

Chapitre 2

Aspects économiques des systèmes de certification

Ce chapitre porte sur les fondements théoriques de la certification et de l'éco-étiquetage dans la pêche et l'aquaculture. Il s'intéresse aussi au recours, plus intense ces dernières années, aux systèmes de certification de la pêche et de l'aquaculture, en tenant compte du point de vue des consommateurs, des détaillants, des transformateurs et des pêcheurs. Qui sont les principaux acteurs du marché de la certification ? Comment influencent-ils le marché des systèmes de certification ? Ce chapitre examine ces questions clés. Les coûts et les avantages que représente la certification pour les différents groupes d'acteurs sont aussi considérés dans la mesure où ils influent sur les dispositions qui incitent à recourir à la certification ou qui découragent de le faire. Enfin, un autre sujet abordé concerne le rôle des autorités publiques sur le marché de la certification.

Introduction

Cadre théorique

La littérature économique consacrée aux normes et à la certification est le fruit du concept néoclassique de « défaillance des marchés » résultant de l'asymétrie d'information. Elle a pris naissance avec les travaux d'Akerlof, Stigler et Stiglitz¹ sur l'économie de l'information, notamment. En économie, la notion d'« asymétrie d'information » fait référence à la situation où une partie dispose d'informations plus nombreuses ou de meilleure qualité que les autres, ce qui crée un déséquilibre des pouvoirs lors de la transaction et donne lieu à des coûts de transaction supplémentaires. Dans l'un et l'autre cas, l'allocation des ressources risque d'être moins efficace. Les normes, la certification et l'étiquetage sont des instruments susceptibles d'améliorer l'efficacité sur des marchés imparfaits complexes, et par conséquent de remédier aux défaillances des marchés.

Selon la théorie économique, dans une situation d'information parfaite (sur le prix et des attributs de qualité tels que le respect de l'environnement, l'innocuité et la valeur nutritionnelle), l'acheteur choisira exactement la combinaison prix-attribut souhaitée sur le marché ou n'achètera rien si aucune des offres ne correspond à ses souhaits. Une correspondance exacte entre l'acheteur et le vendeur est impossible si l'information est imparfaite.

En présence d'asymétries d'information, les propriétés des produits qui influent sur les décisions d'allocation ne sont pas communiquées de façon appropriée, ce qui empêche l'adoption de solutions optimales. Les attributs d'un produit peuvent être des attributs :

- « de recherche » (pouvant être évalués avant l'achat),
- « d'expérience » (ne pouvant être évalués qu'après achat) ; ou
- « de croyance » (ne pouvant pas être évalués, même après achat et utilisation).

L'asymétrie d'information affecte en particulier les attributs « de croyance » d'un bien. Un attribut de croyance est une caractéristique du produit que l'acheteur/consommateur est dans l'incapacité d'évaluer. Le secteur de la pêche en fournit un bon exemple avec les méthodes de production « durables », difficiles à vérifier par l'acheteur (Cho et Hooker, 2002 ; Roe et Sheldon, 2007). Du fait qu'elles dévoilent des informations pertinentes, les normes contribuent à produire des transactions de marché plus efficaces : elles permettent aux acheteurs de faire des choix éclairés sur la base de leurs préférences. Les normes sont souvent complétées par des programmes de certification destinés à améliorer la crédibilité et la visibilité du processus de contrôle normatif.

Tous les acheteurs ne possèdent pas le même niveau d'information ni la même motivation à s'informer sur les attributs. Le prix est généralement beaucoup plus facile à déterminer que la qualité ; il est facile à comprendre et mesurer, tandis que les attributs de qualité (par exemple le goût) peuvent être difficiles à évaluer pour l'acheteur. En outre, l'obtention d'informations suffisantes sur les attributs demande du temps et des efforts, et entraîne par conséquent des coûts de recherche (Nelson, 1970 et 1974). Le coût d'opportunité de la recherche dépend notamment du profil socio-économique et démographique des acheteurs. Aussi le consentement à payer pour l'information et le coût marginal d'obtention de cette information varieront-ils d'un acheteur à l'autre. Les normes, la certification et l'étiquetage sont capables de corriger les défaillances du marché causées par une information imparfaite. Dans le secteur des pêches et de l'aquaculture, ces instruments sont un moyen de relayer les informations relatives aux attributs de croyance souhaités du produit et/ou procédé. Les acheteurs qui attachent de la valeur à ces attributs orienteront leur comportement d'achat vers ces produits (Bui, 2005). Cette modification attendue du comportement d'achat constitue la motivation économique qui incite à pratiquer l'éco-étiquetage.

Les organismes certificateurs (et dans une certaine mesure les ONG et les producteurs) offrent de l'information, tandis que l'industrie alimentaire et le consommateur final en demandent. Avec les mécanismes de certification, le problème de l'information sur les caractéristiques du produit ou du processus de production (durabilité, qualité, légalité) disparaît pour laisser place aux difficultés de l'évaluation des multiples dispositifs de certification disponibles sur le marché et des allégations de chacun. La crédibilité du fournisseur d'information est essentielle et compte pour beaucoup dans les décisions d'achat. Évaluer cette crédibilité est le nouveau problème d'information qui se pose au consommateur.

Analyse d'économie politique

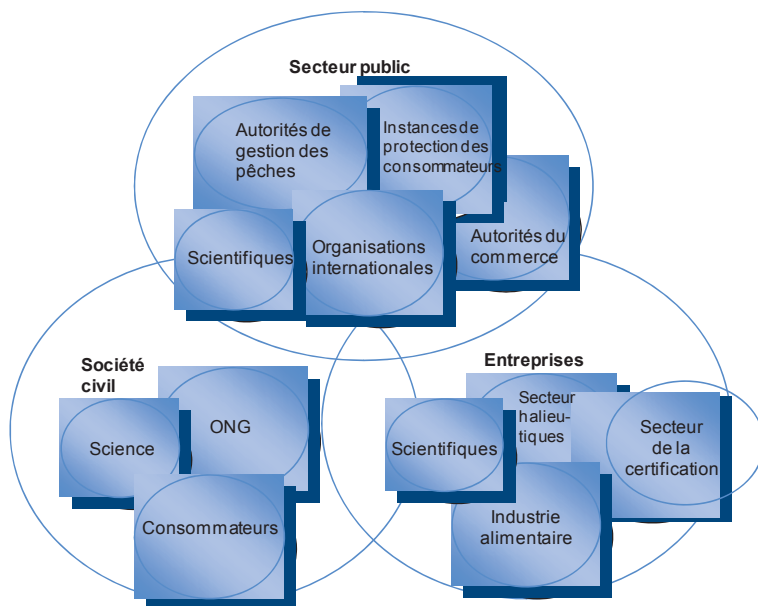
L'analyse d'économie politique telle qu'entendue ici porte sur « l'interaction des processus politiques et économiques au sein d'une collectivité, c'est-à-dire sur la répartition des pouvoirs et des richesses entre différents groupes et individus, et sur les processus qui créent, maintiennent et transforment ces relations au fil du temps » (ODI, 2003). Cette approche aide à dévoiler les structures d'incitation de diverses parties prenantes à la production halieutique et aquacole, aux marchés et à la consommation, et à éclairer l'élaboration et la mise en œuvre des politiques.

L'analyse par les acteurs, issue de la gestion des entreprises, est largement utilisée pour identifier les principales parties intéressées et cartographier leurs relations et leur influence sur les processus économiques

et les processus de l'action publique. Comme énoncé dans Reed *et al.* (2009), l'analyse des acteurs concernés peut apporter une contribution déterminante si elle aboutit à la transformation des relations et au développement de la confiance et de la compréhension entre les participants. Autrement dit, identifier et comprendre les motivations de chacun peut aider à instaurer la confiance entre participants.

Les institutions sont les règles de conduite formelles et informelles qui régissent les relations entre les différents acteurs. « Parce qu'elles définissent la structure incitative d'une société, les institutions économiques et politiques constituent le déterminant essentiel de la performance économique » (North, 1993).

Figure 2.1. Principaux groupes d'acteurs dans la certification de la pêche et de l'aquaculture



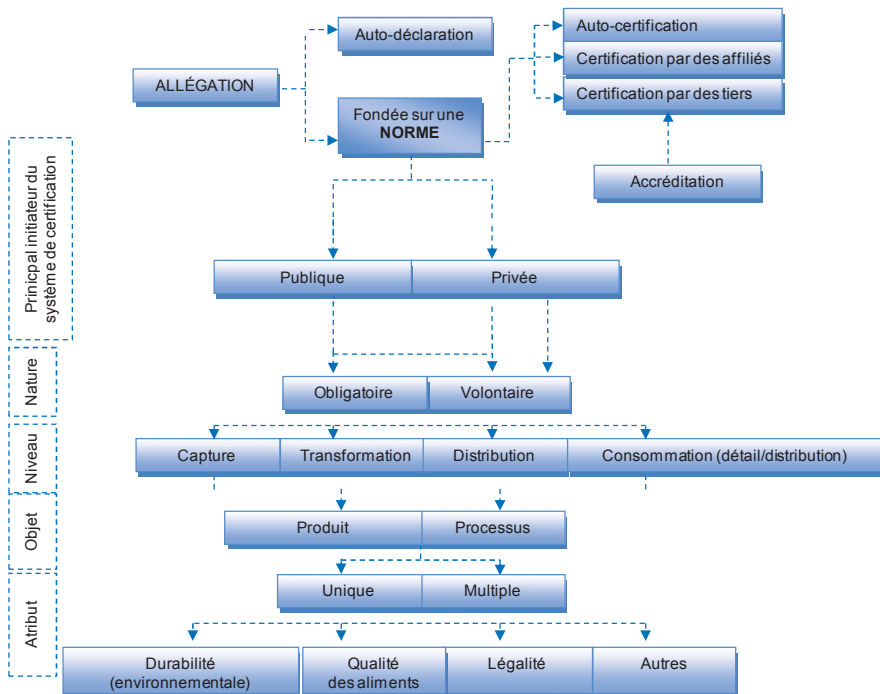
On distingue trois grands groupes d'acteurs concernés : le secteur public, le secteur des entreprises et la société civile. Au sein de ces grands groupes figurent un certain nombre d'acteurs impliqués dans la certification de la pêche et de l'aquaculture (figure 2.1). Il est possible de subdiviser les groupes d'acteurs si nécessaire et de représenter leurs relations d'interdépendance, y compris leurs rapports de force, par des cartes des liens entre acteurs. Cette approche descriptive étaye l'analyse des interactions entre ces groupes d'acteurs. Dans chaque chapitre, une section dédiée à

l'interface public-privé utilisant cette approche mettra en lumière les rôles des différents acteurs.

Cadre organisationnel des systèmes de certification

Les catégories de systèmes de certification présentent un ensemble de traits communs. Elles s'organisent en un cadre qui permet de clarifier la situation concernant les mécanismes existants de certification de la pêche et de l'aquaculture (figure 2.2). Le point d'entrée de ce cadre est l'allégation d'un producteur, transformateur ou distributeur (grossiste ou détaillant). Cette allégation porte sur la présence d'un attribut. Les déclarations, labels ou logos que l'on retrouve sur les produits, les emballages ou les outils promotionnels et qui ne sont pas appuyés par une norme ou un processus de vérification sont appelés auto-déclarations (« self-claims »).

Figure 2.2. Panorama des traits communs des systèmes de certification



Le promoteur ou initiateur d'un système de certification peut être une administration, un organisme public ou une entité privée pour lesquels le marché de la pêche et de l'aquaculture revêt un intérêt particulier. La notion de « principal initiateur d'un système de certification » est au centre de ce cadre organisationnel et de l'analyse menée dans le chapitre 2. Nous

utilisons néanmoins cette expression pour désigner l'initiateur du système au sens large : la dénomination ne se réfère pas à un dispositif particulier, mais à l'initiateur *dominant* d'un « mouvement » entier recouvrant un certain type d'attribut dans le paysage de la certification. Plus spécifiquement, nous entendons la certification/l'éco-étiquetage de durabilité environnementale comme relevant de l'initiative privée, et la certification de qualité des aliments et de légalité comme ressortissant des dispositifs lancés par les pouvoirs publics. Ce choix s'explique par le fait que l'interface public-privé dans le domaine de la certification est de plus en plus dynamique, au sens où ce qui a commencé par être induit par le marché (par exemple l'éco-étiquetage) peut être repris sous différentes formes par le secteur public, et vice-versa (par exemple la certification de la qualité des aliments).

Comme cela a déjà été indiqué, la distinction entre systèmes de certification d'initiative privée et publique est souvent déterminée par le principal attribut auquel se réfère le dispositif. Ces systèmes forment toutefois un continuum au sein duquel les catégories proposées se chevauchent. De fait, les systèmes publics et les systèmes privés sont souvent étroitement liés, et peuvent se compléter voire se renforcer mutuellement.

L'intérêt croissant suscité par la certification offre une plate-forme pour nouer de nouvelles relations entre les différents acteurs participant à la pêche et à l'aquaculture. Par exemple, la création du Marine Stewardship Council (MSC) est le fruit de l'initiative d'une entreprise privée, Unilever, et d'une ONG internationale, le WWF. Plus généralement, les établissements publics comme privés participent au développement et à la mise en œuvre des systèmes de certification durant les phases de test, de certification (s'il y a lieu) et de contrôle.

Cependant, les systèmes de certification publics s'adaptent sans doute moins facilement au changement que les systèmes privés. C'est en partie dû au fait que généralement le grand public assume le coût de l'élaboration et de l'application des systèmes publics, tandis que les dispositifs privés sont financés directement par l'industrie ou par des ONG ou fondations, qui ont plus de raisons de réagir à l'évolution des conditions de marché.

La distinction entre les systèmes obligatoires et les systèmes volontaires s'est estompée ces dernières années du fait de la nature de certains dispositifs de certification de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que des évolutions du marché. Les systèmes privés sont par définition volontaires, mais pour la certification de la pêche, certains sont devenus obligatoires *de facto*. Il existe des systèmes publics volontaires et obligatoires. Cette question sera traitée plus en détail dans le chapitre 2.

Un système peut être orienté vers une étape spécifique de la chaîne de valeur, ou s'appliquer tout au long de cette chaîne. Par exemple, les impératifs de légalité se concentrent sur les captures, tandis que les systèmes portant sur la qualité des aliments concernent la transformation et la distribution (importation/exportation, gros, détail). D'autres systèmes consacrés à des questions comme la durabilité portent sur l'ensemble de la filière.

Le système de certification peut avoir comme objet un produit ou un procédé. Les systèmes de certification de produits se concentrent sur un ou plusieurs aspects centraux du produit final (par exemple, le pays d'origine). Les systèmes de certification de procédés se réfèrent à un segment particulier de la chaîne de valeur mais peuvent être élargis pour couvrir la totalité du processus de production, depuis la capture jusqu'à la consommation, selon l'approche dite du « cycle de vie » (par exemple, série de normes internationales ISO 14000 relatives au management environnemental – analyse du cycle de vie). La tendance semble être aujourd'hui aux systèmes de certification des procédés ou « métasystèmes », souvent condensés dans des codes de conduite, meilleures pratiques et autres normes de gestion des systèmes ou d'évaluation du cycle de vie (OCDE, 2007). Comme l'explique Ponte (2008), le risque est que « la conformité aux règles de fonctionnement des systèmes et à des règles spécifiques devienne plus importante que la réalisation des objectifs énoncés de “durabilité”, de sécurité sanitaire ou de commerce équitable ».

Indépendamment du fait qu'il cible un produit ou un processus, un mécanisme de certification peut être mono- ou multi-attributs. Un attribut est une caractéristique particulière d'un produit ou d'un processus, qui fait l'objet du système de certification que le vendeur cherche à promouvoir et qu'on présume intéresser l'acheteur. La plupart des attributs courants dans le secteur des pêches et de l'aquaculture sont liés à la durabilité (environnementale), à la légalité et à la qualité des aliments (encadré 2.1).

Les informations révélées par le biais d'un système de certification peuvent avoir un ou plusieurs destinataires : partenaires économiques (normes interentreprises – B2B), investisseurs (actionnaires, établissements financiers) et/ou consommateur final (normes grand public – B2C). La conformité à des dispositifs interentreprises n'est pas nécessairement relayée auprès du consommateur final et peut n'être communiquée qu'entre partenaires commerciaux, échappant ainsi à l'attention du public. Le tableau 2.1 résume les principales caractéristiques des catégories de systèmes de certification proposées qui seront analysées en détail dans les sections suivantes.

Encadré 2.1. Attributs des produits halieutiques

Attributs environnementaux/de durabilité

- Produit biologique/impact environnemental
- Bien-être animal¹
- Authenticité du processus/lieu d'origine
- Biotechnologie/biochimie

Attributs de sécurité des aliments

- Légalité des pratiques de production
- Traçabilité

Attributs de sécurité des aliments

- Agents pathogènes d'origine alimentaire
- Métaux lourds et toxines
- Résidus de pesticides ou de médicaments
- Contaminants du sol et de l'eau
- Additifs alimentaires, conservateurs
- Dangers physiques
- Altération et botulisme
- Irradiation et fumigation
- Autres

Attributs nutritionnels

- Calories
- Teneur en matière grasse et en cholestérol
- Sodium et minéraux
- Teneur en hydrates de carbone et fibres
- Protéines
- Vitamines
- Autres

Attributs de valeur/fonction

- Intégrité de la composition
- Taille
- Style
- Préparation/aspect pratique
- Matériaux de conditionnement
- Capacité de conservation
- Autres

Attributs sensoriels/organoleptiques

- Saveur et tendreté
- Couleur
- Apparence/défauts
- Fraîcheur
- Moelleux
- Odeur/arôme
- Autres

1. Les avis sont partagés sur la question de savoir si le bien-être animal doit ou non figurer au nombre des attributs de durabilité/environnementaux.

