



منظمة الأغذية
والزراعة
للأمم المتحدة

联合国
粮食及
农业组织

Food
and
Agriculture
Organization
of
the
United
Nations

Organisation
des
Nations
Unies
pour
l'alimentation
et
l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных
Наций

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DE L'AQUACULTURE

Quatrième session

Puerto Varas (Chili), 6 - 10 octobre 2008

DIRECTIVES TECHNIQUES POUR LA CERTIFICATION DE L'AQUACULTURE

Résumé

L'aquaculture contribue de manière considérable à l'approvisionnement mondial en aliments d'origine aquatique et devrait combler le déficit entre l'offre et la demande croissante de ces produits auquel les pêches de capture ne peuvent pas faire face. En raison des inquiétudes que suscitent certaines formes d'aquaculture, considérées comme non durables d'un point de vue environnemental, inéquitables d'un point de vue social et peu sûres du point de vue de la sécurité sanitaire des produits obtenus, des mesures ont été prises au fil des ans, avec plus ou moins de succès, pour tenter de modifier l'image du secteur auprès du grand public et de satisfaire les exigences du marché. La certification de l'aquaculture fait partie de ces mesures. Au cours de sa troisième session, tenue à New Delhi (Inde) en septembre 2006, le Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches, notant que l'apparition d'une vaste gamme de programmes de certification et d'organes d'accréditation créait une certaine confusion parmi les producteurs et les consommateurs, a déclaré que la production aquacole devrait faire l'objet de normes largement acceptées. À cet égard, le Sous-Comité de l'aquaculture a encouragé la FAO à proposer et à faciliter l'élaboration de directives à prendre en considération pour l'établissement de normes nationales et régionales en matière d'aquaculture. Le présent document décrit le processus consultatif transparent et exhaustif que la FAO a utilisé pour élaborer le projet de *Directives techniques pour la certification de l'aquaculture*, présenté au Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches à sa quatrième session pour examen, avis et approbation.

Le tirage du présent document est limité pour réduire au maximum l'impact des méthodes de travail de la FAO sur l'environnement et contribuer à la neutralité climatique. Les délégués et observateurs sont priés d'apporter leur exemplaire personnel en séance et de ne pas demander de copies supplémentaires.

La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.fao.org

Rappel des faits et introduction

1. La production aquacole mondiale est en pleine croissance et contribue de plus en plus à l'offre mondiale de poisson destiné à la consommation humaine. Cette tendance devrait se poursuivre dans les décennies à venir. On s'attend à ce que le secteur de l'aquaculture contribue plus efficacement à la sécurité alimentaire, à la réduction de la pauvreté et au développement économique dans le monde en produisant – avec le minimum d'impact sur l'environnement et le maximum d'avantages pour la société – 83 millions de tonnes de produits d'origine aquatique d'ici à 2030, soit 31,3 millions de tonnes de plus qu'en 2006¹.

2. En raison des inquiétudes que suscitent certaines formes d'aquaculture, considérées comme non durables d'un point de vue environnemental, inéquitables d'un point de vue social et peu sûres du point de vue de la sécurité sanitaire des produits obtenus, des mesures ont été prises au fil des ans pour tenter de modifier l'image du secteur auprès du grand public et de satisfaire les exigences du marché. Les normes de sécurité sanitaire des aliments ont été améliorées et les réglementations commerciales internationales sont devenues plus strictes. Des politiques et des réglementations régissant la durabilité de l'environnement ont été adoptées dans de nombreux pays, imposant aux producteurs aquacoles de se conformer à des mesures de protection de l'environnement plus rigoureuses. Dans certains pays, le secteur de l'aquaculture a pris l'initiative de telles mesures, souvent dans le cadre du secteur privé, mieux organisé, afin de garantir la durabilité de l'aquaculture et d'éviter les risques liés à une mauvaise gestion. Le secteur privé a fait des progrès considérables dans ce domaine, comme en témoignent les nombreux exemples de gestion améliorée des systèmes de production qui ont permis de réduire l'impact de l'aquaculture sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité, et surtout la rentabilité du secteur, dans toutes les régions.

