

Les **assises** de la **filière pêche**
et **produits** de la **mer**

MERCREDI 5 JUN 2013

PARIS - EUROSITES GEORGE V



UN ÉVÉNEMENT

le marin **PM**

EN PARTENARIAT AVEC



FRANCE FILIERE PECHÉ



COOPÉRATION MARITIME

Assises de la filière Pêche et Produits de la Mer

Mercredi 5 juin 2013

MIEUX GERER ET VALORISER LA RESSOURCE

Sommaire du compte-rendu

Débats animés par **Céline ASTRUC**, rédactrice en chef, PdM et **Loïc FABREGUES**, journaliste, *le marin*

Ouverture des débats

> **Frédéric CUVILLIER**, Ministre délégué aux Transports, à la Mer et à la Pêche

MIEUX GERER LA RESSOURCE

Gestion durable des stocks : où en sommes-nous au niveau mondial ? Surpêche : quelle réalité ?

> **Mark DICKEY-COLLAS**, Professional Officer for Ecosystem Integrated Advice, ICES/CIEM

> **Pedro DE BARROS**, Senior Resources Officer of Fisheries and Aquaculture Resources Use and Conservation Division

RMD (Rendement Maximal Durable), la solution ?

> **Cécile BIGOT**, Directrice, Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture

> **Marc GHIGLIA**, Vice-Président, Europêche

> **Isabelle THOMAS**, Députée européenne

"Zéro rejet" : comment fait-on ?

- Que sont les rejets ?

- Comment gérer les rejets hors quotas et les sous-tailles ?

- Sélectivité, adaptation des navires et des stockages : état de l'art

> **Maurice BENOISH**, Président, Port de Lorient-Keroman

> **Marie-Joëlle ROCHET**, Co-pilote de l'action "Obsmer", Ifremer

> **Benoît GUERIN**, Secrétaire général, CCR Sud

> **Emmanuelle SAUVION**, Déléguée générale, France Filière Pêche

MIEUX VALORISER LA RESSOURCE

Sortir du saumon-cabillaud : comment valoriser les espèces peu commercialisées ?

> **Béatrice DARY**, Présidente, Halieutis

> **Olivier DUPUY**, Directeur général, Les Pêcheries de la Côtinière

> **Pierrick LEC'HVIEN**, Responsable des produits de la mer, Système U

> **Pascal JEANSON**, Directeur marchés alimentaires, Sodexo

> **Jean-François HUG**, Président-directeur général, Chancerelle

> **Marion FISCHER**, France Filière Pêche

Du zéro rejet au rejet valorisé : peut-on considérer le rejet comme une ressource ?

> **Jean-Pascal BERGE**, Directeur du Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine, Ifremer

> **Philippe COSTENOBLE**, Directeur général, Copalis

> **Jean-Baptiste DELPIERRE**, Président, Pôle Aquimer

Introduction



Céline ASTRUC, rédacteur en chef, PdM : Bienvenue à cette 4^{ème} édition des Assises de la filière pêche et produits de la mer ! Cet événement *le marin* - Pdm est soutenu par le ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie, France Filière Pêche, la Coopération Maritime, le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins, et le Cluster Maritime.

Frédéric CUVILLIER, Ministre délégué aux Transports, à la Mer et à la Pêche, nous fait le plaisir d'ouvrir les débats avant d'entamer une journée marathon qui s'achèvera au moment de l'inauguration des Journées de la Mer, qui sont centrées cette année sur le thème des pêches durables.

Les négociations sur la politique de la pêche commune (PCP) viennent d'aboutir...

En quoi l'accord négocié est-il *ambitieux et réaliste* puisque c'est ainsi que le ministre Frédéric CUVILLIER l'a lui-même qualifié ?

Ouverture des débats

> Frédéric CUVILLIER, Ministre délégué aux Transports, à la Mer et à la Pêche

Je tenais à vous assurer de toute l'attention qui est la mienne à l'endroit de la filière pêche.

Celle-ci est importante, vous le savez et, depuis un an, nous avons eu une activité particulièrement soutenue.

Cela m'a permis de pouvoir échanger avec tous car j'ai souhaité adopter le dialogue comme méthode de travail pour que la France soit un point d'équilibre au niveau européen.

En particulier pour que le développement durable ne soit pas foulé aux pieds et soit respecté dans ses différentes dimensions. Le développement durable, c'est de l'écologie, de l'économie, du social.

Nous n'avons pas souhaité mettre en opposition les différentes pêches ; nous avons voulu faire en sorte que la diversité de nos métiers, de nos territoires, de nos façades maritimes amène nos partenaires à comprendre que la France a un rôle particulier à jouer dans les négociations européennes.



Ce fut le cas lors des dix Conseils des ministres de la Pêche où j'étais présent pour vous représenter et soutenir ce que pouvait être pour nous la vision d'une pêche durable et responsable. Car aucun pêcheur ou membre de la filière ne met en doute la nécessité de la protection des stocks et leur durabilité.

Il y a eu de longs débats pendant nos discussions de jour et de nuit, car il faut de la théâtralisation dans les négociations sur la pêche avec des accords obtenus in extremis au petit matin...

La réforme de la PCP porte sur les dix ans à venir afin que la pêche devienne synonyme d'avenir, de respect, de réalité et de pluralité des enjeux représentés autour de la croissance bleue.

Nous avons eu à nous positionner à la fois sur le règlement de base et sur le FEAMP de demain (dont les discussions sont en cours et qui est un enjeu majeur) pour assurer continuité et soutien.

A l'issue de ces dix Conseils des ministres de la Pêche, nous sommes arrivés à une approche équilibrée qui nous permet de nous baser exclusivement sur la réalité scientifique : cf. les discussions sur les TAC (Totaux admissibles de Captures) et les quotas.

Cette réalité scientifique montre justement que nous avons une approche qui commence à porter ses fruits avec des évolutions rassurantes pour maintenir les efforts engagés dans une politique de respect et d'intelligence.

En 2010, dans l'Atlantique Nord-Est, 27 % des stocks étaient pêchés de façon durable ; en 2012, nous en sommes arrivés à 53 % ! Et en 2013, ce sera 61 %...

C'est très encourageant même si ce n'est pas suffisant car nous savons que le RMD n'est pas en soi la référence unique... Pour autant, cette tendance est scientifique et elle s'impose avec les efforts de tous dans l'adaptation des pêches, la recherche d'une plus grande sélectivité, le respect d'une réglementation contraignante et parfois extrêmement difficile à appliquer.

Nous souhaitons que ces chiffres, puisqu'ils sont apportés scientifiquement, soient à la base de notre réflexion et de nos négociations.

Il faut faire l'effort nécessaire lorsque les stocks sont dégradés et donner en même temps des perspectives aux acteurs lorsque ces stocks sont reconstitués.

Lors des négociations sur la réforme de la PCP, nous avons voulu qu'une liberté d'avoir recours aux concessions transférables soit donnée aux Etats-membres, en fonction de leurs us et coutumes.

A ce sujet, la France a été extrêmement ferme car nous ne souhaitons pas la libéralisation de nos mers, ce qui les transformerait en une variable économique d'ajustement. La mer appartient à tous ; c'est un bien commun qui ne peut être « marchandiser » et nous avons été entendus.

Nous avons aussi beaucoup travaillé pour la reconnaissance de nos territoires d'outre-mer car nous ne pouvons avoir d'ambition maritime que si nous reconnaissons ce qu'apporte l'outre-mer à notre nation.

Jusqu'ici, particularisme étonnant, les territoires d'outre-mer de la France n'étaient pas reconnus au même titre que d'autres, espagnols ou portugais...

Dès les premiers Conseils des ministres, j'ai souhaité que nos territoires outre-mer aient une pleine reconnaissance et nous y sommes parvenus.

J'ai aussi souhaité que le régime de protection des 100 miles soit aussi reconnu pour les territoires d'outre-mer, avec une vision d'ensemble, façade par façade, concernant la capacité de pêche et l'éventuelle surpêche que nous pouvons y rencontrer.

Nous voulons les moyens d'accompagnement d'une politique volontaire. Ce sont les enjeux du FEAMP et j'ai plaidé auprès de mes collègues et de la Commission pour que, concomitamment à la PCP, nous puissions avoir au service des pêcheurs des moyens pour moderniser les navires pour respecter l'environnement.

En particulier avec les navires du futur pour lesquels la France s'est engagée en termes de programmes d'investissement pour qu'ils consomment moins d'énergie car c'est la vraie variable d'ajustement, pour qu'ils rejettent moins de CO2, pour une sélectivité accrue avec des conditions meilleures de travail et de sécurité et afin qu'ils respectent la nouvelle réglementation du rejet pour laquelle nous avons voulu une approche équilibrée.

Certes, il n'y a pas de problèmes de rejets pour la pêche minotière ou pour la pêche non sélective, mais, ailleurs, il faut du pragmatisme pour, en fonction de la réalité de la pratique, faire triompher la démarche du développement durable.

Je ne fais aucun débat sur tous ces sujets car le dialogue doit être à la base de toute politique et de toute légitimité. C'est pourquoi je rencontre tous les acteurs de la mer, notamment les pêcheurs. Je me suis rendu dans la plupart des ports et je continuerai à aller vers les forces économiques de la mer pour parler, échanger et tenter de répondre à l'inquiétude (légitime) qui précède toute nouvelle réforme.

Je réaffirme ici la nécessité pour nous tous d'assurer en Europe un rôle essentiel pour la France. Nous devons être à l'équilibre entre une réglementation globale et les spécificités des métiers et des différentes pêcheries.

Voilà les messages que je souhaitais vous donner ; ce sont des messages de confiance, d'ouverture, de respect pour contribuer au grand débat sur la pêche de demain en accord avec les régions et les collectivités locales.

L'enjeu est maintenant celui du FEAMP, avec la réussite de l'accompagnement de cette réforme dont l'équilibre a été difficile à obtenir dans un jeu institutionnel quelque peu compliqué puisqu'il s'est déroulé entre trois acteurs : la Commission, le Parlement et le Conseil des ministres.

Parce que nous souhaitons la réussite de la PCP pour les dix ans à venir, nous faisons confiance à tous les acteurs et nous voulons que tous les moyens soient mobilisés afin que l'addition d'une réalité économique et d'une volonté politique puisse nous amener au succès de la réforme et donne notamment confiance aux jeunes sur les métiers de la mer.

Intervention des représentants de Greenpeace (après avoir envahi l'estrade en déployant des banderoles pour la petite pêche- ndlr) :

Comme vous l'avez dit, le dialogue est essentiel. Hélas, il a été très difficile pour la plateforme de la petite pêche... L'accord passé pour la réforme de la PCP va dans le bon sens mais il faut mettre fin à la surpêche et aller davantage vers le développement durable en intégrant pleinement les critères environnementaux et sociaux pour enfin donner une place à la petite pêche. Celle-ci a été exclue pendant trente ans de la PCP européenne alors qu'elle porteuse d'avenir et d'emplois. Mais la France a tourné le dos à ces enjeux-là pendant les négociations. Aussi, nous vous demandons d'arrêter ce comportement pour donner de la place à tout le monde, aux plus petits métiers en particulier. Nous espérons donc que cela va changer et que l'on pourra enfin dialoguer à ce sujet !

Frédéric CUVILLIER : Nous avons déjà eu l'occasion de nous rencontrer deux fois au ministère avec les autres ONG. Certes, je ne suis pas venu vous voir récemment à Boulogne comme vous m'y aviez invité avec Mélanie Laurent, mais je ne peux pas être partout !

Je vous incite à rencontrer les élus des pêcheurs car il y a une légitimité des institutions qui représentent les professionnels. Cela vous permettra de faire progresser vos ambitions et peut-être aussi, permettez-moi de le dire, de vous faire mieux connaître la pêche française...

Moi, je ne suis pas là pour défendre la surpêche des gros industriels ; je suis là pour tous les pêcheurs qu'il ne faut pas opposer ; il y a la grande pêche et la petite pêche avec leurs spécificités qui sont très différentes selon les façades.

Je suis là pour le respect de l'espace marin et la durabilité de la filière, pour donner une chance aux jeunes de s'installer, pour les former, ce qui a été trop longtemps négligé.

La France n'est pas le pays des pêcheurs contre les pays des poissons ! Nous sommes pour que la réglementation européenne soit effective, donne des résultats et soit respectée. Il faut donc que cette réglementation soit comprise et praticable, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui : demandez à n'importe quel professionnel comment va-t-il calculer les 5 % de rejets selon les espèces ? Comment adapter sa flotte et ses sorties ? Comment donner de la visibilité si rien n'est ensuite contrôlé ?

Rien n'est pire que des règles non praticables et non contrôlables. C'est la position de la France !

Commentaire de Gérard ROMITI, Président Comité National des Pêches et des Elevages marins : Je suis vraiment choqué par l'agression des représentants de Greenpeace dans cette enceinte. Les pêcheurs professionnels ne se permettraient pas un tel comportement...

Nous avons reçu les représentants de la plateforme de la petite pêche au Comité national dont le rôle n'est pas de faire se battre les petits contre les grands.

Il n'y a pas de petits métiers et de grands métiers ! Cela n'existe pas.

Certains veulent les opposer pour atteindre des buts le plus souvent étrangers aux intérêts réels des pêcheurs dont ils mésestiment l'évolution depuis de nombreuses années. Car il est fini le temps des professionnels de père en fils ; aujourd'hui, le fils du pêcheur qui veut devenir pharmacien ou médecin y arrive.

En suivant le ministre dans ses déplacements, je vois bien qu'il reçoit les comités départementaux et régionaux, les syndicats, les structures professionnelles...

La France s'était endormie dans la défense de ses pêcheurs lors de ces dernières années. Nous sommes maintenant dans une situation où nous devons tous ensemble sauver les 25 000 familles qui vivent de la pêche en leur donnant de la dignité et en empêchant certaines structures de les asservir !



Enfin, je dirais que nous n'avons besoin de personne pour penser à notre place ! Nous sommes assez grands et forts.
Il y aura toujours du poisson, et donc des pêcheurs !

Loïc FABREGUES, journaliste, le marin : Le FEAMP est la prochaine étape. Qu'est-ce qui va se négocier à ce niveau-là ? Quels sont les enjeux pour les pêcheurs ?

Frédéric CUVILLIER : Aujourd'hui, nous avons achevé la négociation sur la PCP, sur le règlement de base, sur l'organisation commune des marchés et sur un certain nombre de points dont ceux sur la souplesse et la flexibilité dans les règlements européens, le pêcheur ne pouvant être responsable de toutes les évolutions des stocks, des biomasses, etc.

La position de la France est celle-ci : nous ne pouvons pas sectoriser la mer en ciblant les pêcheurs avec des politiques uniquement structurelles alors qu'en même temps il faut des dispositifs permettant de mieux connaître et de réguler les stocks avec des données scientifiques.

Ne mettons pas la charrue avant les bœufs dans la démarche européenne : c'est ce que je me suis efforcé de dire au cours des négociations... Il faut permettre aux pêcheurs, quel que soit leur statut, d'avoir les moyens d'adapter leur flotte et leurs pratiques.

La sortie de flotte ne peut être la seule politique publique en la matière, si tant est d'ailleurs qu'il y ait un accord sur les surcapacités. Et ce débat-là va survenir forcément, façade par façade, pays par pays...

J'aimerais à ce propos que les ONG soient aussi fermes pour les pratiques de pêche dans certains pays que pour la pêche minotière en Europe ! C'est une forme d'indignation sélective qui est pratiquée...

La discussion du FEAMP est nécessaire car elle est le moyen d'avoir les outils de la modernisation de la flotte.

Auparavant, la France recevait 216 millions d'euros pour cette modernisation et l'Espagne 1 milliard ! Voilà comment nos intérêts ont été défendus dans le passé.

Devant la Commissaire européenne Maria DAMANAKI (dont le contact a été retrouvé), j'ai mis comme postulat que la réalité de la place de la France devait se traduire par une mobilisation correspondante des aides.

On ne peut pas accepter de commencer les discussions sur le FEAMP avec une base de 216 millions pour la France et d'un milliard pour l'Espagne ! Cette disparité franco-espagnole, vous en conviendrez, est pour le moins injustifiable.

Je vous le dis à tous : allez rencontrer vos parlementaires pour qu'ils agissent dans ce sens au Parlement européen, acteur devenu incontournable des politiques de la pêche !

J'espère finalement que nous n'aurons pas les mêmes difficultés entre Parlement et Conseil des ministres pour les négociations du FEAMP que pour celles de la PCP où les positions maximalistes du Parlement ont dû être nuancées...

Maurice BENOISH, Président, Port de Lorient-Keroman : Le FEAMP est un outil devant s'adapter à toute la filière en amont et en aval. Il faut valoriser au maximum les différents maillons : est-ce votre intention ?

Autre question : depuis 20 ans, la pêche européenne est en surcapacité de 40 %, étant précisé que l'on ne sait toujours pas ce qu'est exactement la capacité et donc la surcapacité. Selon la définition des OP européennes, la capacité, c'est quand les navires qui pêchent un stock de poissons sont rentables... Quel est votre avis ?

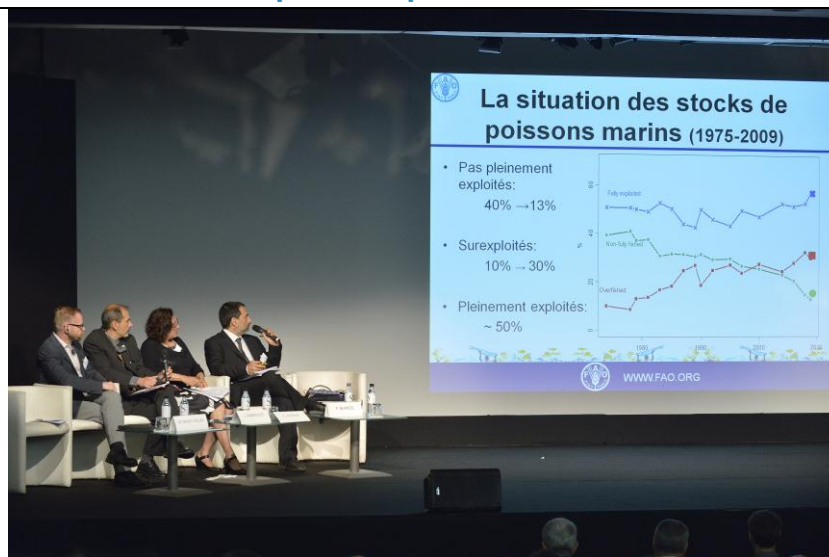
Frédéric CUVILLIER : Oui, l'enjeu de la filière est l'enjeu premier. Il commande tout le reste car il n'y a de réalité économique que s'il y a structuration, accompagnement dans la valorisation commerciale, la recherche, la diversité... Si vous voulez, vous me réinvitez pour parler de tous ces enjeux majeurs !

J'ajoute qu'une grande valeur ajoutée française, c'est la sécurité alimentaire ; la recherche dans l'halieutique doit être soutenue car elle conforte toute la filière et ses débouchés.

Par ailleurs, je crois qu'il faudrait négocier effectivement sur des réalités et non sur des concepts, comme la surcapacité.

Comment peut-on avoir une règle unique pour des européens très différents (danois, grecs, suédois, espagnols, français, etc.) à partir d'un concept qui n'est pas suffisamment défini ? C'est bien le défi des réalités qu'il faut relever !

Gestion durable des stocks : où en sommes-nous au niveau mondial ? Surpêche : quelle réalité ?



> **Mark DICKEY-COLLAS**, Professional Officer for Ecosystem Integrated Advice, ICES/CIEM

> **Pedro DE BARROS**, Senior Resources Officer of Fisheries and Aquaculture Resources Use and Conservation Division

Céline ASTRUC, rédacteur en chef, PdM : Voici quelques chiffres avant d'entamer le débat sur la gestion durable des stocks et la surpêche.

