

Groupe de travail 3 : Contrôle de l'UE et questions sanitaires, règles relatives aux consommateurs

Procès-verbal

Mercredi 4 février 2026 (14:30 – 18:00 CEST)

European Food Centre (Wandelaarkaai 7 / 61, 8400 Oostende)

Interprétation en EN, ES, FR

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

Présentation

Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (25/12/02) : adopté

Points d'action

- **État d'avancement des points d'action de la dernière réunion – informations**
- Étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture
 - Projet d'avis sur l'étiquetage des produits à base de barramundi sur les marchés internationaux à examiner dans le cadre d'une procédure écrite.
 - Avis adopté le 21 janvier 2026
- Organisation commune des marchés des produits agricoles :
 - Projet d'avis sur l'impact potentiel des restrictions à l'utilisation des « termes liés à la viande » à examiner dans le cadre d'une procédure écrite.
 - Avis adopté le 27 décembre
- Compétitivité :
 - Groupe de réflexion sur la compétitivité, la simplification et la réduction des charges administratives à créer, dans le but de développer davantage le projet d'avis.
 - Groupe de réflexion créé le 12 décembre 2025

Informations destinées aux consommateurs

- **Présentation du rapport Oceana « Le coût caché des produits de la mer non étiquetés : le risque de consommer des produits de la mer non éthiques et non durables en Europe » par Marine Cusa (Oceana)**

Présentation

Marine Cusa (Oceana) a souligné que le Règlement sur l'organisation commune des marchés est l'un des meilleurs cadres au monde, voire le meilleur, en matière d'étiquetage des produits de la pêche et de



l'aquaculture, mais qu'il ne s'applique pas aux produits préparés et conservés ni aux plats servis dans les restaurants. Selon les données de la Commission européenne, ces catégories représentent près de la moitié de tous les produits de la mer consommés dans l'UE. Elle a expliqué que l'étude prenait l'exemple des produits à base de calmar, car la pêche au calmar n'est généralement ni gérée ni réglementée, en raison de l'absence de quotas et de mesures de gestion. Certaines espèces de calmars sont associées à la pêche INN et à des abus en matière de droit du travail, tout en représentant une source importante d'importations. Selon une étude précédente, basée sur les systèmes d'identification automatique et l'imagerie satellite, la majorité de la pêche au calmar se déroule dans des zones non réglementées.

Mme Cusa a ensuite expliqué que son organisation, en collaboration avec l'université de Pise, a analysé 198 échantillons de calmars collectés dans des restaurants et des points de vente au détail à Bruxelles et à Milan, en combinant le codage génétique avec les données commerciales de l'EUMOFA afin d'identifier les espèces et leur provenance. L'étude a révélé qu'environ la moitié des produits échantillonnés ne comportaient aucune information obligatoire et que 90 % de ces articles non étiquetés provenaient de zones de pêche lointaines, principalement l'Atlantique Sud-Ouest et le Pacifique Sud-Est, où les stocks de calmars sont mal gérés ou non réglementés. Les échantillons prélevés dans les restaurants ont révélé des tendances tout aussi préoccupantes : de nombreux établissements affirment servir des calmars « locaux », mais 71 % des produits étiquetés comme provenant de sources locales ont été identifiés génétiquement comme appartenant à des espèces provenant de mers lointaines, le plus souvent l'encornet géant ciblé par les flottes opérant dans des zones non réglementées telles que le sud-est du Pacifique. Selon les données commerciales de l'EUMOFA, l'encornet géant est probablement importé de Chine. Elle a ajouté que la flotte chinoise ciblant les calmars opère principalement dans des zones et des stocks de pêche non réglementés, et qu'il n'est pas clair si les calmars présents sur le marché européen sont liés à des activités illégales.

Mme Cusa a souligné que le problème ne réside pas dans l'origine elle-même, mais dans le manque d'informations disponibles pour les consommateurs, d'autant plus que certaines pêcheries de calmars ont été associées à des risques de pêche INN et à des abus en matière de droit du travail. Elle a attiré l'attention sur les problèmes d'étiquetage trompeur, les restaurants prétendant proposer des produits locaux alors que ceux-ci proviennent en réalité de zones de pêche lointaines. Conformément aux exigences de traçabilité du Règlement sur le contrôle de la pêche, les restaurants devraient avoir accès aux informations nécessaires. Néanmoins, il peut être difficile pour les restaurants d'accéder aux informations de leurs fournisseurs. À titre de recommandation, elle a appelé à la mise en place d'exigences en matière d'étiquetage pour les produits préparés et conservés ainsi que pour les restaurants dans le cadre du Règlement sur l'organisation commune des marchés. Elle a également appelé à l'introduction d'informations sur l'État du pavillon, afin d'améliorer la transparence dans les cas où une seule espèce est exploitée par plusieurs flottes ayant des antécédents variables en matière de durabilité.

- **Échange de points de vue**

Alessandro Manghisi (ASC) demandé l'avis de Mme Cusa quant à savoir si les labels de durabilité, tels que ceux qui garantissent une traçabilité complète de l'origine, pourraient constituer une solution alternative pour améliorer la transparence des produits de la pêche et de l'aquaculture, étant donné leur capacité à indiquer précisément la provenance des produits.



