

Groupe de Travail 3 : Contrôle et problèmes sanitaires de l'UE, règles relatives aux consommateurs

Procès-verbal

Mercredi 17 septembre 2025 (14h30 – 18h00 WEST / 15h30 – 19h00 CEST)

NH Imperial Playa, C. Ferreras, N.º1, 35008 Las Palmas de Gran Canaria, Espagne / Zoom

Interprétation en ANG, ES, FR

Mot de bienvenue du Président, Benoît Thomassen

[Présentation](#)

Adoption de l'ordre du jour et du procès-verbal de la dernière réunion (05.05.25) : adoptés

Points d'action

- **État d'avancement des décisions prises lors de la réunion précédente : pour information**
- **Vision pour la pêche dans l'UE à l'horizon 2040 :**
 - Les sections restantes du projet d'avis sur la « Vision pour la pêche, l'aquaculture et leur marché en 2040 » seront examinées dans le cadre d'une procédure écrite d'urgence.
 - Avis adopté le 15 juillet 2025
- **Transport des animaux :**
 - À la suite d'échanges informels avec les membres les plus intéressés, le projet d'avis sur la « proposition législative relative à la protection des animaux pendant le transport et les opérations connexes » sera examiné dans le cadre d'une procédure écrite d'urgence.
 - Avis adopté le 8 juillet 2025.

Organisation Commune des Marchés

- **Présentation de la section consacrée aux exigences en matière d'information aux consommateurs de l'étude sur l'Organisation Commune des Marchés par Séverine Renault (AND International)**

[Présentation](#)

Le Président a rappelé que, dans le prolongement du rapport sur le fonctionnement de l'Organisation Commune des Marchés, la DG MARE a commandé une étude portant sur les dispositions relatives aux



organisations professionnelles et à l'information aux consommateurs. Cette étude contribuera à l'évaluation en cours de la Politique Commune de la Pêche.

Séverine Renault (AND International) a rappelé que la réforme de 2013 de la Politique Commune de la Pêche et de l'Organisation Commune des Marchés visait à renforcer la durabilité de la pêche et de l'aquaculture de l'UE, à améliorer la position des producteurs de l'UE sur le marché et à renforcer la transparence grâce à des normes de commercialisation plus claires, à l'information aux consommateurs et à l'intelligence économique. Les exigences en matière d'information aux consommateurs ont été renforcées, notamment avec l'inclusion du nom scientifique des espèces, de l'engin de pêche, des informations indiquant si le produit a été décongelé ou non, et de la date de durabilité minimale dans le cadre des exigences obligatoires. L'étude, qui couvre la période 2013-2025 dans l'ensemble de l'UE27, avait pour objectif de contribuer à l'évaluation en cours de la Politique Commune de la Pêche, de fournir des recommandations pratiques, d'identifier les meilleures pratiques et de suggérer des pistes d'amélioration du règlement relatif à l'Organisation Commune des Marchés. L'analyse s'est appuyée sur des recherches documentaires, des enquêtes auprès des organisations de producteurs et des autorités nationales, des entretiens avec les parties prenantes et un atelier organisé en avril 2025.

Mme Renault, concernant le champ d'application des exigences en matière d'information obligatoire des consommateurs, a souligné que les résultats ont révélé que les consommateurs ont un accès direct aux informations obligatoires uniquement pour environ la moitié de la consommation totale de produits de la mer, étant donné que les produits préparés, en conserve et hors foyer ne sont généralement pas concernés par ces exigences. Les tendances récentes du marché indiquent une diminution de la part des produits couverts par l'information obligatoire aux consommateurs. Les exigences obligatoires sont généralement considérées comme pertinentes par les consommateurs, notamment la date de durabilité minimale, la méthode de production (sauvage ou d'élevage), le statut en matière de décongélation, le nom de l'espèce et l'origine. Toutefois, les attentes croissantes des consommateurs en matière d'informations liées à la durabilité ne sont que partiellement satisfaites. En ce qui concerne les informations facultatives, la visibilité sur l'utilisation réelle, telle que définie dans l'Organisation Commune des Marchés, était limitée. L'accès aux détails via des codes QR ou des labels d'origine (par exemple Pavillon France, Origin Green, Från Sverige) se développe, bien que la visibilité et la cohérence de ces informations restent limitées.

Mme Renault a souligné que les informations obligatoires permettent en partie aux consommateurs de faire des choix éclairés. Certaines informations sont directement utiles (par exemple le nom de l'espèce, la méthode de production) pour les consommateurs. Les ONG et les organisations de consommateurs s'appuient sur ces informations pour établir leurs guides de consommation, leurs campagnes d'information, etc. Une légère sectorisation du marché est observée pour certains produits de niche. Parallèlement, les exigences actuelles ne sont pas toujours claires pour les consommateurs. La sensibilisation des consommateurs aux produits de la pêche et de l'aquaculture s'est améliorée au fil du temps, mais reste faible, notamment en ce qui concerne les incidences sur l'environnement. Même pour les consommateurs



« attentifs », les informations obligatoires peuvent être difficiles à interpréter, notamment en ce qui concerne les aspects environnementaux et l'origine des produits. Dans le contexte actuel, les consommateurs s'appuient principalement sur les programmes de certification pour les aspects liés à la durabilité. Ceux-ci présentent néanmoins des limites, telles qu'une couverture inégale en fonction des espèces, des méthodes de production, des types de pêche et des États membres, ainsi qu'une attention particulière portée aux aspects positifs et l'absence d'informations sur les aspects négatifs.

Mme Renault, concernant l'impact sur la transparence du marché, a souligné que l'information aux consommateurs améliore généralement la transparence du marché, avec certaines limites. La possibilité de vérification est assurée en théorie, mais pas toujours en pratique. Les exigences en matière d'information aux consommateurs sont alignées sur les obligations en matière de traçabilité. Dans la pratique, certaines lacunes ont été identifiées dans la continuité de l'information tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les informations facultatives ne sont pas entièrement couvertes par les exigences en matière de traçabilité. Le niveau de conformité est difficile à évaluer. Les États membres constatent généralement un bon niveau de conformité. Les contrôles des exigences en matière d'étiquetage sont souvent effectués dans le cadre d'inspections plus générales de la législation alimentaire, sans qu'il y ait d'évaluation des risques ou de rapports spécifiques pour les exigences en matière d'information aux consommateurs. Des études indépendantes ont mis en évidence des problèmes persistants de non-conformité pour certains segments, en particulier les produits frais non emballés.

