

## **PROCÈS-VERBAL N° 70**

### **Groupe de travail sur l'aquaculture**

19 mars 2024 – 9 h 15

- Paris ([Hôtel Holiday INN Express Paris – Canal de la Villette](#))
- 

#### **1. Introduction. Nature de la réunion**

Le groupe de travail sur l'aquaculture du Conseil consultatif pour les régions ultrapériphériques (CCRUP) s'est réuni en format hybride depuis l'hôtel Holiday INN Express Paris, à Paris, avec une interprétation simultanée en portugais, français, espagnol et anglais, le dix-neuf (19) mars deux mille vingt-quatre (2024) à 9 h 15, heure locale.

#### **2. Mot de bienvenue du président du groupe de travail**

M. François Herman (Syndicat des Producteurs Aquacoles de Guadeloupe et président de ce groupe de travail) a adressé un mot de bienvenue à l'ensemble des participants et a ouvert la réunion. Il a mentionné la présence d'une représentante de la DG MARE, Mme Emilia Gargallo, et de deux autres experts invités, M. Charles Delannoy, expert de la valorisation des produits de la pêche, et M. Sachi Kaushik, nutritionniste, pour évoquer les possibilités de valorisation des déchets ou coproduits de la pêche. Il a déclaré que le secteur de l'aquaculture dans les régions ultrapériphériques (RUP) devait importer des produits d'Europe continentale, qui arrivent par bateau et peuvent mettre beaucoup de temps à arriver. Il faut donc trouver des solutions pour rendre nos territoires plus résilients. Il a indiqué avoir réfléchi à cette question, mais on lui a dit que ce n'était pas faisable. Toutefois, il a considéré qu'il fallait repenser la valeur ajoutée pour nos territoires, les bénéfices pour le secteur et essayer de valoriser les coproduits.

#### **3. Informations administratives et adoption de l'ordre du jour**

Madame la Secrétaire générale a indiqué que le compte rendu de la dernière réunion du 7 septembre 2023 avait été approuvé à l'unanimité par écrit le 31 janvier 2024, qu'une interprétation en portugais, français, espagnol et anglais serait disponible pour cette réunion et que celle-ci serait enregistrée en vue de l'établissement de son procès-verbal. Elle a également

signalé la présence de membres ayant le statut d'observateur : M. Leonard Ragnauth (Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Guyane), M. Charif Abdallah (Chambre de L'Agriculture, de la Pêche et de l'Aquaculture de Mayotte), Mme Kala Anli (Chambre de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Aquaculture de Mayotte), M. Jorge Gonçalves (*Associação de Produtores de Espécies Demersais dos Açores*) et M. Ludovic Courtois (Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de La Réunion).

M. François Herman a indiqué que l'ordre du jour de la réunion avait été adopté par écrit à l'unanimité le 19 mars 2024.

**4. Orientations stratégiques pour une aquaculture de l'UE plus durable et compétitive pour la période 2021-2030 : état des lieux de leur mise en œuvre (y compris le mécanisme d'aide à l'aquaculture de l'UE) – Mme Emília Gargallo (DG MARE) ;**

Mme Emilia Gargallo a indiqué qu'elle allait évoquer les orientations stratégiques pour une aquaculture compétitive, résiliente et durable. Elle a déclaré que l'aquaculture exigeait de nombreuses compétences différentes et a souligné l'importance de l'intégrer à d'autres secteurs, tels que l'énergie éolienne, la nature, etc. Même s'il n'y a pas beaucoup de législation spécifique pour le secteur, il existe plusieurs réglementations transversales dans des domaines tels que la santé publique, la protection des animaux, l'environnement et la commercialisation de produits, que le secteur doit respecter. La Commission européenne et les États membres ont mis en place un système stratégique de coordination des politiques qui comprend des lignes directrices non contraignantes, initialement créées en 2013 et révisées en 2021. Par ailleurs, les États membres ont été invités à élaborer des plans nationaux pluriannuels afin d'approfondir la croissance et les objectifs des activités, conformément aux directives générales de la Commission. Le processus sera mené par le biais d'une méthode ouverte de coordination, visant à parvenir à un consensus et à promouvoir l'échange d'expériences afin d'améliorer la mise en œuvre des règlements. Le financement, notamment par le biais du Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture (FEAMPA), est fondamental pour le développement du secteur, bien que d'autres fonds puissent également y contribuer. Le secteur de l'aquaculture en Europe est l'un des principaux secteurs, comparé à d'autres secteurs primaires comme la pêche et l'agriculture. La stratégie 2020 « *de la ferme à l'assiette* », qui repose sur la transition vers un système alimentaire plus respectueux de l'environnement, a pour objectif de générer de nouvelles opportunités

