

Les Journées Scientifiques de l'Université de Nantes
Cité des Congrès, Nantes, 6 juin 2011



« Chaîne alimentaire et territoires : regards croisés sciences
médicales/sciences sociales

La qualité « sociétale » des produits de la mer



Institut de Géographie et d'Aménagement
Régional de l'Université de Nantes

Julien NOEL

julien.noel@univ-nantes.fr



introduction

⇒ « *Le fait alimentaire est un territoire à conquérir pour la géographie* » (G. Courcade)

⇒ approche multivariée de **l'alimentation** par les géographes : répartition des P°, des échanges, des pratiques alimentaires

⇒ **Qualité** alimentaire : focalisation sur caractère « insécuritaire »

↳ besoins quantitatifs (nutrition et santé)

↳ besoins qualitatifs (spécificités culturelles, plaisir)

⇒ Demande « sociétale » de qualité : exemple des **produits de la mer** (poissons, mollusques, crustacés, algues)

introduction

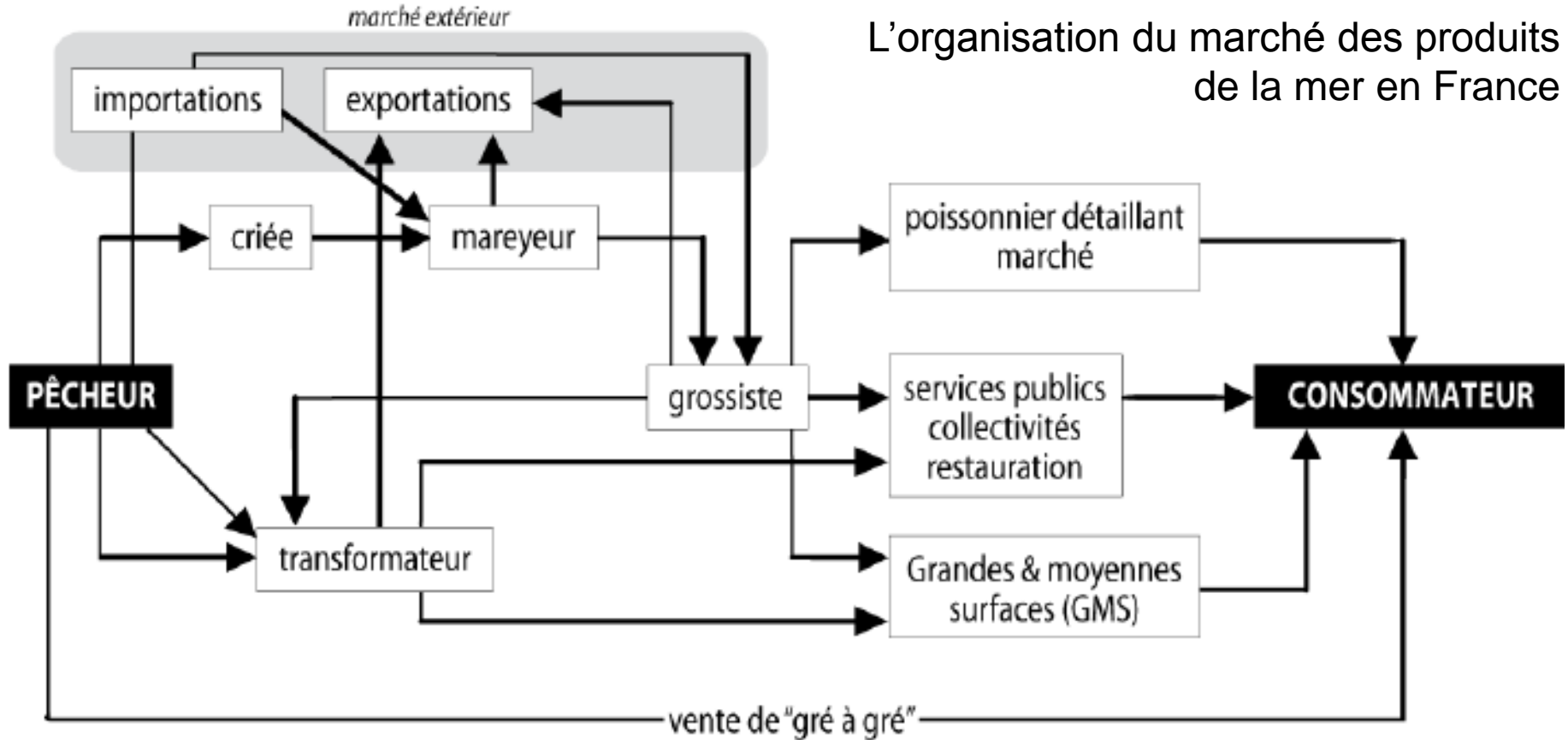
- **Quelle organisation de la chaîne alimentaire halio-aquacole ?**
- **Quels référentiels sociétaux en matière de qualité(s) alimentaire(s) ?**
- **Quels liens entre alimentation, et qualité et territoire ?**

