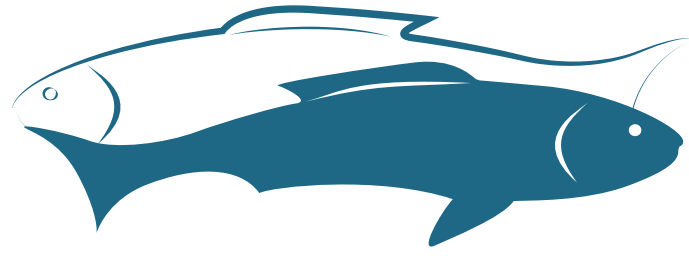


CHARTRE D'ENGAGEMENT

des Conserveries Françaises de Poissons



Inventée à Nantes il y a plus de 200 ans, la conserve de poisson est une tradition et un savoir-faire bien français. En deux siècles, les conserves de poissons se sont installées dans les habitudes alimentaires et font aujourd'hui partie des produits les plus consommés par les Français (94% des Français achètent des conserves de poissons). Au fil des années et des innovations technologiques et culinaires, la conserve de poisson a su se renouveler pour s'adapter aux attentes essentielles des consommateurs du 21^e siècle.

Fortement engagés pour le maintien d'une haute qualité de leurs produits et mobilisés pour la préservation des ressources marines durables, les fabricants français de conserves de poissons ont décidé de s'engager concrètement auprès des consommateurs dans le cadre de la «Charte d'Engagement des Conserveries Françaises de Poissons».

Les principales marques françaises de conserves de poissons et leurs établissements à l'étranger¹, signataires de cette Charte, confirment ainsi leur volonté de proposer des conserves de poissons de haute qualité, issues d'un savoir-faire traditionnel afin de mettre à disposition de leurs clients le meilleur de la mer. De la pêche à la conserve, la filière française des conserves de poissons représente plus de 10 000 emplois directs et indirects qui contribuent au développement de l'économie littorale française.

Les conserveries Françaises signataires de la Charte s'engagent, dans le cadre de leur activité, sur 8 points, couvrant la préservation des ressources et de la biodiversité, la sécurité sanitaire, la qualité des produits et leur traçabilité, la préservation des qualités nutritionnelles des poissons et la responsabilité sociétale.

1. La filière a mis en place des établissements de transformation dans les ports de débarquement du poisson, notamment en Afrique, pour bénéficier du plus court trajet possible pour les poissons entre les bateaux et les conserveries.

LES FABRICANTS DE CONSERVES DE POISSONS S'ENGAGENT AINSI À :

ARTICLE I

Préserver les ressources maritimes en :

- s'assurant que leurs approvisionnements sont issus de pêches légales et enregistrées. Les poissons des bateaux de l'Union européenne sont pêchés sous contrôle selon les règles de l'UE, et les poissons d'origine hors-européenne ne peuvent être achetés que si leurs captures sont dûment certifiées conformément à la réglementation de l'UE ;
- suivant l'état des stocks ; pour les sardines, maquereaux, thons et anchois, en s'appuyant sur le suivi des ressources réalisé par la CITPPM (Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture), avec l'appui de bureaux d'études spécialisés ;
- mettant en œuvre une politique d'achats intégrant dans ses décisions un objectif de préservation des ressources des différents stocks de poissons.

ARTICLE II

Promouvoir une pêche durable en :

- engageant des démarches visant à favoriser une pêche durable et responsable, respectueuse de la biodiversité. Chaque entreprise signataire est engagée dans au moins une démarche telle que l'adhésion à des organismes reconnus (ISSF - International Seafood Sustainability Foundation...), l'approvisionnement auprès de pêcheries durables certifiées (MSC - Marine Stewardship Council ou autres Ecolabels), la mise en place d'exigences spécifiques dans les Cahiers des Charges fournisseurs... ;
- demandant que les fournisseurs respectent les règles des ORGP (Organisations Régionales de Gestion de la Pêche) ou participent à des processus régionaux de régulation des pêches ;
- soutenant collectivement auprès de l'Union Européenne, le renforcement des ORGP dans leur capacité scientifique et technique pour l'évaluation de la ressource, ainsi que leur capacité à faire respecter les règles communes de pêche ;
- soutenant les Bonnes Pratiques de la pêche thonière, en s'approvisionnant notamment auprès de thoniers senners enregistrés dans la PCR (ProActive Vessel Register).

ARTICLE III

Intégrer les préoccupations sociales, environnementales, et économiques de la RSE dans les activités des entreprises, en :

- développant une réflexion qui inscrit l'entreprise dans une démarche de diagnostic développement durable inspirée de la norme ISO 26000 (Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE), visant à évaluer et à réduire les impacts des activités sur l'environnement et la société ;
- s'engageant collectivement et individuellement pour une gestion responsable de l'énergie et de l'eau, notamment en : étudiant l'optimisation des process (ex. la décongélation) ; se fixant des objectifs individuels de réduction des consommations par unité produite (eau, énergie) ; faisant la promotion de l'utilisation de sources d'énergie renouvelable ; améliorant les process afin d'optimiser le rendement matières... ;
- favorisant le tri, le recyclage et la valorisation des emballages et des co-produits : en collaborant, en particulier, avec Citeo. Les conserves de poissons, fabriquées en acier, en aluminium, ou en verre, sont 100% recyclables à l'infini. Cette particularité permet aux conserveries d'utiliser un minimum de matière primaire pour les emballages et d'éviter le gaspillage. D'autre part, le poids du métal des boîtes de conserves a été allégé en moyenne de 20 à 30% depuis deux décennies ; en veillant à diminuer la consommation et favoriser le recyclage des cartons, plastiques, et autres matériaux d'emballage ; en valorisant les déchets de poissons ; en favorisant

le recyclage ou la récupération des matières consommables (huiles usagées, produits de nettoyage, autres matières premières...);

