



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  
Alimentación y la Agricultura

منظمة  
الغذية والزراعة  
للأمم المتحدة

## COMITÉ DES PÊCHES

### SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

#### Quinzième session

Agadir (Maroc), 22-26 février 2016

### INCIDENCES DE L'OFFRE DE PRODUITS AQUACOLES SUR LE COMMERCE ET LA CONSOMMATION

#### Résumé

Le présent document donne un aperçu de la production et de l'offre aquacoles sur les marchés mondiaux au cours de ces dernières décennies, ainsi qu'une analyse des incidences dans plusieurs domaines majeurs, notamment la distribution et la logistique, la sécurité sanitaire des aliments, la consommation, la tarification et la sécurité alimentaire directe et indirecte.

#### Le Sous-Comité est invité à

- Faire part de son expérience concernant l'incidence de l'offre de produits aquacoles sur les marchés nationaux, régionaux et internationaux;
- Formuler des indications concernant la couverture de l'aquaculture dans les activités de la FAO s'agissant des marchés, des échanges et de l'accès aux marchés;
- Faire des recommandations sur ses activités dans le domaine de l'aquaculture et sur sa collaboration avec le Sous-Comité de l'aquaculture.

*Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement.*

*Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org).*



## **CONTEXTE GÉNÉRAL**

1. Au cours des deux dernières décennies, l'offre annuelle de produits aquacoles est passée de 24 millions de tonnes en 1995 à un volume estimé à 78 millions de tonnes en 2015, soit d'une part marginale de la consommation mondiale de produits halieutiques (28 pour cent) à plus de 50 pour cent. Grâce à cette forte croissance, tant en termes absolus qu'en termes relatifs, le secteur aquacole est devenu le secteur de production alimentaire qui a connu l'expansion la plus rapide au cours de cette période.
2. Même si la majeure partie de la production aquacole a lieu en Asie (89 pour cent du total), la contribution du secteur à la sécurité alimentaire locale, régionale et internationale s'est accrue dans toutes les régions du monde, notamment en Amérique du Sud, Centrale et du Nord, en Europe, en Afrique et en Océanie. Cela a été rendu possible non seulement grâce à une augmentation de l'offre sur les marchés, mais aussi grâce à une hausse de la production locale. En fait, les taux de croissance les plus élevés ont récemment été observés dans les régions où la consommation de poisson et de produits de la pêche par habitant était traditionnellement la plus basse, à savoir l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud, et l'Afrique, et dans lesquelles une production intérieure émergente permet donc une contribution marginale à la sécurité alimentaire plus forte qu'ailleurs.
3. Les statistiques du commerce international ne font pas de distinction entre l'origine des produits – poissons sauvages ou poissons d'élevage. Ainsi, la ventilation exacte entre les produits provenant des pêches de capture et ceux provenant de l'aquaculture dans le commerce international reste sujette à interprétation. Les estimations indiquent que les produits de l'aquaculture représentaient entre 20 et 25 pour cent du volume et de 33 à 35 pour cent de la valeur en 2013, ce qui confirme qu'un segment important du secteur est orienté vers l'exportation et la production de produits à haute valeur ajoutée destinés aux marchés internationaux. Si on ne tient compte que des produits halieutiques destinés à la consommation humaine directe, cette part passe à 26-28 pour cent des volumes échangés, et à 35-37 pour cent de la valeur (2013).
4. Il faut toutefois noter que la distinction entre les deux secteurs, pêche de capture et aquaculture, n'est pas toujours tranchée et que de nombreuses pêches de capture reposent en fait sur des écloseries, notamment les pêches de saumon en Amérique du Nord, en Fédération de Russie et au Japon. L'élevage du thon rouge constitue un autre exemple: il repose sur la capture de jeunes poissons qui sont élevés dans des parcs jusqu'à ce qu'ils atteignent une taille suffisante pour pouvoir être vendus.
5. Au cours de la dernière décennie, la production mondiale des pêches de capture s'est stabilisée à environ 90 millions de tonnes. C'est donc l'expansion du secteur aquacole qui a renforcé la consommation de poisson et de produits de la pêche au niveau mondial, laquelle est passée de 15 kg par habitant en 1995 à 20 kg environ en 2015.
6. Compte tenu du rôle dominant de la Chine dans la production mondiale, il est intéressant d'isoler ce pays: de 13,5 kg par habitant en 1995 à 15,1 kg en 2012 pour le monde (Chine exclue); et pour la Chine seule, on passe de 20,3 kg par habitant en 1995 à 35,4 kg en 2012.
7. La FAO ne dispose pas de données à l'échelle des pays sur la consommation de poisson par habitant en fonction de l'origine (capture/aquaculture). Toutefois, selon les estimations, la part de l'aquaculture dans la consommation mondiale de produits halieutiques, à l'exclusion de la Chine, était d'environ 33 pour cent en 2013, contre 15 pour cent en 1995. Ceci souligne encore davantage qu'en dépit du fort impact de l'abondante production aquacole chinoise sur la consommation mondiale, le secteur aquacole hors Chine s'est mondialisé et est très présent dans toutes les régions: il apporte aux marchés locaux, régionaux et internationaux des produits nutritifs et attractifs, et génère des avantages économiques et des emplois au profit des économies locales.
8. Il est par conséquent indéniable que le secteur aquacole, par son impact sur la production intérieure et les échanges, a la capacité d'influer sur les marchés et sur la consommation partout dans le monde. Dans les sections qui suivent on analysera plus en détail comment cette influence s'est manifestée dans