1) Chaîne alimentaire halio-aquacole

2) Qualités intrinsèques & extrinsèques des Pdm

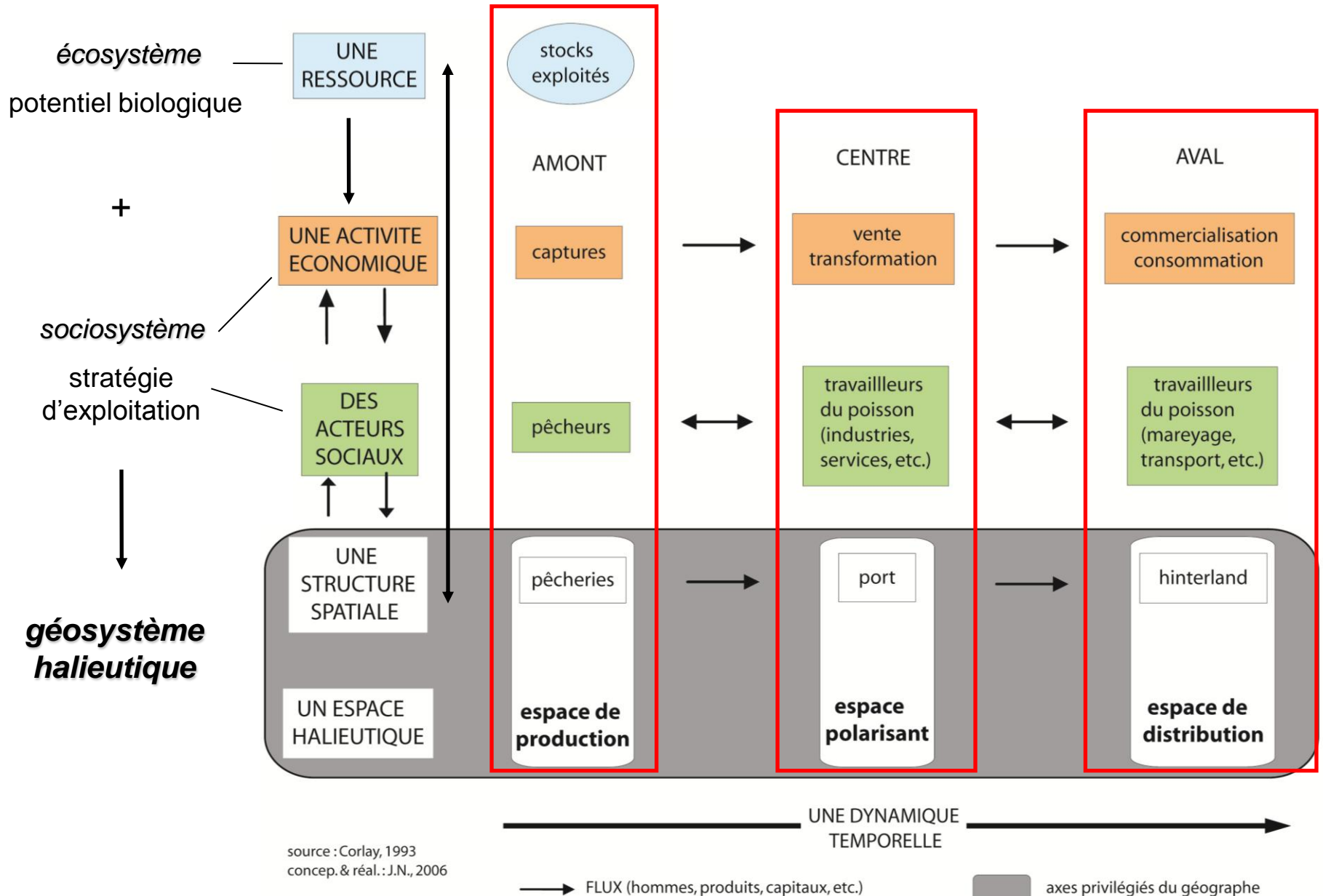
3) Qualités alimentaires et territoires : réflexions géographiques

