


Octobre 2011

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
---	--	--------------------	---	---	---	--

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Treizième session

Hyderabad (Inde), 20-24 février 2012

Directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité

Synthèse

Le Comité des pêches est convenu, à sa vingt-neuvième session, que la FAO devrait entamer des activités visant à définir des directives internationales sur les pratiques optimales en matière de traçabilité du poisson et des produits de la pêche, afin de favoriser la cohérence des différents systèmes de traçabilité. Ce document offre une vue d'ensemble de la traçabilité dans le secteur des pêches, donne des exemples des prescriptions en vigueur dans ce domaine, et invite le Sous-Comité à donner des orientations sur la procédure à suivre.

Le Sous-Comité est invité à:

- Donner des indications sur la procédure à suivre pour définir les directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité, en prenant en considération les trois options identifiées dans le document:
 - Option 1: le Secrétariat de la FAO définira des directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité et les publiera sous sa propre responsabilité.
 - Option 2: le Secrétariat de la FAO rédigera une première version des directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité puis la soumettra au Sous-Comité du commerce du poisson à sa prochaine session, afin qu'il lui donne de nouvelles indications.
 - Option 3: le Secrétariat de la FAO convoquera une consultation d'experts chargée d'élaborer un projet de directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité. Les conclusions de la consultation d'experts seront ensuite transmises au Sous-Comité du commerce du poisson à sa prochaine session, pour que celui-ci donne de nouvelles indications. Cette option suppose de mobiliser des fonds extrabudgétaires pour accueillir la consultation d'experts.
- Fournir des suggestions concernant les éléments à inclure dans les directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité.

Le tirage du présent document est limité pour réduire au maximum l'impact des méthodes de travail de la FAO sur l'environnement et contribuer à la neutralité climatique. Les délégués et observateurs sont priés d'apporter leur exemplaire personnel en séance et de ne pas demander de copies supplémentaires. La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur internet, à l'adresse www.fao.org

INTRODUCTION

1. Les systèmes de traçabilité constituent un moyen bien établi de vérifier l'intégrité d'une chaîne d'approvisionnement et de pallier les carences liées à la rupture de l'intégrité de cette chaîne. Ils font partie d'un arsenal de mesures visant à garantir la qualité et la sécurité sanitaire du poisson et des produits dérivés du poisson, le caractère licite de leur capture ou leur origine (ils doivent provenir d'une pêcherie gérée selon les critères de durabilité).
2. Il y a toujours eu un certain degré de traçabilité dans la filière pêche. Toutefois, depuis quelques années, on ressent le besoin de renforcer la traçabilité du poisson et des produits dérivés. Cela est en partie dû à la mondialisation accrue de la filière, notamment aux stades de l'approvisionnement en matière première, de la transformation et de la commercialisation, qui a eu pour effet d'allonger la chaîne de valeur et de la rendre plus complexe. Il est donc encore plus important de pouvoir retracer le cheminement des produits tout au long de la filière.
3. La multiplication des conditions imposées pour garantir la traçabilité peut constituer un défi aussi bien pour le secteur public que pour le secteur privé. Si les avantages de ces exigences sont reconnus, leur application peut être coûteuse et créer des obstacles au commerce.
4. L'Annexe contient un résumé des principales prescriptions en vigueur en matière de traçabilité dans le secteur des pêches.

DÉFINITION

5. La traçabilité est définie comme étant « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation de ce qui est examiné » (Organisation internationale de normalisation, ISO 9000:2000). Dans le cas d'un produit, elle renvoie à l'origine des matériaux et composants entrant dans la fabrication du produit, l'historique de réalisation, la distribution et l'emplacement du produit après livraison.
6. Dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments, le *Codex Alimentarius* (Commission du Codex Alimentarius, 2005) définit « la traçabilité/le traçage des produits [comme étant] la capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution ».
7. Cette définition a été reprise et affinée dans une réglementation communautaire qui définit la traçabilité comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux » (UE, 2002).

