

Madame Charlina Vitcheva  
Directrice générale des Affaires maritimes et de la Pêche  
Commission européenne, 99, rue Joseph II  
1000 Bruxelles  
Belgique

Copie : États membres de l'UE

Bruxelles, 3 septembre 2024

## **Avis conjoint des conseils consultatifs sur la valorisation des sous-produits de la pêche et de l'aquaculture**

*Ce document a été approuvé par consensus par les comités exécutifs du NSAC, du CCM, du CCA et du CCRUP le 3 septembre 2024 au moyen d'une procédure écrite.*

### 1 Contexte

Ce document a été inspiré par l'[événement politique](#) « Relier les points pour une économie bleue circulaire - de la science à la politique et aux solutions réglementaires », accueilli par la députée européenne Clara Aguilera au Parlement européen, et organisé et financé par Blue Bioeconomy ERA-NET Cofund ([BlueBio](#)), le 30 janvier 2024. L'objectif de BlueBio est d'identifier de nouveaux moyens et d'améliorer les moyens existants pour introduire sur le marché des produits et services aquatiques biosourcés, en se concentrant sur tous les maillons de la chaîne de valeur, de la gestion des ressources et des producteurs de biomasses aux systèmes d'approvisionnement et au marché. De nombreux projets de recherche et développement financés par BlueBio ont conclu à l'existence d'obstacles réglementaires qui limitent l'innovation, l'investissement et/ou le développement des secteurs européens de la pêche et de l'aquaculture. Même s'il existe un grand potentiel pour transformer ces secteurs en secteurs plus durables et circulaires, il est nécessaire de poursuivre le travail, le développement et le renforcement de la coopération au niveau européen. Quatre des conseils consultatifs de l'Union européenne (CC de la mer du Nord, CC du marché, CC de l'aquaculture et CC pour les régions ultrapériphériques) l'ont reconnu et ont entrepris de fournir des recommandations politiques sur le sujet en s'appuyant sur l'expérience et l'expertise de leurs parties prenantes.

À plusieurs reprises, des recommandations des CC ont déjà été soumises au sujet des flux secondaires et des déchets de la pêche et de l'aquaculture. Voir, par exemple, les recommandations sur le débarquement des poissons d'une taille inférieure à la taille minimale de référence dans l'[avis du CCM sur l'obligation de débarquement](#), l'[avis du CCA sur la classification légale des déchets de poissons d'élevage en tant que fumier](#), et l'[avis du CCRUP sur la valorisation des coproduits de la pêche des régions ultrapériphériques \(RUP\)](#).

Le présent document a pour objectif de s'appuyer sur ces éléments et de fournir aux décideurs politiques une description détaillée des problèmes rencontrés par les secteurs de la pêche et de l'aquaculture dans le cadre de la bioéconomie bleue, ainsi que de souligner tout problème de santé, de sécurité et de durabilité pour l'Homme, les poissons et les écosystèmes en général.

À travers des études de cas, nous souhaitons attirer l'attention sur les goulets d'étranglement

réglementaires existants afin d'encourager la discussion et repenser les processus de valorisation des restes et des sous-produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE, de la recherche et l'innovation jusqu'au marché. Si la bioéconomie bleue de l'UE parvient à une circularité totale et atteint l'objectif zéro déchet, l'UE sera sur un pied d'égalité avec certaines des économies marines les plus avancées, ayant les secteurs de la pêche et de l'aquaculture au centre de leur économie (voir, par exemple, l'Islande et son « [100 % poisson](#) »). Elle constituera également une source de revenus supplémentaires pour les producteurs de poissons et de produits issus de l'aquaculture. À l'heure actuelle, l'UE ne dispose toujours pas d'une approche intégrée et globale de l'extraction et de l'utilisation des ressources halieutiques et provenant de l'aquaculture, qui sont actuellement traitées en silo.