La filière représente 50 000 emplois de l'amont à l'aval, dont 22 000 marins ; chaque année, près de 2,2 millions de tonnes de produits aquatiques sont consommés en France sous toutes leurs formes dans les circuits, alors que notre production française ne dépasse pas 700 000 tonnes depuis de nombreuses années...

Les entreprises de mareyage et de distribution des produits de la mer dépendent donc des importations pour beaucoup : le déficit commercial de la filière dépasse 3,3 milliards d'euros.

Cela dit, les importations sont en baisse de 4 % au cours des quatre derniers mois, sauf pour le saumon et le cabillaud, ce qui accentue le problème de valorisation des espèces moins connues...

Loïc FABREGUES, journaliste, le marin : Faisons un point sur l'état de la ressource en Europe et dans le monde ! La surpêche est-elle une réalité ? Quel est l'impact des modes de gestion et de la pêche illégale sur les stocks ?

Écoutons d'abord Mark DICKEY-COLLAS qui travaille au CIEM, le conseil international pour l'exploration de la mer ; le CIEM s'intéresse à l'état de la ressource halieutique en Atlantique, en Baltique et dans la Mer du Nord.

Les données du CIEM sont consultées par l'Union européenne, notamment pour l'élaboration de la PCP...

Quand le CIEM estime qu'une situation est critique, il n'hésite pas à tirer la sonnette d'alarme auprès des pouvoirs publics et de l'opinion.

Existe-t-il des espèces ou des secteurs géographiques en danger aujourd'hui ?

La situation s'améliore-t-elle, comme pour le cabillaud ?

Mark DICKEY-COLLAS, Professional Officer for Ecosystem Integrated Advice, ICES/CIEM :

Il est nécessaire d'arriver à pratiquer une pêche durable au moins pour trois raisons : la sécurité alimentaire, la santé économique de plusieurs régions européennes et le respect de l'environnement.

Cette démarche vers la durabilité en Europe dépend essentiellement de la PCP et de la Directive cadre « Stratégie pour le milieu marin ».

Concernant les stocks de poissons dans zone étudiée par le CIEM, la Commission européenne a annoncé que 39 % des stocks évalués (79 stocks sur 270) sont considérés comme surexploités. Cela représente une baisse très importante de la surpêche (elle était de 90 % en 2004) ; la baisse de la mortalité des différentes espèces est significative depuis 2002 après la mise en place de l'ancienne PCP.

En Méditerranée, c'est totalement différent : sur les 50 stocks de poissons qui ont été évalués, 90 % sont surexploités ! Si on note cependant une amélioration au cours des dernières années, l'effort doit être très intensifié !

Avec une approche par écosystème, nous pouvons avoir un environnement adapté à l'exploitation future car la surexploitation a des répercussions sur les habitats marins et d'autres espèces que celles qui sont surpêchées.

Nous devons avoir davantage de stocks évalués ainsi qu'un suivi de la baisse observée de la surexploitation dans chaque écosystème concerné car la reprise est lente à se produire après une surexploitation : il faut 50 ans pour rétablir un écosystème !



Céline ASTRUC : Comment évaluez les stocks de poissons ?

Mark DICKEY-COLLAS : Il faut utiliser une démarche scientifique pour savoir combien de poissons nous pouvons pêcher en maximisant notre croissance. Nous collationnons donc un ensemble de données scientifiques qui proviennent des observations faites par les pêcheurs et les structures de la filière (nombre de prises, enquêtes,...). Nous analysons toutes les tendances observées sur les populations analysées et nous estimons un niveau approprié en fonction de normes et de références mondiales (comme le RMD).

Loïc FABREGUES : La FAO, l'organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture, mène de multiples actions : production de données, démarches sur le terrain pour conseiller et financer des projets, notamment en termes de pêche.

Un bilan de la production mondiale de la pêche est dressé tous les deux ans, le dernier en date étant celui de 2012 qui fait état d'une production stable (90 millions de tonnes pour la pêche de capture) depuis plusieurs années, avec une forte augmentation de l'aquaculture.

La surexploitation progresse cependant selon la FAO... Quelle est la définition d'une espèce surexploitée pour la FAO ?

Pedro DE BARROS, Senior Resources Officer of Fisheries and Aquaculture Resources Use and Conservation Division : Contrairement au CIEM, nous ne sommes pas une structure scientifique ; nous compilons des informations émanant des observations des différents pays et des organismes d'études et d'enquêtes. Pour la FAO, un stock surexploité est celui qui est au-dessous du rendement maximal durable.

Céline ASTRUC : Prenez-vous en compte les décalages et les incertitudes des différentes données que vous recevez de la part des pays ?

Pedro DE BARROS : Oui, bien entendu ! Nous savons qu'il y a toujours une incertitude non seulement dans les comportements des poissons mais aussi dans les données relevant de la pêche mondiale.

En fait, nous suivons une approche de précaution : plus la donnée est incertaine, moins il faut prélever sur les stocks... Ainsi, on est sûr de ne pas surexploiter. Avec les données scientifiques, on peut pêcher beaucoup plus près des limites des stocks...

Loïc FABREGUES : Dans le débat qui s'ouvre sur le RMD, il faut une parfaite connaissance de la biomasse pour arriver à un savant équilibre entre l'effort de pêche et les stocks existants... Disposez-vous de telles connaissances en l'état ?



Pedro DE BARROS : Non ! Nous n'avons pas d'informations extrêmement précises sur la biomasse des stocks et nous ne les aurons pas... Dans ce contexte, nous réalisons une gestion adaptative ; nous utilisons les meilleures connaissances à notre disposition pour analyser les différents risques et pour prendre les décisions de gestion.

Céline ASTRUC : On note ici ou là (Asie, Pérou...) des efforts pour éviter la surpêche... Vous semble-t-il que la préservation de la ressource est une préoccupation mondiale ? Les politiques menées ont-elles des effets comme en Europe ? Les écolabels peuvent-ils améliorer la situation ?

Pedro DE BARROS : Dans le monde entier, l'état des stocks est une préoccupation majeure car les besoins en poissons continuent d'augmenter.

Vous noterez qu'il y a une donnée incertaine : c'est celle du niveau des captures dans les eaux intérieures, notamment en Asie et en Afrique : il est clair que les quantités déclarées sont sous-estimées...

Depuis les années 50, on a observé une forte croissance pour les produits de la pêche et de l'aquaculture : de 20 à 150 millions de tonnes. A partir des années 90, le taux de croissance des captures maritimes a baissé et cela stagne, voire diminue, depuis.

Des années 80 à aujourd'hui, au niveau des stocks de poissons marins, ceux qui ne sont pas pleinement exploités sont passés de 40 % à 13 % les stocks surexploités ont augmenté de 10 % à 30 % et les stocks pleinement exploités représentent environ 50 %.

Je voudrais dire ici qu'il n'y a pas de solution magique qui règlera tous les problèmes dans une pêcherie. Il faut appliquer les modifications à tous les niveaux de la pêche.

Mais il y a une grande différence entre l'Europe et le reste du monde.

Outre la pauvreté qui est plus présente hors d'Europe, il y a un autre élément : la croissance de la population ; celle-ci va doubler en Afrique subsaharienne d'ici à 2025 alors qu'elle n'augmentera pas en Europe. Cette pression démographique est aussi présente en Asie. Or, dans les pays pauvres, la pêche est le dernier moyen pour subsister et ne pas mourir de faim.

Donc, une PCP ce n'est pas la même chose chez nous et ailleurs... Les choix politiques sont forcément différents.

S'agissant des écolabels, ils ne sont destinés qu'à une population éduquée, informée et surtout urbaine, située en Europe, en Amérique du Nord.

Pour autant, comme ce sont l'Europe et l'Amérique du Nord qui sont les plus importateurs de poissons des autres pays du monde, on voit un très grand nombre de pêcheries qui veulent une certification, MSC par exemple, pour exporter en Europe ou en Amérique du Nord.

C'est à ce niveau-là que se fait surtout sentir aujourd'hui l'effet des écolabels.

Quand, demain, la demande se déplacera massivement vers d'autres pays (Asie, etc.), il n'est pas garanti que l'on ait les mêmes critères pour les écolabels, ni les mêmes facteurs qui influencent le choix des consommateurs...

Loïc FABREGUES : Pensez-vous que l'on se soucie de la ressource en Europe plus qu'ailleurs ? Car selon les scientifiques la pression de la pêche y est 2,5 fois supérieure à ce qu'elle devrait être...

Mark DICKEY-COLLAS : Cette surpression maximale de 2,5 était constatée dans le passé ; les choses s'améliorent comme je l'ai indiqué.

Cela étant précisé, il faut continuer à s'inquiéter de la surpêche et de la durabilité de la ressource. Car on ne connaît pas bien tous les impacts d'une surpêche sur l'évolution des espèces, sur le rôle des prédateurs, etc.

Céline ASTRUC : Avec les certificats IUU-INN, l'Europe a montré sa volonté de lutter contre la pêche illégale ; est-ce efficace ?

Mark DICKEY-COLLAS : Question difficile ! J'ai rencontré dans le monde beaucoup de représentants d'Etats pratiquant la pêche industrielle ; ils pensent que ces certificats IUU relèvent d'une décision excessive ! Mais certains de ces Etats feraient mieux de nettoyer devant leur porte... Au cours des trente dernières années, des pays ont accepté sur leurs côtes des pêcheries épouvantables, sans foi ni loi... Et ils prétendent se conformer aux standards mondiaux... Ce n'est pas vrai du tout !

Aujourd'hui, on a un problème avec l'Islande et les Iles Féroé ; il faut arrêter d'être naïfs ; il faut décider en lien avec les scientifiques, les pêcheries et les politiques pour établir l'impact des mesures de contrôle.

Si le contrôle est erratique, les pêcheurs n'en tiendront pas compte : par exemple pour les points de déchargement, les modifications en cours de saison, les objectifs de conservation et de préservation, etc.

Et puis, comment voulez-vous tout contrôler de la Grèce jusqu'à la Suède, même si, en théorie, les certificats dans le cadre de la lutte contre la pêche INN sont une très bonne idée ?

Céline ASTRUC : Est-ce parce que l'Europe n'a pas les moyens de contrôler la pêche illégale ? Avez-vous une idée des volumes des prises de cette pêche illégale ?

Mark DICKEY-COLLAS : En Europe, certaines pêcheries se comportent mieux que d'autres. D'après des enquêtes indépendantes, certaines trichent encore dans leurs déclarations. Vous savez certainement ce qui s'est passé récemment en Espagne quand on a comparé les estimations des scientifiques aux chiffres officiels publiés ! Mais il y a eu du progrès - heureusement - ces derniers temps grâce à un travail commun dans le secteur de la pêche.

Pedro DE BARROS : Au niveau mondial, la pêche illégale est très difficile à appréhender. On a des estimations disparates : 5 % à 20 % de la pêche totale est illégale, non déclarée et non réglementée...

C'est le cas d'une très grande partie de la pêche continentale : si 300 millions de pêcheurs attrapent 10 kg de poissons par mois, comment les leur faire déclarer ? C'est impossible !

C'est la même chose pour la petite pêche en Méditerranée ! Les 2 000 îles grecques ont chacune en moyenne deux ou trois bateaux de pêche...

Le progrès que l'on peut faire sur l'amélioration des pêches dépend du niveau de la pêche elle-même. Si une pêcherie rapporte un million d'euros par an, est-ce qu'on va dépenser deux millions pour l'améliorer ?

Beaucoup de pays ont fait des commentaires sur les certificats IUU, c'est sûr, mais ils existent et c'est une pression politique que d'autres Etats auront intérêt à suivre.

Question d'Antoine PICHON, Conseil Supérieur de la Navigation de Plaisance et des Sports nautiques : Quid de la pêche de loisir en Europe ? En 2008, elle était estimée en France à 1 ou 2 % des prises totales avec des pourcentages bien supérieurs pour certaines espèces...

Mark DICKEY-COLLAS : Même si les données sur la pêche de loisir sont difficiles à avoir, on sait que dans certains endroits, comme aux Pays-Bas, les pêcheurs de loisir capturent plus de cabillauds que les pêcheurs professionnels... On met donc en place des moyens pour tenir compte de cette pêche.

Pedro DE BARROS : A la FAO, on a réalisé des études pour savoir comment aménager la pêche de loisir.

Nous n'avons pas de chiffres objectifs globaux faute de déclarations, mais nous savons que cette pêche représente des volumes très importants, en Méditerranée, notamment.

Dans les pays les plus pauvres, cette pêche-là n'est pas de loisir mais de subsistance. Cette pêche non réglementée est en forte progression.

Maurice BENOISH, Président, Port de Lorient-Keroman : Peut-on évaluer la mortalité par la pêche des différentes espèces ?

Pedro DE BARROS : Non, on n'a pas de données précises, mais on peut dire que cette mortalité est toujours trop forte et qu'elle dépend des espèces. On peut avoir un taux de mortalité de 0,4 % pour les anchois (vie courte,

reproduction haute, croissance rapide), ce qui n'est pas un problème ; par contre pour les mérus (vie longue, reproduction basse, croissance lente), cela peut tuer la population en quelques années, comme dans la côte Est de l'Afrique où il ne reste que des petits pélagiques.

Questions de Marc GHIGLIA, Union des Armateurs à la Pêche de France, Vice-Président, Europêche : Seuls 79 stocks dans les mers du nord-est de l'Europe sont évalués par le CIEM sur les 270 existants. Va-t-on arriver à évaluer davantage de stocks exploités ? Est-ce vraiment nécessaire ? Qu'en pense le CIEM ?

Et quel est son sentiment sur la question de la façon d'atteindre le RMD par la mortalité par pêche ou par la biomasse ?

Mark DICKEY-COLLAS : Tout dépend des ressources financières dont on dispose pour évaluer davantage de stocks ! Après les débats récents sur cette question, on devrait avoir maintenant des estimations plus nombreuses par espèces. Il faut relier tout cela à la biomasse et au RMD pour les 70 espèces qui sont analysées.

240 espèces font l'objet de réglementation : pour les évaluer, cela représente un travail considérable et il serait judicieux de trouver d'autres méthodes pour définir les approches durables.

Au CIEM et à l'ICES, on a suggéré de nouvelles pistes mais il faut pour cela disposer d'informations très détaillées sur les pêcheries... Mais je ne crois pas qu'on ait les moyens financiers pour cette recherche.

Le Parlement européen voudrait que le concept de biomasse sur le RMD soit inclus dans le cadre des règlements des pêcheries ; à ce sujet, je ne pense pas que l'on puisse donner des estimations car le RMD n'est pas l'objectif adapté pour la biomasse. En effet, l'environnement change, de même que la productivité des stocks de poissons.

Dès lors, on ne peut pas donner une estimation précise de la biomasse... Pour le CIEM, les objectifs de biomasse ne sont donc pas appropriés. Et c'est l'avis aussi du Conseil et de la Commission européenne. Par contre, le Parlement, on ne sait pas pourquoi, est pour des objectifs de biomasse...

Loïc FABREGUES : Il faut préciser que le RMD n'est pas issu d'une décision européenne ; cela vient de la déclaration de Johannesburg... Y a-t-il des pays dans lesquels une réflexion a été initiée pour aller vers le RMD ?

Pedro DE BARROS : Le RMD est un concept utile mais il est quasi impossible de lui attribuer un chiffre précis.

Au CIEM, ils préfèrent donner un niveau cible de mortalité par pêche pour aller dans la direction du RMD.

Nous sommes dans une incertitude environnementale et, en plus, dans une incertitude des données qui vient le plus souvent des chiffres sur les captures. Si l'industrie souhaite avoir des informations beaucoup plus précises, elle doit donner aux scientifiques des observations plus précises et plus fiables.

Il y a toujours un problème de confidentialité, mais il faut avancer grâce à une contribution plus forte des acteurs concernés.

Pour nous, le RMD, on ne l'estime pas mais on l'utilise comme cible même si l'on ne dispose pas des valeurs de biomasse correspondantes ; ainsi on peut chiffrer la pression de pêche équilibrée qui respecte le RMD : on préfère travailler avec des niveaux limites de biomasse, c'est-à-dire le minimum qui préserve la durabilité de la pêche.



> **Cécile BIGOT**, Directrice, Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture

> **Marc GHIGLIA**, Vice-Président, Europêche

> **Isabelle THOMAS**, Députée européenne

Loïc FABREGUES, journaliste, *le marin* : Le RMD (rendement maximal durable) constitue l'une des nouvelles mesures de la réforme de la PCP, comme vous le savez tous.

Le RMD est ce qu'il est possible de pêcher d'une espèce sans voir le stock décroître année après année...

L'Australie applique déjà un type de RMD depuis 2005, le *rendement économique maximal* pour pêcher la juste quantité de poissons rapportant le bénéfice le plus élevé...

En France, s'il n'a pas soulevé autant de questions que le « zéro rejet », le RMD n'a pas créé non plus un véritable consensus. Il y a encore des interrogations... Quelles espèces seront concernées pour 2015 ? Et pour 2020 ? Comment s'organiser ? Sur quelles bases scientifiques établir le RMD ? Faut-il privilégier la sélectivité des engins ou la diminution de l'effort de pêches pour atteindre le RMD ? Ou combiner les deux ?

En France qu'apporte ce RMD de plus que ce qui existait déjà pour limiter les captures ?

Qu'est-ce que ce RMD va impliquer pour les pêcheurs ?

Cécile BIGOT, Directrice, Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture : Comme cela a été dit, le RMD c'est la plus grande quantité qui est prise sur le stock sans altérer sa capacité à se renouveler.

Il y a donc une double notion : la conservation du stock et son exploitation maximale. Il ne s'agit pas seulement de protéger l'espèce, mais d'en tirer aussi tout le bénéfice possible pour les pêcheurs.

Ce qui est attendu du RMD, c'est bien un bénéfice sur le long terme, la maximisation des captures dans la durée et non à un moment donné. C'est bien l'élément le plus important !

Le RMD n'est pas un dispositif nouveau puisqu'il est issu d'un engagement pris par l'Union européenne à Johannesburg en 2002 et à Nagoya en 2010 pour des résultats au plus tôt en 2015 et au plus tard en 2020.

L'an dernier, lors de la fixation des quotas de pêche de 2013, le Conseil des ministres s'est appuyé sur cet objectif d'atteinte du RMD en 2015 chaque fois que c'est possible, et sinon au plus tard en 2020.

En fait, la nouveauté dans la future PCP, après des négociations intenses, c'est que le Parlement et le Conseil se sont accordés pour introduire explicitement cette notion de RMD dans la nouvelle PCP avec deux éléments :

- la biomasse en tant qu'objectif de référence, mais non contraignant pour toutes les raisons expliquées par M. DICKEY-COLLAS ;
- le taux de mortalité par pêche au niveau du RMD (FRMD) en tant qu'outil de gestion à partir duquel les scientifiques vont proposer des quotas de pêche pertinents au Conseil des ministres.

Il est aussi très important de faire remarquer que la référence au RMD implique et impose que la fixation des quotas s'appuie sur des avis scientifiques indépendants. Cela ne doit donc pas provenir d'une discussion entre ministres et professionnels...

Céline ASTRUC, rédacteur en chef, PdM : Quelles sont les premières espèces qui pourront être concernées par le RMD ?



Cécile BIGOT : Il faut le dire et le redire : on ne part pas de zéro, loin de là ! Il y a trop de chiffres alarmistes qui circulent sur les stocks des eaux communautaires alors que des progrès significatifs sont enregistrés depuis une dizaine d'années puisque 61 % des stocks sont aujourd'hui au RMD : la sole de Manche-Ouest, la langoustine de Ouest-Ecosse, etc. Je rappelle qu'il y avait 6 % de stocks au RMD en 2007 et 28 % en 2010, avec donc 61 % en 2013 !