commerciales ayant un impact positif sur les revenus. Ce système exige une accélération de la transition vers une production durable, mais cette exigence ne s'applique qu'à l'aquaculture. Avant la COVID-19, la sécurité alimentaire était considérée comme allant de soi, mais la pandémie a montré que cette idée était fautive. L'aquaculture est devenue un secteur clé pour la sécurité alimentaire en raison de sa capacité à fournir des protéines de manière durable et stable. Même si l'aquaculture européenne a progressé au cours des 20 dernières années, elle est encore loin d'avoir atteint son plein potentiel et sa croissance stagne. Les lignes directrices ont reconnu ce défi et ont cherché des moyens de maximiser le potentiel du secteur avec pour principaux objectifs la croissance, la durabilité, la résilience et la compétitivité. Ces lignes directrices ont identifié treize domaines de travail et fournissent des recommandations spécifiques destinées à la Commission, aux États membres et au secteur lui-même. Parmi les obstacles à la croissance de l'aquaculture en Europe, Mme Emilia Gargallo a souligné l'accès à l'espace aquatique, la réglementation et les processus administratifs. Elle a ajouté que la Commission européenne avait élaboré une série de recommandations pour améliorer les aspects liés au changement climatique, au contrôle, à la diversité et à la valeur ajoutée. La transition verte est fondamentale pour le développement de l'aquaculture, mais certains producteurs considèrent que la durabilité du secteur demeure un défi. Par ailleurs, l'adaptation sociale et l'information des consommateurs sont essentielles, car le public n'est pas toujours conscient des avantages de l'aquaculture, qui est souvent perçue comme nuisible à l'environnement. Les populations ont souvent une perception négative des centres de production aquacole, rejetant leur présence sur les lacs et les plages. Il est donc fondamental de communiquer de manière réaliste les avantages du secteur afin d'intégrer l'aquaculture dans les économies locales, en fournissant des informations correctes pour améliorer son acceptation sociale. Il est selon Mme Emilia Gargallo important de recommander la création d'un parcours professionnel pour les aquaculteurs et de développer des formations pour les préparer aux innovations et aux bonnes pratiques. Entre 2021 et 2024, les orientations stratégiques n'étaient pas contraignantes et il est très important d'avoir un soutien politique, le soutien du secteur, des institutions européennes, du Parlement, du Conseil européen et du Comité économique et social. Elle a indiqué que la Commission européenne travaillait sur deux documents guides : l'un sur un cadre réglementaire et administratif pour l'aquaculture et l'autre sur l'accès à l'espace maritime, qui associent les bonnes pratiques déjà mises en œuvre. L'objectif est qu'ils soient adoptés par les États membres, ce qui facilitera leur mise en œuvre. Elle a également indiqué que d'autres guides étaient en cours d'élaboration, lesquels devraient être lancés avant la fin de l'année. Ces guides porteront sur des sujets tels que l'accès à l'espace

pour l'aquaculture terrestre et d'eau douce, les bonnes pratiques, l'adaptation au changement climatique et la performance environnementale. Mme Emilia Gargallo a également indiqué qu'ils travaillaient sur une campagne de communication pour les États membres afin de mieux faire connaître l'aquaculture aux citoyens et sur une enquête annuelle pour démontrer comment l'aquaculture a évolué et quels sont ses bénéfices environnementaux. Elle a présenté le mécanisme d'assistance à l'aquaculture, qui vise à aider la Commission, les États membres et le secteur de l'aquaculture à mettre en œuvre les orientations stratégiques. Ce mécanisme offre un soutien logistique, administratif et technique pour promouvoir une plus grande coopération entre les États membres et les producteurs du secteur. Elle a souligné que les États membres avaient une division du pouvoir très différente. La France, par exemple, se concentre sur ses régions ultrapériphériques, tandis que l'Espagne est très décentralisée. Elle a indiqué que des événements seraient organisés et qu'un site Internet (<https://aquaculture.ec.europa.eu>) avait été conçu avec toutes les informations et de nombreuses données utiles, collectées au niveau européen, national et régional, qui permettront de diffuser des contenus liés à l'aquaculture et, a-t-elle espéré, d'améliorer l'interaction entre le public et les États membres. Elle a souligné l'importance de l'accès de tous au site, lequel offre une base de connaissances avec des ressources pertinentes et à jour. Mme Emilia Gargallo a également souligné que le site était une source de fierté pour la Commission, car il a été développé en interne et a dépassé toutes les attentes. Les utilisateurs qui s'inscrivent sur le site ont accès à un large éventail de ressources et sont encouragés à interagir activement. On attend aussi d'eux qu'ils apportent des contributions pertinentes et qu'ils divulguent des événements, entre autres activités. Elle a indiqué que les contributions à cette base de connaissances seraient les bienvenues et qu'il y aurait un répertoire avec les contacts des personnes concernées dans diverses institutions, y compris les États membres. Elle a souligné l'importance du mécanisme d'aide, en particulier pour l'aquaculture, compte tenu de la taille du secteur et de la nécessité d'utiliser efficacement les fonds disponibles. En plus du FEAMPA, de nombreux autres fonds peuvent être utilisés, et le site Internet comprend une section consacrée au financement. Le site fournit également des informations spécifiques à chaque pays et une carte interactive avec des données pertinentes pour chaque pays.

## **5. Questions et réponses**

M. François Herman s'est interrogé sur l'absence de représentation des régions ultrapériphériques (RUP) sur la carte interactive disponible sur le site. Il serait selon lui pertinent

d'ajouter une partie spécifique sur les RUP, car ces régions font partie intégrante de l'Union européenne. De plus, l'inclusion des RUP soulignerait la dimension ultramarine, qui est une partie importante de l'Union européenne et qui mérite d'être visible et accessible sur le site. L'aquaculture européenne ne représente que 1 % de la production mondiale aquacole, mais l'Union européenne reste le premier marché mondial pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, représentant 65 % des échanges mondiaux du secteur. Compte tenu de ses 35 années d'expérience dans l'aquaculture, il a exprimé un certain pessimisme, mais a également salué la détermination de la Commission européenne. M. François Herman a exprimé des doutes quant à la capacité de la Commission à comprendre les obstacles qui entravent les progrès de l'aquaculture, soulignant que la France était confrontée à de sérieux problèmes réglementaires et à des limitations de la production, ce qui rend difficile l'entrée de nouveaux opérateurs sur le marché. Il a souhaité que la situation soit meilleure au Portugal et en Espagne, précisant qu'en France, il a fallu plus de dix ans pour démarrer son activité. Il a souligné que le problème du préfinancement était réel, la Commission ne remboursant que les dépenses déjà payées, ce qui représente un défi pour les opérateurs qui ne sont pas des multinationales. Un autre défi majeur est la concurrence sur un marché mondialisé, où les produits du Vietnam et du Bangladesh sont vendus à moins de six euros le kilo, ce qui rend la concurrence difficile. Il a souligné que l'aquaculture dans les régions ultrapériphériques opérait sur des niches de marché, reconnaissant la difficulté de rivaliser sur le marché de masse en raison de la concurrence internationale. M. François Herman a enfin souligné l'importance d'imposer aux producteurs des pays tiers des normes similaires à celles des pays de l'Union européenne et a réaffirmé sa détermination à s'attaquer aux nombreux problèmes qui subsistent.

