

**LA FRAUDE
DES FRUITS DE MER**

ET

**L'ÉTIQUETAGE
TROMPEUR**

AU CANADA



OCEANA CANADA

A ENQUÊTÉ SUR LA FRAUDE DES FRUITS DE MER

dans cinq villes du Canada; des pratiques
trompeuses ont été trouvées à grande échelle.



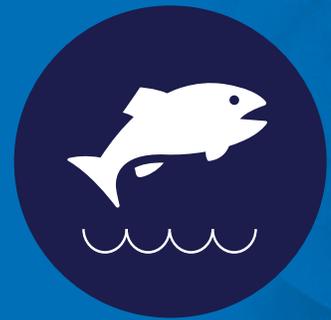
LA FRAUDE DES FRUITS DE MER NUIT À :



NOTRE
SANTÉ



NOS
PORTEFEUILLES



NOS
OCÉANS

Oceana Canada demande à
l'Agence canadienne d'inspection
des aliments d'exiger une traçabilité
complète de tous les produits de la
mer, du bateau jusqu'à l'assiette.



Participez à la conversation

#StopSeafoodFraud



CINQ VILLES TESTÉES



44 %
D'ÉCHANTILLONS
MAL
IDENTIFIÉS



100 %
DU VIVANEAU
MAL
IDENTIFIÉ

TABLE DES MATIÈRES

Sommaire	2
Résultats nationaux : 44 pour cent des échantillons mal étiqueté	4
Méfiez-vous du stromaté, du vivaneau et de la limande à queue jaune	4
Un risque plus élevé dans les restaurants	6
La fraude des fruits de mer nuit à nos océans, notre santé et nos portefeuilles	7
La fraude des fruits de mer a des conséquences graves sur la santé	8
La fraude des fruits de mer trompe les consommateurs	9
La fraude des fruits de mer cache des espèces menacées	10
Résultats de l'enquête par ville	11
Halifax	11
Ottawa	12
Toronto	13
Vancouver	14
Victoria	15
La science par les citoyens : détectives des produits de la mer	16
Commentaires de nos détectives	17
Arrêtons de nous leurrer	18
Le Canada a besoin d'une traçabilité du navire à l'assiette	18
L'ACIA doit aller plus loin	19
Demandez à l'ACIA d'arrêter la fraude des fruits de mer	23

August 2018

Author: Julia Levin, Oceana Canada

SOMMAIRE

La fraude des fruits de mer est un problème mondial qui nuit à nos océans, à notre santé comme à nos portefeuilles. En 2016, l'analyse de plus de 200 études provenant de 55 pays a révélé qu'un échantillon de fruits de mer sur cinq était mal étiqueté.¹

Les analyses d'Oceana Canada de 2017 et 2018 démontrent que le Canada ne fait pas exception. Parmi les quelque 400 échantillons analysés qui provenaient de détaillants et de restaurants dans cinq villes différentes, 44 pour cent avaient été mal étiquetés.

Ce problème est particulièrement fréquent dans les restaurants; plus de la moitié des échantillons testés avaient fait l'objet d'une fausse représentation.

Cette enquête nationale sur la fraude et l'étiquetage trompeur, la plus vaste en son genre jamais faite au Canada, a révélé des échantillons d'aiglefin et de goberge qui se faisaient passer pour de la morue; du saumon d'élevage vendu comme étant sauvage; ainsi que de l'escolar, une espèce bannie dans plusieurs pays en raison de risques pour la santé humaine, usurpant l'identité du stromaté ou du thon blanc. Par ailleurs, tous les échantillons de « vivaneau rouge » analysés, sans exception, étaient en fait d'autres espèces. Il s'agit là de quelques-uns des nombreux exemples d'étiquetage trompeur découverts dans cette étude.

Cette situation menace l'innocuité alimentaire pour les Canadiens, nuit à la santé de nos océans et trompe les consommateurs, en plus de pénaliser les pêcheurs et les entreprises honnêtes.

