

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse: Aquaculture

Avis de non-responsabilité:

Ce document sert uniquement d'information simplifiée et ne remplace pas les exigences plus compréhensibles et complètes du Cahier des charges de Bio Suisse. Dans le cas d'informations divergentes entre ce document et le Cahier des charges officiel, c'est le Cahier des charges qui fait foi. Les exigences sans importances pour les espèces importées ont été négligées. D'autres exigences s'appliquent pour la transformation, le stockage et le commerce.

1. Ferme piscicole – poisson comestible

Les piscicultures doivent veiller à ne pas perturber l'équilibre écologique ni menacer les populations naturelles. Elles doivent respecter les principes de base de la production durable. Pour augmenter la qualité de la chair des poissons et pour prévenir un élevage trop intensif, il est très important que l'élevage se déroule sur une période assez longue.

- **Certification de base** L'entreprise doit déjà être certifiée selon l'Ordonnance bio de l'UE (règlement /CE) 834/2007 et les dispositions d'application (CE) 889/2008).
- En dehors de l'UE, les deux certifications, Bio UE et Naturland, sont reconnues comme base pour la certification BIOSUISSE ORGANIC.

1.1. Alimentation

- Les piscicultures peuvent acheter la totalité des aliments.
- Les aliments pour les poissons doivent être certifiés selon le cahier des charges de Soil Association ou de Naturland. Théoriquement, les aliments pourraient aussi être certifiés selon le Cahier des charges de Bio Suisse, dans la pratique, cela n'est toutefois que rarement le cas à l'extérieur de la Suisse.
- L'utilisation d'antioxydants de synthèse (p. ex. éthoxyquine, BHA, BHT, etc.) est interdite.
- Prière de noter que Bio Suisse a défini les valeurs de référence suivantes:
 - 3 mg/kg dans les aliments, farines de poisson ou huiles de poisson (tous les antioxydants de synthèse, seuls ou en combinaison).
 - 0.01 mg/kg d'antioxydants de synthèse et 0.02 mg/kg de dimère d'éthoxyquine dans le poisson

1.2. Choix des espèces

- Il est interdit d'utiliser des poissons transgéniques ou triploïdes.
- Seules des espèces de poissons indigènes et adaptées aux conditions régionales peuvent être élevées, pas d'introduction d'espèces exotiques.
- Les besoins propres à chaque espèce de poisson doivent être respectés (p. ex. structure de l'espace vital, densité d'occupation, qualité de l'eau). Les poissons ne doivent subir aucun stress ni fatigue inutiles pendant leur élevage, leur transport ou leur abattage.

1.3. Médication / traitements, hygiène et santé

- Les médicaments vétérinaires, les vaccins et autres immunobiologiques qui contiennent des organismes génétiquement modifiés sont interdits.
- Il est possible de vacciner les poissons à titre préventif.
- L'utilisation de médicaments (p. ex. antibiotiques, parasitocides) est restreinte et correspond aux dispositions actuelles de l'OBio UE.
- Délai d'attente: le délai d'attente prescrit en degrés-jours pour chaque matière active doit être doublé. Si aucun délai d'attente n'est indiqué, le délai d'attente général est de 1'000 degrés-jours,
- Les poissons morts doivent être retirés immédiatement des étangs et des piscicultures.

1.4. Qualité de l'eau pendant la production

- Arrivée de l'eau: l'arrivée d'eau doit être exempte de pollutions anthropogènes et si c'est le cas, il faut faire analyser l'eau pour vérifier si elle peut être utilisée.
- Sortie de l'eau: la qualité de l'eau à la sortie doit satisfaire aux exigences locales. Le cas échéant, les matières en suspension doivent être retenues dans un bassin de décantation ou à l'aide d'un filtre mécanique et retirées.
- Eau pour la production: la température, le pH, la teneur en oxygène et la teneur en ammoniac de l'eau doivent correspondre aux besoins propres des différentes espèces de poissons et doivent être mesurés régulièrement, à des intervalles adaptés (mais au moins une fois par mois) et aux moments critiques de la journée.
- L'oxygénation artificielle avec de l'oxygène liquide n'est pas autorisée et on ne peut y recourir que provisoirement dans des cas de conditions météorologiques extrêmes. Des remous mécaniques de l'eau pour améliorer l'aération sont autorisés.
- Les sédiments de nourriture et d'excréments doivent être utilisés sur place ou fournis à une autre exploitation bio située à une distance maximale de 20 km. Des exceptions sont possibles si aucune exploitation bio ne se trouve dans ce rayon.

1.5. Densité d'occupation

Il faut respecter les densités maximales selon l'OBio UE actuelle, p. ex. 10 kg/m³ pour le saumon élevé en cage flottante en mer, 15 kg/m³ pour la dorade/le loup de mer et 10 kg/m³ pour le pangasius. Les densités maximales font référence à des valeurs atteintes à n'importe quel moment de la production et ne constituent pas une moyenne sur l'ensemble de l'unité de production ou une moyenne sur l'ensemble du cycle de vie.

