

Groupe de travail 3 : Questions sanitaires et de contrôle dans l'UE, règles relatives à la protection des consommateurs

Projet de compte-rendu

Mardi 30 mars 2021

09h30-13h00 CET

Réunion Zoom en ligne

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

Adoption de l'ordre du jour et du compte-rendu de la réunion précédente (27/01/21): adoptés

Cliquer [ici](#) pour accéder à la présentation du Président.

Le Président parcourt l'état d'avancement des points d'action de la dernière réunion.

- Information des consommateurs sur les denrées alimentaires:
 - Le Président et le Secrétariat vont rédiger un projet d'avis basé sur les réponses au questionnaire envoyé par le Secrétariat et l'avis adopté précédemment
 - Le projet d'avis sera examiné via procédure écrite d'urgence
 - Avis adopté le 23 février 2021
- Allégations volontaires de durabilité des produits de la mer:
 - Les membres disposent d'une semaine pour proposer des questions supplémentaires à inclure au questionnaire
 - La nouvelle version du questionnaire sera à nouveau envoyée pour une période de deux semaines
 - Le Secrétariat compilera les réponses et rédigera des propositions
 - Réunion consacrée à ce sujet prévue en mars
 - Possibilité de soumettre des questions supplémentaires: 3 - 11 février 2021
 - Questionnaire du Secrétariat (2ème version): 22 février - 9 mars 2021
 - Point à l'ordre du jour sur les résultats du questionnaire et suggestions de formulation
- Matériaux en contact avec des denrées alimentaires :
 - Le Président et le Secrétariat rédigeront un projet d'avis basé sur les contributions envoyées par FEDEPESCA et l'AIPCE-CEP
 - Le projet d'avis sera examiné via procédure écrite d'urgence
 - Avis adopté le 17 février 2021
- Imitations de produits de la mer d'origine végétale:
 - Paulien Prent (Visfederatie) rédigera la première mouture
 - Projet d'avis à examiner lors d'une prochaine réunion



- Projet d'avis envoyé le 15 mars 2021
- Point prévu à l'ordre du jour pour examen de la proposition

Allégations volontaires de durabilité des produits de la mer

- **Présentation des résultats au questionnaire (2ème version) du Secrétariat**

Le Président rappelle que le Secrétariat a envoyé un compte-rendu des réponses au questionnaire en amont de la réunion. Un résumé des réponses est également disponible dans le fichier PowerPoint. Le Président propose de procéder à l'examen des recommandations du projet de texte, puis de passer à la partie centrale du document.

- **Examen des suggestions rédactionnelles**

Linnéa Engström (MSC) suggère d'inclure une formulation afin de confirmer qu'il convient de combattre la prolifération d'allégations environnementales non justifiées (invérifiables, non fiables). La prolifération de labels environnementaux n'est pas le problème, la question est leur fiabilité. Pour un grand nombre de catégories de produits, les logos de durabilité utilisés sont associés à différentes externalités du produit, censées être les principaux éléments de durabilité lors de la phase de production/ extraction du cycle de vie du produit. La meilleure façon de lutter contre des labels non fiables serait d'introduire des exigences minimales obligatoires pour les allégations écologiques, en lien avec l'initiative lancée par la DG JUST.

Le Président estime qu'il serait plus adéquat d'inclure la suggestion dans la partie principale du document.

Le Secrétaire général souligne que le projet de recommandation f) mentionne l'utilité des prescriptions minimales dans le but d'intégrer la réponse de MSC au questionnaire, même si l'initiative de la DG JUST n'est pas mentionnée. On pourrait éventuellement ajouter la référence à l'initiative.

Emiel Brouckaert (EAPO), concernant la proposition de recommandation c), suggère de retirer la référence aux « manquements de la Politique commune de la pêche ». Les succès et les échecs n'ont pas été démontrés. Le texte devrait uniquement mentionner une plus grande sensibilisation à ladite politique.

Christine Absil (Good Fish Foundation) est d'accord avec la suggestion précédente.

Linnéa Engström (MSC) suggère d'inclure une formulation qui expliquerait que des labels indépendants, crédibles et robustes, sont une façon légitime de justifier les allégations écologiques



et font office de complément à la politique européenne, tout en reconnaissant et en récompensant les meilleurs élèves.

Le Président estime que la formulation suggérée serait plus pertinente dans la partie centrale du document, plutôt que dans les recommandations.

Le Secrétaire général suggère de l'inclure au point 6 « Crédibilité, accessibilité et amélioration continue » ou 8 « Rôle des initiatives privées et publiques ».

Linnéa Engström (MSC) précise que la formulation proposée est essentiellement une déclaration, mais que MSC aimerait qu'elle soit incluse.