Comment l'étiquetage trompeur peut-il être aussi répandu? La chaîne d'approvisionnement mondiale des produits de la mer est obscure et d'une complexité grandissante. Une fois qu'un poisson est capturé, il peut faire le tour du monde pour être transformé, traversant plusieurs frontières avant de se retrouver dans votre assiette.

C'est pour cela qu'il est crucial d'établir une traçabilité complète, tout au long de la chaîne d'approvisionnement. L'Union européenne est un chef de file en ce qui a trait aux procédures de suivi des poissons à chaque étape, de la capture jusqu'à la consommation. Ces mesures se sont avérées efficaces : l'incidence de fraude a grandement diminué depuis qu'elles ont été implantées. Les États-Unis ont également fait plusieurs progrès dans le même sens, en appliquant la traçabilité du navire jusqu'à la frontière pour les espèces à risque.

Il est grandement temps que le Canada emboîte le pas. Des preuves grandissantes démontrent que la fraude des fruits de mer est un problème urgent et répandu à travers le pays, qu'une intervention du gouvernement fédéral est nécessaire.



Malheureusement, le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui entrera en vigueur au début de 2019, ne s'attaque pas au problème de la fraude des produits de la mer. Malgré que les recherches de l'ACIA ont démontré la prévalence d'étiquetage trompeur dans les produits de la mer, aucune mesure préventive n'est prévue dans la réglementation canadienne. Ainsi, le Canada est encore bien loin derrière les meilleures pratiques internationales.

Pour mettre fin à la fraude des fruits de mer et s'assurer que tous les produits de la mer vendus au Canada soient sécuritaires, étiquetés honnêtement et capturés en toute légalité, l'ACIA doit implanter la traçabilité complète dans ses exigences. C'est ainsi que nous pourrions protéger les consommateurs, préserver nos océans et traiter équitablement les pêcheurs et les entreprises honnêtes.



PRÈS DE
400
ÉCHANTILLONS
TESTÉS
PROVENANT DE
DÉTAILLANTS
ET RESTAURANTS
DANS CINQ VILLES

**LE RÈGLEMENT SUR
LA SALUBRITÉ DES
ALIMENTS AU CANADA
DE L'ACIA N'ABORDE PAS
LA FRAUDE DES FRUITS
DE MER.**

RÉSULTATS NATIONAUX : 44 POUR CENT DES ÉCHANTILLONS MAL ÉTIQUETÉS

Pour mieux comprendre l'étendue de la fraude des fruits de mer à travers le Canada, en 2017 et 2018, le personnel d'Oceana Canada a recueilli 382 échantillons de poissons et fruits de mer provenant de 177 détaillants et restaurants à Vancouver, Victoria, Toronto, Ottawa et Halifax. Parmi ceux-ci, 44 pour cent (168 échantillons) ne respectaient pas les normes d'étiquetage établies par l'Agence canadienne de l'inspection des aliments (ACIA).



**PARMI LES 177
DÉTAILLANTS ET
RESTAURANTS VISITÉS,
64 POUR CENT
VENDAIENT DU POISSON
MAL IDENTIFIÉ.**

MÉFIEZ-VOUS DU STROMATÉ, DU VIVANEAU ET DE LA LIMANDE À QUEUE JAUNE

L'enquête s'est concentrée sur les espèces de poisson plus susceptibles d'être mal identifiées en raison de leur grande

valeur économique, leur disponibilité ou leur popularité. En effet, des études antérieures faites au Canada et aux États-Unis ont démontré que la morue, le flétan, le vivaneau, le thon, le saumon et la sole ont le taux de substitution le plus élevé. Des échantillons d'autres espèces, comme la limande à queue jaune ou le stromaté, ont aussi été analysés à plus petite échelle, selon leur disponibilité et les différences régionales.

