Les enjeux du commerce des produits de la pêche sur le marché international et usage des normes et standards environnementaux

FENIP

الجامعة الوطنية لصناعات تحويل وتثمين السمك

FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA PECHE

FENIP

Présentation de la FENIP

Une Organisation professionnelle de défense des industriels de la Pêche

La Fédération Regroupe sept branches d'activités dont six sont représentées au sein d'organisations professionnelles adhérentes.

unicop
L'Industrie de la Conserve

anafap
L'Industrie de Farine et Huile de Poisson

anicom
L'Industrie de Congélation à Terre

FENIP

amascop
L'Industrie de la Semi-Conserve

fipromer
La Fédération Industrielle des Produits de la Mer

unam
L'industrie aquacole

agar-agar
L'Industrie de transformation des algues marines

La FENIP a essentiellement pour but de :

Représenter et de défendre les intérêts de ses adhérents

D'étudier les mesures propres à développer les industries de transformation des produits de la pêche et à améliorer les conditions de production, de distribution et de vente des produits

fournir à ses adhérents toute assistance de nature à promouvoir et à développer leurs activités

FENIP

Industrie de Transformation et de Valorisation des Produits de la Pêche

- L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche traite près de 70% des captures de la pêche côtière et exporte environ 85% de sa production sur 133 pays à travers le monde.

- Grâce à la richesse des ressources halieutiques et à la position géographique privilégiée, le secteur place le Maroc **en tête des producteurs et exportateurs des produits de la mer en Afrique**.

FENIP

Contribution du secteur à l'économie nationale

Contribution au PIB

- 3 % du PIB

Contribution à la balance commerciale

- Avec un CA à l'export de +2 Md $, le secteur de la pêche assure :
  +10% des exportations totales
  +50% des exportations alimentaires

Contribution à l'emploi

- 170 000 emplois directs
- 490 000 emplois indirects
- 3 millions de personnes vivent du secteur

FENIP

Les Branches d'Activité

Le secteur des industries de la pêche

Le secteur des industries de la pêche au Maroc comprend 6 principales branches d'activité

L'Industrie de la Conserve

Traitement et mise en conserve des petits pélagiques (essentiellement la sardine)

L'Industrie de la Semi-Conserve

Filetage, salaison et conditionnement des anchois

Fabrication de marinades à base des produits de la mer

L'Industrie de Farine et Huile de Poisson

Transformation des petits pélagiques en farine de poisson, largement utilisé en aviculture, et en huile de poisson, à la base de nombreux produits cosmétique et diététique

L'Industrie de Congélation à Terre

Conservation des captures par la technique de congélation et surgélation (essentiellement le poulpe et la sardine)

L'Aquaculture

L 'Aquaculture est devenue depuis Presque deux décennies, le secteur de production vivrière ayant une croissance la plus rapide au monde

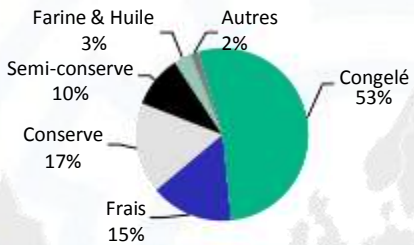
L'Industrie de trans. des algues marines

Traitement des algues pour extraction de l'agar-agar, utilisé dans le secteur alimentaire et l'industrie cosmétique

