

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

Projet de procès-verbal

Jeudi 30 novembre 2023 (09:30 – 13:00 CET)

Zoom

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 procès-verbal de la dernière réunion (20.09.23) : adopté

Points d'action de la dernière réunion

- **État d'avancement des points d'action de la dernière réunion - information**
- Campagne « Taste the Ocean » :
 - Le Secrétariat distribuera aux membres un questionnaire sur les campagnes de sensibilisation existantes au niveau national et recueillera des suggestions pour d'autres campagnes potentielles au niveau de l'UE
 - Questionnaire diffusé : 31 octobre - 6 novembre 2023
 - Projet de recommandation diffusé : 21 novembre 2023
- Protéines cellulaires d'animaux aquatiques :
 - Projet de recommandation approuvé à soumettre au Comité exécutif pour examen et adoption potentielle
 - Recommandation adoptée le 20 septembre 2023
- Justification et communication des Déclarations environnementales explicites :
 - Le Secrétaire général organisera une réunion informelle avec les membres les plus intéressés afin d'analyser plus en détail le projet de recommandation, qui sera suivi d'une procédure écrite pour examen par le Groupe de travail
 - En cas de commentaires significatifs dans le cadre de la procédure écrite, le projet de recommandation sera réexaminé lors d'une prochaine réunion du Groupe de travail
 - Deux réunions informelles ont eu lieu avec Oceana, EuroCommerce, ClientEarth, MSC, ADEPALE, EAPO, FEDEPESCA et EMPA
 - Procédure écrite du WG3 : 14-28 novembre 2023
 - Examen des commentaires mineurs comme questions diverses



- Questions d'hygiène et de santé :
 - Projet de lettre, adressée aux services de la Commission, sur l'absence d'avis scientifique de l'EFSA dans le cadre de l'amendement législatif affectant la procédure de raidissement à soumettre au Comité exécutif par procédure écrite
 - Lettre à la DG MARE et à la DG SANTE adoptée le 23 novembre 2023

Gaspillage alimentaire

- **Présentation de la proposition de directive relative aux objectifs de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires par la représentante de la Commission**

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

Le Président a rappelé que, dans le cadre de la stratégie « Farm to Fork », la Commission s'est engagée à adopter une proposition d'objectifs juridiquement contraignants au niveau de l'UE pour la réduction du gaspillage alimentaire. Le 30 mars 2022, le MAC a adopté une recommandation sur le sujet. En juillet 2023, la Commission a publié la proposition de directive. Selon cette proposition, les États membres doivent réduire les déchets alimentaires, d'ici fin 2030, de 10 % dans la transformation et la fabrication, et de 30 % (par habitant) conjointement au niveau de la vente au détail et de la consommation (restaurants, services de restauration et ménages).

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a remercié le MAC pour les commentaires fournis lors de la publication de l'analyse d'impact de la Commission. Mme Gassin attire l'attention sur l'Objectif de développement durable 12.3 des Nations unies : « D'ici 2030, réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte », qui sert de cadre à l'action de l'UE, les États membres s'étant pleinement engagés à atteindre l'objectif. Dans l'UE et au niveau mondial, malgré les engagements pris et les mesures adoptées, les progrès ne sont pas réalisés au rythme et à l'échelle requis, ce qui signifie que l'objectif risque de ne pas être atteint d'ici 2030.

Mme Gassin a souligné que Champions 12.3, une coalition mondiale de représentants publics et privés visant à promouvoir les progrès sur la cible 12.3, lors de leur réunion de septembre 2023, a conclu que le monde avait pris du retard dans l'ambition de réduire les déchets et les pertes alimentaires, car les entreprises et les gouvernements n'agissaient pas au rythme nécessaire.

Mme Gassin a exposé la situation dans l'UE en ce qui concerne la réduction des déchets alimentaires. Depuis 2019, les États membres sont tenus d'effectuer un suivi, selon une définition et une méthodologie communes. Deux cycles de publication des données par EuroStat ont eu lieu. La plus récente a eu lieu en septembre 2021. Les données ont montré que les taux de déchets alimentaires



étaient stables, ce qui signifie une réduction insuffisante des déchets alimentaires dans l'ensemble de l'UE. En 2021, plus de 58 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été générés, pour une valeur marchande estimée à 132 milliards d'euros, soit environ 10 % des denrées alimentaires disponibles dans le commerce de détail et à la consommation. Dans l'UE, comme dans le reste du monde, c'est au niveau de la consommation que le gaspillage est le plus important. Dans l'UE, 48 % des déchets alimentaires sont générés au niveau de la consommation et des ménages. La transformation et la fabrication génèrent 21 % des déchets alimentaires. Les restaurants et les services de restauration, ainsi que la production primaire, en génèrent chacun 9 %. Le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires génèrent 7 % des déchets alimentaires.

Mme Gassin a expliqué l'impact du gaspillage alimentaire dans l'UE. Les déchets alimentaires représentent 16 % des émissions de gaz à effet de serre du système alimentaire de l'UE. Outre les 132 milliards d'euros de valeur marchande associée, 9 milliards d'euros sont dépensés pour la collecte et le traitement des déchets. Les consommateurs dépensent inutilement, alors qu'un ménage de 4 personnes pourrait économiser 400 euros par an. En outre, il existe une dimension éthique, car plus de 37 millions de citoyens de l'UE n'ont pas les moyens de s'offrir un repas de qualité tous les deux jours.

Mme Gassin a souligné que, pour réaliser des progrès tangibles vers l'Objectif de développement durable 12.3, la Commission a proposé des objectifs juridiquement contraignants en matière de réduction des déchets alimentaires. Cela permettrait de responsabiliser les États membres pour qu'ils développent des programmes complets, efficaces et intégrés de réduction des déchets alimentaires. D'ici 2030, les États membres devraient réduire les déchets alimentaires de 10 % dans les secteurs de la transformation et de la fabrication, et de 30 % (par habitant) dans les secteurs du commerce de détail, de la restauration et des ménages. Les objectifs sont axés sur les points névralgiques. Des progrès seront réalisés en ce qui concerne les objectifs juridiquement contraignants. D'ici 2027, la Commission examinera les progrès réalisés par les États membres, y compris la possibilité d'adapter les objectifs. Les précurseurs peuvent aussi être récompensés.

Mme Gassin a donné un aperçu du texte juridique, qui consiste en une révision de la Directive-cadre sur le gaspillage. La proposition législative a été adoptée par la Commission le 5 juillet 2023 et fait l'objet de négociations interinstitutionnelles. En termes de contenu de la proposition, les dispositions relatives au gaspillage alimentaire sont axées sur l'article 9 bis (prévention de la production de déchets alimentaires) et l'article 29 bis (programmes de prévention du gaspillage alimentaire). Au titre de l'article 9 bis, des mesures sont prévues pour développer et soutenir des interventions visant à modifier les comportements, pour identifier et traiter les inefficacités dans le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tout en assurant une répartition équitable des coûts et des bénéfices des mesures de prévention, et pour soutenir la formation et le développement des



compétences ainsi que la facilitation de l'accès aux possibilités de financement. Les objectifs susmentionnés sont également prévus à l'article 9 bis. En vertu de l'article 29 bis, les États membres devront adapter leurs programmes de prévention du gaspillage alimentaire et chaque État membre est invité à désigner les autorités compétentes chargées de la coordination.

Mme Gassin a fourni des informations sur les points de vue des colégislateurs et d'autres institutions. Le Comité économique et social européen a adopté une recommandation le 25 octobre 2023 et le principal changement suggéré est que la réduction des déchets alimentaires ne devrait s'appliquer qu'aux déchets évitables. À ce jour, le suivi et l'objectif dans l'UE couvrent l'ensemble des déchets alimentaires, y compris les parties comestibles et non comestibles. Il serait très complexe de parvenir à un accord avec les États membres sur la fraction comestible des aliments. Compte tenu de l'urgence de la question, la Commission européenne se concentre sur la réduction de l'ensemble des déchets alimentaires. Le Comité économique et social européen fait également référence au système de datage et recommande d'examiner les pertes de récolte. Les pertes de récolte n'entrent pas dans le champ d'application de la Directive-cadre sur le gaspillage. Le Comité économique et social européen estime qu'il serait important d'envisager des objectifs pour la production primaire à l'avenir. De l'avis de la Commission, il serait prématuré de fixer des objectifs pour la production primaire, car l'accent doit être mis sur les points critiques.

Le Parlement européen a désigné la députée Anna Zalewska (ECR/PL) comme rapporteur. Le projet de rapport est disponible. Plusieurs discussions ont eu lieu au sein des commissions ENVI et AGRI. 521 amendements ont été déposés sur les parties alimentaires et textiles de la proposition. Certains groupes politiques souhaiteraient un alignement sur l'objectif de 50 % de l'Objectif de développement durable, tandis que d'autres estiment qu'il ne serait pas réaliste d'ici 2030. Parmi les amendements, il y a des doutes sur la pertinence d'un objectif commun pour le commerce de détail et la consommation, des appels à se concentrer sur les déchets alimentaires évitables, des appels à soutenir le changement de comportement des consommateurs (y compris par le biais de la datation), des questions sur la façon de traiter la production primaire, des questions sur 2020 comme base de référence et la qualité des données, et des appels à la cohérence avec la révision de la Directive sur les emballages.

