



COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Apaq-W



À la rencontre du Poisson du Terroir Vis uit eigen Streek



**Produits aquacoles wallons,
qualité et labels**
Benoît Thomassen



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

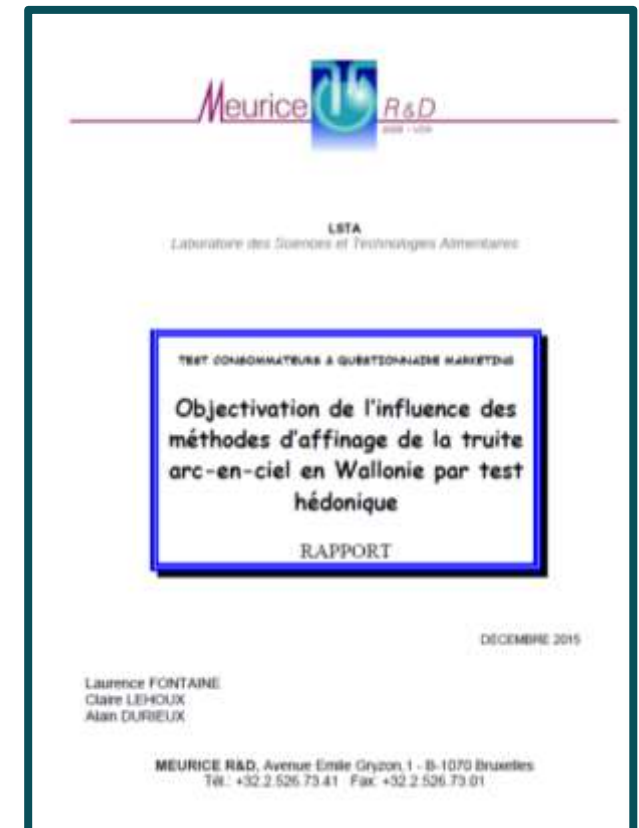
Lundi 8 novembre 2021 – Bovesse

La truite wallonne, un gage de qualité !

Test hédonique

- Sur 100 consommateur
- Étude de l'effet organoleptique d'un affinage de 30 jours chez 2 pisciculteurs sur des truites importées (FR)
- Sur truites fraîches et fumées
- Étude marketing annexe

(rapport disponible sur demande)

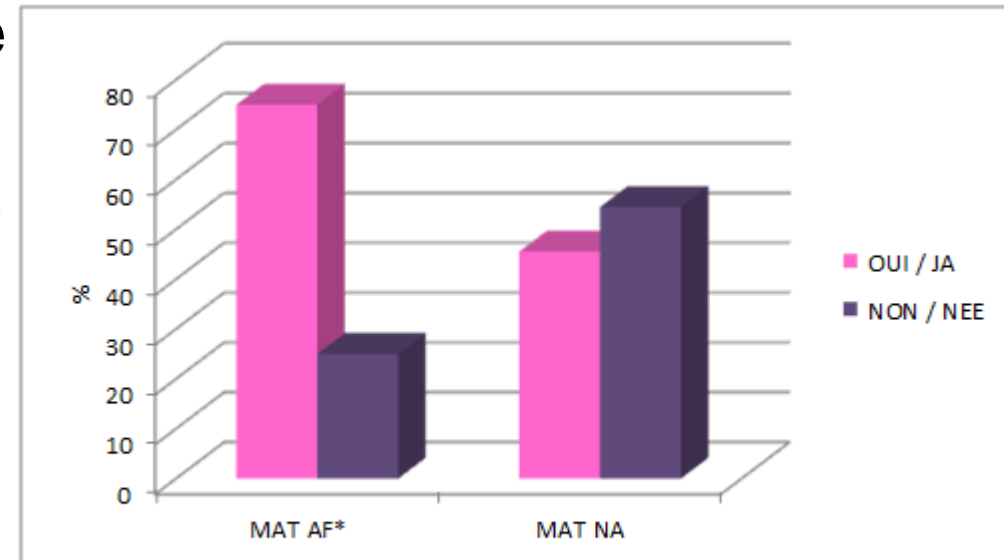


La truite wallonne, un gage de qualité !