Mme Renault, concernant l'efficacité des exigences en matière d'information aux consommateurs, a déclaré que l'analyse d'impact économique des exigences en matière d'information aux consommateurs pour les opérateurs est très limitée dans l'ensemble. Les informations sont déjà collectées dans le cadre des exigences liées à la traçabilité. Les coûts se rapportant à l'étiquetage font pour la plupart partie des coûts normaux de l'entreprise, même si la charge peut être plus lourde pour certains petits opérateurs. Les avantages mesurables en termes de segmentation du marché sont plutôt marginaux, mais ils existent dans de petits créneaux où des primes de prix pourraient être obtenues. D'une manière plus générale, une information aux consommateurs fiable est cruciale pour garantir la confiance des consommateurs. En ce qui concerne les coûts supplémentaires pour les autorités nationales, elle a déclaré qu'ils sont estimés comme étant minimes. Les exigences en matière d'information aux consommateurs sont contrôlées parallèlement à d'autres exigences légales, ce qui entraîne des coûts supplémentaires faibles ou négligeables, évalués entre 0 et 2 employés à temps plein par an et par États membres. Les avantages résultant de la transparence accrue du marché sont considérés comme supérieurs à ces coûts.

Mme Renault a fait remarquer que, dans l'ensemble, si les obligations relatives à l'information restent pertinentes et utiles pour assurer la transparence du marché, elles restent difficiles à interpréter pour les consommateurs et ne répondent pas entièrement aux attentes en matière d'information sur le développement durable. Elle a émis des réserves quant au nombre croissant d'allégations volontaires non



réglementées, en particulier celles relatives à la durabilité, qui risquent de semer la confusion en dehors des cadres d'étiquetage établis.

- **Échange de points de vue**

Christine Absil (Good Fish) a demandé à Mme Renault son avis sur la manière d'aborder, en ce qui concerne l'information aux consommateurs, les catégories d'engins de pêche parallèlement à d'autres aspects liés à la durabilité. Mme Absil a donné l'exemple des efforts accomplis par le Groupe de Travail d'Experts du CSTEP sur la durabilité et du projet Verifish qui dépendent de l'information obligatoire sur les engins de pêche. Selon elle, les catégories prévues par le règlement de l'Organisation Commune des Marchés sont trop générales, ce qui signifie qu'il est difficile de tenir compte de la durabilité de manière significative. Par exemple, les engins de chalutage peuvent présenter des différences très importantes dans la pratique. En outre, la zone de capture gagnerait également à être plus spécifique.

Séverine Renault (AND International) a admis que les exigences en matière d'informations obligatoires sur les engins de pêche, en particulier sur les chaluts, étaient insuffisantes au regard des informations sur la durabilité. Mme Renault a souligné que cette question était abordée de manière plus approfondie dans l'étude, qui tenait compte des travaux du Groupe de Travail d'Experts du CSTEP.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a souligné que la transparence ne s'est accrue que pour environ 50 % du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture. Selon elle, les consommateurs ne comprennent pas certaines des informations obligatoires requises, par exemple concernant les engins de pêche, et elle se demande donc, dans la pratique, comment ces informations peuvent être pertinentes pour les informations relatives à la durabilité. Mme Álvarez a souligné l'importance de l'éducation des consommateurs et de l'amélioration des efforts sur le plan de la communication. Elle a ajouté que les dates obligatoires n'étaient pertinentes que pour certaines catégories de produits.

Séverine Renault (AND International) a admis que certaines des informations obligatoires étaient difficiles à comprendre pour les consommateurs. Néanmoins, les consommateurs informés sont en mesure d'exploiter ces informations. En outre, les informations se sont révélées utiles pour les labels de certification et les guides de durabilité, contribuant ainsi à une plus grande sensibilisation.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a fait savoir que son organisation avait également recours à des guides. Mme Álvarez a souligné l'importance de renforcer la sensibilisation des consommateurs. Elle a ajouté que la date de durée minimale n'était obligatoire que pour certains produits.

Séverine Renault (AND International) a déclaré partager l'avis de Mme Álvarez.

Guus Pastoor (Visfederatie) a demandé des informations sur le nombre de consommateurs consultés. M. Pastoor a fait remarquer que, même si les coûts d'étiquetage étaient jugés faibles, ils nécessitaient une traçabilité renforcée. Il a demandé des informations sur l'augmentation des coûts liée à la traçabilité. Il a



souligné que les contrôles relatifs aux exigences en matière d'informations obligatoires ont généralement lieu en même temps que les contrôles d'hygiène, qui varient considérablement d'un État membre à l'autre. Selon lui, les contrôles au niveau du commerce de détail sont plutôt limités.

Séverine Renault (AND International) a répondu que les consultants n'ont pas réalisé d'enquête de consommation à grande échelle. L'étude s'est référée aux enquêtes Eurobaromètre et à d'autres documents existants. En ce qui concerne la relation entre l'étiquetage et la traçabilité, l'étude n'a pas évalué en détail les coûts de la traçabilité. L'étude s'est concentrée sur les causes potentielles de l'article 35 de l'Organisation Commune des Marchés. Les coûts de traçabilité seraient toujours présents. En ce qui concerne les données sur les contrôles et les vérifications, elle a expliqué que les consultants ont eu des échanges avec les États membres. Il est difficile d'isoler les coûts de contrôle spécifiques liés à l'article 35. Plusieurs États membres ont indiqué qu'il n'y avait pas de coûts supplémentaires ou que les coûts liés à des actions spécifiques étaient très limités.

Patrick Murphy (IS&WFPO) a attiré l'attention sur la question des pays non membres de l'UE qui fixent des quotas de pêche supérieurs au niveau recommandé par les avis scientifiques. Dans la pratique, pour certaines espèces, la gestion non durable des pêches par des pays tiers a entraîné la perte de la certification MSC par la flotte de l'UE. M. Murphy a demandé à Mme Renault ce qu'elle pensait de l'impact de ces évolutions sur la durabilité.

Séverine Renault (AND International) a répondu que la durabilité couvrait les dimensions environnementales, économiques et sociales. Les consultants ont examiné les documents du CSTEP et les informations fournies par les personnes interrogées. Les consultants n'ont pas élaboré de définition de la durabilité.