M. Pedro Capela (*Associação de Produtores de Atum e Similares dos Açores - APASA*) a exprimé sa curiosité quant au calendrier de mise en œuvre de l'aquaculture, compte tenu des difficultés qu'il a observées dans le secteur. Au cours de la présentation, il a été mentionné que l'empreinte carbone en mer était plus faible que sur terre, et il a demandé une explication plus détaillée sur la façon dont cela s'applique,

M. David Pavón (*Federación Regional de Cofradías de Pescadores* des Canaries et vice-président du groupe de travail) a souligné l'habituelle bureaucratie comme l'une des principales plaintes du secteur, en mentionnant la difficulté pratique de créer une entreprise d'aquaculture. Selon lui, cette bureaucratie entrave de nombreux secteurs et la proposition d'un guichet unique pour le financement est intéressante, car le FEAMPA n'est pas toujours la meilleure option,

comme l'a mentionné Mme Gargallo. Très souvent, les administrations ne sont pas au courant de toutes les options de financement disponibles pour les entreprises aquacoles. Par conséquent, de nombreux entrepreneurs ont investi personnellement et n'ont découvert ces options que lorsqu'ils avaient déjà conclu leurs projets. S'ils pouvaient revenir en arrière, ils tireraient parti de tous les financements possibles dès le départ, car il est essentiel de maximiser ces opportunités rapidement et efficacement.

Mme Emilia Gargallo a déclaré que les commentaires les moins positifs sur le secteur concernaient les directives générales et les réglementations. Elle n'a pas été surprise d'entendre qu'il fallait dix ans pour démarrer une entreprise. Récemment, un audit sur le financement de l'aquaculture a souligné la difficulté d'accès aux financements et la lourdeur de la charge administrative comme étant les principaux problèmes. Elle a expliqué que la législation était élaborée par les États membres et que la Commission souhaitait simplifier l'ensemble du processus. Pour avancer, la Commission prépare un document de bonnes pratiques pour réduire le délai d'attente, qui sera publié sur le site Internet et communiqué aux États membres. Mme Emilia Gargallo a convenu que les produits d'autres pays ne devaient pas répondre aux mêmes critères que ceux de l'Union européenne. En ce qui concerne l'empreinte carbone, elle a déclaré que tous les types d'aquaculture n'avaient pas le même impact environnemental. La transition verte doit se concentrer sur la promotion d'une aquaculture dont l'empreinte environnementale est plus faible. Quant aux commentaires de M. David Pavón sur la bureaucratie, elle a reconnu le problème. Le guichet unique serait selon elle vraiment utile, en offrant un soutien aux producteurs au sujet des permis nécessaires.

M. François Herman a déclaré que la sécurité dans les zones de pêche et la traçabilité des produits n'étaient pas suffisantes et qu'avec une meilleure traçabilité, les consommateurs seraient plus conscients de l'origine des produits. Il a indiqué que les produits congelés provenant d'autres parties du monde n'indiquaient pas la date de leur capture, ce qui signifie qu'ils peuvent avoir été congelés plusieurs jours après avoir été capturés. Cela donne un avantage aux produits locaux, qui ont une meilleure traçabilité. Il a suggéré qu'à l'avenir, des étiquettes contenant des informations sur l'empreinte carbone pourraient être utilisées pour mettre en évidence les avantages concurrentiels des produits locaux.

Mme Emilia Gargallo a approuvé les préoccupations exprimées et a indiqué qu'il était prévu qu'une campagne de communication entre en vigueur d'ici l'automne. Elle a souligné qu'un nouveau règlement de contrôle avait été adopté, couvrant non seulement la pêche, mais

aussi les questions de traçabilité dans l'aquaculture. Toutefois, n'étant pas directement impliquée dans le processus, elle ne sait pas comment il sera mis en œuvre. Elle a souligné que des mesures étaient en cours d'élaboration pour améliorer l'étiquetage des produits alimentaires, en veillant à ce que les informations soient claires, précises et basées sur des données concrètes afin de refléter fidèlement les caractéristiques des produits.

## **6. Opportunités de valorisation des déchets de pêche dans les RUP – PROCIDYS –**

### **M. Charles Delannoy**

M. Charles Delannoy a fait part de ses 35 années d'expérience dans le secteur des éco-produits. Il a expliqué que son entreprise, créée en France il y a dix ans, travaillait avec différentes biomasses : poissons, légumes, algues, sous-produits animaux et insectes. Il a évoqué le développement de protéines d'insectes pour l'aquaculture, un processus plus complexe qu'il n'y paraît, dans l'objectif d'ajouter de la valeur aux éco-produits sur des marchés tels que les cosmétiques, la nutrition humaine et animale, l'aquaculture et les engrais. Il a indiqué que son entreprise réalisait des études de marché, des tests en laboratoire, avec un contrôle des processus industriels, afin de déterminer le coût de l'investissement et de la production (*capital expenditure*). L'entreprise se concentre sur les procédés verts, tels que l'hydrolyse enzymatique, qui augmente la digestibilité des protéines de poissons, d'algues, de crustacés et d'insectes, avec des effets bénéfiques sur la santé. M. Charles Delannoy a également souligné l'importance d'étudier les procédures, les rendements et les équipements, tout en reconnaissant que l'investissement dans les équipements pouvait être très coûteux. Ils travaillent avec différentes régions, dont le Maroc, où ils évaluent la valorisation des coproduits de la pêche et ont accès à une infrastructure de transformation en farine. Il a souligné la nécessité de comprendre les ressources disponibles, les espèces pêchées et la logistique impliquée, en particulier quand les ports sont éloignés et que la conservation des produits est difficile. Il a évoqué la catégorisation des coproduits en fonction de leur utilisation (alimentation humaine ou animale) et a précisé que l'eau représentait 75 à 80 % des coproduits du poisson, mais que l'accent était mis sur les protéines, qui représentent 10 à 15 %, et les lipides, qui varient de 15 à 30 %. Il a souligné l'importance de la traçabilité des produits pour déterminer le rendement, précisant que les coproduits comprennent les têtes, les viscères, les écailles et la peau. Il a précisé que le collagène et le calcium pouvaient être extraits de la peau, tandis que la chair pouvait être transformée en pâtés, en pâtes et en farines. M. Charles Delannoy a utilisé la pyramide de *Maslow* pour illustrer la valorisation des coproduits en fonction des