Test hédonique, résultats truites fraîches et fumées :



- Les truites affinées sont significativement préférées pour leur goût et leur arrière-goût, sans que le goût de terre ne ressorte comme défaut
- Préférence pour les truites légèrement rosées
- Les intentions d'achat suivent les préférences des consommateurs
- Les résultats obtenus sont représentatifs de différents lots sur une période donnée
- Les groupes d'appréciation ne permettent pas de faire ressortir des profils de consommateurs particuliers



La truite wallonne, un gage de qualité !



Test hédonique, résultats marketing :

- 81 personnes sur les 101 interrogées consomment de la truite, principalement fumée et fraîche
- Les 20 personnes qui ne consomment pas de truite sont principalement des 18-34 ans
- Les consommateurs achètent principalement leur truite en supermarché
- La rivière est la caractéristique qui représente le plus la truite
- La truite est appréciée essentiellement pour son goût, son principal défaut est la présence d'arêtes
- Aucun des labels proposé ne ressort de l'étude
- La majorité du panel serait prêt à acheter une truite affinée plus chère

Poissons non labellisé, vraiment pas durables ?

L'exemple du label ASC



Qualité



Provenance



Durabilité



Respect des dauphins



Bio



et autres ...



Durabilité



Le plus complet, 12 espèces différentes



Standards multi-espèces



Plus strict pour l'aquaculture marine (antifouling, ...)



Label ASC

- Le **plus présent** dans les **supermarchés** belges
- Pour la truite, basé sur **5 piliers** :
 - **Biodiversité**
 - **Alimentation**
 - **Pollution**
 - **Sanitaire**
 - **Aspect social**



Label ASC truites basé sur 5 piliers

- **Biodiversité**

- **Ferme pas située dans une réserve naturelle**

Elles ont été sorties des zone Natura 2000 en Wallonie.

- **Minimiser les fuites de poisson**

AGW 10/03/2005 : Art. 8. L'exploitant s'assure qu'un système de dégrillage soit placé en amont et en aval de l'établissement en vue d'éviter la fuite des poissons d'élevage vers le milieu naturel et le passage des poissons sauvages dans le bassin d'élevage.

- **Ne pas introduire de truites exotiques où cela n'a pas encore été fait**

Truites ARC introduites depuis plus de 70 ans en Wallonie.

- **Prise d'eau de maximum 50% du débit**

AGW 10/03/2005 : Art. 6. Un débit minimum correspondant aux 2/3 du débit d'étiage est réservé au cours d'eau.



Label ASC truites basé sur 5 piliers

- **Alimentation**

- **Minimiser l'utilisation de farines de poissons**
- **Traçabilité sur l'origine de la farine de poissons et le tourteau de soja**

Les fabricants d'aliments exportant en Wallonie (Le Guessant, Skretting, BioMar) sont certifiés ASC.

- **Pollution**

- **Mesure de paramètres à intervalles réguliers (mais pas de limites définies, laissé à l'appréciation d'ASC...)**

Limites strictes définies dans l'AGW du 10/03/2005.

- **Sanitaire**

- **Plan de management des risques développé avec un vétérinaire**
Statut sanitaire contrôlé par l'AFSCA 2x par an, passage d'un vétérinaire d'exploitation (1 seul en Wallonie) 2 à 3x par an obligatoire suivant le risque.
- **Traitement antibiotique préventif (prophylactique) interdit**
Traitement antibiotique interdit sans prescription vétérinaire, pas de produits homologués en Belgique → responsabilité du vétérinaire.



Label ASC truites basé sur 5 piliers

- **Aspect social**

- Interdiction du travail des enfants
- Interdiction du travail forcé
- Environnement de travail sécurisé
- Salaire décent
- Horaires régulés

Cadre législatif belge et européen bien plus stricte que ASC !

- **MAIS** label = **payant** (montant fixe annuel + volume avec logo)

- **Toute la chaîne** doit être **ASC** → **fournisseurs** de truites **aussi** (pour les affineurs ou les transformateurs)

➡ En Wallonie, aucune plus value, coûts supplémentaires sans retombée économique !

En Europe, pour l'aquaculture d'eau douce, les labels de durabilité ne servent qu'à mettre au niveau les productions non-européennes !





Merci pour votre attention



Benoît Thomassen

Collège des Producteurs, Aquaculture
benoit.thomassen@collegedesproducteurs.be
+32 472 880 659
www.filagri.be/aquaculture

Avec le soutien de la Wallonie
et du Fonds européen pour les
Affaires maritimes et la Pêche



À La rencontre du Poisson du Terroir – Lundi 8 novembre 2021 – Bovesse