

Groupe de travail 3 : Contrôles et questions sanitaires dans l'UE, règles de consommation

Procès-verbal

Jeudi 30 mars 2023 (09:00 – 12:45 CET)

NH Brussels EU Berlaymont

Interprétation en EN, ES, FR

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation du Président.

Adoption du projet d'ordre du jour et du compte-rendu de la dernière réunion (27.01.23) : adopté

Points à traiter de la dernière réunion

- **État d'avancement de la décision prise lors de la dernière réunion - information**
- Bien-être des animaux :
 - Continuer à suivre l'évolution de la révision de la législation de l'UE
 - En cours
- Sécurité alimentaire :
 - Encourager les membres à contacter directement le consultant pour des entretiens bilatéraux dans le cadre de l'étude sur les risques et les vulnérabilités de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de l'UE
 - Les membres en ont été informés lors de la réunion
- Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires :
 - Continuer à suivre l'évolution de la révision de la législation de l'UE
 - En cours
- Cadre pour un système alimentaire durable :
 - Avant la prochaine réunion, le Secrétariat distribuera aux membres un questionnaire sur les options privilégiées en matière de politiques
 - Dans le projet d'ordre du jour de la prochaine réunion, prévoir un échange de vues entre les membres concernant les réponses
 - Questionnaire du Secrétariat : 28 février – 13 mars 2023
 - Point de l'ordre du jour prévu
- Divers :
 - Dans le projet d'ordre du jour de la prochaine réunion, les points sur l'arsenic, les métaux lourds et les imitations à base de plantes doivent être inscrits à l'agenda



- Le Secrétariat assurera la liaison avec le Secrétariat de la LDAC en ce qui concerne l'exploitation minière des fonds marins
 - Points de l'ordre du jour sur l'arsenic et les imitations à base de plantes programmés
 - Sujet relevant de la compétence de la LDAC - Groupe de réflexion en cours au sein de la LDAC - Suggestion d'un paragraphe sur les effets sur la santé / l'exposition aux métaux lourds

Vers un secteur des algues fort et durable dans l'UE

- **Présentation de la communication par le représentant de la Commission (MARE A2)**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Le Président rappelle que, le 15 novembre 2022, la Commission a publié la communication « Vers un secteur des algues fort et durable dans l'UE », qui identifie 23 actions visant à (1) améliorer le cadre de gouvernance et la législation, (2) améliorer l'environnement économique, (3) combler les lacunes en matière de connaissances, de recherche, de technologie et d'innovation, et (4) accroître la sensibilisation sociale et l'acceptation par le marché des algues et des produits à base d'algues dans l'UE.

Lorenzo Paliotta (DG MARE) souligne que les algues peuvent contribuer à de nombreux objectifs, grâce à leurs composés biochimiques et à leurs propriétés, notamment la décarbonisation, la pollution zéro, la circularité, la préservation et la restauration de la biodiversité, la protection des écosystèmes et le développement des services environnementaux. La biomasse des algues peut avoir de nombreuses applications commerciales, notamment dans l'industrie alimentaire, l'alimentation animale, les produits pharmaceutiques, les emballages biosourcés, les biocarburants et les biostimulants végétaux, entre autres. Cultivées en mer, les algues peuvent réduire l'eutrophisation de l'eau et l'acidification des océans. Le dernier rapport de la Commission sur la bioéconomie présente les algues comme le secteur le plus prometteur de la bioéconomie bleue.

Selon le Rapport sur la bioéconomie bleue de 2022, publié par l'EUMOFA, la culture et la récolte des algues marines présentent un potentiel important pour différents secteurs, tout en contribuant à la lutte contre le changement climatique, à l'introduction de nouveaux produits et à la création de nouveaux emplois. Le rapport met également en avant les algues en tant que carbone bleu et la culture des algues marines en tant que moteur pour les économies régionales. La principale conclusion est que des progrès significatifs sont encore nécessaires, car la culture des algues marines est encore très peu développée dans l'UE. Le cadre réglementaire pour les licences et permis d'exploitation des algues marines n'est pas suffisamment coordonné et fait intervenir de nombreux acteurs de réglementation au niveau national et local.

M. Paliotta attire l'attention sur la production mondiale d'algues. La production a augmenté au cours du siècle dernier, mais l'Europe n'est pas représentée parmi les principaux pays producteurs. Malgré la part marginale du marché mondial des algues, l'UE peut développer une industrie des algues forte, compte tenu des perspectives favorables du marché. La demande de l'UE en matière



de produits à base d'algues est en augmentation. Les marchés de la chlorelle et de la spiruline se développent rapidement. La population végétalienne et végétarienne augmente en Europe, et les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur santé et du climat. La demande d'algues devrait donc continuer à croître. L'UE est l'un des principaux importateurs mondiaux de produits à base d'algues.

M. Paliotta donne un aperçu des initiatives existantes pour soutenir le secteur des algues, y compris les appels de fonds, les mécanismes de soutien aux entreprises, la sensibilisation et la littératie océanique, ainsi que différentes études pour soutenir le Pacte vert pour l'Europe. Dans le cadre de l'initiative européenne relative aux algues, la Commission a identifié des problèmes, des objectifs et des domaines d'action. 23 actions regroupées en quatre niveaux de priorité sont proposées. Les quatre domaines d'action sont les suivants 1) l'amélioration du cadre de gouvernance et de la législation, 2) le soutien à l'amélioration de l'environnement économique, 3) le comblement des lacunes en matière de connaissances, de données, de technologies et d'innovation, et 4) l'accroissement de la sensibilisation et de l'acceptation sociales. Le représentant de la Commission rappelle que l'initiative européenne relative aux algues a été annoncée le 15 novembre 2022 et donne des exemples d'actions axées sur le marché.