Le Tableau 1 indique les espèces de poissons les plus souvent mal identifiées suite à notre analyse. (Pour l'analyse complète incluant l'ensemble des échantillons analysés,

veuillez visiter oceana.ca/StopSeafoodFraudCanada.)

Le Tableau 2 indique les substituts courants pour chaque espèce.

TABLEAU 1 :

ÉTENDUE DE L'ÉTIQUETAGE TROMPEUR POUR LES ESPÈCES CIBLÉES



NOM DU POISSON SUR L'ÉTIQUETTE / AU MENU	QUANTITÉ D'ÉCHANTILLONS RECUEILLIS	POURCENTAGE D'ÉCHANTILLONS MAL IDENTIFIÉS
VIVANEAU	44	100 %
LIMANDE À QUEUE JAUNE	18	100 %
STROMATÉ (BUTTERFISH)	10	100 %
BAR	10	50 %
SOLE	26	42 %
THON	49	41 %
FLÉTAN	35	34 %
MORUE	53	32 %
SAUMON	56	18 %

Aucun des 44 échantillons de « vivaneau » n'était légitime, malgré le fait que la liste des poissons de l'ACIA permet à plus de 200 espèces de poissons de porter ce nom. Ces résultats s'apparentent à ceux d'autres analyses. Par exemple, une étude faite aux États-Unis en 2013 a révélé

que 87 pour cent des « vivaneaux » étaient mal identifiés,² tandis qu'une récente étude par l'Université de Colombie-Britannique, à laquelle Oceana Canada a participé, a déterminé un taux d'étiquetage trompeur de 91 pour cent.³

TABLEAU 2 :

EXEMPLES DE SUBSTITUTIONS FRÉQUENTES

VOUS AVEZ ACHETÉ		VOUS AVEZ OBTENU		TYPE D'IMPACT
STROMATÉ	→	ESCOLAR	→	+
MORUE	→	AIGLEFIN, GOBERGE	→	\$
FLÉTAN	→	AIGLEFIN, LIMANDE-SOLE, TURBOT	→	\$
SAUMON SAUVAGE DU PACIFIQUE	→	SAUMON D'ÉLEVAGE DE L'ATLANTIQUE	→	+ \$ 🌿
BAR COMMUN	→	POISSON-CHAT DE L'ASIE	→	+ \$ 🌿
VIVANEAU	→	SÉBASTE, TILAPIA	→	\$
SOLE	→	POISSON-CHAT DE L'ASIE	→	+ \$ 🌿
THON BLANC	→	ESCOLAR	→	+
LIMANDE À QUEUE JAUNE	→	SÉRIOLE DU JAPON	→	+

+ Santé
 \$ Économique
 🌿 Environnemental

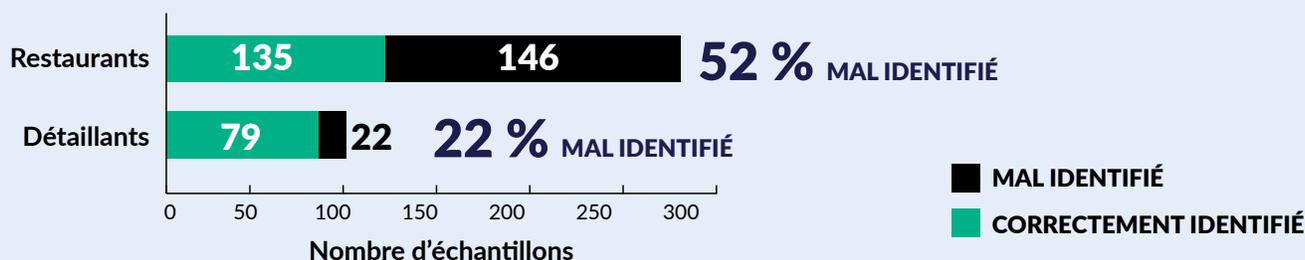
UN RISQUE PLUS ÉLEVÉ DANS LES RESTAURANTS

Malgré que l'identification trompeuse des poissons ait autant lieu chez les détaillants que les restaurants, pour ces derniers, l'incidence était beaucoup plus élevée, avec 52 pour cent d'échantillons mal identifiés (Figure 3). Dans les détaillants alimentaires, incluant les épicereries et les poissonneries, ce taux atteignait 22 pour cent.

