



COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Dix-huitième session

Procédure de correspondance écrite: 8 avril - 8 mai 2022

Séances plénières en ligne: 7, 8, 9 et 20 juin 2022

APPLICATION DE L'ARTICLE 11 DU CODE DE CONDUITE POUR UNE PÊCHE RESPONSABLE: SPÉCIFICITÉS, DIFFICULTÉS ET OBSERVATIONS DU POINT DE VUE DES MEMBRES DE LA FAO

Résumé

Le présent document contient une brève analyse de l'application, par les Membres, de l'article 11 du Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable (1995) et des instruments connexes. L'analyse porte sur la période écoulée depuis le précédent rapport, qui a été présenté au Sous-Comité du commerce du poisson de la FAO, à sa dix-septième session, tenue à Vigo (Espagne), du 25 au 29 novembre 2019.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- Prendre note de la version révisée du questionnaire, telle qu'établie, et indiquer les améliorations qui pourraient lui être apportées.
- Prendre note de l'analyse des tendances qui caractérisent l'application de l'article 11 du Code de conduite pour une pêche responsable et des instruments connexes.
- Prendre note des difficultés liées à l'application de l'article 11 du Code, dont les Membres ont fait état, et donner des indications concernant les mesures à prendre pour remédier aux lacunes et contraintes recensées dans divers domaines.
- Donner des indications sur les moyens à mettre en œuvre pour continuer d'améliorer l'application de l'article 11 du Code.

INTRODUCTION

1. Le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable (le Code), adopté par la Conférence de la FAO en 1995, a pour objet de faciliter les évolutions et les adaptations dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture afin de garantir la conservation à long terme et la gestion durable des ressources aquatiques et des écosystèmes¹. L'article 11 du Code porte sur les activités après capture/récolte et le commerce².
2. Depuis 2012, la FAO suit de près l'application de l'article 11 au moyen d'un questionnaire d'autoévaluation, auquel les Membres sont appelés à répondre deux fois par an via un système de communication d'informations en ligne.
3. Conformément aux recommandations formulées par le Sous-Comité du commerce du poisson (le Sous-Comité) du Comité des pêches de la FAO, à sa dix-septième session, tenue en 2019³, le Secrétariat du Sous-Comité a élaboré une version révisée du questionnaire afin d'«affiner les questions pour obtenir des réponses plus précises de la part des Membres, dans le but de faciliter le travail d'analyse et les futures activités d'assistance technique et de renforcement des capacités» et de «procéder à une analyse plus approfondie des réponses apportées aux questions ouvertes, afin de relever des tendances et d'étayer les travaux du Comité des pêches et du Sous-Comité du commerce du poisson».
4. Le nouveau questionnaire a été lancé en septembre 2021. Cent quarante-quatre Membres, dont l'Union européenne (UE) répondant au nom de ses 27 États membres, ont fait parvenir leurs réponses, soit 87 pour cent des Membres.

STRUCTURE DU NOUVEAU QUESTIONNAIRE

5. La nouvelle version du questionnaire, quant à l'article 11, a été établie dans le but de mieux définir les questions, tout en améliorant la précision et la fiabilité du système de communication d'informations relatif au Code. Il s'agissait en particulier:
 - de mettre à jour les questions et d'en clarifier la formulation;
 - de reformuler certaines questions afin d'éviter que les Membres n'y répondent par la mention «sans objet»;
 - de réorganiser les sections existantes dans un souci d'harmonisation.
6. Le nouveau questionnaire a été élaboré pendant la période allant d'octobre 2020 à juillet 2021, puis il a été traduit en cinq langues et téléchargé sur la plateforme en ligne. Un document d'orientation, visant à faire mieux comprendre le nouveau questionnaire et à aider les Membres à y répondre, a également été établi et traduit en cinq langues.
7. Le questionnaire révisé (tel que reproduit à l'annexe 1) est composé de quatre sections. Comme dans les années précédentes, il renferme aussi bien des questions fermées que des questions ouvertes (à réponse libre). Le modèle adopté permet aux Membres de communiquer des informations à un double niveau: d'une part, en indiquant la mesure dans laquelle ils ont mis en application les dispositions énoncées à l'article 11 et, d'autre part, en rendant compte des difficultés rencontrées à cet égard.
8. S'agissant des questions fermées, les réponses sont données selon une échelle de valeur allant de 1 à 5 (1 étant le niveau le plus bas et 5 le plus élevé). Dans le cas des questions ouvertes, la personne qui remplit le questionnaire peut répondre dans les champs réservés à cet effet, dans ses propres mots.

¹ [fao.org/3/v9878f/V9878F.pdf](https://www.fao.org/3/v9878f/V9878F.pdf).

² [fao.org/3/v9878f/v9878f.pdf#page=36](https://www.fao.org/3/v9878f/v9878f.pdf#page=36).

³ [fao.org/3/ca8665t/CA8665T.pdf](https://www.fao.org/3/ca8665t/CA8665T.pdf).

9. Les quatre sections sont les suivantes:

- Section I – Sécurité sanitaire et qualité des aliments (15 questions fermées, 1 question ouverte).
- Section II – Activités après capture/récolte (9 questions fermées, 2 questions ouvertes).
- Section III – Commerce international responsable (5 questions fermées, 1 question ouverte).
- Section IV – Lois et règlements applicables au commerce du poisson (5 questions fermées, 1 question ouverte).

10. Le 30 septembre 2021, les Membres ont été invités à participer à l'édition 2021 de l'enquête en remplissant le questionnaire. Une fois enregistrés, ils pouvaient accéder au nouveau questionnaire en ligne à partir d'un portail réservé à cet usage sur le site de la FAO, à l'aide des identifiants propres à chaque pays⁴.

