

PECHE DURABLE : OPPORTUNITES POUR LA FILIERE

Production, transformation, distribution : quelles solutions pour réduire son bilan carbone ?

Jean-François FEILLET, Directeur du développement durable, Méréalliance

Eric PARENT, Associé, Climat Mundi

Stéphane BARBUT, Président, SNCE

Yvon MORIZUR, Chargé de Mission, Pôle Mer Bretagne

Céline ASTRUC, rédactrice en chef, PdM : La question de l'étiquetage du bilan carbone avait été mise sur la table du Grenelle de l'Environnement. Vous savez que cet étiquetage aurait dû devenir obligatoire en janvier 2011, mais cela a été décalé de six mois en raison de sa très grande complexité, certains imaginant aussi que cela favoriserait les productions locales...

De fait, les analyses fondées sur le cycle de vie d'un produit apportent des surprises en matière de bilan carbone... Néanmoins, nombreux sont ceux qui font du bilan carbone un outil de pilotage pour devenir plus compétitifs, car produire moins de CO₂ réduit l'énergie utilisée. C'est donc bon pour la planète, comme pour le portefeuille !

André THOMAS, rédacteur en chef, le marin : Nous allons d'abord écouter Eric PARENT, ingénieur X - Ponts, qui a travaillé chez Veolia Environnement avant de fonder Climat Mundi, un bureau d'études qui accompagne les sociétés désirant réduire leur bilan carbone.



Eric PARENT, Associé, Climat Mundi : Pour réduire l'impact climatique de nos clients, nous devons d'abord le calculer pour identifier ensuite les axes sur lesquels travailler.

Comme cela vient d'être dit, cette démarche est bonne pour la planète et pour le portefeuille car les émissions de gaz à effet de serre (GES) sont liées souvent à du carburant onéreux et car cela permet de valoriser les produits ; aujourd'hui, on sait que les particuliers et les entreprises sont de plus en plus sensibles à l'effet de serre : ils donnent leur préférence a priori au produit qui a le moins d'émissions de GES.

Depuis la création de Climat Mundi, nous voyons un glissement dans les motivations de nos clients dans les entreprises. En 2006, ils étaient très désireux d'informations sur les GES ; maintenant, ils sont davantage préoccupés par des questions commerciales pour rassurer et donner des

explications à leurs propres clients.

Dans ce contexte, la question de l'alimentation et des GES est devenue un vrai sujet.

L'agriculture, la sylviculture et la pêche représentent 20 % des émissions de GES en France. Si on y rajoute la transformation, la distribution, la préparation, cela atteint 30 %, ce qui n'est pas anodin.

En matière alimentaire, ce sont les produits d'origine animale qui sont les plus émetteurs de GES ; 80 % des impacts proviennent de dix « produits animaux », avec les produits bovins en tête. Si les poissons font aussi partie des aliments les plus émetteurs, il ne faut cependant pas tous les loger à la même enseigne car, par exemple, le poisson local de métropole est nettement moins émetteur de GES que la crevette, le thon ou les poissons tropicaux.

Si l'on étudie les émissions de GES d'un produit comme les bâtonnets de cabillaud, on constate qu'elles proviennent pour 76 % de la pêche, pour 14 % de la transformation, pour 5 % de la distribution et pour 5 % de l'utilisation par le consommateur (congélation et cuisson par micro-ondes). A noter que l'usage par le consommateur est source de fortes variations puisque le recours à un réfrigérateur peu efficace et à une friture fait grimper les émissions de GES de 12 %.

S'agissant de la pêche vs l'aquaculture, il faut dire que l'élevage n'est pas nécessairement moins émissif : en fait, le cabillaud pêché représente une émission de 22,5 MJ/ 400 g contre 23,4 MJ/ 400 g pour le saumon d'élevage.

C'est donc pratiquement identique, mais l'énergie nécessaire au produit ne vient pas du même endroit : c'est du fuel pour la pêche en mer contre 3 à 5 kg de poisson sauvage pêché spécialement pour 1 kg de poisson d'élevage.

Cela dit, les impacts diffèrent fortement selon les produits et les techniques de pêche : par litre de fuel consommé par kg, les poissons plats sont les plus émissifs, bien devant le cabillaud, le hareng

ou le maquereau ; dans les fruits de mer, la palme des émissions de GES revient aux crevettes grises devant les crevettes roses, les moules ne produisant quasiment pas de GES.