Le problème ne se limite pas à quelques restaurants ou fournisseurs. Des 177 entreprises évaluées, 64 pour cent (114 entreprises) vendait du poisson mal identifié. Oceana Canada a décelé de la fraude dans 70 pour cent des restaurants évalués (95 restaurants sur 136), et 46 pour cent des détaillants (19 détaillants sur 41).

TABLEAU 3 :

INCIDENCE D'ÉTIQUETAGE TROMPEUR PAR TYPE D'ENTREPRISE

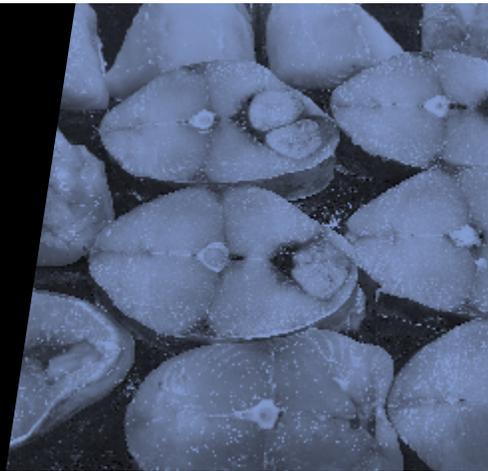


LA FRAUDE DES FRUITS DE MER NUIT À NOS OCÉANS, NOTRE SANTÉ ET NOS

Malgré la popularité des produits de la mer et l'importance croissante accordée à la provenance de nos aliments,^{4,5} les consommateurs canadiens n'ont presque pas d'informations à propos des produits de la mer qu'ils achètent.⁶ Le peu d'informations fourni sur les étiquettes et les menus est souvent trompeur ou frauduleux.

DÉFINITION DE LA FRAUDE

LA FRAUDE DES FRUITS DE MER
COMPREND TOUTE ACTIVITÉ ENTRAÎNANT
UNE FAUSSE REPRÉSENTATION DES
PRODUITS DE LA MER VENDUS.



Une quantité croissante des produits de la mer vendus au Canada est importée; jusqu'à 80 pour cent, selon une récente estimation.⁷ Ces produits de la mer suivent un parcours d'approvisionnement long, complexe et reconnu pour être opaque du navire de pêche jusqu'à l'assiette, où les risques de fraude et d'étiquetage trompeur se trouvent à toutes les étapes.⁸ Avec plus de 900 espèces de poissons et fruits de mer maintenant vendus au Canada, il n'est pas possible pour les consommateurs de déterminer précisément les espèces de poisson qu'ils consomment.

C'est pourquoi Oceana Canada se concentre sur l'étiquetage trompeur des produits de la mer : la présentation d'informations fausses, incomplètes ou trompeuses.

Une forme particulièrement nocive d'étiquetage trompeur est la substitution d'espèces, c'est-à-dire la vente d'une espèce bon marché et moins désirable sous le nom d'une espèce plus dispendieuse; la vente d'espèces d'élevage sous une espèce sauvage; ou la vente de poissons provenant du marché noir comme s'ils avaient été capturés légalement. Parmi les autres pratiques frauduleuses, notons la falsification des produits par l'ajout de substances chimiques pour en préserver l'apparence, ou l'ajout de chapelure ou d'eau au produit pour augmenter le poids annoncé du produit.

La fraude des fruits de mer affecte la santé publique et l'innocuité alimentaire. Elle trompe les consommateurs et nuit aux pêcheurs et aux entreprises de pêche honnêtes, en plus de représenter une menace pour la stabilité environnementale et économique de nos pêches et des populations de poissons. Elle pourrait même camoufler des violations des droits de l'homme, en créant un marché pour le poisson capturé illégalement.



