

Aquaculture Biologique dans l'Union Européenne

Situation actuelle et perspectives d'Avenir

(NB : version FR : la version UK fait foi)

Compte-rendu de la Conférence Thématique, Bruxelles, 12 - 13 décembre 2005

Introduction

Constantin Vamvakas de la DG PÊCHE a accueilli les quelques 100 délégués qui ont participé à cette conférence thématique sur l'Aquaculture Biologique et présenté deux de ses collègues de la Commission.

Lea Verstraete, Directrice à la DG PÊCHE a expliqué l'objectif de la conférence et fourni quelques éléments afin de la resituer dans son contexte politique. L'objectif de la conférence, a-t-elle indiqué, visait à développer une prise de conscience du potentiel de l'aquaculture biologique en Europe et à permettre aux acteurs de bien comprendre ce qu'il convient de mettre en place en termes de définitions, de normes et de critères. Dans la stratégie qu'elle a adoptée en 2002, la Commission reconnaît l'importance de l'aquaculture en Europe, en particulier dans les zones rurales et périphériques. Les trois piliers de la stratégie sont les suivants :

- Création de conditions d'emploi durable, en particulier dans les zones qui sont dépendantes des activités de pêche.
- Mise à la disposition des consommateurs de produits sains, sûrs et de bonne qualité et développement de normes rigoureuses en matière de santé et de bien-être des animaux.
- Développement d'une industrie sans risque pour l'environnement.

Le nouveau FEP qui nous est proposé prévoit des mesures en faveur de l'aquaculture, plus particulièrement au titre des Axes Prioritaires 2 et 3. Dans le cadre du Règlement. 2092/91 et par un article spécifique visant à soutenir les mesures aqua-environnementales, le nouveau fonds peut être disponible pour certains types d'investissements en aquaculture, notamment en aquaculture biologique.

Isabelle PEUTZ, de la DG AGRI a replacé le débat sur l'agriculture biologique dans le contexte des réglementations de l'U.E. En 2004, les Etats membres sont tombés d'accord sur un plan en 21 mesures qui sert de cadre aux actions d'aujourd'hui. Elle s'est dite heureuse d'un tel accord, en ajoutant qu'elle souhaitait maintenant entendre la position des professionnels du secteur.

Session 1 : Production Aquacole Biologique : les espèces, les volumes, les marchés.

Cette session a permis de faire un état des lieux de l'aquaculture en Europe et dans le reste du monde, et d'appréhender de manière plus détaillée les problématiques liées à l'élevage biologique du saumon, du bar/de la daurade, de la carpe et de l'esturgeon.

Volker Hilge, de l'Institut de la Pêche Ecologique de Hambourg, a dressé un état des lieux de la production aquacole dans le monde en 2003. Cette année-là, le monde a

produit 42 millions de tonnes de produits aquacoles (25 millions de tonnes dans les terres et 17 millions de tonnes en mer), l'Asie représentant 90 % de cette production, contre seulement 4 % pour l'Europe. Les données portant spécifiquement sur l'aquaculture biologique sont plus difficiles à trouver mais selon les estimations, la production mondiale serait d'au moins 25.000t, dont 14.000t en Europe, pour une valeur se situant aux alentours de 70 millions d'euros. Les principales espèces sont le saumon et la truite.

Il a ensuite résumé les différentes définitions qui existent (FAO et IFOAM) et les différentes règles et normes applicables à la gestion des processus de production. Parmi les caractéristiques communes, citons les faibles niveaux de densité d'élevage, l'interdiction d'utiliser des OGM ou des acides aminés de synthèse, l'absence d'impact sur l'environnement, le respect de la reproduction naturelle, l'alimentation biologique, le non recours aux produits vétérinaires et autant que faire se peut, la préférence donnée à la polyculture. Cependant, il existe de nombreux processus de certification, avec près de 30 agences de certification non gouvernementales à travers le monde, dont 18 rien qu'en Europe. Volker Hilge a enfin souligné les points suivants :

- il faut résoudre les problèmes de différences de normes entre les différentes organisations – nous devons ne plus avoir qu'une seule norme. Par exemple, les distances minimum entre cages de d'élevage traditionnel et cages d'élevage biologique peuvent être de 25 mètres dans certains cas, et de 5000 mètres dans d'autres.
- Il faut définir des normes qui se basent sur des connaissances scientifiques.
- Il faut disposer de statistiques fiables sur l'aquaculture biologique.
- Les consommateurs attendent des produits biologiques qu'ils soient plus sains, plus respectueux de l'environnement, qu'ils aient un meilleur goût et qu'ils soient moins polluants que les produits conventionnels ; ce n'est pas nécessairement vrai car dans certains cas, la différence n'est pas très grande.
- L'avenir est prometteur car il existe des signes évidents d'une augmentation de la demande en produits biologiques.
- La majorité des consommateurs (56 %) accepte de payer un surcoût supérieur à 15 % pour les produits biologiques, et 33 % des consommateurs sont prêts à payer un surcoût de 15 % maximum. Pour le saumon, le surcoût peut aller bien au-delà de 100 %.

Dennis Overton, de la société Aquascot Ltd, a présenté son expérience de mise en place d'un élevage de saumons organiques dans les Orcades et analysé les principaux problèmes. Selon lui, la production de saumon biologique en Europe pourrait passer de 10.000 tonnes – sur la base des niveaux de saumoneaux en 2005 – à environ 17.000 tonnes (poids éviscéré) – sur la base des niveaux probables de saumoneaux en 2008 ; la valeur de cette production attendrait alors 91 millions d'euros.