En ce qui concerne l'objectif commun pour le commerce de détail et la consommation, la Commission estime qu'il est approprié, car il est prévu dans le Développement durable, les États membres sont habitués à cette approche, et il offre une certaine flexibilité aux États membres dans la mise en œuvre des mesures. En ce qui concerne 2020 comme année de référence, malgré l'apparition de la pandémie de COVID-19, EuroStat a confirmé la qualité des données, de sorte que la Commission estime qu'il s'agit de l'année la plus appropriée, puisqu'il s'agit de la première année de suivi. Les services de la Commission examinent attentivement la cohérence avec la révision de la Directive sur les emballages, ce qui pourrait conduire à l'adoption de nouvelles lignes directrices.



Au sein du Conseil, le dossier est mené par la formation ENV du Conseil, mais des discussions ont également eu lieu au sein du Conseil AGRIFISH. Des échanges ont eu lieu en juillet et en octobre 2023. La planification sous la Présidence belge reste à voir. Les principales questions soulevées par les États membres ont porté sur l'année 2020 comme année de référence, la comparabilité des données, l'accent mis sur le total des déchets alimentaires par rapport aux parties comestibles des aliments, des points de vue mitigés sur les niveaux d'objectifs, ainsi que quelques questions sur l'absence d'un objectif pour la production primaire.

Mme Gassin a expliqué comment la proposition législative et les objectifs s'intègrent dans la boîte à outils de l'UE sur la prévention des déchets alimentaires. Depuis 2018, les États membres ont l'obligation légale de réduire, de mesurer et de surveiller les déchets alimentaires. Une méthodologie commune de l'UE a été établie pour mesurer les déchets alimentaires de manière cohérente. L'UE est la seule région au monde à disposer d'une méthodologie commune. En 2016, une plateforme multipartite a été créée pour faciliter le partage des meilleures pratiques, la Plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Cette plateforme rassemble des organisations internationales, des États membres, des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et des ONG. La plateforme comprend cinq sous-groupes spécifiques chargés de partager des solutions et de les développer. La Commission a adopté des lignes directrices pour faciliter le don de denrées alimentaires et des lignes directrices pour optimiser l'utilisation sûre des denrées alimentaires dans l'alimentation animale. Des discussions ont eu lieu pour améliorer la compréhension et l'utilisation du marquage de la date.

Mme Gassin a attiré l'attention sur le Forum européen sur le gaspillage alimentaire des consommateurs, un projet pilote européen de deux ans qui a rassemblé des universitaires et des praticiens de la réduction des déchets alimentaires pour travailler ensemble et définir des solutions et des outils afin d'indiquer les options les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs. Un recueil d'outils, de bonnes pratiques et de recommandations a été publié. La DG SANTE collabore avec le Centre commun de recherche pour mettre au point une série d'outils destinés à diffuser les résultats des projets, tout en se concentrant sur des groupes cibles clés : les écoles, les entreprises alimentaires, les décideurs politiques et d'autres acteurs. Le projet se terminera par un événement public le 5 juin 2024 pour diffuser davantage les résultats. La représentante de la Commission s'est engagée à fournir plus d'informations sur l'événement à l'avenir. Elle a ajouté que, le 8 décembre 2023, dans le contexte de la COP28, le Centre commun de recherche et la DG SANTE organisaient un atelier sur le gaspillage alimentaire chez les consommateurs.

Mme Gassin a indiqué que, dans le cadre du programme Horizon, des projets de recherche et d'innovation ont été financés pour contribuer à la mise en œuvre de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cadre du Programme du marché unique, des subventions ont été



accordées aux parties prenantes pour soutenir la mesure et la prévention du gaspillage alimentaire. En 2022, l'accent a été mis sur le soutien des actions dans le secteur HoReCa. En 2023, l'accent est mis sur le soutien au changement de comportement des consommateurs. En outre, la Commission a convoqué un panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire, qui s'est réuni trois fois pour débattre et recommander des actions visant à prévenir le gaspillage alimentaire dans l'UE. Les résultats ont été publiés en février 2023. La représentante de la Commission a attiré l'attention sur le Centre de prévention des pertes et des déchets alimentaires de l'UE, un outil en ligne permettant de partager des informations sur les activités de prévention des déchets alimentaires, qui comprend des actions menées par les États membres.

- **Échange de vues**

Paulien Prent (Visfederatie) a demandé l'avis de la Commission sur les initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire, telles que la prolongation de la durée de conservation, qui assurent une plus grande sécurité alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a répondu que la Commission était intéressée par les initiatives mentionnées par Mme Prent, car la réduction des déchets alimentaires nécessite une approche intégrée. Certaines actions doivent être ciblées sur les consommateurs, tandis que d'autres doivent être ciblées sur la chaîne de valeur alimentaire. L'innovation des exploitants du secteur alimentaire pour prolonger la durée de conservation peut avoir un impact sur la prévention des déchets alimentaires. Les pratiques des exploitants en matière de marquage des dates peuvent également avoir un impact. Dans la mesure du possible, du point de vue de la sécurité alimentaire, l'utilisation d'une date « à consommer de préférence avant » est préférable, car les aliments restent propres à la consommation humaine après cette date. Grâce à la plateforme mentionnée précédemment, l'objectif est de partager des informations sur les efforts et les réussites. Le Centre commun de recherche a publié un rapport sur l'efficacité et l'efficacité des initiatives de prévention des déchets alimentaires, qui comprend un calculateur permettant aux parties prenantes d'évaluer l'efficacité de leurs efforts. Lors de la dernière réunion de la plateforme, deux parties prenantes ont présenté leur point de vue sur les moyens de réduire les déchets alimentaires. Il existe des approches axées sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire, souvent par le biais de partenariats public-privé, et des campagnes axées sur les consommateurs.

Pierre Commère (ADEPALE) a attiré l'attention sur la nécessité d'articuler les mesures de sécurité alimentaire et les mesures de réduction du gaspillage alimentaire, conformément aux préoccupations exprimées par le Parlement européen et le Comité économique et social européen. Dans certains cas, les autorités sanitaires imposent des mesures de précaution qui conduisent à une destruction excessive des produits. M. Commère a rappelé un cas récent en France où, en raison de la présence minimale d'oxyde d'éthylène dans les conserves de poisson, les opérateurs ont été obligés



de détruire des conserves pour une valeur de 150 millions d'euros, alors que le risque sanitaire était négligeable. Il a souligné que son organisation préparait un guide sur les déchets alimentaires et qu'il était donc disponible pour contribuer à l'élaboration éventuelle de nouveaux conseils par le MAC.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a exprimé sa compréhension pour la question soulevée par M. Commère. La sécurité des aliments et de la chaîne d'approvisionnement ne peut être compromise. Il est important de suivre les développements et de maintenir le dialogue. Par exemple, lorsque la DG SANTE a travaillé sur les lignes directrices relatives aux dons de denrées alimentaires, elle a procédé à une analyse détaillée des actions autorisées afin de clarifier la mise en œuvre des règles pertinentes. Les autorités nationales devraient également procéder à une telle analyse, puisqu'elles sont responsables de la mise en œuvre des règles. Les lignes directrices des États membres ne sont pas toujours très claires. Mme Gassin a expliqué qu'en ce qui concerne les lignes directrices relatives aux dons de denrées alimentaires, les parties prenantes ont attiré l'attention sur la congélation de la viande et des produits à base de viande en vue de leur redistribution dans le cadre de dons. La DG SANTE a travaillé avec des experts pour introduire un amendement législatif autorisant la pratique de congélation décrite dans la distribution pour les dons, afin de garantir la sécurité alimentaire de cette pratique.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a exprimé son accord avec M. Commère sur la nécessité d'une cohérence politique. M. Pasquero souhaite savoir si les services de la Commission ont mené une évaluation sur la manière d'intégrer ces objectifs à la législation existante en matière de sécurité alimentaire, étant donné que, parfois, les aliments sont gaspillés pour des raisons appropriées liées à des préoccupations de sécurité alimentaire. M. Pasquero a souligné que, parfois, les aliments sont gaspillés parce que les consommateurs ne les achètent pas. La nourriture a été sauvée au niveau du transformateur, mais elle passe ensuite chez le grossiste et n'est pas achetée. Par conséquent, des mécanismes devraient être développés pour utiliser ces aliments que le consommateur moyen considère comme étant de moindre qualité, par exemple dans les écoles et les marchés publics. Cela s'appliquerait à des produits alimentaires qui sont encore bons d'un point de vue nutritionnel, mais dont l'apparence ne plaît pas au consommateur moyen. Il a fait valoir que la production primaire contribue de manière significative au gaspillage alimentaire et s'est donc demandé si, pour garantir des conditions équitables, les services de la Commission envisageraient à nouveau de couvrir la production primaire dans les objectifs proposés.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a souligné que la cohérence des politiques est un objectif permanent des services de la Commission, notamment par l'implication et la consultation des différentes Directions. En ce qui concerne les denrées alimentaires qui ne sont pas achetées, Mme Gassin a reconnu qu'il y avait un problème d'offre et de demande dans la chaîne. Les opérateurs du secteur alimentaire sont les mieux placés pour faire face à ce problème. Il existe de plus en plus d'autres canaux vers lesquels diriger ces produits. Par exemple, suite à la révision des normes de



commercialisation des produits agricoles, il est clair que les produits qui ne répondent pas aux normes peuvent être vendus directement. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire au niveau des consommateurs, la représentante de la Commission a fait valoir qu'il était nécessaire de changer les perceptions de la nourriture, notamment en ce qui concerne sa valeur et son utilisation. Le savoir-faire en matière de gestion des denrées alimentaires dans les ménages a été perdu. En ce qui concerne la prise en compte de la production dans la législation, l'analyse d'impact de la Commission explique pourquoi aucun objectif n'est proposé. L'accent devrait d'abord être mis sur les deux principaux points névralgiques de la production de déchets alimentaires dans l'UE. L'impact environnemental du gaspillage alimentaire au niveau de la production primaire est beaucoup moins important que dans le reste de la chaîne, puisqu'il n'y a pas encore eu de transport, de transformation et de stockage. La Commission a proposé de revoir les objectifs en 2027, ce qui pourrait conduire à des objectifs plus complets. En tout état de cause, les négociations interinstitutionnelles sont toujours en cours.