Javier Ojeda (FEAP) a demandé des informations sur la définition des « consommateurs », soulignant la grande diversité des États membres et des canaux de consommation, qui pourrait avoir une incidence sur les conclusions de l'étude. M. Ojeda a affirmé que les opinions des consommateurs évoluaient plus rapidement que la législation européenne. Dans la pratique, les informations facultatives sont difficiles à mettre en œuvre pour les producteurs, et il a donné l'exemple des codes QR dans les boîtes de poisson frais, qui peuvent devenir illisibles. La transmission d'informations facultatives nécessite également l'accord des parties en amont de la chaîne d'approvisionnement. Il s'est également interrogé sur la quantité d'informations aux consommateurs qui parviennent au canal HORECA.

Séverine Renault (AND International) a reconnu qu'il y avait une diversité parmi les consommateurs. Les différences entre les États membres ont été identifiées dans le rapport. En ce qui concerne l'évolution des besoins des consommateurs, Mme Renault a précisé que les enquêtes de l'Eurobaromètre couvraient plusieurs années. Elles ont révélé des tendances durables. En ce qui concerne les informations facultatives, elle a reconnu que la visibilité était limitée. Pour ce qui est de l'HORECA, elle a expliqué que les informations



obligatoires devaient être partagées avec le secteur HORECA, mais que ces informations ne parvenaient pas jusqu'aux consommateurs.

Marine CATCH (Oceana) a souligné que les consommateurs avaient du mal à comprendre ce que représente la zone de capture. Néanmoins, si les consommateurs veulent faire des choix durables, il est utile de se référer à la zone de capture. Selon elle, pour la consommation de produits locaux, l'information sur la zone de capture est très pertinente et simple. Il est donc nécessaire de garder à l'esprit les raisons pour lesquelles les consommateurs recherchent ces informations.

Séverine Renault (AND International) a rappelé que la réforme de 2013 du règlement relatif à l'Organisation Commune des Marchés a instauré l'obligation d'indiquer le nom de la zone de capture, plutôt que le code FAO. Par conséquent, l'origine est devenue un peu plus claire. Mme Renault a exprimé des doutes sur le fait que, dans la pratique, les consommateurs comprendraient l'indication d'une zone de pêche « Atlantique Nord-Ouest » comme étant « locale ». La classification de la FAO fait référence à de vastes zones géographiques, alors que les consommateurs seraient susceptibles de rechercher des produits provenant de leur port local ou de leur pays. Elle a ajouté que la définition du terme « produit local » variait d'un consommateur à l'autre.

Pierre Commère (PACT'ALIM) a souhaité savoir si le rapport était déjà accessible au public. M. Commère a demandé si l'étude comportait des recommandations pour l'avenir.

Séverine Renault (AND International) a répondu que l'étude avait été approuvée et qu'elle était en cours de publication. L'étude devrait être rendue publique dans les semaines à venir. L'étude ne contient pas de recommandations. Les consultants ont partagé certaines recommandations avec la Commission européenne, qui pourraient être intégrées dans le document de travail des services de la Commission.

Jérémy Souben (FEDOPA), à propos du rôle des guides du consommateur pour une meilleure compréhension de l'information, a demandé des informations sur le nombre de consommateurs utilisant ces outils.

Séverine Renault (AND International) a répondu qu'elle ne disposait pas des chiffres demandés. Mme Renault a souligné que plusieurs opérateurs utilisaient les guides et partageaient des informations qui en sont issues. Elle a ajouté que plusieurs projets européens liés aux guides étaient en cours.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a demandé à Mme Renault si un consommateur désireux d'être bien informé au moment de faire ses propres courses le serait également dans le contexte de l'HORECA. Mme Álvarez a indiqué que les restaurants pourraient utiliser des codes QR et des menus numériques, qui seraient faciles à adapter. Dans le cas des poissonneries, le changement quotidien des étiquettes est plus difficile.



Séverine Renault (AND International) a souligné qu'en vertu de la législation existante, le secteur HORECA avait accès à l'information. Par conséquent, si les consommateurs demandent des informations, les opérateurs HORECA devraient être en mesure de les fournir. Mme Renault a reconnu qu'il existait des moyens pratiques pour le secteur HORECA de mettre les informations à la disposition des consommateurs.

Sécurité alimentaire

- **Présentation du Règlement Délégué de la Commission relatif aux produits de la pêche congelés en saumure à bord des navires par le représentant de SANTE G5**

Paolo Caricato (DG SANTE) a indiqué que le Règlement Délégué de la Commission a été élaboré sur la base des commentaires des parties prenantes, de l'expérience des États membres et des avis scientifiques, afin de résoudre les problèmes liés à la gestion du thon destiné à la mise en conserve. Le règlement instaure des règles spécifiques pour le thon congelé en saumure, afin que ces produits soient autorisés à être mis sur le marché pour la consommation humaine directe.

M. Caricato a expliqué que les navires frigorifiques étaient tenus de procéder à la congélation à -18°C dès que possible. L'exception est le thon destiné au secteur des conserves, qui peut être maintenu à -9°C. Le prix attractif de ces produits a entraîné une augmentation des activités frauduleuses. Le thon congelé à -9°C, décongelé puis congelé à nouveau, traité avec des additifs illégaux, était détourné vers le marché pour la consommation humaine directe, ce qui augmentait les risques sanitaires, tels que l'intoxication alimentaire aux scombridés. À titre d'exemple, en Italie, des intoxications dues aux nitrates ont été constatées, dont une mortelle. La Commission a donc décidé de prendre des mesures pour mettre fin à ces activités frauduleuses.

M. Caricato a souligné que, d'après les professionnels du secteur, il existe une technologie permettant de congeler en toute sécurité le thon en saumure à -18°C à bord de certains navires frigorifiques, en conservant la couleur attendue par les consommateurs sans qu'il soit nécessaire d'utiliser des nitrates. Lorsque le processus de congélation est possible, la Commission l'autorisera, mais dans des conditions strictes d'exploitation et de contrôle. Les contacts avec les autorités nationales ont montré que la technologie mentionnée est viable. Le nouveau règlement fixe les conditions d'utilisation de ces bateaux frigorifiques pour les produits destinés à la consommation humaine directe. Les navires autorisés feront également l'objet d'une liste spéciale sur la plateforme TRACES.