11. Afin de permettre aux Membres de répondre au questionnaire de manière efficace, une aide leur a été fournie tout au long du processus, tant par courriel que dans le cadre de réunions en ligne.

12. Les informations que fournissent les Membres dans le cadre du questionnaire permettent d'évaluer le degré de mise en application de l'article 11 et de mesurer les progrès accomplis et les difficultés rencontrées. Les réponses sont traitées comme étant strictement confidentielles et ne sont présentées que de manière globale (au niveau mondial ou régional) afin de ne pas porter atteinte aux exigences de confidentialité. La FAO s'appuiera également sur ces résultats pour déterminer les domaines liés aux activités après capture/récolte et au commerce dans lesquels elle pourra prêter appui aux Membres.

TAUX DE RÉPONSE DES MEMBRES, TAUX D'ACHÈVEMENT DU QUESTIONNAIRE ET AMÉLIORATIONS APPORTÉES À LA PLATEFORME

13. Les Membres continuent de participer activement au processus, comme en témoigne le taux élevé de réponses au questionnaire.

Session du Sous-Comité	Répondants⁵	Taux de réponse
Treizième session – 2012	16 Membres	22 % des Membres
Quatorzième session – 2014	89 Membres	60 % des Membres
Quinzième session – 2016	116 Membres	73 % des Membres
Seizième session – 2017	124 Membres	77 % des Membres
Dix-septième session – 2019	141 Membres	86 % des Membres
Dix-huitième session – 2022	144 Membres	87 % des Membres

14. En moyenne, les Membres ont répondu à 97 pour cent des questions fermées, le pourcentage résiduel (3 pour cent) correspondant aux questions restées sans réponse. Ce taux de réponse marque une amélioration par rapport à celui de l'édition 2019, lorsque les réponses fournies avaient couvert 92 pour cent des questions posées – pour les 8 pour cent restants, les Membres avaient répondu par la mention «sans objet» (7 pour cent) ou en laissant la case vide (1 pour cent).

⁴ L'accès au nouveau questionnaire en ligne s'est fait par un portail réservé à cet usage (fao.org/fishery/code/codequest), à l'aide de noms d'utilisateur et de mots de passe individuels, dans les conditions requises de confidentialité, de sécurité et de facilité d'utilisation.

⁵ Dans chaque édition du questionnaire, l'UE répond au nom de ses 27 États membres.

15. S'agissant des questions qui étaient restées sans réponse (3 pour cent) dans le tout dernier questionnaire, les Membres ont fourni les justifications suivantes:

- La question ne s'appliquait pas au pays ou contexte donné.
- Les données ou informations disponibles au niveau national n'étaient pas suffisantes.
- La coordination des réponses entre les différents ministères ou organismes compétents était difficile.

16. Les principales difficultés rencontrées et signalées par les Membres étaient les suivantes:

- Le questionnaire exigeait la contribution de nombreux ministères, organismes ou institutions compétents. La coordination des réponses au niveau national demandait des efforts importants.
- Dans les ministères, un grand nombre de fonctionnaires travaillaient à distance et les activités de nombreux bureaux étaient suspendues du fait de la pandémie de covid-19. Cette situation pesait sur le dialogue et la coordination internes.

17. La plateforme en ligne qui est utilisée pour les trois questionnaires relatifs au Code (à l'intention du Comité des pêches, du Sous-Comité de l'aquaculture et du Sous-Comité du commerce de poisson, respectivement) a été mise en place pour la première fois en 2013. Depuis, le système a été développé et modifié et de nouvelles sections et fonctionnalités lui ont été ajoutées. Cependant, la plateforme devient rapidement obsolète, dans la mesure où l'architecture logicielle sur laquelle elle s'appuie commence à dater. Le secrétariat du Sous-Comité travaille actuellement à la mise au point d'une nouvelle plateforme, en collaboration avec les secrétariats du Comité des pêches et du Sous-Comité de l'aquaculture, dans le but d'améliorer la précision et la fiabilité du système de communication d'informations que prévoit le Code. Le nouveau système conservera les fonctionnalités du précédent, tout en offrant des solutions modulables, ce qui permettra d'apporter plus aisément des modifications et des améliorations à chacun des questionnaires. Parallèlement à ces évolutions, le secrétariat du Sous-Comité envisage d'apporter des révisions mineures au questionnaire sur la base des observations reçues, afin de mieux préciser certaines questions ainsi que les réponses possibles.

ANALYSE DES RÉPONSES

18. Les réponses reçues ont été analysées selon deux modalités:

- Les données brutes fournies par les Membres dans leurs réponses ont été exportées du système en ligne vers des fichiers Excel. Elles ont ensuite été analysées et regroupées (moyenne simple) à l'échelle mondiale et régionale. On trouvera une analyse statistique détaillée des réponses aux questions fermées dans le document d'information portant la cote COFI:FT/XVIII/2022/Inf.5, qui doit être lu en parallèle avec le présent document. Les réponses individuelles des Membres ne sont pas publiées afin d'en préserver la confidentialité. Des groupes régionaux ont été créés aux fins du calcul des agrégats par région, à savoir: Afrique, Amérique du Nord, Amérique latine, Asie, Caraïbes, Europe, Pacifique Sud-Ouest et Proche-Orient. Les questions ayant été remaniées, il n'est pas possible de comparer les résultats du questionnaire avec ceux des éditions précédentes.
- Les réponses aux questions ouvertes ont été reçues dans les six langues officielles de la FAO⁶. Elles ont été traduites et une synthèse en a été faite, afin de mettre en évidence, dans la mesure du possible, les domaines dans lesquels l'application de l'article 11 présentait des difficultés pour les Membres. On trouvera une vue d'ensemble des réponses aux questions ouvertes dans la section ci-après.

⁶ Anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe.