volumes et de la valeur ajoutée. Il a expliqué que la majorité des entreprises privilégient les produits à forte valeur ajoutée, tels que ceux destinés à la pharmacie et aux cosmétiques, tandis que la valorisation en volume permet la production de farines ou d'huiles en grande quantité. Il a précisé que la plus grande valeur ajoutée se trouvait dans la production de farine de poisson, bien qu'il soit nécessaire de traiter entre 3 000 et 4 000 tonnes de coproduits pour créer une unité de farine. Le principal avantage de la farine de poisson est qu'il s'agit d'un produit sec et en poudre, facile à transporter et à utiliser dans l'aquaculture. À partir de 1 000 kilos de poisson, il est possible d'obtenir entre 200 et 250 kilos de farine, en fonction de la teneur en graisse de l'espèce de poisson. Les farines de poisson, qui contiennent généralement entre 64 et 70 % de protéines, sont produites à l'aide de procédés comprenant le broyage, le pressage et la décantation pour extraire l'huile et obtenir les protéines. Il a également indiqué que le marché mondial de la farine de poisson n'était pas en mesure de répondre à la demande, avec une production annuelle de seulement 4 à 5 millions de tonnes, sans prévision d'augmentation. Contrairement à l'idée selon laquelle les farines de poisson épuisent les mers, il a déclaré que les grands producteurs tels que le Pérou, le Chili et le Maroc géraient bien leurs stocks et produisaient des farines de poisson à partir d'espèces de poissons non consommées par l'homme. Au Chili, la pêche est bien réglementée et, lorsque la biomasse diminue, le volume de pêche de certaines espèces est également réduit. La farine de poisson est produite principalement à partir de coproduits, et non d'espèces nobles, et l'augmentation de la demande en aquaculture a fait augmenter les prix entre 1 500 et 2 000 dollars par tonne. Cette augmentation améliore la rentabilité et ajoute de la valeur aux coproduits utilisés dans la production. M. Charles Delannoy a indiqué que la production de farine de poisson ne nécessitait pas beaucoup de recherche, car les procédures sont bien établies et la farine a un marché mondial. Bien que la production d'hydrolysats exige des investissements et des installations importants, il est possible de créer des unités plus petites et plus compactes. Le processus de production comprend le broyage, l'application de l'hydrolysate enzymatique, le choix des enzymes et le contrôle des conditions telles que le PAH et la température. Viennent ensuite la centrifugation, la décantation et la stérilisation pour garantir la qualité. Il a indiqué que le marché des hydrolysats liquides et en poudre était en pleine croissance, la farine de poisson étant principalement utilisée dans l'aquaculture, les engrais et les biostimulants. Il a indiqué que l'utilisation de protéines animales pour créer des biostimulants comme alternative aux engrais chimiques était une tendance croissante et il a souligné l'importance d'un effort commercial pour développer ces produits, dans la mesure où l'aquaculture représente environ la moitié de ce marché. M. Charles Delannoy a suggéré d'utiliser une méthode simple, comme en Scandinavie,



où l'ensilage est valorisé. Ce procédé utilise des sous-produits animaux et des viscères riches en enzymes. Au lieu d'ajouter des enzymes externes, les enzymes naturelles du poisson sont utilisées pour hydrolyser les protéines et créer un produit liquide. Bien que le processus soit peu coûteux, il est nécessaire de stabiliser le produit liquide en ajoutant des acides organiques naturels avec des acides polyhydroxylés.

La procédure comprend le broyage, l'ensilage, l'ajout d'acide phosphorique et, de façon optionnelle, la centrifugation pour séparer l'huile. M. Charles Delannoy a précisé qu'il était nécessaire d'avoir à bord des équipements capables de résister à des températures élevées, qu'il était possible de les installer sur les navires et qu'une organisation avait déjà testé cette méthode à bord. La conservation du produit final à bord jusqu'à son déchargement peut être un défi, nécessitant des équipements supplémentaires sur les navires.

Le marché mondial des hydrolysats est en plein essor, car il s'agit d'un moyen efficace d'ajouter de la valeur aux produits vendus comme biostimulants dans des emballages de cinq litres pour améliorer le sol et stimuler la croissance des plantes. Toutefois, la réglementation des biostimulants en Europe est très complexe. M. Charles Delannoy a donné l'exemple de l'île de la Réunion, où un producteur a rencontré des difficultés pour les vendre et a fini par réorienter sa production vers l'alimentation animale. Cela illustre la complexité des législations. Il a indiqué que les prix des coproduits variaient en Europe. Il y a trente ans, ces matières étaient considérées comme des déchets et les entreprises payaient pour s'en débarrasser, mais la situation a évolué, car les entreprises valorisent désormais ces matières en tant que « coproduits », en utilisant de nouvelles techniques pour créer des produits alimentaires, cosmétiques et de santé, ce qui fait augmenter leur prix en Europe à 200-300 euros la tonne. Bien que ce type de production ne soit pas viable sur les îles, celles-ci présentent l'avantage d'avoir une faible concurrence, ce qui permet de maintenir le coût des coproduits à un niveau proche de zéro. Bien que le coût de production soit raisonnable, l'investissement initial est important, mais il existe des possibilités de financement par le biais d'aides européennes et nationales pour soutenir de nouvelles unités de production.