différents domaines du secteur mondial des produits halieutiques ainsi que dans les chaînes de valeur et dans les chaînes d'approvisionnement.

### ***CONSOMMATION, DISTRIBUTION ET LOGISTIQUE***

9. Il est évident que la forte croissance de la production aquacole n'aurait pas été possible sans une réaction positive des investisseurs, des marchés et des consommateurs. Par ailleurs, la croissance constatée sur les marchés s'explique non seulement par l'augmentation de la population, mais aussi par une réorientation claire de la demande vers des produits que les consommateurs considèrent comme attractifs et pour lesquels l'élasticité-revenu est importante. Ainsi, la demande a profité de la hausse du pouvoir d'achat tant dans les pays développés que dans ceux en développement, dans lesquels bon nombre des économies émergentes ont enregistré des taux de croissance de la consommation de produits halieutiques parmi les plus élevés au cours de la période. Dans ce contexte, il est encourageant de constater la forte croissance récente de la production aquacole destinée à la consommation nationale dans la région subsaharienne ainsi qu'en Amérique centrale et en Amérique du Sud, en particulier pour des espèces d'eau douce comme le tilapia.

10. En raison de l'intérêt, largement reconnu, que le poisson et les produits de la pêche présentent pour la santé, de nombreux pays ont intégré ces produits dans leurs campagnes et leurs politiques nationales de sécurité alimentaire, ce qui a encore renforcé la consommation des produits halieutiques, issus de l'aquaculture notamment. La hausse de la demande a clairement favorisé les importations, mais une forte demande intérieure constitue également l'un des principaux facteurs sous-jacents du développement de l'aquaculture dans de nombreuses régions.

11. L'augmentation de la production aquacole a été favorisée par le développement de circuits de distribution modernes, comme les supermarchés et les hypermarchés, et dans de nombreux pays, plus de 70 à 80 pour cent des achats au détail de produits halieutiques se font dans ces établissements. Il y a encore quelques dizaines d'années seulement, les principaux points de vente de ces produits étaient les poissonniers traditionnels et les marchés locaux.

12. Les produits issus de l'aquaculture ont été bien accueillis par les circuits de distribution modernes pour de nombreuses raisons. Un des facteurs prédominants est la plus grande prédictibilité de l'approvisionnement par rapport à la plupart des produits d'origine sauvage, dont la capture est fortement influencée par la saison et les conditions météorologiques. La chaîne de vente au détail peut de ce fait mieux planifier ses achats de produits halieutiques, et les intégrer dans ses programmes généraux d'achats de produits alimentaires pour une période donnée, et gérer ses activités promotionnelles en conséquence.

13. Le prix est un autre facteur essentiel. Même si les prix des produits issus de l'aquaculture ne sont pas nécessairement moins élevés, ils sont plus stables et les cotations étant moins volatiles, il est plus facile pour les opérateurs de conclure des contrats d'achat avec un prix fixe couvrant toute la période de validité du contrat. Ceci a été encore facilité par la mise en place d'un marché à terme pour certains produits aquacoles comme le saumon, grâce auquel le producteur et le distributeur peuvent couvrir leurs positions et ainsi réduire leur exposition à la fluctuation des prix. Il convient de noter que même si les prix du marché de nombreuses espèces aquacoles peuvent être cycliques, et suivre des tendances similaires à de nombreux prix agricoles, ils sont globalement moins volatiles que ceux des produits issus des pêches de capture, qui sont bien plus fortement impactés par les conditions météorologiques, la modification des quotas et les fluctuations des coûts de l'énergie. Le développement continu du secteur aquacole va donner lieu à davantage d'innovations dans les services financiers offerts à ce secteur, y compris dans des domaines comme les assurances.