OBSERVATIONS, DIFFICULTÉS ET ÉCLAIRAGES RELATIFS À L'APPLICATION DE L'ARTICLE 11 DU CODE

19. Les Membres reconnaissent que les activités après capture/récolte dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture offrent des perspectives considérables d'amélioration de leur développement économique et social. Ainsi, l'article 11 du Code est considéré comme un formidable outil permettant aux pays et aux exploitants du secteur d'assurer des activités après capture/récolte et un commerce efficaces.

20. De l'avis des Membres, le questionnaire permet non seulement de mettre en évidence les progrès accomplis et les difficultés rencontrées dans l'application de l'article 11, partout dans le monde, mais aussi d'alimenter en continu, à l'échelle des pays, un processus de réflexion sur les valeurs et les normes fondamentales inscrites dans le Code.

21. Les incidences négatives de la covid-19 sur le secteur de la pêche et de l'aquaculture, qui se manifestent par des coûts plus élevés et des perturbations majeures, ont été signalées à maintes reprises.

22. Dans les sections ci-après sont présentées les spécificités et les difficultés relatives à l'application de l'article 11, dont les Membres ont fait état, ainsi que les éclairages apportés. On y trouve ainsi un large éventail d'informations permettant de mieux comprendre les facteurs qui freinent ou favorisent la croissance du secteur des activités après capture/récolte aux niveaux mondial, régional et national.

DÉFIS OU PROBLÈMES LIÉS AUX SYSTÈMES D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS APPLICABLES AUX PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

23. De manière générale, les Membres ont indiqué qu'ils s'employaient à mettre en œuvre des mesures visant à assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture. Cela était particulièrement vrai dans le secteur de l'aquaculture à petite échelle et en ce qui concerne les produits destinés au marché intérieur, où d'importantes lacunes restaient à combler.

24. Il ressort des réponses reçues que les systèmes nationaux d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments sont particulièrement complexes, étant donné que, dans la plupart des pays, les dispositifs relèvent d'une multitude d'autorités, dont les mandats se recoupent.

25. Plusieurs Membres ont fait état de l'absence de politiques et protocoles efficaces et complets et de cadres juridiques adaptés, en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. Bien souvent, même lorsqu'ils sont en place, les systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas suffisamment développés ni actualisés et leur mise en œuvre n'est pas systématique, surtout pour ce qui est de la production aquacole. Dans de nombreux cas, des politiques ont été mises en place à cet égard, mais elles ne tiennent pas compte de la nature spécifique des produits issus de la pêche et de l'aquaculture. De plus, ces produits ne sont pas pris en compte en tant que tels et sont souvent réglementés dans le cadre de catégories plus générales, telles que «produits d'origine animale» ou «viande». Souvent, les instruments juridiques de contrôle et d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas pleinement conformes aux exigences internationales en la matière.

26. Les Membres ont signalé que la mise en application de systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments était particulièrement difficile, en raison souvent du nombre insuffisant d'inspecteurs qualifiés, d'un manque de ressources et de la nécessité de surveiller une multiplicité d'acteurs.

27. On constate l'absence de plans d'investissement et d'une assistance financière adaptée pour soutenir la mise en œuvre de systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, y compris des carences au niveau des installations et du matériel nécessaires aux activités après capture/récolte ainsi que sur le plan des services de vulgarisation. Cela est particulièrement vrai pour les

microentreprises comme pour les petites et moyennes entreprises (PME). Les capacités du secteur privé sont encore limitées dans de nombreux pays.

28. En ce qui concerne les plans nationaux de surveillance et de suivi, des carences imputables à des capacités d'analyse inadéquates et à un nombre insuffisant de laboratoires accrédités ont été signalées. De ce fait, les possibilités de recenser les nouveaux risques en matière de sécurité sanitaire des aliments sont limitées, ce qui a des conséquences négatives pour la protection des consommateurs.

29. D'autres problèmes étaient signalés, tenant en particulier à la manutention incorrecte des produits après la capture/récolte, à une mauvaise hygiène à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à des conditions d'entreposage inadéquates ainsi qu'à l'absence de mesures de sécurité sanitaire des aliments lors des opérations de transformation et de préparation. Par ailleurs, des contraintes financières et des infrastructures inadéquates compromettent la bonne gestion de la chaîne du froid à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Compte tenu de leur nature extrêmement périssable, il est particulièrement difficile d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture.

30. Dans de nombreux pays, le secteur de la pêche et de l'aquaculture est caractérisé principalement par des activités menées à l'échelle artisanale ou dans le cadre de microentreprises ou de petites entreprises, si bien que l'on constate souvent l'absence de structures organisées permettant la manutention correcte des produits issus de la pêche et de l'aquaculture et leur commercialisation appropriée.

31. Les sites de débarquement du poisson sont souvent très dispersés sur le plan géographique. Le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments est donc difficile à assurer, de même que la fourniture des services essentiels pour préserver la sécurité sanitaire et la qualité des produits, notamment les installations nécessaires au maintien de la chaîne du froid aux points de débarquement. L'absence de routes goudronnées pour le transport des marchandises, la rareté des ressources en eau potable ou encore l'éloignement des principaux marchés contribuent également à limiter l'efficacité des procédures de contrôle de la sécurité sanitaire et celle des systèmes de gestion.

32. Les Membres ont souvent signalé l'absence de normes nationales applicables aux différentes étapes des activités après capture/récolte, notamment quant aux approvisionnements intérieurs en poisson pêché localement. De même, le respect des normes internationales exige des investissements et les petits exploitants n'ont souvent qu'un accès limité aux aides financières. De nombreux Membres ont aussi souligné l'absence d'équivalence entre les divers systèmes de certification de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits adoptés par les partenaires commerciaux.

