

Le projet SEAT : Sustaining Ethical Aquaculture Trade

Prof. David Little, Université de Stirling

David Little présente le projet SEAT financé dans le cadre du programme-cadre FP7 de l'Union Européenne, ainsi que la production durable de produits aquatiques en Asie à l'occasion du sommet de Hong Kong sur les produits aquatiques d'octobre 2012.

Je m'appelle David Little, je travaille à l'Institut d'Aquaculture de l'Université de Stirling en Écosse et je coordonne le projet de recherche européen FP7 sur la durabilité du commerce équitable des produits de l'aquaculture, qui s'est particulièrement développé entre l'Asie et l'Europe.

En fait [les produits aquatiques asiatiques] représentent une part importante de ce que nous mangeons en Europe. L'Europe ne satisfait qu'environ la moitié de ses besoins avec sa flotte de pêche et son aquaculture. Elle est obligée d'aller pêcher dans les eaux d'autres pays et d'acheter des produits aquacoles dans le reste du monde. Ce phénomène est déjà important et il s'accroît. La crevette arrive en tête puisque probablement 25% de la crevette d'élevage importée en Europe vient d'Asie. Et rien que pour le pangasius, ce sont 200 000 tonnes qui sont maintenant importées par l'Europe.

La législation devient plus stricte dans le monde entier. Cela a commencé avec l'hygiène des aliments, qui est maintenant bien assurée, mais les consommateurs ont aussi d'autres attentes, particulièrement avec tous les reportages négatifs sur certaines pratiques qui étaient utilisées auparavant en aquaculture à travers le monde. Y compris en Europe. Donc cela a braqué les projecteurs sur des questions telles que : Est-ce bon de manger des produits de l'aquaculture ? Est-ce durable ? Et ce que nous essayons de faire dans le cadre de notre projet, c'est d'aborder le fond de ces questions, de décrire l'état actuel des systèmes, les changements en cours et leurs trajectoires, et pas seulement au niveau des fermes mais sur l'ensemble de la filière. Les fermiers sont bien entendu au centre de la filière, mais il y a aussi d'autres personnes, parfois très pauvres, qui bénéficient de l'aquaculture en Asie, donc grâce à ces échanges commerciaux. Ils sont dans l'intérêt de beaucoup : les Européens peuvent bénéficier de produits aquatiques peu chers et de bonne qualité, et du côté asiatique, il y a des transformations parfois impressionnantes dans des régions où l'aquaculture est désormais implantée.

C'est une très bonne chose que la conférence se tienne en Asie parce que c'est ici que 90% des produits aquatiques sont élevés. Donc pour le dixième anniversaire, il était temps qu'elle se tienne ici. Notre projet se déroule en Asie, cela nous permet d'inviter des conférenciers asiatiques à un coût très réduit. Et je pense que vous avez pu constater au cours de cette session toutes les questions que les gens leur ont posées. Il y a énormément d'innovations en cours dans le secteur privé ici, en Asie. Ce ne sont pas seulement des ONG internationales qui viennent ici, en Asie pour dire aux gens ce qu'ils

doivent faire. Ces gens ont leur propre vision de la durabilité et c'est ce que nous voulons entendre.

La durabilité, qu'est-ce que c'est ? C'est un voyage : la situation sera meilleure qu'elle ne l'est actuellement. Et la question, c'est à quelle vitesse les choses changent-elles, compte tenu de l'ensemble de facteurs. Pour moi, une des choses les plus stimulantes, c'est l'importance des changements survenus en tout juste cinq ans, et les impacts de ces changements. Si vous pensez par exemple à une crevette ou un poisson produit en Asie. Quand il arrive en Europe, dans nos supermarchés et dans nos assiettes, il a été transformé. Cette transformation signifie qu'en fait, la majeure partie des animaux reste en Asie, et qu'il y a aussi du travail pour ceux qui font la transformation. Et que font-ils, les thaïlandais, les bangladaïsi, les chinois de tous ces sous-produits ? Ils les transforment en aliments pour d'autres animaux. C'est quelque chose de très intéressant. C'est vraiment ça la durabilité, non pas vue par le prisme étroit de la crevetticulture, mais à l'échelle de la durabilité du système alimentaire.