Marine Cusa (Oceana) a répondu que les exigences en matière d'étiquetage obligatoire et les labels de durabilité ne sont pas incompatibles. Mme Cusa a reconnu que les systèmes de certification et les labels sont utiles, mais a ajouté que toutes les flottes n'ont pas les moyens de se certifier. À titre d'exemple, la flotte panaméenne qui cible l'encornet géant n'a probablement pas les moyens financiers de se certifier auprès d'un organisme privé. Elle a fait valoir que le label devrait contenir des informations destinées aux consommateurs, d'autant plus qu'il n'existe pas de label de durabilité normalisé.

Stefan Meyer (Fischverband) a attiré l'attention sur les programmes éducatifs mis en place par les autorités de contrôle allemandes. Dans le cadre législatif de l'UE, il est clairement établi que l'étiquetage trompeur des produits de la pêche et de l'aquaculture est strictement interdit. M. Meyer a reconnu qu'il pouvait être difficile de compter sur les capacités individuelles du personnel des restaurants, mais a rappelé que, conformément aux exigences du Règlement sur le contrôle des pêches, les restaurants devaient disposer de ces informations. À partir du 10 janvier 2026, ces informations seront transmises par voie numérique. Il a suggéré de mener des recherches supplémentaires pour suivre la mise en œuvre des nouvelles obligations dans les restaurants.

Marine Cusa (Oceana) a déclaré que la traçabilité numérique nécessite du temps pour être pleinement mise en œuvre. Selon elle, il serait pertinent de refaire l'étude dans un ou deux ans. Mme Cusa a rappelé que, comme les clients ne demandent pas nécessairement ces informations, les restaurants peuvent ne pas voir l'intérêt de les conserver. Même si l'étiquetage trompeur est illégal, l'absence d'obligation de fournir ces informations contribue à cette pratique.

Janne Posti (Conxemar) a attiré l'attention sur le faible échantillon géographique de l'étude, exprimant sa préoccupation quant à l'utilisation d'échantillons limités pour formuler des recommandations à l'échelle de l'UE. M. Posti a souligné la diversité des circuits de distribution, des produits et des espèces dans l'Union européenne, ce qui signifie que les recommandations pourraient être trop générales. Il s'est demandé si l'absence d'étiquetage n'était pas en réalité un problème d'application de la législation au niveau national, rappelant que l'Article 35 du Règlement sur l'organisation commune des marchés concerne les poissonniers.

Marine Cusa (Oceana) a reconnu que la mise en œuvre des exigences en matière d'étiquetage, y compris les amendes, dépend des États membres. Dans le cas de Milan, les exigences en matière d'étiquetage ont été très bien respectées par les poissonniers, tandis qu'à Bruxelles, leur mise en œuvre était moins satisfaisante. Mme Cusa a ajouté que des facteurs culturels pouvaient également influencer le fait que les clients posent ou non de nombreuses questions sur les produits. Elle a expliqué que Milan avait été choisie parce que l'Italie est le deuxième marché de consommation de l'UE. Bruxelles a été choisie en raison de la présence des décideurs politiques de l'UE. L'objectif était d'éviter tout double emploi avec une autre étude en cours sur le marché espagnol. Elle a reconnu que la situation varie d'un État membre à l'autre. Oceana collabore avec l'université de Pise afin de publier officiellement cette étude sous forme de publication scientifique. Dans le cadre de ce travail, Oceana veillera à éviter toute généralisation à l'ensemble de l'UE.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a exprimé des doutes quant aux objectifs de l'étude, se demandant si celle-ci vise à évaluer l'ensemble de la chaîne de traçabilité jusqu'au consommateur. M. Murphy a souligné le niveau élevé des exigences de conformité qui incombent principalement aux producteurs de l'UE. Il s'est interrogé sur le prétendu manque de capacité des flottes des pays tiers à entreprendre une certification privée.



Marine Cusa (Oceana) a souligné que, si un consommateur souhaite acheter des produits européens dans un supermarché, il est généralement impossible de connaître l'origine de ces produits. Dans le cas des produits de la pêche transformés, il n'existe aucune obligation d'apposer une étiquette contenant ces informations sur les produits. Conformément aux exigences internes existantes en matière de traçabilité, l'usine de transformation dispose de ces informations, mais celles-ci ne sont pas communiquées au consommateur au niveau de la vente au détail ou de la restauration. Mme Cusa a reconnu que certains vendeurs communiquent ces informations de manière volontaire.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a demandé plus d'informations sur les objectifs politiques de l'étude, en particulier sur les faiblesses du cadre existant. M. Murphy a souligné que les pêcheurs de l'UE respectent des règles strictes en matière de déclaration, mais que la transmission des informations aux étapes suivantes échappe à leur contrôle.

