



## Sécurité alimentaire

**Mars 2021 - (AAC 2021-05)**



Le Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) remercie l'UE pour son soutien financier.

# 1. Objectifs

- Faire la lumière sur le potentiel de l'aquaculture pour améliorer la sécurité alimentaire dans différentes régions de l'UE.
- Fournir des arguments sur les cas où l'aquaculture apporte une valeur ajoutée à la société et rend service à l'environnement.
- Formuler un avis conjoint des ONG et du secteur sur les raisons pour lesquelles et quand les licences et les espaces pour l'aquaculture devraient être prioritaires, à la lumière de ces arguments.

# 2. Raisonnement

La sécurité alimentaire se réfère à la production alimentaire et à la chaîne d'approvisionnement des intrants au sein de l'UE dans un volume suffisant pour assurer notre survie en temps de crise. Cela comprend la sécurité alimentaire, la nutrition et une alimentation abordable. La sécurité alimentaire est atteinte lorsque la production et l'approvisionnement des intrants sont répartis dans toutes les régions de tous les États membres afin de minimiser la dépendance au transport, de diffuser les connaissances sur la façon de produire et de répartir les risques. L'aquaculture dans l'UE fournit aujourd'hui 10 % de la consommation de produits de la mer et joue un rôle clé dans l'amélioration de la sécurité alimentaire et la réalisation de cet objectif, tant directement par l'élevage pour la production de produits de la mer destinés à la consommation qu'indirectement par la reconstitution des populations sauvages qui peuvent servir de stock alimentaire. Pour y parvenir, il faut augmenter la production primaire durable et faciliter l'obtention de licences et l'accès à l'espace.

Perspectives sur les raisons pour lesquelles l'aquaculture joue un rôle clé dans la sécurité alimentaire :

1. Système d'approvisionnement alimentaire et préférences des consommateurs
2. Bien-être animal
3. Protection de l'environnement
4. Investissements, emplois et taxes
5. Sécurité alimentaire et revenus

## **A. Le système d'approvisionnement alimentaire et les préférences des consommateurs**

Les aliments sont traditionnellement capturés ou récoltés dans un écosystème naturel, et la nature a une façon fantastique de nous fournir une variété d'aliments. Nous avons l'habitude de disposer d'un menu varié issu de la terre et de la mer.

Les préférences des consommateurs dépendent de la tradition, du goût, de la nutrition et de la sensibilisation ainsi que des préoccupations pour la société, l'environnement et le bien-être animal, mais aussi, bien sûr, le coût. Lorsque l'écosystème naturel nous fournit ce dont nous avons besoin à faible coût, nous ne pratiquons pas l'élevage.

Lorsque l'approvisionnement est insuffisant et que le coût de la récolte devient trop élevé, nous commençons à manipuler l'écosystème et l'élevage commence. Ce faisant, nous pouvons provoquer un déséquilibre dans l'écosystème naturel qui affecte ensuite d'autres parties de l'écosystème. Nous pouvons permettre cela pendant longtemps sans nous en rendre compte, par exemple lorsque cela se produit sous la surface de l'eau dans l'environnement aquatique. Aujourd'hui, parce que nous avons commencé à remarquer les effets de l'agriculture sur nos plans d'eau, nous sommes contraints d'agir pour la biodiversité et d'intégrer toutes sortes d'aquacultures dans le système total d'approvisionnement alimentaire. Comment gérer les nutriments dans une phase entre l'agriculture et l'aquaculture pour optimiser la production alimentaire ? L'aquaculture dont nous avons besoin doit être en équilibre régional avec l'agriculture de telle manière que le système total fournisse une variété d'aliments pouvant satisfaire la sécurité alimentaire des populations sans affecter négativement la biodiversité dans l'environnement.

L'UE peut contribuer beaucoup plus à l'approvisionnement alimentaire mondial – dans un premier temps, en s'efforçant d'atteindre un plus haut degré d'autosuffisance et en diminuant notre dépendance à l'égard de denrées alimentaires qui peuvent être nécessaires dans d'autres parties du monde. Au cours de l'histoire, de nombreux exemples de famine se sont produits en Europe, et nous n'avons jamais été aussi dépendants des importations qu'aujourd'hui, notamment en ce qui concerne les produits aquatiques. Les précédentes famines en Europe ont été causées par la dépendance à l'égard d'une production locale non résiliente et de chaînes d'approvisionnement mondiales qui ont été interrompues par la guerre et les épidémies.