1) Chaîne alimentaire halio-aquacole

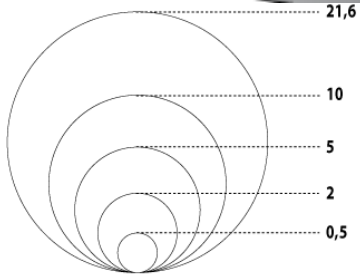
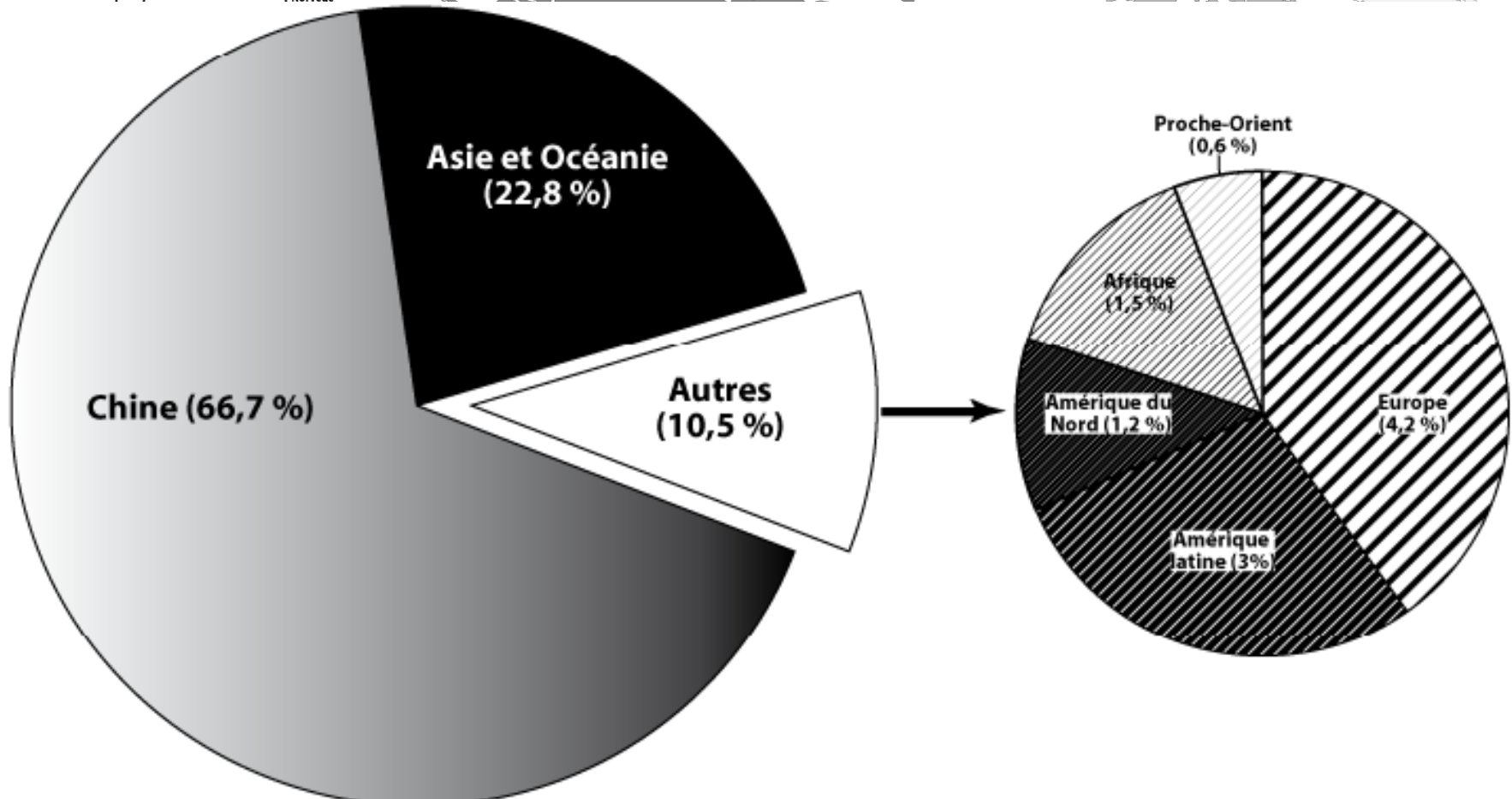


⇒ étude géographique de la chaîne alimentaire aquatique (filrière)
= **géosystème**

L'approche géographique de la chaîne alimentaire aquatique

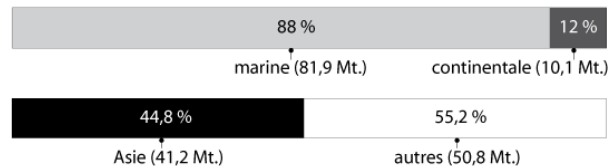


Où produit-on des denrées halieutiques & aquacoles ?



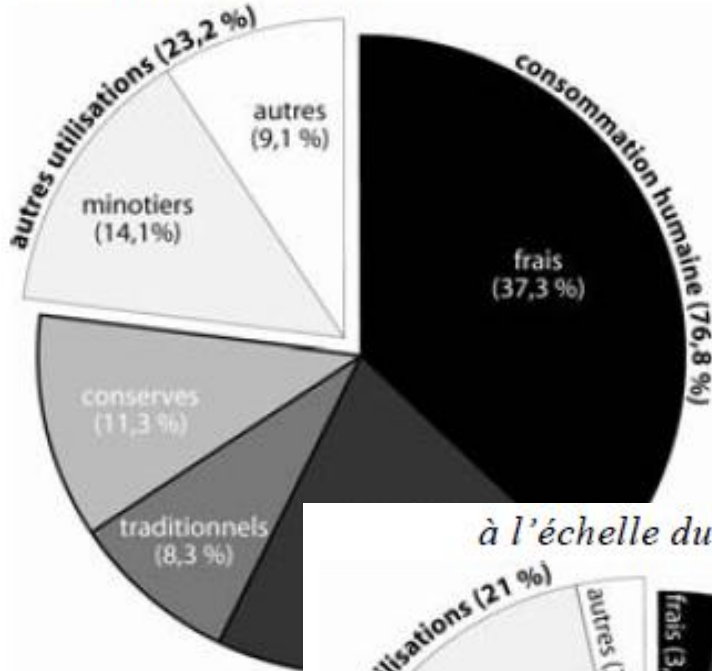
- 34 - Atlantique centre-est
- 37 - Méditerranée et mer Noire
- 57 - océan Indien est
- 58 - océan Indien Antarctique
- 87 - Pacifique sud-est
- 88 - Pacifique Antarctique

production halieutique mondiale (92 Mt.)



