



## Le poisson zéro-gaspi

Ferme marine du Trieux, 12 Route de Coz Castel, 22500 Paimpol |  
02.96.20.42.07 | ohpaniermalin.dinan@gmail.com

<https://fr-fr.facebook.com/ohpaniermalin.dinan/>  
<http://www.fermemarinedutrieux.fr/>

### Historique et contexte

La Ferme marine du Trieux, ferme aquacole en mer, élève des truites depuis 1986. Comme indiqué sur son site internet, de novembre à juin, les truites sont élevées en cage, puis elles sont fumées dans un atelier. Les truites à maturation sont ensuite découpées en filet et conditionnées sous-vide.

La ferme propose une gamme de produits-transformés dans un esprit de réduction de ses déchets alimentaires. Ces produits sont confectionnés à base des chutes de découpe de sa production aquacole. La première partie de chaque truite fumée est réutilisée pour la fabrication de mousses et soupes. Ces produits, appelés les Moussaillons, sont vendus en vente directe, dans les magasins spécialisés ou en supermarchés localement.



### Objectifs

Dans une logique de réduction des déchets de production, toutes les pertes sont valorisées par cette gamme de terrine, mousses et soupes. Pour aller plus loin, l'arête centrale et la queue sont valorisées dans l'alimentation animale auprès d'un chenil de chiens de chasse agréé.

Proposer ce type de produit permet également d'élargir les propositions de l'entreprise aquacole. La Ferme marine du Trieux peut ainsi proposer une large gamme de produits, de la truite fumée sous vide à des tartinades en bocaux stérilisés permettant une conservation plus longue et donc une logistique moins coûteuse.

## Étapes importantes

### EN AMONT

Élevage et fumage des truites produites de juin à novembre.

### STOCKAGE ET TRANSFORMATION

Transformation des chutes de découpe de la truite fumée, et des morceaux les plus salés en terrines, rillettes, etc.

La conception et le conditionnement des conserves de truites est faite dans le même atelier que la découpe de la truite.

Les conserves (terrines, soupes, etc.) sont cuisinées avec d'autres produits (algues, épices, herbes, etc.) qui sont achetés selon la quantité nécessaire et sont d'origine bretonne au maximum.

### DISTRIBUTION

- Sur les marchés par la ferme marine : de Paimpol, Ploubazlanec et Lézardrieux,
- Dans les magasins spécialisés : Epiceries Fermières BALF, Le Hangar Paimpol, Copermarine Trédarzec, Au potager de Paulette à Plérin,
- Dans des supermarchés : Centre E Leclerc Paimpol, Carrefour-city Paimpol, Utile Lézardrieux.

## Retours d'expérience

*En quoi l'initiative a un impact positif ? Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?*

Les produits de la Ferme font partie de la liste des producteurs de la « route des saveurs du Trégor-Goëlo » et du réseau « Bienvenue à la ferme ».

« C'est une fierté d'appartenir à un territoire et de le valoriser », Anne MENGUY (co-fondatrice).