L'an dernier, lorsque le Conseil des ministres a fixé les TAC et quotas, il a fait en sorte de maintenir au RMD les stocks qui y sont déjà et de porter au RMD en 2015 ceux qui peuvent y être comme, par exemple, la plie en Manche, la cardine du Golfe de Gascogne.

Dans les cas exceptionnels et marginaux où l'atteinte du RMD dès 2015 aurait entraîné des baisses de quotas substantielles et trop difficiles à supporter, le Conseil des ministres s'est donné la possibilité de fixer 2020 pour le RMD : le merlu du Nord et la sole du Golfe de Gascogne sont dans cette situation.

Loïc FABREGUES : Europêche a participé dès le début aux négociations sur la réforme de la PCP ; cette organisation n'est pas une fervente supportrice de la Commissaire européenne, Maria DAMANAKI, à qui il est reproché de s'occuper plus des poissons que des hommes...

Concernant le RMD, Europêche estime que l'objectif d'atteindre le RMD dès 2015 est trop rigide et irréaliste, notamment pour les pêcheries mixtes.

Comme les limites biologiques de sécurité existent depuis 2002, fallait-il vraiment instaurer ce RMD ?

Marc GHIGLIA, Vice-Président, Europêche : Notre sentiment en tant que producteurs est que l'on se situe dans un changement total de tendance depuis 2002 où nous étions, c'est vrai, dans une mauvaise situation, notamment dans l'Atlantique Nord-Est.

Bien que la situation ne soit pas parfaite et idéale aujourd'hui, il faut constater qu'on assiste à une baisse constante et forte (diminution par deux) depuis quelques années de la pression de pêche à peu près sur tous les types de stocks ; on est revenu en moyenne aux niveaux de pêche des années 60.

La tendance a donc vraiment changé, ce qui ne surprend pas les pêcheurs parce qu'il y a moins de bateaux de pêche sur la mer ; ainsi, pour les petits pélagiques, la situation est plutôt bonne. Dans ce contexte, on s'interroge sur la nécessité d'inscrire explicitement une règle qui pose problème...

Comme le disent les scientifiques, on ne sait pas vraiment comment l'appliquer ; de plus, cette règle crée des polémiques et ce n'est pas fini... Pourquoi donc légiférer, alors que des pays n'étant pas dans l'Union européenne, comme la Norvège et l'Islande, n'ont pas de lois RMD et ne s'en portent pas plus mal avec une approche souple, pragmatique et intelligente ?



Pour autant, l'obligation du RMD est là et il va falloir l'appliquer maintenant.

Pour les armements européens, c'est en théorie un avantage car s'il y a une abondance supplémentaire, il y aura des rendements supplémentaires et donc, a priori, des coûts d'exploitation moindres.

Si les chiffres d'affaires se maintiennent, on peut penser que les bateaux dégageront des marges supplémentaires.

Mais tout cela reste à vérifier, au cas par cas, surtout avec l'effet sur les prix de cette abondance (cf. le cabillaud en mer de Barents).

En pratique, le problème vient de la rigidité de la terminologie : comment appliquer le RMD ?

Je crois que nous n'échapperons pas à de multiples polémiques entre ONG, Parlement ou autres sur l'application du RMD car il existe de multiples façons d'envisager les choses...

A cela se rajoute un souci d'ordre comportemental : ce n'est pas parce qu'il y aura plus de poissons en stocks que les pêcheurs pourront pêcher davantage. Au contraire, il faudra moins de bateaux ou réduire le temps de pêche, ce qui n'est pas si facile que cela à faire car on connaît déjà ce problème sur quelques espèces, dont le merlu.

Dans le cadre d'une gestion des pêcheries partagée, l'abondance due au RMD peut aussi conduire à des dépassements de quotas dans un contexte d'interdiction progressive des rejets.

Tous ces éléments vont susciter un ajustement nécessaire aux nouvelles règles et ils conduiront à réfléchir sur ce qui doit être la future stratégie de la pêche : pêcher moins longtemps ? Pêcher avec moins de bateaux ?

Céline ASTRUC : La parole est maintenant à Mme THOMAS, député européenne, qui vient d'être nommée rapporteuse à la planification spatiale maritime, et qui a indiqué que la mise en œuvre du RMD pouvait être désastreuse...



Isabelle THOMAS, Députée européenne : Sur le RMD, on discute plutôt de son application : RMD biomasse ou RMD mortalité ? Et il n'y a pas eu beaucoup de débats sur le fond car on ne peut pas être contre le fait de se référer aux scientifiques. Mais on a parlé trop peu de l'aspect économique, j'y reviendrai.

Moi, j'ai indiqué mes préoccupations au vu du calendrier très contraignant qui a été mis en place.

Je rappelle que pour que le RMD fonctionne il faut avoir des données scientifiques.

A défaut, on ne peut pas calculer un RMD et on applique alors le principe de précaution, c'est-à-dire zéro quota et il y a là un vrai problème car on pourra avoir des situations très graves pour les pêcheurs.

J'ai déploré que l'on ait fixé un calendrier RMD avant même d'avoir fixé un calendrier de recherche sur les stocks exploités, étant noté que la négociation entre le Conseil et le Parlement a opportunément rendu le calendrier RMD un peu plus applicable et c'est très bien.

J'ajoute que sur le RMD biomasse ce n'est certes pas, et heureusement, un objectif contraignant ; je pense que cela va nous aider à réfléchir aussi aux autres causes de mortalité des poissons dont on ne parle pas beaucoup.

Par exemple pour la mortalité des anguilles, la pêche n'y est pas pour grand-chose à côté de la mauvaise qualité des eaux des estuaires, etc.

Céline ASTRUC : Pensez-vous que les efforts de recherche sont suffisants ? Faut-il les mutualiser à l'échelle européenne ?

Marc GHIGLIA : De mon point de vue, on est parti dans une folie quantitative et je me demande si tout cela a un sens ! En Europe, on assiste à une multiplication des quotas, des encadrants d'espèces, etc. Ce qui implique derrière toujours plus d'efforts de recherche et d'évaluation. Je ne crois pas que cela soit le cas ailleurs...

A un certain moment, il faut que des principes de bon sens prévalent ! Et c'est ce que fait le CIEM en ne publiant pas des avis tous les ans, en essayant d'avoir des approches qualitatives... Rendez-vous compte : on a 270 stocks exploités !

En fait, pour les pêcheries multi-spécifiques, j'estime que, si les espèces cibles sont bien gérées, il n'y a pas lieu de croire que les espèces accessoires ne le sont pas.

Nos décideurs et les scientifiques doivent donc résister à la pression ambiante qui leur demande toujours plus de chiffres et de données.

Cécile BIGOT : Des sommes très significatives sont consacrées aujourd'hui à la recherche scientifique en Europe par l'Union européenne, dont 100 M€ par an pour favoriser la collecte des données scientifiques.

La France a investi 12 M€ en 2012 pour des campagnes scientifiques d'échantillonnage, de traitement et de stockage des données. 2 M€ ont été consacrés en plus à des études ponctuelles.

Il faut ajouter à cet effort substantiel tous les partenariats entre scientifiques et pêcheurs qui contribuent à l'information sur l'état de la ressource et à une vision partagée de tous les acteurs.

S'agissant de la mutualisation de la recherche, elle existe partout ; la coopération internationale est bien présente ; aucun pays ne fait de l'expertise scientifique tout seul ! Les travaux sont réalisés dans le cadre de relations de mutualisation, le CIEM en étant le meilleur exemple.

Les campagnes d'échantillonnage sont réparties entre les pays concernés, etc.

A mon avis, on peut gérer correctement des stocks sans connaître forcément leur RMD ; celui-ci permet un volume de captures au plus près de la réalité, mais, à défaut de RMD, on peut gérer à partir des tendances données par les scientifiques : ce sont des bons signaux pour fixer les possibilités de pêche de manière raisonnée.

Isabelle THOMAS : Effectivement, mais dans le texte proposé au vote, si on n'a pas fait la démonstration qu'on a atteint le RMD à un moment donné, c'est le principe de précaution qui s'applique !

Peut-être après pourra-t-on interpréter le texte de telle ou telle manière mais, en l'état, c'est une démonstration qu'il faudra faire. Donc, qu'on le veuille ou non, les chiffres seront de plus en plus nécessaires, ne serait-ce que pour des questions juridiques et de preuves à l'appui d'une démonstration.

Dans tous les cas, la collecte commune des données et la coopération entre professionnels et scientifiques permettront à la fois d'améliorer les relations entre eux et de fournir davantage d'informations.

Trop souvent, il y a une certaine suspicion a priori de la Commission européenne à l'égard des données en provenance des professionnels.

Il faut que cela change et nous avons proposé des amendements dans le règlement de base pour que soit reconnue cette collaboration ; cela n'est pas passé et nous allons le refaire dans le FEAMP, en espérant que cela sera cette fois accepté...

Cécile BIGOT : Sur cet élément très pertinent que vient de soulever Isabelle THOMAS, nous devons être vigilants sur la manière dont seront fixées les possibilités de pêche dans les stocks non pourvus de RMD.

Si l'objectif est d'avoir le maximum d'informations et la meilleure connaissance du RMD dans la plupart des stocks, il reste qu'il ne sera pas possible de tout évaluer.

Dans ce cas-là, il faudra tenir compte des signaux et des tendances scientifiques.

L'an dernier, à ce sujet, le Conseil a montré qu'il savait faire et on peut donc raisonnablement penser qu'il en sera maintenant ainsi, sans qu'il faille remettre en cause les quotas dans les stocks sans RMD.

Je crois que nous devons utiliser efficacement le temps alloué à la transition et, je le redis, ce n'est pas 2015 partout et pour tout : nous devons aussi être capables de fixer 2020 pour le RMD dans les cas exceptionnels où l'atteinte du RMD dès 2015 aurait entraîné des baisses de quotas substantielles et trop difficiles à supporter, comme pour le merlu du Nord et la sole du Golfe de Gascogne.

S'agissant des armements qui vont devoir réduire leurs efforts de pêche pendant la période de transition vers le RMD, il faudra discuter en priorité avec le secteur sur la façon de s'organiser sans modifier la taille de la flotte : en réduisant les périodes de pêche et/ou les volumes, en compensant avec des captures dans d'autres stocks en très bon état ou en procédant à des arrêts temporaires, ce que l'on ne souhaite pas, par principe, de même que, bien entendu, envisager des sorties définitives.

Avec plusieurs Etats-membres, nous avons désiré que soit réintroduite dans la FEAMP la possibilité d'arrêts temporaires et définitifs indemnisés pour accompagner les pêcheurs concernés en cas de tensions trop fortes sur la ressource.

Je le répète, cette solution-là n'est vraiment pas le principe : c'est une hypothèse en dernier ressort qui serait discutée avec la profession.

Céline ASTRUC : L'Europe a-t-elle prévu dans le FEAMP des mesures d'accompagnement financier, notamment pour améliorer la sélectivité des engins de pêche ?

Isabelle THOMAS : La Commission a transféré au Parlement un premier document sur le FEAMP et plusieurs amendements sont en train d'être déposés par les parlementaires européens ; j'en ai présenté 250 pour ma part car ce texte ne comporte aucune ouverture sur le financement de la flotte pour la modernisation ou la sortie !

Cela pose un vrai problème car, d'un côté, ce règlement de base semble dire que nous allons passer à la pêche du XXI^e siècle avec un travail accru sur la ressource, une diminution importante des rejets, dans l'objectif ambitieux de l'Union européenne en matière de climat, etc.

De l'autre côté, pour disposer de navires du XXI^e siècle, rien n'est prévu en termes d'accompagnement budgétaire alors que la moyenne d'âge de la flotte européenne est de 26 ans...

Pour les sorties de flotte, j'estime qu'on a assez donné (c'est la bretonne qui parle !). Cela ne doit pas être la priorité. On doit plutôt concevoir de nouveaux engins, de nouvelles techniques pour améliorer la sélectivité et diminuer les rejets : c'est cela la priorité !

Maintenant le débat continue et on va voir ce qui va se passer au Parlement et au Conseil sur tous ces sujets, étant précisé que les seules avancées obtenues concernent la petite pêche côtière (moins de 12 mètres, moins de 12 heures) pour laquelle le renouvellement des bateaux ne pose pas vraiment problème...

Loïc FABREGUES : Comment voit-on chez Europêche les discussions qui s'ouvrent sur le FEAMP ? Quels sont les points qui seront suivis de près ?

Marc GHIGLIA : Europêche est le reflet des Etats-membres, avec leur diversité dans l'Union Européenne.

Dès lors, comme les professionnels de certains pays qui souhaitent avoir des aides savent qu'ils ne les obtiendront pas, ils ne sont pas vraiment en faveur d'un support d'accompagnement dont ils ne bénéficieraient pas...

Dans tous les cas, on s'achemine vers des aides qui seront de plus en plus contraintes, que ce soit légitime ou pas.

A mon avis, des aides pourraient être accordées pour encourager la gestion des OP afin d'accompagner la mise en œuvre de la réforme.

Et, pour revenir au côté scientifique, on peut regretter qu'il y ait peu de financements prévus pour aider les instituts de recherche des différents pays qui souffrent actuellement de graves problèmes budgétaires, notamment pour embaucher des chercheurs car on manque d'experts au niveau européen.

Pour finir, si jamais il devait y avoir des arrêts ou des réductions de temps de pêche, je dirais qu'une réflexion doit être faite en France parce que, nous ne sommes vraiment pas à égalité avec nos voisins européens en matière de protection sociale et on souffre d'un manque d'harmonisation sociale au niveau européen.

Cette réflexion doit porter sur les moyens d'accompagner les entreprises dans la flexibilité des temps d'adaptation nécessaires.

Cécile BIGOT : Le Conseil des ministres s'est déjà positionné sur des mesures qu'il entend faire financer dans le cadre du FEAMP. Par exemple, avec le soutien d'autres Etats-membres, nous avons réussi à faire réintroduire dans le texte un certain nombre de dispositions ayant trait à la modernisation de la flotte, à la remotorisation, etc.

Sous réserve de l'avis du Parlement, nous aurons ainsi une palette très large d'interventions pour aider les entreprises et pour initier des actions collectives.

Il nous restera ensuite à nous mettre d'accord tous ensemble, - acteurs de la filière, administration, régions, collectivités... - pour savoir où sont nos priorités communes et comment réussir à les atteindre en combinant les aides du FEAMP, de l'Etat, des régions, des collectivités, du privé, etc.

Il s'agit d'une réflexion stratégique qui doit être conduite assez rapidement !

"Zéro rejet" : comment fait-on ?

- Que sont les rejets ?

- Comment gérer les rejets hors quotas et les sous-tailles ?

- Sélectivité, adaptation des navires et des stockages : état de l'art



> **Maurice BENOISH**, Président, Port de Lorient-Keroman

> **Marie-Joëlle ROCHET**, Co-pilote de l'action "Obsmer", Ifremer

> **Benoît GUERIN**, Secrétaire général, CCR Sud

> **Emmanuelle SAUVION**, Déléguée générale, France Filière Pêche

Loïc FABREGUES, journaliste, *le marin* : Ramener à terre les rejets autrefois jetés en mer ne sera pas sans conséquence ! C'est pourquoi la mise en œuvre du zéro rejet sera progressive : 7 % des rejets devraient être encore permis en 2015/2016, puis ce sera 6 % en 2017/2018 et enfin 5 % en 2019.

A priori, seules les espèces soumises à TAC et quotas de capture seront concernées.

Dans tous les cas, ramener des rejets à terre va nécessiter d'adapter les navires ou d'écourter les temps de pêche, ce qui aura un impact sur la rentabilité des sorties en mer.

Le FEAMP en cours de discussion permettra-t-il ces nécessaires adaptations ?

Le zéro rejet aura aussi des conséquences à terre : que fera-t-on de ces quantités de poissons une fois débarquées ?

Les criées vont devoir s'adapter, investir... Quid du surcoût ? Qui va payer pour ces investissements ?

Céline ASTRUC, rédactrice en chef, PdM : Écoutons d'abord l'avis d'une scientifique sur les rejets : Marie-Joëlle ROCHET a travaillé sur l'échantillonnage et l'estimation des rejets et sur ce qui détermine les quantités rejetées... Elle est la coordinatrice du programme national d'observation à la mer.

Marie-Joëlle ROCHET, Co-pilote de l'action "Obsmer", Ifremer : Les rejets sont la partie de la capture non ciblée par l'opération pêche ; ils proviennent du fait qu'aucun engin n'est parfaitement sélectif ; ce sont donc des captures accessoires qui sont :

- soit ramenées à terre,
- soit indésirables à terre, pour des raisons commerciales ou réglementaires (taille, quotas...) et qu'on remet à l'eau, morts ou vifs.

A noter que les rejets n'incluent pas les cailloux, plantes, déchets pris dans les engins de pêche, ni les déchets résultant du traitement de la capture.

Le programme national d'observation à la mer existe depuis 2003 ; il consiste à faire embarquer à bord des bateaux de pêche des observateurs pour analyser les captures et ce qui est rejeté en mer.

Il fonctionne en partenariat entre :

- l'État (DPMA) commandite et finance les observations ;
- les professionnels accueillent les observateurs à bord (coordination CNPMM) ;
- l'Ifremer : protocoles, coordination, analyses ;
- les observateurs : sociétés prestataires privées.



En 2011 : 351 navires observés (9 % de la flotte) en 1 634 jours de mer, 656 marées, 6 000 opérations de pêche et 4 115 tonnes de poisson mesurées.

Comme il est impossible de tout observer, on applique la théorie des sondages en retenant un échantillon, puis on fait une extrapolation à l'ensemble de la flotte. Tout cela comporte forcément des inexactitudes en raison de la diversité de la flotte, des marées, des métiers, des saisons, etc. Mais on sait estimer cette incertitude en donnant un intervalle de confiance.

A noter que le programme ne comporte pas d'observations spécifiques sur ce que deviennent les rejets.

Cela étant, on sait que ces rejets sont consommés par les oiseaux pour une bonne part, par des mammifères marins et des poissons pélagiques. L'essentiel des rejets tombe cependant au fond et est entièrement recyclé par des invertébrés et des organismes benthiques.

Donc rien n'est perdu et tout est recyclé, sachant qu'on ne connaît pas bien l'impact sur les espèces qui recyclent, sauf pour les oiseaux car on a bien vu que, quand les rejets diminuent, il y a des conséquences importantes, en particulier pour les frégates.

Les rejets sont très variables ; ils changent selon le temps, les saisons et les techniques de pêche.

Par exemple, au printemps dans le nord du Golfe de Gascogne, un palangrier rejette principalement du merlan et du tacaud, un fileyeur du tourteau, un chalutier de fond du tacaud, du chinchard et de la moule...

C'est aussi très variable selon les espèces, les métiers et les secteurs de pêche ; ainsi le bar n'est presque pas rejeté. Pour le cabillaud et le merlan, les rejets varient considérablement selon les métiers ; quant aux espèces à faible valeur comme le chinchard, elles sont majoritairement rejetées par l'ensemble des métiers.

Concernant la survie des rejets, le sujet est sensible et il doit être bien analysé.

Comment l'estime-t-on ? Soit en faisant des expériences de longueur de survie dans des bacs à bord ou à terre, ou des cages sur le fond, soit, si les rejets sont jetés en mer, en estimant la cause de la mort : par prédation, par absence de nourriture, etc.

A noter que les taux de survie sont souvent surestimés, sauf pour les grands crustacés pêchés au casier, les bivalves et certaines espèces (petite roussette...)

