui pourraient être intégrées dans la formulation d'aliments économes en ressources marines. Cette caractérisation comprend :
 - la détermination des qualités nutritionnelles des matières premières (digestibilité, valeur énergétique, apport en micronutriments),
 - l'étude des conséquences sur l'ingestion et les performances zootechniques des poissons dans différents systèmes d'élevages piscicoles.
- l'**adaptation des poissons aux nouveaux aliments** à travers :
 - la recherche de géotypes mieux adaptés à l'utilisation des matières premières d'origine végétale et riches en glucides,
 - la programmation nutritionnelle, dont la finalité est d'orienter le phénotype de l'animal par le biais de stimuli effectués très précocement chez l'animal.

Ce programme de recherche devrait permettre de proposer à la filière aquacole des innovations dans la conduite des systèmes d'élevage aquacoles économes en eau, dans le respect de la durabilité.