Source : d'après Anders et Caswell (2009).

Tableau 2.1. Classement des systèmes de certification

	Systèmes d'initiative privée			Systèmes d'initiative publique	
	Écolabels	Spécifications particulières des acheteurs	Guides	Relatifs à la qualité des aliments	Relatifs à la légalité
Principal objectif	Durabilité (environnementale)	Durabilité et qualité	Comportement des consommateurs	Sécurité des aliments et hygiène alimentaire	Lutte contre la pêche INN
Mono/multi-attributs	Les deux	Les deux	Mono-attribut	Les deux	Mono-attribut
Objet	Produit, processus	Produit, processus	Produit	Produit, processus	Produit, processus
Nature	Volontaire	Volontaire ¹	Volontaire	Obligatoire, volontaire	Obligatoire
Certification²	1, 2, 3	Généralement 1 ou 2	-	1, 2, 3	1
Étiquetage	Oui	Possible	-	Possible	Moins courant
Principaux destinataires	Consommateurs, entreprises (B2B), investisseurs (RSE)	Consommateurs, investisseurs (RSE)	Consommateurs	Entreprises (B2B), consommateurs	Importateurs, entreprises (B2B)

1. Les spécifications particulières des acheteurs sont par nature volontaires. Toutefois, elles sont de fait obligatoires pour les fournisseurs, dans la mesure où leur inobservation donnera lieu à une interruption des relations d'affaires ou empêchera d'en nouer.

2. 1, 2 et 3 signifient respectivement auto-certification, certification par des organismes affiliés et certification par des tiers. *Auto-certification* : auto-déclaration de conformité à des normes définies par l'entreprise à l'origine de l'allégation ; *certification par des organismes affiliés* : vérification par le biais d'un organisme affilié, par exemple une association sectorielle/professionnelle/de consommateurs, généralement au regard de normes établies par ces organismes ou par des pairs ; *certification par des tiers* : évaluation de la conformité et audit par un organisme/prestataire indépendant, de préférence par un organisme d'audit accrédité, mais également par d'autres entités externes, au regard d'une norme.

Systèmes de certification d'initiative privée : l'éco-étiquetage

Dans le secteur des pêches et de l'aquaculture, les systèmes de certification d'initiative privée couvrent potentiellement un large éventail d'attributs de qualité des produits et processus (par exemple, durabilité, production biologique, origine). Étant donné l'importance, dans la pêche et l'aquaculture, de la certification en matière de durabilité, ce chapitre porte

essentiellement sur l'éco-étiquetage. Outre une description générale et une mise en contexte, il traite du rôle potentiel du secteur public dans ce domaine, et notamment de l'instauration d'écolabels publics.

Que recouvre l'augmentation du recours aux écolabels ?

L'opinion selon laquelle dans beaucoup de cas le fonctionnement normal des marchés de biens et de services ne tient pas compte de questions importantes comme le coût, pour la société, de l'appauvrissement des ressources et des externalités existe depuis longtemps et gagne du terrain. La promotion par l'OCDE des principes de la croissance verte, qui cherchent à rassembler les réflexions sur la croissance économique et celles sur la durabilité environnementale, répond partiellement à ces préoccupations.

Dans son sens premier, la durabilité correspond à la capacité de durer. Il s'agit d'une notion qui renvoie à une dynamique de long terme : une forme de développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs (Brundtland, 1987). Cette définition, qui est reprise par l'OCDE, recouvre les trois dimensions de la durabilité : économique, environnementale et sociale. Appliquée aux pêches et à l'aquaculture, la durabilité concerne essentiellement la dimension environnementale : il s'agit de protéger la ressource elle-même (poissons, mollusques, animaux et plantes aquatiques, etc.) et d'éviter les répercussions préjudiciables sur l'écosystème environnant (telles que l'appauvrissement de la biodiversité, la destruction des habitats marins et la contamination des sources d'eau par l'aquaculture).

Les inquiétudes sur la durabilité touchent particulièrement les marchés fondés sur les ressources naturelles, étant donné la prise de conscience croissante, par l'opinion publique, du caractère insoutenable de certaines méthodes de production et de consommation. La certification privée de la pêche et de l'aquaculture par l'éco-étiquetage procède de cette tendance, répondant à la demande du consommateur de pouvoir faire des choix responsables et au besoin des détaillants de leur prouver qu'ils le leur permettent. Dans le même temps, elle encourage des modes de production et de consommation durables à un moment où la surpêche et l'appauvrissement de la biodiversité suscitent des préoccupations croissantes. L'usage de la certification et de l'éco-étiquetage privés est particulièrement développé dans la pêche et l'aquaculture. Une étude récente a montré qu'en 2008, 13 % des nouveaux produits halieutiques étaient assortis d'une allégation environnementale ou éthique, contre seulement 5 % en moyenne pour l'ensemble des nouvelles denrées et boissons².

En 1991, l'OCDE a défini l'« étiquetage écologique » comme « l'attribution volontaire de labels par un organisme privé ou public en vue

de mieux informer les consommateurs et de promouvoir ainsi des produits de consommation qui se veulent plus écocompatibles que d'autres produits semblables du point de vue de leur fonctionnement et de leur prix ». En 1992, la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement (CNUED) a intégré la notion d'éco-étiquetage dans le programme Action 21, l'un des instruments élaborés au cours de cette conférence. Action 21 comprend un chapitre spécialement consacré à la « Modification des modes de consommation », qui invite les gouvernements à « encourager la spécification des caractéristiques écologiques et autres programmes d'information sur les produits ayant trait à l'environnement, de manière à aider les consommateurs à choisir en toute connaissance de cause » (ONU, 1993).

Les deux principaux écolabels privés portant sur la pêche, le Marine Stewardship Council (MSC) et Friend of the Sea (FoS), ont tous deux connu une forte croissance en volume des captures certifiées (figures 2.3 et 2.4).

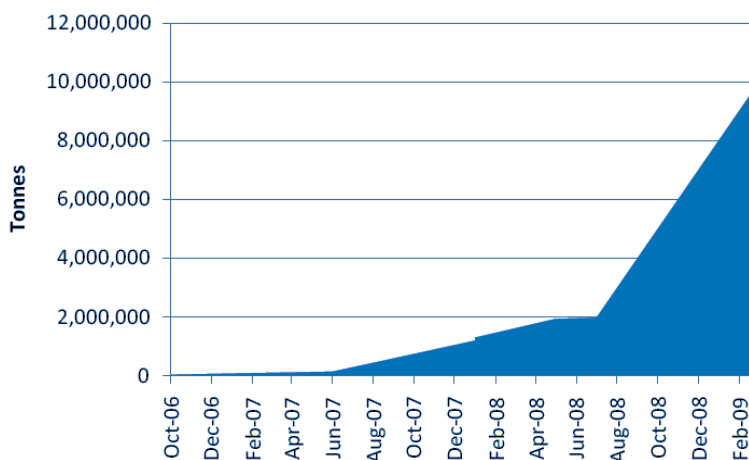
À la fin des années 90, les ONG ont commencé à élaborer, à l'intention des consommateurs, des guides, des écolabels et des systèmes de certification sur les produits de la mer durables – d'abord pour répondre au sentiment que les mécanismes publics ne parvenaient pas à gérer correctement la ressource³. L'objectif global de ces mesures est d'orienter les consommateurs vers des produits halieutiques plus durables.

Figure 2.3. Volume des pêches certifiées MSC



Source : Nimmo, F. et G. Macfadyen (2010).

Figure 2.4. Volume des pêches certifiées FoS



Source : Nimmo, F. et G. Macfadyen (2010).

La durabilité est devenue une exigence essentielle en matière d'approvisionnement pour de nombreuses entreprises du secteur de la pêche et de l'aquaculture. Les définitions que ce terme recouvre en pratique s'en sont trouvées multipliées. Cette absence de définition commune de la durabilité convenue à l'échelle internationale favorise un usage du terme par les ONG, les systèmes de certification, les professionnels du secteur et les autres acteurs déterminé par leurs priorités respectives. Il en résulte une certaine confusion, pour les consommateurs, sur ce que « durabilité » veut réellement dire et une concurrence entre les différents systèmes et labels, chacun essayant d'imposer son point de vue.

Cette concurrence entre systèmes a poussé les détaillants, les transformateurs et les distributeurs à se plaindre du « bruit des écolabels » et de ses conséquences possibles en termes de coût⁴. Cela a incité les détaillants à se rapprocher des ONG et des associations professionnelles pour mettre au point des systèmes de certification des produits de la mer. En réalité, il existe actuellement très peu de dispositifs de certification des pêches et des produits halieutiques fonctionnant à l'échelle internationale et cette impression s'explique probablement par la profusion globale des labels et des allégations – portant souvent sur un aspect unique – dans le secteur halieutique et aquacole.

Afin de promouvoir des règles du jeu équitables dans ce contexte de diversité des labels, la FAO a élaboré des *Directives sur l'étiquetage écologique des produits halieutiques*, que les concepteurs de normes utilisent comme référence principale. Les paragraphes 26 à 32 de ces

directives définissent des conditions minimales requises et des critères applicables aux systèmes d'éco-étiquetage visant les pêches. Malgré cela, on ne dispose d'aucune définition commune de la durabilité dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, ce qui rend difficile la comparaison des différents écolabels utilisés actuellement pour les produits de ce secteur.

Le secteur privé a introduit l'éco-étiquetage des produits de la pêche en mer pour faire face aux défaillances perçues en matière de gestion des pêches. Compte tenu de l'importance croissante de la notion de durabilité dans le secteur des produits de la mer, l'éco-étiquetage a fini par s'étendre à l'aquaculture. Or ces deux secteurs sont fondamentalement différents, et suscitent des préoccupations diverses en matière de durabilité. En ce qui concerne les pêches, l'éco-étiquetage se concentre sur la conservation des stocks, tandis qu'en aquaculture, il porte essentiellement sur les éventuelles externalités négatives générées par la production aquacole. Dans certains cas, les aspects sociaux ainsi que le bien-être et la santé des animaux sont pris en compte dans les systèmes de certification de durabilité. Ces différences peuvent semer la confusion dans l'esprit des consommateurs.

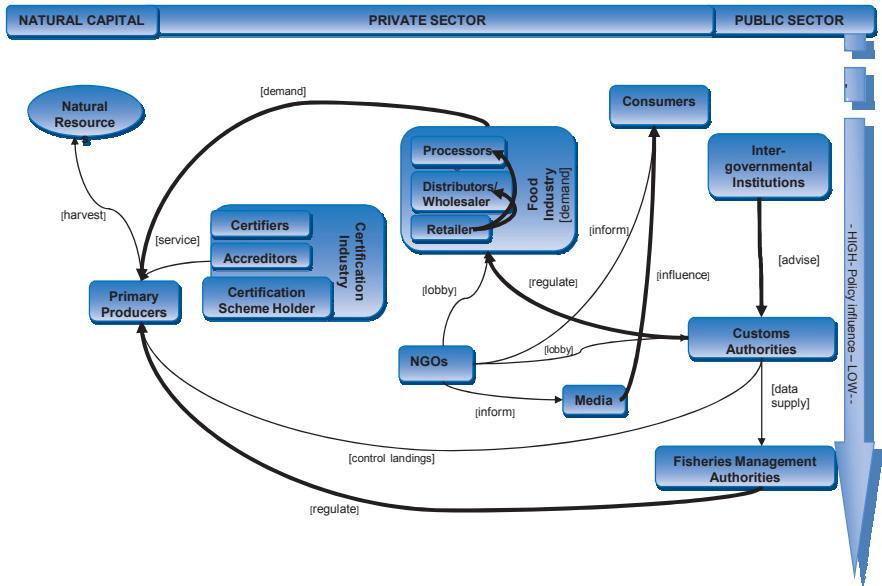
Certaines ONG ont mis en place, pour l'aquaculture biologique de certaines espèces, des normes et des dispositifs d'étiquetage dont l'application reste cependant limitée (Franz, 2005). Deux grandes mesures de certification prévalent au niveau international : les « meilleures pratiques aquacoles » (*Best Aquaculture Practices*) de la Global Aquaculture Alliance et les « Dialogues autour de l'aquaculture » du WWF. En outre, sur le modèle du Marine Stewardship Council pour les pêches, l'Aquaculture Stewardship Council deviendra opérationnel en 2011 et gèrera une série de normes (par espèce) élaborées à l'issue des « Dialogues ». Parallèlement, la FAO a adopté en 2011 des *Directives pour la certification de l'aquaculture*, qui devraient favoriser l'établissement de règles du jeu équitables pour les systèmes de certification existants et futurs. Ces directives abordent quatre thèmes : la sécurité alimentaire, le bien-être et la santé des animaux, les questions environnementales et les aspects sociaux.

Aspects économiques de l'éco-étiquetage

Principaux acteurs du marché de l'éco-étiquetage

L'analyse des acteurs qui va suivre vise à illustrer les incitations qui encouragent les différents acteurs privés à participer à l'éco-étiquetage des produits halieutiques et aquacoles. Les relations entre ces acteurs sont complexes et se superposent les unes aux autres (figure 2.5).

Figure 2.5. Carte des liens entre acteurs : éco-étiquetage des pêches



L'épaisseur de la flèche indique l'intensité de la relation, évaluée par l'observation, d'après les publications existantes et en fonction de l'opinion des parties prenantes.

Les consommateurs

S'agissant de la demande, plusieurs études sur les marchés hypothétiques et contingents de produits de la mer montrent qu'en moyenne, les consommateurs finals tendent à préférer les produits éco-étiquetés (Roheim, 2008 ; Roheim et Sutinen, 2006)⁵. Il semble néanmoins que les consommateurs n'ont généralement qu'une compréhension assez limitée des questions de durabilité liées aux produits de la mer. Leur sensibilité à ces questions dépend de variables socio-économiques telles que le niveau de formation et le revenu.

Si les consommateurs affirment préférer les produits de la mer durables, des études montrent que dans la réalité leur comportement d'achat ne reflète pas toujours cette préférence (Vermeir et Verbeke, 2008). Lorsque le consommateur n'est pas prêt à payer un surprix pour un produit ecolabellisé, le secteur doit inclure le facteur de l'accessibilité financière dans l'équation de l'approvisionnement durable. Le prix reste le principal critère de choix pour les consommateurs, et la multiplicité des allégations sur les produits peut créer de la confusion. La sensibilisation du consommateur aux questions de durabilité et au contenu des différents systèmes de certification

est essentielle pour faire accepter les surpris. Le secteur public peut jouer un rôle pour informer la population sur l'état des stocks halieutiques et sur d'autres questions de durabilité en pêche et en aquaculture. Les ONG et le secteur halieutique peuvent également fournir des renseignements détaillés sur les différents systèmes de certification et sur les questions qu'ils abordent.

Comme nous l'avons dit d'emblée, la certification s'efforce de remédier aux défaillances du marché découlant de l'asymétrie de l'information. Elle doit aider les consommateurs à faire des choix éclairés et les producteurs à répondre aux demandes du consommateur. Elle ne peut jouer efficacement ce rôle que si la confusion résultant de la multiplicité des labels concurrents est évitée.

L'industrie alimentaire : détaillants, distributeurs, grossistes, transformateurs

L'industrie alimentaire, en particulier les détaillants, cherche à réduire la confusion sur les attributs de qualité des produits par la « modification des choix » du consommateur – c'est-à-dire en réduisant délibérément le nombre de labels et, partant, de questions soumises au consommateur. Cette pratique confère aux transformateurs, aux distributeurs et aux détaillants beaucoup de pouvoir dans la chaîne de l'offre. Les *spécifications particulières des acheteurs*, une sous-catégorie de systèmes de certification d'initiative privée, sont étroitement liées à la fonction de « modification des choix » assumée par le secteur moderne de la transformation et de la distribution des aliments.

La plupart des grands acteurs de l'agroalimentaire ont adopté des exigences *de facto* pour les principaux produits. Pour faire face à l'intensification de la concurrence, le secteur des produits de la mer rattrape son retard en la matière, et les structures ainsi que les exigences des systèmes nationaux et internationaux de commerce halieutique évoluent en conséquence.

Si certaines entreprises se contentent d'inclure dans leurs politiques d'achat des produits certifiés en vertu de programmes d'éco-étiquetage existants, d'autres mettent au point leurs propres spécifications particulières d'acheteurs. L'élaboration de ces spécifications peut se justifier par l'insuffisance de l'offre de produits de la mer certifiés. Les impératifs d'approvisionnement peuvent prendre la forme d'exigences sur les produits ou les processus développées en interne, s'appuyer sur des systèmes de certification existants, ou les deux.

Dans tous les cas, que ce soit par l'application de spécifications individuelles d'acheteurs ou par l'achat de produits écolabellisés, l'industrie alimentaire transmet la demande de certification en amont de la chaîne, du détaillant aux distributeurs et aux transformateurs, et jusqu'aux producteurs primaires, qui doivent en dernière instance faire la preuve de la durabilité de leur pêche.

