

# Procès-verbal de l'assemblée sectorielle Aquaculture du 10/06/2016 – version définitive

## I. Identification du document :

|   |   |
|---|---|
| Type de document                          | PV  |
| Titre du document                         | PV de l'Assemblée sectorielle Aquaculture du 10/06/2016 -<br>Version définitive |
| Responsable de la préparation du document | Christian Ducarme   |
| Date de publication                       |   |
| Validé par                                |   |
| Annexe(s)                                 | Liste des participants – page   |

## II. ORDRE DU JOUR

- Désignation du président de séance
- Validation du procès-verbal de l'assemblée sectorielle précédente
- Présentation de l'étude sur « L'influence des méthodes d'affinage de la truite AEC » par Mme Laurence Fontaine ou Lucia de Brouckère de l'Institut Meurice
- Labellisations :
  - Présentation par Mr JM Cheval (DGO3) des deux possibilités de labellisation wallonne pour la truite : qualité différenciée et Indication Géographique Protégée (IGP)
  - Présentation par la Cellule d'Appui aux Indications Géographiques (CAIG) par Mme Magali Tielemans et ou Mme Natacha Aucuit) du système des AOP/IGP (contraintes, avantages, inconvénients, procédure, etc...) application à la truite.
  - Discussions, intérêt des producteurs à s'inscrire dans cette démarche ?
- Dossier en cours
  1. Simplification administrative : état des lieux
  2. Taxe circulation camion
  3. Cellule d'accompagnement AFSCA pour la transformation à la pisciculture ; organisation d'un groupe de travail si opportun.
- Divers

## III. DESIGNATION DU PRESIDENT DE SEANCE

Olivier Mathonet est désigné président de séance.



#### IV. VALIDATION DU PROCES-VERBAL DE LA PRECEDENTE ASSEMBLEE SECTORIELLE

Le procès-verbal est approuvé sans remarque.

#### V. PRESENTATION DE L'ETUDE SUR L'INFLUENCE DES METHODES D'AFFINAGE DE LA TRUITE AEC

Présentation de l'étude par Madame Claire LEHOUX ; étude a été réalisée par l'Institut Meurice durant novembre-décembre 2015.

Deux producteurs ont participé: Olivier Mathonet et Alain Schonbrodt.

Leurs produits analysés étaient des truites fraîches (OM + AS) et fumées (OM uniquement) : affinées versus non affinées.

##### *A/ enquête consommateurs*

Parmi un échantillon de 101 personnes, 81 consomment de la truite, principalement fumée et fraîche.

Les 20 personnes qui ne consomment pas de truite sont principalement âgées de 18 à 34 ans.

Les consommateurs achètent principalement leur truite en supermarché.

La rivière est la caractéristique qui représente le mieux la truite.

Celle-ci est appréciée essentiellement pour son goût ; son principal défaut est la présence d'arêtes.

Aucun des labels proposés ne ressort de l'étude.

La majorité du panel serait prêt à acheter une truite affinée plus chère.

##### *B/ test Hédonique*

Les truites affinées sont significativement préférées pour leur aspect visuel, leur goût et leur texture.

Les intentions d'achat suivent les préférences des consommateurs.

##### *C/Perceptives de l'étude:*

- La mise en place d'un panel d'expert complémentaire au panel consommateurs afin d'objectiver les résultats obtenus :
- Intérêt pour les allégations nutritionnelles
- Possibilités d'établir des critères pour une IGP
- Rajeunir l'image du produit?

##### *Questions Réponses :*

a. En quoi constituait l'affinage ?

Deux modes de nourrissage sont utilisés :

- un peu d'engraissement, un peu de mise à jeun. Ce qui permet d'obtenir un produit de bonne qualité. La qualité de l'aliment est fixée suivant un cahier des charges. L'objectif était d'apporter un plus au consommateur qui est prêt à payer plus cher un produit de meilleure qualité..
- Le poisson a été nourri nettement en dessous des exigences pendant 15 jours (50% des nutriments). La durée peut varier à 1 mois ½ à 2 mois. Certains affinent toute l'année. C'est un poisson de meilleure qualité qui intéresse les consommateurs.

b. Un participant s'étonne que l'étude ait été faite avec des truites susceptibles d'être vendues en grande surface. Or, les truites vendues en grande surface ne sont pas issues de producteurs wallons. Peu de producteurs wallons savent fournir les truites. Pour lui, cette étude est faussée.