Les éleveurs de saumons biologiques se distinguent principalement par les caractéristiques suivantes :

- ce sont principalement de petites entreprises indépendantes, bien que 2 des cinq plus grandes entreprises européennes aient converti une partie de leurs élevages en élevages biologiques.

- Ce sont des entreprises qui ont le désir de mettre en place des techniques d'élevage qui les engagent plus.
- Ces entreprises sont rentables, pour le moment.
- Il existe deux types d'éleveurs biologiques : (a) les convertis et (b) les pragmatiques.

Toujours selon lui, les défis principaux sont :

- La durabilité des aliments
- L'introduction de mesures de bio-contrôle
- La place de la polyculture dans la chaîne alimentaire
- La disponibilité de sites adaptés qui remplissent les critères
- Les critères, qui devront être définis de manière cohérente
- Savoir maintenir l'équilibre entre offre et demande

Dennis Overton a partagé son optimisme et dit qu'il prévoyait une augmentation de la demande dans les années à venir grâce au nombre croissant de consommateurs qui donnent priorité au développement durable et aux principes éthiques du commerce équitable par rapport au prix ; il a cependant suggéré qu'il était nécessaire de conserver l'intégrité de la marque et d'éduquer les consommateurs.

Elizabeth Proffitt, de Provence Aquaculture, a fait l'historique de la ferme aquacole qu'elle a créée dans le sud de la France, pour l'élevage de bars et de daurades biologiques. Le marché du bio est un petit marché de niche et les consommateurs de ces produits sont prêts à payer un surcoût de l'ordre de 30 à 40 %. Ce surcoût est nécessaire pour couvrir les coûts supplémentaires inhérents à ce mode de production. A l'heure actuelle, la production biologique en Europe ne représente que 160 tonnes par an, pour une demande se situant aux alentours de 4.000 – 6000 tonnes (sur la base d'un volume équivalent à 2 – 3 % des volumes conventionnels). Elizabeth Proffitt a conclu son exposé en soulignant que :

- la demande existe, mais continuera vraisemblablement à ne représenter qu'une faible part de marché ;
- Il faut créer un cadre et une norme cohérente à l'échelle de l'UE, afin de définir les principes en matière de production biologique, de respect de l'environnement, de respect des animaux et des consommateurs ;
- Il faut développer un label biologique européen ;
- Il faut faire la distinction entre les produits « sauvages » et les produits biologiques afin de permettre aux consommateurs de s'y retrouver et de mieux comprendre les avantages des produits biologiques ;
- Par des aides, l'Europe doit encourager les éleveurs qui souhaitent convertir leurs élevages, réaliser des études d'impact environnemental, des études sur les niveaux de stocks ; des aides européennes doivent également être disponibles pour assurer la promotion de la filière ;
- Le développement de l'aquaculture biologique va bénéficier à tout le secteur.

Laslo Vardi, de l'Institut Hongrois de Recherche sur la Pêche, a fait un exposé sur la production de carpe dans le monde et souligné les problèmes principaux qui se posent pour le développement des élevages biologiques. La carpe est, d'après M. Vardi, un candidat de choix pour l'élevage biologique car ce poisson intervient très en amont dans la chaîne alimentaire, se nourrit naturellement et a un impact minimal sur l'environnement. Laslo Vardi a ensuite passé en revue les normes biologiques en

vigueur et fait ressortir certaines incohérences - par exemple sur les aspects de propagation - ainsi que les contraintes principales qui pèsent sur la filière, comme par exemple :

- la pénurie d'aliments biologiques ;
- la prédation du fait des animaux sauvages ;
- la différenciation d'avec les produits non biologiques ;
- le manque de coopération sur des problèmes techniques et de marketing
- le problème des arêtes ;
- le fait que la perception que les consommateurs ont de la carpe est celle d'un produit « bon marché ».

Les prix de vente étant bien supérieurs aux coûts de production, les éleveurs de carpes biologiques obtiennent de bonnes marges. En conclusion, Laszlo Vardi a indiqué les points suivants :

- la carpe est un poisson idéal pour l'élevage biologique ;
- la conversion des élevages est facile à réaliser ;
- il va falloir entreprendre un effort d'harmonisation des normes ;
- des débouchés existent sur des marchés biologiques déjà développés (en Allemagne par exemple) ;
- il faut améliorer la transformation pour répondre aux critères essentiels du marché (filets sans arêtes) ;
- il faut une meilleure coopération entre éleveurs biologiques ;
- le développement de la carpe biologique va bénéficier à tout le secteur.

Jose Javier Rodriquez Nunez, Directeur Commercial de la société PSN, a décrit comment son élevage en Espagne travaille au développement de l'esturgeon biologique. L'entreprise a réalisé des travaux de R&D considérables pour parvenir à un produit biologique commercialisable et rentable. Les esturgeons biologiques sont utilisés pour la production de caviar d'une part, et pour le repeuplement d'autre part. Par ailleurs, le site de production attire de très nombreux visiteurs dans la région. En conclusion, Monsieur Nunez a soulevé les points suivants :

- le développement des productions biologiques doit être encouragé par des aides financières.
- Il faut parvenir à une réglementation unique en matière d'aquaculture biologique.
- Il faut éduquer les consommateurs et gagner leur confiance en leur garantissant le fait que les produits biologiques sont sains, fiables et authentiques.