Les produits halieutiques écolabellisés et les spécifications des acheteurs représentent une forme d'« information à vocation concurrentielle » (Golan *et al.*, 2000) visant à signaler aux consommateurs, aux partenaires économiques, aux investisseurs et au grand public un engagement de durabilité plus fort. Celui-ci s'inscrit souvent dans un ensemble plus large d'engagements en matière de durabilité sociale des entreprises, qui sont publiés dans des rapports de responsabilité sociale. En outre, un moyen pour les détaillants de limiter au maximum leur exposition aux risques est d'exiger la certification de leurs fournisseurs. Dans la plupart des cas, cependant, les détails des exigences en matière d'approvisionnement sont considérés comme confidentiels. A plus grande échelle, on constate que les détaillants réagissent à la multiplication des labels pour tous types de produits en développant leurs propres marques écologiques. Cette approche peut réduire les coûts de mise en conformité et la confusion des acheteurs si ces derniers sont convaincus que la marque incarne les qualités souhaitables du produit. Les auto-déclarations telles que la mention « issu de pratiques durables de capture » sont ouvertes à de nombreuses interprétations si elles ne sont pas assorties d'un ensemble de règles vérifiables et précises.

Les spécifications des acheteurs peuvent être très simples (exclusion de certaines espèces de la gamme de produits, taille minimale par espèce) ou extrêmement complexes, et englober aussi des dispositions concernant les conditions de travail, par exemple. Les sociétés décident également du type de vérification (auto-certification, certification par des affiliés ou par des tiers). Certaines entreprises, mais aussi certaines organisations professionnelles (par exemple le Food Marketing Institute aux États-Unis) ont nommé des responsables chargés de la « durabilité des produits de la mer », voire créé des divisions à cet effet, ce qui témoigne de l'importance que le secteur accorde à cette question. Ainsi, leurs sites web comportent souvent des sections consacrées à l'approvisionnement en produits de la mer durables.

Les producteurs primaires : pêcheurs et aquaculteurs

Les producteurs primaires de la pêche et de l'aquaculture sont fortement influencés par les secteurs de la transformation et de la vente au détail. Ils sont de plus en plus soumis à des règles de certification privées pour établir et conserver des relations commerciales, si bien que cette certification

devient *de facto* obligatoire. Ils doivent en accepter les conditions, définies par l'industrie alimentaire, les ONG et le secteur de la certification. Les avantages attendus des écolabels pour les producteurs primaires concernent l'accès à de nouveaux marchés, l'augmentation des prix de vente ou la consolidation de leur position sur le marché, mais peu d'éléments attestent ces avantages dans la pratique. Au contraire, les producteurs primaires doivent fournir à l'industrie alimentaire des produits certifiés simplement pour rester sur le marché. Pour eux, l'adoption d'un écolabel particulier correspond essentiellement à une stratégie d'adaptation à l'évolution de la filière. L'existence de systèmes concurrents fondés sur des définitions et des critères d'évaluation différents permet aux producteurs primaires de choisir celui qui correspond le plus à leurs intérêts.

Les ONG

Le développement des normes d'éco-étiquetage dans les pêches et l'aquaculture a démarré dans le domaine privé, en particulier à l'initiative d'ONG environnementales désireuses d'influencer le comportement des consommateurs, de faire pression sur les producteurs ainsi que sur les transformateurs et les distributeurs pour qu'ils modifient leurs politiques d'approvisionnement et par là d'induire une réforme des politiques de gestion des pêches. Les campagnes des ONG sur les produits de la mer durables et la sensibilisation croissante du grand public sont parvenues à transformer les politiques d'achats de produits de la mer des grandes chaînes de distributeurs. Les médias jouent également un rôle important en amplifiant les messages des ONG.

Les ONG font pression pour élargir la portée des normes à des questions allant au-delà de la pérennité des stocks halieutiques. Des aspects tels que l'efficacité énergétique (empreinte carbone, kilomètres alimentaires, etc.), la gestion des déchets et la minimisation des pertes de produits, le conditionnement « durable » (par exemple, matériaux biodégradables ou recyclables ; utilisation de l'espace), le bien-être et la santé des animaux, et certaines questions sociales (comme le commerce équitable) pourraient figurer dans les futures normes multi-attributs du secteur des pêches et de l'aquaculture (encadré 2.2). C'est sans doute l'étiquetage de l'empreinte carbone qui sera appelé à se développer le plus rapidement. Dans l'intervalle, le débat se concentre sur l'équilibre à trouver entre la volonté d'élargir la portée des systèmes de certification et la nécessité d'éviter la surcharge d'informations pour les consommateurs, d'une part, et la complexité d'une certification multi-attributs dans la chaîne de l'offre, d'autre part. Les ONG n'expriment pas toujours le point de vue du grand public, car elles ont leurs propres valeurs et doivent être visibles pour recueillir des financements.

Encadré 2.2. Empreinte carbone, kilomètres alimentaires, empreinte eau, analyse du cycle de vie – les nouvelles frontières de la certification ?

Dans le secteur des pêches et de l'aquaculture, les systèmes d'éco-étiquetage existants sont principalement axés sur l'état des stocks (dans les pêches) et sur les conséquences directes pour l'environnement. Or, les notions d'*empreinte carbone* et de *kilomètres alimentaires*, qui sont issues du débat sur le changement climatique, suscitent un intérêt grandissant dans l'optique d'une évaluation intégrée de la durabilité des pêches et de l'aquaculture.

L'empreinte carbone correspond à la quantité de gaz à effet de serre rejetée pour produire un bien ou service en brûlant des combustibles fossiles. Cette notion relève d'une approche fondée sur l'analyse du cycle de vie, et l'empreinte carbone est généralement exprimée en quantité de CO₂ par unité de produit/service. Dans les pêches, la consommation de carburant pour la propulsion des navires et les installations de transformation et de stockage à bord, et en particulier les (fuites des) équipements de refroidissement, font que l'ensemble de la flotte émet des quantités considérables de gaz à effet de serre. L'appauvrissement des stocks contraint les navires à aller pêcher de plus en plus loin, ce qui augmente leur consommation de carburant. Certaines techniques de pêche courantes comme le chalutage de fond et le chalutage à perche ainsi que le dragage consomment beaucoup de carburant. Tyedmers *et al.* (2005) estiment qu'en 2000, la flotte de pêche a globalement représenté 1.2 % de la consommation mondiale totale de pétrole. En aquaculture, l'utilisation de farine de poisson contribue dans une large mesure à l'empreinte carbone du produit final.

Le transport, en particulier par avion, est un autre des principaux responsables de l'empreinte carbone des produits halieutiques faisant l'objet d'échanges importants. L'impact environnemental associé à l'acheminement des produits alimentaires du producteur au consommateur final est généralement rendu par la notion de *kilomètres alimentaires*.

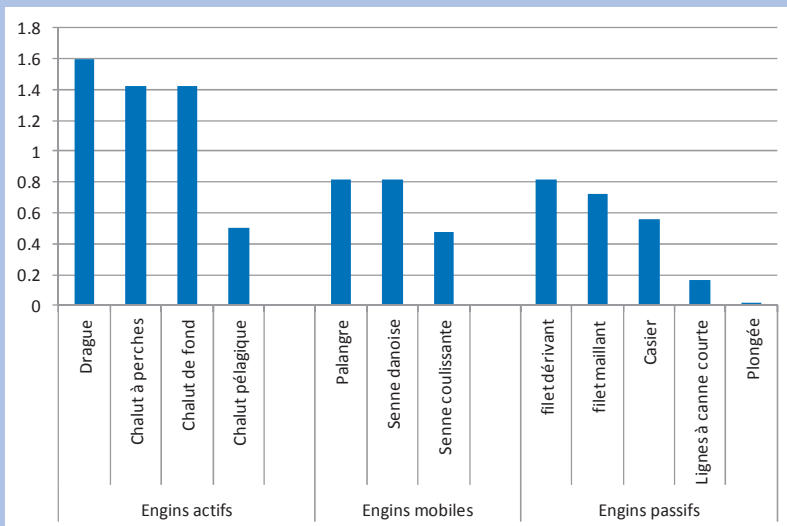
En 2007, Friends of the Sea a mis au point un calculateur de l'empreinte carbone des produits de la mer (*Seafood Carbon Footprint Calculator*) ; en 2008, le DEFRA, BSI British Standards et le Carbon Trust ont lancé au Royaume-Uni une *Spécification pour l'évaluation des émissions de gaz à effet de serre associées au cycle de vie des biens et services* (PAS 2050), et les premières études sur l'empreinte carbone des produits de la mer sont déjà disponibles (par exemple, une étude de SINTEF couvrant 22 produits de la mer norvégiens publiée en 2009).

La réduction des émissions associées à la pêche et à l'aquaculture ne doit pas être l'unique objectif visé au détriment d'autres considérations (environnementales ou autres). Le risque est grand dans ce cas, surtout si l'on a recours à des indicateurs simplistes comme les kilomètres alimentaires, d'aboutir à des conséquences négatives pour l'environnement. L'analyse du cycle de vie permet de tenir compte d'un éventail plus large d'impacts (environnementaux, sociaux, économiques), mais sa mise en œuvre et son suivi peuvent être complexes.

La durabilité est un concept dynamique qui évolue constamment : pour certains systèmes de production aquacole, l'*empreinte eau*, qui évalue la consommation d'eau, pourrait devenir un autre domaine d'étude. L'*empreinte énergie* est une autre notion d'impact environnemental qui pourrait à l'avenir entrer dans le débat sur la durabilité des pêches et de l'aquaculture.

suite

Impact global des engins de pêche : sélectivité des tailles et des espèces, impact sur les habitats, prises accessoires d'espèces non commerciales et émissions de carbone par kg de poisson



Source : CIEM (2006), Rapport du Groupe de travail CIEM-FAO sur la technologie de la pêche et le comportement des poissons.

Le secteur de la certification

Le secteur de la certification comporte trois éléments principaux : les propriétaires de systèmes de certification, les organismes de certification et les organismes d'accréditation. Les propriétaires des systèmes privés d'éco-étiquetage des pêches allèguent souvent une large implication des parties prenantes au processus de développement de leur mécanisme. Néanmoins, les parties intéressées soutiennent souvent un point de vue qui s'approche de celui du certificateur ou de l'ONG considéré.

Il convient ici de s'arrêter brièvement sur la notion de certification par des tiers, une procédure par laquelle un tiers indépendant confirme par écrit qu'un produit est conforme à certaines exigences. La compétence de l'organisme qui procède à la certification doit être évaluée par un organisme d'accréditation – qui peut être une administration publique, un organisme national ou international d'accréditation, voire l'organisme de normalisation lui-même. Il existe des normes internationales en matière d'audit et d'accréditation (par exemple, Guide ISO/CEI 65:1996 – Exigences

générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits). L'accréditation des organismes de certification relève généralement des compétences d'organismes d'accréditation indépendants, et les propriétaires des normes n'exercent guère de contrôle sur les organismes qui effectuent les audits.

Le secteur de la certification a manifestement intérêt à ce que les produits certifiés soient largement présents. L'absence de système d'évaluation comparative approuvé au niveau international pour l'éco-étiquetage des pêches et de l'aquaculture et l'imprécision de la terminologie (notamment l'absence d'une définition convenue de la « durabilité ») permettent aux organismes de normalisation de se distinguer et de se maintenir sur le marché. Comme la définition de la « durabilité » varie d'un système à l'autre, on constate aussi des différences importantes quant à la durée, à l'ampleur et au coût du processus de certification (Macfadyen et Huntington, 2007, 2008 et 2009). C'est ainsi qu'ont été développés plusieurs modèles économiques.

Les organisations internationales

Les organisations intergouvernementales sont bien placées pour améliorer la cohérence des mécanismes de certification des pêches et garantir des règles du jeu équitables dans le secteur. Les *Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines* ont été élaborées pour faire face à l'émergence de systèmes de certification privés et décrivent un ensemble de conditions minimales requises et de critères d'application volontaire, ainsi que des éléments institutionnels et de procédure. Il n'existe pas encore de système d'évaluation comparative pour des mécanismes d'éco-étiquetage de la pêche et de l'aquaculture. Lors de la dernière réunion du sous-comité sur les échanges de son comité des pêches, il a été demandé à la FAO d'élaborer un cadre d'évaluation de la conformité des systèmes d'éco-étiquetage à ses directives ; les premiers résultats de ses travaux sont attendus pour 2011.

La FAO poursuit ses efforts pour définir des directives en matière d'étiquetage écologique approuvées à l'échelle internationale, afin de faciliter l'établissement de normes ainsi que l'évaluation et la comparaison des normes. Elle a adopté en février 2011 des directives techniques sur la certification de l'aquaculture. Des modifications ont été apportées en 2009 à ses directives sur l'étiquetage écologique du poisson et des produits de la pêche en mer.

Le tableau 2.2 récapitule certaines caractéristiques des principaux acteurs concernés par l'éco-étiquetage.

Tableau 2.2. Groupes d'acteurs concernés : éco-étiquetage

	Secteur public	Secteur des pêches et de l'aquaculture	Consommateurs	Secteur de la certification	ONG
Incitation à l'éco-étiquetage et à la durabilité (enjeu)	Conservation des ressources, protection des consommateurs, sécurité alimentaire, maintien de l'emploi dans le secteur	Pérennité de l'offre, avantage commercial, protection de marque	Considérations liées à l'environnement et à la santé	Principale activité	Considérations liées à l'environnement, au bien-être animal et à la santé
Alliances potentielles avec d'autres groupes	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Horizon temporel principal	Long (mais potentiellement soumis aux cycles électoraux)	Court	Court	Court	Long
Capacité d'influer sur l'action publique moyennant l'exercice du pouvoir ou des relations (économie politique)	Forte	Relativement forte	Moyenne	Faible	Relativement forte

Équité de la certification : accès au marché et répartition des coûts et avantages

Dans le cas des pêches, les actuels systèmes privés d'éco-étiquetage sont moins coûteux pour les grandes pêcheries déjà bien gérées qui peuvent bénéficier d'économies d'échelle et disposent de systèmes de collecte et de gestion des données. En revanche, les petites pêcheries déficientes en données peuvent avoir du mal à se conformer aux critères de certification. Les implications spécifiques de la certification pour les pays en développement seront abordées au chapitre 3, mais la question générale qu'il convient de se poser est de savoir comment les pouvoirs publics doivent procéder à l'allocation des ressources s'ils décident de prendre part à la certification. Doivent-ils aider les petits opérateurs à être compétitifs et créer ainsi des règles du jeu équitables ? Les pêcheries en transition doivent-elles pouvoir bénéficier de la certification ? Les aides doivent-elles être

accordées en priorité aux pêcheries dont les performances sont médiocres et où le besoin d'amélioration se fait le plus sentir ?

Les participants à la Table ronde OCDE/FAO sur l'éco-étiquetage et la certification dans le secteur halieutique (La Haye, avril 2009) se sont aussi demandé si les aides publiques en faveur de l'écocertification pourraient être considérées comme des « subventions » et ainsi devoir être notifiées à l'OMC. Dans le même ordre d'idées, les délégués ont soulevé un certain nombre de questions essentielles pour l'action publique :

- Lorsque les pouvoirs publics financent purement et simplement la certification, s'agit-il d'une subvention ?
- Si ce paiement confère à l'entreprise un avantage commercial ou améliore son accès au marché, doit-il donner lieu à une notification à l'OMC ?
- Cette allocation de fonds publics et la certification qui en découle pourraient-elles être défendues en cas de subventions aux carburants et de surcapacité de la flotte ?

Si les mécanismes de certification deviennent *de facto* obligatoires pour les fournisseurs, cela représente un coût supplémentaire pour accéder aux marchés internationaux des produits de la mer. Les principaux postes de coût relatifs à l'éco-étiquetage sont les coûts d'évaluation initiale, les coûts d'ajustement potentiels, les droits de licence/logo ordinaires et les coûts d'inspection. Le coût de la certification dépend des impératifs liés au mécanisme ; il varie, mais est généralement proportionnel à la robustesse du système. Dans la pêche, l'unité de certification est le plus souvent définie par un type d'engin, un segment de flotte ou un stock particulier. Dans le cas de l'aquaculture, il s'agit habituellement d'une ferme ou d'un groupe de fermes.

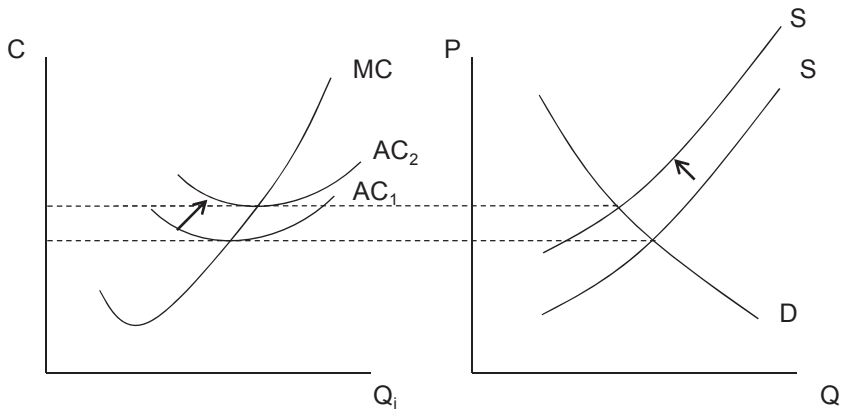
L'essentiel des coûts d'éco-étiquetage intervient au niveau des premiers maillons de la chaîne de l'offre. En conséquence, les producteurs primaires ont souvent l'impression d'être trop lourdement pénalisés par ce coût additionnel, surtout dans la mesure où les avantages qu'ils pourraient en retirer sont moins tangibles. La raison en est, pour partie, que l'impact sur le prix ou l'accès au marché est difficile à observer, puisque, en général, il n'y a pas de point de comparaison. En effet, lorsque la certification *préserve* les parts de marché ou les prix, la situation opposée qui aurait vu les parts de marché ou les prix diminuer en l'absence de certification n'existe pas. Aussi est-il difficile d'estimer la valeur de la certification.