## **7. Questions et réponses**

M. François Herman a demandé quelles étaient les mesures prises pour revaloriser les déchets dans les différents secteurs. Il a souligné qu'il s'agissait du premier domaine à analyser. Il a remercié M. Charles Delannoy pour les informations sur les volumes et a indiqué qu'il pensait

qu'il fallait entre dix et quinze mille tonnes de produits pour garantir un bon rendement. Il a souligné que le plus grand défi était la collecte de ces déchets, du moins en France, et a déclaré ne pas connaître la situation en Espagne et au Portugal.

M. Léonard Raghnauth (Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Guyane) s'est dit très impressionné par le fait que M. Charles Delannoy avait déjà travaillé en Guyane et a mentionné que le bureau de la pêche où il est basé était impliqué depuis 2012 dans un projet de valorisation des coproduits de la pêche. Avec une production de 3 500 tonnes, ils doivent faire face à des coûts élevés, de l'ordre de 70 000 à 80 000 euros par an, pour éliminer des déchets qui pourraient être valorisés. Lorsqu'il a rejoint le Comité régional des pêches il y a un an et demi, il a commencé à explorer les façons d'aborder cette question de manière plus efficace et a découvert un ancien projet qu'il souhaitait maintenant reprendre. Il a souligné l'importance de l'investissement, considérant qu'environ deux tonnes de produits pourraient être transformées en Guyane. Il a trouvé le projet intéressant et a exprimé l'intention de partager cette information avec ses collègues, reconnaissant qu'il existait enfin une solution viable.

M. Charles Delannoy a indiqué qu'en Guyane, ils avaient commencé une étude en 2014, qui a été reprise en 2018, mais le projet n'a pas avancé en raison de problèmes et de rivalités entre les entreprises, ainsi que de difficultés avec les autorités et le financement public. Malgré les obstacles, il a souligné que le volume de 300 tonnes était plus que suffisant pour établir une petite unité rentable. Il a indiqué que des subventions étaient disponibles pour couvrir 60 à 70 % du coût du projet en Guyane, ce qui signifie que le principal coût restant serait celui de la collecte des déchets.

M. Jorge Gonçalves (*Associação de Produtores de Espécies Demersais dos Açores – APEDA*) a déclaré qu'il travaillait dans le secteur de la pêche depuis l'âge de 14 ans et qu'il avait toujours eu l'idée de valoriser la pêche dans son intégralité. Actuellement, seuls 30 % des produits frais commercialisés sont utilisés, tandis que 70 % finissent à la poubelle, y compris les têtes, les viscères et les os. Cela signifie que des ressources précieuses, comme l'huile et la farine, sont gaspillées et qu'il faut encore payer pour les éliminer. Il a rappelé que, dans le passé, il avait utilisé un système dans le cadre de la pêche professionnelle au requin, où il utilisait la peau pour le tannage, les mâchoires pour la maroquinerie, le cartilage pour la gélatine et la viande pour la vente. Ce modèle a été viable pendant un certain temps. Cependant, le problème actuel des îles est la difficulté d'échelle pour rentabiliser des infrastructures telles que celles présentées par M. Charles Dellanoy. Il a soulevé la question de savoir si le chiffre de 400 tonnes correspond au

volume minimum nécessaire pour qu'une unité soit rentable et s'il serait possible de développer de petites unités de transformation, car aux Açores, par exemple, il n'y a pas de quantités suffisantes pour ce type de production. Comme il n'y a pas d'aquaculture dans la région, la pêche au maquereau (*Scomber japonicus*) ou au chinchard (*Trachurus trachurus*) pourrait être une option, mais il n'y a pas d'intérêt à capturer ces poissons pour les transformer en farine, car ce sont des ressources qui peuvent être consommées fraîches et commercialisées d'une autre manière. La véritable valeur réside selon lui dans l'utilisation de ce qui est rejeté comme déchet, en le transformant en une ressource précieuse dans le contexte général.

M. José Basilio Rodriguez (*Federación Nacional de Cofradías de Pescadores*) a évoqué le problème des viscères, notamment l'*anisakis*, qui est traditionnellement contrôlé par la cuisson ou le rejet des viscères en mer. Il a souligné la difficulté d'obtenir la quantité minimale de viscères nécessaire pour rendre le processus de réutilisation rentable et les limites des bateaux, généralement de 35/36 mètres de long. Étant donné que les bateaux passent entre 10 et 15 jours en mer, il a demandé s'il était possible de congeler les viscères pour un traitement ultérieur.

M. Charif Abdallah (Chambre de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Aquaculture de Mayotte) a souligné que les informations présentées étaient très intéressantes, en particulier pour Mayotte, où il n'existe pas encore d'initiatives similaires. Bien que la région ait été pionnière en matière d'aquaculture, cette pratique n'a pas été maintenue après que la région est devenue une région ultrapériphérique. Il a exprimé son intérêt pour le retour de ces idées à Mayotte, où les produits sont généralement jetés aux ordures ou en mer. Il a également déclaré que ces produits pourraient être utiles au développement de l'élevage local.