- Cette étude a été définie par le collège des producteurs après consultation des producteurs.
- Il est primordial de répondre à ce que les consommateurs souhaitent comme produit de qualité.
- Pour ceux qui élèvent de A à Z, une possibilité de certification bio existe avec de plus une possibilité de label « Aquaculture Belge ».



- L'affinage et le trempage permettent aux producteurs de vivre encore de leurs exploitation.
- c. La truite fumée est-elle fumée à froid ou à chaud ?  
Elle est fumée à chaud

Remarque :

Un participant pensait que l'affinage était de mettre les poissons dans de l'eau de source.

## VI. LABELLISATIONS :

### a. Présentation des deux possibilités de labellisation wallonne pour la truite : qualité différenciée et Indication Géographique Protégée (IGP) par Mr JM Cheval (DGO3)

Monsieur Cheval présente :

- La qualité des produits agricoles
- Signes de qualité
  - Au sens large
  - Au sens propre
  - Signes officiels de qualité
    - Qualité différenciée
    - Systèmes de qualité européens
    - Indications géographiques
    - Système de qualité régionale
    - Qualité différenciée

Les indications géographiques permettent de valoriser et protéger les dénominations des produits dont la ou les **qualités** spécifiques sont liées en tout ou en partie à l'**origine** géographique.

**2 types de dénominations protégées** sont les Appellations d'Origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP)

Des aides existent :

- Aides PAC 2<sup>ème</sup> pilier (PWDR 2014-2020) : aides au développement et à l'**investissement** dans le secteur agricole (ADISA)
- Aide encourageant la participation des agriculteurs aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles (= aide à la **certification**)
- Aides publiques à la **PROMOTION**

Questions :

- Est-ce qu'une entreprise seule peut demander une IGP ?
  - oui à condition qu'elle ne se réserve pas un monopole de fait.
- Combien cela va-t-il coûter à l'éleveur ?
  - Les frais sont pris en charge par la RW. Le montage du dossier est gratuit. L'enregistrement est gratuit. Tous les frais liés à la production primaire sont pris en charge par la RW. Les frais de certification sont pris en charge par l'éleveur et remboursé par la R.W. (3000 € max)

### b. Présentation par la Cellule d'Appui aux Indications Géographiques (CAIG : par Magali Thielemans et Natacha Aucuit) du système des AOP/IGP

Cellule d'appui aux indications géographiques par Magali Tielemans.

L'objectif de la Cellule est d'aider les producteurs à monter le dossier AOP et IGP.

.L' AOP est la plus contraignante car tous les produits doivent être issus de la même zone et un lien exclusif au terroir.



En ce qui concerne l'IGP les matières premières peuvent venir hors de la zone ; une seule étape de fabrication dans la zone est suffisante. Le produit doit bénéficier d'une forte réputation.

La labélisation permet d'avoir un revenu équitable, le maintien d'une production locale, l'augmentation de la visibilité, la protection uniforme des dénominations sur le territoire de l'UE.

L'avantage pour le consommateur est d'avoir un produit dont le cahier de charge public est validé par l'UE et la RW et vérifié par un organisme certificateur indépendant,

Le producteur doit avoir une notion de responsabilité envers le produit. Les producteurs sont responsables de la longévité du produit.

#### La procédure :

La durée varie entre 2-3 ans :

1. Ecriture du cahier des charges
2. Création du groupement de producteur
3. Choix de l'organisme certificateur
4. Dépôt du dossier
5. Procédure administrative régionale et nationale (parfois 2 ans)
6. Procédure administrative européenne (plus de 6 mois avant de donner son avis)

Un participant demande quel est l'avantage d'avoir une IGP.

Les avantages sont une protection européenne, des aides au producteur, une plus-value sur le produit, la confiance des consommateurs et enfin une pérennité du produit.

Le volume de production n'est pas nécessaire, mais ce sont des produits de qualité et des producteurs qui les valorisent.

Un cahier des charges reprend 3 grands thèmes :

- la description du processus de fabrication du produit,
- le choix et la description de la zone géographique (historique)
- le lien technique à la zone géographique (encrage).

#### Questions :

Est-ce qu'on se démarque ?

Le boudin de Liège est-il différent d'un autre boudin blanc ?

Oui c'est l'utilisation des épices qui démarque le produit, qui en fait sa spécificité.