## 2 Études de cas

### 2.1 [BlueBioChain](#) : Identifier les obstacles réglementaires et sociaux à la transformation des eaux usées en produits de valeur grâce aux microalgues

L'objectif du projet BlueBioChain est de valoriser les eaux usées des industries alimentaires et des fermes aquacoles à l'aide de microalgues, afin de générer des produits à forte valeur marchande, tels que des produits cosméceutiques, des colorants alimentaires et des aliments pour l'aquaculture. Les obstacles identifiés au cours du projet sont liés à l'absence de normes réglementaires, dont découle un manque de clarté et de prévisibilité pour les investissements futurs. L'utilisation des eaux usées de transformation des aliments présente des défis pour garantir la production de produits finaux sûrs, assistée par un contrôle de traçabilité, avec les données nécessaires pour garantir la sécurité.

Pendant le projet BlueBioChain, une enquête a été menée sur l'acceptation et la perception sociales de ce projet. L'enquête a montré que le sujet du projet était bien connu (85 % pour l'utilisation des eaux usées et 75 % pour l'utilisation des microalgues) et que l'utilisation des eaux usées et des microalgues pour la fabrication de produits biosourcés était perçue de manière extrêmement positive. L'enquête a également montré que les consommateurs sont plus ou moins disposés à acheter différents types de produits biosourcés :

- Produits cosméceutiques : 63 % en faveur et 11 % contre ;
- Additifs alimentaires : 56 % en faveur et 20 % contre ; et
- Poisson : 52 % pour et 19 % contre.

Si les consommateurs sont généralement réticents à payer un prix élevé pour les additifs alimentaires et le poisson, ils sont plus disposés à payer un prix élevé pour les produits cosméceutiques.

Les principaux points identifiés au sujet des obstacles réglementaires sont les suivants :

- a) Problèmes de sécurité et de toxicité
- b) Normes de qualité et de pureté
- c) Réglementations environnementales
- d) Processus d'approbation et de certification
- e) Réglementation en matière d'étiquetage et de commercialisation
- f) Traçabilité et contrôle de la chaîne d'approvisionnement
- g) Commerce international et conformi

## 2.2 *MariGreen* : Obstacles à la valorisation des résidus BLEUS pour la production d'engrais et de biostimulants

L'objectif du projet MariGreen est de valoriser les matières résiduelles mal utilisées de la chaîne de valeur bleue (c'est-à-dire issus de la capture du poisson, de l'aquaculture biologique et de l'industrie des algues), en appliquant plusieurs technologies appropriées pour produire des engrais et des biostimulants utiles pour l'agriculture verte. Les déchets de la transformation du poisson et les boues d'aquaculture sont riches en nutriments et offrent un potentiel précieux en tant qu'intrants agricoles, comme engrais et biostimulants. Toutefois, leur utilisation n'est actuellement pas autorisée par l'UE, car, par exemple, les excréments de poisson ne sont pas considérés comme des sous-produits animaux en vertu du règlement sur les sous-produits animaux (2009/1069, article 3.20). Par ailleurs, pour les engrais destinés à la culture biologique, il n'existe actuellement aucune réglementation sur les additifs et les méthodes de traitement acceptables. La collaboration entre les décideurs, la communauté de chercheurs et les unités industrielles est essentielle pour concevoir des stratégies appropriées afin de soutenir l'adoption de ces nouveaux engrais biologiques et biostimulants.

## 2.3 *AquaHealth* : Composés bioactifs issus des microbiomes de microalgues pour une gestion durable de la santé en aquaculture

Le consortium AquaHealth vise à identifier de nouvelles enzymes antimicrobiennes et inhibitrices de biofilms, ainsi que des candidats antiviraux dérivés de microalgues. Ce projet a un grand potentiel pour la réduction des déchets, la fourniture d'aliments et de solutions de traitement des maladies, avec un impact environnemental plus faible et une plus grande séquestration du carbone. Des procédures et des normes moins complexes et harmonisées sont suggérées pour valoriser ces fonctions. Actuellement, si l'on cultive de la biomasse algale mixte, il est difficile d'obtenir une autorisation dans le cadre des réglementations sur les produits basés sur des espèces d'algues individuelles. Globalement, les principales conclusions du projet sont les suivantes :

- La biomasse des microalgues, les surnageants et les extraits ont montré des effets antimicrobiens et antiviraux contre les pathogènes des poissons ;
- Le projet a contribué à une réduction potentielle de plus de 5 % de l'impact environnemental de l'aquaculture de poissons ;
- Les protéines de l'hydrolysat de lactone (par exemple Dlh3) présentent des effets significatifs d'inhibition du biofilm.