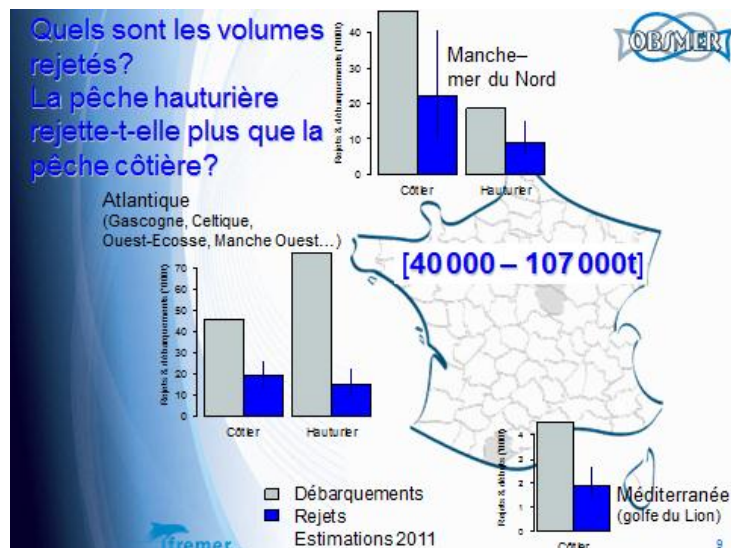
Céline ASTRUC : Etes-vous convaincue de la nécessité d'aller vers le zéro rejet ?

Quels sont les volumes que représentent les rejets au niveau de la pêche européenne et française ?

Marie-Joëlle ROCHET : Pour la France, le volume des rejets représentent entre 40 000 et 107 000 tonnes.

Je pense que nous sommes dans le haut de cette fourchette pour plusieurs raisons : nos observations ne couvrent pas tous les métiers et nous ne pouvons pas suivre à la trace tous les bateaux !

Donc, on parle plutôt d'environ 100 000 tonnes par an, la pêche côtière en produisant davantage que la pêche hauturière.



Loïc FABREGUES : Le Conseil consultatif régional Sud (CCR Sud) pour les eaux occidentales australes s'intéresse aux zones de pêche depuis la pointe de Bretagne jusqu'un Déroit de Gibraltar, avec Madère, les Açores et les Canaries. Le CCR Sud est composé aux deux tiers de représentants de la filière pêche, et de membres de la société civile pour le tiers restant. Sa mission est d'atteindre les objectifs de la PCP ; le programme SINBAD a été prévu pour proposer des stratégies opérationnelles de réduction des rejets.

Où en est la réflexion du CCR Sud aujourd'hui ? Des stratégies sont-elles déjà définies ?



Benoît GUERIN, Secrétaire général, CCR Sud : Je ne peux pas vous parler de SINBAD car cela n'a pas commencé et je ne sais pas si ça commencera un jour...

De manière générale, sans remettre en cause la nécessité de réduire les rejets, ce que tous les pêcheurs approuvent, je crois que dans cette affaire du zéro rejet, on met la charrue avant les bœufs, comme cela a déjà été dit. Au niveau du CCR, on aurait largement préféré en parler d'abord sur le terrain pour lister les efforts possibles et réalistes en termes de réduction des rejets.

Dans la mesure où l'on a mené cette démarche d'en haut et sous l'angle de la réduction d'un gaspillage, on s'est éloigné des réalités et on se trouve face à une complexité très importante : les bateaux ne pêchent pas tous qu'une seule espèce, ils recherchent le plus souvent un portefeuille, d'autant que les quotas limitent la mono-espèce.

A notre avis, il est plus sain de commencer par regarder les causes des rejets, et pour nous, il y en a trois.

En premier lieu, le rejet est provoqué par l'adéquation aux quotas, ce qui va poser beaucoup de questions.

Ensuite, il y a la sélectivité des engins ; dans certains cas, on a un gros travail à faire dans ce domaine, mais à quel coût ? Pour les chalutiers langoustiers du Golfe de Gascogne, il y a actuellement environ 45 % de rejets. Avec les dispositifs les plus innovants actuels, on pourrait arriver à 40 %... On est donc loin de l'objectif de réduire les rejets de 90 % ! Cet objectif paraît inatteignable... Sauf avec un coût astronomique et insupportable à court terme.

Enfin, troisième cause des rejets, l'absence de marchés et de clients pour acheter les poissons pêchés. A ce sujet, est-ce que la réponse simple disant qu'on va valoriser les déchets va apporter la solution ? Probablement pas.

En plus, on sait que la seule ouverture prévue pour ces rejets est dans des produits non destinés à l'alimentation humaine.

Aujourd'hui le taux de 5 % de rejets ne me paraît possible à atteindre que dans le cadre de plans de gestion qu'il faudrait pouvoir faire adopter.

Dernier élément à signaler : ce qui nous fait très peur, c'est l'applicabilité de ce règlement zéro rejet car les scientifiques qui ont travaillé sur les mesures techniques nous disent que le règlement doit être appliqué parfaitement sinon on va au-devant de risques et d'effets pervers sur les marchés, sur les pratiques, etc. On aurait donc préféré commencer par consulter le terrain avant toute décision de créer un monstre réglementaire...

Céline ASTRUC : Seriez-vous favorable à l'introduction de plans de gestion pluriannuels pour éviter de rejeter les tonnes excédentaires à chaque fin d'année ?

Benoît GUERIN : De toute façon, faute d'avoir le choix, il faut travailler dans le cadre de plans de gestion ! Et c'est la meilleure manière de traiter ce sujet-là. Il faut des éléments de flexibilité pour gérer les captures accidentelles ou accessoires ou occasionnelles sur des temps un peu plus longs, à l'échelle de pêcheries, etc.

Il va alors falloir adapter la règle des quotas à la réalité des pêches mixtes ; cela veut dire qu'il faudra clairement que ces plans de gestion prennent en considération la multi-spécificité des pêches avec des allocations sur toutes les espèces... Et ce sera positif car on arrêtera alors de considérer chaque espèce de manière isolée !

Si on prend les marchés, on voit très bien, par exemple, que le prix actuel du chinchard ne paie pas le travail à bord ; Dans la situation économique actuelle où se trouvent les bateaux, il semble très difficile de rajouter une couche de coûts supplémentaires pour les espèces qui, aujourd'hui, ne sont pas valorisables !

Je signale qu'il y a une unanimité des professionnels du CCR Sud sur tous ces points-là, étant précisé que les ONG ont aussi bien conscience du côté inatteignable des objectifs, du zéro rejet d'abord, et ensuite des pourcentages qui sont fixés aujourd'hui...

Tout le monde a conscience qu'il faut faire un travail pêcheur par pêcheur, par flottille, par portefeuille d'espèces dans une démarche progressive. Au lieu de ça, on crée un rapport de force...

Loïc FABREGUES : France Filière Pêche regroupe tous les acteurs de la filière et est dotée d'un budget de 30 M€ notamment pour assurer la promotion des produits issus de la pêche française et pour participer au financement de projets de recherche sur la protection de la ressource halieutique ou sur la diminution de la consommation énergétique des navires.

Comment France Filière Pêche peut-elle intervenir pour aider les pêcheurs à adapter la flottille au zéro rejet ?



Emmanuelle SAUVION, Déléguée générale, France Filière Pêche : France Filière Pêche est une association privée qui a un caractère interprofessionnel dans sa composition et dans son fonctionnement (collégialité).

Compte tenu de l'enjeu majeur que représente la question des rejets, nous intervenons à plusieurs titres pour accompagner les acteurs du secteur ; nous avons aussi plusieurs modalités d'intervention que nous souhaitons complémentaires et je précise que nous ne voulons pas nous substituer aux missions qui relèvent des pouvoirs publics.

D'une part, nous accompagnons et nous soutenons des programmes d'expérimentation collective pour améliorer notamment la sélectivité des engins de pêche et la réduction de la consommation énergétique ; on a lancé un appel à projets en 2012, je vais y revenir.

Ensuite, nous proposons un dispositif pour aider les investissements à bord des navires, avec en 2013 un volet pour améliorer l'hygiène, la traçabilité et la qualité.

Enfin, nous participons à la réalisation de programmes scientifiques car l'ensemble de la filière a souhaité contribuer à la collecte de données pour alimenter les modèles scientifiques et mieux éclairer la décision politique.

Concernant l'appel à projets de 2012, nous avons une enveloppe disponible de 5 M€ qui a été intégralement affectée par trois experts indépendants.

On peut mentionner notamment *CaRejets* sur la caractérisation des différents rejets dans les pêcheries avec IFREMER et CNPMM, *Selecfish* en Manche et Mer du Nord pour les pêcheries chalutières qui veulent améliorer la sélectivité (cylindres à mailles carrées), et *Lang Vivante* pour optimiser la capture sélective de langoustines en Mer Celtique.

Céline ASTRUC : Faut-il investir pour limiter les rejets ou alors pour les valoriser ?

Emmanuelle SAUVION : Il n'y a pas vraiment d'alternative : pour les rejets en tant que captures non désirées, il est évident qu'il est nécessaire de les limiter : c'est le vieil adage « *il vaut mieux trier sur le fond que sur le pont* ».

Loïc FABREGUES : Les rejets concernent à la fois les pêcheurs en mer et les débarquements à terre ; les criées vont être mises à contribution...

A-t-on déjà une idée des tonnages qui vont arriver dans les ports, en particulier à Lorient ?

Maurice BENOISH, Président, Port de Lorient-Keroman : Ma réponse est non ! Aucune évaluation n'a été faite, ne sachant pas ce que sera le règlement au final.

Mais nous craignons beaucoup : en effet, cela nous rappelle ce que l'on appelait les invendus à l'époque et qui créaient de grosses complications car nos ports ne sont pas conçus pour traiter des invendus et à fortiori des rejets.

Nous disposons bien sûr d'une expérience analysée sur l'organisation et le traitement des produits frais du mareyage de très bonne qualité (filets, peaux, cartilages, etc.).

Pour les rejets, on pourrait imaginer de les mettre dans cette filière, mais, à mon avis, ce ne sera pas le cas, car, faute de qualité, cela ira dans la filière farine pour les élevages de poissons avec une valorisation quasi nulle.

J'ajoute qu'il va être très compliqué (et donc onéreux) de gérer les flux de rejets dans nos ports. Car il va falloir des conteneurs de différentes tailles embarqués sur les bateaux pour mettre les rejets. Ces conteneurs devront être débarqués à part, stockés, traités, etc. Comme les ports vivent des redevances des usagers, il va falloir les augmenter faute de subventions appropriées...

Ce qui m'étonne beaucoup, c'est qu'on a un zéro rejet venu d'en haut, belle formule pour le public et les ONG, mais qui souffre d'impréparation. Cela fait penser à une politique de gribouille ! Que fait-on avant ? Après ? Qui finance ? Quoi ? Combien ?

L'Europe a habitude à des actions plus réfléchies et anticipées... On a l'impression qu'on a lancé un beau slogan ; après, c'est : débrouillez-vous sur le terrain, et cela va faire mal !

Loïc FABREGUES : Comme la moyenne d'âge de la flotte française est de 25 ans, sera-t-il possible de l'adapter aux nouvelles contraintes du zéro rejet ?

Benoît GUERIN : Au niveau des bateaux, il y a d'abord la question de la disponibilité en termes de quotas : est-ce qu'on aura oui ou non des quotas pour débarquer l'espèce qu'on aura capturée ?

Ensuite, il y a la question du marché et des prix de revient : comment assumer le coût supplémentaire du débarquement des rejets des espèces mal valorisées ?

Enfin, la problématique n'est pas la même pour les petits bateaux et les gros, en fonction des possibilités d'aménagement dans les cales.

A mon avis, tout cela va réorienter les pêcheries et les modes d'exploitation.

Est-ce que cela veut dire qu'il va falloir transformer les bateaux ? Oui, si l'on applique strictement le règlement...

Il y aura donc un impact négatif dans un premier temps ; ensuite, il va falloir réorienter certaines pêcheries, comme, par exemple les chalutiers démersaux... Mais cela n'aurait pas beaucoup de sens de transformer des chalutiers en fileyeurs...



Sur le coût supplémentaire que tout ça va induire, et selon les solutions vers lesquelles on s'oriente – on imagine qu'il y aura un mélange (quotas, sélectivité, marchés, etc.) – il est clair qu'on va perdre énormément en captures commerciales au début. Et donc se posera la question de l'accompagnement financier... S'il est illusoire, l'impact sera brutal pour beaucoup de flottilles !

Marie-Joëlle ROCHET : Je partage assez largement ce qui vient d'être dit.

Cela étant, la sélectivité des engins fait partie des solutions, comme le prouvent les expériences menées sur les langoustiers mais des progrès restent à réaliser !

Expériences de maillage menées sur les langoustiers

Région	Pays	Dispositif	Rejets réduits	Proportion rejetée après implémentation de ces dispositifs
Mer du Nord	UK	Maille 80 mm	Merlan	70% (nombre)
Gascogne	Fr	Maille 80 mm	Langoustine, merlu	
Gascogne	Fr	Maille carrée ventrale	Langoustine	48% (poids)
Gascogne	Fr	Maille carrée dorsale	Merlu	

Sur la sélectivité, c'est donc très bien que France Filière Pêche accompagne les projets d'amélioration...

Mais on n'atteindra pas les 5 % ! Car il n'y a pas de solution miracle universelle...

Il faut donc travailler au cas par cas, espèce par espèce, métier par métier en regardant quelles sont les causes des rejets, ce qu'on peut gagner avec la sélectivité... Pour le reste, est-ce qu'on peut aller pêcher ailleurs ? Que faudra-t-il débarquer ?

Loïc FABREGUES : L'apport des rejets sur les marchés risque-t-il de les déstabiliser ?

Maurice BENOISH : Non, car, par principe, les rejets sont des espèces qui ne sont pas vendues ou vendables.

C'est plus sur la sécurité à bord des bateaux, l'organisation du travail à bord et à terre, etc. qu'on se fait du souci.

Dans les ports, les équipements ne sont pas adaptés pour recevoir 20 à 30 % de volumes supplémentaires.

De plus, les rejets ne seront pas traités comme le poisson commercialisable... Sans valorisation possible derrière car comment construire une filière économique pérenne si on atteint le zéro rejet ? On ne va pas créer une industrie sur des rejets qui bientôt n'existeront plus !

Et puis, quel est l'intérêt du zéro rejet si on arrive au RMD sur toutes les espèces ?

Emmanuelle SAUVION : Pour l'aspect financier qui a été évoqué, France Filière Pêche ne se substitue pas à des fonds publics, je le répète.

Mais on n'a pas beaucoup de visibilité sur les règles du jeu en matière d'intervention communautaire compte tenu des discussions qui commencent sur le FEAMP. L'idée sera d'avoir une complémentarité d'action.

La filière décidera où sont les réels besoins... Je ne peux donc en dire plus à ce stade.

Mark DICKEY-COLLAS, Professional Officer for Ecosystem Integrated Advice, ICES/CIEM : En Grande-Bretagne, on a expérimenté des projets améliorant la sélectivité de 90 %, notamment pour la langoustine ; mais, malgré les très bons résultats obtenus, les pêcheurs n'ont pas été satisfaits car ils ne pouvaient plus vendre autant de poissons ramenés en même temps que les langoustines...

Benoît GUERIN : C'est la difficulté ! Car il peut être contradictoire économiquement d'arriver à ne pas faire de rejets... La question est donc de savoir comment on valorise l'ensemble des captures.

J'ajoute que je suis curieux de connaître la nature des expérimentations pratiquées pour arriver à 90 % !

Marie-Joëlle ROCHET : Il faut savoir qu'il existe des dispositifs de sélectivité très performants mais qui ne sont pas déployés par la flotte simplement parce que les pêcheurs n'ont pas intérêt à limiter leurs rejets au vu de la PCP actuelle et de toutes les incitations économiques et commerciales...

Jean-Baptiste DELPIERRE, Président, Pôle Aquimer : Il a été indiqué tout à l'heure que rien ne se perdait dans les rejets jetés en mer du fait de l'écosystème.

Je crois qu'il faut nuancer cette affirmation car, dans de très grosses pêcheries, on a vu le fond de la mer tapissé de cadavres de rejets 15 jours après leur envoi par-dessus bord.

D'ailleurs, si rien ne se perdait, pourquoi la Commission obligerait-elle à aller vers le zéro rejet ?

Marie-Joëlle ROCHET : Ponctuellement, dans un endroit précis, cela peut prendre un peu de temps, mais tôt ou tard, les organismes du fond marin vont consommer cette biomasse et la transformer en nutriment pour être recyclée dans l'écosystème.

On a assez peu de résultats sur les véritables impacts sur les communautés benthiques ; pour celles-ci, il semble cependant que les rejets, par rapport à leur budget énergétique global, ne représentent presque rien.

Question d'un participant : Dès lors que vous définissez le rejet comme une capture accessoire indésirable commercialement, est-on vraiment sûr qu'il n'y aura pas d'impact sur les criées ? Notamment pour le juvénile en Méditerranée ?

Maurice BENOISH : Par nature, les rejets ne sont pas commercialisables et ils ne seront pas traités à bord comme du poisson de valeur. Donc, je suis à peu près persuadé qu'il n'y aura pas d'impact en criée...

Il y a suffisamment de contrôles pour éviter que les rejets soient mis dans le circuit.

Pedro DE BARROS, Senior Resources Officer of Fisheries and Aquaculture Resources Use and Conservation Division :

Au niveau européen, on jette la nourriture excédentaire. Par contre, au niveau mondial, ce n'est pas du tout le cas avec toutes les populations qui crèvent de faim.

Quant au marché méditerranéen pour les juvéniles, il existe déjà ! Et je ne crois pas que le zéro rejet changera cela.

Kevin LELEU, Comité National des pêches : Je rejoins ce qui a été dit sur l'importance en valeur des rejets du fait de la contrainte réglementaire des quotas. Une partie des captures hors quotas est donc totalement commercialisable et elle est rejetée... Si elle sera ramenée à terre, elle sera commercialisable. Sachez que cela représente un volume qui est loin d'être négligeable !

Maurice BENOISH : Tout cela montre le niveau de complexité que nous avons à gérer...

D'ailleurs, à ce jour, on ne sait pas si ce sont les espèces sous quotas qui seront concernées ou toutes les espèces.

On est dans le flou, alors qu'on nous demande de nous préparer à un événement, ou à un non-événement au final...

Cécile BIGOT, Directrice, Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture : Je signale qu'il n'y a plus d'incertitudes et de flou dans la mesure où le Parlement et le Conseil ont trouvé un point d'accord sur tout ce qui concerne les rejets : sont concernées les espèces faisant l'objet uniquement de TAC et quotas et les espèces faisant l'objet d'une taille minimale en Méditerranée.

Il y a des flexibilités qui sont prévues : pluriannuelles, inter-espèces, exemption possibles jusqu'à 5 % des captures toutes flottes confondues...

Concernant la mise en œuvre de cette exemption de 5 %, elle sera effective dès l'interdiction des rejets, dans l'attente des plans pluriannuels.

Gérard ROMITI : Je voudrais intervenir sur deux points.

Sur le rejet, tout le monde est d'accord là-dessus pour dire qu'il y a eu un gâchis économique sur certaines espèces. Le but est-il de ramener du poisson qui ne sera pas commercialisable ?

Déjà, il faut des bateaux et des marins pour trier le poisson. Ensuite, va-t-on rejeter de bonnes langoustines pour obtenir le rejet zéro ? C'est le problème du pêcheur professionnel aujourd'hui ! Je crois qu'on a fait cela comme un électrochoc pour se donner bonne conscience et peut-être prouver que des gens détruisent.

Un point sur la Méditerranée : on n'y trouve pas que des poissons de sous-taille, etc. ! A force de dire que cette mer est à part, je dirais que nous sommes à part entière et pas entièrement à part !