Au cours de la discussion qui a suivi, des réponses ont été apportées aux interrogations suivantes :

- Pourquoi utiliser des hormones ? Les hormones doivent-elles être autorisées ? Il a été répondu que l'utilisation des hormones hypophysaires peut être autorisée car leur demi-vie est courte.
- Les esturgeons biologiques se reproduisent-ils naturellement ? Nous avons mis en place un système qui fonctionne sur la base de la reproduction naturelle.
- Les approches biologiques prennent-elles en compte les aspects de bien-être animal ? Oui, ces aspects doivent faire partie intégrante des normes d'élevage biologique.

- Comment parvenir à une norme européenne en matière de production biologique ? Et que faire à partir de là ? La définition de normes européennes fait partie de la stratégie de l'aquaculture européenne et les pistes qui vont se dégager de cette conférence devraient aider l'UE à aller de l'avant et à faire des propositions plus détaillées.
- Comment peut-on dire que des poissons élevés en mer dans des cages sont des poissons d'élevage biologique ? Il s'agit là d'un problème de fond. Il a été suggéré de réétudier les principes de l'aquaculture biologique, en les distinguant de ceux de l'agriculture biologique.
- Il convient d'étudier plus précisément la chaîne alimentaire chez les poissons afin de parvenir à une harmonisation des normes. L'IFOAM a récemment fait des progrès dans ce sens, en définissant des normes acceptées par les professionnels concernés.

Session 2 : Production conchylicole biologique en Europe - Une alternative possible ?

Cette session s'est penchée sur la définition de normes/labels applicables à l'élevage biologique des coquillages.

Le premier orateur, **Peter Bridson** de la Soil Association (UK), a présenté les normes actuellement en vigueur et présenté les arguments pour et contre la définition d'un label biologique pour les coquillages. A l'heure actuelle, il existe 4 grands organismes qui travaillent à la normalisation de la production de coquillages en Europe :

- Naturland, Allemagne
- Soil Association, Royaume Uni
- Organic Food Federation
- Debio, Norvège

Aujourd'hui, seule une toute petite partie de la production bénéficie du label « bio ».

Les sceptiques ont tendance à dire que les coquillages sont biologiques par nature et que le fait de créer une distinction artificielle ne pourrait qu'avoir un effet négatif sur les coquillages qui ne bénéficieraient pas du label, et créerait la confusion chez les consommateurs. Cependant, aux dires de Peter Bridson, les coquillages sont les produits biologiques par excellence et un impact négatif ne pourrait être ressenti que si le nombre d'élevages certifiés était faible. Il est possible que cela crée une certaine confusion chez les consommateurs, mais une telle certification leur offrira également un nouveau choix, permettra de gagner leur confiance et d'asseoir l'image des produits. Bien entendu, un certain nombre de problèmes doivent être résolus et tous les élevages ne pourront pas être certifiés compte tenu de leurs techniques d'élevage : recours au dragage, utilisation de certaines techniques de reproduction (triploïdies), volume de production, effets sur l'écosystème et impact visuel. Ceci étant, les potentiels pour la production de mollusques sont considérables et de très nombreux professionnels du secteur pourraient se reconverter facilement - tout va dépendre de l'attitude des états d'une part, et des éleveurs d'autre part.

Doug McLeod, représentant l'Association Européenne des Producteurs de Mollusques, a fait un exposé intitulé « Pléonasme ou Nouvel Horizon ». D'après lui,

le label « biologique » créerait plus de problèmes qu'il n'en résoudrait, et risquerait fort d'être « l'illusion de l'aube » plutôt qu'un « nouvel horizon ». Les mollusques produits en élevage sont d'ores et déjà biologiques et très proches de leurs congénères pêchés dans la nature. Et pour être plus exact, on ne devrait pas parler d'élevage mais plus précisément de « réorganisation des conditions de croissance ». Il a soulevé un certain nombre de points qui sont sujets d'inquiétudes chez les professionnels :

- les consommateurs pourraient percevoir le label « bio » comme un signal du fait que quelque chose ne va pas pour le reste de la production qui ne serait pas certifiée.
- Il est impossible de certifier l'alimentation des mollusques dans la mesure où on ne distribue pas d'aliments aux mollusques – par conséquent, il est impossible de remplir l'un des critères clés de la certification, à savoir la traçabilité des aliments.
- A la différence du mouton ou du bœuf, il n'est pas évident que les consommateurs soient prêts à payer plus pour des mollusques « bio ». Les allégations selon lesquelles la commercialisation serait meilleure sont sujettes à caution. Les professionnels ne pensent pas qu'il soit bon que les mollusques quittent l'étal du poissonnier pour rejoindre le ghetto du rayon « produits bio divers ».
- Il est peu probable que les coûts et frais d'inspection pourront être récupérés d'une manière ou d'une autre.

En conclusion, d'après Doug McLeod, la démarche « biologique » n'est pas adaptée à la production de mollusques ; ce que les consommateurs recherchent en priorité ce sont des produits sains et sûrs, produits d'une manière durable. La filière doit trouver des moyens pour répondre aux inquiétudes des consommateurs et développer des marques qui, au lieu de l'aspect « bio », mettraient en avant l'aspect « production durable », argument qui sera sans doute plus efficace et plus convaincant.