## 3 Faciliter la circularité des aliments aquacoles

Les boues de poisson sont des matières fécales issues de la production de poissons d'élevage, et sont également composées d'aliments excédentaires non digérés, collectées dans des systèmes d'aquaculture terrestres fermés. Il s'agit d'un produit qui peut être utilisé comme engrais et qui est autorisé dans certains pays, comme la Norvège. Cependant, l'utilisation des boues comme engrais est exclue du règlement européen sur les produits fertilisants (UE) n° 2019/1009. Dans ces conditions, les producteurs de poissons sont confrontés à un obstacle réglementaire majeur, puisqu'ils peuvent choisir de suivre les réglementations nationales, le cadre réglementaire de l'UE ou le principe de reconnaissance mutuelle décrit dans le règlement (UE) n° 2019/515.

Les boues de poisson ne figurent pas sur la liste des matières premières et ne peuvent donc pas être utilisées comme engrais en vertu du règlement européen sur les produits fertilisants (UE) n° 2019/1009.

Elles ne sont pas non plus couvertes par le règlement sur les sous-produits animaux, car les excréments et/ou l'urine des poissons d'élevage ne sont pas inclus dans la définition du fumier (règlement (UE) n° 1069/2009, article 2 (k) et article 3, paragraphe 20). Les défis actuels du recyclage des boues de poisson en vue de leur utilisation dans l'agriculture comprennent des questions de sécurité de la chaîne alimentaire et de l'environnement, telles que les métaux lourds, dont les niveaux doivent être contrôlés. D'autres problèmes concernent les polluants organiques (tels que les produits chimiques phytosanitaires et les produits pharmaceutiques) et la compréhension suffisante des risques en matière de sécurité alimentaire et d'environnement.

L'hygiène est une autre question importante qui doit être abordée, car il est nécessaire de connaître les méthodes de traitement possibles qui garantissent une bonne hygiène et empêchent la propagation d'agents infectieux. Enfin, pour être utilisés comme engrais, les produits doivent disposer de propriétés physiques qui leur permettent d'être transportés là où les nutriments sont nécessaires à l'agriculture. Cela signifie que les boues doivent avoir de bonnes propriétés de stockage et d'épandage, peu d'odeur et une teneur en sel faible à modérée. Un engrais doit également contenir des éléments nutritifs disponibles et un équilibre entre les éléments nutritifs qui correspondent aux besoins des cultures.

Une autre solution viable pour les boues de poisson dans le cadre de l'économie circulaire consiste à les utiliser comme aliments pour l'élevage d'insectes. Cependant, cela présente un risque de recirculation d'agents pathogènes et de contaminants. C'est la raison pour laquelle cette voie est actuellement exclue par les règlements de l'UE sur les aliments pour animaux et qu'elle exige des recherches plus approfondies sur les mesures de sécurité. Les insectes d'élevage entrent dans la catégorie des animaux d'élevage en vertu du cadre réglementaire de l'UE. Par conséquent, les insectes ne peuvent être nourris qu'avec des matières comestibles pour les animaux d'élevage. L'utilisation de boues de poisson est donc interdite pour produire et/ou nourrir ces types d'animaux, dans la mesure où il est interdit d'utiliser les matières fécales, l'urine et le contenu du tube digestif, « quelle que soit la forme de traitement ou de mélange ».

Généralement, les aliments pour animaux ne peuvent être mis sur le marché et utilisés que si :

- Ils sont surs, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas d'effets négatifs sur la santé humaine ou animale et qu'ils ne rendent pas les denrées alimentaires dérivées d'animaux producteurs de denrées alimentaires impropres à la consommation humaine ;
- Ils n'ont pas d'effet négatif direct sur l'environnement ou le bien-être des animaux (par exemple, ils doivent couvrir les besoins nutritionnels).

Pour changer le statu quo, trois éléments sont nécessaires :

- De nouvelles connaissances scientifiques en matière de sécurité et de santé ;
- Les nouvelles données sont évaluées par l'EFSA ;
- Volonté politique de modifier la législation.