33. Un certain nombre de Membres ont fait état de difficultés rencontrées dans l'application des normes du Codex Alimentarius. D'autres ont relevé des lacunes dans les textes et les normes du Codex, notant que la couverture des espèces aquatiques et des différents types de résidus de médicaments vétérinaires utilisés en aquaculture était incomplète.

34. Il a été indiqué que la mise en place d'un plan HACCP comportait des coûts trop élevés et que les protocoles correspondants étaient difficiles à respecter, surtout pour les petits exploitants.

35. La prise de conscience des acteurs de la chaîne de valeur quant aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, est encore insuffisante. Dans bien des cas, aucun programme de sensibilisation, ni aucune activité de formation spécifique, concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et l'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, entre autres normes, n'ont été mis en place.

36. La plupart des Membres ont signalé des problèmes de traçabilité. Par ailleurs, s'agissant des méthodes de collecte et du type d'informations recueillies, les exigences, les normes et les capacités varient d'un pays à l'autre et selon les différents contextes. Bien souvent, les systèmes de traçabilité ne sont que partiellement développés ou portent exclusivement sur les exigences en matière d'exportation.

Dans certains pays, où aucun système de traçabilité électronique n'a été mis en place, les exploitants du secteur alimentaire procèdent manuellement aux opérations d'enregistrement et de documentation. L'importance des plans nationaux en matière de traçabilité a été soulignée, de même que la nécessité de mettre en place des systèmes d'information nationaux plus complets, avec la participation des pouvoirs publics, des parties prenantes du secteur et d'autres intervenants.

37. Il semble que des systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments soient plus souvent en place dans le secteur de la pêche de capture et de la mariculture, que dans celui de l'aquaculture d'eau douce et de la pêche en eaux intérieures.

38. Une attention insuffisante est portée à l'utilisation d'antibiotiques, de médicaments et de substances non autorisées dans la production aquacole, dont l'abus est toujours signalé comme étant la principale cause de la non-conformité des produits issus de l'aquaculture aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments visant les marchés, intérieurs et internationaux. La résistance aux antimicrobiens demeure l'une des principales sources de préoccupation dans le secteur de l'aquaculture. Les plans de surveillance des résidus comportent des coûts élevés et les moyens financiers nécessaires font défaut, surtout au niveau des petits transformateurs. Par ailleurs, de nombreux Membres ont signalé des lacunes dans leurs lois sur les pêches en ce qui concerne la biosécurité en aquaculture, y compris les contrôles visant les aliments aquacoles, les additifs alimentaires et les médicaments vétérinaires.

PRINCIPALES DIFFICULTÉS LIÉES AUX ACTIVITÉS APRÈS CAPTURE/RÉCOLTE

39. Les Membres ont insisté sur le rôle fondamental des activités après capture/récolte aux fins d'une gestion durable des pêches et du renforcement des moyens d'existence, du fait de leurs dimensions sociale, économique et environnementale. Les difficultés signalées dans le secteur des activités après capture/récolte tiennent principalement à un faible niveau de consommation de poisson, à des ressources financières et humaines insuffisantes, à des infrastructures inadéquates tout au long de la chaîne de valeur de la pêche et de l'aquaculture, à une mauvaise gestion de la pêche et de l'aquaculture et à des pratiques inadaptées, à une exploitation non viable des ressources marines, à un accès difficile à de nouveaux marchés, au niveau élevé des pertes et du gaspillage de poisson, au manque de données et de recherches, à l'absence de politiques nationales tenant compte de la nature spécifique des produits issus de la pêche et de l'aquaculture et, lorsque des politiques sont en place, à des difficultés à les mettre en œuvre et à les faire appliquer.

40. Le secteur de la pêche et de l'aquaculture fournit des emplois et contribue aux moyens de d'existence, mais il est important de s'attaquer aux mauvaises conditions de travail et à la pénurie de main-d'œuvre.

41. Un certain nombre de Membres ont fait état d'un fléchissement de la consommation de poisson en raison du prix élevé des produits et de l'évolution des modes de consommation.

42. La plupart des Membres ont souligné qu'il fallait renforcer les capacités des agents des pêches dans le secteur des activités après capture/récolte, y compris au moyen d'activités de formation, afin de promouvoir des pratiques durables et d'améliorer la manutention du poisson. Des efforts en matière de formation sont surtout nécessaires pour assurer l'adoption de bonnes pratiques en matière de manutention, d'inspection, d'emballage, de transport et de conservation du poisson, ainsi que l'utilisation de techniques adaptées, en particulier dans le secteur de la pêche artisanale et à petite échelle.

43. Les Membres ont insisté sur l'absence d'infrastructures et installations adéquates, qui leur permettraient d'apporter une valeur ajoutée aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture.

44. L'accès insuffisant à la technologie est l'une des difficultés que rencontrent la plupart des Membres et qui pèse sur la manutention correcte des produits issus de la pêche et de l'aquaculture, sur la création de valeur ajoutée et sur les efforts de réduction des pertes et du gaspillage de poisson. Dans

ce dernier cas, il s'agit surtout de l'absence de technologies fiables auxquelles les PME, les petits exploitants et les communautés de pêcheurs puissent avoir accès. Un autre des défis signalés tient à la difficulté de mettre en place des technologies innovantes, peu gourmandes en énergie et sans déchets, pour le transport et le traitement des ressources vivantes aquatiques, y compris la construction d'installations de transformation dans les zones côtières.

45. La traçabilité complète des produits issus de la pêche et de l'aquaculture tout au long de la chaîne de valeur n'est toujours pas garantie. Les systèmes de traçabilité, les systèmes de documentation des captures et d'autres stratégies visant à vérifier la provenance des produits de la pêche doivent être renforcés afin de prévenir la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INDNR). Le principal défi à cet égard se situe au niveau de la pêche artisanale et à petite échelle.