Emiel Brouckaert (EAPO) estime que le texte principal est assez long et qu'il serait donc préférable de se concentrer sur les recommandations et d'essayer de raccourcir la partie centrale.

Le Président est d'accord avec l'intervention précédente, mais propose d'examiner les différentes options une fois que le groupe commencera à analyser la partie centrale. La formulation proposée pourrait être insérée au point 8.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) est d'accord avec l'EAPO, elle estime que l'avis de devrait pas être trop long, mais ajoute que le point mentionné par MSC est très important. Les labels indépendants sont une façon légitime de justifier les allégations écologiques et permettent de récompenser les meilleurs élèves. Si les membres ne sont pas d'accord pour l'inclure dans la partie centrale du document, on pourrait l'insérer dans les recommandations.

Le Président demande aux membres s'ils sont d'accord avec l'insertion d'une nouvelle recommandation afin de refléter l'intervention de MSC.

Christine Absil (Good Fish Foundation) indique que certains membres ont des doutes par rapport à l'expression « les meilleurs élèves ». Il conviendrait d'utiliser une autre formulation.

Patrick Murphy (IS&WFPO) estime que le projet de texte est trop général, et a des doutes quant à la façon dont les meilleurs élèves pourraient être récompensés et si les récompenser devrait être une obligation. L'expression « meilleur élève » est plutôt floue.

Le Secrétaire général suggère d'inclure la nouvelle recommandation suivante: « Tenir compte du rôle des labels indépendants, crédibles et fiables, qui peuvent constituer une justification légitime des allégations écologiques et faire office de complément de la politique européenne ».

Emiel Brouckaert (EAPO) suggère la formulation « peut être une façon légitime ».



Pierre Commère (ADEPALE) suggère “utile” au lieu de “légitime”.

Patrick Murphy (IS&WFPO) suggère « pourrait constituer » au lieu de « peuvent constituer ».

Christine Absil (Good Fish Foundation) indique qu’elle préfère « peuvent », étant donné que les labels indépendants ont fait leurs preuves, même s’ils ne constituent pas la seule option.

Katarina Sipic (AIPCE-CEP) suggère la recommandation f) suivante: « Être attentif à l’augmentation du nombre d’allégations de durabilité et des programmes de certification », au lieu de « Prendre des mesures pour faire face à ».

Le Président demande à MSC si la proposition de recommandation g), qui dit « Explorer l’utilité potentielle de prescriptions minimales pour les allégations de durabilité volontaires et les programmes de certification, que ce soit à travers la législation de l’UE ou les normes européennes ou internationales » reflète correctement son commentaire.

Linnéa Engström (MSC) est d’accord avec la recommandation.

Patrick Murphy (IS&WFPO), concernant la recommandation j), suggère « avantages économiques et environnementaux », au lieu d’ « impacts ».

Pierre Commère (ADEPALE), concernant la mise en page des recommandations, suggère de placer les recommandations portant sur des études les unes à côté des autres.

Emiel Brouckaert (EAPO), en ce qui concerne la recommandation k), estime que la définition des « initiatives mondiales multipartites » n’est pas claire.

Le Secrétaire général donne l’exemple de la *Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI)*.

Emiel Brouckaert (EAPO) suggère de retirer la référence à « prendre part à des initiatives multipartites » et de garder le reste du projet de recommandation.

Patrick Murphy (IS&WFPO) se demande qui seraient les bénéficiaires de cette collaboration, et avec qui est-ce qu’il faudrait chercher à harmoniser et à collaborer: les fournisseurs, les nouveaux entrants sur le marché de l’UE, etc.

Le Secrétaire général explique que, lors de la rédaction de la recommandation, le but était de souligner l’existence de grandes initiatives multi-acteurs comme la GSSI, qui réalisent un travail non législatif afin de favoriser l’harmonisation et la coordination entre les systèmes de certification. Par conséquent, la Commission devrait travailler avec ces initiatives, ou du moins suivre leurs travaux.



Emiel Brouckaert (EAPO) n'est pas d'accord avec la mention de la GSSI. L'EAPO soutient le principe de systèmes crédibles, collaboratifs et transparents sur l'ensemble de la chaîne de valeur, ainsi qu'une meilleure harmonisation et coordination des systèmes.

Guus Pastoor (Visfederatie) souligne que l'idée initiale était de dire que ces initiatives actuelles ont permis un certain nombre d'avancées, et que la Commission devrait en tenir compte afin d'éviter d'éventuels conflits.

Quentin Marchais (ClientEarth) précise que si l'on retire la référence aux « initiatives mondiales multipartites », la phrase perd son but initial.

Le Secrétaire général suggère de reformuler en disant: « promouvoir la mise au point de systèmes de durabilité crédibles, collaboratifs et transparents tout au long de la chaîne d'approvisionnement et favoriser l'harmonisation et la coordination entre ces systèmes, tout en encourageant la participation des parties prenantes, y compris à travers des initiatives multipartites globales, publiques et privées, comme celles de la FAO et de la GSSI ».