#### 4 Circularité des flux secondaires et des déchets de la pêche

La farine et l'huile de poisson sont produites principalement à partir de petits poissons à courte durée de vie, ainsi que de parures recyclées provenant de la transformation du poisson pour la consommation humaine. Les espèces de poissons les plus importantes sont le capelan, le lançon, le merlan bleu, le sprat et le tcaud norvégien<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> <https://effop.org/resources/responsibility/>

Une quantité croissante de matières premières provient de parures recyclées. Pour la plupart des espèces de poissons, le rendement en filets varie entre 30 et 65 % de la masse du poisson<sup>2</sup>. Les chutes constituent donc une ressource précieuse pour les producteurs d'ingrédients marins. L'utilisation des chutes de poisson a considérablement augmenté au cours des dernières années et aujourd'hui, dans le cas de l'EFFOP (*European Fishmeal and Fish Oil Producers*), les membres utilisent environ 40 % des chutes de poisson<sup>3</sup>, avec certaines usines ne traitant que les parures pour produire de l'huile et de la farine de poisson.

Dans l'Union européenne, le secteur joue un rôle de premier plan dans l'optimisation de l'exploitation de ressources marines précieuses, en contribuant à la circularité de l'économie bleue et en réduisant l'empreinte environnementale de la pêche et de la production aquacole. Pour produire de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, les producteurs doivent transformer des matières premières de qualité alimentaire dans des usines de qualité alimentaire, en respectant les exigences de la réglementation en matière de sécurité alimentaire. Toutefois, les usines de l'UE sont confrontées à un important défi dans la poursuite de la production d'huile de poisson destinée à l'alimentation, en raison de la coexistence nécessaire de sous-produits animaux traités au même endroit. Cette intégration est essentielle pour améliorer l'efficacité du secteur et tirer le meilleur parti des matières premières. Certains produits de la pêche, et en particulier les déchets du secteur de la transformation, pourraient être classés comme des sous-produits animaux. Et une fois déclarées comme telles, ces matières premières ne peuvent pas être revalorisées et transformées pour les marchés alimentaires. Le mélange de différentes matières premières, approuvées pour l'alimentation humaine ou animale, n'est pas non plus autorisé. S'il est vrai qu'il est important de respecter des mesures d'hygiène strictes et de s'assurer que les installations respectent les normes de qualité alimentaire pour produire de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, il semble insensé qu'une grande partie des matières premières ne puisse être valorisée sur les marchés alimentaires. Les réglementations devraient être plus souples pour répondre au besoin d'adaptabilité du secteur. En particulier lorsque les processus industriels actuels, la logistique et des règles d'hygiène appropriées peuvent garantir la sécurité et la fraîcheur de ces matières, et éviter la contamination croisée.

## 5 Avis

Les secteurs de la pêche et de l'aquaculture de l'Union européenne ont un rôle particulier à jouer dans la transition vers un système alimentaire durable et dans le développement de la bioéconomie et de l'économie circulaire. Aujourd'hui, 40 % des farines de poisson utilisées dans les aliments pour l'aquaculture proviennent de restes de la production alimentaire marine et plus de la moitié des ingrédients utilisés sont des sous-produits d'origine marine, végétale et animale. Cela vise à limiter la dépendance du secteur à l'égard de la farine et de l'huile de poisson provenant de stocks sauvages. Ces secteurs sont également à la pointe du développement technologique et de l'innovation tout au long de la chaîne de valeur, conférant ainsi à l'UE un avantage concurrentiel en termes de transfert de RTDI (recherche, technologie, développement et innovation). Il est essentiel que le cadre réglementaire offre à la fois la sécurité et la flexibilité nécessaires à l'innovation pour soutenir une croissance durable et ambitieuse du secteur. Les politiques de marché et les campagnes de promotion de produits aquatiques sont également essentielles.