14. Il faut également souligner que la production des droits est tout aussi importante dans le secteur de l'aquaculture que dans celui des pêches de capture, principalement en ce qui concerne l'eau, les sites et les autorisations de production. En outre, pour favoriser la croissance du secteur, des réglementations adaptées et l'accès aux capitaux ainsi qu'aux marchés et aux services vétérinaires sont des conditions

préalables importantes. Malheureusement, de nombreux pays ne disposent toujours pas de cadres réglementaires et législatifs adaptés aux particularités du secteur.

15. La production aquacole se caractérise également par une plus forte concentration de l'offre sur de quelques espèces, par des produits davantage normalisés que ceux d'origine sauvage, avec une diversité de tailles et de poids plus limitée. Les économies d'échelles sont donc plus importantes, avec des réductions des coûts tant pour la production que pour la distribution. Il convient également de signaler que le secteur aquacole dispose d'un avantage potentiel important en matière de manutention au niveau post-capture, avec un degré élevé de contrôle sur la récolte et les opérations d'abattage et une entrée immédiate dans une chaîne du froid contrôlée. En découlent des effets positifs sur la qualité et la sécurité sanitaire du produit en aval, et sur la réduction des pertes post-capture. En outre, le secteur aquacole a la capacité de fournir des produits conformes à des exigences commerciales particulières, comme des saumons plus gras mieux adaptés au fumage.

16. La question des économies d'échelle a également eu un impact important sur le secteur aquacole lui-même. Face à une concentration croissante du côté de la demande, la fragmentation de l'offre a parfois poussé le secteur à entretenir une concurrence principalement basée sur le prix, ce qui a eu des incidences néfastes sur la rentabilité, mais aussi sur la qualité, l'innovation, le développement de produits et la capacité de s'engager dans des initiatives commerciales à long terme. La situation a cependant évolué au cours des dernières décennies, et pour des espèces comme le saumon de l'Atlantique, le bar commun et la dorade, mais aussi les crevettes et la production intensive du tilapia, la structure du secteur a évolué, avec, dans de nombreux pays, une concentration des capacités de production autour d'un petit nombre d'exploitants. Une telle évolution s'observe également dans d'autres secteurs de la production alimentaire, d'où on peut déduire que le secteur aquacole est soumis aux mêmes lois économiques que les autres secteurs de production, et même si la concentration en elle-même ne peut pas être le seul objectif, elle permet d'améliorer l'efficacité économique et l'accès des consommateurs aux produits, mais aussi d'accroître les bienfaits sociaux apportés par le secteur aquacole.

17. Une forte concentration verticale s'est opérée dans certains sous-secteurs de l'aquaculture, par exemple dans la production du saumon, du bar et de la brème. Cette évolution a favorisé d'importants investissements privés dans des programmes de reproduction sélective devant permettre d'obtenir des lignées à croissance accélérée, à maturation tardive et résistantes aux maladies.

18. Il convient toutefois de noter qu'avec l'intensification des innovations et le recours aux technologies, le secteur aquacole ne peut en aucun cas être considéré comme particulièrement exigeant en main-d'œuvre. Des emplois sont bien créés au niveau de la production et de la récolte, avec des conséquences positives sur l'économie rurale, mais la majeure partie des créations d'emplois ont lieu au niveau de la transformation, qui demeure à forte intensité de travail. La situation dans les pays en développement est quelque peu différente, en particulier dans le cas des exploitations aquacoles extensives, mais la production aquacole intensive axée sur l'exportation suit la même tendance que dans les pays développés, la plupart des créations d'emplois ayant lieu au stade de la transformation.

19. Le développement de l'aquaculture a également eu une forte influence sur la chaîne logistique et la distribution. L'augmentation des volumes de produits d'élevage a rendu nécessaire la mise en place de nouvelles solutions de transport, mais a aussi permis de réduire le coût de la distribution, augmentant ainsi la compétitivité de ces produits par rapport aux autres denrées et autres sources de protéines. Les produits halieutiques d'élevage ont ainsi fait naître de nouveaux marchés et touché de nouveaux consommateurs, dans le monde entier. Cela vaut tout particulièrement pour les produits frais, réfrigérés ou fumés, pour lesquels la distribution régionale par camion et interrégionale ou internationale par avion (surtout des filets), ont facilité l'accès des marchés et des consommateurs à une offre régulière de produits d'élevage.