Pour les pêcheurs, le rapport avantages-coûts des systèmes de certification dépend de différents facteurs, dont la structure du marché, le

système de gestion et, surtout, l'existence d'autres marchés. Considérons une situation extrême, où le poisson certifié et le poisson non-certifié seraient assimilés à des produits entièrement distincts. Dans ce cas, il n'y a aucune attente *a priori* quant au prix du poisson certifié par rapport à celui du poisson non certifié et, en supposant que les marchés soient concurrentiels, les bénéfices économiques à long terme sur ces deux marchés sont identiques et donc égaux à zéro⁶.

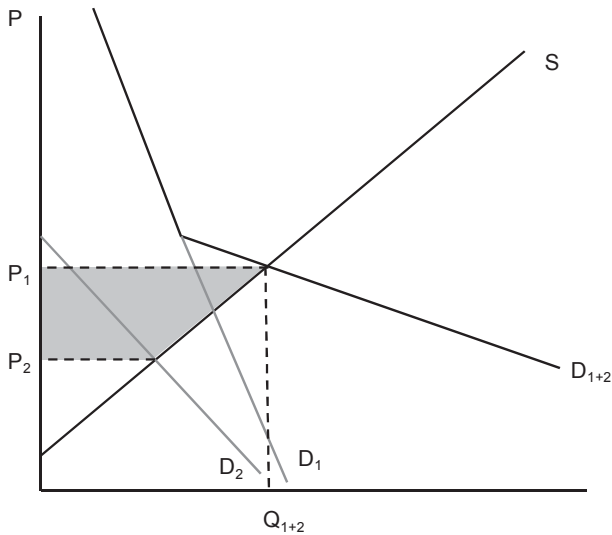
Si les demandeurs sur le marché exigent une certification, les pêcheurs doivent assumer de nouveaux frais fixes pour obtenir cette certification, ce qui modifie les coûts moyens des pêcheurs mais pas le coût marginal (figure 2.6). En supposant un équilibre de marché initial, les pêcheurs ne sont plus en mesure de supporter leurs coûts moyens et peuvent se voir contraints de quitter la pêche, ce qui réduit l'offre jusqu'à ce que le prix du marché augmente suffisamment pour compenser le coût moyen de la certification. Le surprix doit alors être égal au changement du coût moyen. Dans ce cas, les pêcheurs sont indifférents au coût, puisqu'ils dégagent des bénéfices normaux avant et après certification, mais la pêcherie compte moins de pêcheurs et l'offre est moindre. Si un tiers, les autorités par exemple, paie le coût de la certification, la structure des coûts des pêcheurs ne changera pas et il n'en ressortira aucune prime du marché pour le poisson certifié.

Figure 2.6. Marché concurrentiel avec certification



L'hypothèse de marchés concurrentiels avec libre entrée et sortie est peu probable dans les pêches où le système de gestion limite l'accès et où l'ajustement est généralement lent. Cela autorise à penser que l'existence de rentes positives est possible⁷. Considérons une situation plus complexe où une pêcherie approvisionne deux marchés différents, soit les demandes D_1 et D_2 (figure 2.7). Il y a équilibre des marchés quand la courbe de l'offre croise la courbe de la demande globale au prix observé P_1 . Si le marché correspondant à la demande D_1 impose une exigence de certification, la pêcherie est confrontée à une alternative : certifier ses produits et continuer à approvisionner les deux marchés, ou ne pas certifier ses produits et approvisionner uniquement le marché D_2 .

Figure 2.7. Marchés multiples et certification



La zone qui s'étend au-dessus de la courbe de l'offre jusqu'au niveau des prix correspond au surplus des producteurs ; elle mesure les rentes d'un secteur, soit le prix de vente en excès par rapport au prix minimum des producteurs. Accepter de baisser le prix de P_1 à P_2 entraînerait une perte du surplus des consommateurs égale à la zone grisée sur la figure 2.7. Cette zone définit le consentement du secteur à payer pour obtenir la certification et continuer d'approvisionner le marché D_1 . Tant que le coût de la certification reste inférieur à ce montant, le secteur choisira de certifier ses produits et d'approvisionner les deux marchés. Le prix ne change pas – la certification ne donne lieu à aucune prime et le secteur assume son coût sous la forme d'une perte de rentes économiques.

Le surplus des producteurs définit le montant maximum que le secteur consent à payer pour certifier ses produits et accéder au marché D_1 . Le montant réel qu'il doit acquitter dépend de la capacité des certificateurs à facturer plus que leurs coûts. S'il y a beaucoup de certificateurs en concurrence, le montant que le secteur devra payer avoisinera le coût réel de la certification. Si en revanche le marché de la certification est soumis à une faible concurrence, il est possible que les certificateurs puissent imposer des montants supérieurs et gagnent une part plus grande du surplus des producteurs. La concurrence sur le marché de la certification nécessite seulement la présence d'un nombre raisonnable d'entreprises proposant des services de certification, et pas nécessairement l'existence de plusieurs normes différentes.

En général, les rentes économiques ne se traduisent pas en bénéfices purs. La nature du marché est telle que la valeur des rentes économiques est habituellement capitalisée en moyens de production fixes, notamment les quotas, la licence ou le bateau de pêche. Dans ce cas, imposer une exigence de certification diminuerait le prix de ces moyens de production. Quelle que soit la structure du marché, il n'y a qu'une seule alternative : si le secteur dégage un bénéfice économique normal, alors le système de certification qui impose de nouveaux coûts doit aussi augmenter le prix, à moins que ces coûts ne soient pris en charge par un tiers ; si le secteur dégage des rentes économiques (ou plus généralement des rentes de la ressource), la certification ne doit pas forcément donner lieu à un surprix et les coûts seront absorbés soit par le secteur, soit par un tiers.

Les avantages pour les détaillants peuvent être complexes. Si l'exigence de produits éco-étiquetés s'inscrit dans une stratégie commerciale générale, le détaillant n'exigera pas forcément de certification pour augmenter ses prix ou ses ventes de produits halieutiques. Les avantages de cette certification imposée peuvent consister en une hausse générale des dépenses des clients. Ainsi, les avantages de l'éco-étiquetage pour les détaillants peuvent prendre la forme d'une hausse des bénéfices retirés de la vente d'autres produits. C'est le plus probable lorsque le poisson représente une petite part du chiffre d'affaires du détaillant et quand les consommateurs se préoccupent fortement de la viabilité des pêches. Le détaillant et le responsable du système de certification peuvent renforcer cet avantage commercial par le biais de campagnes de publicité destinées à sensibiliser le consommateur aux questions de durabilité.

Si la certification améliore l'état des stocks, cela profite aux producteurs primaires, la plus grande probabilité de capture réduisant les coûts de production. Le secteur (et la société dans son ensemble) bénéficie d'une réduction du risque de gestion et des risques pour la ressource. Ces avantages peuvent avoir une incidence notable sur les revenus perçus en

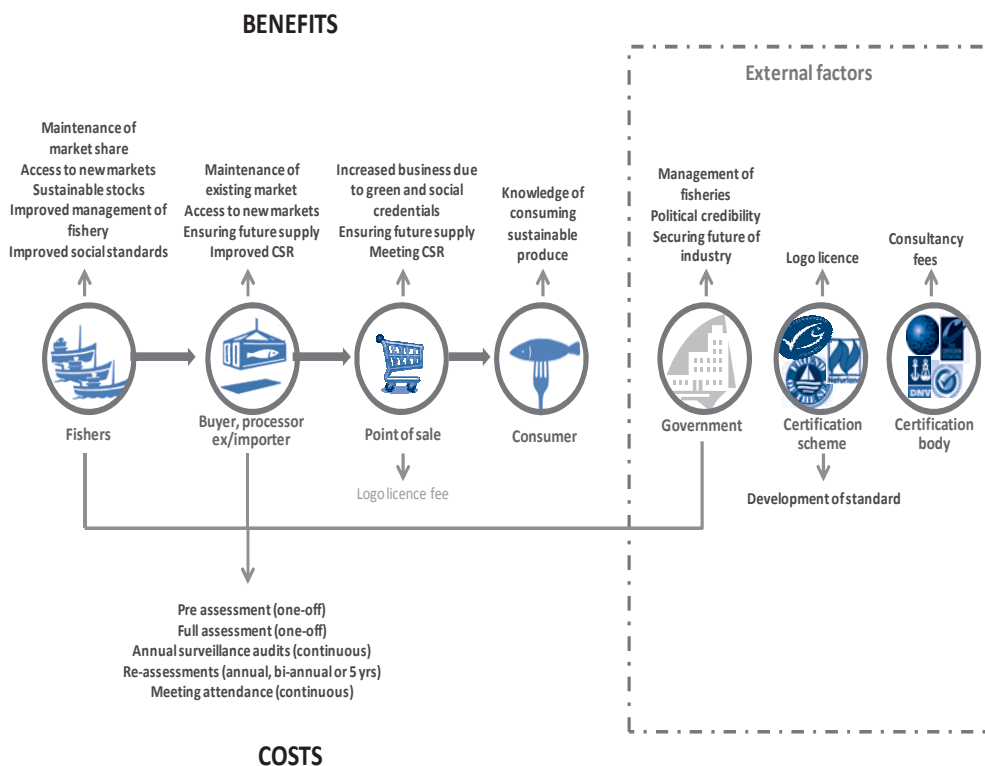
toute saison, sans pour autant dépendre des prix plus élevés des produits certifiés.

Les coûts d'évaluation initiale et les coûts d'un ajustement potentiel, dans le cas de la pêche, sont susceptibles de peser en partie sur les budgets publics. Cela sera notamment le cas si la certification implique une modification des systèmes de gestion ou la collecte de données supplémentaires. Si la certification n'est pas accordée parce que le processus d'évaluation révèle des insuffisances dans la gestion publique de l'ensemble des pêches – qui est du ressort des pouvoirs publics – les gouvernements doivent-ils payer la note ? On peut peut-être trouver un moyen de faire en sorte que le secteur paye la partie de la certification qui se rapporte aux avantages privés (par exemple surpris, accès au marché et consolidation), tandis que les pouvoirs publics assument celle qui concerne la gestion des ressources marines, qui est de leur ressort. Les coûts de certification de la chaîne de responsabilité, quant à eux, sont généralement supportés par les entreprises de la filière situées entre le point de débarquement et le consommateur.

Les participants à la Table ronde OCDE/FAO ont souligné la nécessité d'approfondir la recherche sur les coûts et avantages de la certification des pêches, et en particulier de chercher à savoir *qui paie quoi et qui en retire quels avantages ?* On connaît mal les coûts et avantages de la certification des pêches, essentiellement parce qu'il est difficile d'obtenir des données commerciales confidentielles à chaque étape du cycle de vie du produit. Cette situation est susceptible de limiter l'action des pouvoirs publics, et de créer des incertitudes quant aux avantages nets de la certification pour différentes parties prenantes et quant aux approches de la certification qui pourraient convenir aux différentes pêcheries. Dans un document sur la répartition et la transmission des coûts et avantages de la certification écologique des pêches, Nimmo et Macfadyen (2010)⁸ approfondissent ces questions (figure 2.8).

Il n'existe pas de règle établie indiquant qui doit payer pour quel élément des coûts de certification. La répartition dépend de l'échelle et des coûts de cette certification, de l'intérêt relatif des différents groupes d'acteurs à la soutenir et de leur capacité de paiement, tous facteurs susceptibles de varier fortement en fonction de la situation particulière de la pêcherie, notamment sa taille, et selon qu'elle se situe dans un pays développé ou un pays en développement.

Figure 2.8. Représentation schématique des coûts et avantages de la certification pour différents acteurs concernés



Source : Nimmo, F. et G. Macfadyen (2010).

AVANTAGES ; Facteurs externes ; Maintien des parts de marché, accès à de nouveaux marchés, stocks durables, meilleure gestion de la pêche, meilleures normes sociales ; Maintien des marchés existants, accès à de nouveaux marchés, garantie de l'offre future, meilleure RSE ; Renforcement des activités grâce aux preuves de responsabilité environnementale et sociale, garantie de l'offre future, réalisation des objectifs de RSE ; Connaissances des produits durables ; Gestion des pêches, crédibilité politique, assurance de l'avenir du secteur ; Licence des logos ; Frais d'expertise ; Pêcheurs ; Acheteurs, transformateurs, ex/importateurs ; Point de vente ; Consommateurs ; Pouvoirs publics ; Système de certification ; Organisme de certification ; Droits de licence des logos ; Élaboration de normes ; Évaluation préliminaire (unique), évaluation complète (unique), audits annuels (continu), réévaluations (semestriel, annuel ou tous les 5 ans), réunions (continu) ; **COÛTS.**

Comme le montrent les études de cas, les évaluations de Naturland et FOS sont essentiellement payées par l'industrie alimentaire (par exemple, transformateurs et/ou importateurs/exportateurs), alors que la certification MSC dans les pays de l'OCDE est généralement financée par les producteurs eux-mêmes (ou par les transformateurs). Une seule des pêches certifiées MSC examinées dans les études de cas paie entièrement la certification sans mobiliser de sources de financement extérieures. Les autres recherchent une partie ou la totalité des fonds nécessaires auprès de sources telles que le Fonds européen pour la pêche (FEP). Dans le cas de la sole Hastings, le financement a tout d'abord été trouvé pour un poste au sein de l'autorité locale, dont le titulaire s'est ensuite employé à trouver des financements européens (auprès de l'IFOP puis du FEP) et des financements publics locaux. Au Danemark, un responsable de projet employé par l'organisation danoise des pêcheurs producteurs (DFPO) a sollicité des financements du FEP et coordonné les accords contractuels avec les organismes de certification afin d'entreprendre des évaluations MSC. L'exception, dans le cas de la DFPO, concerne la morue danoise de la Baltique orientale, pour laquelle 50 % du financement a été assuré par un transformateur.

Si l'approche consistant à faire certifier les flottes nationales exige sans doute de fournir de plus grandes quantités de données pour éclairer l'évaluation, et augmente le risque que la pêcherie ne franchisse pas l'étape de l'évaluation (notamment en ce qui concerne les critères environnementaux plus généraux), elle permet néanmoins de réaliser des économies d'échelle. Cette approche convient parfaitement en ce qui concerne l'évaluation des stocks et les régimes de gestion, alors que les impacts environnementaux en général seront bien entendu évalués par catégories d'engins. Dès lors, il paraît intéressant de rechercher des évaluations plus larges couvrant le plus possible d'unités de certification. Les unités de certification sont généralement définies par le type d'engin, le segment de flotte ou le régime de gestion. En examinant les pêcheries certifiées et celles en cours d'évaluation, on constate qu'il est de plus en plus courant de tenir compte de plusieurs types d'engin dans le cadre d'un même processus d'évaluation.

De toute évidence, une grande partie des financements sont obtenus auprès du FEP (dans le cas des pêcheries européennes) et ce sont donc l'Union européenne et ses États membres qui paient de fait la certification. En l'occurrence, il faut donc rechercher le meilleur moyen de faire parvenir ces financements aux pêcheurs, via un responsable de projet chargé de la coordination à l'échelle locale ou nationale (comme dans le cas de la DFPO et de Hastings) ou directement depuis l'État (comme dans celui des Pays-Bas).

La demande croissante de produits certifiés observée dans les pays de l'OCDE soulève aussi la question de l'approvisionnement en produits de la mer durables dans des pays en développement. Il est clair que dans ces derniers, les coûts de certification sont souvent hors de portée des producteurs, en particulier si ceux-ci pratiquent une pêche artisanale. Dans de tels cas, les coûts sont généralement à la charge des transformateurs, des importateurs ou des exportateurs, éventuellement soutenus par des donateurs ou des ONG. C'est le cas pour la majorité des pêcheries certifiées FOS et Naturland.

Quel rôle les pouvoirs publics doivent-ils jouer dans l'éco-étiquetage ?

La question de la certification privée soulève des problèmes de souveraineté, de responsabilité et de gouvernance. Les stocks halieutiques sont une ressource commune dont la gestion relève de l'action publique. Les autorités publiques de réglementation rencontrent des difficultés considérables pour superviser et guider le développement de pêches durables. Il importe qu'elles déterminent à quels objectifs éventuels (par exemple, amélioration de la gestion des pêches, de la protection de l'environnement, du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement ou de la protection et de l'information des consommateurs) pourrait plus utilement contribuer la mise en place de systèmes publics et privés d'éco-étiquetage. A terme, l'éco-étiquetage constituera un instrument d'autant plus efficace au service de l'objectif de durabilité des pêches et de l'aquaculture qu'il aura été conçu et utilisé de manière appropriée.