Pour ce qui concerne la pêche à la langoustine en Méditerranée, nous faisons des efforts : on a des contraintes de maillage, on a des grilles sélectives, mais le rejet n'est pas chiffré. Tant qu'il n'est pas chiffré, il y a toujours du rejet et de la langoustine pure qui monte sur un bateau, cela n'existe pas. A moins de mettre des mailles d'un mètre ou de

supprimer le cul du chalut comme ça, plus rien ne monte... De temps en temps, une langoustine se prendra alors par les pinces, montera sur le bateau et coûtera 6 000 € la pièce ?

Des contrôles sont faits, on a tout adapté et aujourd'hui, si on ne dispose pas d'aides, de subventions, comment faire ? Peut-être doit-on aller vers cela ?

Il y a 30 ans, certaines pêcheries de certaines régions françaises rejetaient de la lotte parce qu'elle était méconnue. Aujourd'hui, la lotte est prisée et on transforme même la tête de lotte.

Il faut nous donner les moyens de créer les bateaux qui vont accepter le rejet. Mais les aides doivent suivre et qui va payer ?

Je crois qu'il faut arrêter de culpabiliser la profession car elle essaye de vivre dignement de son travail et d'être une filière économique. Nous travaillons avec les différentes filières ici présentes, avec les services de l'Etat et les Européens à créer le « pêcheur de demain ». Mais ce pêcheur ne doit pas être un rêveur.

Or, tout un pan de la société européenne va disparaître ! Si le but est de le faire disparaître, je pense qu'on tient le bon bout.

Je suis un peu long mais c'est important : vous savez qu'on a perdu plus de 80 chalutiers qui pêchaient le poisson bleu, anchois et sardines, en Méditerranée, à cause de la taille de ce poisson ! Ils ne sont pas plus fainéants qu'en Atlantique mais, même à maturité à 4 ans, ils ne mesurent que 6 cm contre 21 en Atlantique !

Posons-nous la question : Pourquoi, le poisson bleu, à sa mortalité, fait-il toujours 6 cm ?

Céline ASTRUC, Rédacteur en chef, PdM : Pour clore cette table ronde, Cécile BIGOT va présenter une synthèse de la matinée écoulée, ce qui permettra d'anticiper sur les débats de l'après-midi.

Cécile BIGOT : C'est un exercice difficile de faire une synthèse au vol, les débats à peine terminés.

D'abord, je dois dire que les débats ont été riches, particulièrement sur le thème des rejets. Ils traduisent bien les préoccupations, les questions qui se posent aujourd'hui, alors que la réforme de la PCP ambitieuse, mais réaliste, vient d'être adoptée.

Cette réforme va conduire le secteur de la pêche pendant plusieurs années, peut-être pendant 10 ans comme pour la dernière PCP ; elle va s'adresser à toutes les flottilles, françaises et européennes, pour la pêche côtière comme pour la pêche hauturière.

Nos premières discussions ont tourné autour de l'état des stocks halieutiques, mettant en évidence qu'en Europe ces stocks s'amélioreraient considérablement et très vite ces dernières années, même si du chemin reste à parcourir en Méditerranée.

Nous voyons une mortalité par pêche qui diminue fortement dans tous les types de pêche.

On a d'ailleurs souligné l'importance de la PCP, des signaux, des règles qu'elle contient mais aussi de la directive cadre sur la stratégie pour le milieu marin qui vise à rétablir le bon état écologique des stocks pour les ressources de la pêche comme pour les autres ressources.

On a vu avec Monsieur BARROS qu'il existait encore dans le monde des surpêches importantes, très variables selon les espèces et les zones. On a souligné l'importance d'avoir de bonnes connaissances scientifiques pour bien gérer les stocks. Elles permettent de maximiser les captures, tout en assurant la conservation des stocks sur la durée.

On a également vu l'intérêt qu'il y aurait à connaître les prélèvements effectués par les pêches de loisir, car ils sont potentiellement importants et en accroissement.

On a évoqué des moyens pour lutter contre la pêche illégale, en soulignant l'importance de la réglementation et du contrôle des pêches. Mais on a parlé aussi de la nécessité d'avoir une volonté partagée des Etats et de toutes les parties prenantes, d'avoir des stocks en bon état.

La réglementation européenne pour lutter contre la pêche illégale non déclarée, non réglementée, pêche INN a été considérée par Monsieur BARROS comme un bon signal politique, qui va dans le bon sens.

Je souligne ici un sujet qui n'a pas été évoqué mais qui me paraît important : force est de constater que tout près de chez nous, dans des pays développés, dans le Nord de l'Europe, l'Islande et les Féroé pour ne pas les nommer, on voit des quotas de harengs ou de maquereaux augmenter de façon faramineuse : l'Islande a multiplié en 5 ans son quota de maquereaux par 80...

On voit bien que certains Etats non coopératifs n'ont pas une volonté partagée de coopérer.

La Commission européenne d'ailleurs, à la demande de nombreux Etats-membres dont la France, a engagé une procédure de sanction à l'égard des Iles Féroé, devant leurs augmentations irresponsables de quotas de harengs !

Sur les modes de gestion de la ressource par l'Union européenne, on a aussi beaucoup parlé ce matin du RMD, le rendement maximum durable, pour maximiser les captures sans altérer la capacité des stocks à se reconstituer.

C'est bien un outil qui vise à concilier la protection des stocks halieutiques et à maximiser les captures, pour la rentabilité du secteur. On a souligné plusieurs fois que la biomasse du RMD est un objectif de référence mais que l'outil devait être la mortalité par pêche, le FRMD.

De nombreux stocks européens sont déjà au RMD et le Conseil, dès l'an dernier, a décidé de fixer des quotas en atteignant le RMD en 2015. Seulement quelques stocks ont été fixés avec un objectif de RMD un peu plus tardif.

Il faut laisser du temps au secteur pour s'adapter.

L'adaptation, c'est aussi l'accompagnement financier. Les discussions autour du RMD ou sur les rejets ont démarré sur les outils financiers pour l'adaptation de la flotte : modernisation des navires ou adaptation de l'effort de pêche avec des arrêts temporaires ou définitifs.

Sur le sujet du FEAMP, le Parlement européen n'a pas encore rendu son avis, les débats ne sont pas clos.

Nous avons ensuite évoqué le thème des rejets. Toutes les préoccupations soulignées illustrent bien la sensibilité du sujet. Il apparaît bien que beaucoup de travail reste à faire sur cette question.

Madame ROCHET a mis en évidence la diversité des taux de rejets selon les espèces, les métiers, les zones.

On a indiqué que les rejets avaient plusieurs causes possibles : le niveau des quotas, les pratiques, les engins de pêche, la limite de la sélectivité et les pêcheries multi-spécifiques quand on capture plusieurs dizaines d'espèces en même temps.

Sur le marché, on voit aussi très nettement que les espèces les moins valorisées font les plus gros rejets.

Pour le Conseil et le Parlement, les quotas, à l'avenir, devront être fixés en intégrant le fait qu'une partie des captures auparavant rejetées, seront demain débarquées.

Les quotas devront être augmentés pour tenir compte de l'obligation de débarquement de toutes les captures !

Sur la sélectivité, il est clair qu'on perçoit des limites. Le zéro rejet, on le voit nettement, n'existe pas.

Globalement, les scientifiques disent que la sélectivité a ses limites. Il y aura encore de gros travaux à réaliser, car la première chose à faire, c'est d'éviter ou éviter au maximum les captures non désirées.

Emmanuelle SAUVION a bien souligné les travaux engagés à France Filière Pêche sur la caractérisation des rejets, sur l'amélioration de la sélectivité, sur la mutualisation des bonnes pratiques.

Bien sûr, nous avons vu toute l'interrogation sur ce qui sera nécessaire pour adapter les bateaux et le traitement des volumes débarqués.

Quelles que soient les conséquences du règlement FEAMP, je ne doute pas que la thématique « rejet » sera prioritaire dans l'utilisation des fonds européens. Peut-être aussi que l'Etat et les collectivités européennes s'investiront sur ces thématiques, aux côtés des fonds privés déjà dégagés par France Filière Pêche.

Les débats se poursuivront cet après-midi sur 2 éléments faisant écho à des discussions de ce matin :

- Avec la 1^{ère} table ronde : comment mieux valoriser des espèces aujourd'hui un peu boudées par les consommateurs ? Car ces captures-là sont les plus rejetées.
- Puis, que va-t-on faire des captures que l'on va débarquer à terre et pour lesquelles nous ne sommes pas équipés et quel marché correspondra ?

Sortir du saumon-cabillaud : comment valoriser les espèces peu commercialisées ?



- > **Béatrice DARY**, Présidente, Halieutis
- > **Olivier DUPUY**, Directeur général, Les Pêcheries de la Côtinière
- > **Pierrick LEC'HVIEN**, Responsable des produits de la mer, Système U
- > **Pascal JEANSON**, Directeur marchés alimentaires, Sodexo
- > **Jean-François HUG**, Président-directeur général, Chancerelle
- > **Marion FISCHER**, France Filière Pêche

Céline ASTRUC, Rédacteur en chef, PdM : Malgré les 80 espèces pêchées dans l'hexagone, comme dans la plupart des pays européens, plus de 40 % des volumes de poissons frais achetés par les ménages sont du saumon et du cabillaud !

En 2012, les Français ont consommé 33 000 tonnes de saumon, 19 000 tonnes de cabillaud frais ; la 3^{ème} espèce consommée, le lieu noir, ne représente seulement que 7 300 tonnes...

La plupart des autres espèces ne se vendent pas à plus de 5 000 tonnes alors que les bateaux français ont vendu sous criée près de 13 500 tonnes de lotte, 10 000 tonnes d'églefin, 9 500 tonnes de merlu.

Cette concentration des espèces se retrouve aussi dans les rayons traiteur : 24 000 tonnes de saumon y sont consommées. C'est valable aussi au rayon surgelé avec 9 500 tonnes de saumon et 11 000 tonnes de cabillaud.

Finalement, ce n'est qu'en conditionnement de « conserves » que la concentration des espèces ne se fait pas sur le cabillaud ou le saumon mais sur le thon, le maquereau et la sardine, ces 3 espèces réunies représentant les $\frac{3}{4}$ des volumes vendus.

Alors comment changer les habitudes de consommation, pousser les Français à découvrir de nouvelles espèces ?

Et faire qu'ils soient aussi nombreux à manger du merlu et du merlan que du saumon.

Le saumon est au moins acheté une fois par an par 48 % des ménages, 21 % seulement pour le lieu noir.

Loïc FABREGUES: Béatrice DARY, après une vingtaine d'années sur des fonctions d'achat et de *category management* dans l'agro-alimentaire chez Auchan, Brake, EMC (centrale d'achat de Casino), vous êtes arrivée chez Halieutis filiale du groupe Roullier, spécialisée dans la production et la commercialisation de produits de la mer surgelés élaborés. Depuis un an, vous êtes à la présidence de cette entreprise qui réalise près de 42 M€ de chiffre d'affaires et qui a su se distinguer à plusieurs reprises.

Halieutis s'est fait connaître en travaillant du merlu frais et des poissons tropicaux d'élevage, tambaqui ou tilapia, histoire de sortir du duo saumon-cabillaud ! Qu'est-ce qui vous pousse à travailler ces nouvelles espèces ?



Béatrice DARY, Présidente, Halieutis : Deux raisons majeures nous poussent à sortir des espèces traditionnelles.

D'abord, une raison philosophique, car, à notre échelle d'acteurs du développement durable, nous essayons d'agir en essayant de *sourcer* de nouvelles espèces et de les *processer* pour les amener à nos clients, afin qu'ils découvrent de nouvelles espèces méconnues. Le développement durable, qui est historiquement dans nos gènes, *drive* à la fois les actions des acheteurs du *market* et du commerce au quotidien.

La 2^{ème} raison est économique. Ne nous leurrions pas : dans le coût de revient produit, 70 % vient du coût matière.

Or, cycliquement, le poisson fluctue. Nous achetons beaucoup de poissons dans le monde en dollars et nous ne sommes jamais à l'abri d'avoir des pics de coûts de revient, donc nous devons voir systématiquement nos clients pour leur passer des hausses tarifaires. Ce qu'ils n'aiment pas !

Je fais partie de ceux qui pensent que nous ne paierons pas l'alimentaire moins cher car la demande est supérieure à l'offre. Devant cette demande mondiale qui augmente, la France est un petit acteur et de toute façon, on paiera le poisson plus cher. Il est donc de notre devoir d'industriels de trouver des ressources alternatives pour lisser ces à coups, ces pics dans les coûts-matière.

Une fois ces deux raisons énoncées, je souhaiterais mettre en avant nos trois démarches.

La 1^{ère} nous tient à cœur chez Halieutis en tant que breton et lorientais : Lorient est le 2^{ème} port de pêche français et nous sommes acteurs du surgelé, basés à Lorient, où les deux filières, le frais et le surgelé, cohabitent mais, historiquement, ne se parlent pas.

Quand nous avons réalisé il y a 3 ans que du *Merluccius merluccius* (le merlu breton) partait en farine pour des volumes qui ne trouvaient pas preneur sur le marché du frais, on s'est dit qu'il fallait essayer de rapprocher les deux filières pour trouver des solutions pérennes et faire du commerce équitable breton !

Nous n'avons pas pu mener cette démarche tout seuls, de nombreux acteurs sont intervenus avec nous, dont une enseigne particulièrement proche de nous pour lancer le produit surgelé, Système U.

Le poisson est pêché par des pêcheurs de Lorient, il est ensuite transformé sur Lorient parce que dans notre usine, nous ne savons pas fileter du poisson. Ensuite, nous *processons* le produit, nous le raidissons, nous le panons et nous le *packageons* avant de le mettre sur le marché.

Tout cela est un travail vertueux mais long, il faut convaincre sur la démarche, mais nous pouvons raconter une belle histoire à nos clients, celle d'une filière solidaire. C'est vraiment plus « sympa » à vendre que des produits banalisés !

Le 2^{ème} exemple de notre démarche est autour du tambaqui, poisson brésilien d'élevage d'eau saumâtre, qui a la particularité d'avoir des côtes, des *ribs*. Il est de la famille des piranhas ; herbivore, il croît très vite et permet de faire des *ribs* avec 90 % de chair, une arête inoffensive, que l'on peut mariner et cuire pour être proposé de préférence à la restauration. Nous avons été primés en 2011 sur ce produit. C'est une réelle innovation, tant sur le *process* que sur le produit !

Notre 3^{ème} démarche s'est faite sur un poisson plus connu, le tilapia. Il est vraiment une ressource alternative d'élevage herbivore. C'est donc intéressant pour nous. Relativement neutre en goût, il se prête très bien à des élaborations cuisinées : enrobage, panure... En plus, il présente l'intérêt de marcher bien dans d'autres pays du monde, notamment aux Etats-Unis où il représente la 2^{ème} espèce consommée après la crevette.

En France, ce poisson est facile à travailler pour nos industries mais il faut « raconter » ce poisson car il est pas forcément très bon marché par rapport à d'autres espèces comme le colin d'Alaska, par exemple.

Nous sommes en train de voir comment réussir le lancement. Mais d'un point de vue R&D, innovation et *process* industriel, c'est finalement le produit le plus simple à travailler !

Céline ASTRUC : Finalement, est-il plus simple d'introduire du merlu de nos côtes dans vos systèmes de fabrication et sur les marchés ? Ou du tambaqui ou du tilapia ?

Béatrice DARY : D'un point de vue industriel, le tilapia est très simple à travailler.

Quant au merlu frais, cela a été très compliqué pour nous parce que c'est un poisson frais et que nos *process* actuels nécessitent un raidissage du poisson. Et en amont, il faut un parage et un travail de mareyeur parce que nous ne savions pas faire !

Pour le tambaqui, cela n'a pas été simple non plus du point de vue industriel puisqu'il y a des côtes, des taux de chair différents.

D'un point de vue du marketing, ces espèces sont compliquées ; le plus facile à vendre, c'est le merlu lorientais.

Le tambaqui, c'est plus compliqué car le nom de l'espèce en soi n'est pas simple, nous n'avons pas le droit à l'appellation piranha ! De plus, c'était difficile à vendre car il fallait à la fois présenter une nouvelle espèce et un nouveau produit. Mais avec un concept très novateur, tout en étant connu du grand public avec les *ribs* !

Je crois que, pour le tilapia, nous souffrons tous d'une réputation de poisson qui arrive dans le sillage du panga, avec ce qui est véhiculé de bien (ou plutôt pas bien, en l'occurrence) sur le marché du surgelé. C'est un bon poisson mais on rame un peu pour sortir de tous ces doutes autour du panga !

Donc, on doit amener un nouveau produit mais aussi de la réassurance.

Cela veut dire partir avec deux épines dans le pied !

Loïc FABREGUES : Jean-François HUG, après 7 ans passés à la Direction générale de Régilait, vous êtes arrivé à celle de Wenceslas Chancerelle en 2009, prenant la suite d'Edouard Paulet, avec la mission de valoriser un savoir-faire hérité du passé auprès des consommateurs d'aujourd'hui.

Chancerelle réalise un chiffre d'affaires de 116 M€ et vient de racheter Cobreco, autre douarneniste.

Chancerelle traite 17 000 tonnes de poisson dont 63 % de sardines, 20 % de thon et le reste en maquereaux et autres, dont du merlu depuis peu.

Comme Halieutis, vous vous êtes lancés cette année dans la fabrication de conserves merlu, espèce peu connue et peu fréquente dans les conserves. Pourquoi ce lancement ? Et quelles contraintes avez-vous rencontrées ?



Jean-François HUG, Président-directeur général, Chancerelle : Notre expérience démarre tout juste en 2013.

Nous avons choisi cette espèce car nous avons détecté que dans le rayon conserves de poisson, et dans le segment autres poissons, où se retrouvent truite, saumon ou hareng, il manquait du poisson blanc de qualité.

Nous avons sélectionné l'espèce *Merluccius merluccius* parce qu'on la pêche en Bretagne et nous avons choisi une recette qui nécessite du travail manuel. Ces 2 points étaient importants pour nous puisque notre stratégie passe par le fait de conserver des emplois en Bretagne, particulièrement à Douarnenez, où notre entreprise existe depuis 160 ans.

Pour l'aspect marketing, la recette choisie (poisson nature, cuit à l'ancienne avec un court-bouillon) présente des avantages et des qualités nutritives pour le consommateur, avec un filet sans arêtes ni peau, et le tout, en conserve, c'est-à-dire frais pour le consommateur, pratique, utilisable chaud ou froid.

Nous avons travaillé sur le projet avec 3 armements ; la Scapêche, l'Armement breton et la Houle.

Puis, nous avons introduit dans la filière deux ateliers de filetage basés à Lorient.

Compte tenu des souhaits connus du consommateur, on sait qu'on ne peut pas utiliser du poisson tel qu'il sort aujourd'hui de la criée. On a dû expliquer à nos partenaires qu'il fallait des cahiers des charges, qu'il fallait de la qualité et qu'on ne pouvait prendre toute la pêche.

Du côté du filetage, il a fallu aussi se mettre d'accord sur la manière de découper le poisson pour qu'il rentre dans une boîte !

Ensuite, notre contrainte de conserverie a été qu'il n'était pas possible de faire des petites séries de 5 ou 10 000 boîtes ! Ce qui nous oblige à traiter des quantités importantes de poisson.

Nous avons dû travailler toutes ces contraintes ensemble, puis nous avons dû mettre en place une coordination pour avoir un poisson mis en boîte très rapidement, avec le moins de temps possible entre la pêche et la mise en boîte.

Céline ASTRUC : Combien de temps a-t-il fallu pour mettre tout ça au point ? D'autres espèces de poisson vous paraissent-elles intéressantes pour diversifier vos conserves ou vos « tartinables » ?