Sur la superficie de l'UE, 40 % sont utilisés pour l'agriculture sous une forme ou une autre. En ce qui concerne l'aquaculture, seule une très petite partie des étangs, lacs et zones maritimes appropriés est consacrée à cette activité. La production agricole actuelle utilise un excès de nutriments par rapport aux nutriments contenus dans les produits récoltés ; le reste est chargé dans la nature et finit par se retrouver dans les plans d'eau de l'UE, où il vient s'ajouter à la dette historique. Cela indique que nous

pourrions produire plus de nourriture sans augmenter la charge en nutriments en utilisant des espèces qui fournissent des services écosystémiques en absorbant les nutriments excédentaires. L'aquaculture peut récolter les nutriments de la mer ou de l'eau douce sans y ajouter d'éléments nutritifs excédentaires. Les différents menus de produits issus de l'aquaculture peuvent, de manière efficace, faire circuler les nutriments qui ont été perdus par l'agriculture vers les masses d'eau de l'UE et contribuer ainsi à la sécurité alimentaire tout en remplissant un service écosystémique. Si l'on considère l'aquaculture dans une optique de restitution des nutriments perdus par l'agriculture à la mer et à l'eau douce, nous aurons un menu varié qui représente clairement pour le consommateur non seulement une économie circulaire, mais aussi une gastronomie circulaire.

L'aquaculture, comme les autres formes d'élevage, contribue le plus à la sécurité alimentaire en participant à l'approvisionnement en protéines. Les espèces aquatiques situées plus bas dans la chaîne alimentaire augmentent l'efficacité écologique, et d'autres avantages sont obtenus avec des formes d'aquaculture extensives ou semi-intensives. Par exemple, l'élevage de macro-algues, de moules à cordes et de carpes en étang dans le cadre de la polyculture permet de tirer de l'environnement naturel des aliments qui, autrement, ne seraient pas disponibles pour l'homme.

L'aquaculture nourrie peut mieux contribuer à la sécurité alimentaire en utilisant des aliments qui ne sont pas comestibles pour l'homme et qui ne présentent aucun risque pour la biodiversité et le bien-être animal. Il convient de poursuivre le développement d'aliments alternatifs, qui n'utilisent pas d'ingrédients susceptibles d'être directement consommés par l'homme (c'est-à-dire le soja ou la farine et l'huile de poisson provenant de poissons sauvages de qualité alimentaire). Les exemples incluent les mollusques, les macro-algues, les micro-algues, les protéines bactériennes, les insectes, et une utilisation encore plus grande des parures comme source de farine et d'huile de poisson. Les produits de l'aquaculture doivent être étiquetés et certifiés avec des informations que les consommateurs comprennent et parmi lesquelles ils peuvent choisir. Ce point est décrit plus en détail dans le MAC Advice on Consumer Information.

Les consommateurs sont habitués à une variété d'aliments et, grâce au système actuel d'approvisionnement alimentaire, la société est de plus en plus capable de choisir. L'économie et les emplois reposent sur la situation actuelle. Tout changement doit se faire lentement pour ne pas devenir incontrôlable. Lentement, nous pouvons changer et nous diriger vers un objectif plus durable, avec une production alimentaire s'orientant vers un système qui intègre le potentiel productif de nos eaux et de nos terres, et éloigné des exigences du marché des consommateurs qui ne voient que peu ou pas de lien

entre les aliments qu'ils achètent et les impacts de la production au sein de l'UE, et encore moins l'impact de tous les produits importés du monde entier.

Un écosystème en équilibre peut fournir de nombreux produits ; plus on monte dans l'échelle trophique, moins on peut taxer de kilos. Au bas de la chaîne alimentaire, on peut en utiliser beaucoup plus pour la consommation humaine sans mettre en péril l'équilibre de la biodiversité. Le moyen le plus efficace de nourrir la population en protéines comestibles serait donc d'encourager les gens à consommer davantage d'aliments végétaux, ce qui peut inclure des produits issus d'algues marines et de micro-algues. Il s'agit d'une priorité vitale pour la sécurité alimentaire. Parmi les autres espèces de niveau trophique assez bas, on trouve les filtreurs et les bivalves qui récoltent le phytoplancton naturel à la base de la chaîne alimentaire.