Le changement peut survenir à un niveau de la filière et l'impact se faire ressentir à un autre niveau. Par exemple, il y a actuellement beaucoup de tension sur le prix des aliments. De nombreux fermiers doivent acheter leurs aliments sur le marché mondial. Donc ce qui se passe sur les marchés d'aliments en Amérique du Nord ou au Brésil a aussi un impact sur ces gens qui achètent ces produits pour nourrir leurs crevettes et poissons. Beaucoup de ces éléments sont hors de leur portée. Ils font partie du système alimentaire mondial, de la filière alimentaire mondiale, et ils doivent y trouver leur place. Certains vont en être éjectés, d'autres vont s'y insérer et innover. C'est cela qui est intéressant. On voit de très nombreuses innovations. Pas des innovations qui viennent d'en haut depuis les universités ! Des innovations qui émergent des fermiers eux-mêmes, en particulier dans les fermes crevettière de Surat comme vous avez pu l'entendre, où il y a un apprentissage social incroyable entre des gens qui essaient de résoudre leurs problèmes, essaient d'être meilleurs, d'être plus durables, et bien sûr, essaient de gagner plus d'argent. Et c'est une incitation pour ces gens. Comprendre ces processus, voir comment ces succès peuvent être utilisés ailleurs, c'est une chose que nous devons faire dans les 5-10 ans qui viennent.

Nous sommes bien soutenus par le programme cadre européen, mais nous ne pouvons faire que ce pour quoi nous sommes financés. Nous sommes une organisation universitaire, nous aimerions sans aucun doute continuer car nous aimons le travail que nous faisons.

Je pense qu'une des choses intéressantes c'est que malgré tous les changements que nous avons observés, les gens qui viennent à la conférence viennent uniquement pour le thon. Ils n'ont pas encore fait le pas en direction des poissons et crevettes d'élevage. Bien sûr c'est lié aux perceptions des consommateurs : les consommateurs veulent manger du thon. Ce qui se passe sur le marché nord-américain avec la croissance incroyable du tilapia qui a rejoint le top 5, ce sont les prémises de ce qui va arriver en Europe. Mais nous devons garantir la qualité, qu'il soit au goût du consommateur mais aussi de bonnes qualités en terme de durabilité. Donc c'est un domaine sur lequel j'ai pu avoir d'excellentes discussions, pas tant lors des présentations, mais ensuite lors d'échanges d'idées autour d'une tasse de café, avec les gens de l'industrie du thon.

En Thaïlande, notre projet n'a pas seulement travaillé à Surat mais dans toutes les grandes régions d'élevage de crevettes, et vraiment, on n'a pas trouvé d'utilisation d'antibiotique. Honnêtement, ça ne marche pas pour la plupart des problèmes que rencontre la filière. Ça ne marche jamais. Donc, ils se focalisent de nouveau sur l'animal et améliorent son environnement. Ils font vraiment attention à la biosécurité. Ils importent des stocks de larves exempts de maladies, donc ils font un suivi des maladies et s'il y a un problème au niveau des géniteurs ou des jeunes crevettes, ils ne les introduisent pas. Donc, il y a une espèce de compréhension globale de comment il convient de faire de l'élevage de crevettes, et cela se traduit par des résultats plus prévisibles de ces systèmes intensifs. Mais l'élevage de crevettes ne se résume pas à cela. Il y a aussi des systèmes extensifs. Il y a des maladies dans ces systèmes, mais les animaux sont résistants dans ces systèmes qui sont naturels même s'ils ne peuvent pas être qualifiés de 'bio' d'un point de vue technique. Le problème est plus au niveau intermédiaire, là où les gens cherchent à intensifier mais ils ne le font pas très bien. Il n'y a vraiment que deux options : aller vers l'extensification et compter sur les ressources naturelles de l'environnement, ou intensifier et vraiment mettre en place une démarche de biosécurité. Je pense que ce sont les deux tendances qu'on observe pour les crevettes.