La FAO (2003) souligne que les pouvoirs publics sont responsables du cadre juridique dans lequel la certification privée opère. Celui-ci peut comprendre des règlements sur l'utilisation de certains termes et de certains concepts. Selon les « Considérations d'ordre général » des *Directives de la FAO pour l'éco-étiquetage du poisson et des produits des pêches de capture marines*, « étant donné que les systèmes d'éco-étiquetage ont trait à la gestion des pêches et aux droits et obligations des États, il est admis que la participation des États à ces systèmes est souhaitable et devrait être encouragée » (FAO 2005, p. 32). Il existe à présent des directives de la FAO pour la pêche en mer et la pêche continentale. D'autres directives concernant l'aquaculture ont récemment été adoptées par le comité des pêches de cette organisation, lors de sa réunion de février 2011. Il est actuellement impossible de dire quel effet a eu l'élaboration de ces directives. Quoi qu'il en soit, celles-ci portent sur les procédures de certification et aucune d'entre elles – ni sur les pêches, ni sur l'aquaculture – n'essaie de définir de manière détaillée et exploitable le concept de « durabilité ». En outre, des initiatives privées de certification de l'aquaculture (par exemple le label ASC) n'ont pas tardé à suivre.

Le secteur public considère de plus en plus la mise en place d'écolabels dans le secteur des pêches et de l'aquaculture comme un mécanisme de marché offrant une incitation supplémentaire à préserver la ressource. Néanmoins, les coûts et les avantages de la certification – y compris les questions de redistribution – sont plus complexes pour les pouvoirs publics que pour les entreprises privées. Les pêches souhaitant être certifiées font pression sur les pouvoirs publics pour qu'ils allouent des ressources à des domaines ou des activités qui ne sont peut-être pas entièrement cohérents avec les trajectoires et cadres d'action existants. D'après l'article 37 des Directives de la FAO, la question pour les autorités est de savoir quel doit être leur degré d'implication dans les systèmes d'éco-étiquetage, dans le cadre réglementaire qui régit la pêche. Les possibilités à leur disposition vont de l'intervention directe au total laisser-faire assorti d'une simple vérification des allégations et d'un contrôle de la publicité (figure 2.9). Leur implication peut prendre diverses formes, d'un soutien financier ou administratif (fourniture de données, création de nouveaux flux de données, travaux de recherche scientifique) à l'adoption de mesures directes.

Figure 2.9. Lignes d'action envisageables en matière d'éco-étiquetage

Autoréglementation	<ul style="list-style-type: none"> • Systèmes privés de certification par éco-étiquetage • Spécifications particulières des acheteurs
Information et sensibilisation	<ul style="list-style-type: none"> • Les pouvoirs publics rassemblent et publient des informations à destination du public • Les pouvoirs publics conseillent le public
Co-réglementation	<ul style="list-style-type: none"> • Partenariats public-privés • Codes de pratique validés par les pouvoirs publics
Réglementation fondée sur des incitations	<ul style="list-style-type: none"> • Les pouvoirs publics récompensent les comportements privés vertueux • Incitations commerciales en faveur des investissements dans la durabilité • Règles en matière de responsabilité
Autoréglementation contrainte	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation des systèmes privés volontaires de certification par éco-étiquetage
Réglementation directe	<ul style="list-style-type: none"> • Systèmes publics volontaires de certification par éco-étiquetage

Source : d'après Anders et Caswell, 2009.

L'autoréglementation par le secteur privé constitue actuellement le *statu quo* dans de nombreux pays. L'occasion s'offre aux pouvoirs publics de tirer parti de cet outil de marché pour améliorer la gestion des pêches et l'environnement suivant une approche plus conformes aux objectifs publics. Par exemple, les directives de la FAO sur les pêches et sur l'aquaculture constituent une réponse publique multilatérale à la certification privée de la pêche. Elles peuvent assurer des règles du jeu équitables pour les systèmes d'éco-étiquetage de la pêche et de l'aquaculture.

Les actions d'information et de sensibilisation menées par les pouvoirs publics en direction des consommateurs peuvent aider ces derniers à faire des choix éclairés, tout en laissant au secteur privé le soin de décider de l'établissement de mécanismes, et d'éventuelles évaluations. La co-réglementation et les structures fondées sur des incitations sont plus complexes. La co-réglementation suppose de concilier les intérêts publics et privés et d'assigner à chacun, par la négociation, des responsabilités. Idéalement, elle présente la souplesse nécessaire pour concilier la poursuite d'objectifs sociétaux larges et les intérêts commerciaux privés.

Dans la pêche et l'aquaculture, de nouvelles formes d'interaction public-privé sont déjà apparues, visant à mettre les incitations publiques et privées au service d'un objectif commun de durabilité. La mise en commun des connaissances et des ressources peut apporter des améliorations à long terme, notamment une baisse des coûts et une meilleure intégration de la filière. La coopération entre les systèmes privés et les organisations internationales contribue à l'harmonisation et à l'équité.

En ce qui concerne la qualité des aliments, certains pays appliquent une clause de « diligence raisonnable » pour définir les responsabilités respectives du privé et du public. Le secteur est tenu de prouver qu'il respecte la réglementation en vigueur. S'agissant de l'éco-étiquetage, la « diligence raisonnable » consiste à faire la preuve de la durabilité des méthodes de production. S'il ne s'agit pas d'une obligation légale, il semble qu'une pression suffisante s'exerce sur le secteur privé pour pousser les professionnels à adopter la certification. La preuve peut prendre la forme de mesures effectuées par les différents acteurs tout au long de la chaîne de valeur. On constate cependant que la tendance est de faire appel à des organismes certificateurs tiers ou de s'appuyer sur des codes d'autoréglementation du secteur.

Les principes de la croissance verte encouragent les professionnels des filières halieutique et aquacole à examiner les modèles économiques actuels pour s'assurer que les objectifs économiques et environnementaux n'entrent pas en conflit. Il est indispensable que les secteurs public et privé s'accordent autour d'une vision commune de la durabilité. Pour cela, de

nouveaux modes de collaboration et d'alliance peuvent être nécessaires – tels qu'un engagement plus direct de l'aval du secteur (par le biais des associations professionnelles) auprès des producteurs primaires –, afin de garantir un partage équitable des coûts et des avantages et de développer un sens de la responsabilité de la gestion du produit à l'échelle de la filière toute entière. Cette collaboration doit aussi porter sur la sensibilisation et l'information du consommateur, de manière à diffuser les connaissances à tous les niveaux de la filière.

Si la certification offre des avantages au secteur privé, il y a des chances pour que celui-ci l'adopte sans qu'il y ait besoin d'une intervention directe (financière, humaine, technique ou administrative) des pouvoirs publics. Néanmoins, compte tenu des avantages plus larges de la certification pour la société, il peut être judicieux pour les autorités publiques d'inciter le secteur privé à participer. L'approche adoptée par l'Union européenne en ce qui concerne les financements du FEP, qui prévoit que les États membres contribuent à couvrir partiellement les coûts d'évaluation, est un exemple.

La réglementation directe présente quelques avantages, mais aussi certains inconvénients. L'établissement de dispositifs s'appuyant sur des normes crédibles, ainsi que la sensibilisation du consommateur, ont un coût non négligeable et il n'est pas certain que les coûts d'évaluation des systèmes publics soient inférieurs à ceux des mécanismes privés. Il peut peut-être y avoir une exception si les consommateurs ont moins de mal à s'identifier à des systèmes de certification nationaux qu'à des systèmes mondiaux relevant du secteur privé. Les systèmes de certification lancés par le secteur public peuvent aussi être capables d'adapter leurs critères d'évaluation aux besoins spécifiques des pêches d'un pays. Cependant, tout bien considéré, le financement par les pouvoirs publics de systèmes de certification publics peut être contestable en termes d'optimisation des dépenses.

Quoi qu'il en soit, le contexte réglementaire de la gestion des pêches est important car il définit les paramètres du fonctionnement des programmes de certification et de signalisation de la qualité. Par ailleurs, il influe sur les avantages et les coûts de ces systèmes, mais aussi sur leur répartition dans la chaîne de l'offre, laquelle peut donner lieu à des tensions au sein de la filière et, parfois, à l'interface public-privé.

Si les pouvoirs publics décident de financer directement la certification privée des pêches du pays, quelles en seront les conséquences et à quels défis risquent-ils d'être confrontés ? S'ils décident de créer leur propre label, quelles pourraient être les difficultés et comment y faire face ? Existe-t-il d'autres moyens d'apporter les « garanties » demandées par les acheteurs que le poisson et les produits de la mer proviennent de sources durables ?

Quelles sont les stratégies les plus à même de favoriser une meilleure gestion des pêches et l'objectif global de durabilité (au lieu de simplement utiliser la certification comme stratégie de commercialisation) ?

Les pouvoirs publics peuvent jouer un rôle en réduisant les coûts pour les pêcheurs désireux d'adhérer à un système privé d'éco-étiquetage. S'appuyant sur l'éventail des lignes d'action envisageables en matière d'éco-étiquetage présenté à la figure 2.9, les paragraphes suivants offrent un bref aperçu de la manière dont certains pays relèvent le défi de la certification.

Le rôle des pouvoirs publics vis-à-vis de l'éco-étiquetage : l'expérience des pays de l'OCDE

De l'avis du ministère néerlandais de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité des aliments, la certification des produits halieutiques peut apporter une contribution importante à la durabilité des pêches. Tout en reconnaissant que la certification est une responsabilité des acteurs du marché, le gouvernement a décidé de faciliter la certification MSC du secteur halieutique néerlandais en débloquent 1 million EUR afin de stimuler davantage le développement durable de la pêche. La raison de cette décision est que les mesures réglementaires prises par les pouvoirs publics n'ont pas donné les résultats voulus et que des mécanismes privés seraient sans doute plus à même de favoriser une meilleure gestion des pêches. Il s'agit là d'un des exemples les plus explicites de structures incitatives, où un gouvernement utilise un écolabel privé pour poursuivre les objectifs de ses politiques publiques.

Au lieu de cautionner un dispositif privé particulier, la France a choisi de créer son propre écolabel national ainsi que le mécanisme de certification correspondant. Cette décision, officialisée par la loi Grenelle 2, a été prise sur la base d'une étude de faisabilité⁹ entreprise en 2008 par FranceAgriMer, l'autorité française compétente. Dans le cadre de ce processus, FranceAgriMer a examiné les mécanismes d'éco-étiquetage privés existants, notamment pour vérifier leur compatibilité avec les « Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines ». Elle a conclu que des écolabels existants, seul celui du MSC était pleinement conforme à ces directives. Cependant, elle a aussi conclu que le modèle du MSC ne pouvait pas s'appliquer à toutes les pêches. FranceAgriMer a donc décidé de mettre en place un cadre public permettant de répondre aux besoins du secteur halieutique tels que définis dans l'étude de faisabilité : un dispositif moins coûteux que celui du MSC, aisément reconnu des consommateurs (à l'instar du label de qualité français « Label rouge »), et qui serait cohérent avec les directives de la FAO mais

irait au-delà en incluant des critères économiques et sociaux. Ce label public n'exclura pas l'obtention par les pêches françaises d'autres écolabels privés et, bien au contraire, la certification en vertu d'autres labels sera encouragée. Le bureau Veritas met au point les aspects techniques du dispositif et une commission de parties prenantes, en cours de constitution, associera tous les acteurs concernés, ce qui confirme que cette approche relève bien de la réglementation. Un décret en Conseil d'État, puis un arrêté ministériel, définiront les conditions juridiques et techniques de l'octroi de cet écolabel.

L'Islande offre un autre exemple de co-réglementation. Le secteur islandais de la pêche a mis au point, avec le soutien des pouvoirs publics, un « logo » islandais fondé sur la « Déclaration relative aux pêches responsables en Islande » (signée en partenariat par les pouvoirs publics et le secteur halieutique). Tout en étant convaincus que la gestion des pêches islandaises était saine et que la filière islandaise pratiquait une pêche responsable, le secteur halieutique et le gouvernement islandais ont pris conscience de la nécessité de disposer d'un mécanisme leur permettant de fournir des « preuves » ou des éléments attestant que tel est le cas. Le logo islandais sera un label d'origine mais fera référence à la durabilité. La certification sera effectuée par un organisme certificateur indépendant, reconnu au niveau international et accrédité, et constituera donc une certification par des tiers de la performance des pouvoirs publics en matière de gestion des pêches. L'organisme de certification évaluera la conformité des pêches à une spécification fondée sur les directives de la FAO.

Les États-Unis ont adopté l'approche fondée sur l'information et l'éducation. Le Service national des pêches maritimes des États-Unis a instauré son propre portail d'information afin de remédier aux éventuels problèmes d'asymétrie de l'information concernant la durabilité des pêches. *FishWatch* a pour rôle d'aider les consommateurs à prendre des décisions éclairées sur l'achat et la consommation de produits de la mer. Il fournit aussi des informations sur les critères scientifiques et de gestion à appliquer pour constituer et préserver des pêches durables.

Dans l'État de l'Alaska, l'Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) – un partenariat de coopération entre l'industrie des produits de la mer d'Alaska et l'administration de l'État constitué dans le but mutuellement bénéfique d'assurer la stabilité et la viabilité du secteur des produits de la mer en Alaska – lancera en 2011 un label « Global Trust » fondé sur la certification par des tiers. Ce label certifiera les pêches durables et aucun droit ne sera prélevé pour son utilisation.

Gouvernance et responsabilité en matière d'éco-étiquetage : systèmes privés, publics ou les deux ?

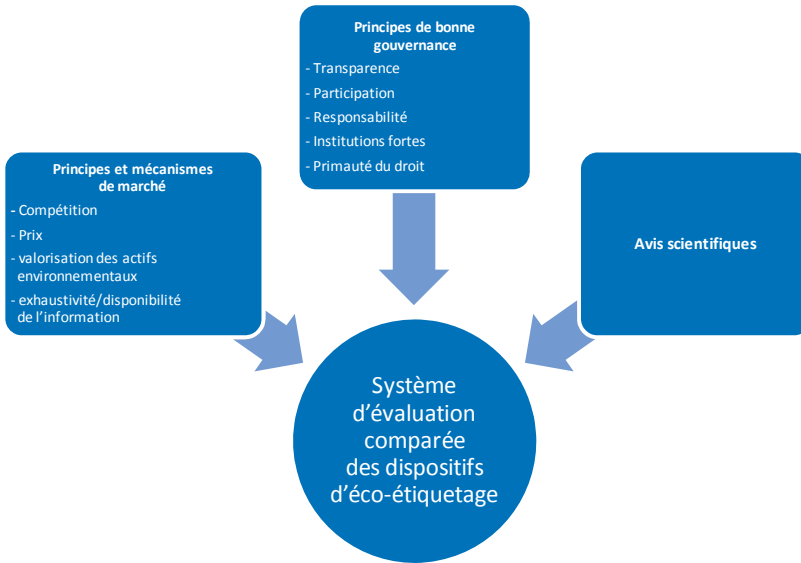
Comme indiqué précédemment, le principal problème pour les gouvernements, en ce qui concerne les dispositifs privés d'éco-étiquetage, est celui de l'interface public-privé. Conférer au secteur privé le pouvoir d'apprécier le caractère approprié de systèmes de gestion publics peut remettre en cause la souveraineté du secteur public et rendre particulièrement difficile l'allocation de ressources publiques limitées (financières, humaines et politiques). S'il faut mobiliser d'importantes ressources publiques pour soutenir la certification de pêches déjà gérées de manière durable, les pêches en transition ayant besoin de l'attention et des ressources de l'État risquent d'être pénalisées, d'où une perte nette de durabilité globale.

Lors de la Table ronde OCDE/FAO sur l'éco-étiquetage et la certification dans le secteur halieutique, l'examen de ces aspects a débouché sur la question plus générale de savoir quels seraient les éléments d'un système mondial de gouvernance visant le développement durable des pêches et de l'aquaculture, et qui serait habilité/disposé à prendre des décisions à leur sujet. A cet égard, quel serait le rôle des mécanismes de marché dans ce cadre mondial de gouvernance du développement durable des pêches ? Est-il possible de renforcer à cet effet les *Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines* ? Et comment mesurer la réussite des dispositifs ?

Un régime « idéal » de gouvernance pour des pêches et une aquaculture durables devrait combiner les principes de bonne gouvernance, les principes et mécanismes du marché et les avis scientifiques. Ces éléments pourvoiraient aussi à un système d'évaluation comparative des mécanismes d'éco-étiquetage (figure 2.10). La mise en place d'un tel cadre sera sans doute une tâche plus importante pour les pouvoirs publics et les organisations internationales que leur participation à l'éco-étiquetage, car elle établirait des critères minimum en matière de gestion durable des pêches, y compris des mécanismes commerciaux comme l'éco-étiquetage.

La responsabilité peut être définie comme « un système, ou un ensemble de mécanismes, conçu de manière à assurer que les promesses seront tenues, les tâches accomplies, et les règles respectées » (Iles, 2006). Elle revêt une importance particulière dans le cas des systèmes privés d'éco-étiquetage, qui sont essentiellement fondés sur les valeurs de croyance. L'acceptation d'un dispositif par le marché dépend dans une large mesure de sa robustesse, de sa stabilité et de sa légitimité.

Figure 2.10. Éléments d'un régime de gouvernance « ambitieux » pour des pêches et une aquaculture durables



Un aspect important de l'interface public-privé consiste à savoir si les pouvoirs publics doivent veiller à la bonne gouvernance d'un système privé. Par exemple, un système privé bien implanté sur le marché peut-il être tenu pour responsable si les objectifs visés ne sont pas atteints (par exemple en termes de protection de l'environnement ou d'amélioration des stocks) ?