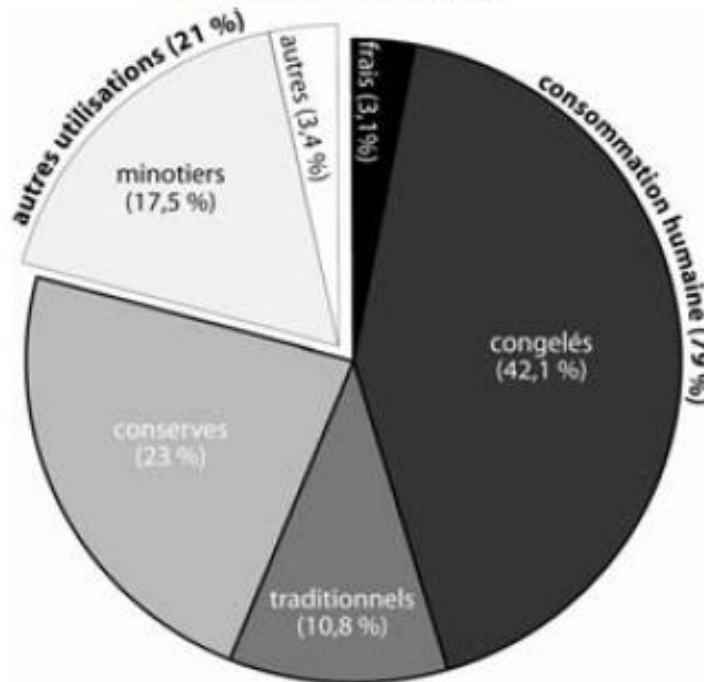
Les usages des denrées aquatiques

à l'échelle du Monde

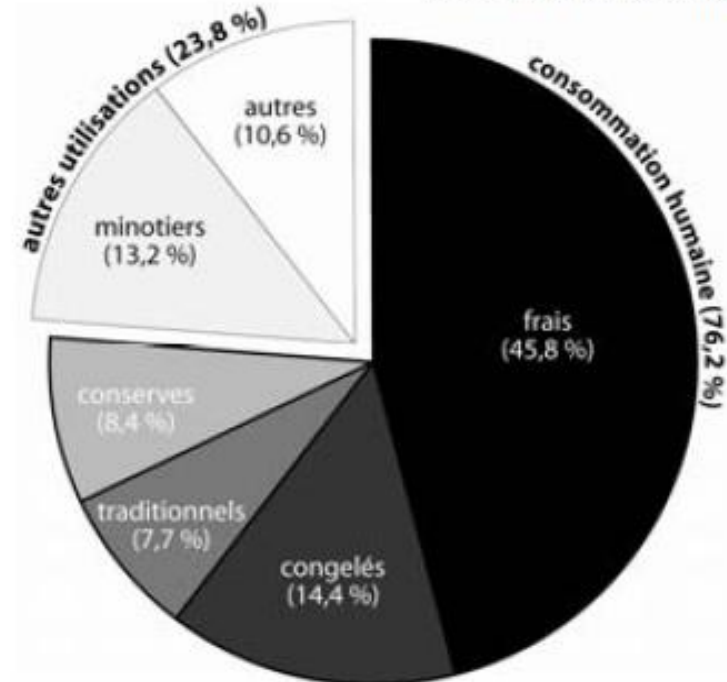


Rôle mineur dans l'alimentation humaine mondiale : 110 Mt./an
< 2 % des besoins alimentaires
< 4 % des calories
< 6 % des protéines consommées