Solène Chambard (ADEPALE) a attiré l'attention sur le guide sur la réduction du gaspillage alimentaire élaboré par son association. En France, il existe une obligation légale pour les entreprises de réaliser un diagnostic sur les pratiques de gaspillage alimentaire. Le guide est adapté aux pratiques des entreprises du secteur. Lors de l'élaboration du guide, certaines questions ont été soulevées, comme l'importance de définitions claires, notamment sur ce qui est comestible et non comestible, et sur ce qui constitue une perte ou un gaspillage. Les définitions sont assez difficiles et peuvent varier entre la FAO, l'UE et la France. Mme Chambard a souligné l'importance d'offrir de la flexibilité aux entreprises. En France, il existe un système de reporting, qui sert de projet pilote pour l'UE, mais il n'est pas toujours bien adapté à la collecte de données, car il n'est pas suffisamment spécifique.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a remercié Mme Chambard pour ces exemples. Au sein de l'UE, les États membres sont responsables du suivi des déchets alimentaires. Lors des réunions avec la DG SANTE, les autorités françaises ont présenté leurs actions de suivi. Au niveau de l'UE, il n'existe pas de définition des termes « comestible » et « non comestible », c'est pourquoi les objectifs proposés n'établissent pas de distinction sur cette base. Les États membres fournissent à Eurostat certaines données sur la partie comestible des déchets alimentaires, mais elles ne permettent pas de déterminer des pourcentages exacts. Le Document de travail des services de la Commission contient une estimation à ce sujet, basée sur les recherches du Centre commun de recherche. Mme Gassin a encouragé Mme Chambard à partager le guide sur le Centre de prévention des pertes et des déchets alimentaires de l'UE.

Solène Chambard (ADEPALE) a remercié Mme Gassin pour cette suggestion et a indiqué que les autorités françaises avaient pris connaissance du guide.

- **Marche à suivre**



Le Président a demandé à Mme Gassin ce qu'elle attendait de la contribution, y compris des recommandations, du MAC aux services de la Commission, notamment en ce qui concerne les bonnes pratiques dans la chaîne de valeur de la pêche et de l'aquaculture.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a exprimé son intérêt pour les avis et les recommandations, ajoutant que la recommandation du 30 mars 2022 relative à l'évaluation de l'impact de la mise en place de l'initiative avait été utile. Mme Gassin a également salué le partage des solutions mises en œuvre et développées par le secteur. La Plateforme de l'UE sur les pertes et gaspillages alimentaires a une composition fermée, mais des invités externes sont parfois conviés pour des questions ad hoc, de sorte qu'il existe une possibilité d'interaction.

Le Président a rappelé la recommandation adoptée en mars 2022 et a demandé au Secrétaire général son point de vue sur une éventuelle marche à suivre.

Le Secrétaire général a répondu que la marche à suivre dépendait des membres. L'ADEPALE semble intéressée par le partage des bonnes pratiques. D'autres membres pourraient être intéressés par le partage de leurs pratiques. En outre, la proposition juridique de la Commission pourrait être analysée afin de déterminer les éventuelles suggestions d'amendements. Sinon, le Groupe de travail pourrait se contenter de suivre l'évolution de la législation.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a exprimé son intérêt pour la rédaction d'une recommandation.

Paulien Prent (Visfederatie) a exprimé son accord avec M. Pasquero.

Le Secrétaire général a suggéré la diffusion d'un questionnaire basé sur la proposition législative, ainsi que la collecte d'exemples de bonnes pratiques et de solutions. Les informations fournies par les membres pourraient être utilisées pour préparer un projet de recommandation.

Anne-Laure Gassin (DG SANTE) a suggéré de fournir des informations sur les défis concernant la quantification et le suivi des déchets alimentaires.

Cadre pour un système alimentaire durable

- **Présentation de l'avis scientifique du Conseiller scientifique en chef « Vers une consommation alimentaire durable » par le Prof. Eric Lambin, Groupe des Conseillers scientifiques en chef**

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

Le Président a rappelé que, dans le contexte de la stratégie « Farm to Fork », la Commission a annoncé l'adoption d'une loi-cadre horizontale visant à accélérer et à faciliter la transition vers un



système alimentaire durable. L'adoption de la proposition législative était prévue pour le quatrième trimestre 2023. Le 15 février 2022, le MAC a adopté un avis sur le sujet. Le 13 décembre 2022, un nouvel avis inspiré par la consultation publique de la Commission a été adopté. En juin 2023, le Groupe des conseillers scientifiques en chef a publié l'avis scientifique « Vers une consommation alimentaire durable » accompagné d'une série de recommandations pour un ensemble d'interventions politiques.

Eric Lambin (GCSA) a donné un aperçu du Mécanisme de conseil scientifique. Ce groupe a été créé par la Commission européenne pour fournir des preuves scientifiques indépendantes et des recommandations politiques aux institutions européennes à la demande du Collège des commissaires. Le mécanisme est composé du Groupe des Conseillers scientifiques en chef, du SAPEA (consortium des réseaux d'académies) et d'un secrétariat. Le Groupe des Conseillers scientifiques en chef est composé de sept membres dont le mandat est limité dans le temps. Le SAPEA identifie les meilleurs scientifiques européens dans le domaine concerné afin de créer des groupes de travail chargés d'examiner les preuves scientifiques, de procéder à des échanges et de rédiger un rapport (examen des preuves). Les scientifiques doivent être totalement indépendants. La Direction générale de la recherche et de l'innovation de la Commission européenne dispose d'une unité chargée du secrétariat. Le Mécanisme de conseil scientifique assure l'interface entre la communauté scientifique et la Commission européenne.

M. Lambin a décrit le fonctionnement du Mécanisme de conseil scientifique. Tout d'abord, il y a une demande de la Commission européenne, qui peut porter sur n'importe quel sujet. Deuxièmement, un groupe de travail du SAPEA rédige un rapport d'examen des preuves. Troisièmement, les Conseillers rédigent un Avis scientifique basé sur les preuves afin de formuler des recommandations. Enfin, les preuves et les recommandations sont remises à la Commission. Il a cité plusieurs exemples d'avis rendus, notamment sur « l'alimentation provenant des océans » et sur « un système alimentaire durable pour l'UE ».

M. Lambin a indiqué que l'Avis scientifique « Vers une consommation alimentaire durable » a été publié en juin 2023 en même temps que l'examen des données probantes, qui sont tous deux accessibles au public pour consultation. La question de cadrage pour l'avis scientifique mentionné était la suivante : « Quels outils pourraient être utilisés au niveau de l'UE, en plus de ceux mentionnés dans la Stratégie « Farm to Fork » de 2020, pour surmonter les obstacles qui empêchent les consommateurs d'adopter des régimes alimentaires durables et sains, en encourageant le changement nécessaire vers la durabilité dans l'environnement alimentaire ? ».

M. Lambin a expliqué que, dans un premier temps, le groupe s'est penché sur la définition d'une « alimentation durable et saine ». Cette notion concerne non seulement la composition, mais aussi la quantité et la fréquence des aliments. Certains indicateurs montrent que les pays à revenu élevé



doivent s'orienter vers une alimentation plus végétale, comprenant davantage de légumineuses, de fruits et de légumes, de noix et de graines. Il faut également réduire la consommation de viande (surtout la viande rouge et la viande transformée), d'aliments riches en graisses saturées, en sel et en sucre, d'en-cas aux qualités nutritionnelles médiocres, d'aliments ultra-transformés, de boissons sucrées et d'alcool. En outre, il est nécessaire de réduire les déchets alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Il a souligné que, dans le contexte d'une démocratie libérale, les gens peuvent choisir les aliments qu'ils consomment. Néanmoins, les consommateurs devraient être responsabilisés quant aux effets externes sur la santé publique et l'environnement. Il existe également un principe d'égalité des chances, qui signifie que les produits doivent pouvoir se concurrencer et que les consommateurs doivent avoir accès à tous les produits, en particulier aux produits sains et durables.