M. Caricato a expliqué que les nouvelles exigences supplémentaires nécessitaient une surveillance continue en temps réel ainsi que des enregistrements électroniques de la température de la saumure. Le nouveau système permet une surveillance à terre en temps réel, ce qui donne aux autorités compétentes la possibilité d'accéder aux informations. Selon les données fournies par le secteur, le coût de la mise en œuvre de la technologie mentionnée s'élève à environ 20 000 euros. L'exploitant du secteur alimentaire devra établir un plan de validation, comprenant des études cinétiques et des courbes de corrélation entre la saumure et la période de refroidissement, à présenter aux autorités compétentes. La certification des sondes ou des



capteurs de température sera exigée. Ceux-ci seront vérifiés par les autorités compétentes. Le représentant de la Commission a ajouté que, dans la pratique, l'approche proposée ne devrait pas être difficile à mettre en œuvre, en donnant l'exemple de certains navires du Pays basque qui l'ont déjà appliquée.

M. Caricato a décrit le processus de congélation. Pour la congélation directe, la durée totale ne doit pas dépasser 96 heures après la première capture. Le thon doit atteindre une température à cœur inférieure à 0°C dans les 24 heures et -18°C dans les 96 heures. Pour le refroidissement dans l'eau de mer propre, la température du thon et de l'eau de mer doit atteindre 3°C dans les six heures et 0°C dans les 16 heures, la durée totale du saumurage ne devant pas dépasser 72 heures. Une fois en saumure, le thon doit atteindre -18°C à cœur dans les 72 heures. Conformément à certaines exigences supplémentaires, les exploitants du secteur alimentaire doivent également contrôler et ajuster la concentration en sel de la saumure. À des fins de vérification, les exploitants du secteur alimentaire doivent enregistrer en continu la température d'un échantillon de thon à l'aide d'un instrument de mesure immergé dans la partie sensible à la température du poisson qui sera congelée en dernier sur la terre ferme.

M. Caricato a indiqué que le règlement entrerait en vigueur 21 jours après sa publication. Le règlement devrait être publié en octobre ou novembre 2025. La période de transition serait de 90 jours. Par conséquent, le règlement devrait être applicable à partir du printemps 2026. Le représentant de la Commission a souligné que l'introduction spéciale des navires frigorifiques dans la plateforme TRACES contribuerait au respect des nouvelles règles. Selon lui, le nouveau règlement permettrait la mise sur le marché de thon destiné à la consommation humaine directe, tout en prenant des mesures pour faire face aux cas d'intoxication. En outre, l'industrie du thon semble satisfaite des mesures prises, notamment pour remédier à l'impact négatif des cas d'intoxication sur l'image du secteur.

- **Échange de points de vue**
- **Voie à suivre**

Anna-France Mattlet (Europêche) a remercié M. Caricato pour l'approche inclusive adoptée lors de l'élaboration des nouvelles règles, ajoutant que celles-ci étaient importantes en vue de garantir une égalité des conditions de concurrence sur le marché. Mme Mattlet a rappelé que la flotte de l'UE ne représentait qu'un pourcentage limité des captures de thon, et a exprimé ses attentes élevées en matière d'audits, en particulier pour les flottes étrangères qui pourraient vouloir répertorier plusieurs navires. Elle a demandé plus d'informations sur la vérification en ligne des relevés de température par les navires et l'État du pavillon.

Paolo Caricato (DG SANTE) a souligné que les auditeurs ont été informés de la règle. Les audits ne commenceront pas immédiatement. Ils commenceront une fois que le système sera mis en œuvre. M. Caricato a admis qu'à l'heure actuelle, tous les navires frigorifiques ne seraient pas en mesure de se conformer aux nouvelles règles. Dans le cas des flottes étrangères, la responsabilité consistant à répertorier les navires incomberait aux autorités compétentes du pays tiers. La Commission acceptera les listes, mais



elle les examinera et entreprendra des audits ciblés. Dans le cas d'une très longue liste de navires d'un pays tiers, la Commission pourrait envisager des mesures supplémentaires. Il a souligné que, lors d'une réunion avec des représentants de l'île Maurice, les autorités compétentes se sont montrées intéressées par les nouvelles règles, même si elles ne concernaient que quelques navires.

Christine Absil (Good Fish) a demandé plus d'informations sur la manière dont les nouvelles règles empêcheraient les intoxications, en particulier dans le contexte du thon destiné aux sushis. Mme Absil a souligné que la consommation de sushis était de plus en plus populaire.

Paolo Caricato (DG SANTE) a répondu que la Commission renforçait les règles afin de rendre les activités frauduleuses de plus en plus complexes. Selon lui, il est assez facile pour les opérateurs frauduleux de contourner les règles existantes. Les nouvelles règles imposeraient des délais plus clairs ainsi que la liste des navires autorisés. Grâce à une meilleure traçabilité, il sera plus facile de déterminer quel navire de pêche est responsable en la matière. Si les nouvelles règles sont appliquées, l'utilisation de nitrates ne sera plus nécessaire pour maintenir la couleur des produits à base de thon. En outre, la teneur en sel serait déterminée. Le représentant de la Commission a reconnu que des cas de fraude seraient toujours possibles, mais il s'est dit confiant dans le fait que ceux-ci seraient plus compliqués.

Juana Parada (OR.PA.GU.) a expliqué que, dans le cas de sa flotte, la congélation a lieu à -40°C. L'étiquetage et l'emballage se font par pièce de thon, tout en assurant la traçabilité par lot. Des thermomètres sont utilisés pour enregistrer la température à chaque instant. Dans le cas des produits de type sashimi, la congélation se fait généralement à -40°C. Mme Parada, en ce qui concerne le maintien d'une égalité des conditions de concurrence sur le marché, s'est dite préoccupée par le nombre élevé de mesures visant essentiellement à lutter contre la fraude.