3. Compte tenu des inquiétudes que suscite la production aquacole tant du point de vue de la protection de l'environnement que pour la santé des consommateurs et afin d'assurer un meilleur accès au marché, la certification des systèmes, pratiques, processus et produits aquacoles suscite un intérêt croissant. De plus en plus, les principaux marchés se rendent compte que la certification sous une forme ou une autre permet de garantir aux acheteurs, aux détaillants et aux consommateurs que les produits de la pêche sont sûrs et proviennent d'exploitation aquacoles ou de pêches de capture ayant adopté des pratiques de gestion responsables. Pour les pêches de capture, la certification n'est pas une nouveauté. La FAO a élaboré des directives pour l'étiquetage écologique des produits des pêches de capture en 2005² et s'emploie actuellement à formuler des directives analogues pour les pêches intérieures³. Aujourd'hui, c'est l'harmonisation des normes de qualité et de sécurité sanitaire relatives à l'aquaculture qui est à l'ordre du jour, grâce à l'élaboration et à l'application plus généralisée de normes fondées sur des données scientifiques et reconnues à l'échelon international.

4. Les principes sur lesquels reposent l'harmonisation des normes, l'équivalence des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, ainsi que de la santé animale, et l'utilisation de normes scientifiques sont énoncés dans deux accords exécutoires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC): l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC). L'accord SPS confirme le droit des pays membres de l'OMC d'appliquer les mesures nécessaires pour protéger la vie et la santé des plantes, des animaux et des êtres humains. L'objectif de l'Accord OTC est d'empêcher que des réglementations techniques régionales ou nationales et des normes facultatives ne constituent des obstacles techniques au commerce injustifiés. L'Accord couvre les réglementations et normes relatives à tous les types de produits, y compris les produits industriels et les exigences de qualité pour les aliments (à l'exception des exigences liées aux mesures SPS).

¹ FISHSTAT+ 2008.

² Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et produits des pêches de capture marines. Rome FAO. 2005, 90p.

³ Consultation d'experts - Directives relatives à l'écoétiquetage du poisson et des produits des pêches intérieures. Rome, Italie 23 mai 2006- 26 mai 2006

5. La garantie de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires sont deux objectifs majeurs de la certification. Le travail normatif de la FAO à cet égard consiste essentiellement à élaborer des normes alimentaires, des codes d'usages et des directives en étroite coopération avec l'OMS dans le cadre du Codex Alimentarius et à donner des avis scientifiques tout en contribuant au renforcement des capacités. Le Codex Alimentarius inclut des normes, des codes d'usages et des directives visant tous les produits et denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international, ainsi que les conditions et pratiques applicables à leur production, transformation et distribution, dont l'hygiène des aliments, les additifs alimentaires, l'utilisation et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, la certification, l'agriculture biologique, l'étiquetage, la présentation et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

6. Dans plusieurs pays, les aquaculteurs, séparément ou de manière concertée, mettent en place des systèmes de certification environnementale des produits aquacoles, garantissant de manière crédible que leur production ne pollue pas, n'est pas vecteur de maladies ou n'est pas dangereuse pour l'environnement⁴. Certains pays tentent d'introduire des procédures de certification quasi officielles visant à garantir la sécurité sanitaire des produits aquacoles et leur production dans des conditions respectueuses de certaines normes environnementales. La plupart des mesures prises pour améliorer la gestion concernent l'élevage du saumon et de la crevette, principalement en raison de leur valeur élevée à la consommation, de leur capacité d'absorption des coûts et de leur importance sur le plan des échanges internationaux.

7. L'aquaculture socialement responsable est un autre enjeu majeur pour certains marchés et la certification permet de promouvoir un développement durable qui prenne davantage en compte l'aspect social. Il est aujourd'hui largement reconnu que l'aquaculture devrait être gérée de façon responsable sur le plan social, en adhérant à des règles et réglementations nationales favorables aux travailleurs, aux petits exploitants, aux communautés locales, aux investisseurs et au pays. L'aquaculture devrait aussi contribuer efficacement au développement rural, à la lutte contre la pauvreté et à la sécurité alimentaire et avoir des retombées positives pour les communautés locales et les utilisateurs des ressources avoisinantes.

8. La santé et le bien-être des animaux sont un autre aspect visé par la certification de l'aquaculture et des activités aquacoles. L'aquaculture devrait être conduite de façon à garantir la santé et le bien être des animaux aquatiques d'élevage, en réduisant le plus possible le stress et les risques de maladies et en maintenant un milieu salubre durant toutes les phases du cycle de l'élevage.