Pour les émissions dépendant de l'attirail de pêche, il faut retenir que, pour les poissons plats, le chalut à perche est de loin le plus émissif devant le chalut de fond et la senne.

Concernant la taille des bateaux, il a été mis en relief que plus le navire est gros, plus son impact climatique est fort.

Devant tous ces résultats, comment peut-on réduire dans l'idéal le bilan carbone de la filière ?

D'abord, il faut privilégier les poissons moins émissifs, pêcher à la senne (division des GES par 2) et privilégier les navires plus petits (division des GES par 3).

Une fois réduit l'impact de la pêche, l'impact du reste (le fret, la transformation et l'emballage, l'utilisation par le consommateur) prend plus d'importance. Les GES du fret, par exemple, peuvent être sensiblement réduits par la logistique à terre. On peut aussi travailler sur des emballages recyclés, des fluides plus pertinents de réfrigération, des congélateurs efficaces... Enfin, il faut se poser quelques questions basiques, par exemple le frais ou le congelé : que choisir en termes de GES ? Le débat reste ouvert !

Céline ASTRUC : La parole maintenant à Stéphane BARBUT, le nouveau Président du Syndicat national du commerce extérieur des produits congelés et surgelés, qui est aussi Président de l'entreprise Nautilus Food, spécialisée dans les conserves de crustacés et les poissons surgelés.



Stéphane BARBUT, Président, SNCE : Le SNCE représente environ la quasi-totalité des importateurs hors grande distribution. L'an dernier, nous avons fait réaliser une étude sur le bilan carbone des produits surgelés avec d'autres syndicats de la filière. L'objectif était d'avoir un premier diagnostic, sans esprit comparatif, du bilan carbone de l'ensemble de la filière en suivant la méthodologie de l'Ademe.

Le panier moyen étudié était constitué de sept produits différents, représentatifs de la consommation de produits surgelés en France (viandes, poissons, crèmes glacées, plats cuisinés, etc.) en tenant compte des différents circuits de distribution, des occasions de consommation et en décomposant les maillons de la chaîne de production.

Les résultats sont assez proches de ceux qui ont été présentés par Climat Mundi.

Mais il a été relevé que les facteurs d'imprécision sur ces résultats étaient extrêmement importants : il n'était possible d'avoir que des ordres de grandeur avec un facteur d'incertitude à 30 ou 50 % près ! Par exemple en aval, sur la conservation du produit surgelé dans le frigidaire du consommateur pendant une semaine ou un an, son mode de cuisson par micro-ondes ou friture, etc. En amont aussi, il y a énormément de facteurs d'incertitudes sur la production de matières. Les données les plus précises sont celles qui ont été mesurées au niveau de la transformation : l'électricité consommée, les rejets réalisés,...

Céline ASTRUC : Ces constats, malgré leur incertitude, vous donnent-ils l'envie d'aller plus loin, d'explorer davantage le bilan carbone de la filière ? Ou bien, vous dites-vous que vous n'arriverez jamais à avoir un outil de pilotage pertinent avec ce diagnostic actuel du bilan carbone ?

Stéphane BARBUT : Tout dépend de l'utilisation que l'on veut en faire ; comme outil de pilotage, c'est certainement utile et cette étude a procuré un certain nombre d'enseignements pour identifier les facteurs d'émission les plus importants et cibler les axes d'amélioration.

Par contre, les résultats enregistrés ne sont pas pertinents pour faire de l'étiquetage environnemental.

Céline ASTRUC : Jean-François FEILLET, vous vous occupez de la qualité et du développement durable chez Meralliance, l'un des leaders français de la fumaison de saumon.

Vous avez engagé des travaux pour calculer votre empreinte carbone depuis quelques années : quels ont été les résultats ?



Jean-François FEILLET, Directeur du développement durable, Meralliance : Meralliance est une PME indépendante qui est N°1 français sur le marché du saumon et poissons fumés et

de la Mer - Paris - 23 juin 2011

marinés à marque de distributeur ; nous avons deux usines situées dans le Finistère d'une capacité de 5 000 tonnes et une unité en Pologne de 2 000 tonnes ; nous réalisons un chiffre d'affaires de 89 M€ avec un effectif de 550 salariés.

