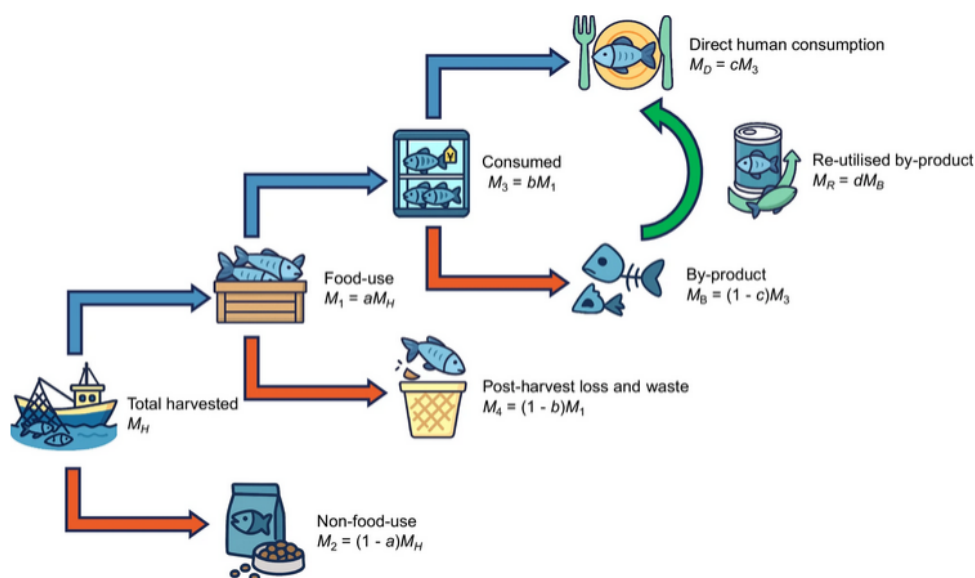


# Technologies dans la filière halieutique : augmenter la productivité en réduisant le gaspillage

31 mars 2026



Un article de la revue *Communications Sustainability*, paru en mars 2026, examine le potentiel de réduction du gaspillage de poissons pêchés en fonction du niveau d'adoption de différentes technologies. À l'échelle mondiale, 54 % de la biomasse totale des poissons prélevés est consacrée à l'alimentation humaine, 11 % à d'autres usages et les 35 % restants sont perdus ou non valorisés. Plusieurs solutions technologiques permettent de limiter ces pertes tout au long de la chaîne de valeur : stockage frigorifique, fours et séchoirs modernes, systèmes automatisés de convoyage et de calibrage, techniques de valorisation des sous-produits, etc. Les auteurs ont modélisé la réduction de ces pertes en fonction de l'augmentation du taux d'adoption de ces technologies, allant de 0 % (situation actuelle) à 100 % (réduction maximale des pertes). Un taux d'adoption de 80 % permettrait de porter à 74 % la part de la biomasse des poissons pêchés destinée à l'alimentation humaine, soit 850 millions de portions de 100 grammes de poissons supplémentaires par jour.

Jérôme Lerbourg, Centre d'études et de prospective

Source : [Communications Sustainability](#)