Jean-François HUG : Il a fallu une année. Il y a effectivement d'autres espèces, mais si on regarde le secteur des tartinables, ce n'est pas simple ! Car le consommateur a tendance à attendre une déclinaison de recettes avec un poisson qu'il connaît bien. Si vous faites de la rilette au chinchard, vous êtes sûrs qu'on n'en vendra pas...

C'est difficile de lancer de nouvelles recettes, du fait du consommateur et de notre difficulté à mettre en avant les produits.

Peut-être une solution serait de faire en conserve des produits en même temps que dans d'autres rayons...

Mais c'est compliqué parce que, dans la grande distribution, les rayons sont différents, avec des rythmes d'approvisionnement spécifiques entre le frais, le surgelé ou la conserve.

L'idéal, mais c'est compliqué, c'est en partant d'une même espèce, de pouvoir la retrouver en conserve, au frais ou dans d'autres déclinaisons...

Loïc FABREGUES : Olivier DUPUY, vous êtes le gérant des Pêcheries de la Côtinière. Avec votre épouse, vous êtes poissonnier traditionnel, un e-commerçant mais aussi un mareyeur et transformateur artisanal.

Vous faites rêver vos clients avec des rillettes à base de chien, de rouget, de mullet, de maigre, mais aussi avec des soupes d'araignée. Mais que représente pour vous, le poids du saumon et du cabillaud dans votre chiffre d'affaires ?

Olivier DUPUY, Directeur général, Les Pêcheries de la Côtinière : En fait pour nous, le saumon et le cabillaud ne représentent que 2 à 3 % du chiffre d'affaires : environ 20 tonnes sur les 700 traitées.

Nous en travaillons toute l'année mais nous ne sommes pas confrontés au problème d'autres qui font 80 % de leur CA avec ce type de produits.

Nous sommes basés sur l'île d'Oléron et nous avons la clientèle des côtes : des personnes souvent connaisseurs de poisson.

Notre poisson, quel que soit l'endroit où nous le travaillons est valorisé différemment de ce qui se fait dans une grande surface. Nous avons la chance d'avoir des grands ports de pêche sur nos côtes, avec des débarquements très réguliers et une gamme de produits importante.

Là où nous avons des problèmes, c'est avec le consommateur : il est un problème pour valoriser nos produits !

A l'heure actuelle, pour lui faire manger du poisson plus souvent, avec des espèces moins connues comme le mullet, le maigre ou le merlu, c'est assez difficile.

Il y a un an, nous avons créé une conserverie en partant d'un constat : nous avons développé du traiteur depuis quelques années car un poissonnier ne peut pas ne pas être traiteur, tout comme un charcutier est charcutier et boucher ! Les modes de consommation et la disponibilité des gens changent. Cela permet de valoriser des produits : faire une brandade de morue ou de merlu ; valoriser une roussette en faisant une blanquette de roussette, etc.

Les gens consomment cela mais il faut leur apprendre, comme à l'école.

Je suis sur le bord de la côte et j'arrive à en faire manger aux enfants mais j'imagine que c'est plus dur pour les gens qui sont à 500 Km !

Céline ASTRUC : Et comment faites-vous pour convaincre sur Internet ? Avec les aléas de la pêche, votre catalogue d'e-commerce doit-il rester assez fixe ?

Olivier DUPUY : Nous travaillons le poisson sur Internet depuis 7 ans et nous avons fait un constat : on y a cru et on y croit encore, mais Internet n'est pas l'outil de commercialisation qui va révolutionner la poissonnerie.

Heureusement qu'on a d'autres points de vente... Internet aide surtout à faire connaître le poisson, à communiquer. Pour nous, cela représente néanmoins 5 % du chiffre d'affaires.

En fin de compte, sur Monpoisson.fr, les gens ne recherchent pas forcément ce qui se trouve chez leur poissonnier.

Il peut s'agir, par exemple, de céteaux parce qu'on n'en trouve pas à tel ou tel endroit. On répond à un besoin spécifique de personnes qui cherchent quelque chose. Mais si vous avez un bon poissonnier, vous n'avez aucun intérêt à acheter sur Monpoisson.fr ! Je le dis.

Après, je suis d'accord pour dire qu'il est effectivement compliqué de faire manger différentes variétés de poisson. C'est à nous de communiquer, de faire connaître mais aussi d'oser.

Dans notre conserverie, on a 15 sortes de rillettes dont une, variété de roussette, difficile à valoriser.

Je suis issu d'une île et je pense qu'on n'a pas assez dit que le métier de la pêche, c'est un métier d'hommes.

S'il n'y avait pas de pêcheurs, il n'y aurait pas de transformateurs, de poissonniers. Et il n'y aurait pas de marins !

Je crois qu'il faut vraiment rassembler ces corps de métier car l'un n'ira pas sans l'autre.

Je crains qu'à un moment donné, il y ait davantage de pêcheurs mais plus de poissonniers et plus de marché.

Je ne suis pas inquiet sur la pêche et sur la ressource. Du poisson, depuis 20 ans que je suis dans le métier, je n'en ai jamais vu autant. Il faut trouver des professionnels poissonniers, mais c'est très difficile à trouver !

Céline ASTRUC : Pierrick LEC'HVIEN, tout juste diplômé d'un BTS d'horticulture mais passionné de photos et de cuisine, vous vous êtes plongé voilà 25 ans dans les produits de la mer chez Système U.

Quels sont, dans votre enseigne, les volumes de produits de la mer qui transitent chaque année ? Et quelle est la part de saumon et de cabillaud dans vos ventes ?



Pierrick LEC'HVIEN, Responsable des produits de la mer, Système U : En 2013, nous ferons environ 35 000 tonnes de poisson. Et on fera sous 3 ans 10 000 tonnes de plus : soit 45 000 tonnes en tout par an.

Nous sommes résolument optimistes car je trouve qu'on est dans une filière fonceuse, qui bosse !

Pour le cabillaud et le saumon, en gros et selon les années, c'est entre 20 et 25 %.

Le saumon, en tout cas, fait partie des poissons aimés des Français et le cabillaud est aussi bien là !

L'intéressant, c'est que ces deux espèces sont un socle et, si nous arrivons à faire venir des gens en appétence sur d'autres espèces, c'est une vraie clé d'entrée.

Dans la distribution, on fait plein de métiers, dont un métier qui est immédiatement à côté de nous, celui de la viande. Quand je me bats avec mes collègues, si je peux prendre un client de la viande et l'amener sur le poisson, je suis gagnant ! Et ma clé d'entrée, c'est quelque chose de simple, peut-être le saumon et le cabillaud, pour expliquer ce qu'est la filière à de jeunes populations et les faire venir devant nos rayons pour qu'ils voient et achètent d'autres espèces.

Je note qu'il y a une forte corrélation entre le prix et les ventes.

Il est évident que pour le saumon et le cabillaud, les deux espèces « poids lourds », quand le prix chute, la consommation repart et inversement !

L'an dernier, les Norvégiens, qui sont plus des fermiers que des spécialistes du marketing, avaient fortement augmenté les prix du saumon : les ventes ont été scotchées ! Ils se sont fait peur et maintenant que les prix redescendent, les ventes repartent immédiatement.

Pour ce qui concerne le dos de cabillaud, actuellement en abondance, les prix chutent : environ 11€ du kilo aujourd'hui par rapport à 20 ou 25€ avant.

Ces deux espèces auront des effets de bord sur le prix des poissons en criée. C'est évident.

On doit savoir qu'il existe des alternatives : le lieu noir, par exemple ou le filet de plie qu'on ne vendait pas il y a 3 ans. Nous sommes actuellement en arbitrage sur ce poisson, mais on n'en a pas assez.

Les consommateurs sont en confiance quand la fraîcheur et le goût sont là.

C'est la même chose pour le filet de merlan. Si le prix est intéressant, nous pouvons le vendre très très bien.

Le tonnage cumulé de ces 3 poissons-là représente celui du dos de cabillaud dans notre enseigne.

Ce qui donne le moral, c'est d'aller sur les ports pour constater l'abondance de poissons et le travail des hommes.

Les pêcheurs depuis une dizaine d'années ont fait des efforts considérables. La distribution a aussi fait des efforts importants pour assurer plus de fraîcheur.

Mais, un aspect n'a pas bougé depuis 30 ans, c'est toute l'organisation de la mise en marché ! Depuis des années, nous sommes sur un *gap* horaire extrêmement tendu, où chacun a accumulé des contraintes de sécurité et de traçabilité, mais on n'a pas détendu ce qui permet l'organisation des marchés. Je crois que c'est un des angles sur lesquels il faudra un jour ou l'autre travailler. Nous en discutons avec France Filière Pêche régulièrement ; de l'argent a été investi en études sur ce sujet. Mais il faudra déboucher car, au bout du compte, il existe une vraie commercialisation possible du poisson et surtout une vraie valorisation en amont de la filière ! Je disais il y a 3 ou 4 mois à Gérard ROMITI du Comité des Pêches que je n'étais pas inquiet sur la valorisation en amont mais que ma préoccupation était plutôt la mise en marché : elle est statique depuis bien trop longtemps.

Céline ASTRUC : Quelles ont été les initiatives mises en place par Système U pour mettre en marché les espèces un peu oubliées ?

Pierrick LEC'HVIEN : J'ai beaucoup de chance car, avec plus de 1 000 rayons, j'ai 1 000 vendeurs ! C'est considérable. Nous communiquons beaucoup avec eux et nous avons mis en place des outils d'hyperréactivité, plutôt par le web, sur lequel on est capable de raconter une histoire complète sur le produit en rien de temps ! On sait communiquer de l'image, la trace du poisson, le port de pêche, etc.

Cela a rapproché le manager de rayon d'un seul coup d'un seul de la filière, alors qu'il peut être à 500 km des côtes. Si le manager de rayon devient propriétaire d'une partie de l'histoire, il lui reste la fin du travail pour aller au devant du client.

Le filet de plie et le filet de tacaud qui sont aujourd'hui des poissons sur lesquels on est en arbitrage faute de quantités débarquées suffisantes, ont été connus de cette façon-là. Car on sait très vite communiquer avec le consommateur et chaque distributeur a aujourd'hui un site marchand avec un très grand nombre de visiteurs. Cela a bien facilité les choses pour des espèces françaises mais aussi pour des espèces venant de plus loin.

Loïc FABREGUES : Pascal JEANSON, vous êtes Directeur marchés alimentaires chez Sodexo en France, créé en 1966 à Marseille. Ce groupe est implanté dans 80 pays, il réalise 18 milliards de chiffre d'affaires dans le monde. En France il gère la restauration de près de 4 000 sites : entreprises, hôpitaux, écoles, universités, maisons de retraite et établissements pénitentiaires. Chaque jour, 2,5 millions de gens utilisent les services de Sodexo. Pouvez-vous nous rappeler ce que représente Sodexo dans la distribution et la commercialisation des produits de la mer ? Et quels sont les circuits de la restauration collective la plus friande de poisson ?



Pascal JEANSON, Directeur marchés alimentaires, Sodexo : Notre groupe représente environ 6 500 tonnes de produits de la mer en consommation annuelle, dont 30 % de poisson frais.

On constate des besoins différents en fonction de nos clients. Dans les établissements scolaires, les besoins sont un peu normalisés par le GEMRCN qui indique le nombre de passages de produits qu'il faut dans un mois de menus, donc le poisson est concerné.

Au niveau de l'entreprise, c'est une offre multi choix que nous faisons au niveau de nos restaurants : le convive peut choisir entre 3 ou 4 plats, dont un poisson chaque jour.

Nous constatons une évolution de nos volumes de poissons plus conséquente que sur les autres familles de produits ; d'abord, pour une raison économique, avec des filières plus ou moins touchées ; la viande semble plus touchée par la crise aujourd'hui. Ensuite parce qu'il est plus facile de consommer du poisson à l'extérieur, en restaurant que chez soi, le poisson étant peut-être plus délicat ou long à cuisiner.

Ensuite, il faut dire que le poisson a des atouts nutritionnels, ce que nous mettons en avant.

Céline ASTRUC : Combien d'espèces ou de références peut-on retrouver chez Sodexo ? Le saumon et le cabillaud sont-ils des espèces phares chez vous ?

Pascal JEANSON : On parle effectivement beaucoup de saumon et de cabillaud chez nous, mais on gère selon le prix de revient : c'est important si on s'attache à une notion économique...

Pour nous, le premier produit consommé au sein de la restauration est le colin/lieu. Il est très prisé en France et il a un prix de revient intéressant pour nous.

Notre groupe est mondialement très attaché au développement durable. Les produits de la mer sont donc justement inscrits dans nos plans d'action dans chaque pays.

En fait, nous avons 5 piliers indissociables : d'abord, maintenir le choix, voulu par nos clients, d'une grande variété d'espèces dans les catalogues et menus.

Ensuite, il s'agit de supprimer de nos catalogues des espèces menacées et mettre des mesures de contrôles sur les autres. Puis, on choisit d'utiliser les écolabels ou les normes environnementales pour appuyer nos actions vis-à-vis de nos consommateurs. On cherche aussi à contribuer à la mise en place d'achats responsables en provenance de l'aquaculture. Et enfin, on essaie de développer une filière d'approvisionnement conforme à l'accord technique conclu entre Sodexo et WWF.

Concernant le *process* du référencement Sodexo sur les produits de la mer, notre première question est de savoir si l'espèce est menacée ou non. Nous ne travaillons pas tout seuls : nous nous appuyons sur les publications des ONG. Cela nous a amené à supprimer certains produits de notre catalogue, les ailes de raie par exemple, en tant qu'espèce menacée. **Voici la liste des les espèces menacées qui sont supprimées de nos catalogues et menus :**

Sabre noir	Lingue franche	Requin
Anguille (Europe)	Lingue bleue	Raie
Grenadier	Perche du Nil	Vivaneau
Flétan d'Atlantique	Empereur	Thon rouge
Flétan du Groenland	Daurade rose	Thon obèse

Aujourd'hui, nous avons pris des options sur des produits d'aquaculture, panga et tilapia, très positifs en matière de développement durable, car étant des poissons nourris de façon végétale.

Nous avons aussi signé un partenariat avec le MSC ; depuis 2010, le service achat de Sodexo France a été le 1^{er} service achat certifié MSC pour la restauration collective. En 2011, deux sites d'entreprise ont été certifiés et en 2013 nous avons eu la cuisine centrale de Sète certifiée, celle de Saint-Malo étant en cours de certification MSC.

Ces dernières années, nous avons également travaillé sur la viabilité des filières, et les poissons certifiés MSC référencés chez Sodexo sont les suivants : Hoki, Cabillaud (Atlantique et Pacifique), Colin d'Alaska, Saumonette, Limande du Nord.

Je voudrais préciser, concernant des poissons exotiques comme le panga ou le tilapia, que la presse ou la TV ne nous aident pas ! Il n'est pas toujours facile de vendre ces produits-là à nos consommateurs. Nous devons donc toujours bien expliquer et communiquer.

Aujourd'hui, nous avons 2 personnes de Sodexo au Vietnam pour contrôler l'amont de la filière et je peux dire qu'il y a des gens qui travaillent sérieusement sur le sujet.

Céline ASTRUC : Peut-on voir aussi dans les restaurations d'entreprises ou les cantines scolaires des poissons comme les mullets, les grondins, les tacauds ?

Pascal JEANSON : Oui et, pour cela, on s'appuie sur nos fournisseurs, nos mareyeurs. On commence à mettre en place un système d'offres « poisson du jour » qui tient compte des conditions de pêche et d'un coût portion car, pour nous, l'aspect économique est très important : c'est le fournisseur qui choisit un produit en fonction d'un coût déterminé et il achète en fonction de la meilleure offre du jour.

Céline ASTRUC : Marion FISCHER, vous êtes ingénieur agronome de formation, vous avez fait vos débuts dans l'aquaculture française et tropicale. Vous vous êtes passionnée pour le tilapia et l'ombrine tropicale, avant de vous plonger dans les chiffres de la filière des produits de la mer chez l'Ofimer puis FranceAgriMer.

Pendant 5 ans, vous avez suivi les chiffres de la consommation des produits aquatiques, un atout pour rejoindre France Filière Pêche en avril 2012 en tant que responsable de la communication et du marketing de la marque *Pavillon France*.

La campagne télé et le site ont été lancés en septembre ; quels sont les premiers retours ?



Marion FISCHER, France Filière Pêche : *Pavillon France* a donc 9 mois d'existence aujourd'hui.

Nous avons réalisé 3 vagues télé et ouvert un site internet grand public pour faire de la pédagogie auprès des consommateurs.

Nous avons identifié les freins à la consommation de poissons frais et des produits de la pêche française et nous avons souhaité proposer un site plein d'astuces, de recettes pour aider chacun dans sa consommation de poisson et pour mettre en avant des espèces peu connues du grand public.

Notre site est bien visité, environ 600 000 visiteurs et des pics en campagne de communication de 15 000 personnes par jour.

Nous avons fait un posttest après notre campagne de communication de janvier. Les chiffres d'acceptation au niveau du consommateur ont été une bonne surprise après à peine 6 mois d'existence : 1/3 des consommateurs connaissaient déjà la marque *Pavillon France*, avec des taux d'agrément encourageants (90 % des personnes satisfaites de la campagne et adhérents à la démarche).

Les intentions d'achat ont été jusqu'à 80 %, chiffre significatif, même si ne sont que des intentions.

Loïc FABREGUES : Ce site internet bien fréquenté vous permet-il d'avoir une idée des espèces qui intéressent le plus les internautes ?

Marion FISCHER : Les espèces sur lesquelles les pages sont les plus consultées sont la coquille St Jacques, la lotte, la langoustine, le maquereau, le poulpe, soit en recettes soit en conseils ou astuces d'achat.

Chaque semaine, que ce soit sur la *home page* du site ou avec des fiches recettes sur les points de vente, nous mettons aussi en avant telle ou telle espèce un peu plus méconnue.

Céline ASTRUC : *Pavillon France* est avant tout une marque que l'on trouve sur les rayons marée.

Pourrait-on la voir sur des produits transformés ? Et en restauration ?

Marion FISCHER : La marque *Pavillon France* a été créée à l'origine pour pouvoir être présente aussi sur les produits transformés.

Nous n'avons que 9 mois d'existence et la marque est d'abord lancée sur les produits frais, mais nous devons encore beaucoup collaborer techniquement avec les transformateurs.

Par la suite, il faudra travailler en marketing pour expliquer au consommateur qu'on est bien dans une logique d'origine des produits et d'identification du pavillon. Nous avançons petit à petit sur ce sujet.

Concernant la restauration, nous sommes en relation avec les restaurations et les grossistes pour lancer quelques opérations-test d'ici la fin 2013.

Loïc FABREGUES : Pascal JEANSON, quel regard portez-vous sur cette initiative de France Filière Pêche qui vise à valoriser la diversité de consommation des pêches françaises comme un engagement en faveur du durable ?

Pascal JEANSON : C'est une demande aussi exprimée par nos clients. On nous demande de plus en plus de local, quelle que soit la gamme de produit, pour les fruits et légumes mais aussi pour la marée.

C'est la même chose pour le surgelé pour lequel nous essayons de travailler avec des produits de filières françaises. Pour le frais, nous travaillons avec les différents ports français dans les criées.

Céline ASTRUC : Jean-François HUG, pensez-vous qu'il serait difficile de faire apparaître la marque *Pavillon France* sur une boîte de conserve ?

Jean-François HUG : Non, ce n'est pas difficile de faire apparaître une marque. Ceci étant, nos emballages sont très petits et nous avons déjà 3 ou 4 logos qui apparaissent sur la boîte. C'est compliqué pour la lisibilité.