M. Charles Delannoy a souligné l'importance de faire la distinction entre le coût de production et le coût de l'investissement, notamment en ce qui concerne les 400 tonnes. Le coût de production est toujours lié à la matière première. En France, le coût d'achat des coproduits représente 50 % des revenus tirés de la production de farine de poisson. Si les déchets étaient considérés comme gratuits, le coût ne concernerait que la production, incluant l'énergie, la maintenance et le personnel. Il a également indiqué que de nombreuses régions offraient un financement pour couvrir une partie de l'investissement initial. Dans environ 80 % des cas observés sur les îles, ce développement pourrait être rentable. La principale question est celle du marché final. Dans les pays scandinaves, l'ensilage avec hydrolysate liquide est souvent utilisé pour nourrir les porcs, alors qu'en aquaculture, il est plus compliqué d'incorporer des produits liquides dans des aliments secs, et ils ne peuvent pas dépasser 8 à 10 %. Le marché des

biostimulants est prometteur, mais complexe. Il faut développer et démontrer l'utilité des produits et le marketing de bouche à oreille est souvent le plus efficace. Selon lui, des solutions locales peuvent être trouvées dans la plupart des cas. La production doit tenir compte du prix du poisson, et s'il est gratuit, il doit y avoir un revenu. Il est essentiel de monter un bon dossier pour obtenir des financements, vérifier le marché et la réglementation. Il est également fondamental de s'assurer le soutien des services vétérinaires locaux, en leur expliquant les objectifs et en obtenant leur coopération plutôt que leur opposition.

M. Charles Delannoy a expliqué que la congélation des déchets à bord des navires était possible, mais qu'elle dépendait de l'espace disponible. Pour congeler cent tonnes, il faut environ cent mètres cubes de stockage. La faisabilité du stockage dépend de l'espace disponible sur le navire.

Il a déclaré qu'ils avaient déjà travaillé sur un projet similaire pour une entreprise détenant plusieurs navires, où ils ont analysé le processus de congélation. Pour les nouveaux navires en construction, il est possible d'inclure l'espace nécessaire. L'installation d'unités de valorisation sur des navires plus anciens peut s'avérer plus difficile, mais elle est possible sur des navires jusqu'à 40 mètres, où de petites unités compactes peuvent être installées.

## **7. Produire des aliments pour l'aquaculture dans les RUP en optimisant les ressources locales : mythe ou potentiel réel ? – Professeur Sashi Kausik**

M. Sashi Kaushik a souligné que le premier mythe lié à la mer et à l'économie bleue est que, bien que l'on parle beaucoup des aliments bleus (*blue foods*) et de l'économie bleue (*blue economy*), seule une très petite partie de la surface des océans est exploitée. Bien que la mer couvre 70 % de la planète, c'est la surface terrestre qui est la plus utilisée pour la production animale, végétale et d'autres types. Seulement 2 % de l'alimentation humaine provient des océans. En ce qui concerne la France, ce pays possède l'une des plus grandes zones maritimes du monde, avec environ 10 millions de kilomètres carrés, mais il ne consomme qu'un tiers de ce qu'il produit. Dans les régions ultrapériphériques, la pêche représente moins de dix mille tonnes et l'aquaculture, moins de cent tonnes, ce qui montre que ces zones ont une structure de production marine peu développée. Ces chiffres sont nettement inférieurs à la production continentale française, qui est de 445 000 tonnes. Il a souligné que l'Espagne avait une aquaculture importante, avec 210 000 tonnes, et que dans les îles Canaries il y avait environ 6 350 tonnes de production aquacole et que,

bien qu'il y ait une autorisation pour plus de 15 000 tonnes aux Canaries, la production réelle ne dépassait pas 6 000 tonnes, ce qui suggère des problèmes administratifs et bureaucratiques qui limitent le potentiel de la région. Il a indiqué qu'au Portugal, l'aquaculture représentait 9 000 tonnes sur le continent et 1 500 tonnes à Madère. Bien que ces chiffres soient relativement bas, une partie des produits n'est pas destinée à la consommation humaine directe, ce qui indique que de nombreux déchets et coproduits ne sont pas utilisés de manière efficace. Il a cité le livre « *Upgrading Waste for Feeds and Food* » publié en 1983 comme le premier document officiel sur l'aquaculture qu'il ait rencontré et il a souligné l'intérêt continu pour la valorisation des déchets et des coproduits, en mentionnant la réunion annuelle intitulée « *Fish Waste for Profit* ».

M. Sashi Kaushik a souligné qu'au niveau mondial, plus de 9 millions de tonnes de prises accessoires et de déchets sont rejetées chaque année, ce qui représente environ 10 % des prises. Le processus d'utilisation de ces coproduits comporte plusieurs étapes : la collecte, la logistique et la transformation en valeur ajoutée. Il existe différentes techniques d'extraction, telles que l'utilisation d'acides, d'hydrolysats, la fermentation, les ultrasons et les micro-ondes, qui permettent de produire des protéines, des huiles, du collagène et d'autres dérivés. Il a mentionné un nouvel article scientifique, « *Marine Rest Raw Material in the Norwegian Seafood Industry: A Decade of Results* », qui vise à améliorer et à valoriser ces produits, incluant l'utilisation de l'ensilage dans les navires. En tant que scientifique, M. Kaushik a constaté un intérêt croissant pour les projets européens et une littérature abondante sur le sujet. Il a cité le travail de Jan Ros, de Norvège, intitulé « *Fish Silage: A Review* », sur la production d'ensilage de poisson dans les zones côtières d'Afrique. Récemment, l'analyse économique de *Future Market Insight* a indiqué que le marché de l'ensilage de poisson était en croissance en raison de la demande d'ingrédients naturels. L'ensilage de poisson est une alternative intéressante pour les petits transformateurs confrontés à des coûts élevés et à des approvisionnements sporadiques en matières premières pour la farine de poisson. Le besoin de vitamines et de minéraux, plutôt que d'hydrates de carbone, est un point essentiel abordé dans des publications telles que *Fish Nutrition*. En ce qui concerne les produits végétaux, la production mondiale comprend environ 300 millions de tonnes de protéines et 200 millions de tonnes d'huiles, contre moins de 4 à 5 millions de tonnes de farine de poisson. Il a souligné que la dépendance à l'égard des farines et des huiles d'origine marine avait diminué depuis 1980 et que les produits d'origine terrestre étaient de plus en plus utilisés. La composition des aliments a évolué de manière significative et il a suggéré de réfléchir à l'utilisation des déchets de pêche, des macro-algues et des plantes aquatiques comme sources alternatives de protéines et

