

15ème législature

Question N° : 15385	De M. Vincent Ledoux (UDI, Agir et Indépendants - Nord)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique >aquaculture et pêche professionnelle	Tête d'analyse >Informations dues au consommateur et les risques liés à la surpêche	Analyse > Informations dues au consommateur et les risques liés à la surpêche.
Question publiée au JO le : 25/12/2018 Réponse publiée au JO le : 19/02/2019 page : 1634		

Texte de la question

M. Vincent Ledoux appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur une enquête de terrain conduite par l'UFC-Que choisir tendant à prouver les mauvaises pratiques de la grande distribution (1 134 poissonneries de grandes surfaces enquêtées) en matière de pêche durable sur trois poissons de consommation courante menacés par la surpêche (cabillaud, sole, bar) avec un double objectif : vérifier le respect des mentions obligatoires sur les méthodes de pêche et les zones de capture ; analyser les résultats sur la durabilité des ressources exploitées, tant en termes de méthodes de pêche que de zones de captures. En effet, 86 % des poissons présents dans les étals des grandes surfaces enquêtées sont pêchés selon des méthodes non durables ou dans des stocks surexploités dénonce l'association de consommateurs. Dans deux tiers des cas, les mentions obligatoires sont absentes, fantaisistes ou trop vagues. S'agissant des zones de capture, on relève des mentions particulièrement vagues du type « Atlantique » ou « Méditerranée ». Or, en l'absence de zone maritime précise, on ne peut pas identifier les poissons provenant de stocks surexploités. Quant à l'information sur les méthodes de pêche, elle est absente pour un poisson sur quatre. L'enquête démontre aussi que « les méthodes de pêche, très majoritairement non durables, expliquent en partie ces résultats. Le chalut, de loin la méthode de pêche la plus utilisée, est ainsi relevé pour les trois quarts des cabillauds et pour plus de la moitié des soles et des bars. À l'inverse, les méthodes de pêche les plus respectueuses telles que les lignes et les hameçons, ne sont relevées quant à elles que pour un quart des bars et 14 % du cabillaud. Aucune des grandes enseignes ne propose une pêche durable ! ». Ainsi et de manière à mieux préserver les ressources marines, l'association UFC-Que choisir demande aux pouvoirs publics d'aligner strictement les futurs quotas de pêche sur les recommandations émises par les experts du Conseil international pour l'exploration de la mer ; que l'étiquetage intègre un indicateur explicite de la durabilité du poisson et que la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes soit saisie pour réaliser des contrôles sur le respect des dispositions réglementaires d'étiquetage. Il lui demande donc ce qu'il met en œuvre pour réduire les risques environnementaux liés à la surpêche et répondre aux questions soulevées par cette enquête.

Texte de la réponse

Concernant la durabilité des pêches, la réglementation européenne prévoit déjà l'un des cadres les plus stricts au monde en matière de durabilité puisque la politique commune de la pêche « applique l'approche de précaution en matière des pêches et vise à faire en sorte que l'exploitation des ressources biologiques vivantes de la mer rétablisse et maintienne les populations des espèces exploitées au-dessus des niveaux qui permettent d'obtenir le rendement maximal durable » (article 2 du règlement 1380/2013 relatif à la politique commune de la pêche). Chaque année, le



nombre de stocks, dont le total admissible de captures (TAC) est fixé par le Conseil des ministres européens de la pêche au niveau du rendement maximal durable, progresse. En 2019, 59 TAC ont été fixés au niveau du rendement maximal et l'objectif reste d'atteindre en 2020 ce niveau pour l'ensemble des stocks de poissons dont le rendement maximal durable est connu. En matière d'étiquetage, le règlement communautaire portant organisation commune des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture prévoit que certaines mentions obligatoires doivent figurer sur les étiquettes des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture. Ainsi, à côté de la dénomination commerciale, du nom scientifique, de la méthode de production (produit élevé ou pêché), et, le cas échéant, de la mention « produit décongelé », doivent être également mentionnés : - l'engin de pêche utilisé (sept grandes catégories d'engins prévues par le règlement) ; - la zone de capture : mention de la sous-zone ou de la division, par exemple « Manche et Mers celtiques » ; - la date limite d'utilisation optimale pour les produits stabilisés. Ces mentions obligatoires doivent permettre au consommateur d'effectuer son choix de façon éclairée. Par ailleurs, les démarches volontaires de valorisation permettent d'apporter des assurances complémentaires, notamment pour ce qui concerne la durabilité des produits. En matière de contrôle du respect des dispositions relatives à l'étiquetage, plusieurs administrations, dont la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, sont impliquées. Lors des inspections dans la filière, la présence des mentions obligatoires est systématiquement vérifiée et les manquements sont verbalisés. En 2018, 3 692 inspections ont ainsi été menées dans la filière avec 94 infractions relevées dont 48 concernaient spécifiquement l'étiquetage. Dans ce cadre, les résultats bruts issus de l'enquête partielle menée par UFC-Que Choisir nécessitent d'être approfondis et affinés par les services de contrôle de l'État pour conforter la politique de contrôle et garantir au consommateur le respect des exigences communautaires pour une bonne information sur les produits de la mer.