M. Paliotta explique que, pour soutenir l'initiative, la Commission a créé en février 2022 le forum EU4Algae. Le forum comprend environ 700 membres répartis dans sept groupes de travail, qui contribueront à la mise en œuvre des actions de l'initiative, tout en promouvant l'innovation et l'accès au marché dans le secteur des algues. Les membres du forum viennent de toute l'Europe, ainsi que d'autres régions du monde. Le représentant de la Commission a attiré l'attention sur le financement de projets pilotes, dans le cadre de la mise en œuvre de l'action 9, pour soutenir la réorientation professionnelle des pêcheurs vers l'agriculture océanique régénératrice.

M. Paliotta indique qu'un engagement a été pris avec d'autres institutions. Le Parlement européen prépare une proposition de résolution et le Comité économique et social européen prépare un avis sur la question. Les réactions ont été positives. En ce qui concerne les prochaines étapes, le représentant de la Commission a indiqué que la Commission coordonnait la mise en œuvre des 23 actions avec les États membres, l'industrie et les autres parties prenantes concernées. Afin de renforcer la sensibilisation et la communication, le premier Sommet européen de sensibilisation à la question des algues aura lieu du 5 au 7 octobre 2023 à Paris. L'objectif de cet événement est d'inspirer les autorités publiques.

- **Échange de vues**

Guus Pastoor (Visfederatie) commente que l'initiative est une manière positive de trouver de nouveaux moyens de fournir des denrées alimentaires et des aliments pour animaux sur le marché. Plusieurs initiatives connexes sont en cours aux Pays-Bas. M. Pastoor se demande comment il est possible de garantir que cette production respectera les limites environnementales existantes. Selon certaines présentations scientifiques, la capacité de charge de nombreuses zones marines est limitée, ce qui signifie que l'extraction des algues interférerait avec d'autres biomasses. Il souhaite donc savoir si la Commission dispose d'informations sur la capacité maximale, par bassin, de



production d'algues, dans le respect de la durabilité.

Lorenzo Paliotta (DG MARE) répond que la Commission veut s'assurer que la durabilité est dûment prise en compte dans la promotion du secteur des algues. La Commission a lancé des appels sur l'agriculture régénérative. Une nouvelle étude sera lancée sur le soutien à une industrie des algues durable, qui fournira davantage d'informations sur la capacité des différents bassins maritimes.

Maris Stulgis (DG MARE) déclare que la Commission partage les mêmes doutes que M. Pastoor, ce qui a motivé le lancement de l'étude mentionnée par M. Paliotta. L'étude porterait sur la disponibilité des nutriments, les impacts environnementaux potentiels et la disponibilité théorique de l'espace maritime. Selon une étude sur les algues et le climat, il existe environ 100 000 kilomètres carrés de terres qui ne conviennent pas à l'agriculture et qui pourraient être utilisées pour la culture d'algues sur terre. Cela permettrait de produire plus de 100 millions de tonnes de biomasse d'algues.

Bruno Guillaumie (EMPA) souligne que, depuis 30 ans, des efforts ont été faits pour combiner la conchyliculture et l'algoculture. Des problèmes subsistent avec les États membres. La directive sur l'aménagement de l'espace marin ne prévoit pas de mesures obligatoires. Les opérateurs économiques ont besoin de sécurité juridique avant d'investir. M. Guillaumie ajoute qu'il ne voit pas de valeur ajoutée à une participation au forum. L'initiative est positive, mais il faut des chiffres plus clairs sur les zones consacrées à la culture des algues, tout en tenant compte de la volonté politique nécessaire. Il a souligné que l'impact sur le climat devait également être pris en compte.

Maris Stulgis (DG MARE) reconnaît que les préoccupations de M. Guillaumie sont valables. Le secteur des algues est assez spécifique sur le marché européen. Il existe des problèmes connus. Le secteur de l'aquaculture relève de la compétence des États membres, ce qui signifie que chaque État membre décide de l'attribution des licences de culture et de l'allocation de l'espace maritime. La Commission s'est efforcée de collaborer avec les autorités nationales chargées de l'aquaculture afin de susciter des changements dans la législation et l'approche, de manière à ce que la valeur potentielle du secteur des algues soit reconnue. La Commission a mis en place le Mécanisme d'assistance à l'aquaculture et le Mécanisme d'assistance à la planification de l'espace marin, qui, en collaboration avec les parties prenantes et les autorités nationales concernées, contribueront à la coordination de l'allocation de l'espace.

Javier Ojeda (FEAP) exprime sa satisfaction quant aux efforts déployés pour développer l'industrie des algues. M. Ojeda souligne l'importance du commerce international dans le contexte de la production d'algues. Les efforts de la Commission pour stimuler la production d'algues étant remarquables, les résultats sur les dimensions économiques et sociales devraient être disponibles prochainement. Les indicateurs clés de performance sur les indicateurs relatifs aux algues devraient permettre de savoir si les actions de la Commission ont permis d'atteindre les objectifs fixés. M. Ojeda souhaite savoir quand la Commission communiquera les résultats des indicateurs clés de performance de la production d'algues dans l'UE.

