



Que sait-on sur les produits de la mer achetés en supermarchés ?

Étude de cas de la Belgique, de la France et de l'Espagne



Introduction

L'Union Européenne (UE) est l'un des trois plus grands marchés pour les produits de la mer au monde. Représentant 70 % de tous les produits de la mer consommés dans l'UE,¹ les importations y sont l'objet de l'un des cadres juridiques les plus robustes pour éviter que des produits de la mer pêchés illégalement ne soient commercialisés dans l'UE. Par ailleurs, les exigences en matière de traçabilité des produits de la mer frais, congelés et fumés dans l'UE sont également très strictes ; des informations telles que le nom de l'espèce, l'origine, la méthode de capture et la méthode de production doivent remonter toute la chaîne d'approvisionnement et arriver jusqu'aux consommateurs.

Contrairement aux produits de la mer frais, les exigences de traçabilité pour les produits transformés comme le thon en conserve et les bâtonnets de poisson demeurent faibles. Ce problème est considérable étant donné que ces produits sont très populaires dans l'UE. Ainsi, en 2021, 93 % des ménages français avaient acheté des produits de la mer en conserve.² Selon une enquête Eurobaromètre de 2021 sur les habitudes de consommation,³ la traçabilité de certains produits transformés populaires, notamment les crevettes et le thon, suscite de vives préoccupations, car ces produits présentent un risque accru d'être associé à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) ou à des violations des droits humains.⁴



Si l'étiquetage sur les produits frais et congelés de la pêche et de l'aquaculture doit indiquer l'espèce (y compris le nom scientifique), le lieu de capture et le type d'engin de pêche utilisé, les **produits de la mer transformés comme le thon et les sardines en conserve ou le surimi** sont quant à eux exemptés de ces obligations.



Par conséquent, les consommateurs ne disposent pas d'informations essentielles sur les produits de la mer qu'ils achètent, et ne savent notamment pas quelles espèces ils mangent. Par exemple, l'étiquette d'un produit en conserve indiquant « thon » peut faire référence à l'une des 14 espèces différentes de thon, dont des populations victimes de surpêche. De surcroît, il n'existe aucune exigence d'étiquetage sur l'origine du produit, ce qui empêche les consommateurs de choisir d'éviter certaines régions en raison de préoccupations politiques, environnementales ou de respect des droits humains. De même, des informations sur les engins de pêche, d'autant plus si elles sont assez précises, peuvent éclairer les consommateurs sur les impacts environnementaux associés, notamment le risque de dommage aux fonds marins ou de captures accessoires d'espèces protégées comme les tortues ou les cétacés, ou de poissons juvéniles.

Les chaînes d'approvisionnement des produits de la mer sont complexes et s'étendent souvent sur plusieurs continents avant d'atteindre le consommateur. De plus, en termes de valeur commerciale, les produits de la mer sont la protéine animale la plus échangée au monde.⁵

Un produit peut être pêché par un navire chinois dans l'Atlantique Sud, envoyé en Chine pour être transformé et ensuite exporté vers l'UE. Ainsi, 50 % du cabillaud et 70 % du colin d'Alaska consommés dans l'UE sont pêchés par des navires russes.^{6,7} Plus de 90 % du colin pêché par des navires russes est transformé en Chine, y compris pour les produits qui sont par la suite.⁸

Des aliments transformés populaires comme le poisson pané (souvent à base de poissons importés), de marques bien connues comme la société mère d'« Iglo », ont été associés au travail forcé dans des usines de transformation de poisson et à des violations des droits humains en mer.⁹ De récentes enquêtes d'Outlaw Ocean Project ont révélé des cas de travail forcé de travailleurs ouïghours et nord-coréens dans des usines chinoises de transformation de produits de la mer, ainsi que des violations des droits humains et des cas de pêche INN au sein de la flotte chinoise pêchant le calmar. Ces enquêtes ont révélé que 54 entreprises européennes établies en Belgique, en France et en Espagne et un fournisseur du Parlement européen

importaient des produits de la mer en provenance de Chine potentiellement associés à des violations des droits humains.¹⁰

