



# POISSON D'AQUACULTURE FRANÇAIS



**L'ASSOCIATION  
DES PRODUITS AGRICOLES  
DE FRANCE**

UN PACTE DE CONFIANCE ENTRE LES FILIÈRES AGRICOLES ET LES CONSOMMATEURS



# Poisson d'Aquaculture Français



2500 EMPLOIS  
représentent La filière piscicole française



41 000 TONNES DE POISSONS  
ÉLEVÉS EN FRANCE

5<sup>E</sup> POISSON PRÉFÉRÉ  
DES FRANÇAIS



385 TONNES D'ESTURGEONS  
ET 50 TONNES DE CAVIAR  
(2<sup>ème</sup> producteur de l'UE)

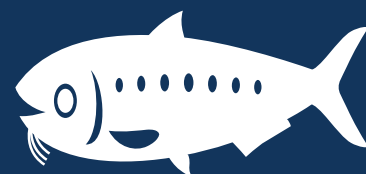
1<sup>ER</sup> PRODUCTEUR DE  
GRANDES TRUITES DE L'UE (2022)



32 000 TONNES  
DE TRUITES



5 000 TONNES DE POISSONS MARINS  
(bar, daurade, maigre,  
saumon, sole, turbot)



3000 TONNES DE POISSONS D'ÉTANGS  
(hors périmètre CIPA)

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU MONDIALEMENT  
POUR LA PRODUCTION D'ALEVINS DE POISSONS,  
NOTAMMENT EN PISCICULTURE MARINE



EN 2022, 82% DES PRODUITS AQUATIQUES  
CONSOMMÉS EN FRANCE SONT IMPORTÉS

23 KG DE POISSON CONSOMMÉS PAR AN PAR HABITANT,  
DONT 84% PROVENANT DE LA PÊCHE ET 16 % DE L'ÉLEVAGE.  
LA PART DE POISSON D'ÉLEVAGE FRANÇAIS NE REPRÉSENTE QUE 2%.



**D**epuis 1997, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) réunit au sein d'une même interprofession les acteurs de la pisciculture française, c'est-à-dire de l'élevage de poissons en eau douce et en eau de mer. Lieu de dialogue entre les producteurs, les fabricants d'aliments aquacoles et les transformateurs, le CIPA promeut un modèle d'aquaculture durable et responsable, pourvoyeur d'emplois peu délocalisables et porteur de savoir-faire technique et d'excellence gastronomique. En France, comme dans le reste du monde, la demande en poisson est croissante. La crise sanitaire et les récents conflits internationaux ont rappelé la nécessité de renforcer notre souveraineté alimentaire. Or, la part des poissons d'aquaculture nationale dans la consommation de produits aquatiques en France représente moins de 2% des produits consommés.

L'une des étapes nécessaires à l'information du consommateur, est d'améliorer l'identification des productions françaises, qui souffrent d'un manque de visibilité, notamment vis-à-vis des produits d'importation qui représentent 82% des produits aquatiques consommés en France.

Améliorer l'étiquetage de l'origine pour valoriser les produits français est d'ailleurs l'un des axes identifiés par les pouvoirs publics dans le Plan Aquacultures d'Avenir, signé en 2022.

C'est pour toutes ces raisons que les professionnels de la filière ont décidé de rejoindre l'APAF et de proposer un cahier des charges pour une grande partie des espèces élevées en France. Cette nouvelle démarche, lancée en 2024, vient compléter les démarches qualité déjà mises en place dans la filière et saluer l'engagement et le savoir-faire des professionnels français.

**Michel Berthommier** - Président du CIPA



# LA GARANTIE DU CAHIER DES CHARGES DE LA FILIÈRE

## Origine et traçabilité garanties

Choisir le logo *Poisson d'Aquaculture Français* et ses déclinaisons par espèce, c'est s'assurer de la garantie par les professionnels d'un poisson né, élevé, abattu, découpé, transformé et conditionné sur le territoire national.



La démarche *Poisson d'Aquaculture Français* repose sur l'engagement des différents maillons de la filière en faveur de la garantie de traçabilité tout au long de la chaîne de production qui mène de l'éclosion de l'œuf de poisson jusqu'au produit conditionné à l'atelier de transformation.

L'ensemble de la démarche fait l'objet d'un contrôle par un organisme tiers visant à vérifier la conformité du produit au cahier des charges.

## Les garanties du *Poisson d'Aquaculture Français* et de son écosystème

- Les espèces de poissons éligibles à la démarche *Poisson d'Aquaculture Français* :
  - **Truites**
  - **Saumon de fontaine**
  - **Ombre chevalier**
  - **Saumon atlantique**
  - **Bar**
  - **Daurade royale**
  - **Maigre**
  - **Turbot**
  - **Esturgeons**
- Les catégories de produits concernées :
  - **Produits bruts** : poissons entiers, éviscérés ou non, avec ou sans tête, frais ou surgelés
  - **Produits de première transformation** : découpes de poissons (filets, pavés et darnes) œufs de consommation (caviar, œufs de truite...)
  - **Produits de seconde transformation** : produits fumés...
  - **Produits élaborés** : rillettes, terrines, plats préparés

Pour les produits élaborés, un minimum de 30% de matière première *Poisson d'Aquaculture Français* dans la recette est requis. Il n'y a pas de mélange possible avec d'autres espèces de poissons.

Tous les établissements engagés dans la démarche *Poisson d'Aquaculture Français* sont agréés ou enregistrés par les pouvoirs publics et localisés en France, depuis les éclosiers, les éleveurs, jusqu'aux établissements de conditionnement et de transformation.





# DES OPÉRATEURS ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE "POISSON D'AQUACULTURE FRANÇAIS"



## Cahier des charges

Le cahier des charges prévoit d'attribuer **le droit d'usage de la marque exclusivement aux metteurs en marché :**

- **Atelier d'abattage, de (re)conditionnement et de transformation primaire** (produits réfrigérés et surgelés, poissons entiers éviscérés ou non, découpés, œufs de consommation...)
- **Atelier de transformation secondaire** (produits fumés, rillettes, terrines, plats préparés...) : ces ateliers s'approvisionnent en matières premières auprès d'ateliers de transformation d'abattage et transformation primaire
- **GMS** pour leurs MDD et/ou pour la mise à la disposition des produits livrés en vrac sur le rayon traditionnel marée

### ▪ Alimentation des poissons

Les aliments sont non-OGM (matières premières utilisées non étiquetées OGM au sens du règlement CE n°1829/2003, avec le seuil de 0,9%).

### ▪ Principe de la chaîne de traçabilité

La traçabilité doit permettre de connaître et de suivre en permanence l'historique de chaque lot. La traçabilité doit être totale (ascendante et descendante) depuis les œufs jusqu'à la livraison des poissons à l'atelier d'abattage et/ou transformation.

Tous les sites d'élevage, depuis l'éclosion jusqu'au grossissement final, ainsi que les ateliers doivent être audités selon le référentiel *Poisson d'Aquaculture Français* et référencés dans la démarche.

- **Lancement de la démarche : mars 2024**







**CIPA**

**Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture**

32, rue de Paradis - 75010 Paris

01 40 58 68 00

contact@cipaquaculture.asso.fr

**[www.poisson-aquaculture.fr](http://www.poisson-aquaculture.fr)**