

REPUBLIQUE FRANÇAISE

NOUVELLE-CALEDONIE

Conseil Economique et Social

Nouméa, le 29 octobre 2004

Avis n° 11/2004
relatif au projet de délibération portant suspension à l'exportation de
Nouvelle-Calédonie de crevettes vivantes



Le Conseil Economique et Social de la Nouvelle-Calédonie, conformément à l'article 155 de la loi organique n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie,

Vu la délibération n° 03/CP du 05 novembre 1999 portant organisation et fonctionnement du Conseil Economique et Social de la Nouvelle-Calédonie,

Vu la délibération n° 1-CES/2000 du 07 mars 2000 portant Règlement Intérieur du Conseil Economique et Social,

Vu la saisine en date du 27 septembre 2004 de la Présidente du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie relative au projet de délibération portant suspension à l'exportation de Nouvelle-Calédonie de crevettes vivantes,

Vu l'avis du Bureau en date du **27 octobre 2004**,

a adopté lors de la Séance Plénière en date du **29 octobre 2004**, les dispositions dont la teneur suit :

I – PRESENTATION DE LA SAISINE

Les débuts de l'aquaculture en Nouvelle-Calédonie remontent à une trentaine d'années et les premières productions de crevettes issues de fermes d'élevage datent de plus de vingt ans.

Les années 1983 et 1984 sont déterminantes et marquent l'apparition et l'évolution d'une production significative de crevettes calédoniennes mises sur le marché. Appelée *crevette bleue (Litopenaeus stylirostris)* et originaire de la côte pacifique de l'Amérique latine (Mexique- Pérou), cette crevette est importée pour la dernière fois en 1980 pour être domestiquée localement.

Son processus de domestication par l'Ifremer, relayé depuis une quinzaine d'années par les écloséries locales, a abouti à la sélection d'une souche calédonienne au patrimoine génétique spécifique dont la variabilité devrait être complétée prochainement par le croisement avec une souche SPF (*specific pathogen free*) exogène.

Les dates suivantes retracent l'historique de ce secteur économique :

- en 1970 : premières études sur l'aquaculture en Nouvelle-Calédonie menées par l'Ifremer,
- en 1978 : création de la première ferme artisanale de grossissement,
- en 1984 : première production d'un élevage industriel,
- en 1987 : premières exportations de crevettes.

En 2004, la filière se caractérise par les données suivantes :

- 16 fermes sur 600 hectares dont la production annuelle s'élève à environ 2000 tonnes de crevettes,
- 4 écloséries qui ont produit, en 2003/2004, 175 millions de post-larves,
- 2 usines de provende dont la fabrication annuelle d'aliments pour crevettes atteint 4 500 tonnes,
- un atelier de conditionnement qui traite en pleine saison 16 tonnes de crevettes par jour,
- 2 structures associatives à savoir le GFA (Groupement des Fermes Aquacoles) et l'UPRACNC (Union de Promotion et de sélection des Races Aquacoles de Crevettes de Nouvelle-Calédonie) qui regroupent les intérêts des professionnels,
- un chiffre d'affaires annuel pour les aquaculteurs qui s'élève à plus de 2.5 milliards de F.CFP (dont 2 milliards issus de l'exportation),
- 900 emplois directs ou indirects créés,
- 160 millions de F.CFP de taxes et impôts qui sont versés annuellement aux collectivités publiques.

Située au deuxième rang des exportations de la Nouvelle-Calédonie après le nickel, la crevette d'élevage est aujourd'hui le premier produit agroalimentaire exporté. A court terme, il est prévu de doubler sa production avec une quarantaine de fermes, six écloseries et trois ateliers de conditionnement.

Toutefois, à ce jour, la *crevette bleue* calédonienne ne représente qu'une infime partie de la production mondiale (2000 tonnes par rapport à 1.3 millions de tonnes).

Exportée au Japon, aux Etats Unis et en Europe, la crevette locale évolue sur un segment de marché haut de gamme avec un volume très limité et sensible à toute concurrence.

De qualité reconnue, la *crevette bleue* est élevée selon des techniques de production garanties par des cahiers des charges très stricts qui imposent des contrôles tout au long de la chaîne de production, de transport, de conditionnement et de distribution. Elle est certifiée dans le cadre de la « filière qualité Carrefour » et a obtenu, en 2001, les certificats de conformité délivrés par « Qualicert », organisme certificateur accrédité par le Cofrac (Comité français d'accréditation).

Cette souche de *stylirostris*, absente des élevages des autres pays producteurs, a pu être domestiquée, en Nouvelle-Calédonie, sur plus de vingt générations, grâce aux efforts financiers supportés par les différentes collectivités (Etat, Nouvelle-Calédonie, provinces).

Certains états voisins du Pacifique, désireux de se lancer dans l'aquaculture, souhaitent en faire l'acquisition en raison de sa qualité reconnue sur le marché mondial, de sa résistance au virus IHNN¹ et du fait qu'elle est indemne, grâce à l'isolement géographique et à la protection sanitaire de la Nouvelle-Calédonie, de tous les autres virus redoutablement connus à l'extérieur du territoire.

Compte tenu de l'enjeu économique que présente cette filière et des années d'effort financiers consentis pour que la crevette locale s'impose en termes de qualité sur certains marchés internationaux, il convient dès lors d'être très vigilant sur toute opération de commercialisation à l'exportation.

