



COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Dix-septième session

Vigo (Espagne), 25-29 novembre 2019

QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DU POISSON ET DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Résumé

Le présent document examine les évolutions récentes en matière de sécurité sanitaire des aliments en ce qui concerne l'accès aux marchés pour le poisson et les produits de la pêche; les activités menées par la FAO au cours des deux dernières années sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture; les travaux de la FAO relatifs aux avis scientifiques fournis à la Commission du Codex Alimentarius et l'appui apporté aux États Membres pour la mise en œuvre des normes du Codex; et les activités récentes entreprises par la FAO sur les pertes et gaspillages de poisson.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- Recommander des axes de travail qui permettront d'assurer la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, dans un environnement en mutation.
- Formuler des observations et dicter des orientations en ce qui concerne les travaux de la FAO dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire du poisson et des produits de la pêche, en particulier s'agissant de la collaboration avec le Codex Alimentarius, et des avis scientifiques fournis dans le cadre de la mise en œuvre des normes du Codex et du Code d'usages.
- Proposer d'autres domaines pour lesquels il est possible de collecter et de diffuser des données sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
- Donner des exemples de problèmes rencontrés par les pays en matière d'accès aux marchés, notamment le rejet à la frontière de poisson et de produits de la pêche.
- Mettre en commun les enjeux et les opportunités au niveau national concernant la prévention et à la réduction des pertes et des gaspillages de poisson, et suggérer des activités qui pourront être réalisées par la FAO pour réduire les incidences négatives sur le commerce du poisson.
- Recenser les besoins des pays en matière d'assistance technique et de renforcement des capacités en ce qui concerne les questions relatives à l'accès aux marchés du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments.

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org.



MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANYTAIRES DANS LES SECTEURS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE - ANALYSE DES REJETS ET DES CONSIGNATIONS

1. Les principales difficultés auxquelles doivent faire face les exportateurs de poisson et de produits de la pêche sont la diversité des cadres d'inspection et les exigences des différents marchés. Chaque pays possède son propre système d'inspection à la frontière, en vue d'assurer la protection des consommateurs. La FAO a récemment effectué une analyse des consignations et des rejets à la frontière pour les principaux pays importateurs, et a rendu publique cette analyse¹ afin de favoriser la transparence.

Rejets et consignations de poisson et de produits de la pêche en 2017 et 2018

2. Au **Canada**, 990 consignations ont été enregistrées dans le système automatisé de référence à l'importation. Dans la catégorie «autres causes», qui réunit la majorité des causes de consignation, le principal problème concernait l'étiquetage (699 cas, soit une diminution par rapport aux 836 cas recensés en 2017). En ce qui concerne les substances chimiques, le principal problème était la présence d'additifs non autorisés (23 cas, soit une baisse par rapport aux 31 cas recensés en 2017). Sur le plan microbiologique, les principaux problèmes rencontrés étaient liés à la «stérilité biologique» et à la présence de *Staphylococcus aureus* et de *Listeria monocytogenes*. En 2018, 15 consignations ont été enregistrées dues à la détection d'un niveau d'histamine supérieur aux limites maximales acceptées; ces niveaux ont diminué de moitié par rapport à 2017.

Rejet à la frontière - Canada (2012-2018)

Cause	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Autres	2 102	1 880	1 637	1 581	1 265	1 097	892	10 454
Chimique	219	175	159	131	102	133	76	995
Histamine	21	14	20	17	13	30	15	130
Microbiologique	2	6	13	6	8	6	7	48
Total	2 344	2 075	1 829	1 735	1 388	1 266	990	11 627

Source: Agence canadienne d'inspection des aliments.

3. Au sein de l'**Union européenne**, 208 alertes et consignations à la frontière ont été enregistrées en 2018 grâce au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Il est à noter que le profil des consignations et des rejets n'était pas le même en 2017 et en 2018. Ces consignations et rejets étaient majoritairement classés dans la catégorie «autres causes», et principalement dus à une température mal contrôlée (86 cas). La bactérie la plus fréquemment recensée était *Listeria monocytogenes* (24 cas), suivie d'*Escherichia coli* et de *Norovirus* (21 cas respectivement). En ce qui concerne les substances chimiques, le problème le plus important était la présence de niveaux de mercure supérieurs aux limites maximales. Mais le nombre de cas recensés (42 cas) représentaient une baisse importante par rapport à 2017 (95 cas).