Le renforcement de la traçabilité et de la transparence permet non seulement aux consommateurs de prendre des décisions éclairées et durables, mais aide également les services répressifs nationaux et européens à combattre la pêche INN, la fraude alimentaire, les violations des droits humains et le commerce international illicite.⁴ De plus, être en mesure de démontrer que les produits de la mer ont été pêchés en toute légalité **est positif pour les entreprises.** Une étude réalisée par Planet Tracker révèle qu'un investissement de seulement 1 % des recettes de l'industrie des produits de la mer dans la traçabilité pourrait accroître les bénéfices de 60 %.¹¹



© Freepik

Ce rapport met en lumière les différences dans les informations indiquées sur les étiquettes des produits frais/congelés par rapport aux produits de la mer transformés vendus dans l'UE. Pour illustrer ces différences, nous avons analysé les informations sur les étiquettes de produits de la mer vendus dans trois pays membres de l'UE : la Belgique, la France et l'Espagne.

Il ressort de notre analyse que les étiquettes des produits de la mer frais et congelés contiennent davantage d'informations que celles des produits transformés. Qui plus est, **pour 38 % des produits de la mer transformés vendus en Belgique, en France et en Espagne, il est impossible de déterminer l'espèce, l'origine et l'engin de pêche utilisé.** Voilà qui démontre que les consommateurs n'ont pas assez d'informations pour prendre des décisions éclairées sur les produits de la mer qu'ils achètent.

Nous, consommateurs, avons le droit de savoir et de choisir ce que nous mangeons

Voilà pourquoi le mouvement Follow the Fish mené par Oceana appelle à indiquer des informations essentielles pour les consommateurs (espèce, origine, engin de pêche et méthode de production) sur les étiquettes de tous les produits de la mer et à exiger que le secteur des services alimentaires (y compris les restaurants, les hôtels et les entreprises de restauration collective) fournisse ces informations, en renforçant le règlement portant organisation commune des marchés (OCM) pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.¹²

À la lueur de ces constats, **Oceana appelle les décideurs politiques de l'UE à revoir le règlement portant organisation commune des marchés (OCM)**, qui fixe des exigences en matière d'étiquetage de produit de la pêche et de l'aquaculture pour :



Exiger des informations clés (l'espèce, l'origine, l'engin de pêche utilisé et la méthode de production) pour tous les produits de la mer, y compris les produits de la mer transformés.



Exiger du secteur des services alimentaires (notamment les entreprises de restauration collective, les hôtels et les restaurants) qu'il fournisse ces informations clés (l'espèce, l'origine, l'engin de pêche utilisé et la méthode de production) à ses clients.

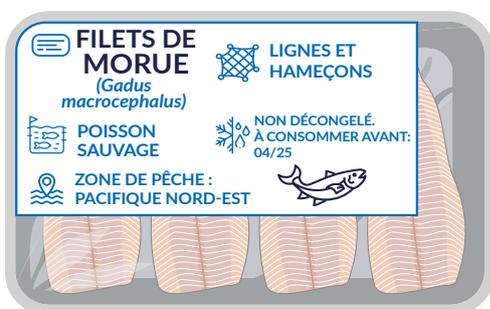


Exiger que des informations scientifiques sur la durabilité soient affichées sur tous les produits de la mer.

Quelles sont les informations actuellement requises à l'attention du consommateur sur les produits de la mer ?

Le règlement portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (Règlement OCM)¹³ et le règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement INCO)¹⁴ sont des législations complémentaires de l'UE qui régissent les exigences en matière d'étiquetage pour les produits de la pêche et de l'aquaculture qu'ils soient produits ou importés dans l'UE. Le règlement INCO établit des exigences générales en matière d'informations aux consommateurs qui s'appliquent à tous les produits alimentaires, notamment des informations sur les ingrédients, les exploitants du secteur alimentaire et le pays d'origine, surtout si leur omission peut tromper le consommateur.

Aux termes de l'OCM, des informations spécifiques aux consommateurs doivent être reprises sur les produits frais et congelés de la pêche et de l'aquaculture (y compris les produits préparés) et certains produits transformés (p. ex., le poisson fumé), qu'ils soient emballés ou non. Parmi ces informations obligatoires figurent :



La désignation commerciale et le nom scientifique des espèces.