Au cours de la discussion qui a suivi, des réponses ont été apportées aux interrogations suivantes :

- Les mollusques sont des produits naturels, plus « biologiques » que les produits « bios ». Il faudra trouver les mots, comme par exemple le mot « traditionnel », pour faire ressortir les différences. Des labels de qualité existent déjà. Les conchyliculteurs doivent améliorer leur image environnementale car leurs activités ont un impact négatif sur les écosystèmes lorsqu'un trop grand nombre d'élevages sont concentrés sur un espace restreint. Les problèmes sont liés à l'impact visuel et la gestion des déchets.
- Les producteurs de mollusques « biologiques » devront avoir une approche légèrement différente et plus globale, en ne rejetant pas leurs déchets dans l'océan, en travaillant sur leur impact visuel, si possible en introduisant la polyculture, par exemple avec les algues et le saumon. Certains participants ont fait remarquer que tout cela était plus en lien avec le concept de « développement durable » qu'avec le concept de « production biologique ».
- Le problème des prédateurs : oui, les problèmes de prédateurs sont réels, notamment à cause des canards eiders, mais la Soil Association n'autorise pas la mise en place de filets, ce qui ne nous aide pas beaucoup.

- Il est également possible que les grandes chaînes de supermarchés adoptent leurs propres labels « biologiques ». Les mollusques devraient-ils être vendus au rayon « poisson frais » ou au rayon « produits bio » des supermarchés ? Sur cette question, les avis ne sont pas unanimes.

Session 3 - Expérience de Mise en Place d'une Ferme Biologique : Opportunités et Risques

David Baird de la Ferme de Saumons de l'Île de Clare a présenté l'histoire de l'entreprise et souligné les avantages d'une conversion au « bio ». Avant la conversion, l'entreprise faisait face à des niveaux de coûts élevés et à des risques importants : la concurrence était féroce et les problèmes pour se fournir en alevins auraient pu mener l'élevage à la faillite. Après la conversion et l'obtention du label « Bio », la situation de l'entreprise est devenue beaucoup plus saine et les coûts supplémentaires ont pu être couverts par de meilleurs prix de vente. La survie de l'entreprise a également été très importante pour la communauté locale, dans une zone périphérique isolée.

Marc Mossmer de la société Arge Biofisch a décrit les démarches effectuées par son entreprise en vue d'obtenir la certification « bio » pour son élevage de carpes, et a souligné les points suivants :

- la carpe est une espèce qui se prête naturellement à la certification « bio » : ce poisson est élevé dans des conditions d'élevage extensif qui ont un impact minimal sur l'environnement. Par ailleurs, la carpe peut s'inscrire dans le cadre d'un programme de polyculture ; c'est une espèce au développement lent qui ne nécessite pas l'utilisation d'additifs.
- Les perspectives à long terme sont bonnes malgré l'essoufflement actuel de la consommation ; il faut repositionner la carpe sur le marché et produire plus de filets au lieu de vendre les poissons entiers.
- Il faut harmoniser les normes et mettre un terme aux différences qui existent, notamment pour ce qui concerne l'utilisation d'hormones.

Session 4 - Bases de connaissance sur l'aquaculture biologique

Au cours de cette session, deux documents techniques sur l'alimentation et le contrôle des maladies ont été présentés. Cette session a également permis aux participants de prendre connaissance des perspectives mondiales de la FAO.

Audun Lem, de la FAO, a dressé le panorama de l'aquaculture biologique mondiale et souligné 4 points :

1. les besoins des consommateurs ;
2. les aspects de sécurité alimentaire ;
3. les problèmes environnementaux ;
4. les problèmes commerciaux.

Il a insisté sur le rôle économique de l'aquaculture, qui, par les emplois créés notamment dans les zones rurales, participe au développement de nouvelles infrastructures et de nouveaux services.

Les obstacles qui ont été identifiés pour le développement de l'aquaculture biologique sont les suivants :

- absence de normes internationales uniformisées ;
- coût de la certification ;
- étroitesse de la gamme de produits et d'espèces ;
- faible taux de pénétration au niveau de la grande distribution.

Une étude de marché plus approfondie serait nécessaire pour mieux identifier les consommateurs de produits biologiques. Trois types de consommateurs ont été identifiés :

1. Les convaincus - motivations éthiques et de santé ;
2. Les jeunes couples/les personnes âgées - motivations de santé et écologiques ;
3. Les « occasionnels » - motivations liées au style de vie « hédoniste ».

Parmi les solutions envisagées, on a évoqué l'extension des normes CODEX à l'aquaculture biologique et le développement de normes européennes intégrées. En conclusion de son intervention, Audum Lem a indiqué que la production de coquillages biologiques est limitée alors que les possibilités de développement sont importantes, et le seraient encore plus si des initiatives étaient prises visant à mettre en place des normes internationales et à développer à la fois l'offre et la demande.

David Garforth de la société Skretting Feed a fait une présentation sur le développement des aliments biologiques vers le milieu des années 1990, en Irlande pour commencer, puis au Royaume Uni et en France. Il a passé en revue les critères pour l'obtention du label « biologique », et envisagé les aspects nutritionnels et de santé ; il a également traité du problème des additifs.

Les différents organismes de certification, par exemple l'IFOAM, l'UE, les labels privés, les USA, ont des critères différents ; certains critères sont cependant communs à tous ces organismes, comme par exemple :

- => Les produits doivent exclusivement provenir de sources/pêcheries durables ;
- => Les produits ne doivent pas inclure d'OGM, de sous produits d'animaux terrestres, interdiction de l'extraction au solvant ;
- => Interdiction des pigments, colorants, acides aminés de synthèse/artificiels ;
- => Promotion des ingrédients provenant de sources naturelles ;
- => L'origine biologique des matières premières doit être traçable.