Mais sur la question de lancer de nouveaux produits dans le rayon conserve, aujourd'hui, pratiquement tous les Français achètent des conserves, mais il y a une difficulté d'habitudes. Car le consommateur vient pour acheter une conserve qu'il a déjà décidé d'acheter.

Lui faire acheter autre chose, suppose une mise en avant de cette autre chose. Sans contact direct avec lui, nous devons donc utiliser des techniques extrêmement coûteuses. Pour le merlu que nous avons lancé en conserve, nous n'y serions pas parvenus si nous n'avions pas bénéficié d'un concours avec Intermarché qui l'a primé comme innovation de l'année et l'a référencé dans 100 % de ses magasins, sans marge pendant 3 mois !

Pour lancer de nouveaux produits, on a vraiment besoin de l'aide de nos clients distributeurs pour mettre ces produits visibles au consommateur.

Et notre travail en tant que marque, c'est aussi de faire l'animation. Sur le merlu, on a essayé quelque chose de nouveau et rarement fait autour du poisson quand même odorant, c'est de faire déguster !

Mais même pour notre entreprise, qui n'est pas une PME mais une ETI, c'est quelque chose d'extrêmement coûteux. C'est vraiment compliqué de lancer de nouveaux produits sur des espèces peu connues. Mais, en étant aidés de nos clients, on peut faire des choses.

Loïc FABREGUES : Béatrice DARY, vous retrouvez-vous dans les difficultés évoquées par Jean-François HUG pour sortir des deux ou trois espèces phares ?

Béatrice DARY : Oui, évidemment, je m'y retrouve. Avec une difficulté supplémentaire liée aux surgelés car le rayon est encore moins « *funky* » qu'un rayon conserve ! Il fait froid, on a peur de rompre la chaîne de froid, il y a beaucoup de références, etc. Il faut vraiment être imaginatif sur la communication qu'on amène autour du produit car, le surgelé comme la conserve n'a pas de vendeur.

Je rejoins ce qui a été dit : pour réussir à vendre une innovation, il faut qu'industriels, transformateurs et distributeurs travaillent main dans la main. L'innovation ne marche que si elle est rachetée par le consommateur ; mon métier n'est pas de distribuer, mais de produire. Si mon innovation n'a pas le juste prix, n'a pas le bon seuil d'acceptabilité, le consommateur ne suivra pas. C'est pareil en restauration. Pour avoir des innovations succès, il faut travailler avec le distributeur et tous les maillons de la chaîne.

Je pense comme Monsieur LEC'HVIEN que le saumon et le cabillaud sont des socles. Je crois fortement qu'on peut amener des clients à goûter autre chose, mais on vendra toujours principalement ces 2 produits.

Céline ASTRUC : Pierrick LEC'HVIEN, on voit aujourd'hui une évolution dans la distribution alimentaire, c'est le *drive*. On n'y imagine pas facilement le consommateur acheter du poisson dans ce contexte-là...

Est-ce pour vous une menace ? Cela risque-t-il de renforcer le peu d'espèces différentes déjà vendues ?

Pierrick LEC'HVIEN : Assurément oui. Mais le phénomène *drive* est encore trop récent pour capitaliser sur tous les sujets et il faut observer.

Ce qui est intéressant à travers le *drive*, c'est comment recapitaliser sur la force de vente pour garder les clients.

Que peut-on leur offrir de différent qu'ils trouveront sur Internet ?

Le *drive*, c'est d'abord un déport de chiffre d'affaires, ce n'est pas forcément additionnel.

La question à se poser, c'est si ce n'est pas une opportunité pour travailler justement les métiers sur ces espèces qui méritent de l'attention.

Je ne vois pas le *drive* comme une menace.

D'une manière générale, pas uniquement pour Système U, pour 100 clients qui rentrent dans un magasin, on a, en gros, uniquement 10 qui passent devant le rayon poisson et qui achètent. Donc, l'effort à faire c'est pour en attraper

un ou deux ou trois de plus, sachant que la cible peut être proche de 20 % car on peut donc doubler dans les années qui viennent les ventes de poisson ! Je suis résolument optimiste.



Le *drive* c'est encore une façon de faire connaître le poisson. On dit souvent que le libre service (LS), c'est pour les jeunes. Nenni ! Les anciens comme les jeunes vont sur le libre service et les anciens comme les jeunes vont sur le traditionnel. Pour moi, cet ensemble fait que ce sont de vraies opportunités.

Le facteur que la profession a tendance à oublier, c'est que si vous regardez dans le métier de la viande, la spirale de prix de la viande est considérable depuis des années. Au point de scotcher les ventes. Il y a un effet de frein au niveau de la viande qui trouble les consommateurs, d'autant que le corps médical a mis en évidence les bienfaits du poisson sur la santé. En 5 à 10 ans, on a détourné le consommateur vers la noblesse du poisson !

C'est une véritable opportunité à saisir.

D'accord, il y a des rejets, il y a encore du boulot à faire, mais on en a largement tous sous le pied pour conquérir une nouvelle clientèle, qui existe mais n'a pas encore franchi cette étape-là.

Le *drive* sera une qualité de réponse ; le libre service, les plats cuisinés, le traiteur et le rayon traditionnel garderont leurs espaces dans les magasins !

Quand j'ai démarré la filière, on m'a dit : « votre mission, c'est simple, dans 3 ans, il n'y aura plus que du libre service ! ». J'ai alors fait le tour des différents ports avec mon bâton et à partir de ce moment-là, on a écrit une histoire différente en disant : le libre service sera une voie, le rayon traditionnel sera une voie et on en vendra pas que du saumon ou du cabillaud, mais aussi de la lotte, du bulot, etc.

Pour autant, il faudra un effort considérable de la profession pour y parvenir. Et cet effort n'aura de sens que s'il est mis à profit par les transformateurs ou les distributeurs que nous sommes.

Il faut qu'ils réalisent que certains jours sont plus précis et meilleurs que d'autres, les vendredis et les samedis, par exemple, les consommateurs sont plus nombreux en magasins.

Ce type de petits mécanismes sera salutaire pour le développement de ces espèces qui sont abondantes par moments : mulot, maigre, etc.

Olivier DUPUY : Je pense que Monsieur LEC'HVIEL a raison. Il faut que l'amont et l'aval travaillent ensemble pour valoriser les produits. Nous sommes aussi confiants sur l'avenir.

La conjoncture est difficile, comme partout, mais on voit l'avenir avec sérénité.

Pierrick LEC'HVIEN : A partir du moment où le poisson est dans la cale du bateau et que le bateau est tout prêt du port, pourquoi le poisson n'est-il pas mis en marché le plus rapidement possible ? C'est la question à se poser !

Pourquoi doit-il attendre dans la cale, dans les caisses et sur le quai ? Les heures perdues sont celles de la valorisation !

Loïc FABREGUES : Marion FISCHER, les produits d'élevage ne bénéficient pas aujourd'hui de la *marque Pavillon France*. Est-il envisageable de la voir un jour sur les huitres, les moules ou la chair d'esturgeon, les producteurs de caviar du Sud-Ouest ayant du mal à commercialiser la chair qui arrive en abondance en même temps ?

Marion FISCHER : C'est vrai qu'actuellement, les produits *Pavillon France* sont très étiquetés « produits de la pêche sauvage ». En termes de communication et de marketing, c'est donc un peu compliqué pour le moment.

Après, il faudrait dissocier coquillages d'élevage (huitres et moules) et les poissons d'élevage.

Ce n'est pas envisageable aujourd'hui, en début de démarrage de marque. On n'est pas là.

On verra plus tard pour les évolutions.

Commentaires de Maurice BENOISH, Président, Port de Lorient-Keroman : J'ai deux remarques.

Pour Monsieur LEC'HVIEN sur la modernisation de la commercialisation : je crois que peu de secteurs sont aussi modernes en termes de commercialisation que la pêche.

Je parle de ce que je connais, le port de Lorient, le poisson est vendu le vendredi et débarqué dans la nuit de dimanche à lundi. Il existe donc des préventes ; le poisson est parfois vendu alors qu'il est encore en mer dans le bateau. Les systèmes informatiques, extrêmement performants, sont faits de façon à ce que tout le monde puisse se connecter et acheter à distance.

Plus de 20 % de la pêche lorientaise est vendue à des mareyeurs d'autres ports ; les poissonniers peuvent acheter le matin « sans sortir de leur lit » et choisir la caisse de poisson en photo sur leur ordinateur.

Donc, les choses sont beaucoup plus avancées que vous ne le laissez entendre. Je trouve donc qu'on est très moderne pour la commercialisation !

Ma 2^{ème} remarque pour Monsieur JEANSON : j'ai été très choqué de la façon dont il manage sa commercialisation. J'ai l'impression qu'il est vraiment aux mains des ONG. Je suis sidéré de voir la liste des espèces interdites !

Cette année, la commission a augmenté de 30 à 70 % les quotas de sabre, de grenadier, de lingue franche, etc.

Je ne me reconnais pas du tout dans vos espèces interdites !

Le thon rouge n'a pas de problème, même si en Méditerranée, il y en a eu, à un moment.

Quand vous dites, on va mettre du panga, je veux bien et je comprends que c'est une question de prix.

Effectivement, le panga est moins cher que le sabre. Mais si je vous mets dans une assiette du panga et du sabre, j'ai goûté du panga une fois, je vous dis que je n'en prendrai pas deux fois !

C'est là le pêcheur qui parle, et j'ai été très choqué de la façon dont vous managez cela. Vous obéissez carrément aux ONG. C'est votre problème, je le comprends, mais ce n'est pas comme ça qu'on entendait la liberté ou la puissance des grands groupes...

Pascal JEANSON : Je ne crois pas que vous puissiez dire cela.

Nous essayons de nous appuyer sur nos fournisseurs. Et nous essayons de développer aussi les produits de pêche française.

Quand je disais que notre premier produit en volume chez Sodexo, c'est le colin/lieu, c'est pour une question de prix, car nous sommes une restauration sociale, et donc ce n'est pas le saumon ou le cabillaud.

Mais je suis tout à fait disposé à avoir des contacts avec la filière encore plus en amont pour travailler avec vous.

Ce matin, j'entendais que, sur les côtes françaises, le merlu se trouvait en abondance. Nous devons peut-être effectivement travailler ensemble. C'est une idée...

Pierrick LEC'HVIEN : J'ai bien dit que tout avait été très modernisé et je considère que l'effort fait par les pêcheurs est supérieur à l'effort fait à terre ! Mais cela ne va pas assez vite ou c'est parfois décalé.

Un seul exemple : pour la coquille St Jacques de la baie de St Brieuc, c'est 5 ou 6 000 tonnes de quota annuel.

Les plus gros débarquements ont lieu le lundi, le marché est le vendredi et le samedi ! Faites l'opération : chaque fois que le pêcheur va pêcher de la coquille St Jacques le lundi, il passe à côté de la valeur ajoutée.

C'est un exemple et en effet, on trouvera des exemples contraires.

Mais, d'une manière générale, la mise en marché n'est pas en cohérence avec l'organisation elle-même des marchés d'aujourd'hui et le facteur temps, qui est primordial ! C'est ça que j'ai voulu préciser.

Questions d'un participant : Monsieur JEANSON, par rapport aux ONG, comment arbitrez-vous les conflits qui peuvent exister entre les différents guides et recommandations ?

J'ai été surpris que vous n'intégriez pas les avis des scientifiques européens objectifs du CIEM (le Conseil internationale pour l'exploration de la mer).

Je crois comprendre que vous déléguez cette expertise à des ONG, notamment le WWF.

J'aimerais que vous nous en disiez un peu plus sur votre partenariat technique WWF et le coût annuel pour une entreprise comme la vôtre. Des bruits courent sur des montants entre 100 000 et 250 000 €.

Enfin, que se passera-t-il demain quand l'écolabel pêche durable ne sera plus à la mode et qu'il s'agira par exemple du bilan carbone ? Sachant que le bilan carbone des poissons de pêche est 5 fois inférieur à celui de la production de viande de bœuf ou de veau, retirerez-vous le veau de vos rayons ?

Pascal JEANSON : Retirer le veau ? Non, je crois qu'il faut respecter chaque filière !

Concernant le coût du partenariat avec WWF, ce n'est pas moi qui ai géré cela, ça a été fait au niveau du groupe Sodexo. Je suis désolé de ne pouvoir vous donner de réponse.

En ce qui concerne la remise en cause de certaines ONG, on est effectivement en relation à un moment donné puis les choses peuvent évoluer. Ce n'est pas parce qu'on a un partenariat avec une ONG qu'on n'écoute pas les autres et qu'on ne regarde pas notre environnement. Nous ne sommes aux mains de personne et c'est Sodexo qui décide en dernier lieu.

Céline ASTRUC : Pour compléter sur les bilans carbone, c'est peut-être un argument qu'il ne faut pas trop avancer car, les premières études révélées seraient plutôt en faveur du panga du Vietnam qui arrive surgelé par conteneurs ! Ensuite, il ne faut pas l'oublier, il y a la pression des consommateurs !

Je crois que *Pavillon France* se prépare à ce que des questions soient posées sur l'engagement de la filière en matière de développement durable. Comment vous préparez-vous à ces questions ?

Marion FISCHER : *Pavillon France* a été effectivement lancé avec une notion d'origine mais, surtout, nous sommes dans une démarche de progrès, avec un cahier des charges très évolutif au fur et à mesure des notions de qualité croissante. Nous nous préparons et n'en sommes qu'au début.

Une fois la marque bien ancrée et le socle posé, notre but est de faire évoluer la marque et la filière avec !

Commentaire d'un participant : Il ne s'agit pas de stigmatiser Sodexo, mais c'est une entreprise vraiment en contact avec les consommateurs et elle est dans une réalité que vous ne connaissez pas tous forcément !

Elle fait un travail important sur les produits de la mer et je pense qu'il ne faut pas faire de faux procès car on est face à une émotion de l'opinion publique qui est complètement différente de celle de la filière.

Céline ASTRUC : Dans cette logique de valorisation des espèces, se pose la question de la formation des professionnels...

Olivier DUPUY : Oui et le message à faire passer, c'est que le pêcheur ou le poissonnier puisse donner envie à son fils d'être pêcheur ou poissonnier ! Ce sont des métiers nobles qui ont été trop dévalorisés jusqu'ici et qu'il faut impérativement remettre au goût du jour ! Car on ne trouve plus assez de pêcheurs ou de poissonniers à l'heure actuelle alors qu'on peut fort bien gagner sa vie dans la filière.

Commentaire d'Hervé DANET, PUBLICIS ACTIV : J'ajoute que tous les métiers et les produits de la filière pêche sont « magiques » aux yeux des consommateurs. Il y en a peu qui ont une aussi bonne image dans l'alimentaire !

Il y a donc un potentiel extraordinaire qui doit être davantage exploité car on a vu une certaine perte de culture chez les consommateurs pour les produits de la mer.

Cela étant, quand on va au restaurant, qu'est-ce qu'on a envie de commander ? Du poisson le plus souvent car cela fait partie du désir du « bien manger »...

Olivier DUPUY : Quand les gens viennent chez nous pendant leurs vacances, ils mangent du poisson presque tous les jours ! Et quand ils rentrent chez eux, ils en consomment bien moins... C'est ça qu'il faut faire changer tous ensemble.

Gérard ROMITI, Président, Comité national des pêches : Je ne veux pas qu'on suive certaines personnes qui veulent marginaliser notre filière...

Je suis d'une génération où mes parents n'ont pas pu m'envoyer dans les facultés et les grandes écoles.

Moi, j'envoie mes enfants à Paris pour faire leurs études supérieures ; cela veut dire que la filière n'est pas morte et qu'elle évolue ! J'ajoute que certains ont « la trouille » des ONG. Pourquoi le thon rouge est-il dans la zone rouge ?

Travaillons ensemble en amont et en aval de la filière sur la mise en marché car c'est très, très important !



- > **Jean-Pascal BERGE**, Directeur du Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine, Ifremer
- > **Philippe COSTENOBLE**, Directeur Général, Copalis
- > **Jean-Baptiste DELPIERRE**, Président, Pôle Aquimer

Céline ASTRUC, rédactrice en chef, PdM : Jean-Pascal BERGE vous êtes le Directeur du Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine au sein de l’Ifremer à Nantes. Votre passion, c’est la valorisation biotechnologique des ressources marines peu exploitées, selon des méthodes respectueuses de l’environnement. Vos mots clé sont coproduits, hydrolyses enzymatiques, protéines, peptides, lipides... Pour un acteur comme vous, la fin des rejets, c’est une opportunité ?

Jean-Pascal BERGE, Directeur du Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine, Ifremer :

Cela peut devenir une opportunité si j’ai la réponse à la question : A-t-on le droit de les valoriser et avoir une quelconque retombée économique ? Aujourd’hui, je n’ai pas de réponse...

En fait, il y a une obligation de débarquer les rejets, mais ces rejets peuvent-ils être valorisés et entraîner des retombées économiques justifiant la mise en place d’une chaîne de valorisation ?



Loïc FABREGUES, journaliste, *le marin* : Dans notre débat d’aujourd’hui, il faudra effectivement passer outre le fait qu’on n’a pas la réponse à la valorisation de ces rejets...

Cela dit, des coproduits plus importants que les farines de poisson sont-ils possibles ? Et si oui, lesquels ?

Jean-Pascal BERGE : D’abord, je précise que le coproduit, c’est ce qui est généré dans un processus traditionnel de transformation et qui est inévitable. Les farines animales sont un dérivé de ces coproduits : la tête, les viscères, la peau : tout ce qui ne finit pas dans l’assiette du consommateur.

Si je raisonne en produits dérivés, il y a de nombreux produits qui permettent d’avoir une plus forte valeur ajoutée ; ensuite, le positionnement sera, soit de niche avec des petits volumes mais des prix unitaires assez élevés, soit des marchés de masse comme des fertilisants agricoles, des farines, de l’énergie, avec des volumes conséquents et une valeur unitaire beaucoup plus faible.

Il faut donc jongler entre ces deux équilibres, étudier les marchés, les matières premières et les acteurs intéressés !

Céline ASTRUC : Vous avez travaillé sur une cartographie de ces flux. Si vous pouviez utiliser cette biomasse marine, cela ajouterait-il des volumes suffisants pour créer des filières de valorisation qui permettent de rémunérer un peu plus le pêcheur ?

Jean-Pascal BERGE : Peut-être Monsieur COSTENOBLE vous renseignera-t-il mieux que moi ?

Nous avons cartographié les flux de biomasse marine débarqués sur le littoral français, pour voir leur devenir, les sous-produits générés, et quel serait l'impact si la loi zéro rejet était appliquée ?

Quelle augmentation de ces flux ? Et quelle nouvelle destination de ces produits ? Aujourd'hui, on est encore dans le flou. Aucun rejet à ce jour n'a été débarqué. On n'a donc fait que des hypothèses. Ce matin, on a avancé des chiffres : entre 40 000 et 100 000 tonnes. Et je pense que les filières en place sont à même d'absorber cette augmentation de flux.

Ensuite, il y aura des stratégies locales à mettre en place puisque ce qui impacte fortement la stratégie de valorisation, c'est le transport. Donc, il faut être au plus près de la zone de débarquement de ces nouvelles biomasses.

Loïc FABREGUES : Concrètement, comment passer d'une idée de valorisation à une valorisation pratique ? En fait, comment convaincre le professionnel d'adhérer ?

Jean-Pascal BERGE : C'est difficile. Ma spécialité, c'est sur les sous-produits, je vais donc plutôt aller voir les conserveurs, les mareyeurs, tous ceux qui transforment le poisson et qui ont l'habitude de vendre la partie noble du poisson.

Je vais leur proposer de développer un procédé, en partenariat avec différents acteurs pour vendre des produits auxquels ils ne sont pas habitués.