LA FRAUDE DES FRUITS DE MER A DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ

Personne n'aime être victime de tromperie; mais la fraude des fruits de mer nuit à plus que notre ego. Pour près de 60 pour cent des échantillons (97 sur 168) où une substitution a été détectée, il y aurait pu avoir des conséquences sur la santé. Ceci fait de la fraude des fruits de mer un problème de santé publique.



L'ESCOLAR : LE LAXATIF DE L'OcéAN

Les 10 échantillons de « stromaté », et 10 des 15 échantillons de « thon blanc » se sont avérés être de l'escolar. Ce poisson gras peut entraîner des symptômes gastro-intestinaux aigus tels que de la diarrhée, des nausées et des vomissements. Le Japon, la Corée du Sud et l'Italie ont banni la vente d'escolar en raison des risques pour la santé publique.⁹ Le Canada compte des directives spéciales pour la vente d'escolar et exige que celui-ci soit identifié sous le nom d'escolier ou de rouvet,¹⁰ mais la fréquence de l'étiquetage trompeur entraîne des risques.



POISSONS D'ÉLEVAGE AU LIEU DE SAUVAGES

Oceana Canada a trouvé des poissons d'élevage vendus sous appellation sauvage, comme du tilapia au lieu de vivaneau; de la barbué d'Asie au lieu de mérou ou de sole; et du saumon d'élevage de l'Atlantique au lieu de saumon sauvage du Pacifique. Si vous consommez sans le savoir du poisson d'élevage au lieu de sauvage, vous risquez de vous retrouver avec des produits chimiques dans votre assiette. Selon l'ACIA, les espèces d'élevage comme le tilapia, le saumon et la barbué d'Asie peuvent contenir des résidus de médicaments, d'antibiotiques et des contaminants nocifs pour la santé.¹¹ Contrairement à l'Union européenne et aux États-Unis, au Canada, il n'est pas obligatoire d'indiquer s'il s'agit d'une espèce sauvage ou d'élevage.



LA CIGUATERA

La ciguatera est une toxine naturelle se trouvant dans certains poissons des récifs coralliens, incluant certaines espèces de vivaneau et de sérieole. À moins d'être rapidement traitée tout au plus quelques jours après sa consommation, la ciguatera entraîne des symptômes neurologiques débilissants à long terme. Il est cependant peu probable que vous puissiez recevoir le bon diagnostic à moins que vous ne sachiez exactement ce que vous avez mangé. L'enquête d'Oceana Canada a révélé que les 18 échantillons de « limande à queue jaune » recueillis à travers le pays étaient réellement de la sérieole du Japon.

FAUSSES IDENTITÉS

Qu'avez-vous réellement dans votre assiette ?

Lorsqu'Oceana Canada a testé les échantillons pour déterminer leur véritable identité, trois espèces se camouflaient dans près de 40 pour cent des substitutions :

TILAPIA
27
CAS

ESCOLAR
20
CAS

SÉRIOLE DU JAPON
19
CAS



LA FRAUDE DES FRUITS DE MER TROMPE LES CONSOMMATEURS

La fraude des fruits de mer est souvent motivée par des gains économiques, même si certains cas de fausse représentation pourraient être causés par l'erreur humaine. Des espèces peu dispendieuses ou facilement accessibles sont vendues sous le nom d'espèces de plus grande valeur, désirables ou rares. Ainsi, lorsque vous payez le gros prix pour un bar commun, vous pourriez avoir en fait un poisson-chat, à la valeur beaucoup moins élevée. Et ceci n'est qu'un seul exemple!