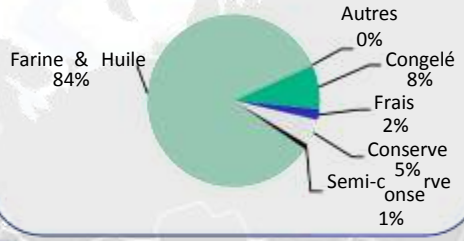
Les Marchés de Destination

Les débouchés à l'export

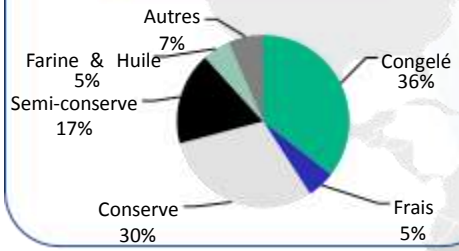
UE : 68% du CA



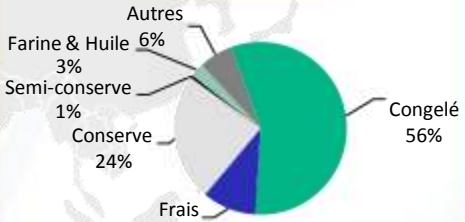
Reste de l'Europe : 4% du CA



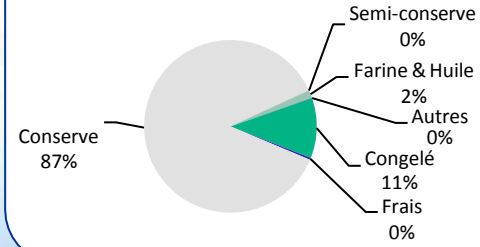
Amérique : 2% du CA



Asie : 8% du CA



Afrique : 13% du CA



Source DPM

Grands Enjeux de Développement du Secteur des Industries de la Pêche

- L'industrie de la pêche du Maroc **se confronte aujourd'hui à la nécessité de valoriser davantage sa ressource de base** en favorisant le développement d'une gamme plus étendue de produits à forte valeur ajoutée et en diversifiant ses marchés à l'export.
- **L'aquaculture** au Maroc recèle d'énormes potentialités et offre de grandes opportunités de développement**. Elle peut non seulement constituer un appoint appréciable aux apports de la pêche et contribuer ainsi à l'équilibre des besoins alimentaires, mais également, créer de nouveaux emplois et générer des revenus économiques et un apport en devises.**

FENIP

LES LABELS: TENDANCE INTERNATIONALE

- La labellisation des produits de la mer est une démarche impérative pour mieux valoriser le produit marocain auprès du consommateur, et de permettre de le différencier sur le marché national et international.
- **Labels de qualité**
- **Labels d'origine**
- **(Plus récents) Écolabels**

MSC BRC IFS FRIEND OF THE SEA

FDA ISO9001：2008 HACCP

- **Tous doivent répondre à un cahier des charges précis**

FENIP

Cas des Produits de la Mer

UN CONSTAT: RESSOURCE EN DÉCLIN – ENVIRONNEMENT DÉGRADÉ

Nécessité de développer une « pêche responsable »

* Ne cible pas les espèces les plus menacées et n'opère pas dans des zones fragiles.

* Peut être poursuivie indéfiniment dans le temps.

* Prend en compte tout l'environnement, les impacts sur toutes les espèces, et considère les écosystèmes dans leur ensemble.

* Utilise des méthodes de pêche sélectives et non destructrices pour ne prendre que le poisson nécessaire.

(*extrait de Greenpeace*)

FENIP

Les Normes privées de sécurité sanitaires des aliments - de réelles exigences commerciales ?

- Un rapport de la FAO souligne que la prédominance des **normes privées** dans la gouvernance des chaînes de valeur alimentaires mondiales n'a fait que croître au cours des 10 à 15 dernières années.

- C**ertaines normes et écolabels sont adoptés de façon suffisamment large modifiant l'accès à certains marchés et sont devenus pour les produits de la mer de réelles exigences commerciales car sont de plus en plus sollicitées par les consommateurs**.

Les Directives de la FAO, socle de l'Eco-certification

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture

L'Eco-certification selon la **FAO** « un programme d'étiquetage écologique permet à un produit de porter un logo distinctif, ou une déclaration, assurant les consommateurs que le produit concerné a été élaboré selon un ensemble de normes environnementales, telles que la durabilité de la ressource utilisée comme matière première, l'impact environnemental de la méthode de production, ou la recyclabilité du produit ».