M. Lambin a attiré l'attention sur le concept d'« environnement alimentaire ». Les discussions ont tendance à se concentrer sur le producteur et le consommateur. En réalité, les étapes intermédiaires ont une influence très importante sur ce qui est produit et consommé. L'« environnement alimentaire » désigne tous les lieux où les gens se procurent des aliments, les consomment et en discutent. Il s'agit notamment des restaurants, des bars, des plateformes numériques, des cantines, des cuisines domestiques, des magasins de détail et des supermarchés. Des preuves scientifiques démontrent que les changements dans l'environnement alimentaire sont à l'origine des changements dans le comportement des consommateurs. Cette évolution est liée à l'accessibilité, au caractère abordable et à la disponibilité des aliments souhaités. Il a également attiré l'attention sur le concept de « combinaison de politiques ». Le comportement des consommateurs ne peut être modifié par une seule intervention politique. Il doit y avoir plusieurs politiques complémentaires qui se renforcent mutuellement. Une combinaison efficace de politiques comprend des « mesures douces », telles que l'information et les rapports, les incitations et la motivation, ainsi que des « mesures dures », telles que les règlements et les mandats.

M. Lambin a expliqué que la première recommandation portait sur la nécessité de coordonner l'adoption d'un ensemble cohérent de politiques complémentaires comprenant des instruments d'incitation, des informations sur les aliments sains et durables et des mesures réglementaires. Un processus multipartite devrait être mis en place pour développer et actualiser en permanence la vision à long terme d'une alimentation saine et durable, afin de s'assurer qu'elle est acceptée par tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Les différentes interventions doivent être cohérentes. La gouvernance du système alimentaire est très fragmentée en Europe.

En ce qui concerne les mesures d'incitation, M. Lambin a déclaré qu'il était nécessaire de faire en sorte que les régimes alimentaires sains et durables soient un choix facile et abordable. Actuellement, la « malbouffe » tend à être moins chère que les options plus saines. Des mécanismes fiscaux devraient être identifiés pour introduire des taxes sur la viande et le sucre. Ces taxes ne devraient



pas être punitives, mais simplement internaliser les externalités de ces produits alimentaires. Les preuves scientifiques ne sont pas claires quant au meilleur mécanisme fiscal (par exemple, tarification du carbone, taxe à la consommation). Les régimes alimentaires sains et durables devraient être rendus plus abordables, par exemple par une baisse de la TVA. Il est également nécessaire de s'attaquer aux causes profondes d'une mauvaise alimentation au moyen de politiques sociales visant à éradiquer la pauvreté et à investir dans une meilleure éducation pour tous.

M. Lambin a souligné l'importance de compléter les incitations fiscales par la fourniture d'informations fiables sur les incidences des denrées alimentaires sur l'environnement et la santé, afin d'encourager les consommateurs à prendre de meilleures décisions. Les lignes directrices nationales en matière d'alimentation devraient inclure des critères de durabilité. Actuellement, très peu de lignes directrices nationales incluent des critères de durabilité. Ces critères sont très importants pour la transmission de l'information, ainsi que pour l'utilisation par les cantines publiques. Les campagnes d'information et les programmes d'éducation sont importants pour la compréhension de ces interventions. L'environnement alimentaire numérique devrait être utilisé pour informer les consommateurs sur les régimes alimentaires durables. Il pourrait être nécessaire de réglementer la désinformation en ligne. La publicité pour les produits alimentaires et les boissons dont la consommation fréquente est malsaine et non durable devrait être restreinte. Il existe actuellement des codes de conduite volontaires élaborés par l'industrie, mais les faits montrent qu'ils sont inefficaces.

M. Lambin a déclaré que de nouvelles interventions visant à promouvoir la disponibilité et l'accessibilité des produits sains et durables devraient être mandatées. Les États membres devraient être encouragés à réglementer l'emplacement des produits alimentaires dans les points de vente. Il est prouvé que l'emplacement des produits alimentaires influence grandement les choix des consommateurs. La consommation de produits placés en évidence augmente rapidement. La reformulation des produits alimentaires est nécessaire pour accroître la disponibilité d'aliments sains et durables. La politique commerciale peut jouer un rôle dans la restriction des importations de produits alimentaires de l'UE en provenance d'endroits où la production alimentaire cause d'importants dommages à l'environnement.

- **Échange de vues**

Paul Thomas (EAPO) a souhaité connaître la place des produits de la pêche dans les recommandations globales. M. Thomas a souligné que les produits de la pêche et de l'aquaculture étaient des produits sains pour les régimes alimentaires et qu'ils avaient un impact relativement faible sur l'empreinte carbone.

Eric Lambin (GCSA) a expliqué que l'avis scientifique contenait peu de références au poisson. La question exploratoire ne portait pas sur la définition d'un régime alimentaire durable, mais sur la



manière d'encourager les consommateurs à s'orienter vers ce régime alimentaire durable, même si l'introduction du rapport fait référence à la définition des « régimes alimentaires durables ». Certains produits, tels que la viande rouge et les aliments riches en graisses saturées, en sel et en sucre, sont mentionnés, car il existe un consensus scientifique élevé sur la surconsommation en Europe.

Bruno Guillaumie (EMPA), à propos du « triangle de la combinaison des politiques » mentionné par M. Lambin, souhaite savoir si la puissance de chaque point du triangle a été calculée, notamment en termes de conséquences et de rapidité d'adaptation pour la population de l'UE. M. Guillaumie souligne que la question principale est de savoir qui doit agir et à quelle vitesse.

Eric Lambin (GCSA) a reconnu que la séquence des différentes interventions était très importante. Le mandat du Groupe des Conseillers scientifiques en chef était de fournir des recommandations fondées sur des preuves scientifiques. La littérature reconnaît que les incitations économiques, telles que le prix, ont l'effet le plus immédiat sur le comportement des consommateurs. Dans le même temps, l'introduction de mécanismes fiscaux visant à augmenter les prix peut entraîner une réaction négative de la part des citoyens. Par conséquent, les actions d'information sont très importantes pour expliquer les avantages pour la santé publique et l'environnement. Il est également important d'expliquer l'utilisation des taxes. M. Lambin a déclaré qu'il était difficile de classer les interventions par ordre de priorité, car elles relèvent de la responsabilité des différents niveaux de gouvernance (UE, national, local). La littérature scientifique tend à analyser les effets d'interventions spécifiques, de sorte qu'il n'y a pas assez de littérature sur les actions politiques globales.

Marilena Papaeti (EuroCommerce) a souligné que la proposition de Cadre pour un système alimentaire durable était censée être publiée en 2023 et établir des définitions communes et convenues de régimes alimentaires sains et durables. Néanmoins, le cadre n'a toujours pas été publié et les définitions n'ont toujours pas été établies. Mme Papaeti souhaite savoir si cette question a été abordée lors de la préparation de l'avis scientifique.

Eric Lambin (GCSA) a répondu qu'il aurait été plus facile pour les Conseillers scientifiques en chef d'établir les définitions à l'avance, mais la préparation de l'avis scientifique a commencé en 2022. Néanmoins, la littérature scientifique est très claire sur la nécessité de passer à un régime alimentaire plus végétal pour des raisons de santé et d'environnement. La définition exacte des « régimes alimentaires durables » n'a pas une grande incidence sur les recommandations visant à accélérer la transition des consommateurs.

Exigences en matière d'étiquetage dans le cadre de l'Organisation Commune des Marchés (OCM) : mise en œuvre et conformité

- **Brève présentation des résultats d'une enquête auprès des États membres par un représentant de la Commission (MARE A4)**

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



Le Président a rappelé qu'en vertu de l'article 48 du Règlement OCM, la Commission doit fournir un rapport sur la mise en œuvre de la législation. Le 30 mars 2022, le MAC a adopté ce rapport. Le rapport sur la mise en œuvre du Règlement OCM a été publié le 21 février 2023 et a été présenté lors de la réunion du Comité exécutif du 30 mars 2023. La DG MARE a lancé une enquête auprès des États membres sur la mise en œuvre et le respect des exigences en matière d'étiquetage dans le cadre du Règlement OCM.

Gerd Heinen (DG MARE) a rappelé que l'article 35, paragraphe 1, du Règlement OCM définit les informations obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette au stade de la vente au détail (consommateur final ou restauration collective) : la désignation commerciale de l'espèce et son nom scientifique, la méthode de production, la zone où le produit a été capturé ou élevé, la catégorie d'engins de pêche utilisés pour la capture des poissons, si le produit a été décongelé, et la date de durabilité minimale, le cas échéant. Ces dispositions s'appliquent aux produits de la pêche et de l'aquaculture frais, réfrigérés et congelés. En vertu d'un autre article du Règlement OCM, les opérateurs peuvent fournir des informations sur une base volontaire.

M. Heinen a indiqué que l'enquête auprès des États membres a été lancée en avril 2023. Les questions portaient sur l'indication de l'autorité ou des autorités responsables, les programmes nationaux de contrôle et de vérification, les données sur les contrôles effectués et les cas de non-conformité en 2021 et 2022, ainsi que les actions de suivi et les sanctions. 25 États membres ont répondu à l'enquête. Le représentant de la Commission a également indiqué que, la semaine précédente, les réponses à l'enquête avaient été examinées lors d'une réunion du Groupe d'experts sur les marchés et le commerce des produits de la pêche et de l'aquaculture.

M. Heinen a présenté les principales conclusions des réponses à l'enquête. Les autorités responsables ont été clairement indiquées par tous les États membres. Il existe des différences entre les États membres en ce qui concerne la gouvernance du système de contrôle, puisque, dans certains États membres, il est assez centralisé, tandis que, dans d'autres, il est assez décentralisé avec des niveaux régionaux et locaux. Les contrôles de l'étiquetage de l'OCM sont souvent effectués conjointement avec des inspections de l'hygiène et d'autres contrôles de l'étiquetage. Il existe de grandes différences entre les États membres en ce qui concerne le niveau de priorité accordé aux contrôles des exigences d'étiquetage de l'OCM en particulier. L'exhaustivité et la granularité des données de contrôle et d'inspection fournies par les États membres varient considérablement.