Les pourcentages d'aliments provenant de sources organiques peuvent varier, selon que les sources ont la même origine géographique ou selon que les aliments proviennent de pêcheries destinées à la consommation humaine ou à une utilisation industrielle.

Pour les fabricants d'aliments pour poissons, le défi est de satisfaire aux besoins nutritionnels des différentes espèces tout en assurant une bonne croissance et une bonne vitalité des animaux, à partir des ingrédients disponibles et à des coûts raisonnables. Par ailleurs, dans la mesure où les principales sources de protéines et d'acides aminés essentiels sont les farines de poisson, il a fallu consacrer des efforts énormes pour identifier des produits de substitution aux protéines d'origine marine.

Par exemple, les aliments pour les saumons et les truites contiennent aujourd'hui de 15 à 35 % de légumes provenant de l'agriculture biologique. Cependant, il y a des limites à ces substitutions car de nombreuses espèces de poissons sont carnivores et se nourrissent d'autres poissons dans un environnement naturel. Les programmes de conservation et de protection des espèces sauvages sont donc essentiels pour l'avenir de l'aquaculture biologique, bien que les recherches de solutions alternatives se poursuivent.

En conclusion, David Garforth a redit que les normes doivent être rigoureuses mais que le législateur doit envisager l'adoption d'un processus d'autorisation permettant l'utilisation de certains ingrédients lorsqu'il n'existe pas d'alternatives « naturelles », et que le développement durable est un processus continu, qui ne peut se développer que grâce à une meilleure information et à une meilleure compréhension.

Edward Branson, vétérinaire, a fait une présentation sur le contrôle des maladies et sur les bonnes pratiques de conduite d'élevage à mettre en place pour éviter les situations de crise sanitaire et éviter ainsi le recours aux médicaments. On peut diminuer l'utilisation de médicaments en s'assurant que les poissons sont élevés dans des conditions environnementales saines, réduisant l'incidence des pathogènes – soit en fait, en mettant en œuvre un principe de base de la production biologique. Le docteur Branson a expliqué comment les poissons étaient protégés par leur système immunitaire, mais aussi à quel moment cette protection cesse ; il a décrit ce qu'il convient de faire pour permettre aux poissons de résister au mieux aux maladies :

- il faut réduire au maximum les circonstances qui entraînent un stress, en particulier l'accumulation de stress – par exemple en manipulant le poisson plus profondément dans l'eau (pour les opérations de mesure par exemple) ;
- il faut optimiser les conditions qui permettent aux poissons de mieux résister aux maladies, par exemple en s'assurant de la bonne qualité de l'eau ;
- Il faut utiliser des immuno-modulateurs, comme par exemple des algines, de l'oxygène, des glucanes ;
- Il faut utiliser des vaccins lorsque cela est nécessaire, en particulier en cas de problèmes bactériens ;
- Il faut assurer une bonne alimentation, avec un bon niveau de nutriments, et envisager le recours à certains compléments alimentaires tels que des probiotiques et des huiles essentielles ;
- Il faut éviter le contact avec les agents pathogènes et assurer un bon niveau de biosécurité grâce à un contrôle biologique efficace (des poissons plus propres permettent de diminuer la présence de poux de mer), à la mécanisation de certaines opérations (aspirateurs), à l'élimination régulière des poissons morts, et grâce à de bonnes pratiques d'hygiène et de désinfection.

L'aquaculture sans médicaments est probablement un rêve, mais il est possible d'éviter l'utilisation quotidienne de produits vétérinaires grâce à de bonnes techniques de gestion et de conduite d'élevage. Ainsi, les médicaments ne sont nécessaires qu'en cas de problème et lorsque les conditions sanitaires justifient leur utilisation.

Au cours de la discussion qui a suivi, des réponses ont été apportées aux interrogations suivantes :

- Nous manquons de normes bien définies au niveau de l'UE ; par ailleurs, des labels « bio », « éco » et « biologiques » sont utilisés pour les espèces sauvages, ce qui crée une grande confusion.
- Les actions auxquelles Branson se réfère s'appliquent-elles à tous les élevages ou uniquement aux élevages biologiques ? Elles concernent tous les élevages.
- Existe-t-il un lien entre le stress et la densité de peuplement ? Oui, mais d'autres facteurs sont également importants, comme par exemple la qualité de l'eau.

Deuxième Jour

Session 5: Législation et Certification; Lois Communautaires / Lois Nationales – Programmes Privés

Constantin Vamvakas de la DG PÊCHE a accueilli les participants à cette deuxième journée de la Conférence Thématique sur l'Aquaculture Biologique. Il a fait une introduction à la cinquième session et présenté la première oratrice de la journée : **Mme Alice Sorensen**.

Cette session et a permis de mettre en lumière les différentes approches adoptées dans les différents pays pour élaborer et mettre en place des normes sur l'aquaculture biologique et de comprendre comment avaient été élaborées les lois sur l'agriculture biologique.

La première intervenante, **Mme Alice Sorensen**, de la Direction des Services Vétérinaires et de l'Alimentation du Danemark, a présenté le processus qui a permis l'élaboration des normes sur l'aquaculture biologique au Danemark. Elle a commencé sa présentation en précisant que des lois sur l'agriculture biologique ont été mises en place dès 1987, tout en indiquant que ce n'est qu'à partir de 1998 qu'un plan d'action a suggéré que soient définis des critères spécifiques pour l'aquaculture biologique.