PROJET DE DIRECTIVES SUR LES PRATIQUES OPTIMALES EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ

8. La FAO définira un projet de directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité qui identifiera les principales questions et pratiques que les Membres de la FAO devraient prendre en considération pour établir leurs systèmes de traçabilité. Les directives devraient reconnaître le droit souverain des pays à mettre en place des mesures de protection, mais souligner que ces mesures ne devraient pas être plus restrictives que nécessaire pour obtenir le niveau de protection approprié. Voici quelques éléments dont il devrait être tenu compte.
9. Les avantages d'une harmonisation des prescriptions en matière de traçabilité devraient être abordés dans les directives. L'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les obstacles techniques au commerce (OTC) préconise une harmonisation internationale des normes, pour éviter les distorsions des échanges. Le but n'est pas de parvenir à des réglementations et à des normes identiques, mais plutôt d'assurer une certaine convergence.

10. La notion d'équivalence entre les prescriptions en matière de traçabilité a aussi son importance. L'équivalence assure le même degré de protection à tous les pays, mais les systèmes de traçabilité peuvent être différents. L'équivalence suppose que si des systèmes de traçabilité différents ont un effet équivalent, ces systèmes doivent être reconnus comme offrant le même niveau de protection.

11. Les coûts et avantages de l'intégration des prescriptions dans un système de traçabilité doivent être examinés. Plusieurs conditions sont souvent imposées pour pouvoir retracer le cheminement du poisson et des produits dérivés. Dans la mesure du possible, leur intégration sera envisagée. Les besoins spécifiques des pays en développement doivent aussi être reconnus.

PROCÉDURE

12. Le Sous-Comité est invité à fournir des orientations sur la façon de procéder.

- Option 1: le Secrétariat de la FAO définira des directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité et les publiera sous sa propre responsabilité.
- Option 2: le Secrétariat de la FAO rédigera une première version des directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité puis la soumettra au Sous-Comité du commerce du poisson à sa prochaine session, afin qu'il lui donne de nouvelles indications.
- Option 3: le Secrétariat de la FAO convoquera une consultation d'experts chargée d'élaborer un projet de directives sur les pratiques optimales en matière de traçabilité. Les conclusions de la consultation d'experts seront ensuite transmises au Sous-Comité du commerce du poisson à sa prochaine session, pour que celui-ci donne de nouvelles indications. Cette option suppose de mobiliser des fonds extrabudgétaires pour accueillir la consultation d'experts.

ANNEXE

Cette section présente une sélection des principaux systèmes et processus de traçabilité, classés par catégories:

- Normes de traçabilité pour les systèmes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire
- Outils et procédures indépendants utilisés pour l'établissement et le maintien de la traçabilité
- Systèmes d'écoétiquetage et de certification du poisson
- Programmes gouvernementaux de traçabilité
- Systèmes intergouvernementaux de documentation des captures

1.1 PROGRAMMES GOUVERNEMENTAUX DE TRAÇABILITÉ

Les gouvernements nationaux et les organisations intergouvernementales formulent des lois et des règlements relatifs à la traçabilité des produits de la pêche et mettent en place des programmes destinés à en assurer l'application. Il existe des exigences minimales de traçabilité pour le commerce de tous les produits alimentaires ainsi que des prescriptions spécifiques au poisson qui visent principalement à empêcher le commerce de poissons capturés illégalement. La présente section donne des exemples des conditions imposées par l'Union européenne (UE), les États-Unis d'Amérique et le Japon.