Il existe également de fortes différences en termes de nombre annuel de contrôles, allant de 0 à 3 000 contrôles par an. La plupart des réponses se situent entre 100 et 800. Un nombre plus élevé de contrôles ne correspond pas nécessairement à des pays plus grands ou à des pays dont les marchés de la pêche et de l'aquaculture sont importants. Les contrôles sont généralement effectués à tous les points de vente au détail de la chaîne d'approvisionnement, tant pour les produits non emballés que



pour les produits préemballés. Dans de nombreux États membres, le taux de non-conformité est important, allant de 15 à 20 % à plus de 50 % dans certains cas. Cela confirme les indications précédentes de non-conformité provenant des commentaires et des rapports des parties prenantes. Dans la plupart des cas, les réponses à l'enquête ne permettent pas de déterminer clairement si les lacunes en matière de conformité sont spécifiquement liées aux informations manquantes sur (a) les espèces, (b) la zone de capture, ou (c) l'engin de pêche, ou à des combinaisons de ces éléments.

Les réponses à l'enquête n'indiquent pas à quel niveau de la chaîne d'approvisionnement les taux de non-conformité sont particulièrement élevés. Les études publiques et le retour d'information des parties prenantes indiquent que le respect des exigences en matière d'étiquetage de l'OCM tend à être généralement plus élevé pour les produits préemballés (par exemple, dans les supermarchés) que pour les produits non emballés (par exemple, dans les poissonneries). Les réponses à l'enquête ne montrent pas si les sanctions, y compris les avertissements administratifs, les sanctions pécuniaires, etc. prises en cas de non-conformité, ont réellement un effet dissuasif efficace. Le représentant de la Commission a exprimé des doutes quant à l'effet dissuasif, étant donné que, pour les opérateurs, la probabilité de faire l'objet d'une inspection était assez faible et que les sanctions n'étaient généralement pas très élevées.

M. Heinen a déclaré que les résultats de l'enquête confirment que les raisons du non-respect important des exigences de l'OCM doivent être examinées de manière plus approfondie. La DG MARE aimerait savoir si les exigences de l'OCM ont été bien comprises. Les petits opérateurs pourraient ne pas être familiarisés avec les obligations légales. La DG MARE souhaiterait également assurer le suivi des inspections effectuées par les États membres. Il est important de réfléchir à l'utilité des exigences de l'OCM. Les réactions des parties prenantes au rapport de la Commission sur la mise en œuvre du Règlement OCM ont déjà fait état d'un nombre important de cas de non-conformité et d'autres problèmes (par exemple, les produits transformés ne sont pas couverts par les exigences en matière d'étiquetage, le manque d'informations sur les aspects liés à la durabilité). Dans ce contexte, la Commission envisage une évaluation ciblée des dispositions relatives à l'étiquetage requis par l'OCM.

- **Échange de vues**

Marine Cusa (Oceana) a souligné l'importance d'entendre parler des problèmes de non-conformité. Mme Cusa a demandé à M. Heinen de développer sa référence à la réflexion sur l'utilité des exigences de l'OCM, en précisant s'il s'agissait de la formulation des dispositions juridiques ou de l'utilité des informations. Mme Cusa a reconnu que même les experts avaient des difficultés à évaluer la durabilité des produits sur la base des informations fournies au titre de l'article 35. En ce qui concerne le retard de la proposition législative relative à un Cadre pour un système alimentaire durable, elle se demande si les informations sur la durabilité pourraient être incluses dans l'article 35 du Règlement OCM ou dans le cadre d'une révision du cadre des normes de commercialisation.



Gerd Heinen (DG MARE), à propos de l'évaluation ciblée potentielle, a précisé que ce sont les dispositions relatives à l'étiquetage qui sont à l'étude. Lors des consultations des parties prenantes sur le rapport relatif à la mise en œuvre du Règlement OCM, ce sujet a fait l'objet d'une attention particulière. En ce qui concerne l'utilité des exigences, M. Heinen a indiqué que les États membres avaient notamment demandé si tous les éléments obligatoires étaient pareillement utiles. Par exemple, de nombreux consommateurs ne comprennent pas la signification des informations sur les engins de pêche. En ce qui concerne la clarté des exigences, on s'est demandé si elles étaient clairement rédigées et pratiques, en particulier pour les très petits opérateurs. En ce qui concerne les aspects liés à la durabilité, les informations relatives à la durabilité pourraient théoriquement être prises en compte au titre de l'article 35, mais aucune décision n'a été prise à ce sujet. Le recours à des dispositions volontaires pour la communication d'informations sur la durabilité devrait également être envisagé.

Bruno Guillaumie (EMPA) a indiqué que, dans le cas des produits crustacés français, les contrôles avaient généralement lieu pendant la période des fêtes de fin d'année. Ces contrôles portent sur l'étiquetage, la traçabilité et les règles d'hygiène. M. Guillaumie a donné l'exemple d'un magasin, en 2020, qui a été fermé en raison de problèmes de traçabilité. Il affirme qu'au niveau professionnel, le problème ne vient pas des supermarchés, mais des restaurants. En ce qui concerne le respect des règles d'étiquetage, les ventes en ligne sont un problème qu'il convient d'aborder. Le nombre de produits vendus en ligne augmente.

Gerd Heinen (DG MARE) a répondu que la plupart des États membres incluaient les ventes en ligne dans leurs contrôles. Aucune donnée n'a été fournie sur le nombre exact de contrôles effectués physiquement ou en ligne. En ce qui concerne le secteur HoReCa, M. Heinen a précisé qu'à l'heure actuelle, les restaurants n'étaient pas soumis aux dispositions relatives à l'étiquetage obligatoire vis-à-vis des consommateurs finaux, et ce pour plusieurs raisons. Dans les restaurants, les consommateurs reçoivent généralement des produits préparés/transformés, qui sont actuellement en dehors du champ d'application des exigences d'étiquetage obligatoire. Deuxièmement, les exigences en matière d'étiquetage prévoient clairement que ces informations doivent être fournies au consommateur final ou au restaurateur collectif. Par conséquent, dans le cas des collectivités, l'obligation légale s'arrête là et il n'est pas nécessaire de fournir les informations aux consommateurs. Le représentant de la Commission a reconnu que les informations fournies par les restaurants pouvaient être utiles aux consommateurs, du moins à ceux qui sont les plus intéressés. Les exigences de traçabilité pour les produits préparés et transformés, suite à la récente révision du règlement sur le contrôle de la pêche, devraient être prises en compte.

Vanya Vulperhorst (Oceana) a souhaité savoir si les États membres fournissaient des informations sur l'utilisation de l'analyse ADN dans leurs contrôles pour déterminer l'espèce. Mme Vulperhorst a



demandé des informations sur le Groupe d'experts pour les marchés et le commerce des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Gerd Heinen (DG MARE) a répondu que certains États membres ont déclaré qu'ils utilisaient des tests ADN et qu'ils développaient des outils. Cette question va au-delà du non-respect des exigences en matière d'étiquetage, car elle peut s'apparenter à une fraude alimentaire intentionnelle. M. Heinen a indiqué que le Groupe d'experts sur les marchés et le commerce des produits de la pêche et de l'aquaculture se réunissait généralement deux fois par an. La dernière réunion a été une réunion physique après une longue interruption due à COVID et a été très fructueuse en termes d'échanges.

Silvia Gil (FEDEPESCA) a souligné que son association a entrepris plusieurs initiatives de formation et de développement des compétences, en diffusant les exigences légales en matière de traçabilité. Mme Gil a attiré l'attention sur les problèmes liés au mode de transmission des informations. Il serait préférable que la transmission des informations, en temps réel, se fasse par voie électronique. Actuellement, dans la plupart des cas, des étiquettes en papier sont utilisées. Elle a encouragé les services de la Commission à tenir compte de ces points à l'avenir.

Gerd Heinen (DG MARE) a exprimé sa satisfaction quant aux campagnes de sensibilisation et de formation en cours. Lors de la réunion du Groupe d'experts sur les marchés et le commerce des produits de la pêche et de l'aquaculture, certains États membres ont fait valoir qu'il y avait effectivement un problème de sensibilisation, en particulier dans le cas des très petits opérateurs. En ce qui concerne la transmission numérique des informations, M. Heinen a souligné que la révision du Règlement relatif au contrôle de la pêche mettait davantage l'accent sur ce point. Une numérisation plus poussée faciliterait encore l'étiquetage des produits.

Quentin Marchais (ClientEarth) a souhaité savoir si l'enquête menée auprès des États membres serait complétée par une étude. Une telle étude pourrait couvrir les 27 États membres et inclure des échantillons de différentes villes de l'UE. M. Marchais a fait remarquer que les travaux entrepris par son organisation ont montré des différences de mise en œuvre entre les régions et les villes. Il est donc important d'avoir un suivi de ce qui se passe sur le terrain, qui devrait inclure une méthodologie sur l'échantillonnage des produits. Il souhaite également savoir si les actions de suivi seront rendues publiques ou communiquées par les services de la Commission.