La méthode de production (pêché en mer, pêché en eau douce ou élevé).



La zone d'origine (zone de capture, pays et eaux d'origine ou pays de production). Pour les produits marins capturés à l'état sauvage, cela comprend le nom et le numéro de la zone de pêche FAO¹⁵ (ainsi que la sous-zone ou la division FAO si les produits sont pêchés dans l'Atlantique du Nord-est, la Méditerranée ou la mer Noire).



Le type d'engin de pêche utilisé.¹⁶



Si le produit a été décongelé et la date de durabilité minimale.

Si ces informations doivent être affichées sur les étiquettes des produits préemballés, pour les produits non préemballés comme ceux vendus chez des poissonneries, d'autres méthodes peuvent être utilisées comme des panneaux ou des affiches. **La plupart des produits transformés ne doivent pas présenter ces informations.**¹⁷ C'est le cas des produits de la mer en conserve, du caviar, des produits de la mer marinés, du surimi et du poisson pané.

Études de cas :

Quelles informations nous fournissent les étiquettes dans les supermarchés en Belgique, en France et en Espagne sur nos produits de la mer ?

Méthodologie

Oceana a procédé à des études de cas sur les informations indiquées sur les étiquettes des produits de la mer dans trois États membres de l'UE : la Belgique, la France et l'Espagne, qui comptent parmi les dix principaux pays consommateurs de produits de la mer dans l'UE.¹ En mars et avril 2024, nous avons compilé et analysé les informations des étiquettes de produits de la pêche et de l'aquaculture vendus à Bruxelles, Paris et Madrid. Pour l'échantillonnage, nous avons ciblé les supermarchés, car ils représentent le principal point d'achat pour ces produits pour près de 80 % des consommateurs de l'UE.⁴ Dans chacun de ces pays, nous nous sommes rendus dans les deux plus grandes chaînes de supermarché. Au total, nous avons examiné les étiquettes de 182 produits de la mer (65 produits frais et congelés et 117 produits transformés).¹⁸ Pour veiller au caractère représentatif de l'analyse, plusieurs espèces et produits issus tant de la pêche que de l'aquaculture ont été examinés.¹⁹

Pour chaque produit de la mer, nous avons vérifié que les informations élémentaires suivantes étaient disponibles sur l'étiquette : nom de l'espèce, engin de pêche, zone d'origine et méthode de production (pêche ou élevage). Dans le cadre de cette étude, nous nous sommes contentés de déterminer si les informations étaient disponibles ou non, nous n'en avons pas établi l'exactitude.

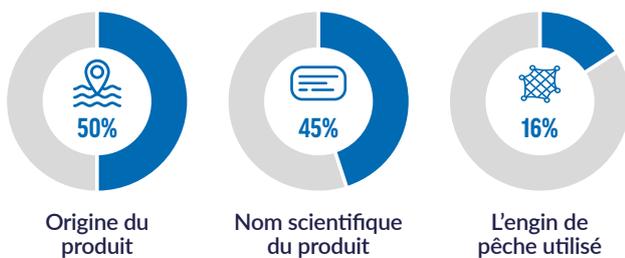
Il ressort de notre analyse que les étiquettes des produits de la mer frais et congelés contiennent davantage d'informations que celles des produits transformés. **De manière générale, les exigences en matière d'informations au consommateur du Règlement OCM sont bien respectées pour les produits relevant de son champ d'application, à savoir les produits frais et congelés et le poisson fumé.** Nous avons néanmoins identifié trois cas de non-respect des exigences actuelles, à chaque fois associé à un manque d'informations sur l'engin de pêche utilisé.