1.1.1 UNION EUROPÉENNE

La législation communautaire vise la commercialisation, l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires, avec un certain nombre de règlements applicables au poisson et aux produits dérivés du poisson. Le Règlement (CE) 2065/2001 de la Commission établit les modalités d'application de la législation concernant l'information des consommateurs sur les produits de la pêche et de l'aquaculture mis sur le marché¹. L'Union européenne a introduit une exigence de traçabilité dans le Règlement (CE) 178/2002, non seulement pour les denrées alimentaires, mais aussi pour les aliments pour animaux et pour les animaux destinés à la production alimentaire². Les registres de traçabilité sont tenus selon la règle « un pas en arrière - un pas en avant ». La législation communautaire la plus récente concernant la traçabilité des produits de la pêche est le règlement de 2008 sur la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN), entré en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

1.1.2 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Aux États-Unis d'Amérique, il existe trois cadres juridiques dans lesquels la traçabilité tient une place importante: la Food Safety Modernization Act, la Loi Lacey et le US Tuna Tracking & Verification Program.

1.1.2.1 Food Safety Modernization Act

La Food Safety Modernization Act, introduite depuis peu (2010) donne pouvoir à la Food and Drug Administration pour s'assurer que les produits importés sont conformes aux normes en vigueur aux États-Unis. Il incombera aux importateurs de vérifier que leurs fournisseurs étrangers ont des contrôles

¹ « Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture » Chapitre III, Traçabilité et contrôle, Article 8.

² Règlement (CE) 178/2002 du Parlement et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

adéquats en place pour garantir l'innocuité de leurs produits alimentaires. Des exigences de traçabilité seront probablement incluses pour les denrées importées.

1.1.2.2 Loi Lacey

La loi Lacey, promulguée pour la première fois en 1900 et largement amendée en 1981, est la plus ancienne loi édictée par les États-Unis pour protéger les espèces sauvages. Elle a pour but de lutter contre le trafic de poissons, plantes et espèces sauvages « illégaux ». Plus spécifiquement, la loi Lacey (16 U.S.C. 3371-3378) interdit aux entreprises des États-Unis de pratiquer le commerce de poissons, faune et flore ou plantes obtenus en violation de lois nationales ou étrangères.

Les entreprises importatrices du pays doivent protéger les consommateurs et se protéger elles-mêmes des conséquences possibles d'une infraction à la loi Lacey. À cette fin, les acheteurs doivent identifier et mettre en place leurs propres systèmes de documentation et de traçabilité, afin d'être sûrs d'être convenablement informés sur les modalités de capture du poisson.

1.1.2.3 US Tuna Tracking & Verification Program

Objectifs et norme

Le programme de suivi et de vérification des thons en vigueur aux États-Unis est un programme gouvernemental de traçabilité qui s'inscrit dans l'obligation de conservation des dauphins au titre du droit international. Il oblige les opérateurs des pêches et les négociants en poisson du pays à mener à bien certaines activités de traçabilité; en outre, il supervise l'exécution de quelques activités et procède à des vérifications et à des contrôles ponctuels.

1.1.3 JAPON

Le Japon préconise des systèmes d'étiquetage et de traçabilité des produits alimentaires pour mieux informer les consommateurs, leur donner confiance dans la sécurité sanitaire des aliments, et permettre une maîtrise rapide des éventuels incidents de contamination (MAFF, 2004). Alors que les produits à base de poisson tiennent une place importante dans le régime alimentaire des Japonais, il n'existe aucune condition de traçabilité imposée par le gouvernement, qui s'est contenté d'introduire quelques obligations élémentaires d'étiquetage pour le poisson.

1.2 SYSTÈMES INTERGOUVERNEMENTAUX DE DOCUMENTATION DES CAPTURES

Les Organisations régionales de gestion des pêches (ORGP) et d'autres organisations intergouvernementales de gestion des ressources naturelles, comme la Commission sur la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique (CCAMLR) ont affronté les questions de traçabilité dans le cadre de leurs efforts de lutte contre la pêche illécite, non déclarée et non réglementée (INDNR). Ces organisations ont mis en place plusieurs systèmes différents et avancé à des degrés divers dans l'établissement de dispositifs de traçabilité pour les produits issus de leurs pêcheries. Les sections ci-après décrivent et examinent l'état d'avancement actuel des systèmes de documentation des captures des ORGP et de leurs dispositifs de traçabilité.