Jean-Marie Robert (Les Pêcheurs de Bretagne) est favorable à la mention de la recherche de durabilité socio-économique dans les structures des allégations volontaires de durabilité et les programmes de certification, en soulignant l'importance de ce pilier pour les producteurs.

Christine Absil (Good Fish Foundation) souligne que ce sont les programmes eux-mêmes qui décident d'inclure ou non certains critères et de se concentrer ou non sur la durabilité socio-économique.

Emiel Brouckaert (EAPO) est d'avis qu'il faudrait maintenir la mention des trois piliers de la durabilité.

Le Président est d'accord avec l'intervention précédente, et ajoute que de nombreuses réponses au questionnaire soulignaient l'importance de la durabilité socio-économique.

Patrick Murphy (IS&WFPO) est également d'accord, il convient de mentionner les trois piliers de la durabilité.

Christine Absil (Good Fish Foundation) souligne que ce n'est pas au MAC de décider si le concept de « durabilité » d'un programme de certification doit couvrir les trois piliers. Les programmes de certification sont volontaires. La Commission peut vérifier si un programme est clair, ainsi que ses priorités. Tant que le programme est transparent et que la priorité est clairement définie, il n'y a aucun problème. Par exemple, la certification MSC fait explicitement référence à la durabilité environnementale, tout en reconnaissant qu'il y a d'autres aspects de la durabilité pour lesquels ils ne sont pas experts. Par conséquent, ce n'est pas au MAC de demander à la Commission d'imposer certains aspects aux programmes existants.



Quentin Marchais (ClientEarth) est d'accord avec l'intervention précédente. Les volets socio-économiques sont importants, mais c'est à l'acheteur qui a recours à un programme de certification de choisir. Il souligne que la recommandation e) sur la sensibilisation des consommateurs fait déjà référence à la durabilité socio-économique.

Jean-Marie Robert (Les Pêcheurs de Bretagne) souligne que ce point porte sur la diffusion de l'information. La durabilité socio-économique est indispensable pour les pêcheurs européens. Il peut y avoir des pêcheries certifiées dont les méthodes sont proches de l'esclavage moderne. Il est indispensable d'analyser les questions liées aux conditions de travail. La sensibilisation aux questions socio-économiques doit être une priorité. La première motivation des parties prenantes qui ont recours aux labels est le pilier environnemental, mais les piliers sociaux et économiques sont tout aussi importants.

Patrick Murphy (IS&WFPO) souligne que les aspects socio-économiques font partie intégrante des pêcheries. Le MAC devrait inclure les personnes qui travaillent dans le secteur, afin de s'assurer qu'elles font partie d'un système durable.

Christine Absil (Good Fish Foundation) est d'accord, les aspects socio-économiques sont importants, mais ce n'est pas au MAC de définir les spécificités des programmes. Elle est satisfaite du fonctionnement des programmes de certification de durabilité existants.

Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) n'est pas d'accord avec l'intervention précédente. Il est nécessaire de tenir compte de la provenance des produits. Ils peuvent potentiellement venir de navires dont les pratiques sont proches de l'esclavage. La durabilité socio-économique est essentielle. Il faudrait aussi définir des critères extrêmement clairs afin de préciser ce que couvre la durabilité socio-économique.

Christine Absil (Good Fish Foundation) est d'accord sur le fait que les produits importés posent une série de problèmes. Il convient d'examiner les préoccupations socio-économiques, mais sans pour autant affaiblir les programmes de certification actuels. Autrement, le consommateur ne saura pas sur quoi porte le label.

Le Président estime que la durabilité porte sur les trois piliers, et que le mot « durable » devrait par conséquent tous les refléter.

Christine Absil (Good Fish Foundation) pense donc qu'il conviendrait d'encourager le développement de nouveaux labels de pêche portant sur les aspects socio-économiques. Ce n'est pas aux labels environnementaux existants de le faire. Par exemple, le label « Fair Trade Europe » devrait également couvrir les produits de la pêche.



Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) explique qu'il n'est pas possible d'inclure toutes les informations sur les labels, mais il est possible d'inclure des informations supplémentaires à l'aide de codes QR. Les aspects socio-économiques sont essentiels et il faut les inclure.

Patrick Murphy (IS&WFPO) estime que, souvent, les aspects socio-économiques ne sont pas couverts, ce serait donc une occasion pour le MAC de modifier la tendance.

Christine Absil (Good Fish Foundation) explique que le MAC devrait faire en sorte que les programmes de certification socio-économique actuels incluent les produits de la pêche.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) souligne que cette discussion découle de l'évolution du sens de la « durabilité » au fil des années. Les pêcheurs n'ont pas toujours les ressources suffisantes pour satisfaire certaines exigences. Certains acteurs retrouvent exclus. La durabilité n'est pas uniquement environnementale. Il est important de reconnaître que les opérateurs essaient de faire leur travail en respectant les normes et la législation en vigueur.

