



Aquaculture: la qualité européenne peut séduire le consommateur

L'aquaculture peut contribuer à satisfaire la demande croissante de poisson sans porter atteinte à l'environnement, mais pour réussir, elle doit garantir la qualité et recevoir un soutien politique, ont déclaré, ce mardi, les députés et les orateurs invités, lors d'une audition publique. Les représentants des pisciculteurs ont insisté sur la nécessité d'une volonté politique, de règles claires et équitables et d'un système d'étiquetage fiable.

L'Europe consomme chaque année plus de 5 millions de tonnes de produits de l'aquaculture, alors que sa production n'atteint même pas 1 million de tonnes, indique Guido Milana (S&D, IT), rapporteur pour le rapport intitulé "Construire un avenir durable pour l'aquaculture". Il s'est toutefois montré optimiste quant au potentiel de ce secteur. Même si l'Europe doit faire face à une rude concurrence internationale, elle peut gagner la confiance des consommateurs en assurant une production de qualité.

L'audition sur les moyens dont dispose l'Europe pour promouvoir son aquaculture contribuera à l'élaboration du rapport d'initiative de M. Milana, qui devrait permettre de déterminer le type de législation le mieux approprié à ce secteur.

Une aquaculture "verte" est possible

L'aquaculture souffre d'une mauvaise image, souvent justifiée, mais également d'une méconnaissance de ce secteur économique relativement nouveau. L'un des principaux sujets de préoccupation est sa durabilité environnementale. M. Fernando Otero Lourido, directeur de l'association des producteurs de turbot de Galice, indique que la pisciculture peut être une activité intégralement durable. C'est le cas de la Galice qui accueille un des sites aquacoles les plus importants au monde, à côté de la réserve marine de Lira.

Les producteurs ont besoin de règles claires, de règles du jeu équitables et d'une volonté politique, indique M. Otero, qui fait également observer qu'un système d'étiquetage fiable aiderait le secteur.

Un étiquetage transparent

"Il existe apparemment une multitude de marquages sur les étiquettes", a fait observer Marco Greco de l'association italienne d'agriculture biologique. En pisciculture comme en agriculture, il convient de distinguer la production "durable" et "éco-compatible" de la production "biologique".

Sensibiliser les consommateurs

À propos d'une observation de M. Milana sur les importations en Europe de pangasius d'origine asiatique que les consommateurs ne connaissent que sous la forme de filets et dont ils ne connaissent nullement l'origine, Struan Stevenson (ECR, UK) regrette que l'Organisation mondiale du commerce n'accorde aucune importance au bien-être animal. "La seule façon de traiter la question est de sensibiliser les consommateurs" indique-t-il.

Une alimentation des poissons "durable"

Communiqué de presse

Les députés se sont également interrogés quant à savoir si on pouvait parler d'aquaculture durable vu les quantités de poissons capturés pour alimenter les poissons d'élevage. En réponse à Isabella Lövin (Verts/ALE, SE) sur la possibilité de proposer à la consommation davantage de poissons "herbivores", tels que la carpe ou le tilapia, Dawn Purchase (Marine Conservation Society) indique que les détaillants ont de la peine à convaincre les consommateurs de consommer ces poissons, du moins au Royaume-Uni. Cependant, leur préparation par des chefs de la haute gastronomie pourrait stimuler la demande, ajoute-t-il.

Les enseignements du Nord

La Norvège exporte 97% de sa production aquacole, contrairement à l'UE dont les importations sont nettement supérieures aux exportations dans ce secteur. L'aquaculture norvégienne bénéficie également d'un large soutien politique et d'une excellente situation géographique, indique Petter Arnesen (Feed & Environment, Marine Harvest ASA, Norvège).

La Norvège applique des règles strictes afin d'assurer la durabilité de l'aquaculture et ne ménage aucun effort dans la lutte contre les infections, les parasites des poissons; elle échappe par conséquent à la contamination des poissons sauvages par les saumons d'élevage. Aujourd'hui, le recours aux antibiotiques est quasi inexistant, sauf pour la lutte antiparasitaire, déclare-t-il.

M^{me} Lövin demande si l'aquaculture peut être associée à la durabilité si des poissons de haute qualité, tels que le maquereau ou des espèces surpêchées, comme le merlan bleu, sont transformés en farine de poisson destinée aux saumons. Le maquereau d'Islande est devenu un aliment de pisciculture, toutefois il s'est avéré inapproprié pour le saumon et a échoué dans les aliments pour volailles, répond M. Arnesen, qui ajoute que l'objectif n'est pas d'être associé au pillage des mers".

Empreinte carbone

Alain Cadec (PPE, FR) pose la question de l'empreinte carbone des élevages de saumon et de la durabilité des exportations de saumons norvégiens vers la Chine, qui sont ensuite réimportés en Europe, comme produit transformé. M. Arnesen répond que l'impact CO2 de cette opération n'est pas très important si l'on sait que les poissons sont congelés et transportés en grandes quantités.

Exploiter la recherche

La plupart des orateurs soulignent la nécessité d'utiliser plus efficacement les financements de R&D afin que l'activité de recherche se traduise en actions.

Peter Heffernan (Marine Institute, Galway) laisse entendre que les sujets de recherche des programmes européens actuels doivent être mieux ciblés. M. Purchase note que les activités de recherche de haute qualité sont aujourd'hui nombreuses, mais qu'elles doivent toutefois être mieux appliquées.

Prochaines étapes

M. Milana suggère l'élaboration d'un "règlement parapluie" qui apporterait clarté et cohérence, ainsi que la mise en place d'un fonds unique et spécifique de soutien à l'aquaculture. Toutefois, "nous ne sommes pas encore sur le point de pouvoir élaborer un règlement", indique-t-il.

Le rapport Milana devrait être voté en commission de la pêche les 3 et 4 avril, et en plénière au mois de juin.

Commission de la pêche

Sous la présidence de: Carmen FRAGA ESTÉVEZ (PPE, ES)

Contact :

Marika ARMANOVICA
PECH

Communiqué de presse

BXL: (+32) 2 28 31032
STR: (+33) 3 881 74651
PORT: (+32) 498 98 33 32
EMAIL: fish-press@europarl.europa.eu