d'autres produits de valeur. En ce qui concerne l'autonomie alimentaire des RUP, les données de 1995 montraient une autonomie de 46 % en 2011 et de 29 % en 1996. La distance entre les RUP et leurs continents et le transport des matières premières, bien que financés, restent deux défis importants. Il a indiqué qu'en 1991, il avait travaillé sur la question de l'autonomie alimentaire avec les saumons migrateurs et conçu des techniques pour produire de l'ensilage et de la nourriture à partir de déchets de la pêche. Il a souligné l'importance de l'utilisation des déchets de la pêche dans l'aquaculture et l'agriculture, et la nécessité d'évaluer le profil des acides gras dans les sous-produits aquatiques, car ils reflètent le régime alimentaire du poisson et influencent la qualité des produits de l'aquaculture.

En ce qui concerne le mythe ou le potentiel réel, M. Sashi Kaushik a souligné la nécessité de changer l'attitude générale à l'égard de l'autonomie alimentaire insulaire et a reconnu que, malgré l'existence de nombreuses théories, la logistique de la collecte restait un défi majeur. Il a indiqué que son pays était confronté à des problèmes similaires à ceux de la Norvège au sujet de l'utilisation des coproduits de la pêche et des crustacés. Par ailleurs, il a mentionné un récent rapport de la Commission européenne sur les politiques en matière d'aquaculture, qui souligne que la production stagne et que les résultats ne sont pas clairs, même avec un financement européen. Malgré le soutien apporté aux projets, l'aquaculture est confrontée à des défis importants et il n'existe toujours pas d'indicateurs clairs concernant son empreinte environnementale.

## **7. Questions et réponses**

Mme Emília Gargallo a commencé par déclarer qu'il n'était pas possible de garantir l'utilisation des coproduits de la pêche, ni qu'il n'y ait pas de pêche exclusivement destinée à la production de farine, avec des espèces susceptibles d'être consommées par la population. Elle a également indiqué qu'il pouvait y avoir des doutes quant à la pêche de certaines espèces pour la production de farine, qui sont adaptées à la consommation humaine. Elle a également déclaré que M. Sashi Kaushik avait commenté un rapport d'audit et qu'il était d'accord pour dire que les lignes directrices générales pour l'aquaculture se sont considérablement améliorées ces derniers temps. Il a reconnu que la production stagnait et que le rapport soulignait que la croissance de la production de crustacés n'avait pas évolué comme prévu. Mme Emília Gargallo a indiqué qu'ils allaient s'efforcer d'obtenir davantage de données, soulignant qu'il s'agissait de l'un des documents les plus difficiles à travailler, en raison des nombreux facteurs nécessaires à la production d'indicateurs fiables.

M. David González a précisé que lorsqu'on parlait de tirer parti des sous-produits, on utilisait généralement un pourcentage du produit principal. Si le sous-produit représente 25 % du produit, les 75 % restants correspondent au produit principal. Il s'est demandé s'il y avait déjà eu une réaction au niveau politique pour lutter contre cette situation, car même si l'on identifie les endroits où cela se produit et que l'on dispose de données fiables, il fallait comprendre ce qui allait se passer et quelles mesures allaient être prises. Dans certains domaines, les données disponibles ne sont pas fiables, ce qui complique l'élaboration de politiques efficaces.

Mme Emília Gargallo a reconnu qu'elle n'avait pas une connaissance détaillée des pêches en question et qu'elle ne savait donc pas s'il existait des mesures spécifiques en rapport avec la question soulevée. Elle a indiqué qu'elle n'était pas au courant du contrôle exercé dans ce domaine, mais que la Commission encourageait la valorisation et la circularité de ces produits, en offrant un soutien financier aux investissements allant dans ce sens. Elle a également précisé que les questions relatives aux pourcentages et aux aspects spécifiques de la pêche n'étaient pas de son ressort.

M. José Basilio Rodriguez a abordé la situation en Espagne, en soulignant l'intention de trouver des solutions pour la valorisation des sous-produits de la pêche. Il a déclaré qu'à l'heure actuelle, ces sous-produits n'étaient pas suffisamment valorisés. Bien qu'il ne dispose pas d'informations détaillées sur la pêche industrielle, il a déclaré que dans les pêches qu'il connaissait en France, en Espagne et en Italie, personne n'envisagerait de pêcher uniquement pour obtenir des sous-produits, car ce n'est pas rentable. Il a également indiqué que la valorisation des sous-produits, même avec l'obligation de déchargement, était bénéfique.

M. Sashi Kaushik a suggéré que les confréries mettent en place des installations pour récupérer les produits d'ensilage afin de valoriser les coproduits de la pêche. Il a souligné la possibilité de collecter les sous-produits et d'utiliser les techniques d'ensilage pour valoriser et utiliser ces matériaux. En ce qui concerne la farine de poisson, il a mentionné la *Marine Ingredients Organisation* (IFFO), une organisation qui fournit des données sur la quantité de poisson transformé en farine de poisson et sur l'utilisation des coproduits dans différents pays. Par exemple, des protéines provenant de l'aquaculture en Norvège sont utilisées pour nourrir des espèces en Méditerranée, une pratique qui existe, mais qui est rarement mentionnée. Il a également suggéré de créer de nouvelles unités de pêche pour tirer parti de ces coproduits, puisque des efforts sont déjà en cours dans les différentes régions ultrapériphériques françaises. Il a insisté sur la possibilité d'étendre ces efforts au développement de l'aquaculture, mais a toutefois avoué ne pas

savoir comment cela pourrait être mis en œuvre. Il a recommandé aux participants d'explorer les différentes possibilités de financement offertes par les autorités européennes.