© OCEANA / Juan Cuetos

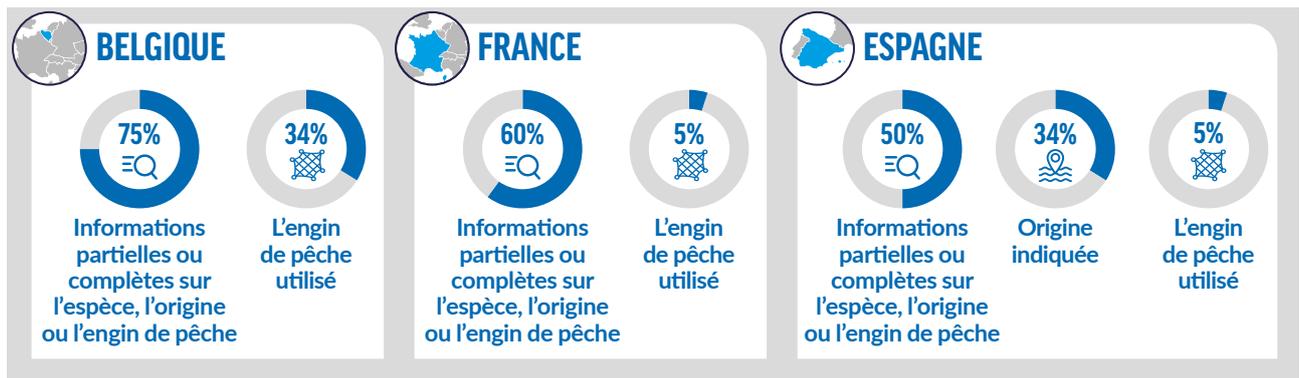
En revanche, très peu d'informations sont fournies aux consommateurs pour les produits de la mer transformés :

- ◇ Pour 38 % des produits de la mer transformés, il est impossible de déterminer l'espèce, l'origine ou l'engin de pêche utilisé.
- ◇ Si des informations sont fournies, elles ne sont généralement pas exhaustives : **seuls 50 % des produits transformés indiquaient l'origine** (la zone de capture ou le pays de production), **45 % des produits indiquaient le nom scientifique**, et **16 % des produits pêchés indiquaient l'engin de pêche utilisé**.



- ◇ **35 % des produits transformés ne mentionnent pas la méthode de production.** Cela signifie que les consommateurs aisément faire la distinction entre les produits issus de l'aquaculture et ceux issus de la pêche.

- ◇ **63 % des produits ne mentionnent pas le pays de transformation.**²⁰
- ◇ **Le pays où les informations étaient les plus complètes était la Belgique**, suivie par la France et l'Espagne :
 - ◇ **Belgique** : Pour la plupart des produits de la mer transformés, des informations étaient fournies volontairement sur la traçabilité. 75 % des produits indiquent des informations sur l'espèce, l'origine ou l'engin de pêche. Seuls 34 % des produits indiquaient l'engin de pêche utilisé.
 - ◇ **France** : Pour 60 % des produits transformés, des informations partielles ou complètes étaient fournies volontairement sur l'espèce, l'origine ou l'engin de pêche. Seuls 5 % des produits transformés indiquaient l'engin de pêche utilisé.
 - ◇ **Espagne** : Pour 50 % des produits transformés sur les rayons des supermarchés, des informations étaient fournies volontairement sur l'espèce, l'origine ou l'engin de pêche. 34 % des produits transformés indiquaient l'origine et seuls 5 % l'engin de pêche utilisé.



L'industrie de l'importation des produits de la mer affirme souvent que les produits transformés contiennent des produits de la mer d'origine et d'espèces différentes, et qu'il est dès lors onéreux et compliqué de fournir aux consommateurs des informations détaillées sur ce qu'ils achètent. Toutefois, nos recherches contredisent cette affirmation. Nous avons constaté que pour la plupart des produits de la mer transformés, des informations clés sont indiquées volontairement sur les étiquettes. Dans les trois États membres, **16 % des produits transformés contiennent des informations sur l'engin de pêche, la méthode de production, la zone d'origine et l'espèce**, ce qui montre que c'est possible, même pour des produits transformés.

Notre analyse a également permis d'identifier plusieurs bonnes pratiques de certaines entreprises en vue de communiquer aux consommateurs des informations sur la traçabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture transformés, notamment au moyen de codes de traçabilité unique, du nom des navires ou d'informations détaillées sur l'engin de pêche.