46. La plupart des Membres ont souligné que l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage tout au long de la filière du poisson constituaient un défi majeur. La réglementation de la chaîne d'approvisionnement, par des politiques publiques efficaces, pourrait permettre d'apporter une solution à ce problème. Des volumes importants de captures accessoires et de rejets sont encore signalés dans le secteur de la pêche industrielle comme dans celui de la pêche artisanale. À cet égard, les Membres ont insisté sur la nécessité de mettre au point et d'adopter des méthodes efficaces permettant de réduire les captures accessoires et les rejets.

47. Plusieurs Membres ont fait état de données et systèmes d'information insuffisants. Des systèmes d'information améliorés pourraient contribuer au renforcement des capacités institutionnelles et étayer le processus décisionnel.

48. Des difficultés d'accès aux ressources financières nécessaires pour promouvoir et mettre en œuvre des programmes et des projets dans le secteur des activités après capture/récolte ont été signalées par plusieurs Membres.

49. De nombreux Membres ont fait savoir que les lois et politiques nationales visant à promouvoir une gestion responsable et durable des pêches et de l'aquaculture étaient peu efficaces ou faisaient parfois totalement défaut.

50. Un autre des problèmes signalés était lié à la nécessité de donner une image positive des produits issus de l'aquaculture commerciale.

PRINCIPALES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES LORS DE L'EXPORTATION OU DE L'IMPORTATION DE PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

51. L'une des principales difficultés signalées par les Membres concernait l'accès aux marchés internationaux, en particulier pour les petits exploitants et les communautés de pêcheurs vivant dans des zones reculées. Ces difficultés d'accès sont dues aux politiques rigoureuses visant les produits issus de la pêche et de l'aquaculture, et surtout les produits aquacoles, mises en place par les pays importateurs, ainsi qu'à d'autres mesures et réglementations non tarifaires, en constante évolution.

52. Face aux inquiétudes qui demeurent attachées au commerce des produits halieutiques et aquacoles issus de la pêche INDNR, une coordination plus étroite doit être établie entre les services douaniers et les autorités nationales. Les contrôles, les inspections et les systèmes mondiaux de traçabilité sont reconnus comme étant essentiels pour prévenir la capture/récolte illicite de produits halieutiques ou aquacoles. De nombreux Membres ont fait état de carences au niveau des capacités de surveillance et de contrôle de leurs frontières, ainsi qu'en ce qui concerne la législation et les dispositions administratives devant permettre de vérifier la légalité du poisson et des produits de la pêche. Le manque de personnel technique qualifié a également été signalé.

53. Les Membres ont été nombreux à faire remarquer que, pour répondre aux exigences en matière d'importation et d'exportation et pouvoir assurer la qualité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture, les laboratoires et les équipements afférents devaient être renforcés. Il demeure difficile d'assurer un meilleur respect des normes internationales en matière de santé et de sécurité sanitaire. Les Membres ont insisté sur le coût élevé des analyses à effectuer au regard de tous les paramètres requis pour l'exportation, en particulier vers les marchés des pays plus développés. Par ailleurs, dans certains pays, en raison du renforcement des mesures non tarifaires, il est devenu plus difficile de satisfaire aux exigences en matière d'importation.

54. L'une des principales difficultés est d'assurer la conformité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture aux exigences internationales de qualité. De nombreux Membres ont noté la rigueur des diverses normes et exigences en la matière, qui rendent plus difficile l'accès à de nouveaux marchés.

55. Un certain nombre de Membres ont souligné les difficultés liées au respect des exigences sanitaires et phytosanitaires, des protocoles commerciaux régionaux et des prescriptions de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en matière de facilitation du commerce.

56. Dans certains pays, la collecte de données sur les produits issus de la pêche et de l'aquaculture n'est pas systématique et peut être effectuée de façon périodique ou ponctuelle. Il est donc difficile de recueillir des données relatives au commerce et d'y accéder, ce qui peut nuire à la prévention des activités illicites.

57. Un certain nombre de difficultés liées à la pandémie de covid-19 ont été mises en évidence. En particulier, les Membres ont fait état d'un allongement des délais d'attente pour obtenir les autorisations d'importation et d'exportation, de retards dans le transport international des produits, de vols moins fréquents, d'une escalade des frais de transport et de l'inutilité du dépistage de la covid-19 s'agissant des produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine. Ils ont aussi souligné le fait qu'il n'existait aucune preuve que le virus puisse se propager par les aliments ou les emballages, ni donc aucun lien au regard de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine relevant du CODEX ou de l'OMC.

58. Les normes et les conditions de certification doivent être harmonisées afin de faciliter le commerce international des produits issus de la pêche et de l'aquaculture.

LACUNES AU NIVEAU DU CADRE LÉGISLATIF NATIONAL RÉGISSANT LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE, QUI ENGENDRENT DES DIFFICULTÉS, DONNENT LIEU À DES PERTES D'EFFICIENCE OU ENTRAVENT L'ACCÈS À CERTAINS MARCHÉS

59. De nombreux Membres ont fait savoir que leurs lois, politiques ou réglementations nationales régissant la pêche et l'aquaculture étaient dépassées ou incomplètes. Dans ce contexte, ils ont été nombreux à préciser que l'aquaculture devait être prise en compte au moment de l'élaboration d'un cadre législatif national. L'importance de l'harmonisation des lois et règlements nationaux avec les pratiques mondiales, ainsi qu'avec les normes internationales, a aussi été soulignée.

60. Parallèlement, les Membres ont fait observer que l'existence d'un cadre législatif national ne donnait pas nécessairement lieu à des pratiques bien ancrées sur le plan opérationnel. Dans bien des cas, le manque de ressources financières et humaines pour assurer la mise en œuvre des politiques et l'application des règlements avait fait obstacle au développement du secteur de la pêche et de l'aquaculture. Il convient de noter que la nécessité d'une mise en application cohérente et structurée des lois, des règlements et des politiques a été soulignée par les Membres.

