

# Déclaration — The Fish

Bien que l'Union européenne figure parmi les principaux consommateurs mondiaux de poisson, il demeure difficile pour les acheteurs de déterminer quels produits de la mer sont exploités de manière durable. **La plupart des produits de la mer sur le marché européen proviennent de la pêche sauvage (75 %) et le reste de l'aquaculture.<sup>1</sup> 70 % de l'approvisionnement de l'UE en poisson provient de l'importation** et est en majorité transformé, comme le thon ou les sardines en boîte.<sup>2</sup> De plus, **les réglementations européennes en matière d'étiquetage sont moins strictes pour les produits importés et transformés que pour les produits frais, congelés ou produits en Europe.**

Des informations cruciales telles que l'espèce, l'origine, l'engin de pêche et la méthode de production (pêche ou aquaculture) sont actuellement absentes des produits transformés et en conserve.<sup>3</sup> De plus, contrairement aux détaillants, poissonneries et marchés qui sont tenus de fournir ces informations pour les produits de la mer frais, réfrigérés et congelés, les restaurants, hôtels et services de restauration collective n'ont pas l'obligation de les fournir à leur clientèle.<sup>4</sup> En outre, l'État du pavillon, le pays d'immatriculation du navire de pêche, ne fait pas partie des informations obligatoires à fournir aux consommateurs. Pourtant, il peut donner des indications sur les normes environnementales et les droits humains.

Pour lutter contre le manque de transparence concernant les produits de la mer mentionné plus haut, le mouvement Follow the Fish **demande une révision ciblée de l'organisation commune des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture (CMO)**, notamment l'article 35 et le chapitre IV sur l'information des consommateurs. En l'occurrence, **nous demandons que la CMO soit revue de façon précise et comme suit :**



**Les informations de base telles que l'espèce, l'origine, l'engin de pêche et la méthode de production doivent être exigées pour tous les produits de la mer.** Les exceptions faites pour les produits transformés et en conserve de poisson, de crustacé, de mollusque et du caviar doivent être retirées.



**Le secteur des services alimentaires (restauration collective, hôtels et restaurants) doit également être légalement tenu de fournir ces informations de base** (espèce, origine, engin de pêche, méthode de production) **à sa clientèle.**



**Les informations destinées aux consommateurs devraient préciser l'État du pavillon, le pays d'immatriculation du navire de pêche, pour les produits de la mer issus de la pêche.**

Nous avons la conviction que **l'obligation de fournir les informations cruciales sur les produits de la mer pourrait aider les consommateurs, les acheteurs et les vendeurs à faire des choix durables.** Cela permettrait d'éviter les produits associés aux pratiques illégales, aux impacts environnementaux néfastes et aux conditions de travail contraires à l'éthique. De plus, cela permettrait non seulement d'informer les consommateurs, les entreprises des produits de la mer et les restaurants, mais également d'encourager les principaux acteurs de l'industrie et transformer le milieu alimentaire.<sup>5</sup>



**Nous vous demandons de soutenir le droit des consommateurs à savoir et choisir ce qu'ils mangent !**

## Signataires:

- **Algas La Patrona.** Cristina García, propriétaire et directrice générale.
- **Cheffe de liaison et défenseure de la durabilité des produits de la mer.** Danielle Leoni.
- **Chefs' Manifesto.** Keren Allen, responsable de la stratégie et des projets spéciaux.
- **ClientEarth.** Anaïs Berthier, directrice de ClientEarth Bruxelles.
- **Coalition for Fair Fisheries Arrangements.** Béatrice Gorez, coordinatrice.
- **DECO Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor.** Ana Tapadinhas, directrice générale.
- **Députée européenne.** Mélissa Camara.
- **Diversity Seafoods.** Paul O Boyle, PDG.
- **Earthworm Foundation.** Grégoire Jacob, directeur partenariat d'affaires.
- **EKPIZO.** Eleni Alevritou, vice-présidente DG.
- **FEDEPESCA.** María Luisa Álvarez Blanco, directrice générale.
- **Federación Regional de Cofradías de Pescadores de Canarias.** David Pavón González, directeur.
- **Feedback EU.** Frank Mechielsen, directeur exécutif.
- **Fish Tales.** Irene Kranendonk, gestionnaire impact.
- **Freelandcook.** David Ariza, directeur.
- **GastroBio.** Arnau Subías, océanologue.
- **Good Fish Benelux.** Adryan Rademakers, directeur.
- **La Pizza è Bella.** Stefano Napoli et Nadiya Isikova, propriétaires.
- **Low Impact Fishers of Europe.** Marta Cavallé, secrétaire exécutive.
- **Mr. GoodFish.** Justine Delettre, chargée de programme.
- **Mulleres Salgadas.** Dolores Gómez Ordoñez, présidente.
- **Oceana en Europe.** Pascale Moehrle, directrice exécutive.
- **Organización de Productores de Pesca de Bajura de Bizkaia.** Aurelio Bilbao Barandica, directeur.
- **OURZ.** Immanuel Virdi, responsable de projets.
- **Planet Tracker.** François Mosnier, responsable du programme océans.
- **PSQR.** Emanuel Greisen, directeur général.
- **Sciaena.** Gonçalo Carvalho, coordinateur exécutif.
- **SDG2 Advocacy Hub.** Paul Newnham, directeur général.
- **Seas At Risk.** Dr Monica Verbeek, directrice exécutive.
- **Testachats.** Julie Frère, directrice des affaires publiques & relations médias.
- **Woodcock Smokery.** Sally Barnes, fondatrice et éducatrice.
- **WWF.** Ester Asin, directrice du bureau européen.

## Organisations de soutien:

- **Abotokio Slow Food Beekeeping Community.** Asade Elijah, directeur.
- **Abotokio Slow Food Beekeeping Community Women's Group.** Afuape Fadilat Abosede.
- **Gbokoto Ketu Slow Food Beekeeping Community.** Olayode Williams.
- **Ejalonibu Imosan Slow Fish.** Oreyemi Babatunde Adenola.
- **Seaweed Commons.** Amanda Swinimer, récolteuse d'algues et auteure.
- **Slow Food Chile.** Marcela Ramos, présidente.
- **Slow Food Tanganyika.** Jean Pierre Kapalay Karembea.
- **Slow Food Yogyakarta.** Amaliah.
- **Sole of Discretion.** Caroline Bennett, fondatrice.

- 1 EUMOFA (2023) The EU Fish Market: [https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023\\_EN.pdf/95612366-79d2-a4d1-218b-8089c8e7508c?t=1699541180521](https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023_EN.pdf/95612366-79d2-a4d1-218b-8089c8e7508c?t=1699541180521)
- 2 EUMOFA (2023) "The European Union in the world": <https://eumofa.eu/documents/20124/35683/European+Union.pdf/f6357f0b-45c1-4f55-b08c-78ab773b9eae?t=1700837229916>
- 3 En matière de produits de la mer, le type d'informations fournies aux consommateurs est principalement dicté par l'organisation commune des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture (CMO) et par le règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- 4 Les produits de la mer frais et congelés (notamment pré-cuits) et certains produits transformés (ex : poisson fumé) doivent respecter ces exigences, contrairement à d'autres produits préparés ou transformés (codes 1604 et 1605) comme le thon en boîte.
- 5 Nous appelons l'UE à veiller à ce que le futur cadre législatif pour des systèmes alimentaires durables intègre également ces demandes.