



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  
Agricultura  
y la  
Alimentación

## COMITÉ DES PÊCHES

### SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

#### Douzième session

**Buenos Aires (Argentine), 26 - 30 avril 2010**

### EXAMEN DES CONDITIONS D'ACCÈS AU MARCHÉ

#### RÉSUMÉ

Le présent document fait le point sur l'évolution des conditions d'accès au marché et illustre les activités de la FAO dans ce domaine, notamment en matière de protection des consommateurs, de traçabilité, d'étiquetage, de certification et de commercialisation sur les marchés intérieurs. Le Sous-Comité est invité à donner des orientations pour renforcer ces activités.

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 l'Internet, à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org)

## INTRODUCTION

1. Au cours de sa onzième session, le Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches (COFI:FT)<sup>1</sup> a examiné l'évolution des conditions d'accès au marché et les questions connexes, notamment pour ce qui est de la sécurité sanitaire, de la qualité, de la traçabilité et de la certification du poisson et des fruits de mer, ainsi que des normes privées et des obstacles à l'accès aux marchés. Le Sous-Comité a félicité la FAO tant pour ses travaux en relation avec les activités de normalisation du Codex, que pour les activités de renforcement des capacités, d'assistance technique et de formation qu'elle mène dans les pays en développement. Il a également souligné la complexité des conditions d'accès au marché, pour le commerce international du poisson, et a demandé à la FAO d'amplifier les efforts faits sur le plan international pour harmoniser et promouvoir efficacement, au niveau international, les systèmes d'équivalence, à l'aide de normes et de régimes reposant sur des bases scientifiques.
2. À sa vingt-huitième session, le Comité des pêches (COFI)<sup>2</sup> a approuvé les recommandations du Sous-Comité et souligné la nécessité d'accorder une attention particulière aux questions liées aux pêches artisanales et à l'aquaculture.
3. Le présent document se propose: i) de faire le point sur l'évolution des conditions d'accès au marché, notamment en matière de protection des consommateurs, de traçabilité, d'étiquetage, de certification et de commercialisation sur les marchés intérieurs; ii) d'illustrer les activités de la FAO dans ce domaine; et iii) de demander au Sous-Comité de donner des orientations pour renforcer ces activités.

## ÉVOLUTION RÉCENTE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE QUALITÉ DU POISSON

4. Les régimes de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité du poisson, et leur mise en œuvre, continuent d'évoluer pour assurer une meilleure intégration des méthodes d'analyse des risques reposant sur des bases scientifiques dans la gestion de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et pour garantir la protection des consommateurs face à l'accroissement de la demande de poisson, aux progrès technologiques dans le domaine de la conservation, du transport et de la distribution des aliments, et à la mondialisation du commerce du poisson. Ces changements concernent l'ensemble de la filière et imposent que la responsabilité de l'offre de produits sûrs, sains et nutritifs soit partagée entre tous les acteurs engagés dans la production, la transformation, la commercialisation et la consommation de poisson et de fruits de mer, « de la mer à la table ».
5. Sur les principaux marchés, à savoir l'Union européenne, le Japon et les États-Unis, qui importent environ 75 pour cent du poisson faisant l'objet d'un commerce international, diverses réglementations continuent d'être mises en application au niveau national et dans les pays exportateurs. Elles exigent que le poisson et les produits halieutiques soient produits et préparés/traités dans des élevages et des établissements ayant préalablement mis en œuvre des programmes de bonnes pratiques et des programmes de contrôle de la qualité fondés sur le système HACCP. Le respect de ces conditions de la part des élevages et établissements piscicoles doit être certifié. Par ailleurs, des programmes nationaux de surveillance des zones exploitées devraient être en place pour garantir la protection contre les biotoxines et autres contaminants biologiques et chimiques, et les résidus de médicaments vétérinaires.
6. L'UE a poursuivi la mise en œuvre de la législation et des règlements communautaires sur l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, qui sont entrés en application le

---

<sup>1</sup> FAO. 2008. Rapport de la onzième session du Sous-Comité du commerce du poisson. Rome (Italie).

<sup>2</sup> FAO. 2009. Rapport de la vingt-huitième session du Comité des pêches. COFI. Rome (Italie).

1er janvier 2006. Les nombreux pays qui approvisionnent le marché de l'Union en poisson et produits halieutiques, ont reçu la visite des experts de l'Office alimentaire et vétérinaire, chargés d'évaluer le degré de conformité avec les exigences communautaires et de promouvoir une meilleure équivalence.