61. De nombreux Membres ont reconnu la nécessité d'inscrire dans leur cadre législatif national des mesures telles que l'établissement d'un mécanisme de suivi, de contrôle et de surveillance, en association avec des systèmes de traçabilité efficaces, le renforcement de la recherche scientifique et la lutte contre la pêche INDNR.

62. Un certain nombre de Membres préconisaient une plus grande transparence lors de l'élaboration des politiques.
63. Plusieurs Membres ont fait savoir que la pêche artisanale n'était pas prise en compte dans leur cadre législatif national.
64. De nombreux Membres souhaitaient un appui technique continu lors de l'élaboration de leur cadre national régissant la pêche et l'aquaculture, ainsi que pour le renforcement des capacités dans divers domaines, notamment au regard des exigences en matière de certification, de dédouanement et de mise en quarantaine.
65. Un certain nombre de Membres ont signalé un manque de coordination et une collaboration insuffisante, à l'échelon national, entre les organismes compétents pour la pêche et l'aquaculture, ce qui avait entravé la mise en œuvre des politiques et des règlements.
66. Comme l'ont noté plusieurs Membres, le langage juridique employé dans le cadre législatif n'était pas toujours clair, ni simple et facile à comprendre.

PRINCIPALES RÉALISATIONS ET RÉUSSITES ASSOCIÉES AUX ACTIVITÉS APRÈS CAPTURE/RÉCOLTE

67. Cette nouvelle question, à réponse ouverte, a permis de recueillir une série d'éléments d'information particulièrement intéressants.
68. Les Membres ont fait état des programmes, activités et exemples de réussite associés aux activités après capture/récolte, dans leur pays. Les initiatives mentionnées dans leurs réponses étaient axées sur la mobilisation des communautés locales, la revitalisation du secteur de la pêche et de l'aquaculture, la création de valeur ajoutée, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, la sensibilisation des parties prenantes et des consommateurs, ainsi que la promotion de partenariats public-privé aux fins de l'élaboration de plans de gestion des pêches en collaboration avec les acteurs locaux. Un aperçu des principales réalisations signalées est donné ci-après:

Technologies améliorées:

- Des programmes visant à promouvoir des technologies améliorées ont été élaborés en vue de moderniser les flottilles de pêche (moteurs, engins de pêche et amélioration des conditions de stockage à bord), à des fins diverses: création de valeur ajoutée, automatisation des opérations de transformation (rendues ainsi plus sélectives et plus précises) et réduction de l'impact environnemental des activités (systèmes d'économie d'énergie et d'eau).
- Des technologies d'aquaculture durables et résilientes face au changement climatique ont été mises au point afin de promouvoir une production viable et pour réduire au maximum les pertes de produits aquacoles (systèmes de surveillance en temps réel permettant d'évaluer la qualité de l'eau et d'alerter les pisciculteurs).

Réduction des pertes de poisson:

- Des projets innovants ont été mis en œuvre afin de valoriser les déchets de poisson, de les utiliser ou de les transformer en aliments pour poissons, huile de poisson, farine de poisson, pâte de poisson, sauces, émulsifiants pour glaces, engrais biologiques, matériaux de construction (à base de coquillages) et aliments pour animaux de compagnie. Les coquilles de moules sont également employées pour la reconstitution des récifs ainsi que comme biostimulants. Les peaux de poisson, qui d'ordinaire seraient jetées, sont utilisées dans la filière des produits de beauté (crèmes, traitements). Les chutes (têtes, os et résidus de filetage du poisson) entrent dans la fabrication de poudres et de soupes. Le secteur du bioraffinage à partir de déchets de produits issus de la pêche et de l'aquaculture se développe, de même que la production industrielle de gélatine (à base de peaux de poisson).

- Un Membre a lancé un Prix de reconnaissance de la valorisation des ressources alimentaires, destiné à récompenser les entreprises qui mettent en place des systèmes de valorisation des déchets alimentaires et à faire mieux connaître ce concept.
- Un certain nombre de mesures visant à aider les pêcheurs à capturer les espèces ciblées et à éviter les captures indésirables, ont été mises en place: transformation des filets maillants en filets maillants souterrains; adoption de techniques et engins de pêche plus sélectifs; utilisation de dispositifs de dissuasion acoustique côtiers afin de réduire les captures accidentelles de dauphins et de marsouins; modification de la forme des hameçons pour réduire la mortalité des tortues; et changements apportés à la construction des engins de chalutage et à leur fonctionnement. D'autres pratiques innovantes étaient destinées à réduire les captures accessoires, à savoir: l'interdiction du chalutage de fond, des trémails et des filets maillants monofilament en nylon; l'imposition de spécifications techniques précises visant les filets utilisés pour la pêche au thazard, les palangres calées et les engins de pêche au filet; et l'utilisation de dispositifs d'exclusion des tortues lors de la pêche aux crevettes.
- Des guides visant à encourager la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement ont été publiés à l'intention des établissements de vente au détail, des supermarchés et des installations de transformation.
- Des plans «zéro déchets» destinés à inciter toutes les entreprises à recycler une partie des déchets produits, généralement à hauteur de 70 pour cent, ont été mis en œuvre.

Création de valeur ajoutée:

- Transformation des espèces de poissons sous-utilisées et des poissons de récif de faible valeur, au moyen de techniques améliorées adaptées au contexte local – par exemple, filetage, fumage, séchage, salage, friture et salaison – afin de pouvoir réduire au maximum la dégradation du poisson et valoriser le produit.

Traçabilité:

- Débarquement obligatoire des captures aux sites de débarquement désignés, journaux de bord et systèmes de déclaration des prises.
- Restriction du nombre de jours de pêche.