FENIP

Le schéma permettant d'éco-certifier un produit de la pêche selon la FAO

1) Définir des normes

- Elaboration des normes, exigences ou critères du cahier des charges par un organisme ou dispositif de normalisation approprié auquel est associé l'ensemble des parties prenantes de la filière correspondant au produit pour lequel les normes sont définies.

2) Accréditer un organisme certificateur

- Un organisme acréditateur vérifie la compétence d'un organisme certificateur et lui attribue l'accréditation l'autorisant à évaluer et certifier qu'un produit de la pêche donné provient d'une pêcherie conforme aux normes établies.

3) Certifier le respect des normes

- La certification est la procédure par laquelle une tierce partie, l'organisme certificateur, vérifie et garantit qu'un produit est conforme aux normes spécifiées.

FENIP

Certification: directives de la FAO (2005)

PRINCIPES FAO

Les principes suivants devraient s'appliquer aux systèmes d'étiquetage écologique pour les pêches de capture marines, qui doivent :

1.être conformes à la Convention des Nations Unies de 1982 sur le droit de la mer, aux règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et à d'autres instruments internationaux pertinents;

2. **reconnaître les droits souverains des États** et être conformes à l'ensemble des lois et règlements pertinents;

3.être facultatifs et axés sur le marché;

4. **être transparents et prévoir la participation équilibrée et équitable de toutes les parties intéressées**;

5.ne pas être discriminatoires, ne pas créer d'obstacles inutiles au commerce et permettre un commerce équitable ainsi qu'une concurrence loyale;

6.donner une opportunité d'accès aux marchés internationaux;

7.définir clairement les responsabilités des promoteurs des systèmes et des organismes de certification conformément aux normes internationales;

8.prévoir des **procédures de vérification et d'audit indépendantes et fiables**;

9.être considérés comme équivalents s'ils sont conformes aux présentes directives;

10.être fondés sur les meilleures **preuves scientifiques** disponibles, tout en tenant compte des connaissances traditionnelles, à condition que leur validité puisse être vérifiée objectivement;

11. être pratiques, viables et vérifiables;

12. garantir que les étiquettes fournissent des informations véridiques;

13. assurer la clarté;

14.être fondés, à tout le moins, sur les conditions minimales requises, les critères et les procédures à suivre énoncés dans les présentes directives.

3. Le **principe de la transparence** devrait être appliqué à **tous les éléments d'un système d'étiquetage écologique**, y compris à sa structure organisationnelle et financière.

http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2005/100302/index.html

FENIP

QUI CERTIFIE ?

UN ORGANISME INDÉPENDANT:

- **Marine Stewardship Council - MSC**
- **Friend Of the Sea FOS**
- **Organisme local**

Conserve de poisson	**HACCP, BRC, IFS, ISO 14001, SEDEX, BSCI, FRIEND OF THE SEA, BRC – ISO9001 :2008 , PGQ, ISO 22000, IFS V5, FOS, ISO 9001 V2000, Halal**
Semi conserve de poisson	ISO 14001, IFS FOOD V5, IFS , BRC, FRIEND OF THE SEA, HACCP
Poisson congelé	ISO 22000 V 2006, ISO 22000 – 9002, IFS, BRC DIPOA, FRIEND OF THE SEA
Farine et huile de poisson	ISO 9001 V2008 et ISO 22000 V2005, IFS, BRC, IFFO RS

FENIP

Exemples d'Eco-certifications

MSC – 3 grands principes et des critères

1 – La pêcherie ne doit pas conduire à la surexploitation

- Résultats attendus (état du stock)

- Gestion (stratégie, règles de contrôles, information, évaluation)

2 – Les activités de capture doivent maintenir la structure et les fonctions de l'écosystème

-Espèces retenues (résultats attendus, gestion, information)