Maris Stulgis (DG MARE) répond qu'en 2026/2027, il y aura une évaluation de l'initiative sur les algues. Les indicateurs clés de performance devront être examinés. La valeur ajoutée du secteur est



créée par l'industrie, tandis que le rôle de la Commission est de soutenir l'industrie. M. Stulgis explique que, selon les autorités irlandaises, le secteur devrait croître de 30 % par an en Irlande.

Javier Ojeda (FEAP) commente que les prévisions des États membres ne correspondent pas toujours aux objectifs. Les attentes doivent être développées par la Commission avec prudence. Les défis liés au développement de l'alimentation sur les côtes de l'UE devraient être pris en compte. Il existe déjà des exemples parmi les producteurs de crustacés et de poissons d'aquaculture. Par conséquent, les indicateurs clés de performance seraient essentiels pour démontrer si l'initiative a produit des résultats parmi les producteurs primaires.

Patrick Murphy (IS&WFPO) souligne la complexité de la législation des États membres. Il est nécessaire de s'engager auprès des États membres. M. Murphy insiste sur l'importance du marketing, car c'est le seul moyen d'assurer un avenir viable au secteur. Il faut des eaux propres et des travailleurs qualifiés.

Maris Stulgis (DG MARE) explique que les autorités irlandaises ont une stratégie pour développer le secteur. La Commission attend avec impatience les stratégies des États membres. L'un des objectifs, dans le cadre de l'initiative, était de créer une boîte à outils pour l'octroi de licences, qui donnerait une vue d'ensemble de la procédure d'octroi de licences, du calendrier et des pratiques d'attribution dans les différents États membres.

Patrick Murphy (IS&WFPO) estime que la classification de l'industrie est un point essentiel. Les structures peuvent assurer la protection de la biodiversité marine. Elles ont un impact positif sur l'environnement, par exemple en empêchant l'érosion des baies. Ces impacts positifs devraient être reconnus dans le cadre de l'octroi de licences.

Maris Stulgis (DG MARE) exprime son accord avec M. Murphy.

- **Marche à suivre**

Le Président exprime son soutien à l'élaboration d'un avis sur la question. Le Président interroge M. Stulgis sur les sujets qu'il serait pertinent d'aborder, en particulier dans le contexte de la sensibilisation sociale.

Maris Stulgis (DG MARE) répond que des idées et des solutions pratiques seraient les bienvenues. Des mécanismes de soutien aux entreprises pourraient également être envisagés. Il existe des lacunes en matière de données et de connaissances dans le secteur des algues, notamment en ce qui concerne les quantités exactes d'algues produites en Europe.

Le Président propose que le Secrétariat prépare un questionnaire à l'intention des membres, afin de recueillir des informations en vue de l'élaboration de conseils.

Emiel Brouckaert (EAPO) souligne que le questionnaire devrait se concentrer sur les aspects liés au marché, plutôt que sur les questions de production et d'aménagement de l'espace marin.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.)



suggère de se coordonner avec le Conseil consultatif de l'aquaculture, afin de prendre également en compte les aspects liés à la production.

Le Secrétaire général s'est engagé à contacter le Secrétariat du Conseil consultatif pour l'aquaculture afin de connaître l'état d'avancement de leurs travaux sur le sujet, ainsi que les possibilités de collaboration.

Hygiène et questions sanitaires

- **Échange de vues sur la législation à venir concernant les teneurs maximales en arsenic inorganique dans certaines denrées alimentaires avec Veerle Vanheusden, SANTE E2**
- **Marche à suivre**

Le Président informe qu'en raison de l'indisponibilité imprévue de Mme Vanheusden, ce point de l'ordre du jour est reporté à la prochaine réunion.

Imitations végétales de produits de la pêche et de l'aquaculture

- **Présentation d'une étude de cas sur les problèmes d'étiquetage sur le marché par Luis García, Conxemar**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Luis García (Conxemar) appelle à l'élaboration d'une législation spécifique pour les produits d'imitation à base de plantes. La barrière entre la concurrence loyale et la concurrence déloyale peut être difficile à définir. Il s'agit d'informer le consommateur, mais aussi de capter son attention. La dénomination des produits joue un rôle clé pour attirer l'attention des consommateurs. Tous les produits alimentaires sont régis par le Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, tandis que des règles spécifiques s'appliquent également aux produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment en vertu du Règlement 1379/2013 relatif à l'organisation commune des marchés.

M. García explique que les principales constatations ont été faites dans différents pays de l'UE. Les sociétés véganes utilisent des marques et des appellations commerciales liées au secteur de la pêche et de l'aquaculture, ou le nom d'espèces écrites d'une manière morphologiquement modifiée. Le nombre de références disponibles sur le marché a augmenté et devrait s'accroître dans un avenir proche. Il existe des mentions d'étiquetage et des références picturales qui font référence à la mer ou aux poissons. Il existe également des messages qui peuvent être perçus comme particulièrement préjudiciables à l'image du secteur de la pêche. Ces cas de pratiques d'étiquetage peu claires peuvent semer la confusion dans l'esprit des consommateurs.