Paolo Caricato (DG SANTE) a souligné qu'il existait un nombre limité de navires opérant à -60°C, destinés à un marché spécifique. Selon lui, ces navires ne seraient pas affectés par les nouvelles règles. M. Caricato a précisé que la Commission entendait réagir aux pratiques frauduleuses, tout en permettant aux opérateurs de continuer à mettre sur le marché des produits sains et abordables. Dans le cas des navires desservant des marchés alternatifs, les seules solutions étaient d'interdire totalement ces opérations ou d'élaborer de nouvelles règles pour accroître la transparence et protéger les consommateurs. Les nouvelles règles devraient permettre aux opérateurs honnêtes de conserver leur marché, tout en excluant les opérateurs dangereux. Le représentant de la Commission a ajouté que, par ailleurs, les sanctions pour ces délits sont encore trop faibles par rapport aux énormes rentrées d'argent et aux risques sanitaires auxquels les consommateurs sont exposés.

Juana Parada (OR.PA.GU.) s'est inquiétée du fait que, dans un même segment de marché, il y ait des produits qui suivent des procédures différentes en fonction de la température.

Paolo Caricato (DG SANTE) a déclaré que le système traditionnel de congélation en saumure à -9°C, qui destine le poisson à l'industrie de la conserve, restera inchangé. L'objectif des nouvelles règles est de



permettre, uniquement à certains navires, de congeler à -18°C en saumure pour atteindre un marché déjà existant, en essayant de mettre de côté les opérateurs qui mettent en danger la sécurité alimentaire (et les règles du marché intérieur).

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCA) a déclaré qu'il ne comprenait pas bien les motifs de ces nouvelles règles. Les procédures suivies par la flotte thonière basque garantissent déjà la sécurité alimentaire. M. Bilbao se demande si les problèmes identifiés sont liés aux opérateurs ou aux navires. Il a souligné qu'il y avait des cas d'opérateurs qui voulaient vendre du thon albacore comme s'il s'agissait de thon rouge, ajoutant qu'il était particulièrement difficile d'entreprendre des contrôles sur les navires en provenance de pays tiers. Il a demandé davantage d'informations sur les contrôles à effectuer sur les opérations de transformation réalisées dans les pays tiers. Il a affirmé qu'en l'absence d'une égalité des conditions de concurrence, l'UE serait désavantagée, puisqu'il s'agit d'une problématique de concurrence.

Paolo Caricato (DG SANTE) a répondu qu'après la mise en œuvre des nouvelles règles, il serait possible d'évaluer si d'autres actions sont nécessaires. M. Caricato a reconnu que la fréquence des contrôles sanitaires des établissements de l'UE pouvait varier d'un État membre à l'autre. Dans le cas des pays tiers, les autorités compétentes doivent s'assurer du respect des règles de l'UE, y compris par le biais de certifications. Les audits réalisés dans les pays tiers ne couvrent pas tous les établissements de pêche. Le système de l'UE repose sur la confiance accordée aux autorités des pays tiers à l'issue d'un processus long et difficile au cours duquel les autorités doivent démontrer qu'elles respectent pleinement les règles de l'UE. Ce n'est qu'à l'issue de ce processus qu'un pays tiers est inscrit sur la liste des pays autorisés à exporter des produits de la pêche vers l'Union. Lors de l'élaboration des nouvelles règles, la Commission est restée en contact avec les parties prenantes et les autorités des différents pays.

María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a attiré l'attention sur les difficultés rencontrées par le secteur de la grande distribution pour assurer le respect des règles sanitaires. Dans les grandes villes, des vétérinaires sont disponibles au quotidien et de nombreux contrôles sanitaires sont effectués. Les contrôles de sécurité alimentaire relevant de la responsabilité des autorités locales, le transfert d'informations peut poser problème.

Paolo Caricato (DG SANTE) a reconnu que, dans les criées et sur le marché des grandes villes, les contrôles étaient permanents. Dans le cas des usines de transformation, en particulier pour le thon en conserve et les longes de thon, les vétérinaires ne sont pas présents chaque jour. Chaque État membre fixe un pourcentage de contrôles par an, ce qui peut se traduire par des contrôles une ou deux fois par an. Dans le cas des importations, le contrôle documentaire est effectué sur 100 % des conteneurs importés, mais les contrôles physiques des produits sont effectués sur un échantillon. Il serait donc difficile de parvenir à un contrôle total dans l'UE et dans les pays tiers. Le représentant de la Commission a reconnu que le nouveau système n'était pas parfait, mais qu'il représentait assurément un obstacle pour les opérateurs frauduleux. Selon lui, il est nécessaire de maintenir un certain niveau de confiance envers les opérateurs, étant donné qu'une



grande majorité d'entre eux respectent les règles. Les consommateurs ne doivent pas avoir peur de manger du thon, a-t-il ajouté.

Étiquetage des imitations d'origine végétale des produits de la pêche et de l'aquaculture

- **Présentation de l'étude « Étiquetage des alternatives végétales aux produits de la mer » par Bertrand Le Gallic (Université Brest)**

Présentation

Bertrand Le Gallic (Université Brest) a expliqué que le marché des alternatives végétales aux produits de la mer est un phénomène récent qui s'est développé au niveau mondial depuis la fin des années 2010, avec une accélération particulière en 2022 et 2023. Compte tenu de cette expansion rapide, une nouvelle attention était nécessaire. L'objectif de l'étude était triple : offrir un aperçu de l'état d'avancement actuel de l'élaboration d'alternatives végétales aux produits de la pêche et de l'aquaculture ; mettre en lumière des pratiques d'étiquetage potentiellement trompeuses sur le marché de l'UE ; et réviser le cadre juridique de l'UE relatif à l'étiquetage.

M. Le Gallic a présenté la méthodologie de l'étude. En vue de documenter l'entrée progressive d'entreprises sur le marché des alternatives végétales aux produits de la mer, l'équipe a tout d'abord analysé des articles évalués par des pairs, des documents institutionnels et des rapports. Ensuite, elle a exploré la base de données de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle pour identifier les brevets liés à ces nouveaux produits. Troisièmement, elle a procédé à du « web scraping », bien que des problèmes de langues aient nécessité l'aide de collègues. Cette méthodologie a permis de créer une base de données complète décrivant les produits fournis par chaque entreprise identifiée.