-Prises accidentelles

-Espèces protégées

-Habitats et Écosystèmes

3 – La pêcherie s'effectue dans un cadre de gestion et de règlement pour assurer que l'activité est responsable et durable

-Gouvernance et politiques

-Cadre réglementaire spécifique à la pêcherie

FoS – Une série de critères

-target stock cannot be overexploited according to FAO, Regional Fishery Bodies and National Marine Authorities. Only exception: fishery catches less than 10% of total stock catch and compliant with all other requirements;
-fishing method cannot impact the seabed. Only acceptable if measures implemented to reduce impact to a negligible level;
-fishing method must be selective (max 8% discards);
-bycaught species cannot be among those included in the IUCN Redlist of endangered species;
-fishery must be compliant with legal requirements (incl. TACs, no IUU, no FOC, mesh size, min size, MPA, etc). All this is verified by onsite audit;
-Product unit carbon footprint must be reduced and/or offset by 20% each year;
-Waste management must be in place;
-Social Accountability must be in place.

http://www.friendofthesea.org/news.php?viewStory=149#What_is_Friend_of_the_Sea

Source: uqar.ca

FENIP

Et l'Aquacuture?

Plusieurs initiatives existent

- Industrie :
  - Global Aquaculture Alliance (GAA) – *Best Aquaculture Practices (BAP)*
  - Global GAP (Good Agricultural Practices Aquaculture
  - Quelques autres (http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/sustainable-durable/certification-fra.htm)
- Indépendant :
  - Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Source: uqar.ca

	GAA-BAP	Global GAP Aquaculture	ASC
Début	1997	1997	2010
Structure	Industrie	Industrie	Indépendant
Siège social	É.-U.	Allemagne	Hollande
Unité de certification	Ferme, écloserie (crevette), usine d'aliments, usine de transformation	Ferme	Ferme
Nombre de certifications	« des centaines »	20 pays 2 millions t	53 (12 en cours)

Source: uqar.ca

FENIP

Critères et processus

Les 3 principaux organismes de certification ont des critères similaires :

- Responsabilité sociale (travailleurs, zone côtière)
- Protection du milieu (effluents, habitats)
- Utilisation durable des ressources (eau, aliments)
- Santé et bien-être des animaux

Des critères de base adaptés à l'espèce (poissons, crustacés, mollusques, etc.)**Des critères de base adaptés à l'espèce (poissons, crustacés, mollusques, etc.)**

Les processus sont aussi similaires – évaluation par un organisme de certification

Chacun gère une chaîne de garantie d'origine

Source: uqar.ca

FENIP

Aquaculture Stewardship Council

- **Similaire au MSC mais plus récent – en évolution rapide**

- **Processus de certification similaire**
  - **Évaluations par des organismes de certification accrédités**
  - **Transparence dans le processus**
  - **L'unité de certification est la ferme**
  - **Chaîne de garantie d'origine**

- **Référentiel de base modifié pour les différentes espèces :**
  - **Développé par des « Aquacultures Dialogues » menées par le WWF**

www.asc-aqua.org (anglais seulement)

Source: uqar.ca

FENIP

Les Atouts du Maroc

-Une stratégie de développement du secteur basée sur la durabilité

- Une stratégie de labellisation en court de mise en œuvre

-Des professionnels de la transformation engagés

- Un partenariat public-privé à travers la convention liant la FENIP à l'INRH et à l'IMANOR

INRH

المعهد الوطني للبحث في الصيد البحري

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE HALIEUTIQUE

IMANOR

المعهد المغربي للتقييس

Institut Marocain de Normalisation

FENIP

Une Stratégie Intégrée pour Développer le Secteur dont un des axes majeurs est la Durabilité

- Le secteur de la pêche au Maroc a été doté en 2009 d'une nouvelle stratégie de développement à l'horizon 2020 baptisée «Halieutis» élaborée conformément aux orientations stratégiques de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, Roi du Maroc.
- **95% des pêcheries sont gérées durablement et disposent d'un plan d'aménagement**