Quentin Marchais (ClientEarth) souligne que tout le monde est d'accord pour dire que le volet socio-économique est essentiel. Le désaccord provient de l'inclusion de ce pilier dans les labels environnementaux, étant donné qu'ils ne disposent pas de l'expérience nécessaire.

Emiel Brouckaert (EAPO) précise que le terme « durable » devrait couvrir les trois piliers.

Christine Absil (Good Foundation) rappelle qu'il est important de ne pas induire le consommateur en erreur. Si les labels indiquent précisément ce à quoi ils font référence, c'est suffisant. Il n'y a pas de définition précise de la durabilité.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) souligne que le MAC aura d'autres occasions de contribuer aux objectifs et à la définition de la durabilité, étant donné que la Commission va poursuivre ses travaux sur la question dans le cadre de la stratégie De la ferme à la table.

Le Groupe de travail s'accorde sur les recommandations amendées, en incluant une référence à l'importance des trois piliers de la durabilité dans le projet de recommandation e) et une recommandation supplémentaire sur le nombre insuffisant de programmes de certification spécialisés dans la durabilité socio-économique des produits de la pêche et de l'aquaculture. Le Groupe de travail convient de reformuler la recommandation f) sur la spécialisation des programmes de certification, afin de la rendre plus claire et faire en sorte qu'elle représente un plus large consensus.



Imitations de produits de la mer d'origine végétale

- **Présentation d'un projet d'avis par Paulien Prent, Visfederatie**

Paulien Prent (Visfederatie) explique que le projet concerne l'étiquetage des imitations de produits de la mer d'origine végétale. La première partie du document présente le contexte, explique le problème et la présence croissante de produits d'origine végétale sur le marché. Or, l'étiquetage de ces produits peut prêter à confusion et induire les consommateurs en erreur. La deuxième partie décrit le cadre légal, y compris la législation applicable aux produits de la mer et la législation applicable à toutes les denrées alimentaires, décrit l'absence de législation relative à l'étiquetage des imitations de produits de la mer d'origine végétale, les différences entre l'étiquetage des produits de la pêche non transformés et des autres denrées alimentaires et mentionne également exemples de pratiques ambiguës d'étiquetage. L'étiquetage de la viande n'est pas mentionné dans le projet d'avis car des procédures judiciaires ont récemment eu lieu sur la question, et elles n'ont pas été accueillies favorablement. Il serait donc préférable de se concentrer uniquement sur les produits de la mer. La troisième partie portera sur les conclusions et les recommandations. Visfederatie soumet une proposition sur le type d'étiquetage qui pourrait s'appliquer aux imitations de produits de la mer d'origine végétale. Le projet termine avec plusieurs recommandations.

- **Examen de la proposition**

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) explique que, à la page 4, la référence à l'initiative allemande mérite d'être corrigée, car il s'agit d'un document d'orientation et non d'une loi. Il n'est pas d'accord avec la proposition d'étiqueter les produits d'origine végétale en insérant le mot « imitation » à côté de la dénomination commerciale. Au lieu de cela, il est favorable à la solution proposée dans le document d'orientation allemand. Le document stipule que les dénominations commerciales comme « thon », « cabillaud » ou « hareng » ne peuvent pas être utilisées pour les produits d'origine végétale. Le terme « poisson » peut être utilisé comme dénomination non protégée. Si d'autres membres ont un point de vue différent, il aimerait que le point de vue de son association soit pris en compte dans une note de bas de page. Il attire l'attention sur de récentes plaintes apparues dans les médias allemands concernant des produits décrits comme des bâtonnets de poisson sur l'étiquetage frontal, placés par le détaillant à côté des produits à base de poisson, mais dont les informations nutritionnelles à l'arrière de l'emballage démontrent qu'ils s'agit de produits d'origine végétale. Il peut y aussi avoir des problèmes lors de l'utilisation de dénominations proches de la liste des dénominations commerciales officielles, comme « *phuna* » au lieu de « *tuna* ».

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) indique que son association enverra des commentaires par écrit au Secrétariat sur ce projet d'avis. Elle se demande quel est le véritable problème: s'agit-il d'un problème de confusion des consommateurs ou de concurrence. Ils aimeraient connaître les travaux de recherche qui prouvent l'existence de ce problème. Il conviendrait probablement de modifier le



ton du projet d'avis afin qu'il ne soit pas perçu comme une opposition aux produits d'origine végétale et, au lieu de cela, demander à la Commission d'adopter des règles en matière d'étiquetage.