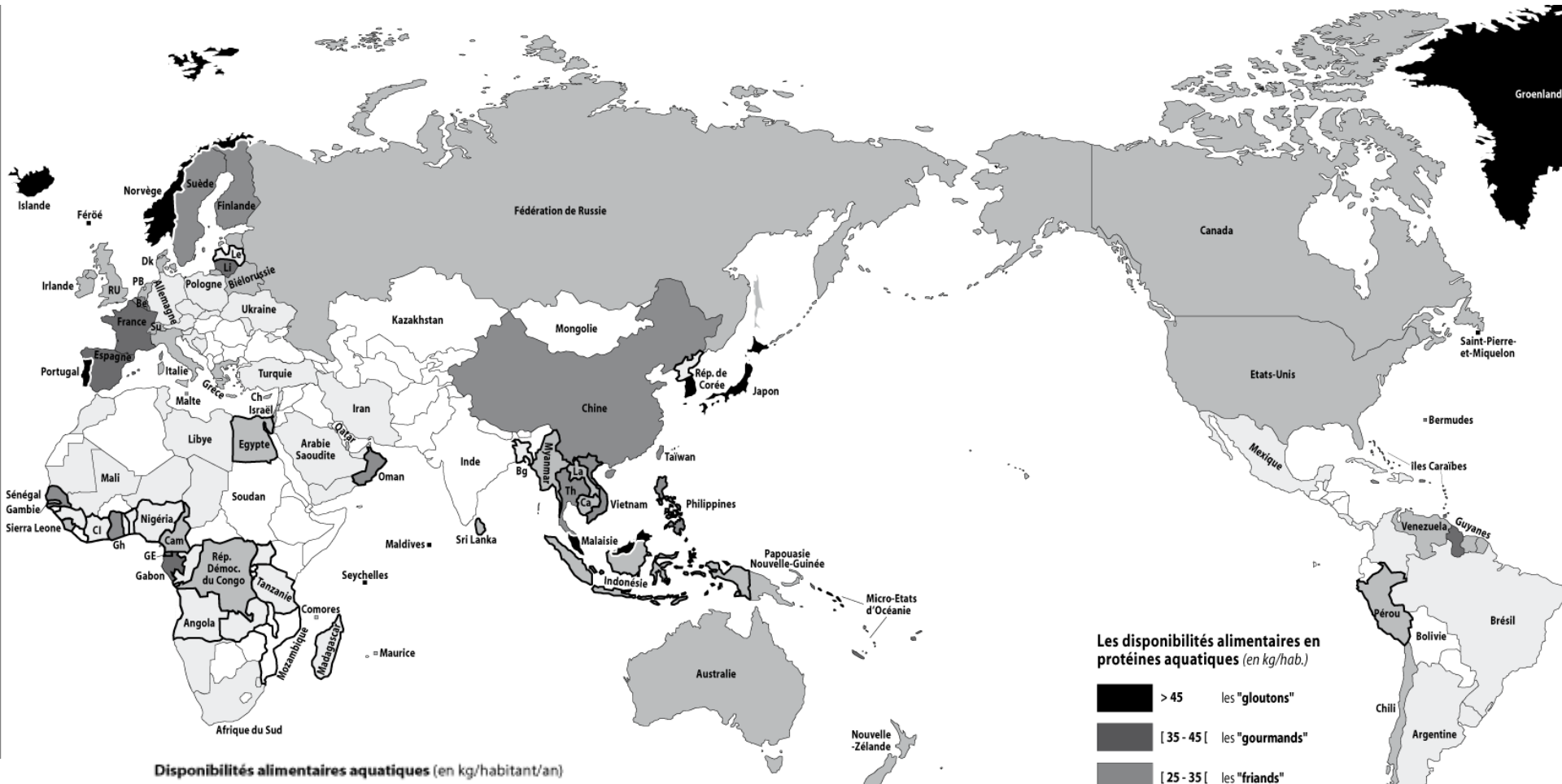
à l'échelle du Nord



à l'échelle du Sud



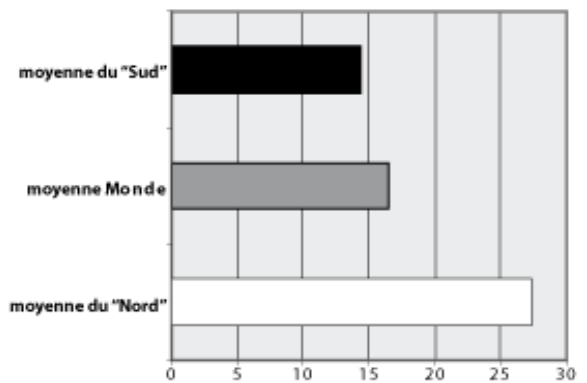
Où consomme t'on ces denrées aquatiques ?



Les disponibilités alimentaires en protéines aquatiques (en kg/hab.)



Disponibilités alimentaires aquatiques (en kg/habitant/an)



- | | |
|-------------------------|------------------|
| Be : Belgique | Gh : Ghana |
| Bg : Bangladesh | La : Laos |
| Ca : Cambodge | Le : Lettonie |
| Cam : Cameroun | Li : Lituanie |
| Ch : Chypre | PB : Pays-Bas |
| Cl : Côte d'Ivoire | RU : Royaume-Uni |
| Dk : Danemark | Su : Suisse |
| GE : Guinée Equatoriale | Th : Thaïlande |

Les problèmes « qualitatifs » de denrées aquatiques

- ⇒ Activités aquatiques profondément **déterritorialisées** : 38 %
- ⇒ Nbx **dysfonctionnements** en matière d'exploitation (gaspillage), d'accès et de partage de ressources (transfert de protéines)
- ⇒ Interrogation sur la qualité des denrées aquatiques ?
- ⇒ Multiplication des signes & politiques de qualité en réponse aux demandes des consom'acteurs