Dans 74 pour cent des cas d'étiquetage trompeur (124 échantillons sur 168) identifiés par Oceana Canada, l'espèce apparaissant au menu ou sur l'étiquette du produit vendu avait une valeur plus élevée que l'identité réelle du poisson. Ces substitutions bon marché font baisser le prix des poissons capturés de façon responsable, trompent les consommateurs et nuisent aux pêcheurs honnêtes et aux entreprises de pêche qui respectent les règles.

LE COÛT S'AVÈRE ÉLEVÉ AUTANT POUR LES CONSOMMATEURS QUE POUR L'INDUSTRIE EN GÉNÉRAL. VOUS N'AVEZ PAS LE PRODUIT QUE VOUS AVEZ ACHETÉ, ET LES ENTREPRISES DE PÊCHE RESPONSABLES SUBISSENT UNE CONCURRENCE DÉLOYALE DE CEUX QUI TROMPENT LE MARCHÉ.

AVEZ-VOUS EU CE QUE VOUS AVEZ ACHETÉ?

Quelques exemples d'espèces bon marché vendues sous l'identité d'espèces dispendieuses : (\$ CA / kg) :

MERLU VS **MORUE DE L'ATLANTIQUE**
7,33\$ / kg VS **33**,33\$ / kg

AIGLEFIN VS **FLÉTAN**
39,88\$ / kg VS **74**,77\$ / kg

ÉCREVISSE VS **LANGOUSTE**
20,02\$ / kg VS **95**,16\$ / kg

SAUMON DE L'ATLANTIQUE VS **SAUMON SOCKEYE**
37,66\$ / kg VS **101**,69\$ / kg

BARBUE VS **BAR RAYÉ**
11,64\$ / kg VS **113**,88\$ / kg

Ces différences de prix ont été déterminées en comparant les prix affichés par un détaillant (seafoodonline.ca) qui vendait les deux espèces sous une forme similaire.

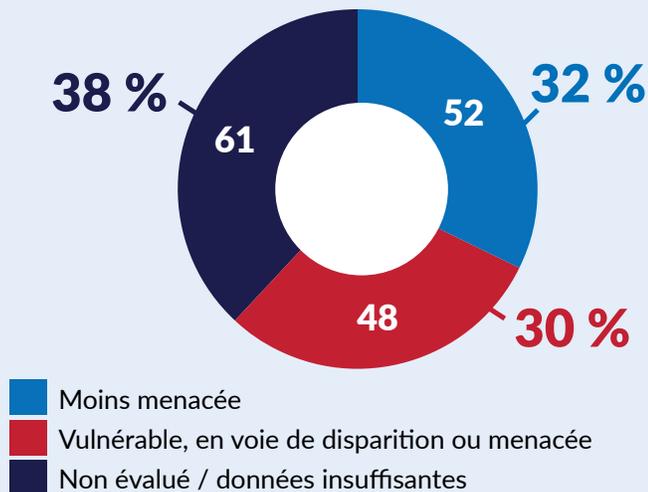


LA FRAUDE DES FRUITS DE MER CACHE DES ESPÈCES MENACÉES

30 pour cent des espèces mal identifiées dans les échantillons testés par Oceana Canada cachait des espèces en voie de disparition, menacées ou vulnérables (Figure 4). La consommation de ces espèces exerce une pression supplémentaire sur leurs stocks. Par ailleurs, dans 38 pour cent des échantillons testés, le statut de l'espèce véritable n'était pas clairement déterminé. Dans ces cas, l'organisme responsable de l'évaluation, soit l'*International Union for the Conservation of Nature* (IUCN) ou le Comité sur la situation des espèces en péril au Canada (COSEPAC), n'a pas encore pris de décision ou n'a pas suffisamment d'informations à propos de l'espèce.

FIGURE 4 :

STATUT DES ESPÈCES TOUCHÉES PAR LA SUBSTITUTION



Le statut de conservation est basé sur les données de l'IUCN et du COSEPAC. Sept échantillons n'ont pas été inclus dans le calcul, car seule l'information à propos du genre était disponible; aucun statut lié à la conservation n'a pu être établi.

