

16

AQUACULTURE, PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET SIGNES DE QUALITÉ

Louis LORVELLEC,

Professeur à la Faculté de droit et des sciences politiques de Nantes

Cet exposé sera assez largement prospectif, puisqu'il cherche à répondre à une question dont l'actualité n'est pas brûlante : quels signes de qualité pour les produits de l'aquaculture ?

Lorsque le programme de recherche, — dont ce colloque constitue une étape intermédiaire — a été mis sur pied, deux problématiques sont apparues essentielles aux juristes : la mesure des effets de l'aquaculture sur l'environnement, mais aussi la connaissance des effets de protection de l'environnement sur l'économie aquacole. À ce point de vue, deux terrains devaient être explorés : l'entreprise d'une part, le marché d'autre part. L'effet de la protection de l'environnement sur l'entreprise a été précisé dans les rapports et les débats précédents relatifs à la "patrimonialité".

Il nous appartient maintenant de vérifier l'effet de la protection de l'environnement sur le marché des produits de l'aquaculture. Pourquoi cette question, ainsi d'ailleurs que la précédente, émane-t-elle des juristes ? La recherche juridique renouvellerait-elle la réflexion des autres disciplines dont les spécialistes s'intéressent aux poissons d'élevage ? Ce serait trop ambitieux et vaniteux de l'affirmer. En réalité, la démarche de ceux qui ne sont pas juristes de profession, confine souvent le droit à un rôle purement répressif : toute action se développe à l'intérieur de **contraintes** juridiques, la liberté de chacun s'arrêtant où le droit commence. Ainsi, le droit de la pisciculture limiterait son objet à l'analyse du binôme permis/interdit dans les élevages piscicoles. Or, le spectre du juridique ne s'arrête pas à ces réglementations d'un esprit proche de celui qui anime les rédacteurs du Code de la route. Heureusement pour nous et pour l'intérêt de notre matière, le droit apporte autre chose. Pour s'en tenir à une seule de ses dimensions, le droit est aussi un élément de la décision de l'entreprise, une des variables sur lesquelles se construisent tactiques et stratégies économiques. La réponse à la question par laquelle nous commençons ce propos ("Quels signes de qualité pour les produits de l'aquaculture ?") en est une bonne illustration.

Toute interrogation sur la différenciation des produits de l'aquaculture déchaîne des réactions d'hostilité dans la mesure où elle évoque la création d'une élite de produits, une sorte de fief où règnerait une noblesse auto-proclamée. Pour éviter cette accusation fréquemment entendue, ne faut-il pas alors simplement

s'interroger sur la manière d'éviter la banalisation des produits de l'aquaculture ? Toutes les études prévisionnelles de consommation des produits agro-alimentaires annoncent en effet une baisse redoutable de la demande des produits non différenciés. La menace ne serait pas grave pour l'aquaculture si des gains de productivité pouvaient être espérés d'une réduction des coûts par l'extension des volumes produits et donc par une concentration des unités de production. Or, précisément, les contraintes d'environnement interdisent ces mouvements économiques naturels.

Par conséquent, il faut "di-ffé-ren-cier"! Deux signes peuvent être envisagés. La différenciation peut venir d'une marque d'entreprise et le client saura par la réputation de l'aquaculteur qu'il "achète la qualité" qu'il reconnaît à tout produit ainsi marqué. Pour le juriste, aucun obstacle particulier n'empêche l'utilisation d'une marque commerciale par un aquaculteur. Il n'est donc pas nécessaire de s'y arrêter. Une truite, une voiture, un parfum, un vin sont à cet égard soumis aux mêmes règles.

La différenciation peut aussi venir d'un signe collectif, cumulable ou non avec une marque individuelle. À cet égard, il est classique d'opposer les signes français de qualité aux signes européens : c'est ce que nous tenterons de faire en opposant donc :

- Quels signes français de qualité pour les produits de l'aquaculture ?
- Quels signes européens de qualité pour les produits de l'aquaculture ?

QUELS SIGNES FRANÇAIS DE QUALITÉ POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE ?