2) Qualités sociétales des produits de la mer

⇒ Plusieurs façons d'aborder la diversité des qualités sociétales de consommation en Pdm

| Echelles Caractéristiques | Globale | Nationale | Locale / régionale |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Intrinsèques <i>(organoleptique, nutritionnelle)</i> | | Label Rouge AOC IGP /AOP | Slow Fish |
| Extrinsèques <i>(environnement)</i> | écolabels | guides de consommation démarches RSE AB | |
| Extrinsèques <i>(socioéconomique)</i> | | | AMAP poisson marques collectives |

Charte qualité

Qualités intrinsèques

Gustatif et national : les signes officiels de qualité

| Label Rouge | AOC | IGP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| Bar frais d'élevage de France (origine Méditerranée) | Anchois de Collioure | |
| Truite de source et truite arc-en-ciel | | |
| Turbot frais d'élevage marin de France | | |
| Sardines fraîches et filets de sardines pêchées à la bolinche de Bretagne | | |
| Saumon atlantique d'élevage frais et/ou fumé, d'origine Norvège, Écosse et/ou Irlande | | |
| Conserves de sardines de St-Gilles Croix de Vie | | |
| Conserves de thon blanc, de maquereaux, de saumon, et de sardines de Bretagne | | |
| Soupe de poisson | | |
| | | Moules du bouchot de la baie du Mont-St-Michel |
| Huitres vertes « fines claires » et « pousse en claires » de Marennes-Oléron | Huitres de Marennes-Oléron | |
| Coquilles St-Jacques entières et fraîches et noix de St-Jacques de Normandie | Coquilles St-Jacques des Côtes-d'Armor | |
| Crevettes entières de Madagascar, sauvages et d'élevage, crues surgelées et cuites réfrigérées | | |



Qualités intrinsèques

Gustatif et national / local : d'autres signes



La charte "Qualité - Aquaculture de France " vous garantit :

- Une alimentation sans farine d'animaux terrestres et sans OGM
- Une traçabilité absolue et une transparence sur les conditions d'élevage
- Une fraîcheur irréprochable avec un délai maximal de livraison de 72 heures chez le premier acheteur
- Un tri individuel des poissons pour un niveau de qualité élevé et constant
- Des contrôles par un organisme indépendant du cahier des charges



Votre Artisan Poissonnier vous garantit **la Qualité**

J'É M'ENGAGE

La Qualité des achats à vous fournir des poissons de capture provenant de bateaux immatriculés en Bretagne (80% des achats),
à vous fournir des crustacés et coquillages provenant de Bretagne (70% des achats).

J'É M'ENGAGE

La Qualité des produits à vous fournir des produits de qualité : poissons de capture,
à identifier clairement les produits à l'étal,
à vous informer sur l'origine précise du produit.

J'É M'ENGAGE

La Qualité du service à respecter les pratiques d'hygiène professionnelle,
à vous informer sur l'origine des produits et leurs qualités nutritionnelles,
à vous conseiller sur le choix, la préparation et les cuissons des poissons.



gastronomie

fish[®]
Good, Clean and Fair.