Cet examen des systèmes de documentation des captures des ORGP est centré sur la traçabilité, qui n'est pourtant pas un objectif principal, ni même parfois explicite, de ces systèmes. Ces derniers ne sont pas tant axés sur la documentation séparée de chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement que sur le maintien de la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement afin de lutter contre la pêche INDNR. L'efficacité de chaque système est donc jugée par les utilisateurs sur la base du maintien du lien entre les maillons et sur la base de la correspondance entre les quantités mises sur le marché et les captures documentées, deux éléments qui ne sont ni l'un ni l'autre exigés dans les systèmes de traçabilité normalisés.

Il existe actuellement trois systèmes de documentation des captures utilisés par les ORGP:

- Le Système de documentation des captures de légine de la CCAMLR (mis en œuvre en mai 2000) (CCAMLR 2009);
- Le Programme de documentation des captures de thon rouge de l'Atlantique de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICTA) (mis en œuvre en juin 2008) (CICTA 2009a);
- Le Système de documentation des captures de la Commission pour la conservation du thon rouge du Sud (CCSBT) (mise en œuvre en janvier 2010) (CCSBT 2010a).

1.3 SYSTÈMES NON GOUVERNEMENTAUX

1.3.1 MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

1.3.1.1 Objectifs et norme

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation à but non lucratif basée au Royaume-Uni qui a établi un programme de certification et d'écoétiquetage à caractère facultatif pour les produits de la mer issus d'une pêche durable. Le MSC est un organisme de normalisation, qui dit se conformer aux directives d'étiquetage écologique de la FAO et au Code de bonnes pratiques de l'alliance internationale pour l'accréditation et l'étiquetage sociaux et environnementaux (ISEAL). Les organismes de certification indépendants sont accrédités par Accreditation Services International (ASI).

Le programme de certification du MSC couvre aussi bien les pêcheries durables que la chaîne d'approvisionnement en produits de la pêche. Une fois qu'une pêcherie est certifiée, le poisson et les produits dérivés du poisson qui en proviennent sont admis dans la chaîne d'approvisionnement qui a obtenu la certification Chaîne de garantie d'origine du MSC. L'entrée dans la chaîne d'approvisionnement, et par voie de conséquence dans la chaîne de garantie d'origine, peut se faire avant que le poisson quitte le navire (lorsque les captures sont transformées à bord), mais généralement le point d'entrée est le lieu de débarquement ou de la première vente. Toutes sortes d'intervenants peuvent demander et obtenir la certification chaîne de garantie d'origine, notamment les navires de pêche, les halles à marée, les entreprises de transformation primaire ou secondaire, les courtiers, les négociants, les grossistes/distributeurs, les entreprises d'entreposage et de transport³, les restaurants, les magasins de vente au détail et les marchés au poisson. La certification s'applique à tous les types de produits de la pêche (poissons entiers, bâtonnets de poisson, soupes de poisson, gélules d'huile de poisson, etc.).

1.3.2 MARINE ECO-LABEL JAPAN

1.3.2.1 Objectifs et norme

Le système japonais de certification des produits de la mer « Marine Eco Label » (MEL-Japan), a été mis en place en 2007, sous les auspices de la Japan Fisheries Association – la plus grande organisation de la filière pêche du pays – pour soutenir les pêcheurs qui gèrent leur activité selon une démarche proactive et favoriser la consommation de leurs produits. Les entreprises de distribution qui souhaitent traiter des produits issus de pêcheries certifiées par le label MEL-Japan ont la faculté de demander la certification de la chaîne de responsabilité. À l'heure actuelle, 39 organisations ont obtenu la certification de la chaîne de responsabilité dans le cadre du programme MEL-Japan (MEL-Japan 2011).