Le groupement de producteurs est le porteur du projet : création du cahier des charges, choix de l'OCI (organisme de certification indépendant), dépôt du dossier auprès de la Région wallonne, suivi du dossier lors de la procédure administrative, avec des réponses en cas d'oppositions ou de questions. La CAIG est là pour aider dans les démarches

Les difficultés rencontrées par les producteurs sont :

- Coûts de certification
- Surplus de travail pour le cahier des charges
- Manque de dynamisme du groupement de producteurs
- Absences des représentants de la filière
- Difficultés différentes en fonction des produits

Les conditions de réussite sont :

- Spécificités propres
- Démarche commerciale et collective
- Durabilité des produits – marketing.





- Meilleure valorisation du produit en Europe.

#### Questions :

Quid des AOP IGP suisses

Il existe un accord entre la Suisse et l'Europe pour reconnaître des produits AOP IGP Suisses.

#### Conclusion :

Une IGP pour la truite produite en Wallonie peut être un atout parce que c'est un produit du terroir et l'affinage est un produit différencié.

Mais il faut une volonté forte des producteurs pour porter la démarche

#### **c. Etat des lieux socio-historiques sur la truite Wallonne ; introduction (Natacha Aucuit)**

L'état des lieux socio-historiques reprend les points forts et essentiels à développer dans le dossier pour une truite AOP / IGP.

Plusieurs témoignages attestent de l'élevage, de la pêche, de la qualité, de la dénomination, de la truite dans la zone géographique.

Cette zone géographique est définie pour pêcher la truite : l'Ardenne, la Gaume, la Fagne, ... La revue « Le Pêcheur belge » reprend 4 bassins hydrographiques wallons.

Les différentes études consultées ont permis de constater des caractéristiques culinaires comme le goût et la texture de la truite. La réputation de la truite date déjà du 19<sup>ème</sup> siècle.

Plusieurs sites et livres proposent des recettes typiques et prouvent que le produit est bien ancré dans la région.

#### Questions :

- Quelle est la chance pour que ce dossier soit validé au niveau Européen?  
La preuve qu'il y ait un lien entre le produit et le terroir est solide ; la réputation existe.
- Comment faire passer une truite américaine pour une truite wallonne ?  
On est dans le cadre d'une protection géographique. ex : pour le jambon d'Ardenne, l'étape importante est la fumaison et pas l'origine du jambon.
- Un participant rappelle que nourrir des poissons avec une alimentation fraîche est interdit.  
L'alimentation étant importante, il est primordial de travailler avec des producteurs d'aliments.

#### **d. Intérêt des producteurs : La question importante : « Est-ce qu'on s'engage dans la démarche ? »**

Certains producteurs étant absents la décision sera prise plus tard.

Un participant fait remarquer que cette problématique se pose depuis 20 ans.

Le projet doit se faire de façon économiquement viable et pour cela, un cheptel suffisant est indispensable.

La solution proposée est de partir de la grille des 6 systèmes possibles présentée par JM Cheval et de la soumettre à l'appréciation des gens qui veulent se lancer dans la production de truite de bouche.

#### Questions : remarques

- Un participant a posé la question de l'intérêt de la démarche à ses clients restaurateurs r. Ceux-ci ne sont pas partants pour payer plus cher et avoir une certification.
- Le cahier des charges doit être cohérent, il doit tenir compte des obstacles que l'on peut rencontrer.  
A une époque, un cahier des charges avait été élaboré mais il était trop difficile à suivre, seul un producteur était dans les conditions.



- Un participant fait remarquer que la pisciculture en Belgique est non- rentable. Il n’y a pas suffisamment d’exploitations. Ce qu’on demande c’est d’avoir de la production rentable à long terme.
- Quelles sont les motivations du groupe ? Un travail doit être fait entre les producteurs convaincu de la démarche persuadés que cela va apporter quelque chose en plus.
- Un participant propose que ceux qui sont partant, se réunissent pour en débattre ; ceux qui ne le sont pas, ne sont pas obligés de le faire et poursuivent leurs activités. Cependant, celui qui n’entre pas dans la démarche, ne pourra pas bénéficier de la réputation et de la dénomination qui va avec la démarche.
- Une proposition est faite pour que les 4 représentants puissent en discuter ensemble et ensuite avec tous les gens qui sont intéressés par cette démarche.
- L’intervenante propose d’envoyer à Christian Ducarme, le cahier des charges italien d’IGP qui permet d’avoir une idée du projet accepté par l’Europe.
- Emmanuel Grosjean fait remarquer que c’est un investissement sur le temps à long et moyen terme. Il faut voir si on peut créer plus de volumes pour générer la rentabilité à moyen terme. En définitive, cela protège le produit mais ce n’est pas simple à mettre en œuvre.
- Olivier Mathonet propose de transmettre son cahier des charges truite ardenne rédigé et modifié à ceux qui sont intéressés de travailler dans cette démarche, d’y inclure leurs recettes et d’avoir une structure commune.