Les signes de qualité sont des symboles permettant au consommateur d'identifier les produits de qualité et d'être informé de la spécificité d'une denrée. Cette spécificité, dans la philosophie du ministère de l'Agriculture ¹, est :

- “-la qualité supérieure, s'agissant des labels,
- des caractéristiques consignées dans un règlement technique ou une norme, pour les certifications de conformité,
- un mode de production particulier, pour l'agriculture biologique (non étudié) : alimentation naturelle inenvisageable, voire dangereuse pour la qualité de l'eau,
- une zone de production déterminée, en ce qui concerne les produits alimentaires de montagne,
- le caractère typique lié au terroir pour les appellations d'origine”.

La méthode que nous allons suivre est toute simple : elle consiste à voir dans quelles conditions et sous quelles contraintes les aquaculteurs pourraient bénéficier de ces signes et en quelque sorte exprimer par des symboles codifiés le message de la qualité de leurs produits. Le premier de ces symboles correspond à ce qu'il est convenu d'appeler les "marques collectives de certification".

1 «Les signes de qualité, mode d'emploi», publication de la Direction Générale de l'Alimentation

Les marques collectives de certification

La certification est *“une procédure permettant d'attester la conformité d'un produit ou d'une part, d'un système d'organisation d'autre part, à un référentiel donné (normes ou spécification)”*. Elle atteste l'observation volontaire de règles du jeu non obligatoires ; rappelons que nous nous trouvons ici dans le cadre de l'étude du système français. La certification peut donner droit au bénéfice d'une marque collective dite *“marque de certification”*. Toutefois, toute marque collective n'est pas nécessairement liée à un système de certification ².

En règle générale, la procédure de certification requiert l'intervention d'un organisme tiers dit *“organisme certificateur”* qui délivre un certificat et est appelé *“tierce partie”*. Toutefois, dans son rapport, M. CREYSSEL signale qu'il existe encore des certifications de seconde partie données, par exemple, par un acheteur à son fournisseur.

Le système français de certification des produits a été construit en trois étapes. En 1960, c'est pour le système agro-alimentaire qu'a été construit le premier système de certification : les labels agricoles. Puis la loi Scrivener du 11 janvier 1978 a créé une **certification de qualification des produits industriels**. Elle atteste qu'un produit industriel, un produit agricole non alimentaire transformé ou un équipement, commercialisé en France présente des caractéristiques spécifiques. Bien entendu, cette délimitation écarte les produits de l'aquaculture, puisque la loi exclut tous les produits alimentaires et tous les produits agricoles non alimentaires non transformés (alevins, œufs, reproducteurs par exemple).

Enfin, la loi du 30 décembre 1988, tout en modifiant le système des labels, a introduit un système de certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Les labels agricoles

Les labels agricoles ont été créés par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, modifiée par la loi du 30 décembre 1988, article 63-I et codifiée au Code de la consommation tel qu'adopté par la loi n° 93-949 du 26 juillet 1993 ³. Aux termes de l'article L. 115-22 du Code de la consommation, *«les labels agricoles sont des marques collectives attestant qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé possède un ensemble distinct de qualités et caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité. Ce produit doit se distinguer des produits similaires de l'espèce habituellement commercialisée par ses conditions particulières de production, de fabrication et, le cas échéant, par son origine»*. À partir de ce texte, deux types de label doivent être distingués : le label rouge ou national d'une part, le label régional d'autre part.

2 V. art. 30 de la loi n° 91-7 du 4 janvier 1991 relative aux marques de fabrique, de commerce ou de service

3 JO, 27 juillet 1993, p. 10538.

S'agissant du "label national", la démarche à suivre est la suivante :

- Constituer un organisme certificateur indépendant, impartial, efficace ⁴,
- Établir un règlement technique. Aux termes de l'article 7 du décret précité, le règlement comprend :
 - l'indication précise du produit et la zone de production et de transformation,
 - le signe distinctif choisi par le label,
 - une notice technique définissant les caractères spécifiques du produit, c'est-à-dire les "plus qualitatifs",
 - un exposé des contrôles, avec un barème des sanctions, etc.
- Le dossier est présenté à la "section des labels" de la commission nationale des labels et de la certification de conformité.
- À la suite de cet avis, le label agricole est homologué par arrêté ministériel ⁵, et cette homologation peut être accordée à titre provisoire.