Pourquoi améliorer les informations fournies aux consommateurs sur les produits de la mer ?

Comprendre l'origine et la méthode de production des produits de la mer que nous consommons est essentiel pour prendre des décisions éclairées et durables. Diverses évaluations récentes ont démontré qu'il convenait de fournir aux consommateurs de l'UE de meilleures informations sur leurs produits de la mer :

Une évaluation de la Commission européenne sur le Règlement OCM datant de 2023 a souligné les appels des acteurs en vue d'une communication obligatoire d'informations aux consommateurs sur les produits de la pêche et de l'aquaculture transformés (en vertu de l'article 35).²¹ Elle soulevait également des préoccupations quant au manque de critères en matière de durabilité, qui est pourtant un objectif clé de l'OCM.

Une résolution du Parlement européen datant de **2024 a appelé à un système d'étiquetage pour tous les produits de la pêche et de l'aquaculture**, permettant une identification claire de l'origine du produit.²² Elle pointait également des problèmes liés à l'utilisation du système de zones de pêche de la FAO, qui ne permet pas une identification claire de l'origine des produits.

Une étude de 2024 pour la Commission de la pêche du Parlement européen recommandait de créer un label afin d'identifier les produits de la mer de l'UE, permettant ainsi la sensibilisation des consommateurs quant à l'origine, à la qualité et les conditions de production.²³ Il était suggéré pour les produits de la pêche importés que l'étiquette mentionne le nom de l'État sous le pavillon duquel le navire a pêché, ce qui est révélateur des conditions et des normes de travail à bord. Cette étude a également souligné que certaines importations de l'UE proviennent de pêcheries surexploitées ou présentant un risque élevé de pêche INN.

Un sondage Eurobaromètre de 2021 a révélé que deux tiers des consommateurs de l'UE apprécient connaître les espèces contenues dans leurs produits de la mer.⁴ En outre, pour la moitié des personnes interrogées, les informations sur la méthode de production, l'origine et la zone de capture/de production sont importantes, et un quart des personnes interrogées estiment que les informations sur les engins de pêche sont utiles. Les informations sur les engins de pêche, d'autant plus si elles sont assez précises, peuvent éclairer les consommateurs sur les impacts environnementaux, notamment le risque de dommage aux fonds marins ou de captures accessoires d'espèces sensibles comme les tortues ou les cétacés, ou les poissons juvéniles à cause d'engins non sélectifs.



© OCEANA / Andrzej Bialas

Renforcer la transparence dans le secteur des services alimentaires

Les informations aux consommateurs doivent également être améliorées dans le secteur des services alimentaires.

Une grande étude des entreprises de restauration collective européennes a révélé que 26 % des échantillons de produits de la mer étaient mal étiquetés, avec un tiers des établissements vendant des produits de la mer mal étiquetés.²⁴ De plus, plus d'un Européen sur cinq mange des produits de la pêche et de l'aquaculture au restaurant et d'autres établissements de restauration au moins une fois par mois.⁴ Certains États membres, comme la France²⁵ et la Finlande²⁶ exigent déjà que le pays d'origine soit indiqué pour certaines viandes transformées et non transformées dans le secteur des services alimentaires.

Exiger que ce secteur fournisse ces informations à ses clients serait un moyen de garantir des conditions équitables étant donné que les supermarchés, les poissonniers et les étals de marché doivent fournir ces informations.

Informations sur la durabilité pour des choix durables

En plus de la communication d'informations clés sur l'espèce, l'origine, l'engin de pêche utilisé et la méthode de production, les étiquettes des produits de la mer devraient fournir aux consommateurs une indication de leur durabilité, en mentionnant par exemple le statut de population exploitée, l'impact sur le fond marin et l'impact sur les espèces protégées comme les dauphins et les tortues. Sans ces informations, les consommateurs ne sont pas en mesure d'identifier les produits de la mer durables, d'autant plus quand on sait que nombre de produits de la mer répandus sont associés à des dommages environnementaux. Par exemple, une étude d'une association française de consommateurs a révélé que 81 % des poissonniers dans les supermarchés vendaient des produits de la mer pêchés au moyen de pratiques non durables ou dans des populations épuisées.²⁷ Indiquer ces informations sur les produits de la mer permettrait de valoriser les produits de la pêche et de l'aquaculture locaux, de grande qualité et durables, comme ceux issus des pêcheries à faible impact.