¹ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/fr/>.

Alertes et rejets à la frontière - Union européenne (2012-2018)

Cause	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Chimique	83	90	167	92	114	159	73	778
Autres	156	90	55	87	96	115	139	738
Microbiologique	65	75	78	41	62	41	75	437
Histamine	16	21	16	15	20	30	13	131
Toxines	8	16	13	10	12	11	7	77
Parasites	16	4	7	1	3	3	1	35
Total	344	296	336	246	307	359	308	2 196

Source: Portail du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de l'Union européenne.

4. Au **Japon**, le Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale a enregistré 106 consignations à la frontière, principalement liées à la contamination microbiologique. Le problème principal était les coliformes (42 cas recensés en 2018), suivi de la présence de bactéries vivantes (19 cas). Ces chiffres sont en baisse par rapport à 2017. En ce qui concerne les substances chimiques, la présence d'antimicrobiens était la plus fréquemment recensée (15 consignations, soit deux fois moins qu'en 2017). Les antimicrobiens les plus fréquemment signalés étaient l'*enrofloxacin*e et la *furazolidone*. Dans la catégorie «autres causes», le seul problème répertorié concernait l'élimination incomplète des abats (un cas enregistré pour le poisson ballon).

Rejet à la frontière - Japon (2012-2018)

Cause	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Microbiologique	98	107	84	93	94	99	81	656
Chimique	140	78	68	59	42	36	24	447
Toxines	3	1	2	5	0	0	0	11
Autres	1	0	0	1	0	8	1	11
Total	242	186	154	158	136	143	106	1 125

Source: Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale du Japon.

5. Aux **États-Unis d'Amérique**, 1 457 consignations à la frontière ont été enregistrées dans le système de refus d'autorisation d'importation. La plupart des consignations avaient été effectuées pour d'«autres causes», les produits étant principalement jugés impropres à la consommation, décomposés ou putréfiés. Tous ces produits étaient classés dans la catégorie des «produits souillés»; 602 cas (soit une augmentation par rapport au 556 cas recensés en 2017) représentaient 66 pour cent de cette catégorie et 41 pour cent des consignations à la frontière. La principale cause de contamination microbiologique était la salmonelle; 202 cas ont été recensés, ce qui correspond à une baisse par rapport aux 246 cas répertoriés en 2017. Le principal problème en ce qui concerne les substances chimiques était les résidus de médicaments vétérinaires (80 pour cent). Les consignations suite à la détection de résidus de médicaments vétérinaires ont augmenté par rapport à l'année précédente, passant de 117 cas en 2017 à 192 cas en 2018.

Rejet à la frontière – États-Unis (2012-2018)

Cause	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Autres	1 799	1 184	896	1 161	1 553	1 114	917	8 624
Microbiologique	718	472	330	280	253	281	275	2 609
Chimique	198	117	263	469	233	156	241	1 677
Toxines	50	24	14	14	1	1	0	104
Histamine	31	26	4	3	32	25	24	145
Total	2 796	1 823	1 507	1 927	2 072	1 577	1 457	13 159

Source: USFDA - Import Refusal Report system (système de refus d'autorisation d'importation).

FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LE PROCESSUS D'ÉTABLISSEMENT DE NORME PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

6. Le Codex Alimentarius a pour objectif de guider et de promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires, et de ce fait, de faciliter le commerce international.

7. Les normes Codex et les textes apparentés sont régulièrement révisés ou supprimés afin de garantir qu'ils sont pertinents et qu'ils tiennent compte des connaissances scientifiques actuelles et d'autres informations pertinentes.

8. Au cours de ses deux dernières sessions², le Codex Alimentarius a adopté les textes suivants relatifs aux produits de la pêche:

- Révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003) s'agissant de la maîtrise de l'histamine, avec les réserves exprimées par certains pays quant à la liste des espèces ichthyologiques qui doivent être considérées comme produisant de l'histamine. La liste restera ouverte jusqu'à ce que de nouvelles données appuient l'inscription d'autres espèces qui produisent de l'histamine. Les lignes directrices seront publiées dans le Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche lorsque les travaux menés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant l'histamine seront achevés.
- Les nouvelles limites maximales pour le méthylmercure dans certaines espèces de poisson (poissons prédateurs, thon, béryx, marlin et requins) ont été adoptées, avec les réserves exprimées par plusieurs pays qui s'opposent à ces modifications. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments pourrait envisager de réviser les limites maximales pour le thon au bout de trois ans, à la lumière des données supplémentaires. Un groupe de travail électronique a été constitué et chargé d'élaborer un document de travail sur l'établissement de limites maximales pour d'autres espèces de poissons.
- Sections révisées relatives aux additifs alimentaires des normes pour le saumon en conserve (CXS 3-1981); les crevettes en conserve (CXS 37-1991); le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981); la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981); les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981); le poisson en conserve (CXS 119-1981); les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989); les ailerons de requin séchés (CXS 189-1993); les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001); les anchois bouillis salés séchés (CXS 236-2003); le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004); le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010); la

² Quarante et unième et quarante-deuxième sessions de la Commission du Codex Alimentarius (2018 et 2019).

sauce de poisson (CXS 302-2011); le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).

- Les nouvelles limites maximales de résidus pour l'amoxicilline, l'ampicilline et le lufénuron.

9. Les autres textes pertinents qui ont été adoptés, mais ne sont pas exclusivement consacrés aux produits de la pêche, sont les suivants:

- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine (CXC 62-2006).
- Révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: datage (CXS 1-1985).
- Projet de principes et directives pour l'évaluation et l'utilisation des programmes volontaires d'assurance par des tiers.

10. D'autres informations sont contenues dans les rapports de la Commission et des Comités du Codex³.

MODIFICATIONS DE LA RÉGLEMENTATION DANS CERTAINS DES PRINCIPAUX PAYS IMPORTATEURS

Union européenne

11. Le règlement relatif aux contrôles officiels (EU) 2017/625 «concerne les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques». Ces règlements représentent un renforcement notable des contrôles officiels et prévoient des structures de contrôle plus harmonisées et plus normalisées dans les divers secteurs, y compris le secteur de la pêche. La majeure partie des nouveaux règlements entreront en vigueur en décembre 2019 et remplaceront le règlement (CE) n° 882/2004. Les dispositions restantes prendront effet en décembre 2022⁴.

12. Les nouveaux éléments des règlements sont les suivants: élargissement du champ d'application afin que celui-ci couvre l'ensemble de la filière alimentaire; transparence accrue des activités de contrôle officiel menées par les autorités compétentes, y compris en ce qui concerne le calcul des frais; règles plus spécifiques qui ciblent les fraudes, y compris les obligations qui incombent aux États Membres d'effectuer des contrôles réguliers, non annoncés et fondés sur l'analyse des risques; sanctions financières qui visent des comportements frauduleux et qui sont calculées sur la base de l'avantage obtenu par le fraudeur; règles plus strictes en ce qui concerne l'assistance administrative et la coopération entre les États Membres dans les cas de non-conformité au passage des frontières; cadre commun pour les contrôles à l'importation, à des fréquences ajustées en fonction du risque, pour toutes les vérifications à l'importation; remplacement des postes d'inspection à la frontière et des points d'entrée désignés, par des postes de contrôle à la frontière; utilisation d'un document commun de déclaration sanitaire pour les cargaisons en provenance de pays tiers; création d'un système intégré de gestion de l'information qui permet de relier tous les systèmes informatiques existants et à venir. Le nouveau cadre réglementaire clarifie et renforce les règles concernant la coopération et l'assistance administrative apportée aux États Membres.

³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/fr/>.

⁴ Pour de plus amples renseignements concernant les spécificités des échéances, veuillez consulter le document disponible à l'adresse suivante: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_application_timeline_20170407.pdf.

Canada

13. En vertu de la Loi visant à fournir aux Canadiens des denrées alimentaires saines⁵, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a adopté une approche de l'inspection fondée sur l'analyse des risques, ce qui a entraîné des modifications des processus d'importation actuels. Les importateurs doivent adopter les exigences nouvelles qui sont entrées en vigueur le 15 janvier 2019, et s'y conformer.