Le **label régional** bénéficie aux "produits traditionnels d'une région ou spécifiques à cette région susceptibles de bénéficier du label". Pour le reste, à quelques détails près, la procédure est à peu près identique, mais après homologation du label régional ⁶, chacun des produits de la liste prévue à l'article 8 fait l'objet d'un règlement technique.

Les textes prévoient encore ⁷ qu'une même entreprise ne peut utiliser pour un même produit à la fois un label national et un label régional.

La certification de conformité

La certification de conformité des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires non transformés existe dans notre droit depuis la loi d'adaptation agricole du 30 décembre 1988, texte aujourd'hui codifié à l'article L.115-23 du Code de la consommation.

Aux termes de ce texte, «*la certification atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant selon le cas, sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement*».

Selon le rapport Creyssel, le texte ouvre, à côté des labels agricoles qui ne visent que des produits de qualité supérieure, une possibilité nouvelle de certification pour des produits conformes à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées. Comme le label, le certificat de conformité est délivré par des organismes agréés, indépendants du producteur, du fabricant, du vendeur ou de l'importateur. Toutefois, un certain nombre de caractères spécifiques sont à noter. Le système mis en place est plus souple :

- pas d'homologation obligatoire des référentiels,

4 Déc. n° 83-507 du 17 juin 1983, art. 2 - Code rural, Litec, p. 1719.

5 Art. 5 du décret n° 83-507 précité.

6 Art. 9 du décret.

7 Art. 14 du décret.

AQUACULTURE, PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET SIGNES DE QUALITÉ

- pas d'obligation de recours aux normes et possibilité d'utiliser des spécifications de type normatif (c'est un référentiel technique précisant les caractéristiques spécifiques du produit),
- recours facultatif à un logo de marque collective.

• **Différence avec la certification d'assurance-qualité** : *«L'assurance-qualité est l'ensemble des actions préétablies et systématiques visant à donner à des acheteurs l'assurance en ce qu'une entreprise fournisseuse de produits ou de services a la capacité de satisfaire de façon régulière aux exigences données relatives à la qualité»,* exigences qui doivent permettre de répondre aux besoins exprimés (satisfaction/services) et implicites (sûreté, santé) des consommateurs.

Normes de la série ISO 9000 - EN 29000.

En France, le certificat est délivré par l'AFAQ⁸, et il en existe une quarantaine en agro-alimentaire.

La certification d'assurance-qualité ne vise en aucun cas à attester que les **produits** des entreprises certifiées sont conformes à une norme définissant des spécifications, mais qu'une entreprise respecte un certain nombre de règles (normes de la série ISO 9000 - EN 29000) et de procédures. Néanmoins, certification d'assurance-qualité et certification de conformité-produit ne sont pas sans relation. Il s'agit d'**outils alternatifs** -l'entreprise choisit le type de certificat qui répond le mieux à ses besoins - mais **complémentaires** -une entreprise certifiée qui voudrait valoriser cette artification auprès du consommateur final devrait pouvoir certifier ses produits sans trop de difficultés-.

L'appellation montagne

Aux termes des articles 33 et suivants de la loi n° 85-30 du 9 janvier 1985, *«Les produits des zones de montagne, autres que les vins, qui font l'objet d'une appellation d'origine, d'un label ou de toute autre certification de qualité peuvent en outre bénéficier d'une "appellation montagne"».*

L'indication de provenance "montagne" et les références géographiques spécifiques aux zones de montagne au sens de la présente loi, telles que les noms de massifs, sommet, vallée, commune ou département, sont protégés».

Il existe un exemple pour des truites qui peuvent donc être commercialisées sous la dénomination "truite de montagne".

Les AOC

L'exemple de la montagne montre bien la différence entre l'indication de provenance et un système plus contraignant. La loi du 26 mars 1930 a défini l'indication de provenance de manière claire : *«La provenance dont l'indication est protégée consiste dans tout lieu quelconque, géographiquement déterminé et réellement dénommé. Il peut s'agir d'un pays, d'une province, d'une ville, d'un village ou d'un lieu-dit».*

⁸ Association Française pour l'Assurance Qualité.