De nombreux problèmes ont dû être pris en compte, comme par exemple les aspects de durabilité, de perception des produits, de confiance des consommateurs, de contrôle et de coût acceptable des produits. Les problèmes d'ordre environnemental étaient également très importants et il fallait que les mesures mises en place soient considérées comme plus rigoureuses que celles qui s'appliquent aux élevages conventionnels.

En 2001, le Ministre a décidé l'élaboration de règles pour l'aquaculture biologique. L'approche adoptée par le Danemark a consisté à organiser une large consultation auprès de tous les acteurs concernés, à savoir :

- les producteurs – qui considéraient que les propositions étaient trop strictes ;
- le Ministère de l'environnement – pour qui les propositions n'étaient pas très différentes du status quo ;
- les négociants – qui ont eu du mal à accepter le concept ;

- les organisations de consommateurs – qui insistent sur les aspects naturels, d’impact sur l’environnement, de bien-être animal et de durabilité des aliments.

Après plus d’un an de discussion avec ces parties prenantes, nous avons enfin réussi à résoudre un certain nombre de problèmes tels que l’interdiction des colorants, l’autorisation d’un seul traitement antibiotique et l’obligation d’avoir recours à des aliments provenant de sources durables. Par contre, ces discussions n’ont pas permis d’aboutir à un accord sur la limitation de la densité de poissons. Néanmoins, la Loi Danoise est considérée comme étant stricte et donnant une définition claire de ce qui est acceptable et de ce qui ne l’est pas.

Hugh Raven, de la Soil Association, a parlé des normes privées pour l’aquaculture biologique. Il a commencé sa présentation en disant que les normes ne sont pas figées et doivent évoluer avec le temps, pour s’adapter aux nouvelles connaissances scientifiques et pour faire face au développement du secteur. Il s’est fait l’écho des orateurs précédents en déclarant que l’aquaculture est sujette à controverses. Il a indiqué qu’au Royaume Uni, les raisons qui avaient motivé l’élaboration de normes étaient très similaires à celles évoquées par le Danemark, les trois principales étant :

- la perception largement partagée du fait que les activités piscicoles existantes n’étaient pas basées sur un modèle durable,
- le fait que les négociants et les consommateurs, dont les membres de la Soil Association, demandent à pouvoir consommer des poissons provenant d’élevages biologiques,
- l’entrée sur le marché britannique, de poissons biologiques certifiés par des organismes de certification européens sur la base de normes sur lesquelles les autorités britanniques n’ont aucune influence.

Les normes de la Soil Association qui sont appliquées actuellement ne peuvent être que temporaires dans la mesure où de nombreux problèmes restent sans réponse. C’est ainsi qu’a été mis sur pied le Programme pour le Développement de l’Aquaculture en 2003, avec pour mission de poursuivre les travaux de normalisation. Ce programme inclut 5 éléments principaux :

- La Durabilité des Aliments – inquiétudes par rapport à la surexploitation des espèces « industrielles », possibilité d’utiliser les déchets de poisson, l’utilisation des carapaces de crevettes en tant que colorant est autorisée ;
- Interactions avec les poissons sauvages – des plans d’urgence sont nécessaires lorsque des animaux s’échappent, les seuils de traitement des maladies restent à définir ;
- Recyclage des nutriments et impact sur l’environnement – le recyclage est un principe biologique de base, difficile à mettre en œuvre dans les cages de pleine mer, c’est pourquoi on préfère les sites à forte amplitude de marées et à bon mouvement des eaux ; ceci étant, la polyculture pourrait être une solution, par exemple par l’utilisation de mollusques ou d’algues associés aux cages ;
- Bien-être animal – comment gérer les instincts migrateurs et les interactions entre les individus au sein d’un banc ; l’hypothèse de départ est que les poissons ressentent la douleur ;

- Normes pour les nouvelles espèces – par exemple, aucune autorisation pour la morue jusqu'à présent à cause des problèmes posés par l'éclairage 24 heures sur 24 en vue de contrôler la maturation ; accueil très mitigé pour les pompes placées sur le rivage et les systèmes de recyclage.

En conclusion, la Soil Association souhaite pouvoir travailler avec d'autres organismes de certification de l'UE, en vue d'élaborer des normes. Hugh Raven a constaté qu'il existe de nombreuses entraves techniques au commerce et la Soil Association s'inquiète à l'idée que certains organismes de certification pourraient céder aux pressions et revoir leurs normes à la baisse. De leur point de vue, il est important que les organismes de certification privés évitent d'être en concurrence les uns avec les autres car cela aurait un effet négatif sur la confiance des consommateurs vis-à-vis des aliments biologiques.

Le dernier orateur de cette Session était **Isabelle Peutz**, de la DG AGRI qui a passé en revue le processus législatif en œuvre pour l'agriculture biologique. Bien que le Règlement du Conseil 2092/91 portant sur l'agriculture biologique ait joué un rôle important, il s'est avéré trop complexe et de nombreux principes n'étaient pas facilement identifiables. Les dérogations étaient trop nombreuses et la réglementation laissait trop de champ aux interprétations. En réalité, la réglementation était sans doute trop compliquée dans la mesure où elle avait été élaborée à partir d'une myriade de normes privées. Isabelle Peutz a insisté sur ce point en disant que c'était un piège que l'aquaculture devrait tenter d'éviter. La réglementation en question se basait sur plusieurs principes :

- ⇒ Minimisation des effets négatifs sur l'environnement ;
- ⇒ Augmentation de la biodiversité ;
- ⇒ Protection des ressources naturelles ;
- ⇒ Respect du bien-être animal ;
- ⇒ Utilisation de processus naturels.

