

Etiquetage des poissons en Europe, deux poids deux mesures

Pour mieux comprendre les changements et voir ce que vous pouvez vous attendre à trouver sur les étiquettes des produits de la mer, la Commission européenne a édité un guide à l'intention des consommateurs : [Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'intention des consommateurs](#)

Il en ressort que la réforme de la Politique Commune de la Pêche (PCP) à travers son volet Organisation Commune des Marchés (OCM) ne traite pas les acteurs de la filière pêche avec la même attention dans la transparence et la traçabilité du poisson...

D'un côté, le circuit du poisson frais avec toutes les contraintes de transparence imposées aux pêcheurs et aux mareyeurs,

De l'autre, le circuit du poisson transformé où l'étiquetage du poisson est réduit au strict minimum (à savoir le nom commun du poisson dans le cas des conserves) : pas de zone de pêche, encore moins d'engin de pêche !!!

Démonstration en images

Maquereau à l'étal du poissonnier



Exemple d'étiquette à apposer sur un produit frais non transformé préemballé

MAQUEREAU (*Scomber scombrus*)

Chaluts

Poids net: 250 g

Raison sociale et adresse: xxx

Irlande
XXX-YY-ZZ
EG

Pêché dans le nord de la mer Celtique

Débarqué à Killybegs le 16/01/15

Date limite de consommation: 18/01/15

Conservé à 0-2 °C

YYY
Certifié durable

QR code

Annotations:

- Dénomination commerciale et nom scientifique
- Méthode de production
- Zone de capture
- Port de débarquement
- Date de débarquement
- «À consommer de préférence avant le...»/«Date limite de consommation»
- Code de réaction rapide
- Conditions de conservation
- Étiquette de certification
- Marque d'identification
- Catégorie d'engin de pêche
- Poids net
- Exploitant du secteur alimentaire

Légende:

- OBLIGATOIRE (rouge)
- RÈGLEMENT OCM (jaune)
- VOLONTAIRE (bleu)
- RÈGLEMENT ICDA (rouge)

Veillez noter que pour les produits non transformés et non préemballés, les informations obligatoires conformément au règlement OCM doivent être indiquées, entre autres, sur des panneaux d'affichage ou des affiches.

Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'attention des consommateurs

Conserve de maquereau dans le rayon de la GMS

Exemple d'étiquette à apposer sur un produit transformé (en conserve)

Filets de MAQUEREAU à l'huile d'olive

Poids net: 250 g

Raison sociale et adresse: xxx

Marc
XX-YYY-ZZ

Ingrédients: maquereau (75%), huile d'olive, sel

À consommer de préférence avant fin 10/2016

Conservé dans un endroit frais et sec

Barcode: 15 09 2014 15 09 14

Annotations:

- Liste des ingrédients (quantité de l'ingrédient principal, allergènes)
- «À consommer de préférence avant le...»/«Date limite de consommation»
- Conditions de conservation
- Code barres
- Dénomination de la denrée
- Poids net
- Exploitant du secteur alimentaire
- Marque d'identification

Légende:

- OBLIGATOIRE (rouge)
- RÈGLEMENT OCM (jaune)
- VOLONTAIRE (bleu)
- RÈGLEMENT ICDA (rouge)

Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'attention des consommateurs

Cette étiquette apposée sur une boîte de maquereau, de thon ou de sardine manque cruellement de lisibilité.

L'étiquetage de ce produit transformé ne donne aucune information sur l'origine du poisson mis en conserve. Or le lieu de pêche (ou d'élevage) est un critère fondamental de choix pour les consommateurs de plus en plus attirés par des productions locales (ou hexagonales), et pour certains consommateurs très sensibles aux droits humains (par exemple : thon et crevette made in Thaïlande).

Pourquoi viser la traçabilité et la transparence de la filière de poisson frais qui concerne tout particulièrement les acteurs de l'hexagone, pêcheurs et mareyeurs de nos côtes ?

Au moment où la Commission Européenne dit vouloir lutter contre la pêche illégale partout dans le monde, on ne peut être qu'étonné du manque de lisibilité sur l'origine du poisson transformé, ce poisson qui parcourt des milliers de kilomètres et qui traverse océans et frontières des plus grands pays halieutiques, pour être débarqué incognito dans les rayons des supermarchés européens, et qui concerne dans ce cas les acteurs de l'import-export (*) et l'industrie halio-alimentaire...

(*) En 2014, les échanges commerciaux concernant le marché européen se sont élevés à 45,83 milliards d'euros pour 13,80 millions de tonnes de produits de la pêche et de l'aquaculture.

En résumé, le consommateur européen doit connaître exactement l'origine du poisson capturé par les pêcheurs européens, et ne rien savoir sur l'origine du poisson importé issu des 5 océans !!!

Pour Stefaan Depypere, chef de la direction «affaires internationales et marchés» de la direction générales des affaires maritimes et de la pêche : «Un étiquetage plus clair permettra aux consommateurs de jouer leur rôle dans le développement d'une industrie durable de la pêche et de l'aquaculture».

Ces changements ont également pour but de jouer leur rôle dans la promotion d'une pêche et d'une aquaculture durables. Les produits de la pêche constituent des ressources biologiques renouvelables prélevées dans un environnement naturel, et la pêche est régie par des mesures de conservation obligatoires dont le but est la création d'une pêche durable.

Si les consommateurs doivent devenir partie prenante à l'exploitation durable des océans, les étiquettes doivent leur fournir des informations compréhensibles, vérifiables et précises. Les consommateurs ont également exprimé le besoin d'être mieux informés sur l'impact environnemental des produits qu'ils achètent et la Commission étudie actuellement la faisabilité d'un label écologique pour l'ensemble de l'Union européenne. Elle remettra son rapport plus tard dans l'année.

Source : <http://aquaculture-aquablog.blogspot.com/>