<sup>2</sup> [Einarsson, M. I., Jokumsen, A., Bæk, A. M., Jacobsen, C., Pedersen, S. A., Samuelson, T. A., Pálsson, J., Eliassen, O., & Flesland, O. \(2019\). Réseau de centres d'excellence nordiques sur la farine et l'huile de poisson. Matis. Matis Vol. 06-19 n° 62477](#)

<sup>3</sup> [Document d'orientation EFFOP \(janvier 2024\)](#)

Notre **avis** à la Commission européenne est le suivant :

- Nous nous félicitons de l'**approche prospective** de la Commission européenne, qui garantit que la politique et la réglementation de l'UE anticipent les évolutions sociétales et technologiques futures et assurent des niveaux élevés de sécurité et de confiance des consommateurs.
- Il est nécessaire de disposer d'**avis scientifiques solides** (le cas échéant, fournis par l'EFSA) pour soutenir les modifications apportées au cadre législatif existant.
- Déterminer les **additifs et les méthodes de transformation acceptables** dans l'agriculture biologique, afin de clarifier l'utilisation et la composition d'**engrais biologiques** et encourager davantage la « croissance substantielle » de l'aquaculture biologique préconisée par la stratégie « de la ferme à la table ».
- Envisager l'élaboration de **scénarios opérationnels** permettant aux producteurs de l'UE de tirer le meilleur parti des ressources aquatiques, en fournissant aux secteurs de l'alimentation humaine et animale des produits de grande valeur, tout en garantissant une conformité totale avec la législation de l'Union. Il est nécessaire de revoir le **règlement de 2009 sur les sous-produits animaux** afin de l'aligner sur les principes de l'**économie circulaire** et de la durabilité alimentaire, sans compromettre les normes de sécurité actuelles. La nouvelle version devrait classer les excréments de poisson dans la catégorie du fumier et les rendre utilisables comme engrais.
- Promouvoir la **collaboration entre les décideurs, la communauté de chercheurs et les unités industrielles** est indispensable pour concevoir des stratégies appropriées pour soutenir cette transition.
- Dans certains cas, il existe d'autres options pour **lever les obstacles réglementaires** plutôt que de modifier la législation. La Commission devrait envisager d'explorer ces options au cas par cas.
- L'**harmonisation des réglementations sur les aliments pour animaux** dans les États membres de l'UE est souhaitable pour faciliter la mise sur le marché.

**Des recommandations plus générales** sont adressées à la Commission européenne et aux États membres sur la circularité des produits de la pêche et de l'aquaculture :

- L'UE devrait faciliter le **financement des universités, des start-ups et des PME** engagées dans la recherche et l'innovation sur la durabilité des secteurs de la pêche et de l'aquaculture.
- La **communication et l'échange de connaissances** entre les domaines scientifique et réglementaire devraient être améliorés et encouragés par un financement approprié, des incitations et des plateformes pour ces échanges, pour s'assurer que les résultats scientifiques soient rapidement et efficacement traduits en solutions politiques.
- Une **coordination et une coopération renforcées** sont nécessaires entre l'UE et les directions nationales, ainsi qu'entre les chercheurs, l'industrie et les régulateurs. L'économie bleue circulaire devrait être progressivement et systématiquement étendue, en termes de taille et de financement spécifique.
- Nous conseillons de **renforcer la coordination** entre la DG MARE et les autres services concernés, notamment la DG SANTÉ, en particulier dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table ».
- L'**engagement continu et systématique** des services de la Commission auprès des **conseils consultatifs** concernés est essentiel pour garantir que les politiques ou les modifications proposées sont conformes à la perception qu'ont les parties prenantes de la réalité dans les secteurs.

Les **événements politiques de haut niveau** avec une participation appropriée des parties prenantes sont également bénéfiques. Plus cet engagement intervient tôt dans le processus, plus l'expertise de terrain peut être intégrée dans les propositions politiques, renforçant ainsi leur importance et leur légitimité.

- La Commission et les États membres devraient soutenir les **PME locales à améliorer leur durabilité**, contribuant à la réduction de l'empreinte carbone et à la promotion de la bioéconomie bleue.
- La Commission et les États membres doivent continuer à encourager et à aider les entreprises de transformation de l'UE dans la recherche et le développement de la valorisation des sous-produits.
- Il est également important de garder à l'esprit les travaux en cours de la plateforme européenne du phosphore durable concernant les amendements à la législation de l'UE pour faciliter la valorisation des sous-produits, y compris les échanges en cours avec les services de la Commission.

## 6 Conclusion

Les conseils consultatifs remercient la Commission et les États membres concernés d'avoir pris en considération les recommandations ci-dessus exprimées. En cas de questions ou de commentaires, veuillez contacter nos secrétariats. Nous restons ouverts à tout engagement ultérieur avec les unités concernées.