Lors de la Table ronde OCDE/FAO sur l'éco-étiquetage et la certification, les représentants de tous les groupes d'acteurs concernés ont manifesté le souhait de disposer d'un cadre permettant d'évaluer la qualité et la crédibilité des dispositifs privés existants et émergents de certification des pêches. Faute d'un cadre de référence, le système actuel aura sans doute du mal à procurer le maximum d'avantages. Certaines ONG et associations ont lancé des projets d'évaluation comparée ou d'examen des écolabels pour les produits de la mer (par exemple, WWF, 2008 ; Fish Sustainability Information Group via Parkes *et al.*, 2010). Néanmoins, les travaux menés jusqu'à présent semblent manquer d'impartialité et ne pas être assez exhaustifs pour servir de référence solide.

Les directives de la FAO sont souvent citées comme référence pour les analyses comparatives. Leurs nombreuses dispositions et le manque de critères explicitement vérifiables empêchent de les traduire en indicateurs quantifiables pour un système d'évaluation comparative concret. Si l'évaluation comparée est préconisée, il reste difficile de savoir exactement

qui évaluer, comment procéder et quels critères appliquer. Les responsables des politiques doivent encore répondre à un certain nombre de questions, en particulier :

- Est-il possible d'aboutir à une définition communément acceptée de la « durabilité » dans le secteur des pêches et de l'aquaculture ? Si oui, qui doit l'établir ?
- Appartient-il aux pouvoirs publics ou à la filière d'élaborer un système d'évaluation comparative ?
- Est-il préférable d'avoir une norme dominante pour les produits de la mer durables ou plusieurs normes concurrentes ?
- Qui veillera à la conformité et par quels moyens ?

D'importants représentants du secteur ont présenté des « listes de doléances » concernant les caractéristiques souhaitables des systèmes de certification. Ceux-ci devraient par exemple¹⁰ :

- S'appuyer sur des protocoles internationaux éprouvés de développement des normes.
- Évoluer en continu pour relever les nouveaux défis.
- Prendre en compte la traçabilité/l'intégrité de la filière d'approvisionnement.
- Rechercher une amélioration continue grâce à la participation active des pêcheurs et des gestionnaires des pêches ;
- Ne pas entraver les échanges.
- Porter des messages simples et clairs.

Dans le récent examen qu'ils ont consacré aux systèmes d'information sur la durabilité des pêches, Parkes *et al.* (2010) dressent une liste analogue des principaux attributs qui doivent être abordés par les dispositifs de certification des produits de la mer : portée, exactitude, indépendance, précision, transparence, normalisation et efficacité par rapport aux coûts.

Le contrôle réglementaire peut fournir une certaine assurance qualité en ce qui concerne la responsabilité et la véracité des informations délivrées par l'étiquetage et la publicité. La transparence du processus d'évaluation et d'examen à des fins de certification, et notamment l'accès du public aux rapports, constitue par exemple un critère de qualité important. La gestion des plaintes en est un autre, qui permet aux acteurs concernés de manifester

activement leur désaccord ou leurs doutes et contraint le certificateur ou le gestionnaire du système à fournir une réponse.

Le secteur privé est cependant conscient de l'importance de la responsabilité pour protéger la valeur économique des rapports sur la durabilité. La Global Reporting Initiative (GRI), par exemple, mobilise des acteurs multiples en vue de définir des règles communes pour l'établissement de rapports sur la durabilité. Ces règles s'appuient sur des concepts mondialement acceptés et sur une terminologie et des critères de mesure cohérents, et peuvent s'appliquer à des entreprises de toute taille et de tout secteur. D'autres coalitions dirigées par des associations professionnelles, des ONG ou des organisations internationales s'emploient à promouvoir la cohérence des méthodes de certification et la convergence entre normes (OCDE, 2006). Les principaux exemples sont la Global Food Safety Initiative (GFSI), qui promeut la convergence entre normes par le biais d'un processus d'évaluation comparée des systèmes de gestion de la sécurité des aliments, le Global Ecolabelling Network et l'Association of Sustainable Fisheries qui regroupe des pêches certifiées MSC.

De même, l'Alliance ISEAL est une ONG internationale qui codifie les meilleures pratiques en matière d'élaboration et de mise en œuvre de systèmes de normes sociales et environnementales (encadré 2.3). Pour le moment, on dispose de codes de bonnes pratiques pour les procédures de normalisation, la mesure des impacts et les pratiques de vérification. Ces codes font partie de la « panoplie évolutive d'outils de crédibilité qui facilitent la mise en œuvre effective des systèmes de normes volontaires » (ISEAL, 2010).

Encadré 2.3. Code de bonnes pratiques de l'Alliance ISEAL pour l'établissement de normes sociales et environnementales

Ce code pour l'établissement des normes peut servir de référentiel minimal à l'aune duquel évaluer les processus d'établissement de normes volontaires. Il ne s'agit pas de promouvoir la mise en place d'un nombre sans cesse croissant d'initiatives de normalisation, mais d'améliorer la cohérence entre les normes et d'en renforcer l'efficacité.

S'il y a lieu, les pratiques de normalisation doivent être fondées sur des documents normatifs internationaux pertinents. Les documents normatifs sur lesquels s'appuie le code sont le Guide 59 ISO/IEC (Code de bonne pratique pour la normalisation) et l'Annexe 3 de l'Accord OTC de l'OMC (Code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes).

Source : d'après l'Alliance ISEAL (2010).

Points essentiels

Les écolabels privés créent un lien entre la commercialisation des produits halieutiques et la gestion des pêches ; ils sont un facteur important dans le débat sur la durabilité des pêches. Motivé par différents facteurs, l'éco-étiquetage peut toutefois permettre de recadrer les mesures d'incitation pour que le secteur privé et les pouvoirs publics puissent œuvrer de concert à la réalisation d'objectifs communs de durabilité de la production, de la gestion et de la consommation de produits halieutiques et aquacoles. L'analyse par les acteurs révèle différentes structures d'incitation à l'éco-étiquetage : les pouvoirs publics espèrent une amélioration du respect des mesures de gestion et, partant, de l'état des stocks, les professionnels s'attachent à différencier les produits et à consolider leurs positions de marché par des stratégies de marque, et les ONG souhaitent orienter la demande des consommateurs vers une consommation durable. Les opérateurs privés comme les ONG cherchent à promouvoir des attributs particuliers de produits et de processus de production.

Les conséquences de l'éco-étiquetage sur la gestion des pêches et de l'aquaculture, sur leur durabilité et sur la consommation n'ont pas encore fait l'objet d'études empiriques suffisamment vastes pour permettre de tirer des conclusions générales quant à la réussite des écolabels dans ce secteur. On suppose qu'à moyen et long terme, le mécanisme marchand de l'éco-étiquetage dans le secteur des pêches et de l'aquaculture pourra contribuer à modifier les comportements non viables des producteurs (Haland et Esmark, 2002) et des consommateurs. Pour cela, il faut des définitions communes de la durabilité pouvant se traduire dans les faits. Forte participation des professionnels, conception appropriée (notamment langage accessible), crédibilité, accessibilité financière et acceptation sont autant de conditions minimales indispensables pour que l'éco-étiquetage privé puisse apporter une contribution positive au développement durable des pêches et de l'aquaculture. La transition vers la durabilité nécessite une attention constante sur une longue durée.

Les signaux de prix sont un déterminant important du comportement du marché. Les mécanismes commerciaux doivent donc être conçus de manière à permettre aux entreprises de prendre des décisions économiquement efficaces tout en contribuant à la réalisation d'objectifs sociétaux plus vastes. C'est ce qu'affirme explicitement la Stratégie de l'OCDE pour une croissance verte, qui prévoit que les États membres doivent « mettre en place des réglementations et des politiques propres à transmettre un signal de prix clair sur le long terme afin de protéger l'environnement de manière efficace ».

L'éco-étiquetage fait partie d'une tendance qui pourrait à terme se traduire par un changement radical d'orientation vers un développement durable de la société, et notamment vers un secteur des pêches et de l'aquaculture en bonne santé (Söderbaum, 2008). Un bouleversement de cette ampleur implique un changement institutionnel. Les rapports de force traditionnels évoluent et les acteurs concernés en viennent à nouer des alliances stratégiques, comme c'est le cas des ONG et de l'industrie alimentaire. Il s'agit là d'un phénomène relativement nouveau, dont il est trop tôt pour prévoir les résultats, par rapport à l'utilisation des systèmes classiques de gestion publique. Parallèlement, la constitution d'alliances a pour avantage de favoriser le dialogue et la compréhension des différentes positions adoptées par les acteurs concernés. De telles alliances peuvent conforter la crédibilité de l'industrie alimentaire. Les ONG peuvent, elles, enregistrer plus de victoires en coopérant avec l'industrie qu'en s'y opposant.

Si elle n'est pas une panacée, la certification par écolabels privés et la dynamique qu'elle engendre dans le débat sur la durabilité contribuent à développer de nouvelles formes de collaboration visant à améliorer la gestion des pêches. Cette évolution est la bienvenue et constitue l'un des moyens de garantir la participation des acteurs et d'exercer une pression continue en faveur de la durabilité des pêches.

Dans l'ensemble, il est difficile de prévoir quel impact la certification pourra avoir sur les variables clés (prix, volume, répartition des bénéfices et des coûts, variabilité des produits, « durabilité »). Les surprises promises par la théorie économique ne semblent pas se matérialiser, ou seulement dans une faible mesure. Les incidences en termes de durabilité restent une question cruciale, mais peu d'éléments factuels ont été présentés à ce sujet jusqu'à présent. De plus, les relations de cause à effet entre la certification et la durabilité des pêches sont difficiles à mesurer et à distinguer d'autres facteurs d'impact comme les outils de gestion ou l'évolution des conditions naturelles. Dans leur étude des avantages environnementaux résultant de la certification de dix pêcheries (MSC), Agnew *et al.* (2006) sont incapables de déterminer si la certification a été bénéfique pour l'environnement. Les systèmes privés de normes, de certification et d'étiquetage n'influencent favorablement sur les ressources halieutiques que s'ils réunissent les conditions suivantes : données scientifiques fiables, objectivité, contrôle indépendant des allégations et gestion appropriée des systèmes (Ponte, 2008). Dans l'intervalle, la certification accroît le niveau de sensibilisation et met en lumière l'importance de la gestion des pêches.

Mettre l'accent sur la certification risque de faire négliger les impacts des prescriptions imposées plus généralement en matière de durabilité. Le premier bénéfice attendu de la certification est d'entraîner un changement

des pratiques de pêche par le biais d'un mécanisme de marché, aussi faut-il évaluer dans quelle mesure les différents mécanismes remplissent cet objectif plutôt qu'ils ne certifient des pêcheries susceptibles de déjà respecter les normes. Autrement dit, la certification est-elle efficiente, sur le plan économique, par rapport aux mesures de gestion des pêches ? La capacité de la certification à insuffler le changement devrait se révéler dans les prochaines années, alors que le « pain blanc » (au sens de pêcheries bien gérées respectant les normes de certification) a été évalué et certifié et que c'est au tour des pêcheries plus problématiques, nécessitant des changements de gestion plus profonds, de s'engager dans la certification.

Le besoin persiste d'un régime « ambitieux » de gouvernance mondiale pour des pêches et une aquaculture durables qui définisse des principes, une terminologie et des indicateurs quantifiables. Un tel régime aiderait les États à analyser leurs progrès en matière de gestion des pêches et à apporter à leurs partenaires internationaux la preuve de la durabilité de leur gestion, notamment à des fins d'échanges et de commercialisation. Le récent appel lancé par les pays membres à poursuivre une stratégie de croissance verte peut contribuer à faire avancer le débat.

Systèmes de certification lancés par les pouvoirs publics

Outre la durabilité, deux autres dimensions des produits et des processus suscitent une certification des produits de la mer :

- la qualité des aliments (au sens de la sécurité et de l'hygiène alimentaires), et
- la légalité.

Ces deux dimensions relèvent traditionnellement des compétences des pouvoirs publics et ces derniers ont pris l'initiative d'élaborer des règlements techniques pouvant servir à la certification. Le secteur privé – en particulier les transformateurs, distributeurs et détaillants spécialisés – s'est appuyé sur certains aspects liés à la légalité et la qualité des aliments pour mettre en place des systèmes de certification privés. Ces dispositifs privés vont bien au-delà des critères minimum fixés par les pouvoirs publics. Le secteur privé cherche ainsi à améliorer le positionnement des entreprises sur le marché, à renforcer sa réputation globalement et à écarter les risques perçus (par exemple, les contaminations alimentaires sont coûteuses aussi bien en termes de rappel des produits que d'image de marque).

Le rôle des pouvoirs publics dans la certification de la légalité et de la qualité des aliments soulève moins de questions que l'éco-étiquetage privé. Nous résumerons les principales caractéristiques de ces dispositifs afin de compléter l'analyse précédente des systèmes de certification d'initiative

privée, et de souligner certaines différences fondamentales ainsi que des similitudes. Nous commencerons par la certification de la qualité des aliments avant de passer à la certification de la légalité dans le secteur des pêches et de l'aquaculture.

Systèmes de certification liés à la sécurité des aliments

La sécurité et la qualité des aliments recouvrent un grand nombre de notions : leur qualité en termes de sécurité et d'hygiène, leur qualité nutritionnelle, organoleptique et technologique, ainsi que leur commodité sur un plan pratique. Ce document s'intéresse aux aspects d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments qui renvoient aux risques chroniques et aigus pour le consommateur.

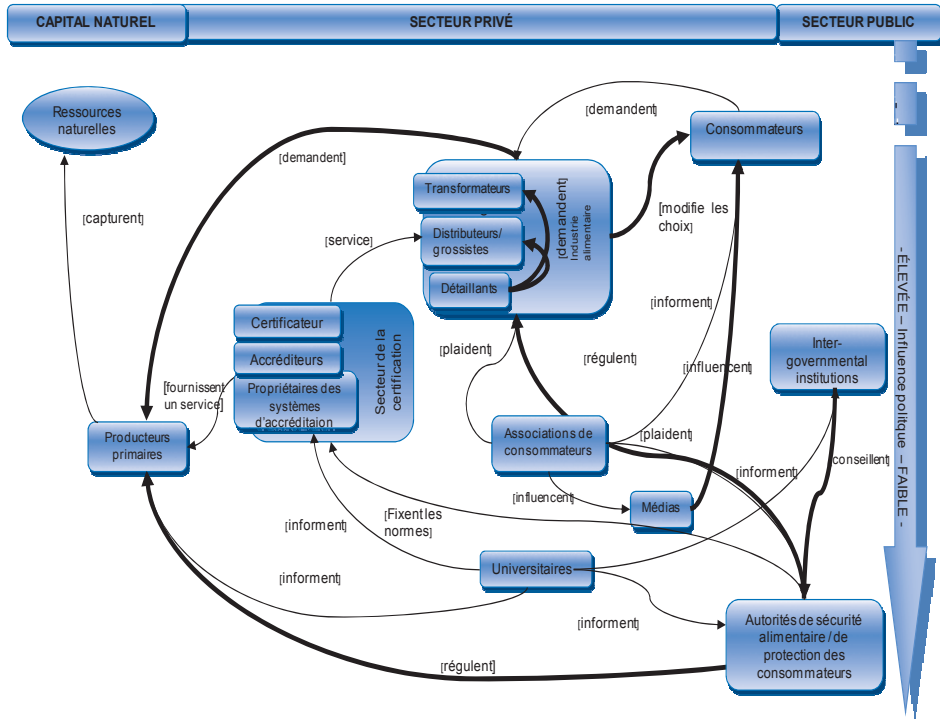
La mise en place de systèmes de certification de la sécurité des aliments s'inscrit dans le contexte d'une réorientation plus générale des approches réglementaires (Henson, 2008 ; Garcia *et al.*, 2007). Cette réorientation est une réponse à l'augmentation du volume des échanges de produits alimentaires et à la mondialisation des filières d'approvisionnement. Par ailleurs, les produits de la mer comptent parmi les produits alimentaires les plus échangés.

La réglementation peut porter sur un ou plusieurs attributs soit du produit (caractéristique attendue), soit du processus de production (en partie ou en totalité). Pour ce qui est de la sécurité des aliments, il s'agit essentiellement de normes de produits mono-attribut (fixant par exemple les concentrations maximales d'histamine dans les produits halieutiques). Ces normes sont souvent rassemblées en un règlement technique public général tel que les normes alimentaires nationales (encadré 2.4). La conformité aux règlements techniques en matière de qualité des aliments n'est généralement pas visible pour le consommateur et ne fait pas nécessairement l'objet d'une certification au sens strict, mais peut exiger la production de documents, impliquant les divers acteurs le long de la filière des produits de la mer.

Économie des systèmes de certification lancés par les pouvoirs publics : sécurité des aliments

La figure 2.11 offre un aperçu des principales caractéristiques du marché de la sécurité alimentaire dans la pêche et l'aquaculture.

Figure 2.11. Carte des liens entre acteurs : sécurité des aliments



Les produits halieutiques sont généralement couverts par des systèmes de certification de sécurité des aliments, et de nombreux travaux ont été consacrés aux aspects économiques de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Un document de travail de l'OCDE sur les interactions entre normes publiques et normes privées dans la filière alimentaire fournit des enseignements clés qui s'appliquent aussi au secteur des pêches (Smith, 2009). Nous nous contenterons donc ci-après de donner un bref aperçu de la problématique.

La littérature économique recense diverses imperfections sur le marché de la sécurité sanitaire des aliments : (i) l'asymétrie d'information sur les risques (à l'origine de divergences entre les risques perçus et les risques réels), (ii) le caractère de bien public (mondial) de la sécurité sanitaire des aliments, et (iii) les coûts et avantages pour la collectivité (Ritson et Mai, 1998).