## VII. DOSSIERS EN COURS

- **Commissions de filière (CF) :**  
Au sein de la Socopro, il a été décidé de la mise en place des commissions filières. Cela permettra d’avoir un espace de dialogue et un maillage entre les filières et les producteurs. Ces commissions pourront travailler et avoir des sujets à traiter différents de ceux des producteurs. Cela permet d’avoir un cadre formel et reconnu, avec l’aide administrative de Socopro ; prévoir +/- 2 réunions par an.
- **Simplification administrative :** Etat des lieux  
Emmanuel s’excuse si l’enquête transversale leur est parvenue alors que les producteurs aquacoles ne sont pas concernés.  
Des tables-rondes ont été organisées dans 8 régions.  
Les enquêtes ont été faites via le web. Plus de 500 réponses ont été reçues.  
Plusieurs éléments clef ont été pointés:
  - Changements fréquents de règles.
  - Centralisation des données :
  - Stabilité.
  - Droit à l’erreur : plus de confiance !
  - Transparence : aide –
  - Conseil et encadrement : meilleur équilibre entre le conseil et le contrôle.
  - Meilleur prix : vivre de son métier et pas grâce aux primes.

Une note spécifique au secteur aquacole sera rédigée et transmise au ministre Colin.

- **redevance kilométrique :**



Un courrier a été envoyé au Cabinet Collin reprenant les difficultés vécues par le secteur dues à la taxe kilométrique. Le ministre Collin a envoyé un courrier aux Ministres Lacroix et Prévot pour leur faire part de notre préoccupation.

L'impact de cette redevance est plus important que sur les autres secteurs.

L'UCL fait actuellement une étude afin de définir l'impact économique et proposer des mesures correctives y compris pour le secteur aquacole.

Proposition du secteur horticole : séparer les transporteurs et les producteurs qui eux transportent leurs propres productions.

- **Cellule d'accompagnement AFSCA** pour la transformation à la ferme :

L'AFSCA depuis le début 2016 peut participer à une cellule d'accompagnement des opérateurs voulant transformer à la ferme. Il s'agit de formations collectives.

Proposition de constituer un groupe de travail à ce sujet.

#### Remarques

- Beaucoup d'opérateurs vendent aux particuliers et/ ou aux restaurateurs. Légalement, les producteurs vendant à la ferme ne peuvent vendre plus de 30% à l'Horeca et 70% aux particuliers pour autant qu'ils respectent les règles minimales d'hygiène..
- A cours des contrôles, l'AFSCA ne peut pas demander de voir les factures de vente.

## VIII. DIVERS

- Voyage en Lorraine : à revoir lors d'une prochaine assemblée.
- Définition de l'ordre du jour provisoire de la prochaine assemblée sectorielle  
Sera défini ultérieurement.



## Liste des participants

| NOM                 | PRENOM      | ORGANISME                                     |
|---------------------|-------------|---|
| ANSELME             | Robert      | Producteur                                    |
| AUCUIT              | Natacha     | Cellule d'Appui aux Indications Géographiques |
| BODY                | Anne        | Producteur                                    |
| BAY                 | Thierry     | Producteur                                    |
| CHEVAL              | Jean-Marc   | DGO3  |
| DELAUNOIS           | Philippe    | DG03  |
| DUBOIS              | Freddy      | Producteur                                    |
| DUCARME             | Christian   | SOCOPRO                                       |
| GENNOTTE            | François    | Chercheur ULG                                 |
| GROSJEAN            | Emmanuel    | SOCOPRO                                       |
| HALLEUX             | Alain       | Producteur                                    |
| HENRI               | Frédéric    | Producteur                                    |
| JAVAUX              | Pierre      | Producteur                                    |
| LEHOUX              | Claire      | Institut Meurice                              |
| LIEFFRIG            | François    | Vétérinaire / CER                             |
| MATHONET            | Olivier     | Producteur                                    |
| PIRON               | Robert      | Producteur                                    |
| SCHONBRODT          | Alain       | Producteur                                    |
| TIELEMANS           | Magali      | Cellule d'Appui aux Indications Géographiques |
| VAN DER MENSBRUGGEN | Jean-Pierre | Producteur                                    |
| STALMANS            | Jean Michel | Producteur (arrivée tardive)                  |
| BELANGER            | Françoise   | SOCOPRO                                       |