Marine Cusa (Oceana) a répondu que son organisation souhaiterait que les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et conservés, ainsi que les restaurants, soient soumis aux obligations d'information prévues par le Règlement sur l'organisation commune des marchés, afin de garantir les mêmes informations que pour les produits de la pêche et de l'aquaculture frais et congelés. Bien que des exigences en matière de traçabilité soient prévues, les informations ne parviennent pas nécessairement au consommateur final.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a rappelé que le législateur de l'UE impose que toutes les informations relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture frais et congelés [*sic*]. Au niveau des poissonniers, le consommateur a le droit d'accéder à l'information, ce qui signifie que les opérateurs s'exposent à des sanctions en cas de non-respect de cette obligation. En revanche, dans le cas des produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et conservés, ainsi que dans le contexte de l'HORECA, l'information n'est pas légalement obligatoire. Mme Álvarez a indiqué que, dans le contexte de la chaîne d'approvisionnement des produits frais, il est en réalité plus difficile de fournir ces informations que dans les autres cas, car les poissonniers renouvellent leurs produits tous les jours. Selon elle, le cadre législatif actuel contribue à créer des conditions de concurrence inégales et à ne pas tenir compte des intérêts des consommateurs. Elle a rappelé qu'environ 30 % des produits de la pêche et de l'aquaculture sont consommés dans les restaurants, mais que ceux-ci ne sont légalement tenus de fournir que des informations sur les allergènes.

Marine Cusa (Oceana) a exprimé son accord avec Mme Álvarez.

Hommel Kasa (SNCE) a rappelé que plusieurs instruments de l'UE, tels que le règlement INN, traitent de la pêche illégale, même si le niveau des contrôles peut toujours faire l'objet de discussions. Dans le cas des restaurants, il existe une législation nationale contre les informations frauduleuses, transposée à partir de la législation européenne. M. Kasa a souligné l'importance pour les autorités publiques de faire respecter la législation existante. Il a suggéré qu'une campagne de sensibilisation pourrait être nécessaire pour les petits restaurants qui ne connaissent pas bien leurs obligations. Selon lui, les consommateurs ne devraient pas être amenés à choisir entre des produits conformes et non conformes, car il incombe fondamentalement aux régulateurs de garantir une concurrence loyale et l'intégrité du marché. Il a souligné l'importance de la proportionnalité dans les exigences en matière de transmission d'informations, car celles-ci peuvent présenter un degré élevé de complexité.



Marine Cusa (Oceana) a reconnu qu'il existe plusieurs textes législatifs en vigueur et qu'il est essentiel de mettre en œuvre efficacement les règles existantes, car l'information des consommateurs fait partie intégrante du cadre global. Mme Cusa a souligné que l'étude se concentre sur la dernière étape de la chaîne, en particulier sur la garantie que la transmission des informations parvienne effectivement aux consommateurs. Selon elle, il est possible de transmettre et de communiquer ces informations.

Le Président a rappelé que, lors de précédentes occasions, le CCM avait adopté des recommandations sur les exigences en matière d'information des consommateurs dans le cadre de l'Organisation commune des marchés, y compris les exigences applicables aux restaurants.

Polluants

- **Présentation du rapport du BEE intitulé « Les « substances chimiques éternelles » empoisonnent les eaux et les poissons européens : la partie émergée de l'iceberg des PFAS » par Sara Johansson (BEE)**

Présentation

Sara Johansson (BEE) a expliqué que son organisation est un réseau regroupant près de 200 ONG environnementales à travers l'Europe. Bien que l'organisation ne travaille pas directement sur la politique maritime ou halieutique, elle surveille la pollution par les PFAS dans le cadre de la Directive-cadre sur l'eau, qui s'applique aux eaux côtières jusqu'à un mille nautique du rivage.

Mme Johansson a présenté les grandes lignes de l'étude, qui compile les données relatives au PFOS communiquées par sept États membres dans le cadre de la Directive-cadre sur l'eau. Le PFOS figure sur la liste des substances prioritaires depuis 2013. L'analyse a comparé les concentrations mesurées dans les poissons sauvages à la norme de qualité environnementale actuelle et aux nouvelles normes nettement plus strictes en cours de négociation pour les PFAS. Elle a souligné l'ampleur de la pollution par les PFAS, les décrivant comme une famille d'environ 10 000 substances chimiques extrêmement persistantes largement utilisées dans les produits de consommation et industriels. Plus de 100 000 sites potentiels d'émission de PFAS ont été identifiés à travers l'Europe, et la production et l'utilisation de ces substances restent importantes dans l'UE, contribuant à la mise sur le marché de près d'un million de tonnes de PFAS chaque année. L'exposition humaine dépasse déjà les seuils de sécurité fixés par l'EFSA, en particulier pour les enfants et les nourrissons, et le coût estimé pour la santé varie entre 50 et 84 milliards d'euros par an.