20. Il apparaît clairement que la distribution des produits aquacoles congelés s'est également fortement développée, facilitée par la hausse des volumes et par des coûts de transport sensiblement réduits. On peut citer en exemple le succès du tilapia et du poisson chat d'Asie entiers congelés, qui ont pu accéder

à de nombreux nouveaux marchés dans toutes les régions du monde, même s'ils se sont parfois heurtés à la résistance de producteurs locaux inquiets de voir leur propres parts de marché se réduire. La baisse des coûts du transport a également encouragé les activités de transformation dans des pays tiers, et de nombreux produits aquacoles subissent une première ou une deuxième transformation dans des pays tiers avant d'être expédiés vers les marchés d'importation où ils seront consommés.

21. L'amélioration des solutions logistiques et de distribution résultant de l'augmentation des volumes de produits de l'aquaculture a également offert de nouvelles possibilités aux produits issus des pêches de capture. Les livraisons régulières et plus fréquentes, avec des coûts de transport réduits, ont facilité l'accès des produits sauvages à de nouveaux marchés, permettant une disponibilité globale du poisson et des produits de la pêche jamais atteinte auparavant.

22. Il convient de noter que l'augmentation de la concentration des ventes de produits halieutiques dans les circuits de distribution modernes, et le développement général des supermarchés et des hypermarchés découlent également de la nécessité de mettre en place des modèles de distribution plus efficaces en réponse à l'urbanisation croissante observée dans le monde entier. Ce phénomène se produit tant dans les pays développés que dans ceux en développement, et aujourd'hui plus de 50 pour cent de la population mondiale vit en milieu urbain et a de plus en plus recours aux points de vente modernes pour les achats de nourriture, notamment dans les mégapoles de plus de 10 millions d'habitants. La structure du secteur du commerce de détail est toutefois en constante évolution, et à l'avenir, il ne fait aucun doute que des solutions novatrices verront le jour, grâce entre autres aux technologies de l'information et au développement de l'Internet.

### *ACCÈS AUX MARCHÉS*

23. Une condition préalable pour renforcer la croissance de l'offre de produits aquacoles est un accès continu aux marchés mondiaux. En général, les obstacles à l'accès aux marchés pour le poisson et les produits de la pêche sont aujourd'hui plus liés aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire à l'importation qu'à d'autres facteurs comme les droits de douane. C'est précisément le cas pour les trois plus importants marchés d'importation, l'Union européenne, les États-Unis et le Japon, où les droits de douane sont très bas, voire inexistant, sauf pour certaines espèces et quelques produits à forte valeur ajoutée. Cependant, de nombreux pays en développement continuent d'appliquer des droits de douane élevés sur le poisson et les produits de la pêche, et bien qu'il s'agisse le plus souvent d'une politique fiscale plutôt que d'une mesure de protection, ces droits ont des effets néfastes sur le commerce régional. Peu à peu, grâce aux accords commerciaux régionaux et bilatéraux, ces droits seront amenés à baisser, y compris dans les pays en développement, mais avec quelques exceptions pour les pays les moins avancés.

24. La nécessité de se conformer à des prescriptions à l'importation en constante évolution peut présenter des difficultés pour de nombreux pays exportateurs. Les prescriptions intéressent la qualité des produits et la sécurité sanitaire, mais aussi de plus en plus souvent des aspects techniques, l'étiquetage et, plus récemment, des certifications volontaires (viabilité biologique et conditions de travail dans le secteur et chez les fournisseurs). Certaines de ces prescriptions à l'importation sont réglementaires, et donc contraignantes, mais de plus en plus de sociétés privées – détaillants, transformateurs, chaînes de restaurants – imposent leurs propres exigences aux producteurs.

25. Plusieurs systèmes de certification propres à l'aquaculture existent sur le marché; ils sont gérés par des institutions privées, des organisations non gouvernementales, des gouvernements nationaux ou des associations de producteurs, et vont du produit labellisé aux programmes interentreprises. Il semble que la certification soit en train de devenir une condition préalable à l'entrée sur de nombreux marchés majeurs, en particulier pour l'accès aux principales entreprises de distribution et de services alimentaires.