Recommandations

Oceana appelle par conséquent la Commission européenne à réviser l'article 35 sur les informations aux consommateurs dans le Règlement OCM²⁸ afin :

- 1 D'étendre son champ d'application pour inclure les produits de la pêche et de l'aquaculture préparés et en conserve.**
Des informations essentielles notamment sur l'espèce, l'origine, l'engin de pêche utilisé et la méthode de production devraient être exigées pour tous les produits.
- 2 D'exiger que des informations scientifiques sur la durabilité du produit soient affichées sur tous les produits de la pêche et de l'aquaculture.**
Pour l'heure, il n'existe aucune exigence à l'échelle de l'UE en vue de fournir des informations sur la durabilité de ces produits, ce qui empêche les consommateurs d'identifier facilement les produits durables sur la base de critères clairs et objectifs.
- 3 D'étendre son champ d'application en vue d'inclure le secteur des services alimentaires.**
Les entreprises de restauration collective, les hôtels et les restaurants devraient fournir des informations sur l'espèce, l'origine, l'engin de pêche et la méthode de production aux consommateurs. En droit européen, le secteur des services alimentaires est actuellement exempté des exigences de communication d'informations aux consommateurs, et doit uniquement fournir des informations sur les allergènes.



© OCEANA / Juan Cuetos

🔗 Références

- 1 EUMOFA. (2023). *The EU Fish Market : 2023 Edition*. Observatoire européen du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture Office des publications de l'Union européenne. https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023_EN.pdf/95612366-79d2-a4d1-218b-8089c8e7508c?t=1699541180521
- 2 FranceAgriMer. (2023). *Étude des nouvelles tendances de consommation des produits aquatiques français en France métropolitaine dans un contexte post-Covid. Et à l'international*. https://www.franceagrimer.fr/content/download/71682/document/20230720_Etude_consommation_post_Covid_rapport.pdf