14. Les principales modifications apportées aux processus d'importation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments comprennent les modifications relatives aux avis d'importation et à la déconsignation des cargaisons; aux licences d'importation et aux frais d'importation associés; ainsi qu'aux demandes de réinspections. En vertu de la Loi visant à fournir aux Canadiens des denrées alimentaires saines, les importateurs utiliseront le guichet unique pour l'échange de données informatisé qui permet d'émettre un avis avant ou au moment de l'importation, pour les avis d'importation et la déconsignation des cargaisons. En outre, l'Agence canadienne d'inspection des aliments n'exige plus d'avis d'importation de poisson pour la déconsignation des cargaisons. Toutes les cargaisons peuvent être distribuées immédiatement après avoir obtenu le feu vert de l'Agence des services frontaliers du Canada. La seule exigence est à présent la déclaration à l'importation, au moment même de l'importation. Les nouveaux règlements n'utilisent plus deux types de licence d'importation du poisson, avec des exigences différentes et des activités de vérification de la conformité différentes pour chaque type de licence. Le Programme de gestion de la qualité des importations et les licences de base ont été remplacées par une licence unique accompagnée d'un plan de maîtrise préventive. Les inspections obligatoires de produits prévues par la Liste d'inspection obligatoire et la Liste d'inspection amplifiée seront remplacées par des vérifications continues de la conformité, effectuées d'après le plan de maîtrise préventive de l'importateur.

AVIS SCIENTIFIQUES ET ORIENTATIONS GÉNÉRALES DONNÉS PAR LA FAO

15. Les représentants de quinze principaux pays producteurs et importateurs de mollusques bivalves, qui ont participé au deuxième atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques à Newport (USA) (2012), ont souligné la nécessité d'élaborer des directives internationales pour la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, en vertu de la section 7 du Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche. La trente-troisième session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche et le Sous-Comité du commerce du poisson ont appuyé l'élaboration de directives internationale par la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Les directives ont été élaborées par une équipe d'experts internationaux représentant les différentes régions géographiques et les diverses pratiques de production de mollusques bivalves. L'élaboration des directives a également bénéficié de consultations avec un groupe plus important d'experts et de parties prenantes participant aux Conférences internationales sur la salubrité des coquillages, qui ont eu lieu à Puerto Varas (Chili) et à Galway (Irlande), en 2015 et 2017 respectivement. Les «Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves» sont parachevées et peuvent à présent être consultées sur le site web de la FAO⁶. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO élabore actuellement des supports d'apprentissage électronique à l'appui de la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, à l'intention des États Membres. Le premier module est désormais disponible⁷.

16. À sa quarante-huitième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a souligné l'importance de la qualité de l'eau dans la production alimentaire et a demandé à la FAO et à l'OMS de donner des indications concernant les situations où l'utilisation d'eau propre était mentionnée dans

⁵ <https://sfcf-rsac.com/>.

⁶ <http://www.fao.org/3/CA1213EN/ca1213en.pdf>.

⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>.

des textes du Codex (en particulier, eau destinée à l'irrigation, eau de mer salubre) et sur la réutilisation de l'eau employée dans des processus de transformation. Des indications ont également été demandées sur les situations où il convient d'utiliser de l'eau propre. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a participé à la Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) – sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments, afin de fournir des avis sur les questions relatives à l'utilisation de l'eau de mer et à la gestion des eaux dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. Le rapport de cette réunion servira de base à l'élaboration de textes utiles du Codex et à la formulation d'avis à l'intention des États Membres.

17. Le problème de l'intoxication alimentaire due à la ciguatera a été soulevé au cours de la onzième session du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF11, avril 2017). Le Comité est convenu de demander des avis scientifiques à la FAO/OMS aux fins de l'élaboration de solutions de gestion des risques. Il s'agit notamment d'une évaluation complète des ciguatoxines connues (évaluation toxicologique et évaluation de l'exposition), y compris la répartition géographique et le taux de maladie, les congénères et les méthodes de détection; et d'orientations fondées sur cette évaluation, en vue de l'élaboration de solutions de gestion des risques. La réunion d'experts a eu lieu en novembre 2018 et le rapport préparé conjointement par la FAO et par l'OMS servira de base aux orientations en vue de l'élaboration de textes utiles du Codex et à la formulation d'avis à l'intention des États Membres.