M. Le Gallic a souligné que l'étude a permis d'identifier 102 entreprises qui proposent 228 produits différents. Ces entreprises sont établies dans 26 pays, dont 12 États membres de l'UE, qui hébergent environ 47 % des entreprises répertoriées. De grandes entreprises agroalimentaires sont entrées récemment sur le marché, notamment Nestlé, Birdeye, Unilever et Gardein. Alors que la distribution était initialement limitée aux magasins spécialisés et aux ventes en ligne, ces produits sont désormais fournis par de grands détaillants, tels que Tesco en Amérique du Nord et Carrefour, Aldi, Spar, Auchan/Alcampo et Delhaize dans l'UE. Les entreprises traditionnelles de transformation des produits de la mer se diversifient également dans ce secteur, par exemple Thai Union, avec ses marques John West et Petit Navire, ainsi qu'Insuperabile et Karavela.

M. Le Gallic a expliqué que les espèces les plus fréquemment imitées sont le thon, le poisson à chair blanche (pour les produits en forme de bâtonnets de poisson), le saumon, la crevette et le crabe. Ces espèces représentent 78 % des produits répertoriés et figurent parmi les espèces de produits de la mer les plus consommées dans l'Union européenne. Cela montre que le marché des produits de substitution reflète la consommation réelle de produits de la mer, ce qui en fait des concurrents directs. Les principales sources de



protéines d'origine végétale sont le soja, les pois et le blé, qui sont tous des allergènes potentiels. L'ajout d'additifs est toujours nécessaire, que ce soit du sel, des matières grasses ou d'autres ingrédients, ce qui signifie que les substituts diffèrent considérablement du profil nutritionnel des produits de la mer authentiques.

M. Le Gallic a mis en évidence que les alternatives végétales aux produits de la mer sont produites par des secteurs de transformation industriels très complexes, qui peuvent impliquer l'extrusion, l'électrofilage, le filage humide ou l'impression 3D. L'empreinte environnementale n'est donc pas négligeable, compte tenu de l'importation de certains ingrédients (comme le konjac pour imiter les coquillages) et de la forte consommation d'énergie des méthodes de transformation. Cela remet en cause la perception de ces produits comme intrinsèquement durables, biologiques ou alignés sur les valeurs véganes.

M. Le Gallic, concernant les questions d'étiquetage et le cadre réglementaire correspondant, a rappelé que les produits de la mer doivent être conformes à la fois au règlement 1379/2013 de l'Organisation Commune des Marchés et au règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, tandis que les alternatives végétales ne relèvent généralement que de ce dernier, sauf si elles sont fabriquées à base d'algues ou d'algues marines. L'article 7 du règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires précise que les informations sur les denrées alimentaires ne doivent pas induire en erreur sur la nature et l'identité d'un produit. Or, l'étude a montré que 45 % des produits de substitution portent des noms inventés qui suggèrent un lien avec les produits de la mer, tels que « Crispy lemon shrimpz » (crevettes croustillantes au citron) ou « Omni tuna » (thon Omni), et que les informations fournies sont souvent insuffisantes pour donner une dénomination descriptive claire. Dans 57 % des cas, il est fait directement référence aux termes « poisson » ou « espèce de poisson » et le nom inventé et le nom de l'espèce de poisson sont tous deux utilisés dans 13 % des cas. Il a indiqué que cela laissait présager un risque de non-conformité ou au moins d'ambiguïté, d'autant plus que les agences nationales peuvent interpréter et appliquer les règles différemment.

M. Le Gallic a présenté les recommandations politiques. La première mesure consisterait à interdire l'utilisation de la dénomination commerciale d'espèces aquatiques pour un produit ne contenant pas réellement de produits de la mer, ce qui permettrait clairement d'empêcher des pratiques trompeuses. Cette mesure serait conforme à l'arrêt rendu en 2017 par la Cour de justice de l'Union européenne contre l'utilisation de dénominations de produits laitiers pour des produits d'origine végétale. Pour les dénominations inventées, il suggère d'exiger des informations supplémentaires pour se conformer à l'article 36 du règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, en particulier lorsque l'ambiguïté générée par la dénomination est renforcée par l'utilisation d'images imitant des produits de la mer authentiques. Une troisième mesure pourrait consister à rendre obligatoire l'inclusion du ou des principaux ingrédients dans le nom du produit, comme le suggèrent déjà certaines pratiques commerciales dans le secteur agroalimentaire de l'UE, à l'instar de Fleury Michon.

- **Échange de points de vue**



Christine Absil (Good Fish) a souhaité savoir si M. Le Gallic avait réellement étudié l'impact climatique des alternatives végétales, dans la mesure où l'impact du transport pourrait être très faible. Mme Absil a attiré l'attention sur les problèmes potentiels de conformité à l'article 7 du règlement relatif à l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires par les produits de type surimi. À titre d'exemple, certains produits de type surimi sont présentés sur le marché comme des « gambas au surimi » ou des « anguilles au surimi », ce qui ne permet pas d'identifier clairement les ingrédients du poisson.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) a répondu qu'il n'avait pas étudié spécifiquement l'impact sur le climat. M. Le Gallic a souligné que de nombreux points de distribution mettent en avant les aspects « naturels » et « sains » des alternatives végétales, alors que ces produits sont issus de transformations industrielles très complexes. Dans le cas des produits biologiques, les consommateurs s'attendent à ce que le produit soit élaboré de manière naturelle, et non à ce que les ingrédients proviennent de différentes parties du monde. M. Le Gallic a expliqué que les produits de type surimi ne faisaient pas partie de l'étude, car ils sont fabriqués à partir de poisson, ce qui signifie que les produits de type surimi ont des propriétés que l'on ne retrouve pas dans les produits d'origine végétale. Il a mis en garde contre les allégations faites sur le marché concernant la présence d'oméga-3 dans des produits qui n'en sont pas à la base.

Christine Absil (Good Fish) a réaffirmé que les produits de type surimi pouvaient être trompeurs de la même manière que les imitations d'origine végétale.

Guus Pastoor (Visfederatie) a souligné la pertinence de ce sujet. Dans le contexte de la politique agricole, des discussions similaires ont lieu sur les noms de produits pour la viande. Dans le cas des produits de la pêche et de l'aquaculture, il existe des règles claires sur l'utilisation des dénominations commerciales.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) a souligné que l'étude suggérait une mise à jour du règlement sur les informations aux consommateurs concernant les denrées alimentaires afin d'introduire un chapitre sur les imitations d'origine végétale, étant donné qu'il existe des règles spécifiques pour le secteur de la viande et pour celui des produits de la pêche et de l'aquaculture. M. Le Gallic a reconnu que, dans le cas des produits de la pêche et de l'aquaculture, il existait un point de départ clair, la liste des appellations commerciales constituant un point de départ transparent.