M. García fournit des exemples de produits en Espagne, aux Pays-Bas, en Pologne, en Allemagne, en République tchèque, en Finlande, en Suède, en Belgique et en Hongrie. Il s'agit notamment de l'utilisation de désignations commerciales comportant des modifications morphologiques, d'allégations de santé associées aux produits de la pêche, de l'utilisation d'images liées au poisson



ou à la mer, d'allégations faisant allusion au secteur de la pêche, entre autres. Même si ces produits sont composés d'ingrédients végétaux, tels que le soja, leur publicité ne met pas cela en évidence.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) remercie M. García pour la clarté de sa présentation. Mme Álvarez soutient qu'il est important d'impliquer toutes les DG concernées de la Commission. Les informations fournies aux consommateurs sont trompeuses et visent à pénaliser les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) souligne que, malgré l'existence de différentes DG, il n'y a qu'une seule Commission. Le sujet devrait être traité par toutes les DG concernées. La Commission et les États membres ne devraient pas permettre la fraude sur le marché. L'objectif de ces produits est de tromper le consommateur. Il y a un manque de responsabilité de la part de la Commission et des États membres pour agir.

Christine Absil (Good Fish) se demande s'il y a eu des recherches sur la perception des consommateurs, afin de déterminer si les consommateurs sont effectivement trompés et pensent qu'il s'agit de produits de pêche.

Le Président déclare que les préoccupations exprimées par Mme Absil devraient être reflétées dans les recommandations du projet d'avis sur le sujet. Des données sont nécessaires en la matière.

Nicolás Fernández Muñoz (OPP72) estime que cela va au-delà de la perception du consommateur. L'accent devrait être mis sur l'intention frauduleuse. Il ne serait pas réaliste de demander l'avis de millions de consommateurs. Même si seuls quelques-uns se sont sentis trompés, cela reste pertinent. Ces intentions frauduleuses ont eu un impact sur les entreprises tout au long de la chaîne d'approvisionnement de la pêche et de l'aquaculture. M. Fernández ajoute que même si la perception des consommateurs est importante, il est également nécessaire de prendre en compte l'impact sur le secteur.

Le Président souligne que sa suggestion est d'inclure des données sur la perception des consommateurs dans les recommandations, mais de ne pas se concentrer uniquement sur cet aspect. Pour agir, la Commission demandera également des données. Le Président explique que, dans le contexte du secteur du caviar, il y a également eu des problèmes d'étiquetage. Dans ce cas, la réponse de la Commission a été que la législation était claire et qu'en cas de fraude, les opérateurs devaient s'adresser aux tribunaux.

Guus Pastoor (Visfederatie) déclare qu'il existe des problèmes similaires dans d'autres secteurs, par exemple dans le secteur laitier. M. Pastoor indique que la marche à suivre n'est pas claire. Tout d'abord, il est nécessaire de déterminer si la législation existante est suffisamment claire. Deuxièmement, dans de nombreux cas, il serait nécessaire d'aller devant les tribunaux pour prouver qu'il y a eu des pratiques trompeuses. Les développements en cours dans d'autres secteurs devraient être pris en compte. Il existe également des initiatives au sein du Parlement européen. Des plaintes auprès des autorités nationales pourraient s'avérer nécessaires. Il ajoute que, compte tenu des différentes langues nationales, il ne serait pas facile d'interroger les consommateurs sur



leur perception.

Carlos Ruiz (ANFACO-CECOPECA) souligne que la DG AGRI a réagi à des cas de produits à base de « poulet végétalien ». L'administration espagnole a également commenté l'affaire. La DG AGRI a tenu compte de l'existence d'une organisation commune de marché pour les produits à base de viande. Par conséquent, la DG MARE devrait également tenir compte de l'approche de la DG AGRI.

Miguel Lizaso (DG MARE) exprime son approbation quant à l'approche adoptée par le MAC dans une affaire aussi complexe. Les pratiques décrites ne constituaient pas exactement une fraude, ce qui rendait la réaction difficile. Une réflexion plus approfondie sur ces développements est nécessaire. Dans les secteurs de la viande et des produits laitiers, il y a eu différentes tentatives de réaction. Les législations nationales sur les pratiques trompeuses et la fraude doivent être examinées. Plusieurs facteurs entrent en jeu, tels que les définitions juridiques et les intentions. La DG MARE tente de sensibiliser aux problèmes potentiels liés à ces développements. La DG MARE est en contact avec la DG SANTE pour développer une approche commune. Dans le passé, le Règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires était suffisant, mais ce n'est potentiellement plus le cas aujourd'hui.

Luis García (Conxemar) estime que l'utilisation de certaines dénominations et la fourniture d'informations partielles peuvent être illégales, ce qui signifie que des actions en justice seraient nécessaires. Dans d'autres cas, les pratiques ne seraient pas illégales, mais la Commission devrait agir en raison de l'absence de cadre législatif applicable, afin d'éviter toute ambiguïté. M. García déclare qu'il n'a pas connaissance d'études sur les consommateurs, mais qu'il existe un nombre croissant de campagnes publicitaires axées sur ces aspects, en particulier à l'intention des jeunes consommateurs. L'étiquetage des produits d'origine végétale devrait refléter leur composition, notamment l'origine de leurs protéines.

