

## Démarche qualité et différenciation des produits en aquaculture



In spite of its young age, aquaculture is now an activity subject to competition just like any other activity in the agri-food sector. The differences in environmental conditions give comparative advantages to operations located in certain sites, but the intensification of production methods tends to reduce the impact of this natural variation. It is for this reason that aquaculture must seek sources of competitiveness in the quality of its products, which is not limited to just freshness or taste and includes meeting the increasing demand for diversity. A quality process requires knowing how to assess modifications in product characteristics with respect to environmental conditions and culture techniques and should allow producers and consumers to clearly identify the different quality-labelled products. The examples of quality programmes applied to oyster and bass illustrate the difficulty in establishing quality labels and the necessity of an approach that includes culture techniques and socio-economic aspects, such as the one successfully employed in Norway for salmon. Aquaculture is a recent activity, and often still in the developmental stage, but has already been

confronted with international competition and a rapid change in distribution channels. Among the five recent biggest successes in aquaculture on the international level, three involve species that are intensively traded around the world (tropical shrimp, king scallops, salmon), while the other two only face national competition (catfish in the USA and the Japanese amberjack in Japan). The French market is highly favourable to aquaculture products as attests the high consumption of oysters, salmon and shrimp, but it is also highly competitive. Confronted with rapid change in the modes of distribution and consumption of seafood products in France, aquaculture business must hone their competitive edge not only by decreasing costs and industrialising production, but also by diversifying products and defining standards of quality. In the case of marine aquaculture, taking technical, environmental and organizational constraints into account helps anticipate the difficulties that shellfish operations may face in adopting a quality process, both individually and collectively. En dépit de sa jeunesse, l'aquaculture est une activité désormais soumise aux règles de la concurrence comme toute autre activité agro-alimentaire. Les différences de conditions de milieu sont à l'origine de l'existence d'avantages comparatifs pour les entreprises situées dans certains sites mais l'intensification des formes de production tend à réduire l'impact de ces variations naturelles. C'est pourquoi l'aquaculture doit rechercher ses sources de compétitivité dans la qualité des produits, qui ne se limite pas à la fraîcheur ou au goût mais qui intègre aussi l'adéquation à la diversité croissante de la demande. Une démarche qualité demande de savoir évaluer les modifications des caractéristiques des produits en fonction des conditions de milieu et des techniques d'élevage et de permettre aux producteurs et aux consommateurs d'identifier clairement ces différents produits. La présentation de programmes qualité pour l'huître et pour le bar illustrent la difficulté à établir des référentiels de qualité en aquaculture et la nécessité d'une approche aussi bien zootechnique que socio-économique, à l'instar de ce qui a été appliqué avec succès en Norvège sur le saumon. L'aquaculture est une activité récente, souvent encore en phase de développement mais déjà confrontée à une situation de concurrence internationale et à une modification rapide des circuits de distribution. Parmi les cinq plus grands succès de ces dernières années en aquaculture au niveau mondial, trois portent sur des espèces faisant l'objet d'un intense commerce international (crevettes tropicales, coquilles Saint Jacques, saumon) tandis que deux n'ont à affronter qu'une concurrence nationale (cat-fish aux USA et sériole au Japon). Le marché français est très favorable aux produits de l'aquaculture comme en témoignent les fortes consommations d'huîtres, de saumon et de crevettes, mais il est également fortement concurrentiel. Face à la modification rapide des modes de distribution et de consommation des produits de la mer en France, les entreprises aquicoles doivent rechercher leurs avantages compétitifs non seulement dans une baisse des coûts et une industrialisation des modes de production mais aussi dans un effort de diversification des produits et la définition de critères de qualité. Dans le cas de l'aquaculture marine, la prise en compte de contraintes zootechniques, environnementales et organisationnelles permet de mettre en évidence les difficultés que peuvent rencontrer les entreprises à adopter ce type de démarche, aussi bien individuellement que collectivement. [OCR NON CONTRÔLE]

**Auteurs du document :** Paquette, Philippe

**Obtenir le document :** Actes du séminaire Qualification des produits et des territoires, 2-3 octobre 1995 Toulouse

**Mots clés :** SEM

**Thème (issu du Text Mining) :** FAUNE, MILIEU NATUREL, ENVIRONNEMENT

**Date :** 1995-10-03

**Format :** text/xml

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

**Télécharger les documents :** <https://archimer.ifremer.fr/doc/1995/acte-4054.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/4054/>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/demarche-qualite-et-differentiation-des-produits-en-aquaculture0>



Ce portail, créé et géré par l'Office International de l'Eau (OIEau), est géré avec l'appui de l'Office français de la biodiversité (OFB)