Au contraire, constitue une appellation d'origine, au sens de l'article L.115-1 du Code de la consommation "*La dénomination d'un pays ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est origine et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains*".

L'AOC n'est pas en principe située au sommet d'une hiérarchie de signes de qualité, mais se situerait plutôt "ailleurs", affirmant la forte spécificité d'un produit traditionnel. L'article L 115-1 du Code de la Consommation fait ainsi du savoir-faire ancestral du producteur un critère d'attribution de ce signe distinctif.

A de nombreux égards, cette exigence contrarierait la démarche de certains aquaculteurs d'eau douce qui souhaiteraient différencier leur produit par l'attribution d'une appellation d'origine contrôlée. Existe-t'il une tradition renommée d'élevage de certains poissons en eau douce selon des modes traditionnels? Les seuls exemples qui viennent à l'idée sont relatifs à certaines huîtres ou coquillages, mais non à des produits de l'eau douce. On peut le regretter : le contrôle des milieux de production et en particulier de l'eau, imposé par la mise en oeuvre des dispositions légales, contribuerait directement à l'élaboration d'un cahier des charges environnemental fort contraignant, dont les sujétions seraient pour une fois compensées par l'augmentation du prix du produit: La protection de l'environnement récompensée par le marché, telle est la voie tracée aujourd'hui par un ensemble de textes européens.

LES SIGNES DE QUALITÉ DU DROIT EUROPÉEN

Le système français s'est longtemps opposé à celui des pays du Nord, protecteur d'une qualité standardisée, révélatrice d'une absence de défauts et de la conformité à des normes sanitaires, hygiéniques et de présentation. L'Europe, depuis peu, a offert à son industrie alimentaire les instruments d'une reconnaissance plus conforme à notre tradition. Ce sont les textes du 14 juillet 1992 qui ont créé les Appellation d'Origine Protégée (AOP), les Indications d'Origine Protégée (IGP) et les Attestations de Spécificité.

Les AOP et les IGP

Les autorités communautaires ont depuis 1988 considéré que la défense des produits de qualité était une des voies de protection des zones rurales. Dans une communication sur l'avenir du monde rural, une évolution était ainsi tracée, qui devait aboutir le 14 juillet 1992 - clin d'oeil de la Commission au moment où paraissait un texte d'inspiration Française- au règlement n° 2081/92 du Conseil⁹.

Il s'applique à tous les produits visés à l'annexe II du Traité de Rome ainsi qu'aux bières, eaux minérales naturelles et eaux de source, boissons à base d'extrait de plante, produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie ainsi qu'aux gommes et résines naturelles. Les produits viti-

9 J O C E N° L 208/, 24 juillet 1992, p. 1

vinicoles et boissons spiritueuses sont expressément exclus car ils sont soumis à des règlements spécifiques. Les objectifs du texte sont la diversification de la production agricole, la promotion de produits présentant certaines caractéristiques et l'amélioration du revenu des agriculteurs. Afin d'atteindre ces buts, le règlement distingue clairement deux types de signe de qualité liés à l'origine. Les appellations d'origine protégées sont, aux termes de l'article 2-2-a du Règlement *"le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée"*. Ce texte s'inspire du droit Français, le décalque même au point qu'aucune difficulté d'harmonisation de notre droit national des AOC n'est à craindre.

L'affirmation sera moins nette à propos des indications géographiques protégées, les IGP. L'article 2-2-b du règlement les définit comme *"le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée"*. On le constate, le lien au terroir est plus distendu, puisqu'à l'inverse d'un produit AOP, toutes les composantes d'un produit IGP peuvent ne pas être transformées et élaborées dans l'aire d'origine. En son état actuel, notre droit positif Français n'offre pas d'homologue, mais il semble que cette catégorie des IGP accueillera, après modification législative, les labels et certifications de conformité comportant mention d'origine géographique¹⁰. Par exemple, il semble que le saumon d'Ecosse, qui bénéficiait déjà d'un label rouge en droit Français, pourrait légitimement postuler pour une indication géographique protégée.