Les habitudes des consommateurs en matière de choix des plats ne changent pas du jour au lendemain. Pour obtenir plus de flexibilité, nous pouvons envisager la possibilité d'utiliser des espèces à faible trophicité pour nourrir d'autres animaux. Nous perdons quelque peu en efficacité, mais nous gagnons plus de choix pour une alimentation équilibrée avec des acides gras à longue chaîne et nous retrouvons la diversité sur la table pour satisfaire le consommateur qui n'est pas prêt à abandonner immédiatement les recettes de grand-mère. Ce faisant, nous gagnons du temps pour essayer de faire évoluer l'intérêt des consommateurs vers un comportement plus respectueux de l'environnement et une consommation directe du menu à faible niveau trophique, et nous conservons la possibilité d'entamer le long processus consistant à ramener les nutriments de la mer ou de l'eau douce sur la table. Un autre avantage, pour le consommateur qui souhaite toujours manger comme il l'a toujours fait, serait de pouvoir choisir non seulement parmi des produits importés, mais aussi parmi des produits fabriqués selon des normes européennes élevées de traçabilité et de contrôle.

Certains consommateurs peuvent manger des espèces aquacoles à faible trophicité comme les filtreurs, mais plus le nombre de poissons élevés avec des espèces aquacoles à faible trophicité comme nourriture est élevé, plus la production de cette nourriture est importante et moins la dépendance à l'égard d'ingrédients alimentaires hautement raffinés sera importante. Plus la production est importante, plus l'économie est importante et plus le nombre de personnes impliquées dans le développement de l'activité est élevé, plus il est probable qu'un approvisionnement suffisant sera fourni aux producteurs. Cette production au sein de l'UE permet d'améliorer la sécurité alimentaire et de mieux approvisionner nos piscicultures en aliments issus de l'aquaculture extensive.

Les licences et l'accès à l'espace pour une production primaire durable qui favorise la biodiversité locale devraient être prioritaires pour toute aquaculture extensive, semi-intensive ou alimentée par des

aliments qui n'entrent pas en concurrence avec les humains pour la nourriture. Une telle production fournit des services écosystémiques (par exemple, en absorbant les nutriments en excès) et contribue ainsi à un degré plus élevé de sécurité alimentaire et d'autonomie.

## **B. Bien-être animal**

La production alimentaire de l'UE aspire à des objectifs plus élevés en matière de bien-être animal par rapport à de nombreuses autres régions du monde d'où proviennent les aliments importés. Bien qu'il s'agisse d'une démarche éthique et qu'elle puisse être encouragée par le marketing, un meilleur bien-être animal rend également les animaux plus robustes et moins vulnérables aux maladies, ce qui contribue directement à la sécurité alimentaire et à la prévisibilité du profit.

Cependant, pour pouvoir utiliser le bien-être animal lors de la promotion de l'aquaculture dans le marketing, l'UE doit prendre des mesures pour s'assurer qu'elle est réellement devenue un leader mondial en matière de bien-être animal et qu'elle améliore continuellement les normes de l'aquaculture à tous les stades, y compris l'élevage, le transport et l'abattage. L'effet sur le bien-être animal dans le monde sera plus important si l'industrie de l'UE, grâce à une meilleure connaissance de la mise en œuvre pratique dans les exploitations, peut faire des bénéfices tout en respectant les normes les plus strictes en matière de bien-être animal. Pour maximiser le bien-être animal dans le monde, il convient de promouvoir les normes élevées de la production européenne axées sur les résultats.

Les licences et l'accès à l'espace pour l'aquaculture de production primaire devraient être prioritaires pour remplacer les produits de la mer importés par la production de l'UE qui démontre des normes élevées documentées en matière de bien-être animal.

## **C. Protection de l'environnement**

L'objectif global de la politique environnementale de l'UE doit être de laisser à la génération suivante une société dont les grands problèmes environnementaux ont été résolus, sans causer de problèmes sanitaires et environnementaux accrus au-delà des frontières de l'UE.

Cet objectif est conforme au « Pacte vert » européen, qui vise à instaurer une économie circulaire et à mettre un terme à l'importation de produits qui ne respectent pas les normes environnementales de l'UE.

Les licences, l'accès à l'espace et les procédures simplifiées devraient être prioritaires pour l'aquaculture de production primaire afin de substituer les produits de la mer importés par une production de l'UE qui présente des normes élevées documentées de protection de l'environnement et de fourniture de services écosystémiques.

## **D. Investissements, emplois et taxes**

Les investissements dans l'aquaculture sont à long terme, car les types d'aquaculture qui respectent les normes de durabilité n'offrent pas un retour sur investissement rapide. Des licences sûres et durables sont essentielles pour attirer les investisseurs vers la nouvelle aquaculture.

De nombreux emplois pourraient être créés au sein de l'UE grâce à l'augmentation de la production aquacole, emplois qui sont aujourd'hui exercés dans d'autres parties du monde. Les droits, les protections et les conditions de travail des travailleurs au sein de l'UE sont élevés par rapport à de nombreuses régions du monde d'où proviennent les aliments importés.