Demandes formulées par les États membres de la FAO

9. Durant sa troisième session, tenue à New Delhi (Inde) en septembre 2006, le Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches a noté que de nombreux programmes de certification non gouvernementaux avaient entraîné une augmentation des coûts à la production, sans apporter d'avantages significatifs aux petits producteurs. On a fait observer que les coûts de ces programmes étaient dommageables pour les petits producteurs, car ils s'ajoutaient au coût de l'accès au marché, et reconnu que les besoins des petits et des grands producteurs n'étaient pas les mêmes et qu'il fallait tenir compte de ces différences. Le Sous-Comité de l'aquaculture a noté que l'apparition d'un large éventail de programmes de certification et d'organes d'accréditation créait une certaine confusion parmi les producteurs et les consommateurs et a indiqué qu'il était nécessaire de disposer de normes plus largement acceptées pour la production aquacole. Ces nouvelles normes pourraient, en fait, se révéler plus utiles en favorisant l'harmonisation des réglementations et en facilitant la reconnaissance mutuelle et l'équivalence de ces programmes de certification (COFI/AQ/IV/2008/Inf.5).

⁴ Situation mondiale de l'aquaculture: 2006. Documents techniques de la FAO sur les pêches. No. 500. Rome, FAO. 2006. 134p

10. Dans le cadre de l'application du Code de conduite pour une pêche responsable, le Sous-Comité de l'aquaculture a demandé à la FAO d'organiser une consultation d'experts chargée de formuler des recommandations concernant l'élaboration de normes harmonisées sur la crevetticulture et de passer en revue les procédures de certification pour en assurer l'acceptation généralisée et la transparence, ce qui aiderait aussi à élaborer les normes et à examiner les diverses options et avantages relatifs de ces approches. À cet égard, le Sous-Comité de l'aquaculture a encouragé la FAO à prendre l'initiative pour faciliter l'élaboration d'orientations pour l'établissement de normes nationales et régionales. Plusieurs Membres du Sous-Comité, ainsi que le Réseau de centres d'aquaculture pour la région Asie-Pacifique (organisation intergouvernementale représentant plus de 90 pour cent de la production aquacole mondiale), ont offert leur collaboration dans ce domaine, aux niveaux national, régional et international et ont demandé à la FAO de servir de plateforme pour cette collaboration. Le Sous-Comité de l'aquaculture a aussi demandé la constitution d'un groupe d'experts chargé d'examiner la certification des systèmes de crevetticulture.

11. Le Sous-Comité du commerce du poisson, qui s'est réuni en Espagne en 2006, a aussi recommandé d'effectuer des travaux sur la certification et l'harmonisation. La FAO a été invitée à adopter une perspective plus large et à aborder la question sous un angle plus vaste, incluant: i) la façon dont les pays développés pourraient appuyer l'intégration des pêches artisanales au commerce international grâce, par exemple, à la définition de normes; ii) l'intermédiation, notamment pour les questions financières; iii) la perte potentielle de pouvoir de négociation des pêcheurs pratiquant la pêche artisanale lors de la négociation de prix équitables pour leurs produits; iv) la traçabilité et l'écoétiquetage; et v) l'analyse de la chaîne de valeur (COFI: AQ/IV/2008/INF.6).

Processus d'élaboration des directives techniques

12. En décembre 2006, le Département des pêches de la FAO a lancé un Programme, avec l'aide financière du budget du Programme ordinaire ainsi que le soutien extrabudgétaire du Gouvernement norvégien, pour mettre en œuvre les recommandations du Sous-Comité de l'aquaculture sur la certification de l'aquaculture. Le Réseau de centres d'aquaculture pour la région Asie-Pacifique, comme convenu lors de la dernière session du Sous-Comité de l'aquaculture, a collaboré avec la FAO à l'élaboration des directives pour la certification de l'aquaculture. Les objectifs du Programme étaient les suivants:

- Création d'un secrétariat avec des effectifs du Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO et du Réseau pour l'Asie et le Pacifique;
- Création d'un site web en collaboration avec le Réseau;
- Constitution d'un groupe d'experts *ad hoc* (Groupe consultatif) réunissant des spécialistes du monde entier chargé de fournir des avis sur le processus;
- Organisation d'ateliers d'experts et de forums consultatifs en fonction des besoins au niveau national ou régional et/ou des demandes émanant de groupes de réflexion;
- Examen des procédures et systèmes de certification existants et élaboration de directives pour la certification de l'aquaculture afin d'en assurer l'acceptation et la transparence au niveau mondial grâce à un processus participatif complet.