Lorsqu'une espèce économique et abondante revêt l'identité d'une espèce dispendieuse et plus rare, la perception des consommateurs peut être faussée quant à la santé et l'abondance des stocks de poissons. Par exemple, l'IUCN a ajouté le vivaneau rouge sur la liste d'espèces vulnérables. Cependant, notre enquête a trouvé 29 exemples de « vivaneau rouge » dans les menus, ce qui laisse croire que l'espèce est en pleine santé et abondante. Pourtant, aucun échantillon de vivaneau testé ne s'est avéré légitime.

La pêche illégale

La pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN) ne se soumet pas aux règlements ni aux lois domestiques et internationales. Les activités de pêche INN comprennent la pêche dans des secteurs fermés ou durant des périodes interdites, à l'aide d'engins de pêche illégaux ou la capture d'espèces interdites. Les évaluations actuelles démontrent que la pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN) pourrait atteindre 30 pour cent des captures à l'échelle mondiale,¹² pour une valeur annuelle estimée à 23 milliards de dollars (USD) annuellement.^{13,14}

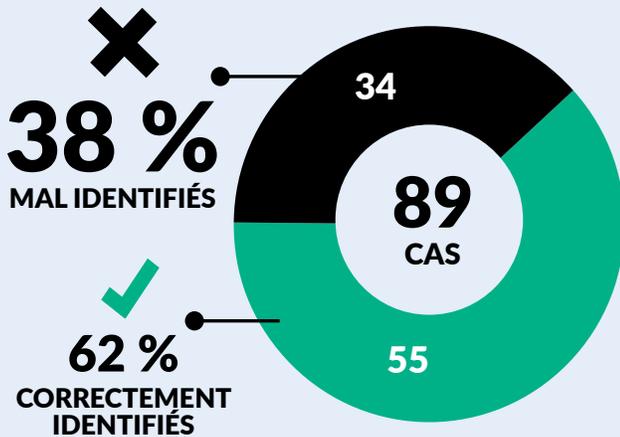
La fraude des fruits de mer permet au poisson capturé illégalement d'entrer le marché canadien via une nouvelle identité « légale ».¹⁵ Ces pratiques viennent saboter les efforts de gestion responsable des pêches qui visent à dissuader les pratiques de pêche destructrices, empêcher la surpêche et protéger les secteurs et les espèces à risque. Par ailleurs, la pêche illégale est souvent liée à des violations des droits de la personne, incluant l'esclavagisme moderne et le travail des enfants.¹⁶



LES ÉTUDES MONDIALES
INDIQUENT QU'AU MOINS
20 % DES PRODUITS
DE LA MER SONT CAPTURÉS
ILLÉGALEMENT OU NON
DÉCLARÉS

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE PAR VILLE

HALIFAX



DÉTAILLANTS – TOTAL DE 25 ÉCHANTILLONS



RESTAURANTS – TOTAL DE 64 ÉCHANTILLONS



■ MAL IDENTIFIÉS ■ CORRECTEMENT IDENTIFIÉS

Halifax est très fière de la qualité de ses poissons; pourtant, 38 pour cent des échantillons analysés se sont avérés mal identifiés (34 échantillons sur 89). Des produits mal identifiés, 71 pour cent (24 sur 34) étaient des variétés moins chères que l'espèce annoncée sur l'étiquette, incluant de la barbue vendue sous le nom de bar commun; du thon albacore au lieu de thon rouge; et de l'écrevisse au lieu de langouste.