³ Les entreprises de transport sont généralement prises en compte uniquement comme sous-traitantes d'une entreprise certifiée.

1.3.3 FRIEND OF THE SEA

1.3.3.1 Objectifs et norme

Friend of the Sea (FOS) est une organisation internationale tierce qui certifie les produits de la pêche et de l'aquaculture qui sont conformes à ses critères de durabilité. Cette organisation indépendante à but non lucratif informe les consommateurs à travers les produits qui portent son label dans les supermarchés et à travers son site web, et renseigne les entreprises dans le cadre de diverses réunions et conférences. FOS certifie les activités de pêche et d'aquaculture menées dans le monde entier, dans les pays développés et dans les pays en développement. En plus des produits de la mer, elle certifie aussi des produits dérivés comme la farine de poisson, l'huile de poisson, les aliments pour poissons et les suppléments Oméga-3. Il s'agit d'un système volontaire, axé sur les forces du marché.

FOS évalue et certifie les installations de pêche et d'aquaculture en les comparant à ses normes, qui comprennent une composante de traçabilité. La norme de traçabilité a pour objectif de garantir aux fournisseurs, aux distributeurs, aux vendeurs et aux consommateurs de produits de la mer qu'un label certifiant l'origine conforme aux critères de Friend of the Sea est documenté et repose sur des éléments précis.

1.3.4 GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE

1.3.4.1 Objectifs et norme

Global Aquaculture Alliance (GAA) se définit elle-même comme la principale organisation internationale qui cherche à promouvoir une aquaculture écologiquement et socialement responsable et un approvisionnement en produits de la mer sains pour satisfaire les besoins alimentaires d'une population mondiale toujours plus nombreuse. Cette association sans but lucratif, fondée en 1997, établit des normes pour la certification des bonnes pratiques d'aquaculture (BAP). Ces normes couvrent actuellement les installations aquacoles (établissements d'élevage, écloseries, fabriques d'aliments pour poissons, entreprises de transformation) spécialisées dans la crevette, le saumon, le tilapia, la barbe de rivière et *Pangasius* (ces normes sont spécifiques à l'espèce et au type d'installation considéré). Des normes supplémentaires sont en cours d'élaboration. Les principes directeurs de l'aquaculture responsable, qui correspondent aux principaux objectifs du programme relatif aux bonnes pratiques d'aquaculture, sont de garantir la durabilité écologique, économique et sociale des activités aquacoles en minimisant leurs impacts écologiques, en garantissant l'utilisation durable de l'eau douce, en évitant les foyers de maladie, en réduisant au maximum les risques d'introduction d'espèces exotiques et en procurant des avantages aux communautés et aux économies locales.

1.3.5 GLOBALG.A.P

1.3.5.1 Objectifs et norme

GLOBALG.A.P. est un organisme privé indépendant qui définit des normes d'application facultative pour la certification des processus de production dans le secteur agricole. Le programme couvre les produits issus de l'aquaculture, mais pas ceux issus des pêches de capture. Il s'agit d'un guide des Bonnes pratiques agricoles qui vise à réduire les impacts négatifs sur l'environnement et à garantir le bien-être des animaux et la sécurité sanitaire et personnelle des travailleurs. Le programme prétend aussi fournir un cadre pour une évaluation comparative (dite « benchmarking ») des normes et systèmes nationaux ou régionaux d'assurance agricole existants, afin de supprimer les redondances et d'harmoniser les programmes en cours. GLOBALG.A.P. est un programme interentreprises qui ne s'adresse pas directement aux consommateurs. Son but est plutôt de rassurer les détaillants sur l'origine et les méthodes de production des produits issus de l'aquaculture. En 2008, 92 000 producteurs participaient au programme. Le programme inclut une norme sur la chaîne de responsabilité visant à garantir que tout produit vendu avec le label GLOBALG.A.P. est produit à partir de matières premières provenant d'établissements certifiés GLOBALG.A.P.