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCAYA) a soutenu que la publicité pour les imitations d'origine végétale était trompeuse, ajoutant que son organisation travaillait à l'élaboration d'une législation spécifique. M. Bilbao a souligné que, selon la Commission, la législation en place était suffisante, mais qu'il appartenait aux États membres de procéder à des contrôles. Il a appelé à une législation à l'échelle de l'UE, afin de garantir une certaine cohérence entre les États membres. L'utilisation trompeuse des noms des produits de la pêche ne devrait pas être autorisée.

Bertrand Le Gallic (Université de Brest) a reconnu que tous les pays ont des préoccupations différentes. La Commission a auparavant précisé que la mise en œuvre devait être assurée par les États membres.



Daniel Voces (CEPESCA) a exprimé son soutien au nom d'Europêche. M. Voces a souligné, à propos des développements récents, qu'outre l'étude du Parlement européen, le Conseil a examiné une résolution de douze États membres sur « La protection des dénominations traditionnelles des denrées alimentaires d'origine animale ». M. Voces a suggéré l'élaboration d'une lettre à la Commission pour demander des informations sur les prochaines étapes.

Le Secrétaire Général a rappelé qu'en 2021, le MAC a adopté un avis pour la Commission européenne sur l'étiquetage des imitations de produits d'origine végétale. En 2023, le MAC a assuré le suivi avec un nouvel avis sur le sujet. Pour éviter une simple répétition des avis précédents, il a suggéré de procéder avec une lettre, au lieu d'un nouvel avis.

Le Président a exprimé son soutien à l'approche suggérée.

Elena Ghezzi (COPA-COGECA) a attiré l'attention sur le lien avec la politique alimentaire globale de l'UE. Mme Ghezzi a mis l'accent sur les récents travaux du Conseil Consultatif de l'Aquaculture en vue d'une approche cohérente de la politique alimentaire.

Guus Pastoor (Visfederatie) a déclaré que, si de nouveaux avis étaient élaborés, ils pourraient l'être de manière succincte, en rappelant les développements récents.

Bertrand Le Gallic (Université Brest) a répondu que, d'après les commentaires des membres du Comité de la Pêche du Parlement européen, l'étude permettait de quantifier le problème, ce qui n'était pas possible en 2023. M. Le Gallic a souligné que le marché des imitations d'origine végétale n'était pas un microphénomène. On s'attend à ce que les pratiques trompeuses se multiplient. En outre, il y a eu plusieurs exemples d'affaires judiciaires qui ont abouti à des sanctions.

Le Secrétaire Général a souligné que l'étude faisait référence à des avis antérieurs du MAC.

Règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages

- **Présentation sur l'analyse du cycle de vie des caisses à poisson dans la logistique de la chaîne du froid par Javier Ojeda**

Présentation

Javier Ojeda (FEAP) a présenté une analyse du cycle de vie des caisses de poisson dans la chaîne logistique du froid réalisée par RDC Environment en 2025. M. Ojeda a rappelé que le règlement relatif aux emballages et aux déchets d'emballages exige qu'au moins 40 % des emballages soient réutilisables d'ici 2030 et 70 % d'ici 2040. L'étude visait à évaluer et à comparer les impacts environnementaux, économiques et sociaux des différents types d'emballages pour le transport du poisson, afin de déterminer si les objectifs étaient réalistes. Selon lui, les négociations interinstitutionnelles sur la proposition législative ont conduit au



remaniement de plusieurs dispositions et à des conséquences inattendues pour les caisses de transport de poisson en contact avec les denrées alimentaires.

M. Ojeda a expliqué que l'étude comparait quatre types d'emballages : le polystyrène expansé (PSE), le carton avec revêtement PET, le polypropylène (PP) réutilisable et le polyéthylène haute densité (PEHD) réutilisable. Le carton est le seul matériau bénéficiant d'une dérogation aux dispositions du règlement en matière de réemploi. L'étude a utilisé une approche fondée sur le cycle de vie complet, depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la fin de vie, en tenant compte de facteurs tels que l'isolation, la consommation d'énergie, la gestion des déchets et le coût par kilogramme de poisson livré. Les résultats ont montré que la performance environnementale de chaque matériau dépend fortement de la distance de transport. Pour les courtes distances allant jusqu'à 200 km, toutes les options ont des performances similaires, mais au-delà, les boîtes en PSE à usage unique offrent le meilleur équilibre entre l'isolation, le coût et l'impact sur l'environnement. Pour les distances supérieures à 1 250 km, les boîtes en PSE sont le seul type d'emballage recommandé.

M. Ojeda a souligné l'importance cruciale de la sécurité alimentaire, le poisson étant très périssable et sensible aux fluctuations de température. Les boîtes en PSE, à usage unique et certifiées de qualité alimentaire, minimisent le risque de contamination microbienne et garantissent l'intégrité de la chaîne du froid. Les caisses réutilisables, bien que bénéfiques dans les systèmes en circuit fermé, peuvent présenter des risques en matière d'hygiène et de sécurité si elles ne sont pas gérées dans des conditions rigoureusement contrôlées.

M. Ojeda a indiqué que la conclusion générale de l'étude était que les emballages PSE à usage unique restent la solution la plus durable et la plus rentable pour le transport de poisson frais sur de longues distances. Les résultats suggèrent que les objectifs généraux de réemploi de l'UE pourraient ne pas être appropriés pour tous les secteurs. Pour la logistique des produits de la pêche et de l'aquaculture, en particulier, une approche plus flexible et spécifique au secteur serait nécessaire pour maintenir les normes environnementales et de sécurité alimentaire, en évitant les conséquences imprévues telles que l'augmentation des émissions, des coûts ou de la détérioration des produits.

- **Échange de points de vue**

Daniel Voces (CEPESCA) a exprimé son soutien total aux recommandations de l'étude.

Thibault Pivetta (EMPA) a remercié M. Ojeda pour cette étude très complète. M. Pivetta a appelé à l'application des recommandations dans différents secteurs, y compris les solutions d'emballage pour les bivalves.

Aurelio Bilbao Barandica (OPESCA) a souligné la pertinence de l'étude pour le poisson débarqué.

Juan Manuel Trujillo (ETF) a également exprimé son soutien aux recommandations de l'étude.