13. L'élaboration de directives pour la certification et l'organisation d'ateliers d'experts et de tribunes consultatives ont été confiées au Secrétariat, qui a:

- fait réaliser des documents de travail pour examen par les ateliers;
- défini l'objet des documents de travail en consultation avec le Comité consultatif;
- créé un site web accessible pour télécharger toutes les informations sur les ateliers et les directives concernant la certification. Le site web a permis d'accéder à tous les documents de références et aux rapports (<http://www.enaca.org/certification>). L'objectif du Secrétariat était d'assurer la transparence du processus et de donner la possibilité au grand public de formuler des observations sur la documentation et sur le processus;
- organisé des ateliers et des réunions en coordination avec le pays et/ou les organisations hôtes et d'autres partenaires intéressés.

14. Six ateliers d'experts ou réunions consultatives ont été organisés en 2007/2008, comme suit:
15. Atelier d'experts sur les Directives pour la certification de l'aquaculture, qui s'est tenu à Bangkok (Thaïlande) du 27 au 30 mars 2007, accueilli et financé en partie par le Gouvernement thaïlandais. L'atelier a contribué à définir la teneur des directives pour la certification et à établir les bases du programme de travail sur la certification de l'aquaculture. Par ailleurs, l'atelier s'est penché sur des aspects spécifiques de la certification en Asie.
16. Atelier d'experts sur les Directives pour la certification de l'aquaculture, tenu à Fortaleza (Brésil) du 31 juillet au 3 août 2007, accueilli et financé en partie par le Gouvernement brésilien. Cet atelier a contribué lui aussi au processus d'élaboration des directives pour la certification de l'aquaculture, en mettant l'accent tout particulièrement sur l'aquaculture en Amérique latine. Les ONG ont été nombreuses à participer à l'atelier de Fortaleza et ont apporté une importante contribution aux consultations sur les besoins sociaux et environnementaux.
17. Forum de réflexion d'experts de Kochi, organisé en concomitance avec le huitième Forum sur les pêches en Asie, le 23 novembre 2007. Ce forum a été organisé pour présenter les directives aux spécialistes, aux exploitants et à d'autres parties prenantes participant au Forum sur les pêches en Asie pour connaître leurs réactions et leurs suggestions. La Direction du développement des exportations des produits d'origine marine de l'Inde (Marine Product Export Development Authority of India - MPEDA) a accueilli et financé la consultation. Les contributions pertinentes des spécialistes de la pêche et de l'aquaculture ont été prises en compte dans la révision du projet de directives.
18. Atelier d'experts sur les Directives pour la certification de l'aquaculture, qui s'est tenu au siège du Département du développement international (DFID) à Londres, les 28 et 29 février 2008, accueilli et financé par le DFID. L'atelier visait à recueillir les points de vue et les contributions des parties prenantes européennes, notamment des représentants des aquaculteurs européens et des principaux importateurs et détaillants de produits aquacoles sur la certification des produits aquacoles. L'atelier a aussi étudié la situation, ainsi que les solutions et les mécanismes à mettre en œuvre pour renforcer les partenariats tout au long de la filière de production, à l'appui de la certification de l'aquaculture dans les pays producteurs et de l'accès des produits aquacoles au marché européen.
19. Atelier consultatif sur les Directives pour la certification de l'aquaculture, qui s'est tenu à Beijing du 6 au 8 mai 2008, accueilli et financé en partie par le Gouvernement chinois. Cet atelier a amené des parties prenantes, chinoises pour la plupart, à présenter et à examiner le projet de Directives FAO sur la certification de l'aquaculture et à parvenir à un consensus à cet égard. L'atelier a examiné les possibilités offertes et les défis posés par la mise en œuvre des directives sur la certification de l'aquaculture ainsi que les moyens d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits aquatiques provenant de Chine et d'assurer leur conformité aux exigences du commerce international pour faciliter leur accès au marché et promouvoir un commerce responsable. Les débats ont aussi porté sur le secteur artisanal, d'où provient l'essentiel de la production aquacole de la Chine. Une nouvelle version des directives a été établie, intégrant les recommandations, les suggestions et autres apports pertinents de l'atelier.
20. Atelier consultatif de Silver Spring, le dernier de la série, qui s'est tenu les 29 et 30 mai 2008, à Silver Springs (États-Unis d'Amérique), accueilli et financé en partie par le Département d'État des États-Unis, en collaboration avec d'autres Institutions des États-Unis concernées. L'atelier était axé sur la région Amérique du Nord (États-Unis et Canada), un grand marché mondial des fruits de mer, où la certification de l'aquaculture concerne de multiples acteurs du secteur et a offert l'occasion d'établir un dialogue entre le secrétariat, les représentants des producteurs et les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement en fruits de mer de l'Amérique du Nord. L'atelier a évalué la situation et les solutions et les mécanismes susceptibles de renforcer les partenariats tout au long des filières d'approvisionnement, à l'appui du