Manutention et pratiques améliorées:

- Modernisation des ports de pêche et construction de centres de débarquement du poisson ou de plateformes surélevées aux principaux quais de débarquement situés le long des côtes, dans les zones rurales. Les opérations de nettoyage et de tri du poisson peuvent ainsi être effectuées sur les plateformes, et non pas à même le sol.
- Introduction d'un programme de certification pour les petites installations de transformation du poisson.
- Livraison de congélateurs à énergie solaire aux associations et communautés de pêcheurs afin de les aider à prolonger la durée de conservation du poisson avant que celui-ci ne soit acheminé vers le marché.

Pêche artisanale:

- Fourniture d'une assistance technique, de matériel et de services financiers et activités de formation dans divers domaines (création de valeur ajoutée, manutention du poisson et utilisation de technologies améliorées) afin d'aider les exploitants du secteur de la pêche artisanale ou à petite échelle, en particulier les femmes et les jeunes, à développer leurs activités.
- Déploiement, par les pouvoirs publics, d'un vaste programme d'électrification des zones rurales, grâce auquel un plus grand nombre de petits pêcheurs et de commerçants peuvent maintenant congeler et stocker le poisson capturé.

Partenariats public-privé:

- Établissement de partenariats public-privé tout au long de la chaîne de valeur afin d'améliorer la production, de réduire les pertes et de soutenir les exportations.
- Appui à la participation des associations professionnelles, des universités et des instituts de recherche à la prise de décisions et à l'élaboration de programmes concernant les activités après capture/récolte.

UTILISATION DES RÉSULTATS ET ACTION DE LA FAO

69. Les Membres sont toujours encouragés à solliciter l'appui des bureaux de pays et des bureaux régionaux de la FAO dans le monde, afin de développer leurs activités après capture/récolte dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.

70. Au cours de ces deux dernières années, la FAO a apporté son appui à l'application de l'article 11 du Code de diverses façons, notamment dans le cadre de son Programme ordinaire et au moyen d'activités financées par les donateurs. Elle a ainsi assuré, en particulier, l'organisation d'ateliers internationaux, régionaux et nationaux destinés à faire mieux connaître et comprendre le Code, l'élaboration de directives, d'études et de publications visant à faciliter l'application du Code, ainsi que la mise en œuvre d'activités de renforcement des capacités, de formation et d'appui technique pertinentes (prière de consulter le document portant la cote COFI:FT/XVIII/2022/Inf.7).

CONCLUSION

71. La pêche et l'aquaculture constituent une source essentielle de nourriture, fournissent des emplois, remplissent des fonctions récréatives, donnent lieu à des échanges commerciaux, pourvoient au bien-être économique des populations, partout dans le monde; les générations actuelles et futures doivent pouvoir continuer à profiter des avantages qu'elles procurent.

72. Le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable établit des principes généraux propres à favoriser des activités de pêche et d'aquaculture responsables et durables. Plus précisément, l'article 11 du Code sert de point de référence pour les initiatives qui sont menées aux niveaux national et international en vue d'améliorer les pratiques après capture/récolte et le commerce et de continuer ainsi à générer des avantages d'ordre social, économique et environnemental.

ANNEXE 1 – NOUVEAU QUESTIONNAIRE

Questionnaire de la FAO sur la mise en application du Code de conduite pour une pêche responsable – Application de l'article 11: Pratiques après capture et commerce

1. Sécurité sanitaire et qualité des aliments

1	Dans quelle mesure les affirmations suivantes sont-elles applicables s'agissant des aspects relatifs à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture dans votre pays?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
1.1	Une politique nationale en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments est en place, a été mise en œuvre et prend en compte les produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
1.2	Des législations et (ou) des réglementations à l'appui d'un système d'assurance de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments sont en place, sont effectivement appliquées et prennent en compte les produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
1.3	Un organisme national chargé de l'établissement de normes alimentaires est en place et s'occupe aussi des produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
1.4	Les normes nationales de qualité et de sécurité sanitaire des aliments s'appliquent aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
1.5	Les normes nationales de qualité et de sécurité sanitaire des aliments sont en conformité avec les normes du Codex Alimentarius.	
1.6	Le pays participe activement aux travaux des comités du Codex Alimentarius.	
1.7	Les normes nationales de qualité et de sécurité sanitaire des aliments visant les produits issus de la pêche et de l'aquaculture sont mises en application de manière égale tant pour le marché intérieur que pour les marchés internationaux.	
1.8	Une (ou plusieurs) autorité(s) gouvernementale(s), chargée(s) de la sécurité sanitaire des aliments et des questions liées à la protection des consommateurs, est (sont) en place et pleinement opérationnelle(s) et s'occupe(nt) des produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
1.9	Des services d'inspection alimentaire sont assurés pour les produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés au marché intérieur.	
1.10	Des services d'inspection alimentaire sont assurés pour les produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés aux marchés internationaux.	
1.11	Des services de laboratoire agréés, publics ou privés, pour l'analyse des produits issus de la pêche et de l'aquaculture sont accessibles au niveau local ou à l'étranger et sont utilisés comme il convient.	
1.12	Il existe un plan national de surveillance de l'environnement aquatique et marin, qui est pleinement opérationnel et prend en compte les risques (physiques, chimiques et microbiologiques) pour la sécurité sanitaire des aliments.	
1.13	Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes HACCP de gestion de la sécurité sanitaire des aliments pour les produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés au marché intérieur.	
1.14	Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes HACCP de gestion de la sécurité sanitaire des aliments pour les produits issus de la pêche et de l'aquaculture destinés aux marchés internationaux.	
1.15	Des systèmes de traçabilité sont en place et permettent le retrait ou le rappel des produits issus de la pêche et de l'aquaculture afin de protéger la santé des consommateurs.	
1.16	Veuillez indiquer quels sont actuellement les défis ou problèmes liés aux systèmes d'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments applicables aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture, dans votre pays: <i>(texte libre)</i>	