En effet, l'exportation non maîtrisée de crevettes vivantes (géniteurs ou post-larves provenant de la souche *stylirostris* domestiquée localement) vers des projets aquacoles initiés dans d'autres pays, pourrait conduire des opérateurs peu respectueux de la qualité des produits finaux, à altérer, le cas échéant, l'image de marque de la *crevette bleue* dont la notoriété sur les marchés internationaux est aujourd'hui liée à celle de la Nouvelle-Calédonie.

¹ virus qui affaiblit les crevettes entraînant de ce fait un taux de mortalité important

Il convient de rappeler que cette image a été obtenue au prix d'efforts stratégiques et financiers importants conduits depuis plusieurs années tant par la Société des Producteurs Aquacoles Calédoniens (SOPAC) qui assure le contrôle, la transformation, le conditionnement et la commercialisation des crevettes, que par les aquaculteurs au stade de la production. Un abaissement éventuel de normes de qualité existantes de la *crevette bleue* ne serait pas sans risque pour le devenir de l'aquaculture locale.

Le projet de texte soumis à l'avis du Conseil Economique et Social propose, à titre conservatoire, de suspendre toute exportation de crevettes vivantes dans l'attente de la mise en place d'une réglementation locale fixant les normes appropriées relatives à leur classification, au contrôle de leur qualité et à leur commercialisation à l'export de Nouvelle-Calédonie.

Il pourra toutefois être dérogé à ces mesures de suspension de manière ponctuelle pour l'exécution de programmes de recherches scientifiques menés en collaboration avec des organismes de recherche publics et destinés exclusivement à favoriser le développement et l'amélioration de la production de crevettes d'élevage en Nouvelle-Calédonie.

II - OBSERVATIONS

D'une façon générale, **le Conseil Economique et Social constate** que le projet vise à préserver, dans l'attente de la mise en place d'une réglementation concernant les normes de qualité de la crevette à l'exportation, le capital économique et génétique de crevettes qui ont été domestiquées localement.

En effet, **le Conseil Economique et Social rappelle** que la Nouvelle-Calédonie a développé un savoir-faire d'élevage de crevettes à partir d'une espèce originaire du Mexique, la *Litopenaeus stylirostris*, particulièrement difficile à domestiquer. La *crevette bleue* qui est le fruit d'un travail considérable réalisé depuis une trentaine d'années grâce aux efforts financiers communs supportés par les différentes collectivités (Etat, Nouvelle-Calédonie, provinces), appartient désormais au patrimoine de la Nouvelle-Calédonie.

Si techniquement la filière apparaît comme une réussite reconnue, **le Conseil Economique et Social note** l'importance de l'effort commercial réalisé, dans un contexte mondial où la Nouvelle-Calédonie ne représente qu'une goutte d'eau dans l'océan de production de crevettes d'élevage.

Le Conseil Economique et Social insiste sur le fait que la réputation mondiale de la *crevette bleue* calédonienne fondée d'une part sur ses qualités gustatives et d'autre part sur ses conformités (crevette certifiée sans antibiotique) pourrait être mise en péril par l'introduction de cette même espèce dans d'autres pays dans des conditions qui ne seraient pas aussi strictes que celles de la Nouvelle-Calédonie.

A ce propos, **il estime** qu'en termes de crevettes, la Nouvelle-Calédonie se situe dans le champ de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et **regrette**, à l'instar des professionnels unanimes, que « les crevettes de Nouvelle-Calédonie » ne bénéficient pas de ce label de qualité et de protection comme « la lentille verte du Puy », « le miel de sapin des Vosges » ou « le monoï de Tahiti ».

Sur le plan juridique cette protection relève de la compétence de l'Etat. La loi du 6 mai 1919 relative à la protection de l'appellation est applicable en Nouvelle-Calédonie, bien qu'abrogée en Métropole de même que le code de la propriété intellectuelle et plus particulièrement son article L.721-1. Enfin, le monoï de Tahiti est une AOC définie par simple décret de 1990 pris en application de la loi du 6 mai 1919.

Par ailleurs, **le Conseil Economique et Social remarque** que depuis quelques années, le prix mondial de la crevette est en forte chute alors qu'en Nouvelle-Calédonie, les coûts de production augmentent.

Il estime que l'autorisation d'exportation de crevettes vivantes de Nouvelle-Calédonie pourrait, de ce fait, renforcer l'implantation de concurrents potentiels, notamment dans le Pacifique Sud, en leur permettant de transposer ces animaux dans un environnement où les coûts de production seraient moindres, bénéficiant des dix années d'efforts commerciaux de la Nouvelle-Calédonie pour se positionner sur des marchés comparables en proposant des prix beaucoup moins élevés.

Le Conseil Economique et Social signale également que les sanctions prises au niveau des douanes en cas de fraude seront très lourdes financièrement, de l'ordre de plusieurs millions de francs CFP, de manière à dissuader toute personne qui tenterait d'exporter des crevettes vivantes.

III – PROPOSITION

Le Conseil Economique et Social propose de mettre en place une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour la crevette de Nouvelle-Calédonie et pour cela **demande** qu'un décret du gouvernement de la République soit pris, selon la même procédure que celle utilisée pour le monoï de Tahiti.

IV – CONCLUSION

Après avoir examiné et voté l'ensemble du projet de délibération, article par article, et **sous réserve des observations et propositions formulées précédemment, le Conseil Economique et Social** émet un avis favorable au présent projet de délibération.

**LA SECRETAIRE
de séance**

Hélène BURANI

LE PRESIDENT

Bernard PAUL