María Luisa Álvarez Blanco (FEDEPESCA) a souhaité savoir si l'étude couvrirait les caisses de poisson à usage unique avec ou sans couvercle, car cela pourrait avoir un impact sur l'efficacité de l'emballage. Mme Álvarez a souligné que les producteurs de caisses devraient étudier les développements en cours et présenter de nouvelles alternatives. Elle a ajouté que cette question était également abordée dans la plateforme technologique espagnole pour la pêche et l'aquaculture.

Javier Ojeda (FEAP) a indiqué que l'étude serait disponible dans un avenir proche. L'étude se concentre sur les produits de la pêche, mais, selon lui, l'approche globale du règlement n'est pas appropriée pour les différents secteurs, car ceux-ci ont des points de départ et des conditions logistiques différents. En ce qui concerne les couvercles, M. Ojeda a indiqué que l'étude était basée sur des conditions moyennes, ce qui signifie que les deux options ont été prises en compte. Il a rappelé que le règlement serait applicable à partir de 2030, ce qui ne laisse pas suffisamment de temps pour mettre en œuvre de nouvelles solutions technologiques, y compris les processus de fabrication et de certification nécessaires. Par conséquent, bien qu'il accueille favorablement les nouvelles solutions, à son avis, dans l'intervalle, les caisses PSE restent la solution la plus efficace et la plus pratique pour le transport des produits de la pêche.



Résumé des points d'action

- Étiquetage des imitations d'origine végétale des produits de la pêche et de l'aquaculture :
 - Recommander la rédaction d'une lettre à la Commission européenne sur les développements en cours.



Liste des participants

Représentant	Organisation	Rôle
Adrien Simonnet	Union du Mareyage Français (UMF)	Membre
Amandine Menu	PACT'ALIM	Membre
Alen Lovrinov	Producer Organisation Omega 3	Membre
Alessandro Manghisi	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Membre
Alonso Abreu Lozano	OPP80 Punta del Moral	Membre
Ângela Pécurto	ALIF	Membre
Angeles Longa	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Membre
Anna Rokicka	Polish Association of Fish Processors (PSPR)	Membre
Anne-France Mattlet	Europêche	Membre
Aodh O'Donnell	Irish Fish Producers Organisation	Membre
Arthur Yon	FROM Nord	Membre
Aurelio Bilbao Barandica	OPESCAYA	Membre
Benoît Thomassen	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Président
Bertrand Charron	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Membre
Bertrand Le Gallic	Université Brest	Expert
Camille Maisonneuve	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Catherine Pons	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Membre
Caroline Gamblin	PACT'ALIM	Membre
Christine Absil	Good Fish Foundation	Membre
Daniel Voces	CEPESCA	Membre
Dominic Rihan	Killybegs Fishermen's Organisation (KFO)	Membre
Elena Ghezzi	COPA-COGECA	Membre
Fabian Schäfer	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.	Membre
Fabijan-Hrvatin Peronja	OP Friska Riba	Membre
Felicidad Fernández	ANFACO-CECOPECA	Membre
Gaëtane Le Breuil	European Fishmeal	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Gerd Heinen	European Commission	Expert
Giuseppe Scordella	COPA-COGECA	Membre
Grace Howe	The Nature Conservancy	Membre
Guus Pastoor	Visfederatie	Membre
Iñigo Azqueta Ruiz-Gallardón	ANFACO-CECOPECA	Membre
Ioritz Bilbao Herrero	OPESCAYA	Membre
Irina Popescu	European Parliament	Observateur
Isabel Alonzo Cabezas	Spain	Observateur
Janne Posti	Conxemar	Membre
Javier Ojeda	Federation of European Aquaculture Producers (FEAP)	Membre
Jean-Marie Robert	Les Pêcheurs de Bretagne	Membre
Jennifer Reeves	Marine Stewardship Council (MSC)	Membre
Jens Høj Mathiesen	Danish Seafood Association	Membre
Jérémie Souben	FEDOPA	Membre
Joanna Żurawska-Łagoda	Poland	Observateur
João Pereira	FRUCOM	Membre
Joaquin Garrido	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Membre
Joe Emmanuel Seck	France	Observateur
John Lynch	Irish South and East Fish Producers Organisation (ISEFPO)	Membre
José Carlos Escalera Aguilar	FECOPESCA	Membre
Josefa Ruiz Saez	CARBOPECA	Membre
Juan Manuel Trujillo Castillo	ETF	Membre
Juana Parada	OR.PA.GU.	Membre
Jules Danto	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO)	Membre
Julian Lamothe	European Association of Fish Producers Organisations (EAPO) / ANOP	Membre
Juliette Marguerite	European Salmon Smokers Association (ESSA)	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Justyna Radzewicz	Poland	Observateur
Katarina Sipic	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE) / European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)	Membre
Laure Guillevic	WWF	Membre
Linda Zanki Duvnjak	OP Friska Riba	Membre
María Luisa Álvarez Blanco	FEDEPESCA	Membre
Mariano García García	FACOPE	Membre
Marine Cusa	Oceana	Membre
Mikel Ortiz	OPPAO	Membre
Niall Gerlitz	European Commission	Membre
Pablo Caricato	European Commission	Expert
Patrick Murphy	Irish South & West Fish Producers Organisation	Membre
Paulien Prent	Visfederatie	Membre
Pedro Hernandez Saez	CARBOPESCA	Membre
Pedro Luis Casado López	OPP80	Membre
Pedro Reis Santos	Market Advisory Council (MAC)	Secretariat
Pierre Commère	PACT'ALIM / Eurothon	Membre
Pim Visser	NOVA	Membre
Poul Jensen	Danish Seafood Association	Membre
Rafael Piñero	EuroCommerce	Membre
Rosalie Tukker	Europêche	Membre
Sarah Hautier	EuroCommerce	Membre
Séverine Renault	AND International	Expert
Sergio López García	OPP7 Burela	Membre
Szilvia Mihalfy	FEAP	Membre
Thibault Pivetta	European Molluscs' Producers Association (EMPA)	Membre
Vanya Vulperhorst	Oceana	Membre



Représentant	Organisation	Rôle
Yoannis Pelekanakis	Hellenic Aquaculture Producers Organisation (HAPO)	Membre
Yobana Bermúdez	EU Fish Processors and Traders Association (AIPCE)	Membre