Le Président demande au Secrétaire général de rappeler le contexte de ce projet d'avis.

Le Secrétaire général explique que l'élaboration d'un avis sur l'étiquetage des imitations de produits de la mer d'origine végétale était prévue dans le Programme de travail de l'année 5 et que Paulien Prent s'était portée volontaire pour s'en charger. Il estime que Mme. Prent a essayé d'aborder à la fois les questions liées aux consommateurs et à la concurrence. En ce qui concerne les études, le projet d'avis comprend des demandes à la Commission pour qu'elle réalise lesdites études, afin de mieux comprendre comment les consommateurs perçoivent les imitations de produits de la mer d'origine végétale. Jusqu'à présent, la recherche s'est davantage concentrée sur les secteurs de la viande et des produits laitiers. Le projet de texte reconnaît que les produits d'origine végétale sont une évolution légitime du marché, mais toute suggestion pour parvenir à un ton plus approprié sera la bienvenue.

Christine Absil (Good Fish Foundation) espère qu'il y aura d'autres occasions de faire des commentaires sur le projet d'avis.

Pierre Commère (ADEPALE) explique la situation en France. L'Assemblée Nationale a adopté un cadre législatif qui fournit une orientation générale sur l'étiquetage des produits d'origine végétale. Cette législation doit être complétée par un Décret qui contiendra davantage de détails. Le Décret n'ayant pas encore été adopté, il est difficile de décrire la situation en France. Son association est d'accord avec le point de vue de Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V., à savoir contre l'utilisation des dénominations commerciales et contre la proposition de recommandation e).

Garazi Rodríguez (APROMAR) explique qu'ils aimeraient que l'avis couvre aussi les situations dans lesquelles un transformateur inclurait un faible pourcentage de produits de la mer, auquel cas il serait autorisé d'utiliser la dénomination commerciale. Il devrait y avoir un pourcentage minimal obligatoire pour pouvoir utiliser la dénomination commerciale. Le deuxième chapitre du projet d'avis devrait indiquer plus précisément quand est-ce la législation est applicable. Elle demande à Mme. Prent de clarifier la référence aux « produits décongelés non transformés », à la page 7.

Paulien Prent (Visfederatie) explique que, pour eux, la proposition consisterait à utiliser le terme « imitation » de la même façon que le terme « décongelé ». Le règlement INCO prévoit une règle spécifique pour l'utilisation du terme « décongelé » sur les emballages adressés aux consommateurs. Le terme « décongelé » doit par exemple se trouver au même niveau visuel et avec des polices de caractères aussi grandes que la dénomination commerciale.

Le Président suggère de citer explicitement le texte législatif dans le projet, afin que les choses soient plus claires. Le Président demande aux membres s'ils sont d'accord avec la suggestion d'APROMAR



d'inclure également les produits contenant un faible pourcentage de produits de la mer dans le projet d'avis.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) dit que son association devra vérifier cela en interne. Elle demande à Mme. Prent s'il existe des études permettant de démontrer l'impact des imitations de produits de la mer d'origine végétale sur le marché.

Paulien Prent (Visfederatie) répond qu'elle ne connaît pas d'études portant sur les réactions des consommateurs vis-à-vis des imitations de produits de la mer d'origine végétale. Ces produits sont relativement nouveaux sur le marché, d'où la recommandation qui exhorte la Commission à examiner la question.

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) demande quelles sont les répercussions négatives sur le marché des produits de la mer.

Paulien Prent (Visfederatie) répond que la situation est la même. L'évolution est assez récente pour le secteur des produits de la mer, à l'inverse du secteur de la viande.

Pierre Commère (ADEPALE) estime que la question d'un pourcentage minimal n'est pas pertinente. Le projet d'avis concerne les produits qui ne contiennent pas de poisson, car il s'agit de produits végétans ou végétariens.

Le Président donne l'exemple de produits vendus comme du caviar, qui contiennent 10% de chair d'esturgeon, le reste étant des ingrédients d'origine végétale.

Pierre Commère (ADEPALE) répond que l'exemple fourni est un cas de fraude, et non une question de produit végétan/ végétarien d'origine végétale.

Le Président se demande si des situations similaires existent dans le reste du secteur, avec les bâtonnets de poisson par exemple.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) est contre l'inclusion des produits composés, car c'est un autre sujet. C'est une question d'imitation. Au niveau de l'UE, des échanges ont lieu sur le double niveau de qualité de certaines denrées, notamment le pourcentage de chapelure des bâtonnets de poisson. Il convient de se concentrer sur les produits d'origine végétale et d'éviter l'utilisation des dénominations commerciales des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Christine Absil (Good Fish Foundation) est d'accord sur le fait que le MAC devrait examiner la question des allégations susceptibles d'induire les consommateurs en erreur. La distinction entre produits issus de l'aquaculture ou pêchés à l'état sauvage n'est pas toujours claire, par exemple. C'est un sujet qui



ne sera pas inclus dans le projet en cours de discussion, mais qui pourrait faire l'objet d'un prochain document.

