

Sommaire pertinent : Salmonidés d'aquaculture – de la production à la consommation

1. Introduction générale

- Importance économique des salmonidés
- Espèces principales : saumon Atlantique, truite arc-en-ciel, truite fario
- Évolution de la salmoniculture mondiale

2. Biologie et exigences environnementales

- Cycle de vie naturel et en élevage
- Physiologie, croissance et métabolisme
- Besoins en eau, température, oxygène et qualité du milieu

3. Techniques d'élevage

- Systèmes d'élevage : cages marines, bassins à terre, RAS
- Gestion des stades : alevinage, grossissement, pré-grossissement
- Alimentation et stratégies nutritionnelles
- Contrôle sanitaire, vaccination et biosécurité

4. Sélection génétique et amélioration des souches

- Programmes de sélection
- Performances zootechniques
- Gestion de la diversité génétique

5. Santé et pathologies des salmonidés

- Principales maladies bactériennes, virales et parasitaires
- Méthodes de prévention
- Approches alternatives : probiotiques, vaccins, optimisation de l'environnement

6. Transformation et qualité des produits

- Abattage, filetage et conditionnement
- Qualité sensorielle : texture, couleur, goût
- Composition nutritionnelle des salmonidés

- Facteurs influençant la qualité finale

7. Sécurité alimentaire

- Risques microbiologiques, chimiques et parasitaires
- Normes sanitaires et réglementations internationales
- Traçabilité et contrôle qualité

8. Consommation et marché

- Tendances mondiales de consommation
- Produits transformés : fumés, frais, surgelés
- Écolabellisation, perception du consommateur, durabilité

9. Enjeux environnementaux et durabilité

- Effluents, impact sur les milieux marins et d'eau douce
- Gestion des déchets et aliments non consommés
- Innovations pour réduire l'impact environnemental

10. Perspectives futures

- Nouvelles technologies de production
- Sélection génomique
- Aquaculture intégrée multi-trophique (AIMT)