Les recettes fiscales sont essentielles au fonctionnement de la société. Les entreprises paient des taxes sur les employés et les bénéfices. Pour garantir les meilleures conditions de survie et de développement des entreprises en fonction des défis, celles-ci doivent avoir des bénéfices prévisibles. Les bénéfices qui contribuent à la société par le biais de l'impôt en période de prospérité peuvent servir de tampon pour la survie de l'entreprise dans les moments difficiles. Les entreprises qui sont des producteurs primaires deviennent compétitives et paient plus d'impôts alors qu'elles pourraient passer plus de temps à produire et moins de temps en charges administratives.

L'aquaculture de production primaire qui a besoin d'investisseurs, paie des impôts, crée de nouveaux emplois dans l'UE, et en même temps augmente le bien-être global des travailleurs, en plus des priorités mentionnées ci-dessus, devrait avoir la priorité pour les licences à long terme et les procédures simplifiées.

## **E. Sécurité alimentaire et revenus**

La stratégie « De la ferme à la table » souligne que le revenu des producteurs primaires de denrées alimentaires dans l'UE est inférieur au revenu moyen global des travailleurs dans l'UE. Cette situation, combinée au fait que de nombreux petits agriculteurs ne déclarent même pas les revenus des personnes de la famille qui travaillent dans la production, constitue une menace pour la sécurité alimentaire. Si l'on divise toutes les heures de travail utilisées par les producteurs particulièrement modestes dans la production primaire, rémunérées ou non, par le revenu net, le salaire horaire peut être bien inférieur aux salaires minimums en vigueur dans l'UE. Cela signifie qu'ils sont susceptibles de changer d'emploi si l'occasion se présente. Il faut donc tenir compte du fait que le revenu des producteurs primaires a des implications sur la sécurité alimentaire.

Vous trouverez ci-dessous des références au Pacte vert (GD), à la stratégie « De la ferme à la table » (F2F) et au rapport du Parlement européen sur l'aquaculture durable (A8-0186/2018) (PE).

- Le GD reconnaît la nécessité de maintenir la sécurité de l'approvisionnement et la compétitivité.
- Les objectifs de l'UE sont de réduire l'empreinte environnementale et climatique du système alimentaire de l'UE et de renforcer sa résilience, en assurant la sécurité alimentaire face au changement climatique et à la perte de biodiversité (F2F)
- Assurer la sécurité alimentaire, la nutrition et la santé publique, en veillant à ce que chacun ait accès à une alimentation suffisante, nutritive et durable, respectant des normes élevées de sécurité et de qualité, de santé végétale, de santé et de bien-être animal, tout en répondant aux besoins diététiques et aux préférences alimentaires (F2F).
- La Commission évaluera la résilience du système alimentaire et élaborera un plan d'urgence pour garantir l'approvisionnement et la sécurité alimentaires, à mettre en place en cas de crise (F2F).
- Les données disponibles montrent un écart croissant – estimé à 8 millions de tonnes – entre le niveau de consommation de produits de la mer dans l'UE et le volume des captures de la pêche ; l'aquaculture durable peut contribuer à assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle à long terme, et à l'objectif global de combler l'écart entre la consommation et la production de produits de la mer dans l'UE (PE).
- L'aquaculture en eau douce est encore une opportunité insuffisamment explorée pour améliorer la sécurité alimentaire et développer les zones rurales (PE).
- La Commission reconnaît le potentiel de l'aquaculture à contribuer à la sécurité alimentaire et



nutritionnelle des citoyens européens (PE).

- Un aménagement du territoire approprié devrait prendre en compte tous les secteurs (approche holistique), les questions de durabilité et la sécurité alimentaire (PE).
- La durabilité environnementale doit aller de pair avec la durabilité sociale et économique, et il convient de prendre dûment en considération la contribution actuelle et potentielle de l'aquaculture à la sécurité alimentaire dans l'Union (PE) ;
- Et surtout, l'aquaculture a un rôle fondamental à jouer dans notre société : elle doit contribuer à la préservation du potentiel de production alimentaire sur une base durable dans l'ensemble de l'Union pour garantir la sécurité alimentaire à long terme, ainsi que la croissance et l'emploi pour les citoyens de l'Union, et contribuer à répondre à la demande mondiale croissante d'aliments aquatiques (PE).



**Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA)**

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, Belgique

Tél.: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail : [secretariat@aac-europe.org](mailto:secretariat@aac-europe.org)

Twitter : @aac\_europe

[www.aac-europe.org](http://www.aac-europe.org)