2. Activités après capture/récolte

2	Dans quelle mesure les affirmations suivantes sont-elles applicables aux activités après capture/récolte dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, dans votre pays?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
2.1	Des évaluations des pertes et gaspillages de poisson sont menées à intervalles réguliers et selon une méthode éprouvée.	
2.2	Les pertes et gaspillages de poisson ont été réduits dans toutes les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture associées.	
2.3	Une prise de conscience accrue ainsi que l'utilisation des prises accessoires et des rejets ont contribué à réduire les pertes et gaspillages de poisson dans toutes les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture associées.	
2.4	La promotion de la valorisation des produits dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture fait partie intégrante des politiques nationales en place.	
2.5	Les politiques nationales en place permettent de surveiller et de réduire au maximum l'incidence négative des activités après capture/récolte sur l'environnement, dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.	
2.6	Les politiques nationales en place favorisent la consommation humaine de produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
2.7	Les progrès accomplis dans le domaine des activités après capture/récolte ont permis d'assurer un meilleur accès aux marchés pour les produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
2.8	Le processus de recherche-développement axé sur les activités après capture/récolte a permis d'apporter des avantages économiques, sociaux, environnementaux ou nutritionnels dans les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture associées.	
2.9	Des politiques nationales encouragent l'utilisation responsable du poisson et ont permis d'améliorer les moyens d'existence en tenant compte des questions sociales et des questions relatives au genre.	
2.10	<p>Veillez indiquer quelles sont les principales réalisations et réussites associées aux activités après capture/récolte dans votre pays (par exemple: réduction des pertes et gaspillages de poisson, utilisation des prises accessoires, réduction des rejets, adoption de techniques ou technologies améliorées, amélioration des pratiques après capture/récolte, incidences sur l'environnement, avantages sociaux, valorisation des produits, meilleure utilisation de l'eau et de l'énergie, évolution de la consommation de poisson, amélioration des moyens d'existence, etc.):</p> <p><i>(texte libre)</i></p>	
2.11	<p>Veillez indiquer quels sont les principaux défis ou problèmes liés aux activités après capture/récolte dans votre pays (par exemple: réduction des pertes et gaspillages de poisson, utilisation des prises accessoires, réduction des rejets, adoption de techniques ou technologies améliorées, amélioration des pratiques après capture/récolte, incidences sur l'environnement, avantages sociaux, valorisation des produits, meilleure utilisation de l'eau et de l'énergie, évolution de la consommation de poisson, amélioration des moyens d'existence, etc.):</p> <p><i>(texte libre)</i></p>	

3. Commerce international

3	Dans quelle mesure les affirmations suivantes sont-elles applicables à votre pays, s'agissant du commerce international des produits issus de la pêche et de l'aquaculture?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
3.1	Des mesures nationales de contrôle de la légalité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture, exportés ou importés, sont en place.	
3.2	La base de données sur les problèmes commerciaux spécifiques (PCS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) est utilisée en tant qu'outil pour l'analyse des marchés.	
3.3	Les préférences commerciales multilatérales, bilatérales ou unilatérales permettent d'obtenir des avantages concrets au profit des exportations de produits issus de la pêche et de l'aquaculture.	
3.4	L'accès aux marchés assorti de conditions impliquant la fourniture de produits ou de services ne figure dans aucun instrument intéressant des pays tiers, qu'il s'agisse d'accords commerciaux, d'accords d'accès aux pêcheries ou d'autres ententes.	
3.5	Des données statistiques sur le commerce international des produits issus de la pêche et de l'aquaculture sont recueillies, diffusées et communiquées, dans les délais prévus, aux institutions nationales et internationales concernées.	
3.6	<p>Veillez indiquer quelles sont les principales difficultés que rencontre votre pays lors de l'exportation ou de l'importation de produits issus de la pêche et de l'aquaculture:</p> <p><i>(texte libre)</i></p>	

4. Lois et règlements

4	Dans quelle mesure les affirmations suivantes s'appliquent-elles au cadre juridique applicable au secteur de la pêche et de l'aquaculture et régissant, en particulier, le commerce international, les activités après capture/récolte ainsi que les questions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, dans votre pays?	1 / 2 / 3 / 4 / 5
4.1	Les lois et règlements nationaux qui régissent la pêche et l'aquaculture sont élaborés selon des procédures administratives claires, transparentes et pertinentes.	
4.2	Les lois, règlements et procédures administratives nationaux applicables aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture sont clairs, faciles à comprendre et disponibles en ligne.	
4.3	Les lois et règlements nationaux sont élaborés dans le cadre d'un processus de consultation dynamique, auquel participent un éventail de parties prenantes ayant un intérêt légitime en la matière. Le processus de consultation comporte la communication des propositions de règlement et des ébauches correspondantes, et les parties prenantes ont la faculté de présenter des observations ou des contributions tout au long du processus.	
4.4	Les changements apportés aux lois et règlements nationaux applicables au commerce du poisson sont notifiés, le cas échéant, à l'OMC, aux États intéressés et aux autres organismes internationaux concernés, et des périodes de transition adaptées sont prévues, s'il y a lieu.	
4.5	Les lois, procédures administratives et règlements nationaux applicables aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture ne présentent pas de doublons ou de redondances et permettent une mise en application cohérente et uniforme lorsque de multiples organismes ou organes sont concernés.	

4.6	Veuillez indiquer quelles sont les lacunes que présente actuellement le cadre législatif national régissant les produits issus de la pêche et de l'aquaculture dans votre pays, lacunes qui engendrent des difficultés, donnent lieu à des pertes d'efficacité ou entravent l'accès à certains marchés:
	<i>(texte libre)</i>