Mais nouveau produit, veut dire nouveau marché, nouveaux acteurs, et souvent ça s'arrête là car ils disent : c'est un marché que je ne connais pas, je ne veux pas faire ! Trouvez-moi un acheteur pour ces matières premières, et je m'en débarrasse.

Céline ASTRUC : Philippe COSTENOBLE, vous êtes depuis 8 ans le Directeur général de Copalis. Basé à Boulogne, Copalis s'est imposé comme un géant de la valorisation des coproduits d'origine marine. Vous avez investi 2 M€ dans CINOV, une nouvelle unité de transformation des coproduits de poisson. Comment percevez-vous cette question de des rejets ? Cela peut-il être une opportunité et dans quelles conditions ?

Philippe COSTENOBLE, Directeur général, Copalis : Il y a un paquet de réponses qu'on n'a pas aujourd'hui ! Mais on va essayer de se placer un peu sur du théorique. De toute façon, on va se dire qu'il s'agit de protéines et on manque de protéines. Quelque part, il serait aberrant de n'en faire que de la farine. Même si la farine peut servir à alimenter des animaux ou des poissons...

Aujourd'hui, on ne sait pas encore dans quel secteur on pourra aller, mais on est bien obligé de s'interroger sur l'utilisation de ces rejets !

Déjà, au lieu d'aller vers de la farine de poisson, on peut penser à des produits plus évolués, en cassant cette protéine pour en extraire des peptides, des acides aminés pour mieux valoriser l'ensemble.

Car à un moment donné, sans même parler d'argent, mais la question est bien posée, il faudra bien s'interroger sur la façon de valoriser tout ça.

Et dans quel secteur ? Pour le moment, tout ce qui animal paraît ne pas poser de souci.

Ensuite, si je vais extraire, par exemple, la peau de poisson et en faire du collagène, pourrais-je le commercialiser en cosmétique ? Pourquoi pas ? Mais on n'a pas encore la réponse.

Est-ce que je peux faire des produits pour complément alimentaire ? Le marché est croissant, notamment en Asie avec de très gros développements.

On peut aussi se dire qu'il est dommage de ne pas mieux valoriser une protéine.

Je dis qu'aujourd'hui il y a plein de possibilités, des valorisations peuvent être très intéressantes et c'est ce que nous essayons de développer sur les coproduits.

Loïc FABREGUES : Vous valorisez cette biomasse marine sur différents marchés : l'alimentation humaine, l'alimentation animale, les cosmétiques, la santé. Que représente chaque débouché dans votre activité en volume, en valeur ?



Philippe COSTENOBLE : En partant d'un poisson débarqué, on en extrait le filet, puis, il va rester un coproduit, ce qu'on appelait il y a quelques années les déchets !

Aujourd'hui, je dis, il n'y a plus de déchets, tout ce qui reste peut être valorisé. Et le coproduit restant, si on le met dans un bac isotherme, il a autant de qualité alimentaire que le filet. Et c'est un peu dommage d'en faire de la farine de poisson.

On peut extraire d'autres choses : les chutes de parage, les arêtes où l'on peut récupérer de la chair de poisson (et faire de la pulpe) les têtes qui peuvent être valorisées pour l'homme dans certains endroits où les têtes sont appréciées ; puis, la peau de poisson, les cartilages, les arêtes, la chair, les foies, les laitances, etc.

On peut faire plein de produits pour la diététique, la cosmétique et enfin, il y a le reste du reste qui peut être valorisé en alimentation animale.

La force aujourd'hui de Copalis est d'avoir l'ensemble de ces valorisations. In fine, on n'a aucun déchet et tout est valorisé. Que représentent ces valorisations ? Il y a quelques années, les coproduits pour l'alimentation animale représentaient 99,9 %. Aujourd'hui, cela représente encore 60 % et tout ce qui est diététique ou cosmétique va représenter 5 M€, alors que

c'était zéro il y a 7 ans. Et tout ce qui est valorisation vers l'humain, va passer de zéro il y a 2 ans à 3 M€ ! Petit à petit, on apporte de la valeur ajoutée. Notre objectif c'est de développer tout ce qui est vers le bas et d'aller, in fine, vers l'animal.

On peut tout à fait se dire que les rejets, c'est de la protéine et des choses seront intéressantes.

Maintenant, que sera-t-il possible de faire ? On n'a pas les réponses mais des voies d'exploration, il y en a.

Céline ASTRUC : Aujourd'hui, vous achetez la ressource auprès des mareyeurs. Mais, quand on parle de rejet, l'achat risque de faire auprès des pêcheurs, auprès des OP ou des criées. Vous achetez, je crois, la tonne de déchets (ou de coproduits). Quel en est le coût ?

Philippe COSTENOBLE : Je ne vais pas vous le dire car ça dépendra du rejet. Je ne sais pas encore quel est le rejet-type et qu'est-ce qu'il contient. Dès qu'il y aura un rejet-type, on pourra mettre des chiffres.

La 2^{ème} interrogation est : quel type de valorisation on pourra privilégier ? C'est important.

Aujourd'hui, certains coproduits coutent très cher et d'autres moins. Cela peut être un facteur 10 ou 20 entre la petite partie qu'on va acheter et le coproduit de masse qu'on achètera par ailleurs.

Céline ASTRUC : Monsieur BERGE, vous avez étudié les flux de la tonne de coproduit. Copalis située dans le Nord-Pas de Calais est dans un bassin de matières premières de cette biomasse marine très bien centralisé, ce qui rend l'achat possible.

Pensez-vous que dans l'Ouest, il y ait les mêmes perspectives, avec la possibilité de vendre ?

Jean-Pascal BERGE : Cela dépendra de deux paramètres : d'abord, la proximité géographique avec le centre de traitement. Car, le coût du transport va impacter très fortement ; ensuite, ce sera l'état de fraîcheur et la nature de votre coproduit.

Si le même soin a été apporté au coproduit qu'au produit lui-même, avec une fraîcheur irréprochable, et des volumes suffisants, on peut avoir des taux de rotation suffisamment élevés.

Mais il y aura toujours plusieurs types de coproduits. Ce qui fait la valeur marchande d'un coproduit, c'est la protéine. Si vous vendez des arêtes, il y aura très peu de protéines et vous les vendrez très peu cher, voire vous devrez payer pour vous en débarrasser !

Par contre, vendre des résidus de filetage, là, vous pourrez en tirer un bon prix !

La valeur d'un coproduit se fera donc autour de la proximité géographique, de sa fraîcheur et de son taux de protéine.

Loïc FABREGUES : J'imagine que mettre en place tous ces *process*, cela a un coût et les rejets ont normalement vocation à disparaître. Cela n'est-il pas réhibitoire pour aller investir dans des *process* industriels dont le temps de vie est inconnu ?

Philippe COSTENOBLE : Il n'y a pas besoin d'investir, les installations sont là. Aujourd'hui, ce n'est pas tout à fait à 100 % mais on a de la marge. On sait très bien que sur une installation achetée pour faire 100, on peut aller jusqu'à 120 au bout de quelques années !

On est aussi en train de penser à d'autres valorisations possibles, pour innover. On n'a pas fini d'avancer là-dessus. On est encore assez près du début ! Le prix des coproduits frais n'a pas fini de grimper.

Céline ASTRUC : Jean-Baptiste DELPIERRE, vous avez été Président du groupe DELPIERRE mais aussi du syndicat des armateurs à la pêche, de la Mutuelle d'Assurance des bateaux de pêche, du Centre d'expérimentation et de valorisation des produits de la mer, de Fromnord, Capécure et depuis 96, d'Aquimer le pôle de compétitivité de la filière.

Le pôle AQUIMER a pour vocation de soutenir l'innovation. Pour le pôle et pour vous, doit-on considérer les rejets comme une matière première ou un déchet valorisable ? Que devrait, selon vous, autoriser la Commission pour que ce soit une opportunité ?



Jean-Baptiste DELPIERRE, Président, Pôle Aquimer : D'abord, je ne voudrais plus entendre le terme de « déchet », mot banni à Boulogne/mer, banni aussi au pôle de compétitivité d'Aquimer.

Ce pôle, je le précise, est axé uniquement sur la valorisation des produits du secteur de la pêche et de l'aquaculture.

Nous avons labellisé, depuis 2004, une centaine de projets à hauteur de 160 M€ en R&D.

Cela veut dire que le pôle est très ouvert à la profession pour travailler sur ce problème des rejets.

Nous ne savons pas ce que la Commission va nous autoriser à faire et nous ne savons pas si nous pourrions vraiment valoriser : alimentation animale, humaine ? Si on peut aller sur l'alimentation humaine, des pistes importantes existent, évoquées par Monsieur COSTENOBLE.

Il est clair que si on parle de ce problème, plus on va monter en qualité, plus je vais parler du pêcheur, plus on va exiger de lui et de l'armateur.

Bien que ce ne soit pas inscrit dans les textes de la Commission, je vois très mal un pêcheur travailler un certain tonnage de poissons s'il ne peut pas être rémunéré. A mon avis, il ne l'acceptera pas.

Si demain, les rejets sont interdits, parce qu'on les considère inopportuns d'un point de vue économique et écologique, il est évident que le pêcheur va devoir être rémunéré.

Peut-on dire que la fin des rejets en Europe est une opportunité ?

Je vais plutôt me tourner vers le monde entier pour répondre. La France, c'est environ 100 000 tonnes de rejets, l'Europe, 1 M de tonnes et le monde 10 M de tonnes.

Si on envisage ces volumes, cela fait un avenir certain pour ceux qui accepteront de travailler sur ces sujets.

Je rappelle aussi qu'aujourd'hui, les océans couvrent 70 % du globe et qu'il n'y a que 1,5 % de ressources alimentaires qui en proviennent !

Notre planète devra, par contre, assurer en 2050 le besoin en nourriture pour 9 milliards d'habitants. Il y a là beaucoup à faire ! Peut-être la génétique permettra d'augmenter les productions végétales mais cela ne suffira sans doute pas.

Si on parle d'aquaculture, on doit constater une forte augmentation depuis 10 ans, et depuis 2011, de 11 % chaque année, ce qui est énorme.

L'inquiétant, c'est que la pêche de poissons sauvages dans le monde plafonne en gros à 90 ou 95 M de tonnes et là, cela pose problème si on veut continuer à manger du poisson !

De ce fait, les presque 10 M de tonnes de rejets dans le monde, environ 10 % des poissons sauvages capturés, s'ils étaient valorisés, devraient compenser partiellement le déficit de ressources alimentaires que vont connaître les générations futures.

Je rappelle une petite histoire : au Portugal, il y a 30 ans, on ne mangeait que des têtes de cabillaud ! Aujourd'hui, le Portugal est un gros consommateur à part entière de poissons !

Loïc FABREGUES : Avez-vous des projets en cours pour valoriser ces rejets ? Quels sont les secteurs les plus impliqués pour valoriser ces rejets ?

Jean-Baptiste DELPIERRE : C'est une question difficile ! Copalis est un acteur connu. A Boulogne, on trouve aussi de grosses entreprises qui transforment les rejets.

Je ne peux dévoiler toutes les études entamées aujourd'hui. Au sein d'Aquimer, il y a une réflexion sur le projet Carrejet, qui a pour but de rentrer dans le détail de cette valorisation.

Les exemples de Copalis, entendus tout à l'heure, sont très significatifs et je voudrais remonter le moral de mes collègues dans certains ports, qui semblaient inquiets ce matin pour l'avenir des pêcheurs.

Il faut préciser que Boulogne a une situation très particulière et que cette réflexion sur la valorisation existe depuis un moment ! Copalis a été créé dans les années 50, sur l'idée des armateurs de Boulogne.

Les axes de réflexion sont multiples. Une étude a été menée par GEM pour essayer de voir comment la valorisation des rejets pourrait être traitée demain. Il est certain que, pour les ports qui ne sont pas du tout équipés, ce ne sera pas facile !

Mais beaucoup d'autres pistes, je pense, sont à développer. Peut-on envisager la fabrication de biocarburants ? C'est un développement écologique difficile à mettre en place à mon avis, compte tenu des contraintes législatives internationales.

Céline ASTRUC : Est-ce qu'il n'est pas possible d'utiliser des rejets pour soutenir l'aquaculture ?

Jean-Baptiste DELPIERRE : Pour moi, il n'y aura aucun problème pour faire absorber cette biomasse supplémentaire par l'aquaculture au vu du développement de cette dernière.

Il y a donc un avenir certain pour la valorisation de tous les rejets.

Notez que je vous réponds maintenant en tant que Président du Conseil d'administration de *Nouvelle Vague* qui regroupe une trentaine d'actionnaires, scientifiques et acteurs de la filière ; cette société a répondu à l'appel à projets du gouvernement et a été labellisée par le Pôle Aquimer en 2010. Elle est opérationnelle depuis 2011 et va travailler sur la recherche et le développement dans l'aquaculture à l'instar de la magnifique plateforme marine Stella Mare au sud de Bastia.

Jean-Pascal BERGE : Au pied de la lettre, la volonté de Bruxelles, c'est de démontrer que la pêche n'est pas suffisamment sélective et que les rejets débarqués actuellement sont amenés à disparaître avec l'augmentation de la sélectivité.

Cela dit, même si les solutions technologiques et les installations existent en France, on aura cependant des problèmes de débarquement des rejets en petite quantité et éloignés des sites de production.

Comment Copalis et Bioceval vont-ils faire pour récolter des biomasses fort éloignées de leurs sites de traitement ? Et à quel coût ?

Et puis, quid de l'aménagement des bateaux ? Comment séparer, trier, stocker à bord ? Comment prendre soin des rejets ? A défaut d'incitations et si le pêcheur n'y trouve pas son compte, il risque fort de pas apporter toute l'attention souhaitée à ses rejets : leur état sanitaire au moment du débarquement risque alors d'être déplorable...

Philippe COSTENOBLE : Moi, ce qui m'intéresse avant tout, c'est valoriser ! Donc il me faut de la qualité.

Et la qualité, elle doit avoir un prix intéressant. Alors, la boucle est bouclée.

Mais si le prix n'est pas intéressant, le travail en amont sera peu ou pas rémunéré.

Tout le débat, c'est quel type de valorisation sera possible pour qu'à bord ce soit intéressant d'y consacrer des moyens ! C'est tout cela qu'il va falloir réglementer et travailler, mais, en tout cas, pour apporter de la valeur, il faut partir d'un produit de qualité.

Céline ASTRUC : Aquimer intervient sur ARPEGE, un projet d'adaptation des navires pour le stockage des rejets à bord...

Jean-Baptiste DELPIERRE : Oui, et je suis optimiste ! Je rappelle au passage que j'ai été le seul armateur à tenter une expérience de bateau entièrement automatisé pour éviter le recours aux docks.

Aquimer et le Pôle Mer Bretagne travaillent ensemble sur le projet ARPEGE qui prévoit le développement industriel d'un concept de chalutier innovant de 24 m, la construction d'un démonstrateur à l'échelle 1 et sa qualification en situation d'exploitation réelle. Ce bateau du futur sera capable de traiter les rejets à bord au fur et à mesure de la capture. Il restera ensuite à transférer la technologie mise au point vers les bateaux anciens.

Jean-Pascal BERGE : Oui, mais pour les bateaux les plus anciens, c'est maintenant qu'ils vont devoir ramasser la biomasse. Outre le problème de la place de stockage à bord, il y aura aussi un problème sanitaire : les vétérinaires ne vont pas accepter que l'on mélange toutes les espèces pêchées. Il va falloir trier et donc perdre encore de la place. On peut penser à un système de compression pour gagner du volume et cela a été mis au point...

Aujourd'hui, les ONG font fortement pression pour interdire à quelconque acteur de la filière d'avoir une retombée économique des rejets débarqués.

Tant que cette question n'est pas levée, comment va-t-on pouvoir décider de stratégies de stockage et de gestion des rejets ?

Commentaires de Jean-Pierre KINOO, CAP BOURBON : Il a été fait ici un amalgame entre les rejets et les coproduits. D'après ce qu'a dit tout à l'heure Mme ROCHET de l'Ifremer, quand on parle de rejets, on ne parle pas de coproduits venant d'usines de traitement du poisson.

Autrement dit, le rejet c'est soit du petit poisson ou soit une espèce pour laquelle il n'y a pas de quotas.

Par contre, les coproduits, ce sont des viscères, des têtes, etc.

Pour le moment, le problème communautaire ne se pose que sur les rejets et non sur les coproduits qu'il ne semble pas d'ailleurs possible de conserver un jour ou deux avant d'être débarqués...

Pour les rejets proprement dits, il y a un problème d'hommes à régler puisque cela va donner du travail supplémentaire à bord ; cela va réduire les espaces de travail sans qu'il soit possible réglementairement de modifier la jauge.

Jean-Baptiste DELPIERRE : Je suis d'accord. Mais si cela était impossible à faire, on ne lancerait pas d'études.

Je crois qu'il ne faut pas commencer par dire que c'est impossible ; il faut chercher comment faire évoluer les techniques de pêche, le stockage sur les bateaux, etc.

Thierry MISSONNIER, Pôle Aquimer : Ces débats montrent bien toute la complexité du sujet !

Car il y a beaucoup de causes aux rejets et elles ne sont pas les mêmes selon les pêcheries, la taille des navires, la nationalité, etc.

Même si on parle de choses fort différentes, la réalité c'est que les rejets vont être interdits. Et si on ne fait rien, c'est toute la géographie des pêches qui va changer : un navire qui partait loin et rentrait assez peu souvent dans son port d'attache préférera désormais se fixer dans le port le plus proche des ses lieux de pêche pour optimiser ses déplacements et son carburant.

S'il faut trouver des solutions, il n'y en a pas qu'une, universelle ! J'imagine qu'il y en aura plusieurs, et ce ne seront pas les mêmes selon les pêcheries, selon les navires, pour compresser, pour décharger et pour valoriser...

En fait, notre réflexion actuelle est comparable à celle qu'il y a eu sur les déchets qui sont ensuite devenus des coproduits. Il faut savoir que le prix d'achat des coproduits sur le port de Boulogne a été multiplié par 10 depuis 2006 parce qu'on a trouvé des valorisations, derrière.

Philippe COSTENOBLE : J'ai indiqué qu'il y avait déjà des valorisations pour les coproduits et on en trouvera beaucoup d'autres ! Cela doit servir d'exemples pour valoriser les rejets en mer (les viscères) et à terre.

Car les possibilités existent vraiment, à condition d'être ingénieux ! Pour moi, il y a une multitude de solutions, plus ou moins coûteuses, et on a tous le devoir de retirer de la valeur des rejets débarqués.

Adeline L'HONEN, Conseil régional des Pays de la Loire : Le zéro rejet ne veut-il pas simplement dire qu'il faut développer des outils de sélectivité ?

Philippe COSTENOBLE : Certes, en travaillant sur la sélectivité des engins, on évitera bien entendu beaucoup de choses non souhaitées à bord... Cet aspect ayant été traité tout à l'heure lors d'une table ronde précédente, je n'y reviens pas dans le détail.

Jean-Baptiste DELPIERRE : Je rappelle qu'il y a d'autres voies : aux Etats-Unis, un rejet, c'est un poisson qui n'est ni vendu, ni conservé ; s'il est remis à l'eau vivant, il n'est pas considéré comme un rejet. Dans les pays nordiques, le rejet c'est ce qui ramené à bord avant d'être remis à l'eau, vivant ou destiné à mourir... J'ouvre ainsi la réflexion...

Céline ASTRUC : Nous voici au terme de nos débats de cette journée. Merci à toutes et à tous, intervenants, participants et à nos soutiens : le ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie, la Coopération maritime, France Filière Pêche, le Comité national des pêches maritimes et des élevages marins et le Cluster maritime.

Rendez-vous en 2014 !