1.6. Éclairage artificiel

- L'éclairage artificiel est interdit.

1.7. Transport

- Les poissons vivants doivent recevoir assez d'oxygène pendant leur transport; l'aération artificielle avec de l'oxygène liquide est autorisée;
- Les poissons vivants doivent être à jeun avant le transport;
- Durée de transport: ne doit pas dépasser 10 heures (exception: les transports en bateau à viviers avec renouvellement continu d'eau de bonne qualité peuvent être prolongés à une durée de 36 heures maximum);
- Densité de transport:
 - au maximum 200 kg de poissons pour 1000 litres d'eau ou
 - 125 kg de poissons pour 1000 litres d'eau si le transport dure plus de 2 heures;
- Les opérations de tri et de manipulation ainsi que le temps de séjour des poissons hors de l'eau doivent être limités au strict minimum.

1.8. Étourdissement/mise à mort

- Il faut s'assurer que l'étourdissement perdure jusqu'à la mort.
- Les méthodes d'étourdissement suivantes sont autorisées: assommage, électrocution et utilisation de préparations naturelles à base de plantes comme l'huile de clou de girofle. Font exceptions les espèces pour lesquelles il existe des recommandations spécifiques.
- Exigences spécifiques pour certaines espèces :
 - L'étourdissement par assommage ou électrocution est utilisé pour les salmonidés, suivi de la mise à mort par section des branchies et saignée.
 - L'étourdissement par électrocution est utilisé pour le pangasius suivi de la mise à mort par section des branchies et saignée.
 - L'étourdissement par électrocution est utilisé pour le loup de mer et la dorade*, de préférence dans l'eau, suivi de la mise à mort par section des branchies et saignée ou par asphyxie en eau glacée.

- L'étourdissement peut aussi être effectué à l'aide de préparations naturelles à base de plantes comme l'huile de clou de girofle. Dans ce cas, la mise à mort ne doit pas être faite par asphyxie en eau glacée (l'asphyxie sur de la glace ou la mise à mort par section des branchies et saignée sont possibles).

* Pour les demandes initiales, si des ajustements structurels sont encore nécessaires, un plan de conversion de 2 ans doit être disponible, qui explique comment une méthode d'étourdissement conforme sera introduite dans les deux ans. Les poissons peuvent être vendus "en conversion" pendant cette phase de conversion.

- Un protocole détaillé de la mise à mort, qui décrit les étapes de jeûne avant la mise à mort, rassemblement avant la mise à mort, pompage, transport, manipulation, pesée, étourdissement et mise à mort, doit être soumis à ICB AG. Pour chaque étape, le protocole contient les informations suivantes:
 - le protocole d'abattage définit les responsabilités et sa mise en œuvre est contrôlée par un personnel spécifiquement formé.
 - le protocole d'abattage décrit l'ensemble du processus, depuis la préparation, le jeûne, l'entassement, le pompage, le transport, l'étourdissement, jusqu'à la mise à mort.
 - pour garantir un stress minimal et un étourdissement efficace, des points de contrôle critiques, des valeurs maximales et des mesures correctives associées sont définis pour chaque étape et leur enregistrement est réglementé.

1.9. Structure de l'exploitation

- Toute l'unité de production doit produire uniquement du poisson biologique. Il est interdit de produire en parallèle du poisson non biologique et du poisson biologique sur le même site. Une entreprise peut avoir plusieurs unités de production, également appelées sites d'aquaculture.
- L'unité de production biologique doit avoir un flux des marchandises (p. ex. produits de l'aquaculture, aliments fourragers, intrants, etc.) indépendant de celui de toute autre exploitation
- L'unité de production biologique doit avoir sa propre identité comptable;
- L'unité de production biologique doit être dirigée par un chef d'exploitation compétent, qui n'est responsable que d'elle et qui ne peut pas être en plus responsable d'exploitations non biologiques, d'entreprises non biologiques de travaux pour tiers ou d'unités de production agricole non biologiques;
- L'unité de production biologique doit se présenter de manière personnelle et sans confusion possible (nom, papier à lettres, matériel d'étiquetage, d'emballage et de publicité, adresse professionnelle).
- Les systèmes à circulation (>10 % d'eau changée/jour) et les systèmes fermés sont interdits sauf pour les juvéniles et pour la production d'aliments vivants.
- Les installations de production (p. ex. étangs, cages) doivent être conçus de manière à empêcher l'évasion ou l'intrusion d'espèces de poissons non souhaitées.
- Les poissons ne doivent subir aucun stress ni fatigue inutile.
- Supplémentaire pour les étangs: Les piscicultures doivent en outre dédier 7 % de leur surface productive aux compensations écologiques.
- Supplémentaire pour les étangs: Au moins 10 % de la surface de l'eau de chaque étang doit être ombragée en permanence (exceptions: en hiver et dans les structures profondes de plus de 2 m).
- Supplémentaire pour les étangs: ils doivent comporter des refuges et des abris pour favoriser les comportements naturels des différentes espèces (former des bancs, définir des territoires).
- Supplémentaire pour les étangs: Si l'eau de l'étang provient d'un cours d'eau, il faut respecter les dispositions légales sur les débits résiduels. Le cours d'eau doit rester franchissable par les poissons.
- Les filets ne doivent pas être traités avec des agents antisalissures toxiques (p. ex. cuivre ou zinc).