18. La deuxième réunion technique conjointe de la Commission océanographique intergouvernementale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), de la FAO et de l'OMS, en vue de l'élaboration d'une stratégie mondiale interinstitutions concernant la ciguatera, a eu lieu dans les laboratoires de l'environnement de l'AIEA à Monaco, en avril 2018. L'objectif de cette réunion était d'élaborer une stratégie coordonnée permettant de faire face à l'intoxication alimentaire due à la ciguatera, et d'améliorer: a) la détection et le suivi des organismes contaminés par les ciguatoxines, et la prévision des risques; b) la détection des toxines présentes dans les cellules de gonyaulax et dans les tissus de poisson; c) la collecte de données épidémiologiques, l'établissement de rapports et les évaluations.

19. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a également formulé les avis suivants à l'intention des groupes de travail électronique concernés: orientations relatives à la reconnaissance et au maintien de l'équivalence des systèmes nationaux de contrôle alimentaire; orientations sur l'utilisation dématérialisée de certificats électroniques; orientations relatives aux approches réglementaires par rapport aux dispositifs d'assurance par des tiers en matière de sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce alimentaire; travaux futurs sur les limites maximales pour le méthylmercure dans diverses espèces de poissons (CCCF 12); lignes directrices pour la maîtrise de l'histamine dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) et plans d'échantillonnage de l'histamine pour les normes concernant les poissons et les produits de la pêche; avant-projet de Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens (CXC 61-2005).

20. La FAO travaille en étroite collaboration avec des partenaires clés tels que l'Organisation mondiale de la santé animale, l'OMS et d'autres organismes, dans le cadre de l'action menée à l'échelle mondiale pour faire face à la menace que constitue la résistance aux antimicrobiens. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a actualisé les Directives pour l'inspection du poisson fondée sur les risques. Les chapitres pertinents ont été révisés afin qu'y soit incluses la résistance aux antimicrobiens comme risque potentiel dans les produits halieutiques issus de l'aquaculture, ainsi que les dispositions des Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (CAC/GL 77-2011).

21. Les efflorescences algales nuisibles font parties des principales sources de préoccupation en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. Elles sont à présent plus fréquentes et plus répandues, en raison du changement climatique et du surenrichissement

de l'eau. C'est pourquoi la FAO et le Groupe d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin (GESAMP) ont organisé une manifestation spéciale autour des efflorescences algales nuisibles, de la sécurité alimentaire et de la sécurité sanitaire des aliments, dans le contexte du changement climatique. Cette session a réuni des experts internationaux et différents organismes des Nations Unies, notamment la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO et l'AIEA, qui se sont penchés sur les connaissances scientifiques actuelles en ce qui concerne les efflorescences algales nuisibles et leurs incidences sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments. La FAO et la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO collaborent actuellement à la mise en place d'un système mondial d'alerte rapide concernant la sécurité sanitaire des aliments, pour les efflorescences algales nuisibles et les toxines marines, en se fondant sur la base de données sur les algues nuisibles⁸.

22. En 2018, la FAO a publié le document technique sur les pêches et l'aquaculture n° 627, «Impacts du changement climatique sur les pêches et l'aquaculture». Ce document présente un ensemble de mesures d'adaptation, de pratiques optimales et de solutions aux fins de la préparation aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, qui peuvent servir d'orientations aux États Membres.

23. Le Sommet mondial d'Action pour les océans à l'appui de la sécurité alimentaire et de la croissance bleue⁹ a demandé à la FAO, à l'Organisation maritime internationale et au Programme des Nations Unies pour l'environnement, de travailler avec le Groupe d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin en vue d'améliorer la base de connaissances sur les microplastiques dans l'environnement marin et de donner des avis quant aux décisions à prendre à ce sujet. La FAO a été priée d'apporter une contribution plus spécifique dans les domaines de la pêche et de l'aquaculture. Elle a travaillé en étroite collaboration avec des partenaires clés et des universités et un rapport a été produit sur les microplastiques dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture¹⁰. Ce rapport présente un ensemble de recommandations et de pratiques optimales visant à réduire les incidences possibles des microplastiques sur les populations et les stocks halieutiques, et traite des problèmes de sécurité sanitaire liés à la consommation de produits de la mer.

FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DU POISSON AU SEIN DE LA FAO, DANS LE DOMAINE DU RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

24. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités concernant la sécurité sanitaire et la qualité du poisson, notamment:

- l'appui apporté aux Membres¹¹ afin que ceux-ci puissent satisfaire aux exigences des principaux marchés et mettre en œuvre et respecter les dispositions de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), notamment en les aidant à mettre en œuvre les normes et les textes du Codex;
- l'organisation de programmes de formation en collaboration avec d'autres institutions¹², afin de faire connaître les exigences en termes de qualité, de sécurité sanitaire, de traçabilité et d'étiquetage des aliments, qui facilitent l'accès aux marchés;

⁸ <http://haedat.iode.org/>.