Nous avons entamé une démarche qualité depuis longtemps ; plutôt tournée au début autour du produit, elle est devenue progressivement plus globale avec la prise en compte de l'environnement et des aspects sociaux ; cela nous a conduits à nous structurer via des démarches de certification (Iso 9001, Iso 14001 et OHSAS 18001), puis à faire réaliser un diagnostic sur notre politique avec l'Afnor et l'Iso 26000. On a ainsi pu confronter les pratiques de l'entreprise aux principaux enjeux du développement durable.

Il en est ressorti un certain nombre de points forts et des pistes de progrès ; en particulier, nous ne prenions pas suffisamment en compte la biodiversité et le changement climatique.

Ensuite, nous avons fait un premier bilan carbone en 2006 avec des résultats très étonnants dans la mesure où, sur l'ensemble de la chaîne, les matières premières représentaient 68 % des émissions de GES, la production 11 %, les emballages 13 % et le transport 8 % (5 % pour l'amont, principalement le transport des poissons depuis la Norvège et 3 % pour le transport aval): depuis la pêche minotière pour les aliments qui sont donnés aux poissons jusqu'à la livraison chez le distributeur.

Nous nous sommes fixés des objectifs prioritaires en phase avec les recommandations du Grenelle de l'Environnement pour réduire sensiblement notre impact en matière de CO₂, principalement sur la matière qui représentait les deux tiers de nos émissions de GES.

André THOMAS : Pourquoi avez-vous voulu réduire votre empreinte environnementale ? Pour baisser vos charges ou pour satisfaire vos clients ?

Jean-François FEILLET : Quand on voit la répartition des impacts chez nous (ils sont essentiellement en amont), la démarche était de fait assez peu inspirée par des motifs économiques à la différence d'une démarche environnementale qui permet de faire des bénéfices in fine.

Nous recherchions plutôt un positionnement qui nous permette en interne de trouver des solutions à proposer à la grande distribution avec de nouveaux concepts de produits durables et certifiés. Nous réalisons ce bilan tous les ans et nous mesurons ainsi les améliorations, voire les dégradations sur certains postes.

On a essayé de travailler sur chacun des postes. Par exemple pour le transport aval, nous avons lancé des travaux de mutualisation avec des producteurs locaux du Finistère. Pour le transport amont et l'approvisionnement des matières premières, les solutions de ferroutage ne correspondent pas et elles sont trop chères.

Concernant l'émission de GES pendant la production (11 % du total), nous avons ciblé trois grands éléments : les rejets de liquides frigorigènes (nous allons les réduire d'un tiers dès cette année), les énergies (l'électricité en France produit peu de GES) et le déplacement du personnel et des dirigeants.

Céline ASTRUC : En tant que transformateurs, vous ne pouvez pas agir sur la production elle-même en aquaculture ; mais je crois que vous avez des projets pilotes pour 2011/2013 afin de réduire les GES davantage lors de la production...

Jean-François FEILLET : Il est clair que nous devons surtout agir sur l'amont, notamment sur la pêche minotière et la fabrication des aliments qui représentent 95 % des impacts de l'amont.

Pour les aliments, il y a plusieurs solutions possibles. La première serait de substituer l'aliment marin par du végétal, mais la variation d'impact n'est pas très importante et le saumon reste carnivore. Si on passe d'un aliment qui contient 60 % d'origine marine à un aliment avec 30 % d'origine marine, on gagne 10 % en termes de GES.

Une autre solution peut consister à sélectionner les espèces de poissons ; par exemple si on ne pêche que des anchois, on réduit de 30 % les GES lors de la fabrication de l'aliment.

On peut aussi agir sur les indices de consommation, c'est-à-dire sur la quantité d'aliment nécessaire pour obtenir un kilo de saumon. Aujourd'hui, elle est autour de 1,2, étant rappelé que c'est 4 pour le bœuf et 2 pour la volaille...

Il y a aussi des pistes d'élevage « alternatif », plutôt hors sol avec de la recirculation et des densités beaucoup plus élevées qui permettent de réduire l'indice de consommation à 0,8, ce qui a un impact significatif sur la production du GES.