آليوتيس
Halieutis

FENIP

Une Stratégie Nationale de Labellisation des Produits de la mer

- La mise en place de la **stratégie de labellisation des produits de la mer** vise à accroître la compétitivité de l'offre marocaine sur les marchés internationaux et à orienter les industriels sur les marchés les plus porteurs pour reconquérir une part de leur valeur ajoutée. Cette stratégie est destinée à deux marchés à savoir ; le marché national et le marché international
- Le dispositif de labellisation conçu repose sur la mise en place du « **Label Halieutique** », (En cours d'élaboration), en tant que signe officiel de qualité, attestant que le produit labélisé possède un ensemble de caractéristiques spécifiques permettant d'établir un niveau de qualité élevé, supérieure à celle d'un produit standard ; Et ce, afin de différencier l'offre marocaine de qualité labellisée.

Des professionnels de la transformation Engagés

- Le secteur de la transformation alimentaire **le plus certifiés!**
- Aujourd'hui une vingtaine d'entreprises marocaines ont réussi la certification FOS : unités de conserves, unités de semi-conserves et unités de fabrication de farine et huile de poisson. Trois espèces sont concernées par cette certification, la sardine, l'anchois et le maquereau issues de la pêcherie du petit pélagique de l'atlantique.
- Trois pêcheries marocaines sont publiés, actuellement, en tant que pêcheries certifiées FOS :
  - Anchois, *Engraulis encrasicolus, Senne coulissante, Maroc,* FAO 34
  - Maquereau, *Scomber colias, Scomber japonicus, Senne coulissante, Maroc,* FAO 34
  - Sardine, *Sardina pilchardus, Senne coulissante, Maroc,* FAO 34
- La FENIP, l'UNICOP et le Ministère de tutelle sont engagés vers une **éco-certification** de la pêcherie de la sardine marocaine. L'étape de pré-évaluation a été réalisée.

FENIP

Des partenariats publics-privés

- La convention liant la FENIP à l'INRH vise le développement à travers le CVSTPM de produits de la mer innovants et à forte valeur ajoutée à partir de **co-produits** (hydrolysats enzymatiques, collagène marin, etc.
- La convention FENIP / IMANOR a pour principal objectif de s'inspirer des meilleures pratiques internationales en sensibilisant les entreprises du secteur afin de se doter des certifications nécessaires aussi bien sur le plan qualitatif que sur le plan environnemental et énergétique.

INRH

المعهد الوطني للبحث في الصيد البحري

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE HALIEUTIQUE

IMANOR

المعهد المغربي للتقييس

Institut Marocain de Normalisation

FENIP

Quelques opportunités de Labellisation pour le Maroc

- Ecolabel : Marine stewardship council sardines
- Indication géographique protégée et/ou label : poisson frais/port de pêche (liste d'espèces prédéfinie)
- Indication géographique protégée : poulpe du Maroc frais ou congelé, cru ou cuit
- Certification de produits et procédés : sardine étêtées, équeutées, éviscérées (EEE)
- Label ou Certification de produits et procédés : anchois salés ou marinés
- Indication géographique protégée : huitres de Dakhla
- Label ou Certification de produits et procédés : pêche artisanale
- Label : poisson frais
- Label ou Certification de produits et procédés : poisson surgelé
- Label : crevettes surgelées décortiquées
- Label : boulettes de sardines en conserves ou surgelées
- Certification de produits et procédés ou label : farines et huile de poisson

FENIP

Quelques Recommandations

Accélérer l'obtention de la certification MSC.

Sensibilisation de la filière pêche à l'importance de cette certification.

L'accréditation des laboratoires de l'INRH et de l'ONSSA.

Développement d'une aquaculture durable en se basant sur les meilleures pratiques internationales.

FENIP

Merci pour votre attention!