Les situations d'information imparfaite se rencontrent souvent lorsque la demande d'information est d'origine sociétale et non commerciale. Par exemple, les données épidémiologiques permettent d'établir un lien entre une affection d'origine alimentaire et un type spécifique de produit

halieutique. Il se peut que les consommateurs ne fassent pas ce rapprochement car il est difficile à faire. Le marché ne réussit pas forcément à inciter les entreprises à divulguer ce type d'information si les régimes de responsabilité sont incapables d'identifier et de sanctionner celles qui vendent des produits présentant un risque pour la santé.

Qu'est-ce qui pousse alors les pouvoirs publics à s'intéresser à la réglementation et à la certification de la sécurité des aliments ? L'une des fonctions de l'État est de remédier aux défaillances des marchés et de fournir des biens et services « publics » (Josling *et al.*, 2004). En garantissant la sécurité sanitaire des aliments par le biais de la réglementation, l'État répond à la demande de sécurité de la société et corrige les défaillances du marché. Dans l'Union européenne, la catégorie « poissons » a représenté 20 % des notifications d'alerte en 2008. La même année, les produits halieutiques ont représenté 11 % du volume total des produits alimentaires ayant fait l'objet de rejets aux frontières (CE, 2009).

Les affaires successives de contamination des aliments, depuis l'ESB jusqu'à la récente grippe A en passant par la grippe aviaire, ont remis la sécurité des aliments sur le devant de la scène internationale. Les produits de la mer faisant l'objet d'échanges importants sont porteurs d'un risque de contamination par le mercure, d'intoxication par les coquillages, etc. Compte tenu de la rapidité de propagation de nombreuses maladies d'origine alimentaire à l'échelle mondiale, des organisations intergouvernementales ont, au fil du temps, mis au point des normes et règlements largement acceptés en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire. Les trois institutions les plus importantes dans ce domaine sont les « trois sœurs » :

- la Commission du Codex Alimentarius de la FAO et de l'OMS (1962) ;
- l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ;
- la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Ces trois instances sont désignées dans l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS, 1995) comme responsables au premier chef des normes internationales en matière de sécurité des aliments, de santé animale et de protection des végétaux. Le Comité du Codex OMS/FAO sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) est l'organisme international de référence pour la réglementation de la sécurité des aliments dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.

Encadré 2.4. Réglementation de la sécurité sanitaire des aliments tirés de la pêche dans quelques pays de l'OCDE

Union européenne

L'Union européenne a adopté en 2004 une législation sur l'hygiène des denrées alimentaires, le « paquet hygiène », destiné à améliorer la transparence et l'accessibilité de la réglementation sur la qualité des aliments. Les importations de produits halieutiques dans l'Union européenne sont soumises à une certification officielle, impliquant la reconnaissance de l'autorité compétente du pays tiers par la Commission européenne. Les autorités publiques disposant des compétences juridiques et des ressources nécessaires doivent assurer, tout au long de la chaîne de production, des inspections et des contrôles fiables portant sur tous les aspects pertinents en matière d'hygiène, de santé publique et, dans le cas des produits de l'aquaculture, de santé animale. Pour tous les produits halieutiques, les pays d'origine doivent figurer sur une liste publiée de pays autorisés pour le produit concerné.

États-Unis

L'Administration des produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) des États-Unis a mis en place un programme comportant des dispositions obligatoires en matière de sécurité sanitaire des produits de la mer. La FDA publie un document d'orientation (*Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance*) destiné à faciliter la mise en application de ce programme.

Le cadre international de la sécurité sanitaire des aliments se compose des accords de l'OMC relatifs à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et aux obstacles techniques au commerce (OTC) (TBT, 1995) et du Codex Alimentarius, qui possède un Comité sur les poissons et les produits de la pêche. Ce cadre international vise à faciliter la libéralisation du commerce, à protéger la santé humaine, animale et végétale, et à réduire au maximum les obstacles techniques au commerce. Il existe un risque inhérent de voir les mesures de protection virer au protectionnisme. La réduction des droits de douane favorise le recours à des mesures non tarifaires pour protéger les marchés intérieurs de la concurrence internationale.

Le cadre international est assorti d'autres références non contraignantes comme le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable et les normes ISO en matière de bonnes pratiques de fabrication (par exemple, ISO 9000:2000 – Systèmes de management de la qualité ; 22000:2005 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires) et comprend un élément de certification. Selon la norme ISO 22000:2005, un système de management de la sécurité des aliments doit comporter quatre éléments essentiels : communication interactive, approche systémique, programmes préalables et principes HACCP.

Les règlements nationaux et internationaux en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire sont désormais largement fondés sur les principes HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise). La méthode HACCP constitue une approche préventive systématique de la sécurité des aliments et des produits pharmaceutiques, qui aborde les risques physiques, chimiques et biologiques liés aux processus de production au stade de la prévention plutôt que de l'inspection des produits finis. Elle s'articule autour des aspects suivants :

- l'analyse des risques de sécurité alimentaire ;
- l'identification de points critiques pour leur maîtrise ;
- l'adoption de seuils critiques ;
- le suivi des points critiques de maîtrise ;
- les mesures correctives en cas de problème ;
- la vérification du bon déroulement du suivi, des délais et de l'efficacité des mesures correctives, etc. ;
- la documentation.

Les règlements technique obligatoires publics nationaux et internationaux sur la sécurité des aliments fixent des normes minimales et incitent le secteur privé à développer des processus de production appropriés (Holleran *et al.*, 1999) pour réduire les coûts de mise en conformité. Toutefois, le renforcement des normes obligatoires de qualité des aliments présente aussi de l'intérêt pour le secteur privé, conscient que les risques peuvent être très dommageables et coûteux pour une entreprise, voire un secteur entier. Les acheteurs le long de la chaîne de valeur exigent souvent la preuve qu'il est possible d'identifier et de maîtriser les risques associés aux aliments. C'est là qu'intervient la certification privée de la sécurité des aliments.

Les normes et systèmes privés de certification de la sécurité et de la qualité des aliments qui émanent d'associations professionnelles sont l'expression d'une autoréglementation du secteur. La mise en place de ces dispositifs privés s'explique par le processus de consolidation et d'intégration verticale à l'œuvre dans le secteur alimentaire, par l'apparition de « coalitions alimentaires » et par le pouvoir de marché grandissant des grandes surfaces. Les coûts de transaction élevés liés à l'incertitude quant à la sécurité et à la qualité des produits incitent fortement les entreprises privées à adopter des systèmes privés.

Auparavant axés sur le consommateur individuel, les dispositifs d'audit se muent en mécanismes sectoriels. On constate également une tendance à la différenciation en termes d'attributs couverts, mais aussi une meilleure reconnaissance mutuelle des systèmes. Ces dispositifs fonctionnent souvent au niveau interentreprises (B2B), mais ils peuvent ouvrir des débouchés commerciaux si les informations relatives à la qualité des produits sont communiquées aux consommateurs finals. Comme dans le cas de l'éco-étiquetage, les facteurs déterminants sont la différenciation sur les marchés, l'acquisition par l'acheteur, la réduction des risques et/ou la consolidation de la relation.

Les analyses d'échantillons de produits ont tendance à disparaître au profit des procédures de surveillance continue et d'assurance qualité. Par rapport aux transactions classiques réalisées dans des conditions de pleine concurrence, la constitution d'alliances au sein de chaînes d'approvisionnement verticales facilite la mise en œuvre des systèmes d'assurance de qualité des aliments tout au long de la chaîne de valeur, et améliore potentiellement la gestion des risques (Gray et Boehlje, 2005). De fait, si l'éco-étiquetage dans le secteur des pêches et de l'aquaculture est axé sur le stade initial de la chaîne de valeur, à savoir la production, la certification de la qualité des aliments nécessite un partage des responsabilités tout au long de la filière jusqu'au point de consommation.

Tous les acteurs de la filière sont conscients que la sécurité des aliments ne doit pas être un enjeu de concurrence au sein de l'industrie alimentaire. Les systèmes de certification de la qualité des aliments constituent donc des « outils de coordination de la chaîne et de systèmes de méta-gestion pour la mise en œuvre de processus normalisés » (Reardon et Farina, 2002), qui permettent d'améliorer l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement et d'en renforcer et protéger l'image de marque et la réputation. Les cas d'étiquetage erroné sont une menace pour ces dernières. Dans deux affaires récentes, du pangasius a été commercialisé sous le nom de sole ou de limande aux États-Unis, et sous le nom de cabillaud au Royaume-Uni. Les tromperies sur le poids sont un autre problème de mauvais étiquetage courant dans le secteur.

Il est donc dans l'intérêt de tous les acteurs d'adopter des systèmes communs d'assurance qualité, l'initiative venant des détaillants, distributeurs et transformateurs qui l'imposent aux producteurs primaires.

La norme ISO 22000 applicable aux systèmes de gestion de la sécurité des aliments est un mécanisme important qui sert de référence pour l'ensemble de la chaîne de valeur et de cadre pour la certification par des tiers (Seagrave, 2007). Si les normes ISO s'adressent aussi bien au secteur public qu'au secteur privé, les initiatives de certification intra-sectorielles

sont des instruments spécifiques permettant de poursuivre des objectifs communs, tels que la réputation générale de qualité des produits, et ce au profit du secteur dans son ensemble.

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un organisme de normalisation ou de certification, la Global Food Safety Initiative (GFSI) est un exemple d'initiative strictement privée visant à favoriser la constitution d'un système digne de confiance, efficace par rapport aux coûts et harmonisé en matière de normes de sécurité des aliments. Elle a publié à cet effet un *Document d'orientation* présentant les critères essentiels d'évaluation des normes de gestion de la sécurité des aliments. La GFSI a été créée en 2000 par les distributeurs, avec l'appui du CIES, réseau mondial indépendant d'entreprises du secteur agroalimentaire. D'après son site web, la mission de la GFSI est d'améliorer continuellement les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire afin d'assurer au consommateur un accès à des aliments sûrs. Cette initiative vise à :

- assurer la convergence entre les normes de sécurité sanitaire des aliments par le biais d'un processus de comparaison des performances des systèmes en vigueur dans ce domaine ;
- améliorer le rapport coût-efficacité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, moyennant l'acceptation par les détaillants à travers le monde de normes reconnues par l'initiative GFSI ;
- fournir une plate-forme internationale unique pour les parties prenantes afin qu'elles travaillent en réseau, échangent des connaissances et partagent meilleures pratiques et informations en matière de sécurité sanitaire.

La Global Aquaculture Alliance (GAA) et l'Aquaculture Certification Council (ACC) ont récemment soumis à la GFSI une norme décrivant les « meilleures pratiques aquacoles » applicables aux usines de transformation des produits de la mer, afin qu'elle soit évaluée par rapport aux lignes directrices de la GFSI en matière de sécurité des aliments, dont le respect est de plus en plus exigé par les acheteurs industriels.

Parmi les autres dispositifs privés en matière de qualité des aliments, on peut citer le référentiel du British Retail Consortium (BRC), syndicat des chaînes de supermarchés britanniques, qui exige la certification comme moyen d'attester la qualité et la sécurité des aliments, l'International Food Standard (IFS), norme établie par des chaînes de supermarchés allemandes, et le programme Safety Quality Food (SQF) approuvé par le Food Marketing Institute (FMI) des États-Unis. Les dispositifs BRC, IFS et SQF sont essentiellement des normes interentreprises qui ont été évaluées suivant

les critères de la GFSI. Le FMI a mis en place en 2009 une politique spécifique en faveur de produits de la mer durables.

Autre organisme d'établissement de normes interentreprises, GLOBALG.A.P a élaboré des modules spécifiques à l'aquaculture. Son référentiel intégré s'applique à l'ensemble du processus de production, depuis les intrants tels que les aliments des poissons et les alevins) jusqu'au départ de l'exploitation. Son volet « Integrated Farm Assurance » comporte des critères spécifiques, notamment pour les salmonidés, les crevettes, le pangasius et le tilapia.

Comme dans le cas des écolabels privés, la diffusion et l'acceptation croissantes des systèmes privés de certification de la qualité des aliments font que ces dispositifs, qui étaient jusqu'alors « volontaires », deviennent *de facto* obligatoires pour les intervenants sur le marché. Leur inobservation réduit automatiquement les opportunités commerciales sur les marchés alimentaires, qui sont oligopolistiques et fortement concentrés. Ces instruments ont donc également de fortes répercussions sur la répartition des pouvoirs entre les participants au commerce international de produits halieutiques et aquacoles.

Du point de vue de l'équité, il ressort d'une étude de l'OCDE que « les normes sanitaires et de sécurité imposées par les pays importateurs [de crevettes] conduisent les pays exportateurs à améliorer leurs méthodes de production, ce qui accroît le bien-être des producteurs étrangers. En particulier, si les pays de l'OCDE interdisaient les importations de crevettes pour des raisons sanitaires, les pays exportateurs seraient suffisamment motivés par les gains potentiels pour adopter de meilleures méthodes de production et bénéficier de nouveau d'un accès aux marchés de la zone de l'OCDE » (OCDE, 2009b). On peut toutefois se demander si l'avantage procuré par l'harmonisation internationale des normes privées de qualité des aliments, laquelle réduit globalement le coût des contrôles et augmente le bien-être des consommateurs, justifie les problèmes d'accès au marché que cette forme de mesures non tarifaires est susceptible de poser aux pays exportateurs et aux petits producteurs.

Points essentiels

L'existence d'un cadre de référence international facilite l'harmonisation des normes alimentaires nationales. Les accords SPS et OTC encouragent spécifiquement cette harmonisation. En outre, bien que le processus d'établissement des normes dans le cadre du Codex fonctionne de gouvernement à gouvernement, sa transparence permet au secteur privé d'y contribuer. Certains pays ont de fait mis en place des « points de contact Codex » permettant au secteur privé d'examiner et de commenter les

propositions formulées. L'ISO, en revanche, est une plate-forme de dialogue pour les organismes nationaux de normalisation dont les membres appartiennent au secteur public et au secteur privé.

Le cadre international de gouvernance et les institutions publiques, privées et hybrides, présentes dans le paysage de la qualité alimentaire ont contribué à instaurer une certaine harmonisation qui devrait en principe se poursuivre. La certification privée de la qualité des aliments peut aussi favoriser le renforcement des obligations s'il y a lieu. Néanmoins, l'harmonisation des systèmes de certification privés (et publics) doit être poursuivie, afin de réduire les coûts de mise en conformité/de transaction et les obstacles à l'accès aux marchés. C'est particulièrement important pour les spécifications particulières des acheteurs sur la qualité alimentaire des produits halieutiques.

En ce qui concerne les systèmes privés de certification de la qualité des aliments, les pouvoirs publics demeurent confrontés à un double défi : éviter les restrictions à l'accès au marché susceptibles de découler du caractère de mesure non tarifaire de ces systèmes, et garantir la véracité des allégations commerciales. Ces deux enjeux seront abordés dans le chapitre suivant.

Certifier la légalité des prises

Veiller au respect, dans le cadre des activités halieutiques, des lois et réglementations nationales et internationales constitue un problème relativement spécifique et bien circonscrit pour les systèmes de certification. Il s'agit de s'assurer que les pêcheurs respectent les textes en vigueur concernant l'accès aux zones de pêche (en termes de zones géographiques et de périodes), les espèces ciblées, les méthodes de pêche, les quotas fixés et les obligations de déclaration.

Le non-respect des critères ci-dessus constitue une activité de pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN). Avec la mondialisation du commerce halieutique, la certification de légalité visant à limiter la pêche INN joue un rôle plus important, dans la mesure où la pêche INN fait peser une grave menace sur la viabilité globale des pêches, en provoquant non seulement l'épuisement des stocks mais aussi des dommages environnementaux, économiques et sociaux. La certification de légalité est en pratique toujours du ressort des institutions publiques nationales ou internationales, puisqu'elle s'inscrit dans la mission de maintien de l'ordre des autorités.

Avec une valeur estimée à 10 milliards EUR par an, la pêche INN se classe au deuxième rang des « producteurs » mondiaux de produits halieutiques (CE, 2009). Dans son analyse des ressorts économiques de la pêche INN, l'OCDE s'appuie sur l'économie de la délinquance et de la

répression (OCDE, 2005). Il en ressort que la pêche INN persiste du fait que le profit attendu l'emporte sur la sanction encourue.

L'objectif de la certification de légalité est de restreindre l'incitation à la pêche INN en réduisant les opportunités d'accès au marché. La certification de légalité peut être considérée comme un prolongement ou un complément des mesures nationales et internationales de suivi, de surveillance et de police intégrées dans les systèmes de gestion des pêches. La certification de légalité complète la certification de durabilité, laquelle exclut implicitement la pêche INN.

Plusieurs accords ont été mis en place dans le cadre de la gouvernance mondiale des pêches. Parmi eux figurent :

- la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer (UNCLOS, 1982) ;
- le plan d'action international de la FAO visant à prévenir, à contrecarrer et à éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (2001) ;
- l'accord des Nations Unies sur les stocks de poissons chevauchants (UNFSA, 1995) ;
- l'Accord sur les mesures du ressort de l'État du port visant à prévenir, à contrecarrer et à éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (2009).