### ***RENFORCEMENT DES CAPACITÉS***

26. Le renforcement des capacités, la formation et le transfert d'expérience et du savoir-faire sont indispensables pour répondre à ces exigences. Des investissements sont souvent nécessaires dans les infrastructures, en particulier pour améliorer la qualité de la chaîne du froid depuis le lieu de capture ou le site de débarquement, et tout au long de la chaîne d'approvisionnement. À ce jour, les efforts ont surtout profité à la production destinée à l'exportation, mais il est également urgent d'améliorer les infrastructures intérieures de distribution du poisson et des produits de la pêche dans de nombreux pays. Des programmes de renforcement des capacités sont mis en place par des organisations et des institutions internationales, et aussi par les pays importateurs eux-mêmes, mais un appui accru est indispensable, notamment par le biais d'initiatives comme l'Aide pour le commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

27. La structure fragmentée du secteur dans de nombreux pays, avec un grand nombre de producteurs aquacoles, rend difficile le renforcement des capacités. Cependant, des solutions innovantes, comme les groupements ou les groupes d'entraide, se sont révélées efficaces pour diffuser de meilleures pratiques et favoriser la certification. Le problème de la taille des exploitations n'est donc pas insurmontable et des structures organisationnelles peuvent permettre de remédier aux difficultés posées par la fragmentation. On peut citer en exemple les partenariats public-privé qui disposent de fonds de contrepartie pouvant être utilisés pour renforcer les capacités et améliorer la gestion environnementale et les conditions de travail dans les grandes exploitations et les groupements d'exploitations des pays en développement, facilitant ainsi un meilleur accès aux marchés internationaux.

### ***ACCEPTATION DES PRODUITS AQUACOLES: L'IMAGE DU SECTEUR AUPRÈS DU GRAND PUBLIC***

28. Alors que le début du développement du secteur aquacole dans les années 60, 70 et une partie des années 80 a été salué par de nombreux observateurs comme le moyen de répondre à la future demande de produits halieutiques et d'alléger la forte pression exercée sur les océans, le secteur a par la suite suscité des réactions plus nuancées, voire franchement hostiles. Il a malgré tout continué de croître, mais sa contribution à la satisfaction de la demande des consommateurs en produits halieutiques et son rôle dans l'amélioration des moyens de subsistance en milieu rural ne sont toujours pas largement reconnus.

29. En particulier, la croissance rapide de la production aquacole intensive a suscité des inquiétudes concernant les répercussions sur l'environnement et la santé humaine et des préoccupations d'ordre social. Certaines interrogations scientifiques et la diffusion d'informations contradictoires sur la consommation de poisson et de fruits de mer ont accentué la perplexité du public. Par ailleurs, des rapports négatifs publiés dans les médias et par certaines organisations de la société civile ont aggravé la défiance envers le secteur. Il est également admis que les efforts du secteur pour promouvoir l'aquaculture, en faisant abstraction de certaines difficultés et en évitant d'aborder franchement les questions environnementales, ont parfois renforcé cette méfiance. Alors que l'image négative est souvent associée à des préoccupations concernant un nombre restreint de produits ou de systèmes de production, elle porte préjudice à l'ensemble du secteur.

30. La perception négative des consommateurs peut directement affecter les ventes et les prix des produits d'élevage. L'opposition au développement de l'aquaculture est plus forte dans le monde occidental, mais l'intensification des processus de production aquacole, combinée à des niveaux d'instruction et de revenu en hausse dans les économies émergentes, peut conduire à une sensibilisation accrue du public de ces régions aux impacts environnementaux et à la sécurité sanitaire des produits halieutiques. Ainsi, l'image qu'a l'aquaculture auprès du grand public devrait jouer un rôle déterminant dans le succès ou l'échec du secteur.

31. Même s'ils disposent aujourd'hui de plus d'informations sur les produits alimentaires qu'ils n'en ont jamais eu, les consommateurs, en raison du peu de connaissances qu'ils ont de l'aquaculture, ont du mal à savoir à quelles informations faire confiance. Lorsqu'ils sont confrontés à des informations négatives, la plupart des individus ne peuvent pas s'appuyer sur des expériences antérieures, comme c'est le cas

pour la pêche ou l'agriculture. La peur de l'inconnu peut ainsi conduire à rejeter une activité et ses produits, sans même bien comprendre pourquoi. L'aquaculture moderne est encore à un stage peu avancé de développement, et malgré les nombreuses améliorations apportées à ses processus de production en faveur d'une plus grande durabilité, on constate un décalage entre la façon dont l'activité est menée et la perception qu'en a le grand public. Il est par conséquent crucial de mieux faire connaître le rôle majeur qu'un secteur aquacole responsable peut jouer face à des problèmes sociaux et économiques pressants comme l'insécurité alimentaire, l'emploi et la préservation de services essentiels en milieu rural.