Mme Johansson a souligné les conséquences concrètes pour la pêche, en évoquant le cas de l'usine 3M à Anvers, où les émissions de PFAS ont gravement contaminé l'estuaire de l'Escaut. Les niveaux de PFAS dans les fruits de mer provenant de l'Escaut occidental ont dépassé les normes de sécurité néerlandaises jusqu'à 800 fois, ce qui a incité les pêcheurs néerlandais à suspendre leurs activités et à demander une indemnisation. Elle a mentionné que la consommation de fruits de mer est une source majeure d'exposition humaine aux PFAS (jusqu'à 90 % selon les autorités allemandes), ce qui rend les schémas de contamination des poissons particulièrement pertinents. Par conséquent, limiter davantage la pollution par les PFAS serait essentiel pour limiter l'exposition humaine via la consommation de poissons et de fruits de mer, ainsi que pour protéger l'eau potable.



Mme Johansson a expliqué que la collecte de données s'était avérée difficile. Les États membres ne sont pas tenus de communiquer leurs données sur les PFAS de manière centralisée et les informations transmises à l'Agence européenne pour l'environnement restent volontaires, incohérentes et tardives. Dans plusieurs cas, le BEE a dû demander directement les ensembles de données nationaux. Les résultats communiqués ont révélé des dépassements généralisés des normes de qualité environnementale existantes pour le PFOS, jusqu'à 40 % des échantillons dépassant la limite selon les pays. Par rapport aux normes de qualité environnementale PFAS qui seront bientôt mises en place, presque tous les échantillons dépassaient les seuils proposés, parfois de plusieurs centaines ou plusieurs milliers de fois. Les zones les plus touchées se trouvent généralement à proximité des sites industriels, des installations de traitement des déchets, des aéroports et des bases militaires. Elle a souligné que les différences entre les méthodes de surveillance et les capacités d'analyse rendent difficiles les comparaisons entre pays, mais que la tendance générale confirme que la pollution par les PFAS est omniprésente et probablement sous-estimée. De plus, la surveillance actuelle ne couvre que le PFOS, alors que les États membres seront bientôt tenus de surveiller 24 substances PFAS.

Mme Johansson a fait valoir que, bien que la réglementation alimentaire européenne fixe désormais des limites pour les PFAS dans le poisson, les seuils restent élevés et ne sont pas conformes aux lignes directrices de l'EFSA en matière d'exposition. Pour certaines catégories de poissons, le respect de ces limites limiterait la consommation à quelques grammes par semaine, ce qui créerait une contradiction entre la politique de sécurité alimentaire et les recommandations alimentaires nationales encourageant la consommation de poisson.

Mme Johansson a recommandé, dans le cadre de la Directive-cadre sur l'eau, que les États membres soient tenus de contrôler à la fois la pollution diffuse et la pollution ponctuelle provenant de substances prioritaires. Les nouvelles normes de qualité environnementale relatives aux PFAS, une fois officiellement adoptées, renforceront les obligations en matière de surveillance et de réduction des émissions de PFAS, pouvant inclure des interdictions, des limites de rejet plus strictes ou des redevances sur la pollution. Elle a averti que la Directive-cadre sur l'eau fait l'objet d'une pression politique croissante, car les récentes négociations législatives ont déjà introduit de nouvelles exemptions, et la Commission européenne a annoncé son intention de réviser la Directive-cadre sur l'eau en 2026 en lien avec l'accès aux matières premières essentielles, ce qui soulève des inquiétudes quant à un éventuel affaiblissement du cadre.

Mme Johansson a souligné la nécessité d'adopter rapidement la nouvelle liste des substances prioritaires PFAS, de protéger fermement la Directive-cadre sur l'eau contre toute dilution, d'assurer une mise en œuvre efficace par les États membres et d'imposer une restriction horizontale ambitieuse des PFAS dans le cadre de la législation sur les produits chimiques afin de réduire les émissions futures.

- **Échange de points de vue**

Sergio López García (OPP Burela) a exprimé sa profonde inquiétude quant à la représentation potentielle du secteur de la pêche comme étant nocif. M. López a souligné que, même si les produits de la pêche et de l'aquaculture offrent des avantages nutritionnels scientifiquement reconnus, ils sont présentés comme responsables de problèmes de santé, notamment chez les enfants. S'il est important de reconnaître l'impact de l'analyse de la qualité de l'eau et des contaminants, il est également important d'éviter les messages négatifs qui présentent la pêche de l'UE comme un secteur nocif pour la santé publique.



Anne-Mette Bæk (EFFOP) a souligné que l'industrie de la farine et de l'huile de poisson travaille sur cette question depuis longtemps, car les consommateurs exigent des produits sans PFAS. Mme Bæk a plaidé pour que la pollution soit stoppée à la source, en particulier par les industries qui rejettent des PFAS dans l'environnement, ce qui devrait être une priorité pour les agences nationales chargées des produits de la mer, plutôt que par les opérateurs en aval de la chaîne alimentaire et fourragère. Elle a indiqué que son organisation avait fourni plusieurs échantillons à l'EFSA. En raison des différences entre les zones de pêche et de la contamination environnementale persistante, il deviendra de plus en plus difficile de produire de la farine de poisson sans PFAS.

