



Dossier de presse Ofimer/FranceAgriMer

Événement Salon de l'Agriculture **Valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture**

Vendredi 27 février 2009, de 13h à 15h

Stand « Le goût de la nature »

❖ Événement organisé

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2009, l'Ofimer/FranceAgriMer organise en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche une présentation de produits aquatiques qui s'inscrivent dans des démarches de valorisation et d'identification. Cinq entreprises ou organisations professionnelles sont invitées à présenter leur démarche au cours d'un débat-dégustation, en présence du ministre de l'Agriculture et de la Pêche, de l'INAO et de journalistes. Chaque intervenant exposera, notamment, ses choix stratégiques, les intérêts ainsi que les difficultés rencontrées sur le chemin de la différenciation et de la valorisation.

Structure	Produits	Démarches	Intervenants
Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	Huître fine de claire Huître pousse en claire Huître Marennes Oléron	Label rouge Label rouge IGP	Jean-Pierre Suire (président) Laurent Chiron (vice président)
Normandie Fraîcheur Mer	Coquille Saint-Jacques	Label rouge	Arnauld Manner (directeur)
Aqualande	Truite fumée	Label rouge Aquaculture durable	Stéphane Dargelas Emmanuel Mazeiraud (directeur technique)
Armement Scapêche/ Les Mousquetaires	Sabre - Légine	Pêche responsable	Fabien Dulon (directeur général)
Association des bolincheurs de Bretagne	Sardine pêchée à la bolinche	Écolabel MSC	Patrice Pétillon (armateur)

❖ Contexte de la filière « produits aquatiques »

Les filières françaises de la pêche et de l'aquaculture évoluent dans un contexte économique complexe. Malgré le dynamisme de la demande, certains produits aquatiques demeurent faiblement valorisés au niveau de la première vente. De plus, les exigences des acheteurs en matière de sécurité alimentaire et de responsabilité environnementale sont de plus en plus précises. La demande d'information est plus forte qu'auparavant et les signes officiels de qualité et d'origine (Label rouge, appellations d'origine contrôlée...), marques privées et étiquetages présentés au consommateur doivent contribuer à y répondre sans introduire de confusion auprès du consommateur.

Les étals des poissonniers et de la grande distribution restent pourtant peu segmentés, comparés aux rayons d'autres secteurs alimentaires. Peu de signes de qualité y sont présents, alors que les produits aquatiques présentent de nombreux atouts et font partie intégrante du patrimoine culinaire national. Ces produits peuvent mettre en avant leur authenticité, leurs qualités nutritionnelles, des modes de production et/ou de préparation traditionnels et le lien au territoire littoral ou continental dont ils sont issus. Les savoir-faire maritimes constituent également des outils de communication encore peu exploités.

❖ Les principales voies de valorisation et de différenciation des produits aquatiques

Il existe **deux principaux types de démarches de différenciation** des produits :

- des démarches sur la **qualité intrinsèque des produits** : label rouge, indication géographique, ...
- des démarches sur la **qualité des pratiques mises en œuvre** : pêche responsable, écolabels, ...

Ces démarches peuvent converger et participent à la valorisation du caractère durable des produits aquatiques. C'est pourquoi elles sont présentées aujourd'hui dans leur diversité et leur complémentarité.

1. les Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : un dispositif garanti par les pouvoirs publics
 - *qualité organoleptique supérieure* : Label rouge ;
 - *qualité environnementale* : agriculture biologique (pour les produits aquacoles uniquement) ;
 - *qualité liée à l'origine ou à la tradition* : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG).



Parmi les SIQO, le Label rouge et l'IGP sont les principaux signes utilisés par les produits aquatiques. On constate une forte présence des produits d'aquaculture, un développement des produits transformés (produits appertisés, fumés, soupes de poissons) et une représentation plus faible des produits de la pêche.

Présentations de :

- **huîtres label rouge et IGP du Groupement Qualité Marennes Oléron, (fiche 1) ;**
- **coquille Saint-Jacques (entière et noix) label rouge (fiche 2) ;**
- **truite fumée label rouge.**

2. L'éco-étiquetage : écolabels et démarches de valorisation des bonnes pratiques environnementales (Pêche responsable / Aquaculture durable) : des démarches privées, qui ont montré l'intérêt d'un cadre national pour l'écolabel

En matière d'étiquetage des produits aquatiques, un nouveau besoin est apparu : valoriser une gestion durable de la ressource dans le respect du milieu naturel.

Présentations de :

- **truite « Aquaculture durable » d'Aqualande (fiche 3) ;**
- **poissons de grands fonds et légine australe « Pêche responsable » des Mousquetaires (fiche 4) ;**
- **sardine pêchée à la bolinche MSC (fiche 5).**

- *Démarches Pêche responsable / Aquaculture durable*

Des démarches d'entreprises (producteurs/distributeurs) mettent en avant le caractère responsable de leurs produits et avant tout de leurs pratiques. De telles initiatives relèvent de la certification privée que toute entreprise peut mettre en œuvre, à condition d'être capable de justifier les allégations mentionnées sur les étiquettes présentées au consommateur (principe de loyauté de l'information du consommateur). Ces démarches peuvent aller au-delà du respect de l'environnement exploité et inclure dans leur référentiel la gestion sociale et économique des entreprises.

- *L'écolabel : exemple du MSC (Marine Stewardship Council)*

Depuis quelques années, les démarches visant à attester le respect de l'environnement se sont multipliées dans tous les secteurs de la production, alimentaire et non alimentaire (écolabel FSC pour le bois, écolabel européen produits manufacturés et services). Le Marine Stewardship Council, ONG fondée en 1997, est le principal pourvoyeur d'écolabels pour les produits de la pêche avec actuellement 39 pêcheries certifiées. Le MSC a réformé son dispositif de certification ces dernières années, afin de répondre aux lignes directrices de la FAO de 2005 en matière d'écoétiquetage des produits de la pêche. Le référentiel repose sur le triptyque suivant : respect de la ressource, maîtrise de l'impact sur l'écosystème, fiabilité du système de gestion.

Suite au Grenelle de l'environnement, les deux projets de loi Grenelle I et II, en cours d'examen par le Parlement, prévoient la création d'un écolabel national dont le cahier des charges sera défini par l'Etat et la certification assurée par des organismes certificateurs indépendants. Des travaux sont également en cours au niveau communautaire.

- ❖ Intérêts/contraintes de ces démarches

Les motivations des opérateurs sont multiples car le bénéfice de ces démarches peut porter sur :

- une augmentation de la valeur ajoutée,
- une protection ou sécurisation du marché,
- un référencement simplifié grâce à un complément de gamme.

Ces démarches représentent toutefois des coûts d'investissement (analyses, certification) et de fonctionnement (suivi, traçabilité) non négligeables. Leur mise en place est plus ou moins aisée et plus ou moins longue. C'est pourquoi le choix initial du signe recherché est stratégique pour l'entreprise ou l'organisation professionnelle.

Pour ce faire, ces entreprises peuvent recevoir l'appui d'établissements publics comme l'Ofimer/FranceAgriMer qui les guident dans leurs choix.

Par ailleurs, certaines démarches, actuellement en cours de construction (écolabel / marque nationale de traçabilité « Pêche fraîche française »), devraient encore davantage contribuer à répondre aux spécificités de ces produits et à l'attente des consommateurs.