### ***L'IMPACT DE L'AQUACULTURE SUR LES PRIX***

32. Sur les marchés concurrentiels, le prix du poisson est principalement déterminé par le jeu de l'offre et de la demande, le prix des produits de substitution, les frais de transport et les coûts de production. Dans bien des cas cependant, les spécificités de ces facteurs diffèrent sensiblement entre la pêche de capture et le secteur aquacole. Comme le développement de l'aquaculture devrait se poursuivre sur le long terme, il est crucial que les décideurs politiques et les autres acteurs du secteur comprennent bien comment ces différences peuvent affecter les marchés mondiaux des produits halieutiques et l'évolution des prix.

33. La pêche et l'aquaculture sont des moyens de production d'aliments fondamentalement différents, et chacun implique une structure des coûts particulière, des facteurs de risque distincts et des technologies différentes. Tout d'abord, la nature des opérations aquacoles, en particulier la prévisibilité de la production et l'homogénéité des produits, se prête à une intégration horizontale et verticale de la chaîne d'approvisionnement et à la conclusion de contrats à plus long terme. Cette situation peut avoir des incidences sur la transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement. La tarification contractuelle entrave la transmission, contrairement aux prix au comptant, et semble également réduire la volatilité des prix des différentes espèces.

34. En outre, les producteurs aquacoles ont également plus de contrôle sur les processus de production, et peuvent ainsi davantage profiter des innovations technologiques pour réduire leurs coûts. Au fil du temps, cela a permis au secteur de l'aquaculture d'opérer une baisse des coûts et d'accroître sa présence sur de nombreux marchés traditionnellement approvisionnés par la pêche de capture. Par ailleurs, la contribution de l'aquaculture à une offre mondiale de poisson, qui sans elle stagnerait, ainsi que la capacité du secteur à proposer de nouveaux produits et à améliorer l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement, a abouti à la création de marchés entièrement nouveaux.

35. Comme la moitié des produits halieutiques consommés aujourd'hui sont issus de l'aquaculture, on observe une forte concurrence entre les produits sauvages et les produits d'élevage sur tous les marchés du monde. Toutefois les marchés des produits halieutiques sont complexes et très segmentés, et la technique de production n'est qu'un des aspects. Les espèces, le type de produit et l'origine constituent également des facteurs importants qui permettent aux consommateurs de faire leur choix entre les différents produits. C'est pourquoi le degré de compétition entre espèces sauvages et espèces élevées dépend beaucoup du marché observé.

36. Plus grande est l'intégrité sur un marché, plus le produit issu d'une technique donnée est exposé à la concurrence tarifaire de l'autre technique, et ainsi de chaque avantage ou désavantage lié aux coûts de production, à la régularité de l'approvisionnement ou à toute autre spécificité. En outre, sur les marchés fortement intégrés tous les participants sont potentiellement vulnérables aux variations des volumes d'approvisionnement (maladies, par exemple) ou de la demande (publicité négative dans les médias, par exemple). Le degré d'intégration des marchés du poisson sauvage et du poisson d'élevage est également important pour les responsables politiques car il implique que les mesures visant à accroître les prix d'une espèce particulière produite par un groupe particulier de producteurs (par exemple une filière nationale) ne peuvent être efficaces à long terme si un produit du même segment peut être mis sur ce marché à moindre prix par un autre groupe de producteurs.

37. De nombreuses études ont analysé le degré d'intégration entre poisson sauvage et poisson d'élevage sur de nombreux marchés, mais il n'en ressort aucun consensus sur la question de savoir si les prix du poisson d'élevage réagissent toujours à ceux du poisson sauvage, et inversement. Cela dépend de l'espèce, du type de produit et du marché. Toutefois, certaines espèces faisant l'objet d'un commerce important, comme le saumon ou les crevettes, semblent afficher un fort degré d'intégration en termes de prix, ce qui laisse penser qu'une augmentation de l'offre de l'aquaculture sur ces marchés est, et restera, l'un des principaux facteurs de l'évolution des prix pour les deux techniques de production.

### ***QUESTIONS RELATIVES À LA QUALITÉ ET À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS AQUACOLES***

38. En termes de qualité et de sécurité sanitaire, certaines questions touchent tout particulièrement les produits issus de l'aquaculture, ou ont une incidence plus forte sur ces derniers par rapport à ceux issus de la pêche de capture. Le principal problème qui se pose est celui de l'utilisation des antibiotiques. La situation s'est pourtant sensiblement améliorée par rapport à celle qui régnait il y a quelques décennies, la gestion de la santé du milieu aquatique dans son ensemble étant désormais une préoccupation centrale tant pour les producteurs que pour le législateur. La nécessité de recourir à des antibiotiques a en outre diminué grâce à la mise au point de vaccins efficaces pour de nombreuses espèces et à l'amélioration de la qualité des œufs et des juvéniles issus des écloséries.