Voilà où nous en sommes, en essayant d'être prescripteurs, ce qui n'est pas facile car nous sommes une PME en face de grands groupes internationaux. A noter que ces groupes ne sont pas à même de remettre en cause leurs modes de production qui fonctionnent plutôt bien aujourd'hui.

André THOMAS : Je reste un peu bluffé par ces études qui décomposent tous les processus de fabrication et de distribution jusqu'au client final depuis le premier coup de chalut sur les sardinelles du Pérou qui permettent de faire l'aliment ad hoc. Bref, je me demande si ces études sont réellement fiables au vu des nombreux paramètres à considérer...

Jean-François FEILLET : Les études portent sur des données génériques. Quand on dit chez nous que le bilan de l'amont de l'élevage du saumon représente 68 % des émissions de GES, nous travaillons sur une valeur de conversion pour l'ensemble des quantités de saumons reçus.

La réalité est forcément un peu différente selon les élevages qui sont en Ecosse ou en Norvège et les choix qui sont faits localement pour les aliments, les abattages, etc. Mais il est inutile de rentrer dans ces détails-là car on serait incapables de les prendre tous en compte. Il est préférable d'en sortir les grandes masses.

De la même manière au niveau de la production, la quantité globale d'énergie consommée est ramenée au kilo de produit fini. D'où les difficultés qu'on aura demain si l'on veut comparer les entreprises entre elles avec des tels critères : c'est toute la problématique de l'affichage environnemental !

Eric PARENT : En fait, il faut toujours regarder l'échelle. Un centre de données génériques existe : c'est le facteur d'émission du poisson et il suffit pour un certain nombre d'applications. Si je fais le bilan carbone du Ministère de l'Agriculture, je vais avoir de l'énergie, des déplacements, des ordinateurs, de l'alimentation en cantine où le poisson ne représentera que presque rien par rapport à tout le reste... Par contre, quand on est un professionnel, ce facteur d'émission global est insuffisant, comme ce sera le cas si on prend le facteur d'émission global du papier pour travailler sur le bilan carbone d'une imprimerie. Pour une approche plus détaillée, il faut aller étudier les bilans carbone des fournisseurs et ne pas se cantonner à un facteur global. Dans le cas de l'imprimerie, il y a au moins 50 facteurs d'émission sous-jacents à connaître et à surveiller pour le papier...

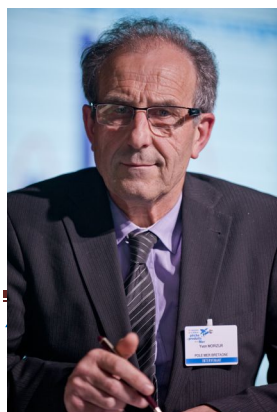
En définitive, tout est question d'échelle et de zoom !

Stéphane BARBUT : Il ressort clairement des études sur le bilan carbone que l'impact principal est situé sur l'amont.

Je pense qu'il y a donc une convergence d'intérêts entre la réduction du bilan carbone et la préservation de la ressource ; c'est d'ailleurs l'une des préoccupations majeures de l'ensemble de la profession avec les prélèvements directs et indirects de biomasse, les « captures accessoires » et les pertes entre les quantités de matières produites et les quantités mises à disposition du consommateur qui sont évaluées à 30 %. En fait, quand on dit que l'impact carbone sur la partie production est de 60 %, 30 % sont perdus et alourdissent considérablement le bilan...

Si la filière réfléchit aux actions à mener pour améliorer son bilan carbone, notamment la filière des surgelés que je représente, il faut qu'elle choisisse des axes de progrès autour de la pêche durable et du stockage en surgelé et je crois que tous les acteurs de la filière disposent d'un pouvoir d'influence sur la réduction des émissions de GES !

André THOMAS : Identifier et réduire l'empreinte carbone sont les spécialités d'Yvon MORIZUR, biologiste de formation, qui a travaillé à l'Ifremer et qui est maintenant dans l'équipe d'animation du Pôle Mer Bretagne...



Yvon MORIZUR, Chargé de Mission, Pôle Mer Bretagne : Je vais essayer d'expliquer tout ce qui peut être fait en amont, dans la production, pour réduire la facture énergétique et du bilan carbone.

Des pistes de travail ont été labellisées par le Pôle Mer Bretagne et en voici quelques exemples.