Matthias Keller (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.) rappelle qu'en Allemagne, un document d'orientation a été adopté par le gouvernement, après consultation des consommateurs et des opérateurs. Les produits présentés dans l'exposé de M. García respectent les lignes directrices susmentionnées. Pour déterminer si une pratique est trompeuse, le seul moyen approprié serait de saisir les tribunaux. Des actions en justice seraient nécessaires dans les différents États membres pour chaque produit. M. Keller déclare qu'il n'est pas opposé à l'adoption d'un avis à la Commission européenne, mais qu'il ne faut pas s'attendre à beaucoup de résultats.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) affirme que des procédures judiciaires contre des produits individuels prendraient trop de temps. L'élaboration d'une législation nationale serait également préjudiciable à l'existence d'un cadre commun sur le marché européen. Des solutions à l'échelle de l'UE sont nécessaires. Mme Álvarez exprime également des doutes quant aux aspects nutritionnels de ces produits, qui pourraient semer la confusion parmi les consommateurs. Elle a appelé à un cadre général applicable dans tous les États membres. Il y a lieu de réviser la législation existante ou de créer une nouvelle législation spécifique à ces produits.

Miguel Lizaso (DG MARE) exprime sa satisfaction quant à la présentation et aux interventions de M.



García. En ce qui concerne la marche à suivre, il y a des cas où, sur la base de la législation nationale, les opérateurs devraient réagir légalement. Au niveau de l'UE, il est nécessaire de connaître les perceptions et les prévisions du MAC afin d'aborder les questions actuelles et futures. Une sensibilisation à ces questions est nécessaire.

Le Président reconnaît qu'à l'heure actuelle, les opérateurs peuvent agir dans le cadre de procédures judiciaires fondées sur la législation nationale existante. À l'avenir, la législation européenne devrait être modifiée.

- **Examen du projet d'avis proposé par Conxemar**

Le Secrétaire général donne un aperçu du projet d'avis sur « l'amélioration de la législation en matière d'étiquetage des imitations végétales des produits de la pêche et de l'aquaculture ». Le Secrétaire général souligne que l'expression « pratiques d'étiquetage peu claires » a été utilisée pour éviter les discussions juridiques sur la question de savoir si ces pratiques sont « trompeuses » ou « frauduleuses » dans le contexte du Règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Pierre Commère (ADEPALE), en ce qui concerne la recommandation b), suggère de se référer également à une « information précise des consommateurs qui évite toute tromperie », au lieu de se contenter d'une « situation équitable ».

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA), en ce qui concerne le dernier point de recommandation e), suggère de faire référence à la « perception du consommateur ».

Guus Pastoor (Visfederatie) estime que, la question principale étant l'étiquetage, le dernier point de recommandation e) devrait être « compréhension et perception du consommateur », en supprimant « intérêt ».

Le Président déclare que l'objectif principal de la recommandation est de recommander la commande d'études à la Commission européenne. Le Président se demande s'il serait pertinent d'inclure une recommandation plus explicite contre l'utilisation de dénominations liées au poisson pour les produits d'origine végétale. En cas d'opinions divergentes, celles-ci pourraient toutes être reflétées dans le texte.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) exprime son accord avec un positionnement clair du MAC. Les consommateurs devraient être en mesure de prendre des décisions sur la base d'informations précises.

Le Secrétaire général rappelle que l'avis du 22 juillet 2021 sur l'étiquetage des produits de la pêche végétariens et végétaliens comprenait une annexe présentant différentes solutions d'étiquetage basées sur les opinions de divers membres.

Le Président suggère de répéter l'annexe mentionnée dans le nouveau projet d'avis.

Luis García (Conxemar) souligne que plusieurs produits d'origine végétale comportent des mentions



relatives à l'environnement et à la durabilité. Ces allégations donnent l'impression que les produits non végétaux ne sont pas durables d'un point de vue environnemental. La Commission devrait réglementer ces messages afin qu'ils soient basés sur des données réelles.

Le Président suggère d'inclure à l'avis une référence sur la justification des allégations écologiques.

Le Groupe de travail a approuvé le projet d'avis, tel que modifié, sur « l'amélioration de la législation en matière d'étiquetage des imitations végétales des produits de la pêche et de l'aquaculture ».

- **Marche à suivre**

Le Président propose de soumettre le projet d'avis convenu, tel qu'amendé, au Comité exécutif pour examen et adoption éventuelle.

Produits de la mer de culture (« cultivés en laboratoire » / « à base de cellules »)

- **Présentation des développements en cours par Elena Walden, Good Food Institute**

Cliquez [ici](#) pour accéder à la présentation.

Le Président rappelle que, précédemment, les membres ont déjà soulevé la question des fruits de mer de culture. En outre, un appel à projet, dans le cadre du programme Horizon, a été lancé pour rassembler les connaissances sur la viande de culture et les fruits de mer de culture. Plusieurs études sont également disponibles sur le sujet.

Elena Walden (Good Food Institute) a présenté un exposé sur les fruits de mer de culture, en commençant par une vue d'ensemble de son organisation, une organisation internationale à but non lucratif axée sur les protéines alternatives, suivie d'une vue d'ensemble de la science, de l'industrie et de l'écosystème réglementaire pour les fruits de mer de culture. Mme Walden explique que les « fruits de mer de culture » sont des fruits de mer cultivés directement à partir de cellules, au lieu d'être issus de la capture ou de l'élevage de poissons et d'autres fruits de mer. Avec cette technique de production, le produit est identique aux fruits de mer conventionnels jusqu'au niveau moléculaire. Cette technique est également souvent appelée « culture cellulaire » et « fruits de mer à base de cellules ». Parfois, elle est également appelée « cultivée en laboratoire », mais au fur et à mesure que les activités se développeront, elle sera moins liée aux laboratoires.