39. Pour certaines substances, la situation demeure néanmoins un sujet de préoccupation. On peut citer par exemple l'utilisation de substances non autorisées comme les nitrofuranes (métabolites) et la nitrofurazone (semicarbazide), qui entraîne un pourcentage élevé de rejets de produits halieutiques importés dans l'Union européenne (organisation Membre), comme l'indique le portail du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)<sup>1</sup>.

40. En ce qui concerne les substances autorisées, les niveaux de résidus dépassant les limites maximales de résidus (LMR) sont aussi une préoccupation grandissante, et des niveaux supérieurs aux LMR concernant la sulfadiazine et l'amoxicilline ont été signalés en 2015.

41. En ce qui concerne les niveaux de microorganismes et d'histamine et des autres amines dans le poisson sauvage par rapport au poisson d'élevage, on ne relève pas de différences majeures, car ces niveaux dépendent dans une large mesure des conditions de manipulation.

42. Les principales raisons de rejet mentionnées par l'Union européenne (organisation Membre) pour les crustacés, en particulier les crevettes d'élevage, sont liées à des niveaux de résidus qui dépassent les LMR pour la sulfadiazine, l'oxytétracycline, la tétracycline, les sulfites non déclarés, et à l'utilisation de substances interdites comme les nitrofuranes (métabolites), la furazolidone (3-amino-2-oxazolidinone (AOZ)) et le chloramphénicol. Ce dernier n'a toutefois pas été présent dans les rejets décidés dans l'Union européenne (organisation Membre) depuis 2011. Cela montre que le renforcement des capacités et l'évolution des pratiques peuvent mener à une amélioration significative des résultats.

43. La situation est quelque peu compliquée par le fait que les résidus de médicaments relevés dans les produits aquacoles peuvent trouver leur origine dans des substances présentes dans les aliments utilisés lors de la production, ou dans des substances utilisées ultérieurement, lors de la congélation ou de la transformation, afin de prolonger la durée de conservation du produit. Il convient également de noter que des produits issus de l'aquaculture parfaitement sains à l'origine peuvent être contaminés par la suite lors des transformations subies dans d'autres pays.

44. On ne constate pas de différences dans le nombre de rejets touchant les mollusques selon qu'ils sont sauvages ou d'élevage, car les espèces les plus commercialisées sont des bivalves, et leur qualité sanitaire dépend avant tout de la qualité de l'eau dans laquelle ils sont cultivés et récoltés.

---

<sup>1</sup> [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/portal/index_en.htm).

45. Il ne faut toutefois pas oublier que les produits aquacoles entrant sur le marché international ont été soumis à des examens poussés qui les garantissent propres à la consommation. En réalité, la majorité des alertes enregistrées ces dernières années sur les principaux marchés d'importation ne concernent pas directement l'innocuité du produit, mais d'autres causes de mise en quarantaine, notamment l'absence de certificat sanitaire ou un étiquetage incorrect. Par conséquent, les consommateurs devraient avoir confiance dans les autorités compétentes chargées de la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi faire preuve de discernement quant à la fraîcheur et l'aspect du produit, comme pour tout autre produit alimentaire.

### ***LA FAO ET L'AQUACULTURE***

46. En raison de la croissance du secteur tant en chiffres absolus qu'en part dans l'ensemble de l'approvisionnement, il est naturel que les questions relatives à l'aquaculture occupent plus de place dans les activités de la FAO. Les secrétariats des deux sous-comités du Comité des pêches (COFI) travaillent en étroite collaboration dans le but de coordonner leurs programmes de travail respectifs et d'éviter les doubles emplois et les chevauchements inutiles, tout en s'efforçant d'améliorer l'intégration des questions relatives à l'aquaculture dans le cadre plus vaste de l'accès aux marchés, des échanges, de la sécurité alimentaire, de la nutrition et de la consommation.

### ***LE FUTUR***

47. Au cours des trois dernières décennies l'aquaculture est passée d'un secteur émergent et prometteur à une réalité mondiale extrêmement dynamique qui contribue à hauteur de plus de 50 pour cent à la consommation mondiale de poisson, et représente 35 pour cent environ des produits halieutiques échangés au niveau international. Les projections réalisées par la FAO en coopération avec l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), la Banque mondiale (BM), et l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (IFPRI), indiquent que, bénéficiant d'une forte demande sous-jacente, le secteur va poursuivre son développement et représenter 56 pour cent de la consommation totale de poisson en 2024 et 62 pour cent en 2030 (selon les paramètres utilisés).

