

## Grain 8 : Introduction à la qualité des produits aquatiques

**Responsable: Professeur Catherine Mariojouis, AgroParisTech**

### Introduction

Bonjour,

Nous allons parler des enjeux de la qualité pour l'aquaculture et ses produits. Première question quand on parle de qualité pour les produits de l'aquaculture : de quoi s'agit-il ? En fait, il y a plusieurs types de qualité. Ici, appliqué à l'exemple de la truite, vous avez deux volets orange. À droite, vous voyez qu'on parle de commerce des produits vivants, et à gauche, on parle de commerce des produits pour la consommation. Ça relève d'une approche de la qualité complètement différente.

### La qualité zoosanitaire et l'adaptation à l'élevage

Vous le savez, il y a des œufs ou des poissons, à des stades intermédiaires, qui vont faire l'objet d'un commerce entre producteurs au niveau d'une filière. Dans ces cas là, ce qui va être important, c'est la qualité zoosanitaire, c'est à dire, l'état de ces produits du point de vue des maladies qu'ils peuvent éventuellement transmettre dans l'autre élevage où ces animaux seront élevés. C'est très important, c'est quelque chose qui est traité dans un des cours par Domenico Caruso. Et bien sûr, il faudra se préoccuper de réglementation zoosanitaire, et je vous renvoie également au cours de Domenico Caruso. Et puis, toujours pour les animaux vivants, on pourrait aussi parler de qualité pour l'élevage, c'est à dire d'adaptation à l'élevage, qui dépend largement de la génétique de cet animal donc de la sélection dont il est issu.

### La qualité des produits alimentaires issus de l'aquaculture

L'autre volet qui va être extrêmement important, c'est le commerce pour la consommation. Dans ces cas là, on va s'interroger sur la qualité du produit de l'aquaculture comme produit alimentaire. Cette qualité n'est pas unique, au contraire, elle est multiple. **Deperrois** en 1987 propose de découper la qualité d'un produit alimentaire en six composantes.

En haut, vous avez les composantes que vous connaissez :

- D'abord, la qualité nutritionnelle : nous mangeons pour nous nourrir.
- La qualité sanitaire, quand nous consommons, bien sûr il ne faut pas s'empoisonner donc il faut que le produit ait une qualité sanitaire adéquate.
- Et puis la qualité organoleptique, qui fait appel à nos sens, autrement dit, au goût et bien sûr, à l'odorat. Tout cela, vous le connaissez.

Moins évidentes sont les composantes qui sont dans la deuxième partie du schéma.

- Vous voyez qu'on parle de qualité technologique : c'est la capacité pour une matière à satisfaire les besoins de l'industriel. Un filet de poisson à être apte au fumage, par exemple.
- La qualité d'usage : c'est une qualité pour le consommateur, pour un usage facile. Par exemple, un plat préparé à base de poisson.
- Et puis, la qualité psycho-sociale, qui sous-entend que quand nous consommons un aliment, ça n'est pas seulement pour nos besoins physiques et nutritionnels, mais également, tout un univers psychologique et social autour de l'aliment.

### La qualité des produits alimentaires le long de la filière

Et puis, troisième point, extrêmement important : comment est-ce que cette qualité doit être considérée le long de la filière ? D'abord, au niveau de la ferme, la question qu'on va se poser, c'est comment cette qualité est élaborée. Est-ce que nous maîtrisons effectivement l'élaboration de cette qualité ? Cela va dépendre des conditions d'élevage, de façon large et notamment de l'alimentation, de la génétique de l'animal, des conditions de milieu qu'on va réussir à maintenir autour de l'animal.

Il y a donc élaboration de la qualité et la question derrière, c'est : est-ce que cette qualité va être effectivement conservée tout le long de la filière. C'est très important, il ne suffit pas qu'une ferme élabore une bonne qualité, il faut également que les acteurs, en aval de la production par aquaculture, traitent ce produit de façon adéquate, afin que la qualité soit conservée. Donc, il ne faut jamais oublier une chose, c'est que la qualité est une affaire de filière, avec des liens extrêmement importants.

### La certification de la qualité

Enfin, on comprend bien qu'il peut y avoir une élaboration d'une qualité particulière au niveau de la ferme. Comment est-ce que :

1/ Le producteur va obtenir une juste rémunération du niveau de qualité qu'il a créé ?

2/ Comment est-ce que le consommateur en aval va pouvoir identifier qu'un produit vient d'une mode de production particulier ?

Un moyen pour cela, c'est ce qu'on appelle les certifications, les labels, et c'est quelque chose qui se développe beaucoup en aquaculture. Dans les quinze dernières années, on a vu émerger une profusion de signes et de labels qui sont issus de programmes de démarche qualité, de programmes de certification, et qui méritent toute notre attention car ils jouent un rôle important pour les producteurs et également sur les marchés.

Merci de votre attention