- mettant tout en œuvre pour que les principes et droits fondamentaux au travail de l'OIT - Organisation Internationale du Travail - soient respectés pour leurs sites de production implantés en dehors de l'Union Européenne (liberté syndicale et négociations collectives, élimination du travail des enfants, sécurité et santé au travail, ...) et soient intégrés sous la forme d'exigences spécifiques dans les cahiers des charges fournisseurs, et en s'appuyant éventuellement, entre autres moyens, sur des audits sociaux (par exemple Amfori-BSCI, ICS,...) ;
- contribuant au développement de l'économie littorale française à travers 10 000 emplois directs et indirects.

ARTICLE IV

Contrôler étroitement la qualité des produits en :

- sélectionnant les fournisseurs de matières premières présentant des garanties de qualité et de respect des exigences réglementaires et strictement évalués dans le cadre des systèmes de management de la qualité (démarche HACCP notamment) mis en place par les entreprises ;
- appliquant un «double contrôle» aux produits finis importés : un contrôle dans les sites de fabrication et un contrôle par l'importateur quand les produits sont destinés au territoire communautaire ;
- rappelant que les conserveurs mettent en œuvre des procédures et contrôles dans les entreprises afin de respecter rigoureusement les réglementations européennes en vigueur pour les conserves de thon et de sardine et les normes françaises AFNOR (maquereau, rillettes terrines et mousses) qui définissent, en particulier, les types de présentation (entier, morceaux, miettes, au naturel, à l'huile) et les taux de remplissage des conserves ;
- menant individuellement des démarches volontaires d'élaboration et/ou d'application de normes qualitatives, tels que Label Rouge, «sardine à l'ancienne».

ARTICLE V

Assurer une sécurité sanitaire optimale en :

- appliquant rigoureusement le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP créé par la Profession en 2011 et validé par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et les administrations, permettant d'atteindre des objectifs élevés en termes de sécurité sanitaire et de respect de la chaîne du froid ;
- participant volontairement à la base de données collective sur la qualité sanitaire des produits, mise en place avec la Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture (CITPPM) qui collecte annuellement les résultats d'autocontrôle des entreprises adhérentes et les complète par des plans de contrôle. Cette base permet un suivi dynamique de la qualité sanitaire des produits.
- faisant certifier via un organisme tiers indépendant, leurs sites de production, conformément à un référentiel de Sécurité sanitaire des aliments du type ISO 22000, ou tout référentiel d'ordre privé (IFS, BRC, référentiel spécifique à un client, référentiel interne indépendant, etc.);



- surveillant étroitement les risques émergents et les évolutions réglementaires, afin d'adapter en permanence leurs démarches HACCP et leurs procédures. Les sites prennent en compte les éléments collectifs fournis par la Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture (CITPPM) et l'Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE).

ARTICLE VI

Assurer une traçabilité rigoureuse en :

- interdisant à leurs fournisseurs le transbordement en mer, c'est-à-dire le passage du poisson d'un bateau à un autre, qui est proscrit dans le cadre des flottilles sous réglementation communautaire et des principales Organisations Régionales de Gestion de la Pêche (ORGP), hors contrôle spécifique par un observateur indépendant ;
- utilisant l'ensemble des systèmes de suivi à disposition pour garantir une traçabilité précise durant toutes les étapes de préparation des conserves de poisson depuis le bateau ;
- rappelant que les conserveurs mettent tout en œuvre pour respecter rigoureusement les réglementations européennes en vigueur ;
- S'engageant à communiquer les données de traçabilité sur demande.

ARTICLE VII

Conserver les qualités nutritionnelles des poissons en :

- mettant en œuvre des techniques de préparation des poissons qui permettent de préserver les qualités nutritionnelles du poisson sauvage. Les poissons en conserves contribuent aux apports en oméga-3, vitamines, calcium, nutriments et, bien sûr, protéines. La composition nutritionnelle est suivie au moyen d'une base de données des autocontrôles des entreprises, développée et annuellement mise à jour par la Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture (CITPPM).
- fournissant un étiquetage nutritionnel et des allégations nutritionnelles basés sur des données fiables, pour garantir une information loyale du consommateur, conformément à la réglementation ;
- proposant des recettes simples ou élaborées, de grande qualité gustative et respectant toujours la nature de la matière noble qu'est le poisson, qu'il soit travaillé entier, en filets, en morceaux, émietté, en salade, nature, à l'huile d'olive, de soja, de tournesol, de colza, en sauces, etc.
- mettant à disposition des consommateurs : des produits pratiques et au goût du jour, afin d'encourager et de faciliter la consommation de poissons ; des informations sur les produits et leur fabrication, ainsi que des idées de recettes mettant en œuvre les poissons appertisés, via le site collectif <http://conservesdepoissons.fr/>.

ARTICLE VIII

Remplir un rôle citoyen en :

- défendant, perpétuant et assurant la promotion du savoir-faire traditionnel des conserveries françaises, en innovant dans le respect de la tradition afin de proposer aux consommateurs des conserves de poissons de haute qualité ; par exemple les sardines « à l'ancienne » dont la fabrication intègre la perpétuation de manipulations manuelles traditionnelles.

La Fiac portera devant la juridiction ou l'instance appropriée tout cas de non-respect de la réglementation et / ou de cette charte par l'un de ses signataires.