En ce qui concerne les commentaires sur l'utilité des exigences en matière d'étiquetage, M. Marchais a appelé à la prudence quant aux tentatives potentielles de corrélérer la non-conformité et le manque d'utilité. Il peut être très difficile de savoir quels éléments sont pertinents pour les consommateurs. Il existe plusieurs guides à l'intention des consommateurs de produits de la mer qui se fondent sur les informations figurant sur l'étiquette. L'étiquetage est lié à la traçabilité. Par conséquent, si une traçabilité adéquate est en place, il ne devrait pas être difficile de transmettre des informations aux consommateurs.



Gerd Heinen (DG MARE) a répondu que la Commission donnerait suite à l'enquête, mais que la méthode exacte était encore à l'étude. Si une évaluation ciblée devait avoir lieu, elle impliquerait une étude, y compris un suivi avec les autorités des États membres et une consultation des parties prenantes. Quant à l'approche sur le terrain, M. Heinen a reconnu qu'elle pourrait être très utile, mais que la Commission pourrait n'avoir qu'un mandat légal limité pour une telle approche. Tout rapport d'évaluation serait mis à la disposition du public. Il a reconnu que les informations obligatoires pourraient être utiles aux consommateurs par le biais des guides mentionnés, ce qui est un élément à prendre en compte.

Information des consommateurs

- **Présentation de la proposition de travail conjoint sur la mise en œuvre des règles d'information des consommateurs par les États membres au niveau HORECA par Cécile Fouquet, Conseil consultatif de l'aquaculture**

Le Président a expliqué qu'en mars 2021, le Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) a adopté une recommandation sur l'information des consommateurs, qui exhorte la Commission à renforcer l'information adéquate et fiable des consommateurs dans le secteur HoReCa. Lors de sa réunion du Groupe de travail 3 des 24 et 25 octobre 2023, le CCA a décidé d'assurer le suivi de sa recommandation avec les États membres, potentiellement en collaboration avec le MAC.

Cécile Fouquet (CCA) a expliqué que, suite à la recommandation mentionnée du CCA, il y avait des doutes parmi les membres du CCA sur la question de savoir dans quelle mesure les dispositions du Règlement OCM relatives à l'information obligatoire des consommateurs étaient applicables au secteur de l'HoReCa. Le Secrétariat du CCA a soumis une question écrite à la DG MARE à ce sujet. La réponse de M. Frangiscos Nikolian, Chef d'unité de MARE A4, était que les opérateurs HoReCa, en tant que vendeurs de produits préparés et transformés, n'entraient pas dans le champ d'application de l'article 35 du Règlement OCM. Par conséquent, ces opérateurs, lorsqu'ils servent des produits de la pêche et de l'aquaculture, ne sont légalement tenus que de fournir aux consommateurs des informations sur les allergènes.

Suite à cette réponse, les membres du CCA ont exprimé leur inquiétude quant au manque d'informations disponibles pour les consommateurs au niveau de l'HoReCa. Compte tenu de l'importance économique croissante du secteur HoReCa pour les producteurs de produits aquacoles de l'UE, ces opérateurs voudraient s'assurer que davantage d'informations sont fournies aux consommateurs. Le CCA a décidé d'établir un Groupe de discussion pour réfléchir à la question. Avant cela, le CCA a estimé qu'il serait important d'impliquer le MAC, car c'est là que se trouve l'expertise en la matière. La CCA souhaite collaborer avec le MAC pour trouver une solution à la fourniture d'informations aux consommateurs au niveau de l'HoReCa.



Mme Fouquet, au nom de M. Brian Thomsen, président du CCA, a suggéré la création d'un groupe de réflexion conjoint sur l'information des consommateurs au niveau de l'HoReCa.

- **Marche à suivre**

Le Président a demandé au Secrétaire général de fournir des informations sur la procédure appropriée pour établir un groupe de réflexion commun à deux Conseils consultatifs.

Le Secrétaire général a répondu qu'habituellement, les Mandats sont préparés et approuvés conjointement par chaque Conseil consultatif. Dans certains Conseils consultatifs, la pratique veut que les Mandats soient adoptés par leur Comité exécutif. Dans le cas du MAC, conformément aux « Lignes directrices sur le fonctionnement des Groupes de réflexion », les mandats sont adoptés par le Groupe de travail responsable. Le Mandat doit déterminer le Secrétariat responsable de l'organisation des travaux ou établir un système de rotation. Le Mandat doit également déterminer la composition du Groupe de réflexion. Ensuite, le Groupe de réflexion prépare un projet de texte qui, une fois approuvé, est soumis à l'examen et à l'adoption éventuelle du Groupe de travail correspondant et du Comité exécutif des deux Conseils consultatifs.

Le Président a exprimé son soutien à la mise en place du groupe de réflexion commun et a encouragé les membres à exprimer leur point de vue sur la question.

Christine Absil (Good Fish) a exprimé son soutien à la création du groupe de réflexion conjoint et a exprimé son intérêt à y participer en tant que membre.

Anne-France Mattlet (Europêche) a exprimé son soutien à la création du groupe de réflexion conjoint et a exprimé l'intérêt de son association à y participer.

Silvia Gil (FEDEPESCA) a reconnu l'importance de la réflexion sur le sujet mentionné et a exprimé son intérêt, au nom de son association, à participer au groupe de réflexion commun.

Pierre Commère (ADEPALE) a déclaré que, si un groupe de réflexion commun était créé, un représentant de l'AIPCE-CEP devrait y participer en tant que membre afin d'assurer la représentation et l'expertise du secteur de la transformation et du commerce.

Paul Thomas (EAPO) a exprimé son intérêt pour la mise en place du groupe de réflexion conjoint, ajoutant que le secteur de la capture devrait être représenté, ce qui pourrait être fait par son association.

Marine Cusa (Oceana) a exprimé son intérêt, au nom de son association, à participer à l'éventuel groupe de réflexion commun.



Paulien Prent (Visfederatie) a approuvé le point de vue de M. Commère, ajoutant qu'une discussion internationale aurait lieu au sein de l'AIPCE-CEP sur leur représentation dans le groupe de réflexion commun.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a exprimé son accord avec M. Commère et Mme Prent. M. Pasquero a fait valoir qu'il pourrait être utile d'inclure un représentant du secteur HoReCa en tant qu'observateur dans le groupe de réflexion.

Le Président a interrogé le Secrétaire général sur la représentation actuelle du secteur HoReCa parmi les membres du MAC. Le Président s'enquiert également des règles relatives à l'implication des observateurs.

Le Secrétaire général a répondu qu'il n'y avait pas de membre représentant spécifiquement le secteur HoReCa. En ce qui concerne les observateurs, le MAC a approuvé les « Lignes directrices sur la participation des observateurs aux réunions », qui autorisent leur participation, avec l'accord du Président de la réunion et s'il n'y a pas d'opposition de la part des membres inscrits.

Le Président a déclaré que, selon lui, il serait utile d'inclure un représentant du secteur HoReCa dans les travaux.

Quentin Marchais (ClientEarth) a exprimé son intérêt pour la mise en place du groupe de réflexion, ajoutant que son association a travaillé sur le sujet.

Bruno Guillaumie (EMPA) a déclaré que, selon lui, il n'était pas nécessaire de chercher un représentant du secteur HoReCa. Le Comité National de la Conchyliculture (CNC) est membre de la CCA. Le CNC est une organisation interprofessionnelle qui compte parmi ses membres des restaurants.

Le Président a proposé que le Secrétaire général et Mme Fouquet travaillent ensemble sur une première version des Mandats pour la création d'un groupe de réflexion commun. Le projet de Mandat pourrait ensuite être soumis pour examen et adoption éventuelle.

Cécile Fouquet (CCA) a informé que, dans le cadre de son programme de travail, le CCA s'est engagé à adopter une recommandation sur l'information des consommateurs d'ici octobre 2024.

Campagnes de sensibilisation

- **Présentation des résultats du questionnaire du Secrétariat sur les campagnes potentielles de sensibilisation aux produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE**



Le Secrétaire général a rappelé que, lors de la réunion précédente, les représentants de la DG MARE ont présenté la troisième saison de la campagne " Taste the Ocean " et les membres ont accepté de préparer un avis sur la question des campagnes de sensibilisation aux produits de la pêche et de l'aquaculture. Le Secrétariat a distribué un questionnaire aux membres du 27 octobre au 6 novembre 2023. Des réponses ont été reçues de la FEDOPA, de Conxemar et de PSPR. Après la diffusion du projet d'avis, la FEDEPESCA, l'EAPO, le WWF et la FEAP ont fait part de leurs commentaires préliminaires.

- **Examen du projet de recommandation**

Le Secrétaire général a présenté le projet de recommandation aux membres, en donnant un aperçu de la section 1 « contexte » et de la section 2 « autres campagnes de sensibilisation potentielles de l'UE ». Dans la section 2.1 « messages », le WWF a soumis des commentaires préliminaires suggérant l'ajout de « l'état des stocks » dans le cadre des messages.

Paulien Prent (Visfederatie) a suggéré de reformuler le nouveau paragraphe, car les consommateurs pourraient confondre « poissons sains » et « stocks sains ».

Marine Cusa (Oceana) a suggéré d'écrire « stocks de poissons durables » au lieu de « stocks de poissons sains ».

Paulien Prent (Visfederatie) a approuvé la suggestion de Mme Cusa.