les chartes qualité

MANGEONS JUSTE!
*Poissons pour nous régaler
Et poissons à laisser dans la mer*

Petit guide pour allier plaisir et responsabilité

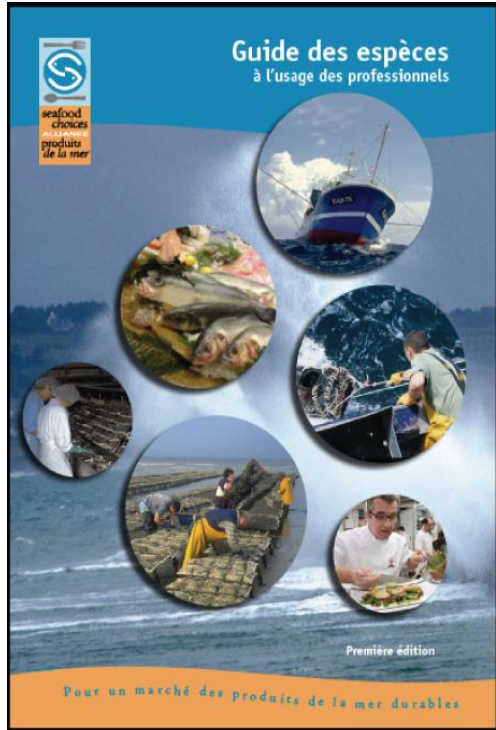
Qualités extrinsèques

Environnemental et global / national : les écolabels

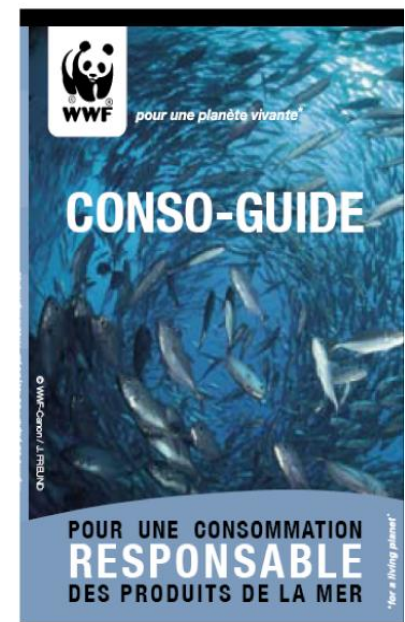
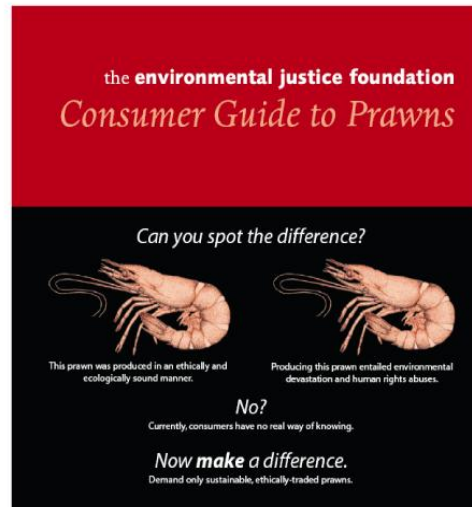


Qualités extrinsèques

Environnemental et national : les guides de consommation des ONG vertes



| A PRIVILEGIER | | AVEC MODERATION | | A EVITER | | LEXIQUE |
|------------------------|----------------|---------------------|-------------|---------------------|-------------|-----------------------------------------------------------|
| Araignée | GGM | Bar | France | Anguille | Europe | produit d'élevage |
| Bar de ligne | GGM | Calamars | ANE | Bar de Chalut | ANE | produit sauvage |
| Cabillaud du Pacifique | Pacifique Nord | Chinchard | ANE | Cabillaud | AN | Le logo MSC identifie les produits issus de pêche durable |
| Colin d'Alaska | Pacifique Nord | Coquille St Jacques | Pays divers | Dorade rose | ANE | ANE : Provenance Atlantique Nord Est |
| Crevette grise | MMN | Crevette Tropicale | Pays divers | Dorade Sébaste | AN | GG : Provenance Golfe de Gascogne |
| Dorade grise de ligne | GGM | Dorade royale | Tous pays | Empereur | ANE | M : Provenance Manche |
| Hareng | ANE | Eglefin | ANE | Espadon | Pays divers | MN : Provenance Mer du Nord |
| Huître | France | Homard | GGM | Flétan Atlantique | AN | AN : Provenance Atlantique Nord |
| Lieu Jaune de ligne | GGM | Julienne | ANE | Flétan du Groenland | AN | |
| Lieu Noir | MIN | Langoustine | ANE | Grenadier | ANE | |
| Maquereau | ANE | Lotte | ANE | Lingues | ANE | |
| Merlu blanc du Cap | Afrique du Sud | Merlan | Manche | Loup de mer | Pays divers | |
| Moule | France | Pangas | Asie | Merlu | ANE | |
| Pétoncle | Patagonie | Perche du Nil | Pays divers | Pie/Carrellet | ANE | |
| Gardine | ANE | Poalpe | Pays divers | Rais | Tous pays | |
| Saumon Pacifique | Pacifique Nord | Roqael Barbel | GG | Réquisins | Tous pays | |
| Soie d'Hastings | Angleterre | Saint Pierre | ANE | Sabre | ANE | |
| Tacaud | GGM | Saumon Atlantique | Pays divers | Saumon Atlantique | AN | |
| Thon germon de ligne | GG | Seiche | ANE | Sole | ANE | |
| Tilapia | Europe | Thon Albacore | Tous pays | Thon rouge | Pays divers | |
| Tourteau | GGM | Tilapia | Autres pays | Turbot | ANE | |
| Truite | Europe | | | Vivaneau | Pays divers | |
| Turbot | Europe | | | | | |



Qualités extrinsèques

Environnemental et national : les stratégies de responsabilisation des GMS

Auchan a créé le **Discount Responsable** parce que Jean aime le poisson, mais pas seulement dans son assiette.



Pour mieux préserver les espèces aquatiques, Auchan s'engage pour une pêche plus durable. Depuis plusieurs années, Auchan a arrêté la vente de thon rouge et, plus récemment, celle des espèces de requins menacées. À la place, Jean peut découvrir chez Auchan un large choix de poissons, toujours à prix discount. Découvrez les autres engagements d'Auchan pour une pêche plus durable sur www.auchan.fr

Les logos « pêches responsables » des groupes *Carrefour* (à gauche) et *Casino* (à droite) en 2009



Intermarché possède la 1^{re} flotte de pêche française. C'est pour cette raison qu'il se devait d'être le 1^{er} distributeur certifié « Pêche Responsable ». La garantie, pour vous, de profiter chaque jour des meilleurs poissons aux meilleurs prix.