Tamas Eisenbeck (Seafood Europe) a souhaité savoir comment il était possible que la Hongrie figure, dans le diagramme présenté, parmi les États membres les plus exposés aux PFAS, alors que les Hongrois sont ceux qui consomment le moins de produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'Union européenne, les produits de la mer étant présentés comme la principale source alimentaire de PFAS. M. Eisenbeck a demandé des éclaircissements sur la manière dont ces deux conclusions pouvaient être conciliées et sur d'autres voies d'exposition potentielles pouvant expliquer les niveaux élevés d'exposition en Hongrie.

Thibault Pivetta (EMPA) a souligné que la contamination par les PFAS constitue une préoccupation majeure pour le secteur des coquillages. Ce secteur est exposé à la pollution terrestre et confronté à des risques sanitaires cumulatifs lorsque les polluants interagissent. M. Pivetta a appelé à une action plus forte pour réduire la pollution à la source. Il a indiqué que son organisation ainsi que le Conseil consultatif de l'aquaculture avaient soumis des recommandations relatives à la Directive-cadre sur l'eau. Il a exhorté la DG MARE à adopter une approche ascendante et plus inclusive.

Pieter Roden (Foodrise EU) a demandé si l'étude tenait compte des différences potentielles entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages, en particulier ceux élevés dans des cages en filet ouvertes, en termes d'accumulation de PFAS.

Paulien Prent (Visfederatie) a indiqué que Seafood Europe avait précédemment publié une prise de position à l'intention de la Commission européenne sur les PFAS, soulignant que la contamination provenait de sources industrielles externes et posait des défis majeurs au secteur de la pêche, qui dépend d'un environnement propre. Mme Prent a insisté sur le fait que les discussions sur les PFAS devaient tenir compte non seulement des risques de contamination, mais aussi de la haute valeur nutritionnelle du poisson, qui reste un élément essentiel de la santé publique.

Sergio López García (OPP Burela) a exprimé son inquiétude quant aux déclarations générales susceptibles d'alarmer les consommateurs. M. López a souligné que les produits de la pêche ne doivent pas être présentés comme dangereux. Il a attiré l'attention sur le consensus scientifique concernant les bienfaits nutritionnels des produits de la pêche et de l'aquaculture, conformément aux recommandations nutritionnelles internationales et nationales.

Sara Johansson (BEE) a précisé que le rapport n'attribue pas la contamination par les PFAS au secteur de la pêche, soulignant que la pollution provenant d'industries externes constitue une menace croissante pour les pêcheurs, les producteurs de fruits de mer et les fournisseurs d'eau potable. Selon elle, la pollution par les PFAS nuit au secteur de la pêche, créant un risque que le grand public ait peur de consommer des produits de la pêche, ce qui signifie qu'il est nécessaire de mettre fin à la pollution à la source. Elle a rappelé qu'en



Suède, en raison des problèmes de pollution dans la mer Baltique, il y avait déjà eu des cas où des produits de la pêche n'avaient pas été autorisés à l'exportation.

Mme Johansson, concernant les niveaux d'exposition en Hongrie, a expliqué que les données provenaient d'une publication de l'EFSA, qui couvrait les tests effectués sur divers produits et voies d'exposition, notamment l'eau et les œufs. Concernant les différences potentielles entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages, elle a répondu que l'étude était basée sur les données disponibles relatives à la mise en œuvre de la Directive-cadre sur l'eau, et qu'elle concernait donc probablement davantage les produits sauvages. Mme Johansson s'est déclarée d'accord avec la déclaration de M. Tibetta, estimant que la DG MARE devrait prendre des mesures plus fermes et plus efficaces pour réduire la pollution à la source. Elle s'est déclarée disposée à collaborer avec le secteur de la pêche.

- **Voie à suivre**

Patrick Murphy (IS&WFPO) a souligné l'importance de prendre des mesures contre la contamination par les PFAS, insistant sur le fait que la chaîne d'approvisionnement de la pêche et de l'aquaculture n'est pas responsable de cette contamination.

Anne-Mette Bæk (EFFOP) a exprimé son soutien à l'élaboration d'avis sur les PFAS.

Thibault Pivetta (EMPA) a souligné les risques importants auxquels sont confrontés les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. M. Pivetta a fait valoir qu'il était important de signaler ces risques à la DG MARE, en particulier dans le contexte de la Directive-cadre sur l'eau.

Le Président a proposé de demander au Secrétariat de rédiger un projet d'avis qui tiendrait compte de la présentation et des échanges qui avaient eu lieu.

Nutrition

- **Présentation du décalogue Interfish « consommation de poisson, santé et durabilité » par Juana Parada (OR.PA.GU.)**

Présentation

Juana Parada (OR.PA.GU.) a indiqué qu'Interfish est la seule organisation interprofessionnelle espagnole représentant le secteur de la pêche, composée de l'OPP-7, l'OPP Burela, l'OPROMAR, l'OR.PA.GU et la CONXEMAR. Mme Parada a expliqué que le décalogue a été élaboré en réponse à la baisse significative de la consommation de poisson ces dernières années, ce qui a incité l'organisation à consulter des experts médicaux et scientifiques afin d'évaluer la valeur nutritionnelle et sanitaire du poisson indépendamment des intérêts sectoriels. L'Espagne a été choisie comme pays cible en raison de sa consommation traditionnellement élevée de poisson et de son espérance de vie parmi les plus élevées au monde.