M. François Herman a indiqué qu'il existait déjà un plan de compensation des surcoûts dans les RUP, précisant que le principal surcoût était lié à l'alimentation. Il a évoqué le manque de données sur les coûts de l'aquaculture dans les RUP et a suggéré de réorienter les financements pour favoriser la production locale.

Il a souligné que le potentiel n'était pas connu et qu'il n'existait pas de données adéquates sur les coproduits de la pêche dans chaque territoire des RUP, de sorte que la première étape devrait consister à identifier ce qui peut être obtenu comme coproduits dans chaque région. Afin de cibler la production d'aliments pour l'aquaculture, il est essentiel de prendre en compte les produits disponibles localement et, dans un premier temps, de continuer à importer des matières premières complémentaires. Avant de développer l'ensemble du réseau dans les RUP, il a recommandé de mettre en place une petite unité pilote, qui pourrait servir de modèle à d'autres initiatives. Par ailleurs, il a soulevé la question de savoir s'il était possible de produire deux cent cinquante kilos de farine avec une tonne de poisson.

M. Sashi Kaushik a déclaré qu'il était très difficile de calculer la quantité d'aliments qu'il pouvait produire à partir des coproduits de la pêche, car cela dépendait beaucoup des espèces et des matières premières disponibles dans chaque territoire. Les ingrédients nécessaires à la création d'aliments complets varient considérablement d'un endroit à l'autre, ce qui rend difficile la détermination de la disponibilité des matières premières pour la production locale. Il a indiqué qu'en raison de cette variabilité, il était intéressant de reprendre cette étude et a suggéré que cela pourrait être une proposition à présenter à la Commission européenne.

M. Pedro Capela a indiqué qu'il travaillait dans le domaine du thon et a demandé si les experts disposaient d'informations sur l'utilisation des sous-produits du thon. Il a déclaré avoir des informations selon lesquelles la peau du thon obèse pouvait être utilisée comme source de collagène après un processus de séchage d'au moins quatorze heures, et que le liquide des yeux du thon pouvait être utilisé à des fins cosmétiques.

M. Charles Delannoy a indiqué qu'en ce qui concerne le thon, il n'y avait pas beaucoup de différences dans la manière dont il est valorisé. Plusieurs unités produisent de la farine de poisson à partir du thon, mais le problème est que le thon contient moins de lipides. Toutefois, il contient beaucoup de collagène et les grands producteurs mondiaux de collagène achètent de la peau de



thon à cette fin. La tête du thon est traitée séparément et certaines entreprises extraient l'huile de la tête du thon pour obtenir du DHA, un ingrédient bénéfique pour le développement cérébral, utilisé dans les aliments en poudre destinés aux enfants. Le thon est donc très bien valorisé en Espagne et au Portugal.

### **8. Recommandation à adresser à la Commission européenne pour la réalisation d'études sur la valorisation des sous-produits de la pêche dans les RUP, en vue de développer le secteur de l'aquaculture**

M. François Herman a déclaré que le temps manquait pour rédiger la recommandation dans l'immédiat et a suggéré que la discussion se poursuive par écrit. La proposition est de réaliser une étude plus détaillée sur les ressources et les possibilités de valorisation de ces produits dans nos territoires. Il a demandé si les participants approuvaient cette idée, et il n'y a pas eu d'objection.

Madame la Secrétaire générale a suggéré qu'ils pourraient d'ores et déjà faire des propositions pour aider à la rédaction du projet.

M. François Herman a approuvé et indiqué que l'on pourrait commencer par faire un état des lieux de la ressource mobilisable, la collecte et la valorisation des déchets. Il a précisé qu'il avait déjà compris qu'en Guyane, ce serait un processus très coûteux et qu'il fallait prendre en compte le coût supporté par les pêcheurs. Il n'y a pas eu d'autres interventions.

Résumé : Le Secrétariat élaborera un projet de recommandation relative à la réalisation d'études sur la valorisation des sous-produits de la pêche dans les RUP, en vue de développer le secteur de l'aquaculture.

En l'absence d'autres interventions ou demandes de prise de parole, M. François Herman a clos la réunion.

### **Conclusions/Recommandations**

Tous les points inscrits à l'ordre du jour ont été traités.

**Membres effectifs :**

<i>Associação de Produtores de Atum e Similares dos Açores</i>	Pedro Capela
<i>Associação de Produtores de Espécies Demersais dos Açores</i>	Jorge Gonçalves
<i>Associação dos Comerciantes do Pescado dos Açores (en ligne)</i>	Pedro Melo
Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins	Margot Angibaud
<i>Federação das Pescas dos Açores (en ligne)</i>	Ruben Farias
<i>Federación Nacional de Cofradías de Pescadores</i>	José Basilio Otero Rodriguez
<i>Federación Regional de Cofradías de Pescadores de Canarias</i>	David Pavón González
Syndicat des producteurs aquacoles de Guadeloupe	François Herman

**Observateurs :**

Chambre d'agriculture, de pêche et d'aquaculture de Mayotte	Charif Abdallah
Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Guyane	Leonard Ragnauth
CRPMEM La Réunion	Soumeya Djaffar
DGMARE	Emilia Gargalo
<i>Federação das Pescas dos Açores (en ligne)</i>	Ana Silva
PROCIDYS	Charles Delannoy
	Sachi Kaushik ( <i>en ligne</i> )