En 2004, à l'issue d'un processus de consultation qui a duré trois ans, la Commission a adopté un Plan d'Action Européen en faveur de la production biologique ; par ailleurs, la vision stratégique et les 21 actions ont été adoptées par le Conseil en novembre 2005. Une nouvelle législation est nécessaire eu égard à la production biologique. Mme Peutz a suggéré le fait que des propositions similaires devraient être élaborées pour l'aquaculture, notamment en ce qui concerne : les principes communs, l'étiquetage, les problèmes techniques tels que la sélection des sites et l'élevage naturel, l'alimentation, les espèces, les aspects liés au bien-être animal tels que la qualité de l'eau, les opérations de manipulation, le transport, l'abattage. La Commission envisage d'adopter une proposition très rapidement ; cette proposition sera soumise au Conseil et au Parlement, en vue d'un accord avant la fin 2006.

Au cours de la discussion qui a suivi, des réponses ont été apportées aux interrogations suivantes :

- ⇒ La production traditionnelle doit déjà répondre à de nombreuses exigences ; l'UE devrait se contenter de fournir un cadre et laisser aux producteurs le soin de régler les détails. Cela pourrait entraîner des problèmes d'écart d'une région à une autre.

- ⇒ Les exigences portant sur la production biologique du bétail ne peuvent pas être un bon point de départ car les poissons sont trop différents des animaux terrestres. Les producteurs doivent être impliqués dès le départ.
- ⇒ Les consommateurs s'attendent à ce que les produits biologiques soient moins contaminés que les poissons d'origine sauvage mais ils ont besoin de connaître les niveaux de contamination en production traditionnelle avant de pouvoir établir les niveaux pour les productions biologiques.
- ⇒ Comment peut-on considérer que le développement des œufs est biologique alors qu'on ajoute des levures en cours de culture. La Soil Association autorise l'utilisation de levures pour aider au développement des ovules et accorde à la progéniture le statut « biologique ».
- ⇒ Les normes s'appliquent-elles à tout le cycle de développement, et qui se charge des contrôles ? Pour ce qui concerne les normes de la Soil Association, l'intégralité du cycle de vie doit être biologique. La certification est contrôlée par une filiale indépendante de l'Association. Au Danemark, les exigences pour l'obtention du statut biologique s'appliquent aux poissons à partir d'un poids de 25 grammes, mais les poissons doivent rester dans un système « biologique » pendant une année au moins.

Session 6 – Perspectives d'Avenir

Cette session avait pour objet d'envisager les perspectives d'avenir pour l'aquaculture.

Le premier orateur de cette session était **Vincent Perrot**, de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique en France (FNAB). Créée en 1978, la FNAB se fait le porte parole des besoins des agriculteurs et les aide à développer la production biologique en France. En 2003, la FNAB a commencé à travailler sur des normes communes pour l'aquaculture biologique. La demande de réglementations communes se basant sur des principes cohérents est venue des différents intervenants du secteur, à savoir des producteurs, des transformateurs et des consommateurs. Une réglementation européenne commune devra être en accord avec les principes de l'IFOAM ; ces principes, qui sont reconnus par les consommateurs, sont les suivants :

- Santé - maintien des animaux en bonne santé, réduction de l'utilisation des médicaments, réduction des niveaux de densité, adoption de mesures d'hygiène strictes, pollution minimale.
- Principes écologiques visant à réduire au minimum l'impact sur l'environnement.
- Principes de commerce équitable - la législation doit assurer un revenu raisonnable aux producteurs, leur permettre de combattre à armes égales, en respectant le principe du « gagnant - gagnant ».
- Principe de précaution - Interdiction d'utiliser les OGM, éviter les rescapés, besoins en recherche

Selon M. Perrot, il faut changer la perception de l'aquaculture. Il existe une demande pour de bonnes conditions sanitaires et pour le respect de bonnes exigences écologiques. Il ne faut pas créer la confusion chez les consommateurs avec la prolifération de logos et il convient de promouvoir le développement du commerce local ainsi que la diversification des espèces. En conclusion, l'aquaculture peut être

très bénéfique à la société, en particulier dans les zones rurales car elle crée et permet le maintien d'un grand nombre d'emplois.

Le dernier orateur de la journée, et de la conférence, fut le **Docteur Stefan Bergleiter**, représentant de Naturland. Sa présentation a porté sur l'avenir de l'aquaculture en Europe et sur les potentiels de développement pour différentes espèces :

- Saumons biologiques - produit phare représentant les plus gros volumes et bénéficiant de la plus forte demande, en particulier aux USA et au Canada ;
- Produits exotiques - crevettes biologiques, Tilapias, poisson chat *Pangasius* - les crevettes sont les plus importantes en volumes et les réponses du marché sont encourageantes ;
- Morues biologiques - un élevage certifié au Royaume Uni ;
- Bars/daurades biologiques - 1 élevage pilote en France ;
- Truites biologiques - nous en sommes au tout début, principalement avec de petites entreprises ;
- Carpes biologiques - ce marché n'est pas en croissance mais il existe quelques projets ;
- Moules biologiques - 1 élevage certifié en Nouvelle Zélande ;
- Produits biologiques provenant d'unités fonctionnant en recirculation - aucun établissement certifié.

Le Docteur Bergleiter a ensuite passé en revue les projets de Recherche et Développement en cours, comme par exemple l'élevage d'insectes pouvant servir d'aliments pour l'aquaculture et les développements de programmes de production et de certification pour les tilapias, la morue et le turbot (ce programme de recherche est mené avec la Coopérative Naturland).