⁹ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>.

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>.

¹¹ Bangladesh, Érythrée, États fédérés de Micronésie, Guinée équatoriale, Philippines, Thaïlande, Ukraine, Viet Nam et Zambie.

¹² Par exemple, le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) et le *Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science* (CEFAS).

- l'appui apporté à l'organisation de cours et de conférences internationaux, en encourageant la participation des pays en développement¹³;
- la diffusion d'informations concernant les dispositions réglementaires¹⁴, y compris les rejets à la frontière¹⁵, sur le site web de GLOBEFISH (système informatisé de données sur la commercialisation du poisson).

FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LES PERTES ET LES GASPILLAGES DE POISSON

25. Les pertes de produits alimentaires (diminution de la quantité ou de la qualité des aliments) et les gaspillages de nourriture (rejets ou utilisation à des fins non alimentaires d'aliments sains et nutritifs qui pourraient être destinés à la consommation humaine¹⁶) ont lieu à divers stades de la plupart des chaînes d'approvisionnement en poisson (pêche, débarquement, transformation, commercialisation, consommation). Il devient de plus en plus important de réduire les pertes et gaspillages alimentaires au fur et à mesure que la demande de poisson augmente. C'est pourquoi le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO s'emploie continuellement à obtenir des améliorations dans ce domaine, grâce au renforcement des capacités, à la diffusion des informations et à la participation à l'élaboration de directives et d'outils internationaux.

26. En 2019, la FAO a lancé un recueil d'informations en ligne sur les pertes et gaspillages de nourriture¹⁷. Cette initiative a été menée suite aux recommandations formulées par le Comité des pêches, à sa trente-deuxième session, concernant les mesures à prendre pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. Le recueil d'informations indique des solutions qui permettent de remédier aux pertes et gaspillages de nourriture, notamment les politiques utiles, la mise en œuvre de technologies, de compétences, de connaissances, de services, d'infrastructures et de règlements, ainsi que l'équité sociale et l'égalité entre les sexes.

27. Des formations en ligne individualisées sont en cours d'élaboration. Elles sont axées sur différents thèmes et visent à renforcer et à étendre les connaissances en ce qui concerne la réduction, par des moyens économiques, des pertes et gaspillages de nourriture. Les cours seront dispensés en ligne sur le Centre d'apprentissage numérique de la FAO¹⁸. Ils sont mis gratuitement à disposition, en tant que bien public mondial. Ils seront également accessibles à un public international par l'intermédiaire des ressources en ligne relatives aux pertes et gaspillages de nourriture dans les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture¹⁹.

28. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO apporte son soutien à la Division de la statistique de la FAO aux fins de la mise au point de méthodes économiques de collecte de données, à l'intention des pays qui souhaitent effectuer le suivi de la cible 12.3 des ODD («D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte»). Les nouvelles «Directives sur la mesure des pertes post-production» pour le poisson seront testées sur le terrain dans certains pays.

¹³ Par exemple, le Congrès mondial des produits de la mer, qui se tient deux fois par an et réunit les autorités de réglementation, les organismes de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture, les représentants du secteur de la transformation du poisson et les services de certification et d'inspection du poisson de divers pays.

¹⁴ <http://www.fao.org/in-action/globefish/countries/en/>.

¹⁵ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/en/>.

¹⁶ <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/fr/>.

¹⁷ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/fr/>.

¹⁸ <https://elearning.fao.org/>.

¹⁹ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/fr/>.

29. La publication de deux circulaires de la FAO sur les pêches est prévue en 2019. Celles-ci seront axées sur la définition des pertes et gaspillages de nourriture et permettront de diffuser des informations essentielles à ce sujet ainsi que sur les engins de pêche perdus. Elles permettront également de faciliter l'élaboration des décisions, ainsi que la définition et la mise en œuvre des politiques. Ces deux circulaires seront fondées sur des études supervisées par la FAO dans le cadre du programme d'évaluation des pertes alimentaires et de la réduction du gaspillage dans le Bassin amazonien et en Inde.