Le règlement européen impose que tout produit bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP soit conforme à un cahier des charges (article 4). Ce cahier des charges doit contenir un certain nombre d'éléments au rang desquels le législateur communautaire a placé *"les éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique"* ainsi que la *"description de la méthode d'obtention du produit et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes"*. En principe, seul un groupement est habilité à introduire une demande d'enregistrement.

L'ensemble des dispositions du règlement précité prouve, s'il en était besoin, que la Communauté Européenne a voulu distinguer la simple mention d'origine ou de provenance des produits et l'utilisation d'une référence territoriale garantie par une AOP ou une IGP. L'origine géographique d'un produit agricole ou alimentaire est ainsi protégée par deux régimes distincts. D'une part, une

10 Note de l'auteur : Ce rapport a été prononcé en octobre 1993, alors que la réforme annoncée a fait l'objet de la loi du 3 janvier 1994 (JORF 4 janvier).

protection minimale est assurée par les textes réprimant la tromperie sur l'origine, qui formaient l'article 1er de la loi de 1905, aujourd'hui codifié à l'article L 213 - 1 du Code de la Consommation. Déjà aujourd'hui, commettrait cette tromperie le poissonnier vendant comme truite Bretonne une truite élevée dans les Landes ou vice-versa. D'autre part, une protection forte, étendue à l'ensemble de l'Union Européenne, est assurée à quiconque bénéficierait d'une AOP ou d'une IGP truite de Bretagne ou des Landes. Pour bénéficier du droit d'utiliser ce signe de qualité, le producteur devra se soumettre à l'ensemble des lourdes dispositions prévues au règlement N° 2081/92. Inversement, si une Appellation d'origine ou une indication géographique "truite de Bretagne" est un jour protégée, nul producteur ne pourra plus utiliser cette mention simplement pour informer le consommateur de l'origine géographique de son poisson. L'appellation ou l'indication sera le monopole des producteurs qui se sont volontairement soumis au cahier des charges et plus largement à l'ensemble des obligations prévues au règlement 2081/92. Imaginerait-on la vente de vin sous l'étiquette "Saint-Emilion", produit sur la commune de Saint-Emilion, mais en dehors des règles imposées par les textes établissant l'AOC "Saint-Emilion"?

Il n'est pas utile d'entrer dans les détails de la réglementation Européenne. A priori, les AOP semblent difficiles pour les produits de la pisciculture d'eau douce, auxquels l'IGP conviendrait mieux; Q'en est-il de l'attestation de spécificité?

Les attestations de spécificité

Le législateur communautaire n'a pas seulement voulu protéger les signes de qualité liés à l'indication de la provenance géographique des produits. En créant les attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires, le règlement N° 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992¹¹ cherche à promouvoir les produits agricoles ou les denrées alimentaires qui "se distinguent clairement d'autres denrées ou produits similaires par des caractéristiques qui leur sont propres" (art. 2, p. 49). Il s'agirait donc de protéger une recette, un savoir-faire, source de différenciation de produits. Par exemple, il serait imaginable que les "rillettes de saumon ou de truites" bénéficient d'une attestation de spécificité. L'article 4 du règlement précise le sens de cette "spécificité": "*un produit doit, soit être produit à partir des matières premières traditionnelles, soit présenter une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation qui relève du type de production et/ou de transformation traditionnel. Ne peut être enregistré un produit agricole ou une denrée alimentaire dont la spécificité réside dans la provenance géographique (ou) résulte uniquement de l'application d'une innovation technologique*". Comme pour les AOP et les IGP, la reconnaissance d'une attestation de spécificité impose l'agrément préalable d'un cahier des charges que tout producteur devra respecter. En particulier, ce cahier des charges doit mentionner "les éléments permettant d'évaluer le caractère traditionnel" du produit ou de son mode d'élaboration.