L'Accord sur les mesures du ressort de l'État du port est le tout premier accord mondial portant spécifiquement sur le problème de la pêche INN. Il a pour objectif d'endiguer l'entrée sur les marchés internationaux de poissons capturés illégalement, supprimant ainsi une importante incitation pour certains pêcheurs à pratiquer une pêche illicite. En vertu de cet accord, les pays conviennent de prendre une série de mesures à l'encontre des pêcheurs qui ne respectent pas la réglementation. Les navires de pêche étrangers sont tenus de demander l'autorisation préalable de débarquer dans les ports désignés et de transmettre des informations sur leurs activités et sur les poissons qu'ils transportent, ce qui donne aux autorités la possibilité de vérifier ces renseignements avant ou pendant le débarquement.

En outre, le traité engage les pays à pratiquer des inspections régulières et fixe un certain nombre de normes à cet effet. Les signataires doivent garantir l'équipement des ports et la formation adéquate des inspecteurs. Quand un État du port refuse l'accès à un navire, il est tenu de communiquer publiquement les motifs de son refus, et les autorités nationales de l'État du pavillon du navire doivent y donner suite.

L'Accord encourage la création de réseaux de partage des informations sur les navires liés à la pêche INN et prévoit une assistance technique aux pays en développement qui disposent de ressources limitées pour le mettre en œuvre correctement. Ces mesures s'appliquent aux navires étrangers ne battant pas pavillon de l'État du port ; les pays peuvent toutefois choisir de les appliquer aussi à leurs propres flottilles de pêche.

Le cadre de la gouvernance mondiale est complété par des organisations régionales de gestion des pêches (ORGP). En réglementant la pêche en haute mer, ces organisations contribuent à définir des obligations de légalité : la réduction de la pêche INN et la mise en œuvre d'une activité halieutique durable par des efforts concertés de protection et de gestion sont les principaux objectifs des ORGP. Selon l'Accord des Nations Unies sur les stocks de poissons chevauchants, « *pour s'acquitter de leur obligation de coopérer dans le cadre d'organisations ou arrangements de gestion des pêcheries sous-régionaux ou régionaux, les États [...] conviennent de normes pour la collecte, la communication, la vérification et l'échange de données sur l'exploitation des stocks* » (ONU, 1995). Certaines de ces organisations ont élaboré des réglementations sur la traçabilité, comme le Programme de documentation statistique des captures de thon rouge de la Commission pour la conservation du thon rouge du Sud, qui impose que les importations de tout pays membre soient accompagnées de documents statistiques donnés (Schmidt, 2000).

Les actions menées par les principaux importateurs peuvent influencer sur les échanges mondiaux, et certains grands importateurs profitent de leur position sur le marché pour tenter de réduire la pêche INN. Le *Règlement (CE) 1005/2008 établissant un système communautaire destiné à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN)* vise à empêcher les produits pêchés illégalement d'accéder aux marchés de l'UE et à supprimer la participation des ressortissants et des navires européens à toute activité de pêche INN. Aux États-Unis, la NOAA a publié des propositions de réglementation visant à mettre en place des procédures et critères d'identification et de certification pour les pays dont les navires de pêche participent à des activités de pêche INN ou effectuent des captures accessoires de ressources marines vivantes protégées.

Certaines ONG luttent contre la pêche illégale au moyen de campagnes d'information. Greenpeace publie par exemple une liste noire de navires et de sociétés pratiquant la pêche INN. C'est peut-être davantage une manière de sensibiliser l'opinion que de réduire la pêche INN, mais ces activités mettent néanmoins une pression supplémentaire sur les pêcheurs concernés.

En réaction à la pression du secteur public et des ONG, l'industrie elle-même adopte parfois des mesures visant à garantir le respect de la légalité. En Europe, la Fish Processors and Traders Association (AIPCE-CEP)

propose ainsi une procédure commune de contrôle portant sur la livraison, les navires de pêche et de transport, l'immatriculation, la documentation des contrôles, les procédures de contrôle des importations et l'achat des produits finis.

Chacune des approches ou chacun des accords évoqués comprend un élément qui vise à tracer l'origine du poisson jusqu'en amont de la chaîne de l'offre pour s'assurer de la légalité de cette offre. Cette exigence constitue une motivation majeure des systèmes de traçabilité, indépendamment de leurs autres avantages. S'agissant de la réglementation communautaire, le principal instrument utilisé est un système de certification des captures qui assure la traçabilité des produits à toutes les étapes de la chaîne de valeur, de l'origine au consommateur.

L'amélioration des technologies de l'information et l'intégration des systèmes de transport ouvrent aux producteurs et à l'industrie alimentaire de nouvelles opportunités d'améliorer l'efficacité des exigences en matière de documentation de la traçabilité. L'utilisation de technologies de l'information modernes pour retrouver l'origine des produits est déjà en place dans de nombreux pays et contribuera de manière décisive aux futurs systèmes de certification de légalité. Au Royaume-Uni par exemple, des essais ont déjà été effectués avec des loups et des homards marqués.

Utiliser la documentation de la traçabilité peut aussi servir à accroître la valeur de l'offre, notamment lorsque le pays d'origine figurant sur l'étiquette donne une indication de la qualité du produit (encadré 2.5).

Plusieurs pays ayant mis en place des systèmes différents, l'harmonisation entre pays, par le biais d'accords internationaux sur les règlements applicables, les définitions équivalentes et les mécanismes de reconnaissance mutuelle, pourrait conduire à un système mondial de traçabilité et de certification de légalité. Non seulement cela renforcerait l'efficacité de la lutte contre la pêche INN, mais cela réduirait aussi la tendance de ces dispositifs à restreindre les échanges de produits de la pêche.

Encadré 2.5. Étiquetage du pays d'origine

Les règlements européens dans ce domaine portent sur les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP), tandis que leur équivalent nord-américain en matière d'origine géographique certifiée relève des dispositifs de protection de la marque. Les trois systèmes ont en commun de supposer que le consommateur consent à payer pour un lien démontré et fiable entre l'origine géographique et les caractéristiques qualitatives inhérentes à un produit alimentaire donné.

Source : Loureiro et Umberger (2005).

Notes

1. Nous nous référons ici aux travaux de ces auteurs en particulier.
2. Seafood International, février 2009, page 18.
3. Les guides à l'intention des consommateurs de produits de la mer prennent souvent la forme de brochures visant à aider les consommateurs dans leurs achats quotidiens. Leur portée est régionale ou locale, mais des guides mondiaux existent également. Ces ouvrages ne sont pas pris en compte dans ce rapport, car ils ne s'appuient généralement pas sur des normes spécifiques et s'inscrivent plutôt dans les actions de sensibilisation des ONG. Leurs concepteurs emploient des méthodes de communication innovantes : ainsi, les guides du Monterey Bay Aquarium et de l'Environmental Defense Fund sont diffusés sous la forme d'applications gratuites pour iPhone, tandis que le Blue Oceans Institute propose un service de messages texte fournissant des informations sur la durabilité des espèces halieutiques, pour ne citer que deux exemples.
4. OCDE (2009a).
5. La méthode d'évaluation contingente, ou modélisation des préférences déclarées, est une technique économique employant des enquêtes pour évaluer des ressources hors marché, telles la protection de l'environnement. Un outil d'évaluation fréquemment utilisé par cette méthode est le consentement à payer.
6. Les bénéfices économiques, ou rentes, sont égaux à zéro lorsqu'il y a équilibre entre les marchés concurrentiels. Cela signifie non pas que les producteurs ne gagnent pas d'argent, mais que les bénéfices perçus en termes de capital sont les mêmes que sur les autres marchés. Autrement dit, il n'y a aucun bénéfice « excédentaire ». Une entreprise « touche une rente » si elle dégage un bénéfice économique positif. Le volume de ce bénéfice correspond à la rente touchée sur ce marché.
7. Cette situation se vérifie surtout avec les systèmes de QIT mais vaut en général pour les pêcheries à accès limité.
8. Document interne de l'OCDE présenté lors de la 106^e session du Comité des pêcheries.
9. Les résultats de cette étude de faisabilité sont consultables en ligne à l'adresse : www.ofimer.fr/Pages/Ofimer/Publications.html.
10. Findus, Iglo.

Bibliographie

- Agnew, D., C. Grieve, P. Orr, G. Parkes et N. Barker (2006) *Environmental benefits resulting from certification against MSC's Principles and Criteria for Sustainable Fishing*. Final Report. Phase 1 of 2 to create a system of tracking environmental benefits of certification against MSC's Principles & Criteria for Sustainable Fishing. MRAG, MSC.
- Anders, S. et J. Caswell (2009) *Économie des informations commerciales relatives à la certification et aux normes dans le secteur de la pêche*. Document établi pour la Table ronde OCDE/FAO sur l'éco-étiquetage et la certification dans le secteur halieutique, 22-23 avril, La Haye.
- Assemblée générale des Nations Unies (1995) *Accord aux fins de l'application des dispositions de la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982 relatives à la conservation et à la gestion des stocks de poissons dont les déplacements s'effectuent tant à l'intérieur qu'au-delà de zones économiques exclusives (stocks chevauchants) et des stocks de poissons grands migrants*, ONU, New York.
- Bui, M.H. (2005) « Environmental marketing: a model of consumer behaviour », *Proceedings of the Annual Meeting of the Association of Collegiate Marketing Educators*, Dallas, Texas.
- CE (2009) Règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil destiné à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN).
eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:286:0001:0032:FR:PDF
- Cho, B. et N.H. Hooker (2002) « A note on three qualities: search, experience and credence attributes », *Working Paper AEDE-WP-0027-02*, Department of Agricultural, Environmental and Development Economics, Ohio State University.
- CIEM (2006) *Rapport du Groupe de travail CIEM-FAO sur la technologie de la pêche et le comportement des poissons*.
- FAO (2005) *Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines*, Rome.
- FAO/OMS (2003) Garantir la sécurité et la qualité des aliments : Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire.

- Étude FAO Alimentation et nutrition* n° 76, ISSN 0254-4725, FAO/OMS, Rome.
- Franz, N. (2005) *Overview of Organic Markets: An Opportunity for Aquaculture Products*, GRP Vol. 77 FAO/GLOBEFISH, Rome, Italie.
- Golan, E., Kuchler, F., et L. Mitchell (2000) *Economics of Food Labelling*, Agricultural Economic Report No. 793, Economic Research Service, ministère de l'Agriculture, États-Unis.
- Grey, Allan W. et Michael D. Boehlje (2005) Risk sharing and transaction costs in producer-processor supply chains. *Choices – Publication of the American Agricultural Economics Association*, 4th Quarter 2005 20(4).
- Haland B.L. et M Esmark (2002) « Clean conscience consumption of seafood », *WWF Working Document 02/02*, WWF-Norvège.
- Henson S. et J. Humphrey (2008) Understanding the Complexities of Private Standards in Global AgriFood Chains. Présentation lors de l'*International Workshop on Globalization, Global Governance and Private Standards* organisé les 4 et 5 novembre 2008 à Liège, Belgique.
- Holleran, E., M. E. Bredahl et L. Zaibet (1999) « Private incentives for adopting food safety and quality assurance », *Food Policy* 24 pp 669-683.
- Iles, A. (2006) « Making the seafood industry more sustainable: creating production chain transparency and accountability », *Journal of Cleaner Production*. Volume 15, Issue 6, 2007, pp 577-589.
- ISEAL Alliance (2010) *Setting Social and Environmental Standards v.5.0. ISEAL Code of Good Practice*. Londres.
- Josling, T.E., D. Roberts et D. Orden (2004) *Food regulation and trade: toward a safe and open global system*, Institute for International Economics.
- Loureiro, Maria L. et Wendy J. Umberger (2005) « Assessing Consumer Preferences for Country-of-Origin Labeling », *Journal of Agricultural and Applied Economics*, Vol. 37(01).
- Nelson, P. (1970) Information and consumer behaviour. *Journal of Political Economy*, 78: 311-329.
- Nelson, P. (1974) « Advertising as information », *Journal of Political Economy*, Vol.81: 729-754.
- Nimmo, F et G. Macfadyen (2010), *Cost-Benefit Distribution And Transmission In Environmental Certification Of Capture Fisheries: A Comparative Analysis*, document interne, OCDE, Paris.

- North, D. (1993) *Prize Lecture*, Lecture to the memory of Alfred Nobel, 9 décembre 1993.
- OCDE (2005) *Pourquoi la pêche pirate perdure : les ressorts économiques de la pêche illégale, non déclarée et non réglementée*. OCDE, Paris.
- OCDE (2006) « Rapport final sur les normes privées et l'évolution de la filière agroalimentaire », AGR/CA/APM(2006)9/FINAL, Direction de l'alimentation, de l'agriculture et des pêcheries, Comité de l'agriculture, OCDE, Paris.
- OCDE (2008) « Obstacles techniques au commerce : évaluer les effets sur les échanges de la déclaration de conformité du fournisseur », *Document de travail de l'OCDE sur la politique commerciale* n° 78, OCDE, Paris.
- OCDE (2009b) « Études de cas sur les coûts et avantages des mesures non tarifaires : fromage, crevettes et fleurs », TAD/TC/CA/WP(2009)2/FINAL, Direction des échanges et de l'agriculture, OCDE, Paris.
- ODI (2003) *Power, livelihoods and conflict: case studies in political economy analysis for humanitarian action*. HPG Report 13 (dir. pub. Sarah Collinson), Humanitarian Policy Group, Royaume-Uni.
- ONU (1993) *Rapport de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement*. Rio de Janeiro, 3-14 juin 1992. Volume I – Résolutions adoptées par la Conférence.
- Parkes, G., S. Walmsley, T. Cambridge, R. Trumble, S. Clarke, D. Lamberts, D. Souter et C. White (2010), *Review of Fish Sustainability Information Schemes*, Final Report, Revision 1, prepared for the Fish Sustainability Information Group.
- Ponte, S. (2008) « Greener than thou: The political economy of fish ecolabelling and its local manifestations in South Africa », *World Development* Vol. 36 (1) 2008, pp. 159-175.
- Reardon, T. et E. Farina (2002) « The rise of private food quality and safety standards: illustrations from Brazil » *International Food and Agribusiness Management Review*, Vol. 4, pp. 413-421.
- Reed, Mark S., A. Graves, N. Dandy, H. Posthumus, K. Hubacek, J. Morris, C. Prell, C.H. Quinn et L.C. Stringer (2009) « Who's in and why? A typology of stakeholder analysis methods for natural resource management », *Journal of Environmental Management*, Vol. 90, pp. 1933-1949.
- Ritson, C. et L.W. Mai (1998) « The economics of food safety », *Nutrition & Food Science*, Vol. 98 (5), pp. 253-259.

- Roe, B. et I. Sheldon (2007) « Credence good labelling: The efficiency and distributional implications of several policy approaches », *American Journal of Agricultural Economics*, Vol. 89 (4) 2007, pp. 1020-1033.
- Roheim, C. (2008) « The Economics of Ecolabelling » in *Seafood Ecolabelling: Principles and Practice*, T. Ward et B. Phillips (dir. pub.) Blackwell Publishing, Oxford, Royaume-Uni.
- Roheim, C.A. et J.G. Sutinen (2006) *Trade and market-related instruments to reinforce fisheries management measures to promote sustainable fishing practice*. Document préparé pour le Centre international pour le commerce et le développement durable (CICDD) et le Groupe de réflexion sur la pêche INN en haute mer, Genève.
- Schmidt, C. (2000) « Traceability in Fisheries: Consumer wants and governments needs. Lessons learned from past experiences », document préparé pour la Conférence internationale sur le contrôle des activités de pêche, Bruxelles, Belgique, 24-27 octobre 2000.
- Seagrave, P. (2007) ISO 22000: food safety management systems and their related requirements, in *Sixth World Congress on Seafood Safety, Quality and Trade*, Comptes rendus des pêches 7, FAO, Rome.
- Smith, G. (2009) « Interaction entre normes publiques et normes privées dans la filière alimentaire », Éditions OCDE, *Documents de travail sur l'alimentation, l'agriculture et les pêcheries n° 15*, OCDE, Paris.
- Söderbaum, P. (2008) *Understanding Sustainability Economics. Towards Pluralism in Economics*, Earthscan, Londres – Sterling, Virginia.
- Verbeke W. et I. Vermeir (2008) « Sustainable food consumption among young adults in Belgium: Theory of planned behaviour and the role of confidence and values », *Ecological Economics*, Vol. 64 (2008), pp. 542-553.



Extrait de :
Fisheries and Aquaculture Certification

Accéder à cette publication :
<https://doi.org/10.1787/9789264119680-en>

Merci de citer ce chapitre comme suit :

OCDE (2012), « Aspects économiques des systèmes de certification », dans *Fisheries and Aquaculture Certification*, Éditions OCDE, Paris.

DOI: <https://doi.org/10.1787/9789264119901-4-fr>

Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE. Les opinions et les arguments exprimés ici ne reflètent pas nécessairement les vues officielles des pays membres de l'OCDE.

Ce document et toute carte qu'il peut comprendre sont sans préjudice du statut de tout territoire, de la souveraineté s'exerçant sur ce dernier, du tracé des frontières et limites internationales, et du nom de tout territoire, ville ou région.

Vous êtes autorisés à copier, télécharger ou imprimer du contenu OCDE pour votre utilisation personnelle. Vous pouvez inclure des extraits des publications, des bases de données et produits multimédia de l'OCDE dans vos documents, présentations, blogs, sites Internet et matériel d'enseignement, sous réserve de faire mention de la source OCDE et du copyright. Les demandes pour usage public ou commercial ou de traduction devront être adressées à rights@oecd.org. Les demandes d'autorisation de photocopier une partie de ce contenu à des fins publiques ou commerciales peuvent être obtenues auprès du Copyright Clearance Center (CCC) info@copyright.com ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) contact@cfcopies.com.