7. Aux États-Unis, le « *Food Protection Plan* » (FPP) de la Food and Drug Administration (FDA) qui vise à généraliser le recours à des méthodes scientifiques en matière de prévention, d'intervention et de réaction fondées sur l'évaluation des risques, afin d'améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires consommées dans le pays, a continué à étendre les exigences de sécurité sanitaire établies pour le poisson et les fruits de mer aux points de production et de fabrication dans les pays exportateurs. À cet effet, la Food and Drug Administration a conclu des accords avec divers pays exportateurs pour renforcer la collaboration, fournir une assistance technique aux législateurs et aux entreprises du secteur, et établir des bureaux de la FDA dans les pays. Des accords et arrangements ont ainsi été conclus avec la Chine, l'Inde et certains pays d'Amérique latine, d'Europe et du Proche-Orient. La Food and Drug Administration consacre également des ressources plus importantes à la vérification de la conformité du poisson et des produits halieutiques produits ou traités outre-mer, aux normes et aux prescriptions de la FDA en matière de sécurité sanitaire, avant leur importation. Ces programmes de certification tripartites et volontaires peuvent prévoir l'intervention d'une entité de certification privée ou d'un organisme de réglementation fédéral, national, local ou étranger, reconnu par la FDA<sup>3</sup>.

8. Au Japon, la mise en application de la réglementation sur le contrôle des aliments fondé sur le système HACCP, notamment des dispositions en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène applicables aux installations de manutention et de traitement du poisson, et des conditions de stockage et de transport, se poursuit. Les principes de l'analyse des risques continuent d'être appliqués, mais les contrôles par sondage à la frontière prévalent encore. À cet égard, les services de quarantaine du Ministère de la santé, du bien-être et du travail contrôlent environ 10 pour cent des cargaisons pour déceler la présence de résidus chimiques spécifiques ou de microorganismes indicateurs ou pathogènes. En cas de non-respect des prescriptions, 50 pour cent de la cargaison du pays concerné peut alors être soumise à des tests, tandis que des vérifications obligatoires portant sur 100 pour cent du chargement sont effectuées si un défaut de conformité est à nouveau décelé. Les consultations bilatérales avec les pays exportateurs se poursuivent pour mieux faire connaître la réglementation sanitaire japonaise et en faciliter la mise en application dès les premières étapes de la filière alimentaire. Le Ministère japonais de la santé, du bien-être et du travail fournit des informations sur le programme de contrôle des denrées alimentaires importées et sur les résultats obtenus.

9. Plusieurs pays exportateurs, en particulier de nombreux pays en développement, ont encore du mal à répondre aux exigences des grands marchés d'importation, et continuent d'avoir un accès limité à certains marchés, tandis que d'autres ont eu leurs produits rejetés ou retenus à la frontière. Alors que l'assistance technique de la FAO continue de cibler ces besoins, de nouveaux accords d'harmonisation et d'équivalence sont nécessaires pour accroître la transparence, promouvoir des régimes de protection des consommateurs reposant sur des bases scientifiques et atténuer les perturbations causées au commerce international du poisson.

10. Au niveau international, la Commission du Codex Alimentarius a continué à promouvoir l'établissement de normes internationales reposant sur des principes scientifiques et propres à garantir la protection de la santé du consommateur et à assurer des pratiques loyales de commerce des produits alimentaires. La mise en œuvre du plan stratégique de la Commission pour 2008 – 2013 s'intensifie alors qu'un plus grand nombre de Membres, y compris de pays en développement, prennent une part active aux débats scientifiques et techniques des divers comités du Codex, notamment de ceux qui s'occupent de questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité du poisson et des fruits de mer, comme les comités du Codex sur les poissons et les

---

<sup>3</sup> <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Guidances/ucm125431.htm>.

produits de la pêche, l'hygiène alimentaire, les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, etc.

## ACTIVITÉS DE LA FAO

11. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a continué à apporter son appui scientifique et technique aux travaux normatifs de la FAO en:

- fournissant des avis à la trentième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, qui a fait avancer à l'étape suivante plusieurs sections du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, ainsi que diverses normes, avec l'adoption définitive de certaines d'entre elles<sup>4</sup>;
- fournissant des avis aux quarantième et quarante et unième sessions du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) qui a fait avancer à l'étape suivante le Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les produits de la pêche<sup>5</sup>;
- travaillant à l'élaboration d'outils d'analyse des risques destinés aux gouvernements, sur la base de l'évaluation FAO/OMS des risques liés à *Vibrio* spp. dans le poisson et les produits de la pêche;
- fournissant un soutien au groupe de travail physique du CCFH pour l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les mollusques bivalves;
- organisant un atelier d'experts sur la maîtrise de *Salmonella* dans les produits issus de l'aquaculture;
- fournissant un appui aux pays qui travaillent à une norme pour la sauce de poisson, afin de produire les données nécessaires pour améliorer les pratiques et contribuer à l'élaboration du Code d'usages pour la sauce de poisson;
- organisant une Consultation technique visant à faire progresser les directives sur la certification en aquaculture. Cette consultation a réuni 98 participants provenant de 46 pays membres de la FAO, ainsi que des observateurs d'une organisation intergouvernementale et de deux organisations non gouvernementales. Au cours de la réunion, des progrès notables ont été accomplis dans l'avancement du projet de directives. Les résultats de ces délibérations seront examinés par le Sous-Comité de l'aquaculture, à sa prochaine session qui se tiendra en juin 2010 à Bangkok (Thaïlande);
- étudiant les causes des saisies et des rejets de poisson et de produits halieutiques aux frontières des principaux marchés, afin de mettre au point les mesures nécessaires pour réduire ces cas de saisie/rejet grâce à une assistance technique appropriée, au renforcement des capacités et à la réduction de causes considérées comme des obstacles techniques non justifiés au commerce;
- la FAO a coparrainé avec l'ONUDI le huitième Congrès mondial sur les produits de la mer, organisé par l'Association internationale des inspecteurs du poisson (IAFI) à Agadir (Maroc), du 4 au 7 octobre 2009. Des documents thématiques sur la certification en aquaculture, sur les normes privées et sur la sécurité sanitaire du poisson ont été présentés à cette occasion, ainsi que les points de vue des producteurs aquacoles, des détaillants et des organismes de réglementation. La FAO, en collaboration avec l'ONUDI, a soutenu la participation de représentants de pays en développement à ce congrès; et

---

<sup>4</sup> FAO/OMS, 2009. Rapport de la trentième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Rome (Italie).

<sup>5</sup> FAO/OMS, 2009. Rapport de la quarante et unième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Rome (Italie).

- la FAO a apporté son soutien à l'organisation et à la tenue de la septième Conférence internationale sur la salubrité des coquillages (ICMSS) à Nantes (France), en 2009. En sus de son appui scientifique et technique, le département FI a acheminé des ressources pour soutenir la participation de scientifiques, de législateurs et d'inspecteurs provenant de pays en développement.
12. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités dans les pays en développement, pour:
- la mise en œuvre des directives, des Codes d'usages et des normes du Codex, l'évaluation et la gestion des régimes nationaux en matière de sécurité sanitaire et de qualité du poisson et des fruits de mer afin qu'ils répondent aux exigences des principaux marchés et aux prescriptions de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC), et des programmes de traçabilité et de certification;
  - le lancement dans divers pays d'Asie d'un programme conjoint entre les services de la FAO s'occupant de l'aquaculture et du commerce, en vue de l'élaboration de programmes nationaux intégrés pour le traitement de problèmes liés à la santé des animaux aquatiques et à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et pour le renforcement des capacités, afin notamment de permettre aux petits pisciculteurs d'adhérer aux programmes de certification; et
  - au niveau multilatéral, FI apporte son soutien au groupe spécial de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) chargé de réviser le Code sanitaire pour les animaux aquatiques pour l'étendre aux problèmes internationaux de santé animale susceptibles d'être véhiculés par les produits et denrées d'origine aquatique. Par ailleurs, FI collabore à un projet multipartenaires sur le commerce durable et éthique de l'aquaculture (« Sustaining Ethical Aquaculture Trade »), visant à assurer une meilleure compréhension interdisciplinaire des filières commerciales, à élaborer des mesures plus efficaces et transparentes pour améliorer la durabilité de ces produits, à renforcer la durabilité et les valeurs éthiques grâce à une recherche active, et à resserrer les liens entre l'Europe et l'Asie sur le plan scientifique, commercial et politique, concernant l'aquaculture. FI a également apporté son assistance à l'OMC pour l'évaluation, la mise en œuvre ou le suivi de projets relatifs à l'application des accords SPS et OTC dans le secteur des pêches, dans le cadre du Fonds de l'OMC pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC).

## MESURES SUGGÉRÉES AU SOUS-COMITÉ

13. Face à la mondialisation croissante du commerce du poisson et compte tenu du large éventail des pays et des régions qui participent à ces échanges, des régimes commerciaux transparents, harmonisés et reposant sur des bases scientifiques, sont nécessaires pour garantir la protection des consommateurs, des pratiques commerciales loyales et l'élimination des obstacles techniques non justifiés au commerce. La FAO a pour mandat de faciliter la mise en place de ces régimes.
14. La FAO poursuivra ses programmes normatifs et de terrain dans ces domaines, en mettant l'accent sur les pêches artisanales et l'aquaculture. Ces activités sont financées pour l'essentiel au titre du programme ordinaire de la FAO, de sorte que l'expansion nécessaire du programme exigera des ressources extrabudgétaires.
15. Le Sous-Comité est invité à formuler des observations sur les travaux de la FAO relatifs au Codex, aux programmes multilatéraux, au renforcement des capacités et à l'assistance technique aux pays en développement, et à recommander des domaines d'activité futurs, en accordant une attention particulière aux sources potentielles de fonds extrabudgétaires.