changement et, si nécessaire, de la certification de l'aquaculture dans les pays producteurs. L'atelier a passé en revue la plus récente version du projet de directives sur la certification de l'aquaculture et s'est efforcé de consolider le consensus entre les participants concernant ses aspects techniques.

21. Le Secrétariat a révisé, à la conclusion de chaque atelier, le projet de directives en fonction des points de vue et préoccupations des participants, ainsi que des observations formulées par le public. Toutes les versions du projet de directives ont été transmises à plus de 300 personnes dans le monde, pour observations et suggestions, en attendant la mise au point de la version qui sera présentée au Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches. Tous les rapports d'atelier, examens et analyses effectués à l'occasion de l'élaboration des directives sont disponibles sur le site web de la certification (<http://www.enaca.org/certification>).

Directives techniques

22. Ce processus de consultation transparent et exhaustif s'est conclu par l'élaboration des *Directives techniques pour la certification de l'aquaculture*, qui sont présentées à la quatrième session du Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches. Prière de consulter le document portant la cote COFI:AQ/IV/2008/Inf.7.

23. Les directives sur la certification de l'aquaculture fournissent des orientations pour l'élaboration, l'organisation et la mise en œuvre de programmes de certification de l'aquaculture crédibles. Elles couvrent une gamme de questions pertinentes pour la certification de la production aquacole, notamment: a) santé et bien-être des animaux, b) sécurité sanitaire et qualité des aliments, c) intégrité de l'environnement et/ou d) responsabilité sociale associée à l'aquaculture. Un programme de certification de l'aquaculture peut porter sur l'une ou l'ensemble de ces questions.

24. Les directives non seulement serviront de base pour élaborer et mettre en œuvre des systèmes crédibles de certification pour l'aquaculture, mais aussi permettront d'établir une comparaison entre les programmes de certification existants et ces directives internationales.

25. Les utilisateurs directs de ces directives sont les entités qui élaborent et mettent en œuvre des programmes de certification pour l'aquaculture, par exemple: a) les organes normatifs, b) les organes d'accréditation, ou c) les organes de certification (ou une entité qui remplit plusieurs de ces fonctions). Ces entités devraient utiliser les directives pour élaborer, mettre en œuvre ou réviser des programmes de certification qui portent sur l'une ou l'ensemble des quatre questions susmentionnées.

26. Les utilisateurs indirects de ces directives sont les parties prenantes, au sens large, des programmes de certification, à savoir les producteurs et autres intervenants du secteur aquacole, ainsi que les groupes de la société civile, les institutions gouvernementales et d'autres parties concernées (par exemple, les organes intergouvernementaux, les institutions de financement). L'intérêt des parties prenantes pour un programme de certification particulier sera déterminé par les objectifs du programme, par exemple, sa portée géographique, les systèmes de production concernés, les questions traitées.

27. Les utilisateurs directs des directives (organe normatif, organe d'accréditation ou organe de certification), devraient veiller à ce que les efforts qu'ils déploient pour élaborer et mettre en œuvre un programme de certification soient conformes aux principes, aux considérations, aux conditions minimales requises et aux dispositions institutionnelles et procédurales des directives.

Demande présentée au Sous-Comité sur l'aquaculture

28. Le Sous-Comité de l'aquaculture est invité à examiner le projet de directives, à formuler des observations et des avis à son sujet et à l'approuver.