48. Cette évolution de la part relative de la pêche de capture et de l'aquaculture met ces deux secteurs face à de nouveaux défis, mais aussi à de nouvelles perspectives. Pour le secteur de la pêche de capture, les opportunités résident dans l'amélioration de la qualité grâce à de meilleures pratiques de manipulation, dans la réduction des rejets, des déchets et des pertes post-capture, dans le développement de nouveaux marchés et de nouveaux produits, notamment des sous-produits, et de manière générale dans une offre de produits davantage soucieuse des besoins des consommateurs que de la nécessité de vendre ce qui est débarqué. L'apport de valeur ajoutée devrait jouer un rôle majeur, tout comme l'offre de poisson ultra-frais reposant sur des technologies de réfrigération, de conditionnement et de distribution innovantes. De manière générale, les opportunités se trouvent dans la création de valeur grâce à l'introduction d'espèces et de produits sur des marchés plus lucratifs, dans l'amélioration des caractéristiques des produits et dans la mise en valeur du caractère unique du produit et de son origine naturelle.

49. Pour l'aquaculture, les nouvelles technologies et l'innovation permanente permettront d'accroître les rendements et la rentabilité grâce à une réduction des coûts et, partant, au développement de marchés de masse. Par ailleurs, une plus grande segmentation et de nouvelles solutions dans les domaines de la logistique et du conditionnement vont élargir le choix des consommateurs, et il est probable que les gros producteurs tout comme les producteurs spécialisés développent des marchés de niche, notamment pour les produits biologiques. Il reste à trouver le moyen de concilier la nécessité de mettre en place une production plus intense, avec une meilleure productivité par unité de terre et d'eau, et de limiter l'empreinte écologique, notamment grâce à une utilisation plus efficace de l'énergie nécessaire pour l'aération et le pompage.

50. Les progrès techniques devraient aussi se traduire par une augmentation de la consommation humaine directe des petits poissons pélagiques, plutôt que leur transformation en farine et en huile. Le secteur de la farine de poisson va donc se tourner davantage vers les sous-produits issus de l'industrie de transformation, qui constituent déjà environ 25 pour cent de ses besoins en matière première. À l'avenir, la filière aquacole va donc répondre à ses propres besoins en aliments pour espèces carnivores en explorant plusieurs voies: amélioration des facteurs de conversion, augmentation de la teneur en matière végétale, sources alternatives comme par exemple les algues et utilisation accrue des sous-produits du secteur de la transformation comme matière première pour la farine et l'huile.

51. On peut s'attendre à un renforcement de la concentration du secteur aquacole à tous les niveaux, comme l'ont fait tous les autres secteurs en général et ceux de la filière alimentaire en particulier. L'innovation sera probablement plus intense dans les petites et moyennes entreprises, qui seront absorbées par les plus grands groupes par le biais de prises de contrôle et d'acquisitions. Les consommateurs auront accès à un certain nombre de produits standardisés à des prix accessibles, principalement fournis par le secteur aquacole, mais aussi à des produits à forte valeur ajoutée issus des pêches de capture et de quelques producteurs spécialisés du secteur aquacole.

52. Les efforts de commercialisation consentis par le secteur vont s'intensifier avec la création d'un certain nombre de marques, comme dans les autres secteurs alimentaires. La concurrence sur les prix sera importante comme pour les autres produits, mais les entreprises vont chercher à fidéliser leur clientèle en créant des marques, en différenciant leurs produits et en menant des campagnes commerciales. À cet égard, il est probable que le développement du secteur sera quelque peu semblable à celui observé dans le secteur de la volaille.

53. Les trois grands marchés d'importation de poisson et de produits de la pêche resteront importants, mais leur rôle va décroître par rapport à ce qu'il est aujourd'hui. Une plus grande part de la production va être dirigée vers les marchés nationaux et régionaux, et dans les pays en développement, la majeure partie de la production aquacole supplémentaire sera destinée au marché intérieur, surtout pour les espèces d'eau douce.

54. Les petits producteurs vont continuer de jouer un rôle important, tant dans le secteur de l'élevage que dans le secteur de la pêche. Toutefois, de nouveaux réseaux et groupements de producteurs, et d'autres formes de collaboration formelle et informelle seront indispensables pour renforcer leur position concurrentielle au sein de la future chaîne de valeur, ce qui leur permettra d'obtenir une part plus équitable de la valeur économique et des bénéfices créés.