Mme Parada a présenté le Comité consultatif composé de six spécialistes reconnus dans les domaines de la biochimie, de la pédiatrie, de la cardiologie, de la gériatrie, du génie chimique et du développement durable, qui ont examiné conjointement les composants nutritionnels du poisson (notamment les protéines, les acides gras oméga-3, les vitamines, les minéraux, le sélénium et le DHA) et leur importance à toutes les



étapes de la vie, de la période précédant la grossesse à la vieillesse. Les preuves scientifiques présentées confirment que la consommation de poisson est bénéfique pour le développement du fœtus, la croissance des enfants, les performances cognitives pendant l'adolescence, la santé mentale, la prévention des maladies chroniques et inflammatoires à l'âge adulte et le vieillissement en bonne santé. Plusieurs experts ont souligné que le poisson est un aliment essentiel pendant les 1 000 premiers jours de la vie et que les recommandations nutritionnelles destinées aux femmes en âge de procréer et aux femmes enceintes devraient être renforcées en conséquence.

Mme Parada a souligné les bienfaits cardiologiques associés à une consommation régulière de poisson, tels que la réduction des taux de mortalité cardiovasculaire, des accidents coronariens, des morts subites et des accidents vasculaires cérébraux, et a attiré l'attention sur les preuves montrant que le sélénium naturellement présent dans le poisson peut atténuer les effets toxiques du mercure en formant des composés qui sont éliminés plutôt que stockés dans les tissus adipeux. Elle a souligné que les dernières études scientifiques, notamment celles portant sur le rapport bénéfique sélénium/mercure, n'ont pas été intégrées dans les recommandations alimentaires actuelles, ce qui conduit à des conseils qui peuvent être obsolètes ou trop prudents. Les données présentées dans l'étude montrent que même pour les espèces présentant des teneurs en mercure plus élevées, l'apport hebdomadaire estimé reste bien en dessous des seuils tolérables une fois la teneur en sélénium prise en compte.

Mme Parada a souligné la nécessité d'actualiser les recommandations de l'UE afin de refléter les récentes découvertes scientifiques, arguant que les évaluations des risques devraient tenir compte à la fois des polluants et des nutriment protecteurs. Elle a également insisté sur le fait que la pêche a une empreinte carbone et hydrique relativement faible par rapport à d'autres secteurs protéiques, soulignant son importance pour un système alimentaire durable et sain.

Mme Parada a présenté les dix conclusions clés du décalogue, qui encouragent la consommation de poisson à toutes les étapes de la vie, en soulignant que les bienfaits pour la santé l'emportent largement sur les risques potentiels. Les recommandations préconisent une révision des recommandations alimentaires nationales et européennes pour les groupes vulnérables, en intégrant l'ensemble des preuves scientifiques produites au cours des 15 dernières années. Elle a encouragé les membres à consulter le document complet, disponible en anglais et en espagnol, et a appelé à une approche de communication plus équilibrée qui reconnaisse le poisson comme un produit sain et durable plutôt que de se concentrer de manière disproportionnée sur les préoccupations liées à la toxicité.

- **Échange de points de vue**

Le Secrétaire général a encouragé les membres à partager leurs points de vue sur la pertinence potentielle de l'élaboration d'un avis sur le sujet présenté. Le Secrétaire général a rappelé que la question des interactions entre le mercure et le sélénium avait déjà été soulevée à plusieurs reprises. À titre d'exemple, un futur avis pourrait inviter la Commission européenne à demander une évaluation scientifique des interactions mentionnées. Si le Groupe de travail manifeste son intérêt, un projet pourrait être examiné lors de la prochaine réunion.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a remercié Mme Parada pour sa présentation utile et positive.



Caroline Gamblin (PACT'ALIM) a demandé à M. Heinen si la Commission européenne avait demandé une mise à jour de l'avis scientifique de l'EFSA sur les avantages et les risques liés à la consommation de poisson. Si tel était le cas, elle souhaiterait savoir quand cette évaluation actualisée serait disponible.

Gerd Heinen (DG MARE) a indiqué qu'il allait devoir assurer le suivi en interne avec la DG SANTE.

Sergio López García (OPP Burela) a exprimé son soutien à l'élaboration d'un avis, qui devait porter en particulier sur l'interaction entre le mercure et le sélénium.

- **Voie à suivre**

Le Président a proposé de poursuivre l'élaboration d'un avis. Il a indiqué que le Secrétariat recueillerait les contributions des membres. Un projet de texte serait examiné lors de la prochaine réunion. Il s'est déclaré disposé, le cas échéant, à organiser une présentation de suivi avec les organisations concernées, y compris les organisations scientifiques.