- **Prochaines étapes**

Carla Valeiras Álvarez (EuroCommerce) suggère que le Secrétariat envoie le projet d'avis pour que les membres puissent faire des commentaires. Sur base des divergences entre les points de vue soumis, le Président et le Secrétariat détermineront si l'avis mérite d'être à nouveau examiné lors de la prochaine réunion ou si les échanges peuvent se poursuivre par écrit.

Le Président est d'accord avec la suggestion.

Valeur des produits de la mer en termes de santé et d'environnement

- **Présentation du projet SEAFOODtomorrow, par Marta Santos, Responsable de projet, IPMA**

Cliquer [ici](#) pour accéder à la présentation.

Marta Santos (IPMA) explique que les produits de la mer sont une importante source d'alimentation en Europe. Ils jouent un rôle essentiel dans un régime alimentaire sain, sont une bonne source de protéines, de vitamines, de minéraux et d'acides gras oméga-3 de haute qualité et présentent de nombreux bienfaits pour la santé. La plupart des gouvernements et des organisations de santé recommandent deux portions d'aliments d'origine marine par semaine. De plus en plus de preuves montrent que des compléments sont nécessaires, notamment chez certains groupes de la population, comme les femmes enceintes, les enfants et les personnes âgées, qui ne consomment pas les deux portions hebdomadaires recommandées. Au cours des dernières décennies, le secteur des produits de la mer est devenu plus hétérogène et plus complexe, mais il reste conservateur. Les chaînes de supermarchés et les grands distributeurs sont des acteurs clés dans la définition des exigences applicables aux produits: ils influencent les marchés, les choix des consommateurs, ainsi que le coût des matières premières et des produits de la mer.

A l'avenir, une production aquacole plus importante viendra compléter l'approvisionnement en produits de la mer. Il est indispensable d'identifier de nouvelles opportunités afin de faire avancer le secteur européen des produits de la mer et garantir ainsi sa croissance au cours des prochaines années. Malgré leurs avantages, les produits de la mer peuvent aussi être une source de contaminants néfastes aux conséquences négatives pour la santé humaine. Il est fondamental de contrôler en permanence les produits de la mer afin d'anticiper d'éventuels risques. Vu que la demande mondiale augmente, le besoin de denrées alimentaires de qualité et durables d'un point de vue social, économique et environnemental se fait ressentir.



SEAFOODtomorrow est un projet d'action innovant. Il prendra fin en avril 2021. Il est composé de 35 partenaires et de 13 organisations affiliées, issus de 19 pays. Le projet génère de nouvelles connaissances et des solutions innovantes pour répondre à cette demande croissante et augmenter la valeur nutritionnelle et monétaire des produits de la mer. Les résultats sont bénéfiques pour le secteur et pour les consommateurs. En matière de solutions innovantes, le projet a testé de nouveaux ingrédients dans la composition d'aliments durables pour animaux, qui ne dépendants ni de poisson, ni d'huiles, mais plutôt d'algues, dont l'impact environnemental est plus faible. Le projet avait aussi pour objectif de démontrer les avantages des cultures d'algues en complément au poisson, comparé aux monocultures.

Concernant le secteur de la transformation, le projet a élaboré de nouvelles méthodes de production de deux produits différents: du saumon fumé et du pâté fumé, avec une plus faible teneur en sel, sans aucune altération de goût ni de qualité, ni de risque sanitaire. De nouveaux plats innovants à base d'espèces durables et moins connues ont été créés. Chaque plat a été conçu dans le but de satisfaire les besoins nutritionnels des femmes enceintes, des enfants et des personnes âgées. Plusieurs pays participants ont organisé des concours au niveau national. Les recettes ont été présentées lors d'un concours au niveau européen. Les plats ont été jugés par des chefs professionnels à l'aide de différents critères comme la qualité nutritionnelle, la visibilité et la capacité d'adaptation dans des restaurants ou autres lieux de restauration. Les recettes gagnantes ont été recueillies dans un livre, qu'il est possible de télécharger directement depuis le site internet du projet.

Pour réduire l'utilisation de l'eau au cours de la transformation des produits de la mer, le projet a eu recours à des nouvelles technologies, comme l'énergie thermique et solaire, la radiofréquence, la transformation haute pression, ou encore le séchage par vitre réfléchissante. Les résultats obtenus sont excellents, mais la viabilité économique reste faible en raison des coûts élevés de ces équipements. Une modification des coûts permettrait de rendre le secteur de la transformation plus durable d'un point de vue environnemental. Du côté des consommateurs, le projet s'est concentré sur la sécurité des produits de la mer et des informations transparentes concernant les produits sélectionnés sur l'ensemble de la chaîne de commercialisation. Le projet a créé une base de données de référence d'authenticité qui permet d'identifier les espèces présentes sur le marché européen. Le projet a également élaboré une méthodologie qui permet de quantifier les espèces de produits de la mer mélangées à des échantillons à l'aide d'un outil d'authentification rapide, pour lutter contre la fraude. Cette technologie est en passe d'être brevetée.