Dans les techniques aquacoles, je signale le projet VEGEAQUA qui consiste en un screening des espèces et souches actuellement sélectionnées en aquaculture pour favoriser une alimentation partielle à base de végétaux, comme cela a été évoqué tout à l'heure.

D'autres projets labellisés concernent les techniques de pêche :

- ITIS : pour pêcher avec des engins passifs (nasses et casiers) en vue d'une substitution du filet remorqué (chalut) trop énergétivore ;
- ORCASAV : pour la pêche de la légine en nasse en vue d'une substitution de la palangre pour limiter la déprédation ;
- TACTIPECHE : pour développer des sondeurs multifaisceaux et offrir une meilleure sélectivité des opérations de pêche.

Il faut aussi signaler que des armements évoluent en Bretagne du chalut vers la senne danoise et nous avons des projets dans les cartons pour améliorer cette technique et encore réduire la consommation d'énergie.

S'agissant des améliorations des engins trainants, on peut citer les projets suivants :

- OPTIPECHE : pour rendre les chaluts plus légers, moins énergétivores en travaillant sur les panneaux, bourrelets, mailles ouvertes avec une modélisation numérique ;
- EFFICHALUT (de la CME d'Étaples) : pour optimiser la géométrie des chaluts et réduire la trainée (mesures + modélisation + savoir-faire du pêcheur).

Pour l'équipement des navires, je cite le projet GRAND-LARGUE sur le navire de pêche avec propulsion mixte voile/moteur (la voile étant pour le déplacement du port vers les lieux de pêche) que des pêcheurs vont expérimenter.

Ensuite nous avons les projets EONAV (travaux sur les hélices, les coques), SIGRAN (sur les passerelles) et les seize études (sur les économètres et autres) cofinancées actuellement par la DPMA pour faire des efforts sur les moteurs, les navires et les engins de pêche.

Il est clair que chaque projet apporte une économie environnementale de quelques pourcents ; dès lors qu'ils seront mis bout à bout, on constatera leur efficacité globale : elle représentera de 20 à 40 % pour les économies de carburant.

Le navire du futur sera la synthèse de toutes les améliorations qui sont en cours de réalisation ; son concept a été lancé par le Grenelle de la Mer et Investissement d'Avenir (le Grand Emprunt) et il est prévu de réaliser ce grand navire à vocation nationale (projet de 50 M€) avec, à côté, des projets de navires de plus petite taille.

Ces derniers sont à vocation régionale et outre-mer pour une exploitation commerciale et ils sont typiquement destinés à la pêche, avec une diminution de 50 % de la consommation des énergies fossiles. 4 M€ sont budgétés pour chaque projet. Bien sûr, ces navires pourraient être vus comme des investissements pour l'avenir.

André THOMAS : Que sera le grand navire à vocation nationale ? Moi je parie pour un paquebot...

Yvon MORIZUR : Ce ne sera pas un bateau de pêche...

Je conclus en rappelant que nous travaillons dans un objectif de pêche durable pour avoir plus de poissons dans la mer, ce qui permet la diminution de l'empreinte carbone.

André THOMAS : Les pôles de compétitivité ont reformaté la distribution des fonds publics au profit des projets de R&D. Mais, compte tenu de l'urgence du retour à la compétitivité de la filière, avez-vous le sentiment que cette politique de soutien à la R&D est suffisante ?

Yvon MORIZUR : Bien sûr, ce n'est pas suffisant car on peut toujours faire mieux et plus. Pour autant, grâce aux pôles de compétitivité, on a accès aux sources de financement du FUI (fonds unique interministériel), mais il faut avoir de beaux projets très solides pour concourir...

Céline ASTRUC : En ce qui concerne l'étiquetage des produits de la mer, cette démarche va-t-elle être scientifiquement et techniquement possible ? Si oui, le consommateur va-t-il la comprendre ?

Eric PARENT : L'affichage d'indicateurs environnementaux est un vrai sujet pour lequel l'Afnor et l'Ademe ont mis en place une vingtaine de groupes de travail depuis le début de l'année. Comme les débats sont assez complexes, le gouvernement a décidé de faire une expérimentation et 180 entreprises ont déposé un dossier pour proposer au grand public différentes formes d'affichage : par un seul indicateur ou avec plusieurs, par chiffres relatifs ou absolus, par couleur verte ou rouge, etc. Au bout d'un an, il sera possible de voir ce qui marche ou pas, sachant qu'il faudra retenir des indicateurs pertinents, c'est-à-dire centrés essentiellement sur la production, le nombre de kilomètres de transport aval ne l'étant pas, comme Casino l'a constaté dernièrement.