Preuve
N°9

Quand on possède sa propre flotte de pêche, on se doit d'être responsable.

Aujourd'hui, quatre de nos navires ont obtenu une reconnaissance « Pêche Responsable » pour le lieu noir, la lingue bleue, le sabre noir, la lotte et la légine. Cela signifie un cahier des charges drastique, mais indispensable afin de préserver les ressources naturelles.

Dans cette optique, nous nous engageons sur la gestion responsable de la ressource marine, le respect de l'environnement, la traçabilité des produits et la sécurité des équipages embarqués !

Labels :
comment
le reconnaître ?



Qualités extrinsèques

Social et local / régional : marques collectives et circuits courts

marques « régionales »



marques en « projets »



Association
L'ESPAR
Lorient Ensemble pour le Soutien d'une Pêche Artisanale Responsable

Notre objectif :
Maintenir et promouvoir une activité de pêche artisanale de proximité, respectueuse de son environnement, socialement équitable et économiquement viable.

Fonctionnement :
Elle regroupe des adhérents et organise la commercialisation directe par abonnement des produits de la mer entre pêcheurs professionnels et consommateurs adhérents.

Adhésion annuelle 20 €

→ **Une glacière de poissons chaque fin de semaine**
Une distribution hebdomadaire avec un engagement de 4 mois

10 €
pour ± 2-3 kg
de poissons/crustacés
+ 2 de participation
au fonctionnement par semaine



Contact : Benoit Laurent (secrétaire)
lbenoit44@yahoo.fr
L'ESPAR - Cité Allende 12, rue Colbert - BP 10 - 56100 LORIENT

« AMAP Poisson »

3) Chaîne alimentaire, qualité et territoire : quelques réflexions géographiques

- ⇒ ancrage et localisation de ces démarches qualité sur la chaîne alimentaire aquatique
- ⇒ démarche qualité ↔ conditions de P ° (amont de filière)
- ↳ échelle *globale*, thématique environnementale (protection)
- ↳ échelle *localisée*, thématique socio-culturelle (goût et proximité)

- ⇒ confirmation de tendances différentielles de qualité en Europe
 - *qualité sanitaire* en Eur. Nord (méthodes & normes industrielles)
 - *qualité gastronomique* en Eur. Sud (cultures tradit., dvpt territorial)

- ⇒ Quels modes de convention au sein de la filière (P°- C°) ?
- ⇒ Quels référentiels / liens entre qualité et proximité (territoire) ?

Degrés de territorialisation de la chaîne alimentaire

| Alimentation et territoires | Démarches | Produits | Termes-clés |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <p>Pas de référence</p> | <p>Ecolabels Démarches RSE Guides de C° AB</p> | <p>« standardisés » <i>(respect, protection)</i></p> | <p>Environnement</p> <p>Gastronomie</p> |
| <p>Bien-être</p> | <p>Label Rouge</p> | <p>Santé</p> | |
| <p>Référence</p> <p>- spatiale</p> <p>- territoriale</p> | <p>Chartes</p> <p>Slow Fish</p> <p>Signes de qualité (AOC, IGP) Circuits courts (AMAP, marques collectives)</p> | <p>Identité</p> <p>« géographiques » <i>(typicité, proximité)</i></p> | <p>Éco-gastronomie</p> <p>Terroir</p> <p>SYAL</p> |

Alimentation, qualité et territoire : l'apport des géographes

⇒ dualité de l'approche géographique chaîne alimentaire et territoire

↳ qualité ↔ enracinement local des produits

⇒ Territoire : pas seulement un support spatial d'activité mais rôle identitaire (appropriation) des biens alimentaires

- approche **Terroir** : dialectique entre le complexe écologique (agronomie) & complexe historico-économique (savoir-faire, temps)

- approche **Syal** : organisation de production et de services associés par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire donné

⇒ étude des relations homme / produit / territoire (espace & temps)

⇒ valorisation des ressources territoriales (agronomie, savoir-faire) ↔ dvpt local

Alimentation, qualité et territoire : l'apport des géographes

⇒ démarches qualité alimentaire ↔ territoire

↳ incitations & opportunités (politiques, économiques) offertes par les croissances « verte » et locale ? (outil marketing)

↳ construction spatiale de projets collectifs de développement pour un territoire productif localisé et de qualité

⇒ Qualité : instrument de **lutte « sociale »** (économique, identitaire)

↳ manière d'être et de se situer (// alimentation industrielle)

↳ outil de (re)qualification / revalorisation des territoires

⇒ dynamiques **d'initiatives** & de **patrimonialisations** de la chaîne alimentaire

Alimentation, qualité et territoire : l'apport des géographes

⇒ Demandes de « qualité sociétale » dans l'alimentation

↳ **dimension géographique multiple** : identitaire certaine mais aussi écologique et politique

« Les mangeurs cherchent à affirmer leurs références au travers de produits de qualité [...] ayant une forte densité culturelle, éthique, environnementale qui donnent sens à l'acte de consommation » (Muchnik et De Sainte Marie, 2010).