Mme Walden donne un aperçu du processus de culture des fruits de mer. Un petit échantillon de cellules est placé dans un cultivateur avec l'ajout d'ingrédients pour que les cellules se multiplient. À la fin du processus, on obtient des fruits de mer identiques aux fruits de mer conventionnels. Le processus est essentiellement le même pour toutes les espèces, qu'il s'agisse de viande ou de fruits de mer. Elle donne ensuite un aperçu de l'industrie des produits de la mer de culture. Jusqu'en 2019, l'objectif était de prouver le concept. L'industrie des fruits de mer de culture est légèrement moins développée que l'industrie de la viande de culture. L'industrie des fruits de mer de culture se situe entre l'échelle pilote et l'échelle de démonstration. La mise à l'échelle est en cours, comme en témoignent les annonces récentes de nouvelles installations et d'investissements. Des partenariats entre les opérateurs du secteur des produits de la mer conventionnels et ceux du secteur des



produits de la mer de culture ont également été annoncés. Environ 31 entreprises opèrent au niveau mondial dans l'écosystème des produits de la mer de culture. L'accent a été mis sur différentes espèces.

Mme Walden décrit le processus de réglementation des produits de la mer de culture dans l'UE. Le Règlement relatif aux nouveaux aliments ou le Règlement relatif aux denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés s'appliquera, mais son organisation s'attend à ce que ce soit surtout le premier qui s'applique, car la modification génétique n'est pas nécessaire pour cultiver des cellules. Le processus implique une évaluation complète des propriétés nutritionnelles et toxicologiques du produit par l'Agence européenne de la sécurité alimentaire. Le délai global prévu entre la demande et la décision d'approbation devrait être de 18 à 36 mois. La Commission n'a encore reçu aucune demande de la part d'exploitants de denrées alimentaires de culture.

Mme Walden présente son point de vue sur le rôle des produits de la mer de culture par rapport aux produits de la mer conventionnels. Son organisation n'envisage pas que les aliments alternatifs concurrencent l'industrie de la pêche. À l'échelle mondiale, la demande de produits de la mer devrait augmenter de manière significative en raison de l'accroissement de la population et des changements socio-économiques. Les captures sauvages stagnent depuis 1990. Il n'est pas certain que la croissance de la production de l'aquaculture soit en mesure de répondre à la demande excédentaire. Les produits de la mer alternatifs permettraient de répondre à une partie de la demande excédentaire, sans accroître la pression sur les stocks de poissons sauvages. La production de produits de la mer de culture pourrait être orientée de manière cohérente vers les espèces dont les stocks sont les plus volatils, pour lesquelles la demande des consommateurs est la plus forte et qui ne peuvent pas être élevées aussi facilement. La production de produits de la mer de culture pourrait également être orientée de manière ad hoc pour s'adapter aux changements rapides de type d'espèces afin de répondre aux fluctuations des stocks sauvages. Si elle est gérée correctement, cette approche pourrait contribuer à assurer la stabilité et la protection à long terme des stocks sauvages.

Mme Walden souligne que les produits de la mer de culture n'en sont qu'à leurs débuts, mais qu'étant donné le rythme de développement mondial dans ce domaine, la question n'est pas de savoir si, mais quand cette industrie arrivera en Europe. Les avantages potentiels des produits de la mer de culture sont notamment de contribuer à la protection des stocks sauvages afin d'en assurer la stabilité et la durabilité à long terme. Les ONG, l'industrie, mais surtout les décideurs politiques devraient réfléchir dès maintenant à la manière de tirer parti de l'arrivée de ce secteur en Europe.

- **Échange de vues**

Javier Ojeda (FEAP), concernant la perspective à long terme et la durabilité, avertit qu'étant donné la taille réduite de l'industrie des aliments de culture, il est difficile de prévoir l'impact total, en particulier en termes d'ingrédients et d'empreinte carbone. Dans le passé, on s'attendait à ce que l'on s'éloigne des aliments conventionnels, mais ces expériences n'ont pas eu les résultats escomptés. M. Ojeda souligne que les consommateurs mangent du poisson en raison des acides gras oméga-3 qu'il contient. Dans le cas des produits de la mer de culture, il faudrait ajouter des



oméga-3, qui devraient provenir de sources conventionnelles ou artificielles.

Elena Walden (Good Food Institute) répond qu'à mesure que l'industrie se développe, son organisation garde à l'esprit les questions à long terme, notamment en commandant des évaluations du cycle de vie pour la viande de culture. Sur la base des informations disponibles, les projections sont très positives, à condition que des énergies renouvelables soient utilisées. En ce qui concerne les attentes en matière d'oméga-3, Mme Walden reconnaît que les études limitées sur les attentes des consommateurs à l'égard des produits de la mer de culture soulignent l'importance des oméga-3. L'un des principaux défis pour la culture des produits de la mer serait d'augmenter les sources d'oméga-3 sans origine animale. L'accent a été mis sur la recherche et le développement dans ce domaine. Les opérateurs sont convaincus qu'il sera possible, à terme, de passer à l'échelle supérieure.