Christine Absil (Good Fish) a souligné l'importance d'une bonne gestion des stocks, ajoutant qu'elle était d'accord avec la reformulation en « stocks de poissons durables ».

Silvia Gil (FEDEPESCA) s'est dit préoccupée par l'introduction de concepts complexes dans une campagne de sensibilisation, étant donné que les consommateurs ne peuvent pas vérifier l'état des stocks de poissons directement sur l'étiquette du produit. La question des stocks de poissons durables pourrait être couverte par le sous-point relatif au cadre de la Politique commune de la pêche, étant donné que la politique encourage les stocks durables. Mme Gil a suggéré que le sous-point sur les stocks de poissons durables soit fusionné avec le sous-point sur le cadre de la Politique commune de la pêche et s'est engagée à envoyer une suggestion de reformulation.

Le Secrétaire général a expliqué que, en ce qui concerne la référence à « d'autres campagnes influentes » dans la sous-section 2.1, le WWF estimait qu'il n'était pas approprié de nommer et de dénoncer le documentaire « Seaspiracy » et a suggéré la suppression de la phrase « ceci est particulièrement nécessaire pour atténuer l'effet d'autres campagnes influentes, qui donnent une image négative et pas toujours exacte du secteur ».



Paulien Prent (Visfederatie) a exprimé sa préférence pour le maintien d'une phrase générale sans référence à « Seaspiracy », étant donné que, selon elle, il s'agit d'un point valable.

Marine Cusa (Oceana) a estimé qu'une référence à « d'autres campagnes influentes » pourrait être quelque peu trompeuse, car, sans la référence à « Seaspiracy », il n'est pas clair à quels types de campagnes le texte fait référence, ce qui pourrait inclure des campagnes d'ONG. Selon elle, la phrase devrait être retravaillée avec le WWF.

Quentin Marchais (ClientEarth) a exprimé son accord avec Mme Cusa. M. Marchais a suggéré de faire référence à « dans certains cas, pourrait donner un avis négatif ». Il a convenu que le WWF devrait être impliqué dans la reformulation de la phrase, ajoutant qu'il serait favorable à une suppression complète.

Paul Thomas (EAPO) a souligné que le problème du secteur de la pêche avec « Seaspiracy » est le point de vue grossier et global fourni sur le secteur mondial de la pêche, qui ne correspond pas aux spécificités des pratiques européennes en matière de pêche. M. Thomas a déclaré qu'il n'était pas opposé à la suppression de la référence à « Seaspiracy », mais a plaidé pour le maintien d'une phrase introduisant une certaine granularité.

Paulien Prent (Visfederatie) a fait valoir que certains documentaires ou soi-disant documentaires manquaient de nuance et projetaient une certaine image du secteur de la pêche. Selon elle, il est important d'inclure dans le texte une référence au manque de nuance de ces messages.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a indiqué que l'objectif de la phrase était de démontrer l'importance de la campagne « Taste the Ocean » et d'autres campagnes potentielles, étant donné qu'il existe des messages concurrents provenant de sources radicales qui exercent une influence significative sur les consommateurs.

Le Secrétaire général a suggéré « ceci est particulièrement nécessaire étant donné qu'il y a eu des messages influents, basés sur des pratiques spécifiques, dirigés vers les consommateurs qui manquent de nuance et peuvent donner une image négative du secteur » comme formulation alternative. Le Secrétaire général a donné un aperçu du reste des commentaires préliminaires reçus concernant la section 2.1, y compris une nouvelle phrase suggérée par la FEDEPESCA sur l'importance de souligner le rôle de toutes les parties prenantes dans la chaîne de valeur, en particulier le rôle du secteur de la vente au détail.

Christine Absil (Good Fish) a déclaré que, selon elle, la phrase « en outre, dans le format traditionnel, les poissonniers jouent un rôle prescriptif, influençant la décision d'achat du consommateur » n'était pas nécessaire. Les campagnes de sensibilisation devraient être plus générales. La Commission devrait avoir pour rôle de fournir des informations exactes.



Bruno Guillaumie (EMPA) a partagé l'avis de Mme Absil. Dans le cas du secteur des mollusques et crustacés, les poissonniers n'ont pas de rôle prescriptif, puisque la majorité des ventes sont effectuées directement par le producteur au consommateur ou à un supermarché. Plusieurs acteurs de la chaîne de valeur peuvent jouer un rôle prescriptif, en fournissant des explications au consommateur sur les produits. M. Guillaumie a reconnu qu'il était important d'avoir un contact direct entre le consommateur et un professionnel du secteur.

Silvia Gil (FEDEPESCA) a souligné que l'objectif était de mettre l'accent sur l'importance des différents acteurs de la chaîne de valeur de la pêche, qui comprend d'autres canaux de commercialisation que les poissonneries. Néanmoins, selon elle, il est important de valoriser le rôle des poissonneries, car c'est là que les consommateurs achètent les produits pour les consommer à la maison. Plusieurs études montrent que, dans le format traditionnel, les consommateurs consomment 25 % de plus de produits de la pêche et de l'aquaculture que lorsqu'ils achètent dans d'autres canaux, ce qui est dû au rôle prescriptif mentionné. Mme Gil a déclaré qu'elle ne s'opposerait pas à une reformulation du texte. D'après l'expérience de son association, en Espagne, les campagnes de sensibilisation impliquant les poissonniers ont très bien fonctionné, car il est possible de montrer les valeurs qui se cachent derrière les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Le Secrétaire général a suggéré de supprimer la phrase mentionnée par Mme Absil, mais de maintenir le reste des ajouts proposés par la FEDEPESCA. Le Secrétaire général a procédé à un examen du dernier paragraphe de la section 2.1. qui porte sur le concept de saisonnalité. Selon Conxemar, dans le cas des produits de la pêche et de l'aquaculture, le concept de saisonnalité n'est pas très pertinent, étant donné qu'une grande partie des produits sont transformés et congelés. Selon le WWF, la saisonnalité du poisson sauvage est importante, les aliments surgelés peuvent avoir une empreinte carbone plus élevée, et ses propres guides sur les produits de la mer incluent des critères de saisonnalité.

Marina Cusa (Oceana) a exprimé son accord avec le WWF, car la saisonnalité est un aspect important de la durabilité. Selon elle, le concept de saisonnalité devrait être mis en exergue, plutôt que d'être rejeté. La saison est très importante pour les produits européens et locaux, les produits frais et les crustacés. Mme Cusa a fait valoir que la saisonnalité est l'un des nombreux aspects de la durabilité et qu'il serait donc inhabituel de ne mettre l'accent que sur cet aspect dans le texte. Elle préférerait donc supprimer le paragraphe ou inclure un paragraphe sur l'importance de la saisonnalité.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a avancé que la saisonnalité est une question de fraîcheur. L'hypothèse selon laquelle la fraîcheur est synonyme de durabilité est erronée. Les produits frais peuvent être durables ou non durables en fonction de divers facteurs. M. Pasquero a reconnu que la saisonnalité peut être un critère de durabilité dans certains cas, en fonction de critères spécifiques, mais qu'elle ne doit pas être automatiquement synonyme de durabilité.



Paul Thomas (EAPO) a déclaré que le concept de saisonnalité peut être assez difficile pour le secteur de la pêche. Par exemple, dans le cas des coquilles Saint-Jacques, il y a des saisons de capture, mais elles sont dues à des procédures légales et à des permis. En revanche, dans le cas du bar, les saisons de capture sont basées sur la phase de reproduction. Le concept doit être mieux défini. Par conséquent, il est d'accord avec M. Pasquero pour dire que la saisonnalité pourrait être l'un des aspects dans certains cas, mais pas le seul. Il a ajouté qu'il ne s'opposerait pas à la suppression du paragraphe.

Bruno Guillaumie (EMPA) a souligné que, dans le cas de la conchyliculture de l'UE, il y a des saisons et que la saisonnalité est donc pertinente. M. Guillaumie s'est prononcé contre le financement de campagnes de sensibilisation visant à défendre les produits conchyliques importés.

Christine Absil (Good Fish) a attiré l'attention sur l'expérience de son organisation avec le concept de saisonnalité dans leurs guides de produits de la mer. Aux Pays-Bas, les fournisseurs ont mal informé les restaurants en établissant un lien entre durabilité et saisonnalité. Le concept est beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît, et elle est donc d'accord avec M. Pasquero et M. Thomas pour dire que, s'il devait être introduit, ce serait de manière très prudente. Un produit saisonnier ne devrait pas être automatiquement considéré comme durable.

Pierre Commère (ADEPALE) a convenu qu'il était difficile d'établir un lien entre la saisonnalité et la durabilité. En outre, dans le texte, la référence à la transformation qui permet aux produits de durer plus longtemps serait davantage liée à la sécurité alimentaire qu'à la durabilité.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a souligné que le site web de la campagne « Taste the Ocean » comprend une page intitulée « poissons et fruits de mer durables » avec cinq conseils pour aider les consommateurs à choisir les options les plus durables et que le « respect de la saisonnalité » est le premier conseil. M. Pasquero a indiqué que la complexité de la saisonnalité devrait être mise en évidence, au lieu d'être utilisée comme un concept pour guider les consommateurs vers la durabilité.