En terme de garanties pour le consommateur, quelles sont les qualités recherchées ? Déjà, on ne veut pas tomber malade. Ça c'est quelque chose qui est aujourd'hui assez bien maîtrisé avec les procédures HACCP. Au niveau de la ferme, au niveau de l'usine de transformation... à toutes, les étapes, c'est couvert par des accords internationaux. Donc quelles sont les autres valeurs qui vous préoccupent ? Par exemple, vous êtes peut-être inquiet par le mauvais traitement des ouvriers birmanes sur les fermes de crevettes thaïlandaises. Il n'y a pas de preuve de cela. En général, si vous êtes un homme d'affaire, vous devez faire attention à vos employés et de plus, c'est maintenant un des éléments évalués par les démarches de certification. Nous devons aussi nous intéresser à ce qui a un impact sur les communautés, pas seulement les producteurs de crevettes, mais aussi les gens des communautés tout autour : qu'est-ce qu'ils pensent ? Très souvent, il y a eu un accroissement général des bénéfices dans ces zones côtières qui étaient souvent très pauvres. On observe une amélioration progressive, ce qui ne signifie pas qu'il n'y a pas aussi des dommages. Mais même si beaucoup ont peut-être abandonné l'aquaculture, peut être 50% en 30 ans comme disait Siriporn, combien de personnes continuent à cultiver du blé dans le Mid-West, comparé à il y a 50 ans ? L'agriculture, la production d'aliments reposent sur votre capacité à développer vos compétences. Certains sont plus enclins que d'autres, certains ont des terres plus propices que d'autres. Et une des choses intéressantes que notre projet essaie de suivre, c'est ce que deviennent les gens qui ont été dans un secteur et ont abandonné, comment ils en ont bénéficié.

Ce sont des animaux tropicaux, donc vous ne pouvez pas vraiment les élever à température ambiante en Europe. Donc si on regarde les espèces majeures que nous suivons, deux espèces de crevettes : la crevette tigrée et la crevette blanche, le tilapia et le pangasius, aucun de ces animaux ne survivrait au moindre hiver européen.

Compte tenu de la manière dont le libre-échange fonctionne, vous devez faire le mieux possible ce que vous faites pour affronter la compétition mondiale. C'est pour cela qu'on ne produit pas de café en Amérique du Nord, ni de cocotier en Europe, parce que ces plantes sont de plantes tropicales, qui poussent très bien sous les tropiques, dans les conditions de leurs environnements. On peut bien sûr créer des serres et les élever en

Amérique du Nord, mais réfléchissez au coût environnemental que vous devez supporter juste pour chauffer la structure. C'est la base de l'avantage comparatif de la production de certains aliments sous les tropiques. D'un autre point de vue, l'Amérique du Nord bénéficie d'un climat idéal pour la culture du blé ou du soja. Or ni le blé ni le soja ne poussent bien sous les tropiques. C'est ainsi que fonctionne la mondialisation : si on veut pouvoir manger du blé, du soja et du poisson, il faut qu'on échange.

Les aliments locaux sont entrain de devenir une espèce de mantra en Europe et en Amérique du Nord, c'est qui est bien. Mais local ne signifie pas toujours bénin sur le plan de l'impact environnemental. Vous pouvez produire des tomates chez vous, mais ce serait mieux au total, de les produire toutes dans un seul pays et ensuite les importer. On aime l'idée que ça a été produit par un ami au coin de la rue, c'est bien. On aime l'idée du poisson qui vient de la mer mais je pense que la réalité, c'est que nous sommes exposés à la mondialisation. On n'achète pas une voiture fabriquée dans le garage au coin de la rue, on les achète où elles sont moins chères. On peut choisir de payer plus pour acheter un vêtement produit localement ou une voiture assemblée dans une usine proche. Mais c'est un choix. Et les aliments produits localement afficheront certainement un prix plus élevé. Si c'est notre choix, c'est très bien. Il faut qu'on ait le choix. Mais on ne peut pas interdire aux gens disposant d'un revenu limité en Europe et en Amérique du Nord, d'avoir accès à d'excellents aliments qui viennent de loin. Ils peuvent accéder à des aliments excellents, produits de manière éthique, à un prix qui leur soit accessible et qui permettent à d'autres personnes d'avoir des moyens d'existence dans le pays d'origine. Je pense que c'est vraiment ça qui est au cœur du commerce équitable.

