

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse: Aquaculture

Avis de non-responsabilité: ceci n'est qu'un document d'information qui ne remplace par les exigences plus compréhensibles et complètes du Cahier des charges de Bio Suisse. 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.

1.1 Certification bio UE

- 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).

1.2 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 peuvent 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.
- Les éleveurs de saumons doivent gérer et être en possession des informations suivantes:
 - Tous les types d'aliments doivent être analysés par rapport à la présence de BHT, de BHA et d'éthoxyquine. La limite de détection des méthodes d'analyse utilisées doit être de 0.01 mg/kg ou inférieure.
 - Chaque lot de saumons doit être analysé par rapport à la présence de BHT, de BHA, d'éthoxyquine et de dimère d'éthoxyquine. La limite de détection des méthodes d'analyses utilisées doit être de 0.01 mg/kg ou inférieure.
 - 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, seuls ou en combinaison).
 - 0.01 mg/kg d'éthoxyquine et 0.02 mg/kg de dimère d'éthoxyquine dans le saumon

1.3 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)

1.4 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.
- Les anesthésiants sont autorisés et les produits approuvés sont énumérés au point 4 de l'Annexe pour la Partie II, chapitre 5.7.
- 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.

1.5 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.
- 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.
- 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 doivent être utilisés sur place ou fournis à une autre exploitation bio située à une distance maximale de 20 km.

1.6 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.

1.7 Éclairage artificiel

- L'éclairage artificiel est interdit.

1.8 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 continue d'eau de bonne qualité peuvent être prolongés à une durée de 36 heures maximum);
- Densité de transport:
 - au maximum 1 kg de poissons pour 5 litres d'eau ou
 - 1 kg de poissons pour 8 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.

1.9 Étourdissement/abattage

- Les poissons doivent être tués dans l'eau ou immédiatement après en avoir été sortis.
- Les seules méthodes d'abattage autorisées sont: assommer, électrocuter. Dans des cas justifiés, une autorisation exceptionnelle peut être demandée pour l'abattage en eau glacée de poissons de la Méditerranée et d'espèces d'eau chaude. Il est interdit de les laisser s'étouffer.

- L'utilisation de préparations naturelles à base de plantes comme l'huile de girofle pour l'étourdissement est autorisée.
- Après leur abattage, les poissons doivent être immédiatement vidés ou transformés.

1.10 Structure de l'exploitation Facility structure

- La pisciculture doit produire uniquement du poisson biologique. Il est interdit de produire en parallèle du poisson non biologique et du poisson biologique.
- Les systèmes à circulation fermée sont interdits.
- Les étangs et piscicultures 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.
- Au moins 10 % de la surface de l'eau de chaque étang et de chaque bassin doit être ombragée en permanence (exceptions: en hiver et dans les structures profondes de plus de 2 m).
- Les étangs et les piscicultures doivent comporter des refuges et des abris pour favoriser les comportements naturels des différentes espèces (former des bancs, définir des territoires).
- 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.
- Le filet ne doit pas être imprégné avec des substances chimiques de synthèse.

1.11 Désinfection et nettoyage

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

1.12 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: les animaux d'aquaculture ne peuvent pas être certifiés et commercialisés avec la mention «de reconversion».

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 Facility structure

- La pisciculture doit produire uniquement des crevettes/moules biologiques. Il est interdit de produire en parallèle des crevettes/moules non biologiques et des crevettes/moules biologiques.
- Les systèmes à circulation fermée sont interdits.

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 / œufs – 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 alevins et œufs doivent être certifiés bio UE ou Naturland sauf s'il n'y a pas d'alevins / d'œufs disponibles en qualité biologique.
- Dans ce cas, il faut disposer d'une attestation de l'organisme de certification qui confirme le statut de non-disponibilité ainsi que du fournisseur qui confirme que les alevins et les œufs correspondent aux «exigences pour la production bio» en remplissant et signant le formulaire à l'Annexe 1 pour la Partie II, chapitre 5.7.
- Les alevins non bio doivent provenir du pays de production ou au moins d'un pays limitrophe.

3.2 Exigences pour la production bio

Sont interdits:

- Les poissons et œufs transgéniques (OGM) ou produits par polyploïdie, par irradiation (monosexing) ou par gynogenèse;
- Les traitements prophylactiques avec des médicaments chimiques, des antibiotiques ou des hormones;
- Les aliments contenant des antibiotiques, des stimulateurs de croissance, des hormones ou des aliments, des composants alimentaires ou des additifs génétiquement modifiés.

3.3 Transport

- Durée de transport: ne doit pas dépasser 10 heures (exception: dans certaines circonstances, p. ex. en cas de disponibilité réduite, une exception est possible pour le transports d'alevins bio);
- Densité: cf. point 1.8 ci-dessus.

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.

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 2019.

Partie II,

- Chapitre 5.7:
 - annexe 1 inclus
 - article 5.7.2 non inclus

Partie V:

- Chapitre 1.2
- Chapitre 1.3
- Chapitre 1.8
- Chapitre 2.1.3
- Chapitre 2.4.2