Puis, il faudra que les consommateurs intègrent ces indicateurs dans leur décision d'achat, mais ceci est une autre histoire, même s'ils disent qu'ils sont prêts à le faire, le lieu de production et l'impact climatique étant alors pour eux les deux critères les plus importants.

Stéphane BARBUT : Compte tenu des facteurs d'incertitude dont nous avons parlé, il faut connaître avant tout la valeur de l'indication qui sera donnée et l'utilisation qu'on en attend.

De plus, une politique environnementale ne se résume pas à la mesure des émissions de GES. D'autres paramètres font qu'un produit est d'une qualité environnementale supérieure ou inférieure : la biodiversité, par exemple.

Enfin, je ne crois pas du tout à la responsabilité du consommateur ; pour moi, les évolutions de consommation viennent d'en haut ; ce sont les décideurs économiques et politiques qui impulsent les mouvements, les consommateurs étant préoccupés d'abord par le prix et la qualité de ce qu'ils mangent.

André THOMAS : Certes, mais il y a les ONG et les mouvements de défenses des consommateurs... Il vaut quand même mieux qu'ils aient validé les étiquettes avant que l'entreprise ne les affiche...

Stéphane BARBUT : Si vous regardez ce qui se fait dans l'automobile, vous constatez qu'à défaut d'un bonus/malus écologique imposé par le gouvernement, il n'y aurait pas de critère d'achat basé sur l'environnement : le client achètera d'abord une belle voiture, moins chère et sûre, même si Greenpeace lui explique qu'elle pollue trop.

Pour moi, l'étiquetage des émissions de CO₂ n'infléchira pas le comportement des consommateurs dans les rayons alimentaires ou au restaurant...

Jean-François FEILLET : Nous participons avec Casino à l'expérimentation nationale qui vient d'être présentée.

Il est vrai que l'impact environnemental d'un produit ne peut pas se résumer à l'impact carbone et cela a été pris en compte par la plateforme Ademe/Afnor puisqu'aujourd'hui, sur les produits alimentaires, il est demandé que plusieurs impacts soient présentés : carbone, consommation d'eau, biodiversité.

Nous travaillons sur ces indicateurs et nous les présenterons soit un par un, soit via un critère composite unique, avec des couleurs ou pas.

En fait, le défi est d'arriver à valoriser les démarches environnementales des entreprises sans entrer dans des calculs du type « usine à gaz »... Dans ce contexte, il faut éviter de donner à croire que tel produit est mauvais ou très mauvais ; l'étiquetage doit être utilisé pour comparer, en ne stigmatisant personne et en relativisant les résultats au vu des imprécisions et des incertitudes existantes.

Yvon MORIZUR : Comme l'étiquetage est très complexe à mettre en place, il faudrait avoir des normes internationales, mais cela ne peut pas se faire rapidement : il faut 4 à 5 ans pour réaliser une norme Iso.

Remarque et question de Tristan DOUARD, directeur général de l'armement, Scapêche : Concernant les données chiffrées qui ont été données pour la pêche avec des petits ou des grands bateaux, je signale que, lorsqu'on compare sur les mêmes lieux de pêche et sur les mêmes espèces ciblées, ce sont les grands bateaux qui ont le meilleur rendement kilogramme pêché par litre (environ 0,9), ce qui remet en cause l'idée émise ici selon laquelle plus le navire est gros, plus son impact climatique est fort...

Ma question est la suivante : quel est le bilan carbone du bilan carbone ?

Stéphane BARBUT : Le bilan carbone, c'est très bien, car cela oblige à réfléchir ; c'est un outil de pilotage qui permet d'identifier les foyers d'émission les plus importants pour essayer de le réduire. C'est un premier pas positif !

André THOMAS : En Bretagne, une analyse énergétique a été faite sur les consommations des marins à bord d'un chalutier ; il est bon de le savoir que l'impact annuel de la cafetière n'est pas anodin, son importance fait même frémir...