Vous faites confiance à votre marque. Vous n'achetez pas du tilapia, vous achetez celui qui a une marque. Et ils font le travail : ils vont vérifier la conformité, inspecter la filière. Et regarder ce qui nous a été présenté sur le Vietnam par le français Jean-Charles : si vous construisez cette relation, vous avez des gens qui s'assurent de la bonne conformité avec le référentiel, ce qui permet de réduire tous les rejets et les pertes qui ont un impact terrible sur la durabilité. Et cela conduit à une espèce de compréhension mutuelle : regardez, je suis un producteur, vous êtes un acheteur. Nous devons nous comprendre mutuellement, comprendre comment on produit, selon quelles normes, pour satisfaire et ramener la confiance.

Dans ce monde global où les américains négocient par exemple avec les vietnamiens, ce dont on a besoin, ce sont de gens capables de travailler au travers des cultures, et c'est ce que nous observons dans les entreprises de produits aquatiques. C'est pas parfait, mais c'est bien meilleur qu'avant, et c'est ce qu'on a vu dans la présentation de Jean-Charles. Certaines des personnes avec lesquelles on a travaillé et qui ont construit des marques pour leurs productions aquatiques, en Thaïlande, ils ont des normes vraiment très élevées, et les magasins qui leur achètent leurs produits ne le feraient pas s'il n'y avait pas un suivi.

Il ne faut pas accoler sur une étiquette négative sur tout. Il y a une diversité aquacole fantastique en Asie. Si vous aimez la nourriture, essayer de trouver une différence. Essayez de trouver une différence entre les crevettes qui viennent de systèmes intensifs et celles qui viennent de systèmes moins intensifs. Renseignez-vous sur la place des animaux dans les écosystèmes, afin de ne pas vous précipiter sur des jugements hâtifs du genre « c'est mauvais pour l'environnement ». Beaucoup des espèces élevées en Asie

et vendues en Amérique du Nord ou en Europe ont un niveau trophique peu élevé, ce qui signifie que leur impact sur la planète est relativement léger en terme d'environnement. Beaucoup sont omnivores ou herbivores. Donc c'est plutôt un bon choix si vous êtes vraiment préoccupé par un mode de vie et une alimentation durable.

L'Amérique du Nord a complètement changé. Regardez la « guerre du poisson-chat » entre le Vietnam et l'Amérique sur le pangasius. Maintenant les choses se sont calmées. Le pangasius est un très bon compétiteur, déjà dans le top 10 et il va aller loin. Une des raisons du succès du pangasius en Europe, c'est que c'est un bon produit, compétitif, un substitut effectif pour de nombreuses autres espèces de poissons à chair blanche. C'est peut-être la raison pour laquelle le tilapia n'a pas encore décollé, parce que le pangasius est déjà là. Tout le monde ne veut pas manger du pangasius, mais certains de mes étudiants sont allés dans des supermarchés, à côté des congélateurs, et ils ont vu des gens se servir en disant « j'aime ce produit, au moins autant que le cabillaud ou l'églefin ». C'est leur choix. Si les supermarchés les importent, c'est parce que les gens veulent avoir le choix et les achètent.

Cette expérience doit servir d'exemple à la Louisiane ou au Mississippi. C'est à eux de voir où ils se situent dans cette chaîne alimentaire mondiale. Est-ce que le poisson-chat américain peut être un concurrent sur les mêmes critères que le pangasius par exemple ? Peut-être doivent-ils repenser à ce qu'ils élèvent et à la manière dont ils l'élèvent, à la manière dont ils le commercialisent. Mais pour moi, c'est le même problème que pour n'importe quel autre produit. Êtes-vous compétitif sur le bœuf ? Êtes-vous compétitif sur le soja, sur le maïs ? Personne ne peut pas être compétitif avec l'Amérique du nord sur de nombreux produits, parce qu'elle est efficace. Et ces règles doivent être valables pour tous. Donc si l'Amérique ne peut pas être compétitive sur des bases égales et ouvertes sur certaines productions, alors la production va ailleurs. Et de toutes façons, vous savez, qu'est ce qu'un pangasius ? C'est une manière de transformer du soja américain, une autre matière première alimentaire, en produit à valeur ajoutée revendu ensuite aux américains. Donc regardez cette manière d'envisager les choses : les américains consomment leur propre produits, avec un juste un détour par le Vietnam.

SEAT est un projet financé par le EC FP7. Pour plus d'information, contactez David Little dcl1@stir.ac.uk ou Francis Murray fjm3@stir.ac.uk. www.seatglobal.eu. SEAT est aussi sur Facebook <http://www.facebook.com/SEATGlobal?ref=hl>