Mesures sanitaires et phytosanitaires

- **Présentation de la proposition de projet d'avis sur les mollusques bivalves d'élevage et l'accord entre l'UE et le Royaume-Uni sur les mesures sanitaires et phytosanitaires par Thibault Pivetta (EMPA)**

Thibault Pivetta (EMPA) a expliqué que la proposition faisait suite à un avis adopté précédemment par le CCM en 2021, qui appelait à la conclusion d'un accord entre l'UE et le Royaume-Uni sur les conditions sanitaires et phytosanitaires applicables au commerce des mollusques bivalves. M. Pivetta a souligné qu'à la suite du retrait du Royaume-Uni de l'UE, d'importantes charges administratives et perturbations commerciales sont apparues, notamment en ce qui concerne la circulation des mollusques bivalves vivants entre l'Irlande, le Royaume-Uni et d'autres États membres de l'UE, y compris les flux de transit qui étaient auparavant courants.

M. Pivetta a insisté sur le fait que l'objectif était de rétablir des conditions commerciales favorables, similaires à celles qui prévalaient avant le retrait du Royaume-Uni, grâce à l'harmonisation des exigences sanitaires et phytosanitaires, tout en continuant à appliquer des normes équivalentes. Il a fait valoir que l'amélioration du contexte politique entre l'UE et le Royaume-Uni offre l'occasion de conclure un accord stable et formalisé.

- **Examen du projet d'avis proposé**

Le Secrétaire général a indiqué qu'avant la réunion, deux membres avaient soumis des commentaires préliminaires. L'IS&WFPO a demandé d'élargir les références aux « mollusques bivalves d'élevage » afin d'inclure également les mollusques bivalves sauvages. L'ANFACO-CYTMA a suggéré l'ajout d'un paragraphe supplémentaire afin de reconnaître les contraintes juridiques qui empêchent le Royaume-Uni, en tant que pays tiers, d'exporter des mollusques bivalves provenant d'eaux de classe B en vertu des règles actuelles de l'UE. L'ajout proposé par l'ANFACO-CYTMA vise à anticiper le problème en exhortant la Commission à trouver une solution pragmatique, telle que des garanties renforcées ou une traçabilité accrue, y compris la possibilité de mettre en place des dispositifs de contrôle renforcés pour les envois transitant entre des établissements agréés.



Adrien Simonnet (UMF) s'est interrogé sur la possibilité d'élargir le projet d'avis afin de couvrir d'autres produits de la pêche et de l'aquaculture nécessitant des certificats sanitaires et phytosanitaires, par exemple en ce qui concerne les niveaux d'histamine. M. Simonnet a souhaité savoir si la simplification des exigences sanitaires et phytosanitaires avait été abordée lors du dernier sommet UE/Royaume-Uni. Il a souligné l'importance de suivre les négociations en cours et de maintenir la pression pour faire avancer les choses.

Thibault Pivetta (EMPA) a expliqué que le projet d'avis se concentre sur les mollusques bivalves vivants en raison de leur caractère périssable et des risques sanitaires associés, qui nécessitent une manipulation rapide, conformément à l'avis de 2021. Le texte vise à refléter les préoccupations actuelles du secteur.

Le Secrétaire général a déclaré que, selon la préférence du Groupe de travail, le projet d'avis peut être adopté tel que proposé, puis complété ultérieurement par un deuxième avis sur d'autres produits de la pêche et de l'aquaculture. Sinon, si le calendrier de l'EMPA étant flexible, le projet d'avis pourrait être modifié afin d'élargir son champ d'application.

Adrien Simonnet (UMF) a souligné que les produits de la pêche frais sont confrontés aux mêmes défis liés aux retards et à la reconnaissance des documents sanitaires et phytosanitaires.

Thibault Pivetta (EMPA) a insisté sur l'urgence de lever les obstacles liés aux exigences sanitaires et phytosanitaires applicables aux mollusques bivalves, en particulier pour les producteurs d'Irlande et du Royaume-Uni. M. Pivetta s'est déclaré favorable à l'adoption du projet d'avis à l'examen, tout en prévoyant un autre avis sur d'autres produits de la pêche et de l'aquaculture.

John Lynch (Irish South & East Fish Producers Organisation) a indiqué que, depuis le retrait du Royaume-Uni de l'UE, son organisation est confrontée à d'importantes difficultés opérationnelles et financières liées aux barrières sanitaires et phytosanitaires, les débarquements de coquilles Saint-Jacques au Royaume-Uni ayant été affectés. M. Lynch a exprimé son soutien aux propositions de M. Pivetta. Il a fait part de sa déception quant au fait que les demandes précédentes de réalignement entre l'UE et le Royaume-Uni en matière d'exigences sanitaires et phytosanitaires n'aient pas abouti à des résultats positifs.

- **Voie à suivre**

Le Président a proposé, compte tenu de l'urgence, de soumettre le projet d'avis sur les mollusques bivalves au Comité exécutif pour examen et adoption éventuelle. Le Président a proposé que le Secrétariat diffuse un questionnaire sur les exigences sanitaires et phytosanitaires applicables aux autres produits de la pêche et de l'aquaculture afin d'élaborer un projet d'avis supplémentaire qui serait examiné lors de la prochaine réunion.

Le Groupe de travail est parvenu à un accord sur le projet d'avis concernant « les mollusques bivalves dans le cadre de l'accord SPS entre l'UE et le Royaume-Uni ».