Le Secrétaire général a suggéré de reformuler le paragraphe sur le concept de saisonnalité en collaboration avec les membres qui sont intervenus le plus souvent à ce sujet, de manière à ce qu'il puisse être réexaminé à un stade ultérieur. Le Secrétaire général a donné un aperçu des sous-sections 2.2. « public cible » et 2.3. « étendue des produits couverts », ajoutant qu'un retour d'information préliminaire important a été reçu concernant cette dernière sous-section.

Marine Cusa (Oceana) a exprimé son accord avec les commentaires préliminaires de l'EAPO et de la FEDEPESCA selon lesquels les campagnes de sensibilisation devraient porter sur les produits de l'UE et non sur les importations.



Pierre Commère (ADEPALE) a expliqué que, dans ses commentaires préliminaires, il a suggéré de remplacer « importé » par « externalisé », parce qu'il y a une confusion entre les produits locaux et les produits importés. Le contraire de « local » serait « de longue distance », qui inclut en fait les produits originaires de l'UE.

Paul Thomas (EAPO), concernant la référence au rôle géopolitique de l'UE, a fait valoir que les conseils sur les campagnes de sensibilisation n'étaient pas le document le mieux adapté pour aborder le sujet. Si le sujet devait être abordé, il devrait l'être dans un document spécifique de conseils sur la compétitivité.

Garazi Rodríguez Valle (APROMAR) a exprimé l'opposition de son association à la promotion des produits importés de pays tiers. Les campagnes de sensibilisation menées par l'UE devraient être conformes aux stratégies politiques, qui visent notamment à réduire la dépendance à l'égard des pays tiers.

Bruno Guillaumie (EMPA) a exprimé l'opposition de son association à l'utilisation des fonds de l'UE pour promouvoir les produits importés. Si un produit passe la douane, il est considéré comme un produit importé.

Yannis Pelekanakis (FEAP) a exprimé son accord avec les trois interventions précédentes. M. Pelekanakis a exprimé son soutien à une campagne qui promeut la consommation de produits aquacoles, mais a ajouté qu'elle devrait être en accord avec les politiques stratégiques de l'UE, telles que le Green Deal européen et la Stratégie « Farm to Fork ». Cela signifie qu'il faut réduire la dépendance aux importations et augmenter le taux d'autosuffisance du système alimentaire de l'UE. Par conséquent, son association est opposée à l'inclusion de produits importés dans les campagnes de sensibilisation menées par l'UE.

Quentin Marchais (ClientEarth) a rejoint M. Thomas sur le fait que l'angle géopolitique ne correspondait pas aux conseils sur les campagnes de sensibilisation.

Jacopo Pasquero (Conxemar) a souligné qu'il s'agissait de la consommation des citoyens de l'UE et non de la production de l'UE. Les campagnes de sensibilisation doivent être conformes aux objectifs de l'UE. L'un de ces objectifs, dans le cadre de la politique commune de la pêche, est d'assurer une gestion efficace et une pêche durable au sein de l'UE. Il n'est pas possible de nourrir la population de l'UE avec les seules pêcheries de l'UE. C'est pourquoi, conformément à la politique de l'UE, des importations sont nécessaires. M. Pasquero a souligné qu'il ne s'agissait pas de fournir des fonds européens à des pays tiers, mais de soutenir le secteur européen de la transformation, qui est trois fois plus important que le secteur de la pêche et de l'aquaculture de l'UE. Le secteur de la transformation de l'UE est source d'emplois et de compétitivité. Il a ajouté que l'objectif n'était pas



d'exclure les produits locaux, mais d'inclure les produits choisis par les consommateurs européens, tout en gardant à l'esprit les ressources naturelles disponibles dans l'UE.

Le Secrétaire général a déclaré que, étant donné qu'un consensus semblait peu probable sur la couverture des produits importés, il conviendrait probablement d'inclure deux paragraphes distincts présentant des points de vue divergents.

- **Marche à suivre**

Le Secrétaire général a proposé que le Groupe de travail examine une version actualisée du projet de texte lors de la réunion de janvier 2024.

Questions diverses

- **Justification et communication des déclarations environnementales explicites**

Le Secrétaire général a rappelé que, dans le cadre de la consultation écrite sur le projet de texte « Justification et communication des déclarations environnementales explicites (Directive sur les déclarations vertes) », quelques amendements mineurs ont été suggérés par EuroCommerce et par le MSC, tels que diffusés avant la réunion.

Le Secrétaire général a expliqué que, dans le dernier paragraphe de la section 2 « exigences relatives à la justification des déclarations environnementales (article 3) », EuroCommerce a suggéré quelques modifications d'ordre rédactionnel. Dans la sous-section 2.3 « tous les aspects et impacts significatifs pour évaluer la performance », EuroCommerce a suggéré de faire référence à « l'activité » de « l'objet » pour plus de clarté, étant donné qu'il s'agit de l'activité du commerçant dans son entreprise. Dans la sous-section 5.1 « labels environnementaux », EuroCommerce a suggéré de faire référence à l'approbation par le « vérificateur », au lieu de l'« autorité compétente », pour être juridiquement correct. Dans la sous-section 5.2 « systèmes d'étiquetage environnemental », EuroCommerce suggère d'ajouter « il convient de trouver un bon équilibre » pour faciliter la lecture.

Christine Absil (Good Fish) a exprimé son appui, au nom de son association, au dernier paragraphe de la section 6 « vérification ex ante des déclarations environnementales et des systèmes d'étiquetage ».

Le Secrétaire général a expliqué que le MSC a suggéré de supprimer la recommandation I) « faciliter l'utilisation d'informations secondaires lorsque les déclarations doivent être étayées par un grand nombre de fournisseurs, comme c'est le cas pour la pêche et l'aquaculture », car elle pourrait être en contradiction avec des déclarations antérieures sur la limitation de l'utilisation d'informations secondaires. L'OEAP a accepté la suppression, car la question de la base de données pour les informations secondaires est couverte par l'avis distinct du dernier paragraphe de la section 2.



Le Groupe de travail a approuvé le projet d'avis modifié sur « la justification et la communication des déclarations environnementales explicites (directive sur les déclarations vertes) ».

Résumé des points d'action

- Gaspillage alimentaire :
 - Le Secrétariat distribuera aux membres un questionnaire sur la proposition législative et recueillera des exemples de bonnes pratiques et de solutions.
 - Un projet de recommandation, basé sur les contributions reçues, sera examiné lors de la prochaine réunion.
- Information des consommateurs :
 - Le Secrétaire général collaborera avec le Secrétaire général du CCA à l'élaboration d'un premier projet de Mandat pour la création d'un groupe de réflexion conjoint sur l'information des consommateurs au niveau de l'HoReCa, qui sera ensuite soumis à examen et à adoption potentielle.
- Campagnes de sensibilisation :
 - Une version actualisée du projet de recommandation sera examinée lors de la réunion de janvier 2024.
- Questions diverses :
 - Un projet de recommandation approuvé sur « la justification et la communication des déclarations environnementales explicites (directive sur les déclarations vertes) » sera soumis au Comité exécutif pour examen et adoption potentielle.



Liste des participants

Representative	Organisation	Role
Adien Simonet	Union du Mareyage Français (UMF)	Member
Amelie Laurent	Oceana	Member
Angeles Longa Portables	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Expert
Alexandra Philippe	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Member
Anne-Laure Gassin	European Commission	Expert
Anne-France Mattlet	Europêche	Member
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Chair
Bruno Guillaumie	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Member
Carlos Ruiz Blanco	ANFACO-CECOPECA	Member
Cécile Fouquet	Aquaculture Advisory Council	Observer
Christine Absil	Good Fish Foundation	Member
Elena García Caballero	Spain	Observer
Emiel Brouckaert	European Association of Fish Producers Organisations (EAPF)	Member
Eric Lambin	Group of Chief Scientific Advisors	Expert
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Member
Garazi Rodríguez Valle	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member
Gerd Heinen	European Commission	Expert
Jacopo Pasquero	Conxemar	Member
Jaroslav Zieliński	Polish Fish Producers Association (PFPA)	Member
Jens Mathiesen	Danish Seafood Association	Member
Jérémie Souben	FEDOPA	Member
Joash Matthew	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Member
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Member



Representative	Organisation	Role
Julien Lamothe	ANOP	Member
Laure Guillevic	WWF	Member
Malgorzata Kieliszewska	Poland	Observer
Marcus Breuer	European Parliament	Observer
Marilena Papaeti	EuroCommerce	Member
Marine Cusa	Oceana	Member
Massimo Bellavista	COPA COGECA	Member
Matthias Keller	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Member
Maximilian Schwarz	Market Advisory Council	Secretariat
Miguel Lizaso	European Commission	Expert
Niall Gerlitz	European Commission	Expert
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation (IS&WFPO)	Member
Paul Thomas	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Member
Paulien Prent	Visfederatie	Member
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Pierre Commère	Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Poul Melgaard	Danish Seafood Association	Member
Quentin Marchais	ClientEarth	Member
Riccardo Pelani	COPA COGECA	Member
Rosalie Tukker	Europêche	Member
Sean O'Donoghue	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Member
Sergio López García	OPP Burela	Member
Silvia Gil	Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)	Member
Solène Chambard	Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Élaborés (ADEPALE)	Member
Stefan Meyer	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Member



Representative	Organisation	Role
Thomas Kruse	Danish Fishers PO / Danish Pelagic PO	Member
Vanya Vulperhorst	Oceana	Member
Xavier Pires	ALIF	Member
Yannis Pelekanakis	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Member

DRAFT

