

## *PRESENTATION DE LA DEMARCHE DE*



### *Seafood Champion 2009*



© OSO MADAGASCAR

#### ***Une gestion responsable des ressources naturelles***

Depuis son origine, OSO a construit son développement et sa croissance sur une Gestion Responsable des ressources crevettières de Madagascar.

Grâce à son engagement dans l'aquaculture de Gambas certifiée selon les règles de l'Agriculture Biologique, OSO participe activement à la gestion durable des ressources naturelles, tout en protégeant l'environnement des impacts négatifs que peut avoir une exploitation aquacole. Les hommes et les femmes d'OSO oeuvrent quotidiennement en faveur de cette gestion responsable. Ils s'appuient sur des protocoles de production rigoureux, des laboratoires de contrôles modernes, et sur des audits réalisés par des organismes indépendants.

#### ***OSO : Une Exploitation Raisonnée et Responsable***

OSO est totalement engagée au sein du groupement professionnel GAPCM (Groupement des Aquaculteurs et Pêcheurs de Crevettes de Madagascar), qui oeuvre conjointement avec le Gouvernement de Madagascar et les bailleurs de fonds internationaux à faire de Madagascar un exemple réussi de bonne gestion de la ressource crevettière dans le monde. En parallèle, OSO est mobilisée aux côtés

d'ONG comme le WWF ou l'ANGAP (Agence de Protection des Parcs Nationaux de Madagascar) afin de promouvoir une aquaculture responsable, la protection des littoraux et des zones de mangroves. OSO a formalisé des partenariats dynamiques avec des centres de recherche fondamentale tels que l'IFREMER ou le CEVPM (Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer). Ces partenariats visent à faire progresser l'entreprise et toute la filière en matière de TED (*Turtle Exclusion Device*), de technologie de chalutage à faible impact environnemental (Polyfoils OSO), de BRD (*By-Catch Reduction Device*) pour la réduction des captures annexes, et enfin la recherche sur les substituts naturels aux anti-oxydants classiques pour prévenir la mélanose sur les carapaces des Gambas.

### **Pionnier mondial de la Gambas BIO de Madagascar**

OSO est la première entreprise au monde à avoir été certifiée dans le cadre de la réglementation nationale française régissant l'Agriculture Biologique. Cette certification officielle permet à OSO de commercialiser ses Gambas BIO dans l'ensemble des pays de l'Union européenne (Réglementation Union européenne n°834/2007). La totalité du cycle d'élevage d'OSO est contrôlée conformément à la réglementation AB. L'écloserie (d'une capacité de 120 millions post-larves par an), la ferme (425 ha de bassins de 10 ha chacun implantés dans un domaine foncier de 3 500 ha en pleine propriété), l'usine de conditionnement (d'une capacité de 15 tonnes par jour), et les unités de cuisson en Europe sont intégralement soumises aux standards officiels de l'Agriculture Biologique. Ces règles strictes sont la garantie d'une Gambas BIO d'exception, dont la production annuelle est par ailleurs limitée à environ 2 000 tonnes par an.

Le label AB assure qu'aucun pesticide, aucune hormone de croissance, aucun fertilisant chimique n'est venu altérer les qualités naturelles de la Gambas de Madagascar. Au-delà de ce label, dans le cadre de sa démarche ETI (Ethical Trading Initiative), OSO garantit que tout son cycle de production contribue positivement à l'intégration sociale des populations malgaches, ainsi qu'aux grands équilibres environnementaux de la région du parc national des Tsingy de l'Ankarana, au pied duquel la ferme BIO a été implantée.

OSO a construit ses bassins sur d'immenses étendues d'argile vierges, alimentées par les eaux pures de l'océan Indien ; la densité d'élevage est toujours la plus basse possible, soit en moyenne 8 Gambas par m<sup>2</sup>. La très faible densité d'élevage est un élément fondamental de la certification AB.

OSO fait le choix de nourrir ses Gambas avec des aliments d'origine marine et végétale, eux-mêmes certifiés AB, garantis « sans OGM ». Au terme de la phase d'élevage, d'environ 6 mois, les Gambas BIO sont transférées, de la plateforme de pêche au bord du bassin jusqu'à l'unité de conditionnement, dans un délai maximum de 30 minutes à une température inférieure à 5°C : c'est la garantie de fraîcheur et de qualité gastronomique.

L'ensemble de ces étapes fait l'objet d'audits réguliers de la part d'autorités officielles et d'organismes de contrôle indépendants.

OSO - [www.madagascar-gambas.com](http://www.madagascar-gambas.com)