Groupe de réflexion sur la compétitivité, la simplification et la réduction des charges administratives

- **Mise à jour sur la création et les travaux du Groupe de réflexion par Pedro Reis Santos (Secrétaire général)**



Le Secrétaire général a rappelé qu'en décembre 2025, le Groupe de travail avait convenu de créer le Groupe de réflexion en adoptant son mandat. Le Secrétaire général a indiqué que le Groupe de réflexion s'était réuni à trois reprises, précisément les 9, 19 et 30 janvier 2026. Une quatrième réunion sera bientôt programmée. Conformément aux commentaires du Groupe de travail, le document initial a été divisé en deux documents distincts. Le premier document adoptait une approche générale couvrant divers textes législatifs, qui a été affinée et attendait les dernières contributions. Le second document était axé sur les études à venir concernant le Règlement sur le contrôle de la pêche.

Le Secrétaire général a également rappelé que, conformément au mandat, l'objectif était de finaliser les deux documents avant la réunion du Groupe de travail en mars 2026. Il a souligné que la DG MARE avait déjà engagé un consultant pour commencer les travaux sur les études. Le consultant organisera prochainement des ateliers avec les opérateurs. À une occasion ultérieure, la DG MARE encouragera le CCM à suggérer des entreprises appropriées pour participer aux ateliers. Les représentants des Conseils consultatifs seront également invités à participer aux ateliers.

Le Secrétaire général a remercié les membres du Groupe de réflexion pour leur travail considérable. Il s'est engagé à ce que les projets de texte soient prêts avant la réunion de mars 2026.

Divers

Néant.



Résumé des points d'action

- Polluants
 - Projet d'avis sur la contamination par les PAFS à examiner lors de la prochaine réunion.

- Nutrition
 - Projet d'avis sur la nutrition, axé en particulier sur l'interaction entre le mercure et le sélénium, à examiner lors de la prochaine réunion.

- Mesures sanitaires et phytosanitaires
 - Projet d'avis sur « les mollusques bivalves dans le cadre de l'accord SPS entre l'UE et le Royaume-Uni » à soumettre au Comité exécutif pour examen et adoption éventuelle.
 - Le Secrétariat diffusera un questionnaire sur l'accord SPS entre l'UE et le Royaume-Uni concernant d'autres produits de la pêche et de l'aquaculture.



Liste de présence

Représentant	Organisation	Rôle
Adrien Simonnet	Union du Mareyage Français (UMF)	Membre
Alen Lovrinov	Producer Organisation Omega 3	Membre
Alessandro Manghisi	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Membre
Alexandre Bonneau	SNCE	Membre
Alonso Abreu Lozano	Asociación de Armadores de Punta Del Moral	Membre
Angels Segura Unió	AECOC	Membre
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Membre
Arthur Yon	FROM Nord	Membre
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Président
Bertrand Charron	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Membre
Caroline Gamblin	PACT'ALIM	Membre
Christine Absil	Good Fish Foundation	Membre
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Falke de Sager	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Gerd Heinen	European Commission	Expert
Guus Pastoor	Visfederatie	Membre
Hommel Kassa	SNCE	Membre
Janne Posti	Conxemar	Membre
João Pereira	FRUCOM	Membre
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Membre
José Maria Gallart	OPP Almería	Membre
Juana Parada	OR.PA.GU.	Membre
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Membre
Jules Danto	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Julien Daudu	Environmental Justice Foundation	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Julien Lamothe	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP	Membre
Juliette Margueritte	ESSA	Membre
Katarina Sipic	Seafood Europe	Membre
Laura Harpøth	EFFOP	Membre
Laure Guillevic	WWF	Membre
Linda Zanki Duvnjak	OP Friska Riba	Membre
Linne Verhoeven	Seafood Europe	Membre
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Membre
Marine Cusa	Oceana	Membre
Mariola Valero de Juan	Spain	Observateur
Matthew Gréant	Environmental Justice Foundation (EJF)	Membre
Nicolás Fernández	OPP72	Membre
Olivier Hottlet	FRUCOM	Membre
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation	Membre
Paulien Prent	Visfederatie	Membre
Pedro Hernández Saez	CARBOPECA	Membre
Pedro Luis Casado López	OPP80	Membre
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Pieter Roden	Foodrise	Membre
Pierre Commère	Seafood Europe	Membre
Pim Visser	NOVA	Membre
Sara Vandamme	VVV	Membre
Sarah Hautier	EuroCommerce	Membre
Sergio López García	OPP7 Burela	Membre
Stefan Meyer	Fischverband	Membre
Tamas Eisenbeck	Seafood Europe	Membre
Thibault Pivetta	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Membre





Market Advisory Council

Représentant	Organisation	Rôle
Thomas Kruse	Danish Pelagic Producer Organisation	Membre
Vanya Vulperhorst	Oceana	Membre
Violaine De Neef	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
William Morr�	Marine Stewardship Council (MSC)	Membre
Xavier Pires	ALIF	Membre
Yobana Berm�dez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Membre