Yobana Bermúdez (AIPCE) souhaite en savoir plus sur les facteurs de croissance des produits de la mer de culture. Mme Bermúdez pose des questions sur les sources d'oméga 3 et d'autres nutriments. Les nutriments ajoutés ne sont pas absorbés de la même manière par l'organisme. Elle se demande également si ces produits seront vendus parallèlement aux produits conventionnels ou s'ils les remplaceront.

Elena Walden (Good Food Institute) répond que des recherches importantes sont en cours sur les sources alternatives d'oméga 3, y compris les sources végétales et les algues de culture. Il existe des techniques de fermentation permettant aux cellules de produire des oméga-3. La mise à l'échelle des techniques est un défi que le secteur est en train de relever. En ce qui concerne les facteurs de croissance nécessaires à la production de fruits de mer cultivés, il s'agit d'éléments de base tels que les acides aminés et les sucres simples comme le glucose, qui peuvent provenir d'un certain nombre de sources, y compris de résidus agricoles ou de flux secondaires. En termes d'absorption, les cellules absorbent tout le plus fidèlement possible, comme à l'intérieur d'un corps animal. Par conséquent, le contenu nutritionnel et l'absorption devraient être assez similaires à ceux des produits conventionnels. Mme Walden explique que certains produits de viande de culture ont été approuvés à Singapour, et qu'une analyse nutritionnelle a conclu que les produits de culture étaient comparables aux produits conventionnels sur le plan nutritionnel.

Patrick Murphy (IS&WFPO), en ce qui concerne le nom « fruits de mer de culture » (« *cultivated seafood* »), souligne que, dans la production de l'aquaculture, le terme « de culture » (« *cultivation* ») est utilisé dans la production de moules. Par conséquent, il pourrait y avoir des problèmes en termes d'étiquetage et de commercialisation.

Elena Walden (Good Food Institute) répond que, contrairement aux produits à base de plantes, la composition des produits de la mer de culture est la même que celle des produits de la mer conventionnels. Mme Walden précise que son organisation s'interroge également sur les options d'étiquetage appropriées, de manière à ce que la source soit claire pour le consommateur. Par exemple, si un consommateur est allergique au poisson, il le sera également aux produits de la mer de culture. Le terme « de culture » (« *cultivated* ») a été développé dans le contexte de la viande, il pourrait donc être nécessaire d'envisager une autre formulation pour les produits de la mer de culture, en tenant compte notamment de la façon dont les consommateurs les comprennent par



rapport aux produits de l'aquaculture. La traduction dans les différentes langues nationales des États membres de l'UE devrait également être envisagée.

Patrick Murphy (IS&WFPO) exprime son opposition à la désignation de ces produits comme « fruits de mer », étant donné qu'ils ne proviennent pas de la mer.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) soutient que le MAC devrait commencer à discuter de la question de l'étiquetage approprié pour les produits de la mer de culture, afin qu'une position commune ne soit pas élaborée trop tardivement.

Elena Walden (Good Food Institute) répond qu'il s'agit d'un débat pertinent, tout en soulignant que cela est catégoriquement différent des produits d'origine végétale. Les consommateurs devraient être informés de ce qu'ils mangent, et notamment du fait que, d'un point de vue moléculaire, c'est la même chose que les produits de la mer. Les opérateurs de produits de la mer de culture ne veulent pas tromper les consommateurs en leur faisant croire que leurs produits sont issus d'une production conventionnelle.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) souligne que le MAC devrait être impliqué dans le débat politique. Même si les produits sont moléculairement identiques, les consommateurs doivent savoir que ces produits sont fabriqués en laboratoire, afin de faire des choix éclairés.

Elena Walden (Good Food Institute) convient qu'il est important de communiquer la différence aux consommateurs.

Javier Ojeda (FEAP) déclare que, d'un point de vue scientifique, il est pratiquement impossible de reproduire la composition nutritionnelle des animaux. Les animaux sont plus que l'addition d'éléments chimiques de base. Les poissons vivent plusieurs années et sont soumis aux changements de température, aux mouvements et à d'autres facteurs qui affectent les propriétés des aliments. M. Ojeda évoque les effets à long terme, en termes de sécurité alimentaire et de santé humaine, des produits à base de cellules.

Elena Walden (Good Food Institute) souligne l'importance du processus réglementaire pour analyser la toxicologie et les composés nutritionnels. Sur les marchés disponibles, les produits de culture sont comparables à leurs équivalents conventionnels. Son organisation encourage les décideurs politiques à se pencher sur la question rapidement, notamment en mettant à la disposition du secteur des fonds de recherche et de développement en libre accès. Le financement du secteur public peut répondre aux questions à long terme. Il devrait y avoir une base de données plus transparente sur les produits approuvés afin de faciliter les échanges entre les régulateurs. En ce qui concerne les aspects nutritionnels, Mme Walden est d'accord qu'il est important de respecter les caractéristiques nutritionnelles des produits de la mer conventionnels, mais qu'il y a également d'autres considérations liées à la santé. Par exemple, les produits de culture ne sont pas confrontés à des problèmes liés au mercure ou aux microplastiques.

Miguel Lizaso (DG MARE) souligne que les produits de la mer de culture auront un effet sur le marché. Il est donc positif que les membres échangent sur ce sujet. M. Lizaso attire l'attention sur



un article de presse récent selon lequel l'Italie interdirait les produits de culture afin de protéger son patrimoine. Le représentant de la Commission estime qu'il faut également tenir compte de l'avis des consommateurs.