Puis, il a présenté les principaux points pour lesquels des recherches sont nécessaires, comme par exemple l'origine des farines (goulot d'étranglement possible), le développement de systèmes de polyculture, les coûts élevés des systèmes d'inspection/de certification (certification groupée pour les PME), le développement des marchés (faire en sorte que les produits deviennent des produits de grande consommation), les cadres réglementaires pour les nouveaux produits et les nouvelles espèces et les systèmes de recirculation, les réglementations européennes et les importations.

Au cours de la discussion qui a suivi, des réponses ont été apportées aux interrogations suivantes :

- ⇒ Des questions ont été soulevées quant à la crédibilité des tentatives visant à obtenir une certification « biologique » pour les poissons carnivores ou pour des systèmes de recirculation. Ce qui est important c'est d'élaborer des normes qui soient spécifiques à chaque espèce particulière. Il a été ajouté que d'un point de vue technique, les poissons ne sont pas carnivores mais piscivores !
- ⇒ Le démarrage est lent car les normes sont trop strictes et ne sont pas réalistes. Il faut que les normes soient adaptées aux besoins de l'aquaculture, faute de quoi, le décollage restera très lent.
- ⇒ Dans certaines zones, la transformation crée un goulot d'étranglement.

⇒ L'UE devrait avoir pour objectif l'établissement de normes « durables » plutôt que de normes « biologiques » à cause des problèmes liés aux aliments ; il sera possible ensuite de poursuivre à partir de ces normes.

Après le déjeuner **Lea Verstraete, Directrice de la DGPÊCHE**, a tiré les conclusions de la conférence. L'aquaculture biologique ne représente sans doute qu'un faible pourcentage de la production mais ce marché se développe rapidement en Europe et présente de forts potentiels de croissance. Nous manquons de statistiques de bonne qualité. Pour de nombreuses espèces, il est difficile de disposer de chiffres fiables sur la situation actuelle, et encore plus de projections pour l'avenir. Plusieurs orateurs ont parlé de différentes espèces et des aspects positifs de l'élevage biologique. Lea Verstraete a résumé les points clés pour les différents secteurs :

- Saumons – espèce leader en termes de volumes, les prix sont bons mais les défis demeurent ;
- Daurades/bars – possibilités de développement ;
- Carpes – espèce parfaite pour l'élevage bio – elle se situe très en amont de la chaîne alimentaire ;
- Esturgeon pour la production de caviar – nouveau produit innovant, marché de niche.

Elle a ensuite fait référence au débat sur les coquillages : est-il nécessaire de les classer en tant que produits biologiques et dans quelle mesure est-ce que cela va affecter les perceptions que les consommateurs ont du secteur ?

Mme Verstraete a ensuite parlé des normes en matière d'aquaculture biologique et des différents critères sur lesquels elles se fondent, comme par exemple des critères d'environnement, d'alimentation des animaux, de bien-être animal, de traitement des maladies et de non recours aux modifications génétiques. Il existe des différences entre normes publiques et normes privées. Tous les orateurs sont tombés d'accord pour dire qu'il est nécessaire de disposer de normes communes, mais différent quant à la manière d'y parvenir. Certains souhaiteraient des normes européennes mais reconnaissent que cela peut être un objectif difficile à atteindre pour certaines espèces et pour certains pays. Pour d'autres, les normes ont un impact sur le commerce avec les pays en voie de développement et selon eux, ce sont des normes internationales dont nous avons besoin. Les normes doivent se fonder sur les bases scientifiques et doivent être acceptées par les consommateurs. Les consommateurs doivent être informés des différences entre les produits biologiques et ceux portant des labels écologiques. Il est entendu que les consommateurs devront payer un surcoût pour les produits biologiques, et cette activité peut donc être économiquement viable.

Selon Lea Verstraete, l'établissement de réseaux devrait faciliter le débat, l'échange de statistiques et la commercialisation des produits biologiques.

Les autres points importants qui ont été abordés étaient les suivants :

- ⇒ Dans un avenir proche, les aides européennes et d'état dans le cadre du FEP devraient être disponibles aux producteurs qui se convertissent à la production biologique ;
- ⇒ Les aliments doivent répondre aux critères biologiques, tout en satisfaisant aux exigences nutritionnelles des animaux ;

- ⇒ L'utilisation de médicaments doit être limitée et les bonnes pratiques de conduite d'élevage et de bio-sécurité doivent être encouragées ;
- ⇒ Le processus législatif danois a montré comment les différents acteurs pouvaient être impliqués. Le processus a été long mais il a été accepté par les acteurs clés du secteur. La Soil Association a indiqué que les programmes de certification privés doivent se fonder sur la confiance des consommateurs, comme dans l'approche danoise ;
- ⇒ Les professionnels insistent sur le caractère de durabilité ;
- ⇒ Il faut retravailler sur les points en lien avec l'agriculture biologique afin que les résultats soient utilisables pour l'aquaculture. Il est évident que d'importants travaux de R&D sont nécessaires ;
- ⇒ Les principaux défis qui ont été identifiés sont les suivants : durabilité des aliments, contrôle des parasites et des prédateurs et maintien d'un bon équilibre entre l'offre et la demande.

En conclusion, Mme Verstaete s'est déclarée très satisfaite des résultats de la conférence, tout en reconnaissant qu'il restait beaucoup à faire : la conférence n'est qu'une première étape. Elle a enfin clos la conférence et remercié les orateurs, les participants et les interprètes.
