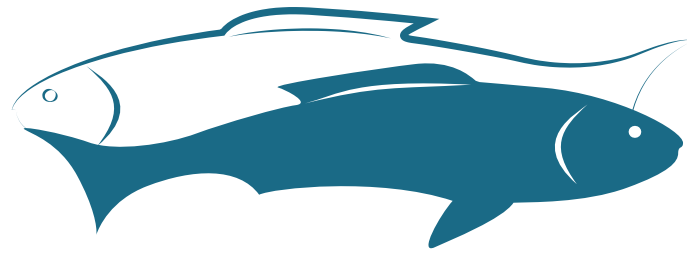


# CHARTRE D'ENGAGEMENT

## des Conserveries Françaises de Poissons



Inventée à Nantes il y a plus de 200 ans, la conserve de poisson est une tradition et un savoir-faire bien français. En deux siècles, les conserves de poissons se sont installées dans les habitudes alimentaires et font aujourd'hui partie des produits les plus consommés par les Français (94% des Français achètent des conserves de poissons). Au fil des années et des innovations technologiques et culinaires, la conserve de poisson a su se renouveler pour s'adapter aux attentes essentielles des consommateurs du 21<sup>e</sup> siècle.

Fortement engagés pour le maintien d'une haute qualité de leurs produits et mobilisés pour la préservation des ressources marines durables, les fabricants français de conserves de poissons ont décidé de s'engager concrètement auprès des consommateurs dans le cadre de la «Charte d'Engagement des Conserveries Françaises de Poissons».

Quatorze fabricants Français de conserves de poissons et leurs établissements à l'étranger<sup>1</sup>, signataires de cette Charte, confirment ainsi leur volonté de proposer des conserves de poissons de haute qualité, issues d'un savoir-faire traditionnel afin de mettre à disposition de leurs clients le meilleur de la mer. De la pêche à la conserve, la filière française des conserves de poissons représente plus de 10 000 emplois directs et indirects qui contribuent au développement de l'économie littorale française.

**Les conserveries Françaises signataires de la Charte s'engagent, dans le cadre de leur activité, sur 8 points, couvrant la préservation des ressources et de la biodiversité, la sécurité sanitaire, la qualité des produits et leur traçabilité, la préservation des qualités nutritionnelles des poissons et la responsabilité sociétale.**

1. La filière a mis en place des établissements de transformation dans les ports de débarquement du poisson, notamment en Afrique, pour bénéficier du plus court trajet possible pour les poissons entre les bateaux et les conserveries.

### LES FABRICANTS DE CONSERVES DE POISSONS S'ENGAGENT AINSI À :

#### ARTICLE I

Préserver les ressources maritimes en :

- s'assurant que leurs approvisionnements sont issus de pêches légales et enregistrées. Les poissons des bateaux de l'Union européenne sont pêchés sous contrôle selon les règles de l'UE, et les poissons d'origine hors-européenne ne peuvent être achetés que si leurs captures sont dûment certifiées conformément à la réglementation de l'UE;
- suivant l'état des stocks de sardines, de maquereaux et de thons, dans le cadre du suivi des ressources réalisé par la CITPPM (Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime), avec l'appui de bureaux d'études spécialisés;
- ne mettant en œuvre dans la préparation des conserves que des espèces de thon dont les ressources conviennent à cette utilisation, en excluant notamment le thon rouge.

#### ARTICLE II

Promouvoir une pêche durable en :

- engageant des démarches visant à favoriser une pêche durable et responsable, respectueuse de la biodiversité. Chaque entreprise signataire est engagée dans au moins l'une des démarches suivantes: adhésion à des organismes reconnus comme, par exemple, l'ISSF (International Seafood Sustainability Foundation), engagement avec une pêche certifiée par un organisme qualifié tel que MSC (Marine Stewardship Council), participation au financement de l'initiative des «observateurs embarqués» notamment l'initiative «OCUP» lancée par l'organisation de producteurs ORTHONGEL qui vise un taux de 100% d'observateurs embarqués sur les thoniers senners français évoluant dans les océans indien et atlantique, exigences spécifiques dans les Cahiers des Charges fournisseurs...
- demandant que les fournisseurs respectent les règles des ORGP (Organisations Régionales de Gestion de la Pêche) ou participent à des processus régionaux de régulation des pêches;
- soutenant collectivement auprès de l'Union Européenne, le renforcement des ORGP dans leur capacité scientifique et technique pour l'évaluation de la ressource, ainsi que leur capacité à faire respecter les règles communes de pêche.

#### ARTICLE III

Respecter l'environnement en :

- lançant un programme expérimental collectif de diagnostic développement durable inspiré de la norme ISO 26000 (Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE), visant à évaluer et à réduire les impacts des activités de la filière sur l'environnement et la société;
- pratiquant une gestion responsable de l'énergie et de l'eau, avec un objectif de réduction des consommations par unité produite, par la mise en place de démarches volontaires d'économie d'eau, de certificats éco-énergie, l'utilisation de sources de production d'énergie renouvelables, l'amélioration des process afin d'optimiser le rendement matières...
- favorisant le tri, le recyclage et la valorisation des emballages en acier et en aluminium en collaborant, en particulier, avec Eco-Emballage et en s'appuyant sur les travaux collectifs menés dans le cadre de l'UPPIA (Union Pour la Promotion des Industries de l'Appertisé).