Le projet a élaboré un outil de communication appelé *fishchoice* qui mesure les avantages et les risques dans le but d'informer les consommateurs sur leur consommation de produits de la mer. Il est gratuit et disponible en ligne. L'application sera bientôt disponible. Pour ce qui est de l'information transparente et des décisions informées, le projet a travaillé à l'élaboration d'un outil de référence qui permettrait de vérifier la qualité. Le projet a aussi créé un label de qualité de code QR. L'outil de référence permettra au marché d'être plus conscient de l'importance nutritionnelle, de la sûreté des aliments et de la sécurité alimentaire. Le projet a validé un outil de traçabilité automatisé qu'il est



possible d'associer à l'outil de référence et au code QR, ce qui permet aux parties prenantes et aux consommateurs d'obtenir des informations instantanées sur la traçabilité lorsqu'ils achètent un produit de la mer, en plus d'autres informations, comme des recettes. Cet outil disposera bientôt de sa propre application. Un cours d'apprentissage en ligne a été créé afin d'améliorer les compétences professionnelles de ceux qui travaillent dans le secteur des produits de la mer, notamment les responsables. Le projet a procédé à une analyse du cycle de vie afin d'évaluer l'impact environnemental des solutions innovantes et le comparer à celui des solutions existantes. Les résultats montrent une empreinte carbone très faible lorsqu'elle est comparée aux animaux terrestres. Une publication sur ce sujet est en cours d'élaboration. Un document contenant des propositions législatives est en cours de rédaction afin de surmonter certains obstacles rencontrés au cours du projet.

- **Échange de vues**
- **Prochaines étapes**

Le Président demande aux membres s'ils ont d'éventuelles suggestions de recommandations suite à la présentation, notamment sur la valeur des produits de la mer en termes d'environnement et de santé.

Le Secrétaire général rappelle que, dans le cadre du Programme de travail de l'année 5, le MAC s'est engagé à produire un avis sur la valeur des produits de la mer en termes de santé et d'environnement, y compris des recommandations à la Commission européenne pour mieux les reconnaître et les valoriser. Le but de la présentation était d'ouvrir le débat. Si les membres ou Mme. Santos avaient d'éventuelles suggestions de recommandations, elles seraient bienvenues.

Marta Santos (IPMA) explique que les recommandations à l'attention de la Commission sont en cours d'élaboration. Les parties prenantes ont parfois des difficultés à utiliser les outils qui servent à détecter la présence de contaminants dans les produits de la mer, par exemple. L'un des participants au projet, ANFACO-CECOPECA, a soumis une recommandation de proposition législative aux autorités espagnoles pour tenter d'y remédier.

Le Président suggère que le MAC examine la liste de recommandations de SEAFOODtomorrow afin de sélectionner les plus pertinentes.

Pierre Commère (ADEPALE) souligne que le projet comprend de nombreux sous-projets et initiatives et que tout ce suivi prend du temps. Il se demande si le projet pourrait notamment être utile lorsque le MAC élaborera des recommandations supplémentaires sur la valeur nutritionnelle des produits de la mer. Il aimerait savoir si le projet dispose d'éléments d'information sur les bénéfices nutritionnels des produits de la mer, comme les acides gras oméga 3.



Marta Santos (IPMA) répond qu'elle devra s'enquérir auprès des partenaires, mais qu'ils pourront probablement aider le MAC. Une base de données a été élaborée pour l'outil *fishchoice*, cela ne devrait donc pas poser de problème de partager l'information.

Dioxines et polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine dans l'huile de poisson

- **Présentation de la proposition de modification du règlement de la CE par Matthias Keller, Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.**

Cliquer [ici](#) pour accéder à la présentation.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.) explique que la présentation concerne l'utilisation de produits dérivés issus de produits d'élevage. Ces produits, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, peuvent être utilisés pour de l'huile de poisson dans le secteur des aliments pour animaux et le secteur humain. Les règles en matière de sûreté des aliments exigent que l'on analyse régulièrement ces produits et vérifie leur contenu en dioxines et PCB de type dioxines. Dans la pratique, d'après les données recueillies sur plusieurs années, les niveaux sont bien en-dessous de la limite maximale définie dans la législation européenne. Les règlements (CE) 277/2012 et 744/2012 définissent la fréquence et l'ampleur des analyses d'huile de poisson. Certaines entreprises vétérinaires et sociétés d'audit estiment qu'il suffirait d'imposer une analyse toutes les 2000 tonnes uniquement, alors que d'autres vétérinaires et auditeurs privés estiment que 100% des lots sortants doivent être analysés. Le secteur aimerait que la Commission lui fournisse des précisions afin de confirmer qu'il n'est pas nécessaire d'analyser 100% des lots. A long terme, il conviendrait d'amener le règlement. Pour le secteur, il est très important de pouvoir investir les ressources dans d'autres projets.