1.10. Désinfection et nettoyage

- Les produits autorisés et leur utilisation doivent être conformes aux dispositions actuelles de l'OBio UE (Annexe VII).

1.11. Période de reconversion

- Les poissons doivent passer au moins les deux derniers tiers de leur vie dans la pisciculture bio.
- La durée de la reconversion doit respecter l'OBio UE sur l'aquaculture: (généralement 3, 6, 12 ou 24 mois, selon le système de production)

2. Ferme aquacole avec élevage de crevettes ou de moules

2.1. Certification Naturland

- L'entreprise doit déjà avoir la certification selon le Cahier des charges de Naturland e.V., DE-Gräfelfing.

2.2. Structure de l'exploitation

- L'unité de production entière doit produire des crevettes/moules biologiques. Il est interdit de produire en parallèle des crevettes/moules non biologiques et des crevettes/moules biologiques. Une entreprise peut avoir plusieurs unités de production, également appelées sites aquacoles.
- L'unité de production biologique doit présenter un flux des marchandises séparé des autres unités de production non biologiques (p. ex. produits de la pisciculture, aliments, intrants, etc.).
- L'unité de production biologique doit être dirigée par un chef d'exploitation autonome et compétent et qui n'est pas en plus responsable d'exploitations non biologiques, d'entreprises non biologiques de travaux agricoles pour tiers ou d'unités de production agricole non biologiques.
- L'unité de production biologique doit disposer de sa propre image clairement identifiable (nom, papier à lettre, matériel d'étiquetage et d'emballage).
- Les systèmes à circulation (<10 % d'eau changée/jour) et les systèmes fermés sont interdits sauf pour les juvéniles et pour la production d'aliments vivants.

2.3. Groupes de producteurs

- Les groupes de producteurs doivent respecter les exigences de Bio Suisse en matière de contrôle conformément à la Partie V du Cahier des charges de Bio Suisse.

3. Alevins / post-larves – poissons, crevettes et moules

Les prescriptions suivantes s'appliquent au premier tier (ou moins) de la durée de vie.

3.1. Certification UE ou Naturland

ICB AG ne certifie pas cette période de vie. Les juvéniles (p.ex. alevins, post-larves) doivent être certifiés bio UE ou Naturland sauf s'il n'y a pas de juvéniles disponibles en qualité biologique.

3.2. S'il n'y a pas de juvéniles bio disponibles:

- il faut une attestation de l'organisme de certification qui confirme le statut de non-disponibilité
- il faut une attestation du fournisseur qui confirme que les juvéniles correspondent aux «exigences pour la production bio» en remplissant et signant le formulaire à l'Annexe 1 pour la Partie II, chapitre 5.7 ou l'Annexe de la check-list Aquaculture de Bio Suisse. Cette attestation doit être disponible pour chaque lot acheté et présentée à ICB comme annexe à la check-list.
- Caractéristiques et traitements interdits:
 - œufs génétiquement modifiés ou œufs produits par polyploïdie, par irradiation (monosexing) ou par gynogénèse;
 - alevins ne provenant ni du pays ni des pays limitrophes;
 - traitements prophylactiques avec des chimiothérapies, des antibiotiques ou des hormones;
 - Alimentation contenant des antibiotiques, des stimulateurs de croissance, des hormones; des aliments, des composants alimentaires ou des additifs transgéniques.

3.3. Transport vivant

La durée maximale de transport des poissons juvéniles ne doit pas dépasser 10 heures. Il est possible de demander des dérogations concernant la durée de transport.

4. Reproducteurs

- Il est interdit de traiter les reproducteurs avec des antibiotiques, des stimulateurs de croissance ou des hormones.
- La durée de l'éclairage artificiel ne doit pas dépasser 16 heures et il n'est autorisé qu'à des fins de reproduction.
- ICB AG ne certifie pas ce stade.

5. Parties importantes du Cahier des charges de Bio Suisse pour la production de poissons, de crevettes et de moules

Les références suivantes se rapportent à la version 2022.

Partie II,

- Chapitre 5.7:
 - annexe 1 pour la Partie II inclus
 - article 5.7.2 non inclus

Partie V:

- Chapitre 3.2 Présentation commerciale
- Chapitre 3.3 Responsabilité sociale
- Chapitre 3.8 Politique au sujet des résidus
- Chapitre 4.1.3 Globalité et définition des exploitations
- Chapitre 4.4.2 Aquaculture