- **Marche à suivre**

Le Président suggère d'amender le projet d'avis sur « l'amélioration de la législation en matière d'étiquetage des imitations végétales des produits de la pêche et de l'aquaculture » afin de couvrir également les produits de la mer de culture.

Le Secrétaire général rappelle qu'un appel à projet Horizon est en cours, qui vise à mieux comprendre la viande et les produits de la mer de culture, et encourage les membres intéressés à participer à l'appel. En ce qui concerne la marche à suivre, le Secrétaire général indique que plusieurs membres ont attiré l'attention sur des éléments nutritionnels spécifiques à la discussion sur les produits de la mer de culture.

Guus Pastoor (Visfederatie) estime que les produits à base de plantes et les produits de la mer de culture posent des problèmes différents, même s'il faut discuter de la politique d'étiquetage. Par conséquent, en termes de conseils, ils devraient continuer à être séparés.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) suggère de demander à la Commission de maintenir le MAC impliqué dans les discussions futures, en soulignant l'importance de suivre de près les développements.

Patrick Murphy (IS&WFPO) déclare qu'il est important d'assurer une identification appropriée des produits, d'éviter d'induire les consommateurs en erreur, et en particulier de faire la différence entre les protéines naturelles et les protéines cellulaires. Les protéines cellulaires ne doivent pas être identifiées comme des « produits de la mer ».

Le Président propose la diffusion d'un questionnaire par le Secrétariat afin de recueillir des informations sur les différents aspects discutés, qui pourraient servir de base à un projet d'avis.

Cadre pour un système alimentaire durable

- **Présentation des résultats du questionnaire du Secrétariat**

Le Secrétaire général rappelle qu'un questionnaire a été distribué concernant les options en matière de politiques pour l'évaluation d'impact de la Commission sur le Cadre pour un système alimentaire durable qui doit être réalisée prochainement. Le Secrétaire général donne un aperçu des réponses reçues sur les « options en matière de mesures d'incitation - exigences dans le Cadre pour un système alimentaire durable », les « options en matière de mesures d'incitation - étiquetage relatif à la durabilité », et les « options en matière de mesures d'incitation - marchés publics durables ». Le Secrétaire général encourage les membres à partager leurs points de vue sur les options privilégiées.

- **Échange de vues sur les options en matière de mesures d'incitation, d'étiquetage relatif à**



la durabilité et de marchés publics durables

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) félicite le Secrétaire général pour l'excellent travail de collecte des contributions des membres.

Quentin Marchais (ClientEarth) souligne qu'en ce qui concerne les options en matière de mesures d'incitation - exigences dans le Cadre pour un système alimentaire durable, son organisation estime qu'une combinaison de mesures est essentielle. En ce qui concerne les options pour les marchés publics, ClientEarth serait plus enclin à favoriser des exigences générales et spécifiques obligatoires, car le secteur public devrait être ambitieux.

- **Marche à suivre**

Le Secrétaire général rappelle que, par le passé, le MAC a adopté deux avis sur le Cadre pour un système alimentaire durable. L'analyse d'impact de la Commission est en cours d'élaboration. Selon lui, il serait donc plus approprié d'attendre les conclusions de l'analyse d'impact avant de rédiger un nouvel avis.

Pierre Commère (ADEPALE) exprime son accord avec le Secrétaire général, à savoir que le Groupe de travail devrait attendre les conclusions de l'étude d'impact.

Vice-président

- **Échange de vues pour déterminer la suggestion potentielle de vice-présidence du Groupe de travail 3**

Le Président rappelle que la question des vice-présidents des Groupes de travail a été soulevée lors de la dernière réunion du Comité exécutif, en attirant l'attention sur l'article 4 du règlement 2015/242. Le Président informe qu'une manifestation d'intérêt a été reçue de la part de Paulien Prent (AIPCE-CEP), tout en donnant aux membres la possibilité d'exprimer leur intérêt pour le poste.

Le Groupe de travail a convenu de suggérer l'approbation de Paulien Prent (AIPCE-CEP) en tant que vice-président du Groupe de travail 3 lors de la prochaine réunion du Comité exécutif.

Divers

Sans objet.

Résumé des points à traiter

- Vers un secteur des algues fort et durable dans l'UE :
 - Le Secrétariat fera circuler un questionnaire aux membres sur les mesures visant à accroître la sensibilisation sociale et l'acceptation par le marché des algues et des produits à base d'algues



- Le Secrétariat contactera le Secrétariat du Conseil consultatif sur l'aquaculture au sujet de son travail sur le sujet et d'une éventuelle collaboration
- Imitations végétales de produits de la pêche et de l'aquaculture :
 - Le projet d'avis convenu sera soumis au Comité exécutif pour examen et approbation éventuelle
- Produits de la mer de culture (« cultivés en laboratoire » / « à base de cellules ») :
 - Le Secrétariat distribuera un questionnaire aux membres pour connaître leur point de vue
- Cadre pour un système alimentaire durable :
 - Suivi des développements législatifs, en particulier l'évaluation d'impact de la Commission
- Vice-Président :
 - Approbation de Paulien Prent (AIPCE-CEP) en tant que Vice-présidente du Groupe de travail 3 à proposer au Comité exécutif



Liste des participants

[illegible]