- 3 Commission européenne. (2021). *EU Consumer Habits Regarding Fishery and Aquaculture Products*. Rapport Eurobaromètre spécial 515. Union européenne. <https://europa.eu/eurobarometer/api/deliverable/download/file?deliverableId=76466>
- 4 WWF. (2021, 14 janvier). *Seafood traceability: exemptions risk fuelling illegal fishing*. <https://www.wwf.eu/?1909966/Seafood-traceability-exemptions-risk-fuelling-illegal-fishing>
- 5 Rabobank. (2022). *World Seafood Map 2022*. <https://research.rabobank.com/far/en/sectors/animal-protein/world-seafood-map-2022-seafood-trade-keeps-growing-from-strength-to-strength.html>
- 6 Tjoeng, M., Eikelenboom, S., & Tokmetzis, D. (2024, February 16). Russian fish & ships: Europe helps Kremlin make billions off its maritime catches. *Follow the Money*. <https://www.ftm.eu/articles/europe-transit-hub-for-russian-fish>
- 7 AIPCE-CEP. (Septembre 2023). *Finfish Study 2023*. <https://www.aipce-cep.org/wp-content/uploads/2023/10/Final-draft-Finfish-Study-2023.pdf>
- 8 Source : Exploitation par Oceana de COMEXT-Eurostat.
- 9 Onderzoek: dwangarbeid in Chinese visserij, producten ook in Nederlandse schappen. (16 octobre 2023). NOS. <https://nos.nl/artikel/2494310-onderzoek-dwangarbeid-in-chinese-visserij-producten-ook-in-nederlandse-schappen>
- 10 Quatre marques identifiées dans les enquêtes d'Outlaw Ocean ont été retrouvées dans l'échantillon de produits dans le cadre de cette analyse. Source : The Outlaw Ocean Project. (n. d.) *Discussion/Stakeholders*. <https://www.theoutlawocean.com/investigations/china-the-superpower-of-seafood/discussion/stakeholders/>
- 11 Planet Tracker. (29 septembre 2022). *Better traceability could boost global seafood profits by 60%, finds Planet Tracker*. <https://planet-tracker.org/better-traceability-could-boost-global-seafood-profits-by-60-finds-planet-tracker/>
- 12 Oceana. (Août 2024). Déclaration Follow the Fish. <https://europe.oceana.org/wp-content/uploads/sites/26/2024/08/STATEMENT-FOLLOW-THE-FISH-AUGUST-2024-FRENCH.pdf>
- 13 Règlement 1379/2013. *Règlement (UE) No 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture*. <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1379/oj>
- 14 Règlement 1169/2011. *Règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*. <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>
- 15 L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) divise les océans et les eaux internes du monde en 27 grandes zones de pêche.
- 16 L'Annexe III du Règlement OCM énumère les catégories suivantes d'engin de pêche : Sennes, chaluts, filets mailants et filets similaires, filets tournants et filets soulevés, lignes et hameçons, dragues, casiers et pièges.
- 17 Les produits visés aux points (h) et (i) (codes NC 1604 et 1605), à savoir les produits préparés et les conserves de poissons, les crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques et le caviar.
- 18 Dans le cadre de cette analyse, les produits de la pêche et de l'aquaculture relevant de la catégorie « frais/ congelés » sont les produits visés aux points (a), (b) et (c) de l'Annexe I du Règlement OCM. Les produits relevant de la catégorie « produits transformés » sont les produits visés aux points (h) et (i) (codes NC 1604 et 1605), à savoir les préparations et conserves de poissons, les crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques préparés ou conservés et le caviar.
- 19 Plusieurs espèces de thon, de bonite, de maquereau, de cabillaud, de colin d'Alaska, de moules, de coques, de bivalves, de sardine, de crabes, de saumon, de flétan, de merlu, de calmar, de poulpe, de crevettes, d'anchois, d'anguille, de hareng, de truite, de merlan bleu, de homard, de coquille Saint-Jacques, de crevette, de plie, de lieu noir, d'églefin, de sole et de sprat sont incluses. Divers produits frais/congelés (réfrigéré, précuit, congelé, fumé) et divers produits transformés (en conserve, surimi, caviar, salade de produits de la mer, nuggets, poisson pané, œuf de lompe) ont été analysés.
- 20 Pour les opérateurs, la communication d'informations sur les techniques et les pratiques de production est volontaire (Article 39 du Règlement OCM).
- 21 Commission européenne. (2023). *Report from the European Commission to the European Parliament and the Council - Implementation of Regulation (EU) No 1379/2013 on the common organisation of the markets in fishery and aquaculture products*.
- 22 Parlement européen. (2024). *Résolution du Parlement européen du 18 janvier 2024 sur la mise en œuvre du règlement portant organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture – règlement (UE) n° 1379/2013*.
- 23 Aranda, M., Oanta, G., Le Gallic, B., Sobrino-Heredia, J.M., Arantzamendi, L., Andrés, M., Iriondo, A., & Gabiña, G. (2024). *Étude réalisée pour la commission PECH – Options politiques pour renforcer la compétitivité du secteur de la pêche et de l'aquaculture de l'UE*, Département thématique des Politiques structurelles et de Cohésion du Parlement européen. [https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU\(2024\)747292](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document/IPOL_STU(2024)747292)

- 24 Pardo, M.A., Jiménez, E., Viðarsson, J.R., Ólafsson, K., Ólafsdóttir, G., Daniëlsdóttir, A.K., & Pérez-Villareal, B. (2018). DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings. *Food Control*, 92, 7-16. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.04.044>
- 25 En France, le secteur des services alimentaires doit afficher des informations sur le pays d'origine de toutes les viandes pour les plats à base de viande ou les produits à base de viande. Source : Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration.
- 26 En Finlande, le secteur des services alimentaires doit indiquer le pays d'origine pour certains types de viande fraîche, réfrigérée ou congelée. Source : Décret 154/2019 du ministère de l'Agriculture et de la Sylviculture sur la communication d'informations aux consommateurs sur leur alimentation.
- 27 UFC-Que Choisir. (2020). *La pêche durable reste à quai ! Enquête sur la durabilité de la saisonnalité, des méthodes et des zones de pêche pour 8 poissons frais et pour le poisson surgelé.* <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-la-peche-durable-reste-a-quai-onveutplusduchaut-n83139/?dl=63363>
- 28 Une révision du Règlement OCM peut être réalisée séparément, sans réformer la Politique commune de la pêche (PCP) dans son intégralité. Le Règlement OCM a été modifié à trois reprises dans le cadre de la PCP actuelle, qui date de 2013.