Les conserves de poissons, fabriquées en acier ou en aluminium, sont 100% recyclables à l'infini. Cette particularité permet aux conserveries d'utiliser un minimum de matière primaire pour les emballages et d'éviter le gaspillage. D'autre part, le poids du métal des boîtes de conserves a été allégé en moyenne de 20% à 30% depuis deux décennies.

#### ARTICLE IV

Contrôler étroitement la qualité des produits en :

- sélectionnant les fournisseurs de matières premières présentant les meilleures garanties en termes de qualité et de respect des exigences réglementaires et strictement évalués dans le cadre des systèmes de management de la qualité (démarche HACCP notamment) mis en place par les entreprises;
- appliquant un «double contrôle» aux produits finis importés: un contrôle dans les sites de fabrication et un contrôle à réception quand les produits sont importés sur le territoire communautaire;
- respectant rigoureusement les réglementations européennes en vigueur pour les conserves de thon et de sardine qui définissent, en particulier, les types de présentation (entier, morceaux, miettes, au naturel, à l'huile) et les taux de remplissage des conserves;
- en menant individuellement des démarches volontaires d'application de normes qualitatives, tels que Label Rouge, «sardine à l'ancienne», norme française AFNOR pour le maquereau...

#### ARTICLE V

Assurer une sécurité sanitaire optimale en :

- appliquant rigoureusement le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP créé par la Profession en 2008 et validé par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et les administrations, permettant d'atteindre des objectifs élevés en termes de sécurité sanitaire et de respect de la chaîne du froid;
- participant volontairement à la mise en place d'une base de données collective sur la qualité sanitaire des produits, en particulier, grâce au travail initié avec la Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime (CITPPM) pour une collecte annuelle des résultats d'autocontrôle des entreprises adhérentes;
- certifiant ou s'engageant à faire certifier via un organisme tiers indépendant, leurs sites de production, conformément à un référentiel de Sécurité sanitaire des aliments du type ISO 22000, ou tout référentiel d'ordre privé (IFS, BRC, référentiel spécifique à un client, référentiel interne indépendant, etc.);
- respectant les évolutions réglementaires et en connaissant les risques émergents, pour les prendre en considération dans leurs démarches HACCP. Les sites appliquent les éléments collectifs fournis par la Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime (CITPPM) et l'Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE).

#### ARTICLE VI

Assurer une traçabilité rigoureuse en :

- interdisant le transbordement en mer, c'est-à-dire le passage du poisson d'un bateau à un autre, qui est proscrit dans le cadre des flottilles sous réglementation communautaire et des principales Organisations Régionales de Gestion de la Pêche (ORGP), hors contrôle spécifique par un observateur indépendant;
- utilisant l'ensemble des systèmes de suivi à disposition pour garantir une traçabilité précise durant toutes les étapes de préparation des conserves de poisson depuis le bateau;
- respectant rigoureusement les réglementations en vigueur qui définissent précisément les espèces de thon, de sardine ou de maquereau utilisées et interdisent leur mélange dans une même boîte.

#### ARTICLE VII

Conserver les qualités nutritionnelles des poissons en :

- mettant en œuvre des techniques de préparation des poissons qui permettent de préserver les qualités nutritionnelles du poisson sauvage. Les poissons en conserves sont notamment sources d'oméga 3, de vitamines, de calcium, de nutriments et, bien sûr, de protéines;
- fournissant un étiquetage nutritionnel et des allégations nutritionnelles basés sur des données fiables, pour garantir une information loyale du consommateur;
- proposant des recettes simples ou élaborées, de grande qualité gustative et respectant toujours la nature de la matière noble qu'est le poisson, qu'il soit travaillé entier, en filets, en morceaux, émietté, en salade, nature, à l'huile d'olive, de soja, de tournesol, de colza, en sauces, etc.
- mettant à disposition des consommateurs, des produits pratiques et au goût du jour, afin d'encourager et de faciliter la consommation de poissons.

#### ARTICLE VIII

Remplir un rôle citoyen en :

- défendant, perpétuant et assurant la promotion du savoir-faire traditionnel des conserveries françaises, en innovant dans le respect de la tradition afin de proposer aux consommateurs des conserves de poissons de haute qualité;
- respectant sur l'ensemble de leurs sites de production, les principes et droits fondamentaux au travail de l'OIT - Organisation Internationale du Travail - (liberté syndicale et négociations collectives, élimination du travail des enfants, sécurité et santé au travail...) et s'engageant à être régulièrement audités par des organismes indépendants hors Union Européenne;
- assurant la compétitivité de leurs entreprises qui contribuent au développement de l'économie littorale française à travers 10 000 emplois directs et indirects.

**La FIAC portera devant la juridiction ou l'instance appropriée tout cas de non-respect de la réglementation et/ou de cette charte par l'un de ses signataires.**