- **Échange de vues**

Le Président suggère de rédiger un court projet d'avis sur la question, en coordination avec le Secrétariat.

Christine Absil (Good Fish Foundation) soutient la proposition, vu qu'il ne semble pas judicieux de réaliser autant d'analyses coûteuses alors que le taux de concentration est presque toujours très faible. L'avis pourrait peut-être suggérer un autre mécanisme de sécurité lors de la production, afin que les producteurs puissent démontrer qu'il n'y a pas de falsification ni de mélange avec des produits issus d'autres sources. Dans le cas présenté, le producteur a utilisé du saumon issu de l'aquaculture, mais dans certains cas ce n'est peut-être pas aussi précis.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.) répond que ces entreprises fabriquent des produits très spécifiques, qui sont largement contrôlés. L'origine de toutes les matières premières doit être clairement identifiée. Il existe des protocoles de traçabilité



pour la certification. Cela permet de garantir l'absence d'un quelconque mélange. Les entreprises se procurent les matières premières par espèces, afin d'éviter tout problème.

- **Prochaines étapes**

Le Président propose de faire circuler le projet d'avis afin de procéder à un examen par écrit.

Points divers

Aucun.

Résumé des points d'action

- Allégations volontaires de durabilité des produits de la mer:
 - Le Président et le Secrétariat vont essayer de reformuler la recommandation f)
 - Le Secrétariat enverra la version amendée du projet aux membres
 - Le GT poursuivra l'examen du projet d'avis lors de la prochaine réunion
- Imitations de produits de la mer d'origine végétale:
 - Le projet d'avis sera envoyé aux membres pour qu'ils puissent faire des commentaires
 - En fonction du niveau de divergence entre les commentaires envoyés, le Président et le Secrétariat détermineront si le projet nécessite des échanges supplémentaires lors de la prochaine réunion ou si les échanges peuvent se poursuivre par écrit
- Valeur des produits de la mer en termes de santé et d'environnement
 - Le Groupe de travail attend la liste des recommandations législatives du projet SEAFOODtomorrow
 - Le projet d'avis sera examiné via une procédure écrite d'urgence
- Dioxines et polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine dans l'huile de poisson :
 - Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) va rédiger un projet d'avis en collaboration avec le Président et le Secrétariat
 - Le projet d'avis sera examiné via une procédure écrite



Liste des participants

Représentant	Organisation
Anna Boulova	FRUCOM
Annelie Rosell	SPFPO
Benoît Thomassen (Président)	FEAP
Carla Valeiras Alvarez	EuroCommerce
Catherine Pons	FEAP
Cécile Fouquet (observatrice)	Secrétariat du Conseil consultatif pour l'aquaculture
Christine Absil	Good Fish Foundation
Daniel Voces	Europêche
Eduardo Míguez	OPP77 Puerto de Celeiro
Elisabetta Maiorano	EuroCommerce
Emiel Brouckaert	AEOP
Erin Priddle	MSC
Garazi Rodriguez	FEAP
Georg Werner	Fondation pour la justice environnementale
Guus Pastoor	Visfederatie
Jaroslav Zieliński	PSPR
Javier Ojeda	FEAP
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association
Jérémie Souben	FEDOPA
José Basilio Otero Rodríguez	Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP)
Juana María Parada Guinaldo	OR.PA.GU.
Katarina Sipic	AIPCE-CEP
Katrin Vilhelm Poulsen	WWF
Laura Rull del Águila	Espagne



Représentant	Organisation
Linnea Engström	MSC
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA
Marta Santos	IPMA
Massimo Bellavista	COPA COGECA
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
Nicolás Fernández Muñoz	OPP72
Patrick Murphy	IS&WFPO
Paulien Prent	Visfederatie
Pedro Luis Casado López	OPP80 Punta Del Moral
Pedro Reis Santos	Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Pierre Commère	ADEPALE
Poul Melgaard	Danish Seafood Association
Purificación Fernández	OPPC-3
Quentin Marchais	ClientEarth
Rosalie Tukker	Europêche
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation Ltd
Sergio López Garcia	OPP LUGO
Silvia Corral	Conxemar
Søren Anker Pedersen	European Fishmeal
Stavroula Kremmydiotou	Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Yobana Bermudez	Conxemar