Suggestion de citation : Oceana. (2024). *Étiquetage douteux : Que sait-on sur les produits de la mer achetés en supermarchés ? Étude de cas de la Belgique, de la France et de l'Espagne.* 8 pages.

Design : Yago Yuste.

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés sont ceux des auteur·rice·s et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de la CINEA. Ni l'Union européenne ni la CINEA ne sauraient être tenues responsables desdits points de vue et opinions.



OCEANA Protégeons les
Océans du Monde

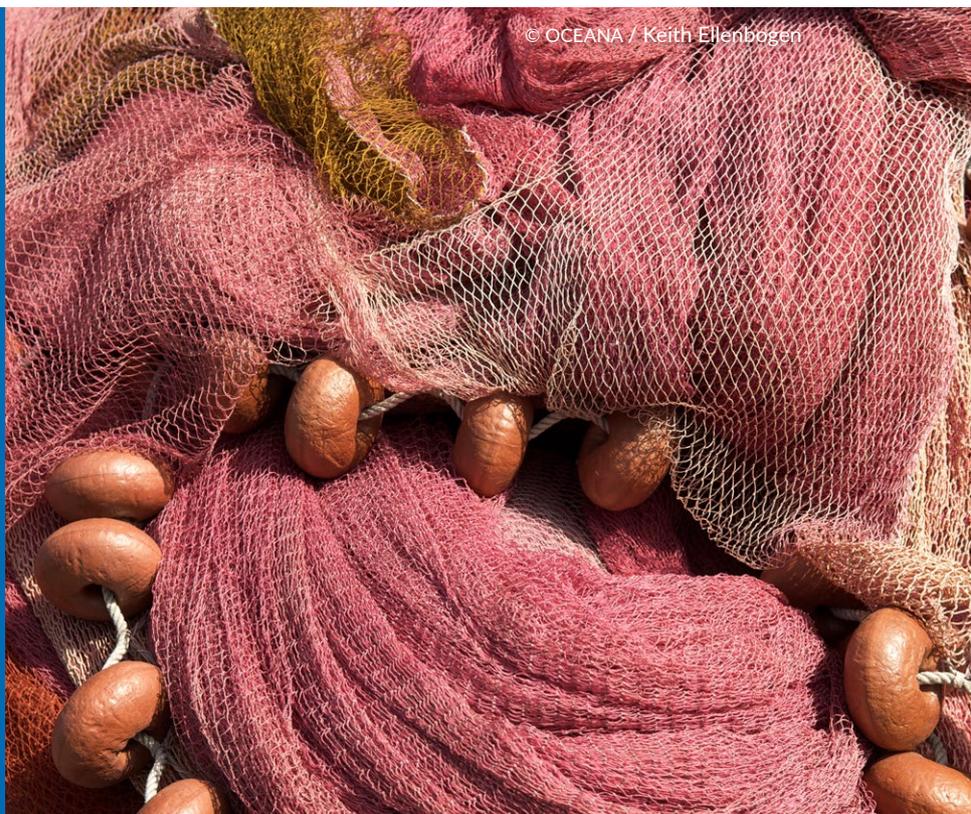
OCEANA EN EUROPE

Bureau central:
Madrid, Espagne
europa@oceana.org

Bureau Union Européenne:
Bruxelles, Belgique
brussels@oceana.org

Bureau Mer du Nord et Pays Baltes:
Copenhague, Danemark
copenhagen@oceana.org

europe.oceana.org



© OCEANA / Keith Ellenbogen