11 J O C E N° L 208, 24 juillet 1992, p. 9. juillet

L'attestation de spécificité peut-elle caractériser des produits élaborés dans des conditions particulières de forte protection de l'environnement ? Par exemple, pourrait-on imaginer de protéger ainsi une "truite de torrent?". Il faudrait aux promoteurs de ce produit commencer par établir un cahier des charges définissant le torrent et éventuellement les modes d'élevage destinés à garantir le respect des qualités traditionnelles attribuées par le consommateur au poisson de torrent. Il serait en revanche impossible d'obtenir une attestation de spécificité pour un poisson élevé par un pisciculteur auquel serait imposée uniquement l'obligation de respecter les règles générales de rejet ou de protection de l'environnement. L'article 2.1 du règlement prévoit en effet que "*la spécificité ne peut se limiter à une composition qualitative ou quantitative ou à un mode de production définis par une réglementation communautaire ou nationale....*". L'attestation de spécificité ne peut donc simplement authentifier qu'un produit a été élaboré conformément à la loi et aux règlements. Pour l'instant, ce signe de qualité paraît surtout adapté à des produits transformés, mais pourrait être étendu à des animaux et en particulier des poissons élevés dans des conditions traditionnelles et non localisées, propres à permettre une nette distinction des produits similaires courants.

Les perspectives communautaires en matière de gestion et d'audit environnementaux

On serait incomplet si l'on ne signalait un règlement n° 1836/93 permettant l'adhésion volontaire des entreprises du secteur industriel à un système communautaire de gestion et d'audit environnementaux¹².

Les objectifs du système sont étroitement liés au programme "vers une croissance durable" approuvé en février 1993 par le Conseil, qui souligne le rôle et la responsabilité des entreprises dans "le raffermissement de l'économie (et) la protection de l'environnement". L'une des voies réside dans le "management environnemental, c'est à dire une conduite environnementale qui dépasse le simple respect des prescriptions réglementaires" pour atteindre "une amélioration constante et raisonnable des résultats sur le plan de l'environnement".

Les moyens proposés sont outre la mise en oeuvre par les entreprises de dispositifs de protection de l'environnement, l'évaluation des performances de ces dispositifs et l'information du public sur la performance environnementale.

Sans développer outre mesure, il convient de noter que cette démarche, largement fondée sur les audits environnementaux, est surtout destinée aux activités industrielles, mais peut aussi englober le recyclage, le traitement, la destruction ou l'élimination des déchets liquides ou solides (article 2-i).

12 A. Soroste, *Gestion et audit environnementaux : propositions communautaires*, Option Qualité, N° 108, juil. 1993 p. 2; Règlement (CEE) N° 1836/93 du Conseil du 29 juin 1993, JOCE N° L 168, 10 juillet 1993, p. 1.

Pour les sites bénéficiant des mesures prévues au règlement, les entreprises pourront utiliser un logo sur leurs "déclarations environnementales", sur les brochures, rapports, documents d'information, sur le papier à lettres commercial et sur les documents publicitaires ne mentionnant pas un produit particulier. Le logo ne peut pas être utilisé pour la publicité des produits ou sur les produits ou leur emballage.

A priori, la démarche paraît étrangère au domaine de la pisciculture. Elle indique toutefois l'une des pistes de développement d'une autre approche de la protection de l'environnement par des entreprises.

CONCLUSION

Au moment de conclure, l'hésitation est permise tant qu'elle exprime la prudence et ne révèle pas l'indécision. A la question posée : "quels signes de qualité pour les produits de l'aquaculture", il sera répondu par une autre question, extérieure au champ du droit : "des signes de qualité, pour que faire?". On aura pu voir que probablement les instruments juridiques actuels ne sont pas faits pour informer le consommateur des conditions particulières de haute protection de l'environnement dans lesquelles un produit piscicole a été élaboré. Indirectement, l'attestation de spécificité ou dans certains cas particuliers l'indication géographique protégée pourrait toutefois être parfois utilisées à cette fin. Sauf exceptions, les signes de qualité ne fournissent pas un moyen qui serait immédiatement à portée de la main des pisciculteurs soucieux de favoriser des efforts très importants de défense de l'environnement. En revanche, la mise en place de cahiers des charges imposés par la reconnaissance des deux signes de qualité précédemment mentionnés peut fournir l'occasion d'une réelle organisation de la filière, d'une lutte collective contre la banalisation des produits de la pisciculture jusqu'au consommateur final. Ainsi conçue, la recherche de signes de qualité adéquats pour les produits de la pisciculture d'eau douce peut amorcer une segmentation concertée d'un marché en vue d'un "développement durable" du secteur piscicole.