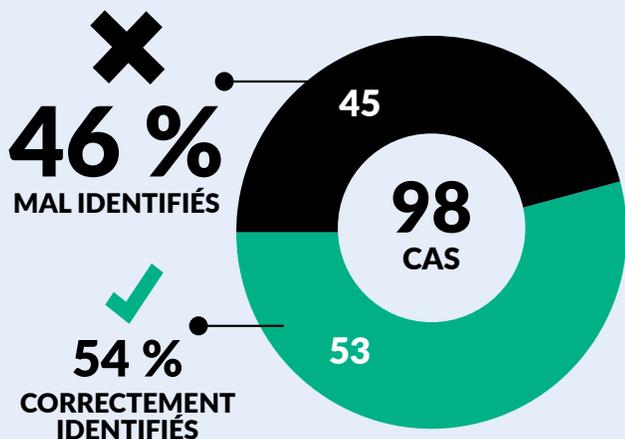
De ces substitutions, 59 pour cent (20 échantillons sur 34) pourraient avoir des conséquences sur la santé publique, incluant de la sériole du Japon vendue sous le nom de limande à queue jaune; de l'escolar au lieu de stromaté ou de thon blanc; ainsi que du tilapia vendu sous le nom de vivaneau.

ERREUR SUR LA MORUE

Vous pensiez savourer de la célèbre morue de l'Atlantique? Votre poisson pourrait être en fait de la morue du Pacifique, importée de la côte ouest par avion; ou encore, de l'aiglefin ou de la goberge, des espèces bon marché à la disponibilité élevée. Plus du tiers des échantillons de morue de l'Atlantique testés (5 sur 13) étaient mal identifiés. Par conséquent, les consommateurs peuvent croire que les populations de morue de l'Atlantique sont plus abondantes qu'en réalité.

**LES PRODUITS DE LA MER MAL IDENTIFIÉS
SE TROUVAIENT DANS 52 POUR CENT DES
ÉTABLISSEMENTS ÉVALUÉS (4 DÉTAILLANTS SUR 10,
ET 19 RESTAURANTS SUR 34).**

OTTAWA



DÉTAILLANTS – TOTAL DE 28 ÉCHANTILLONS



RESTAURANTS – TOTAL DE 70 ÉCHANTILLONS



■ MAL IDENTIFIÉS ■ CORRECTEMENT IDENTIFIÉS

En 2017, Oceana Canada a effectué une enquête sur la fraude des fruits de mer dans notre capitale nationale, ciblant certains restaurants et épiceries à proximité de la Colline parlementaire qui sont populaires auprès des politiciens et des décideurs du gouvernement. Tel que mentionné dans notre rapport *La fraude des fruits de mer et l'étiquetage trompeur à Ottawa*,¹⁷ près de la moitié des échantillons testés (45 sur 98) étaient mal identifiés.

69 pour cent des échantillons comportant une substitution (31 sur 45) étaient une variété moins dispendieuse que celle annoncée sur l'étiquette ou au menu; notamment, du saumon d'élevage de l'Atlantique au lieu de saumon sauvage; du merlan bleu au lieu de morue; et de la morue vendue sous le nom de bar européen, une espèce dispendieuse.

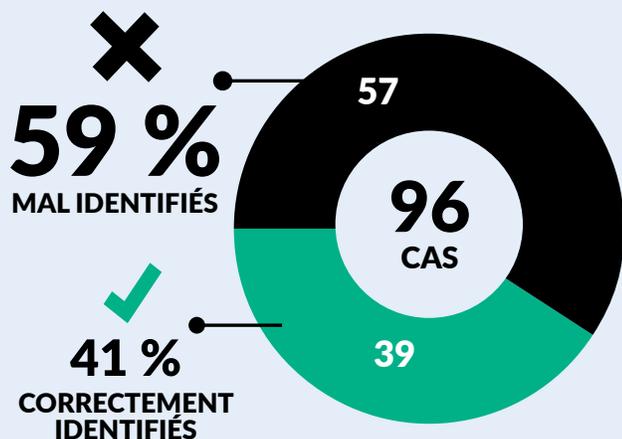
De plus, 53 pour cent de ces substitutions (24 échantillons) comptaient des répercussions potentielles sur la santé, telles que de la barbu d'Asie au lieu de sole, de l'escolar au lieu de thon blanc ou de stromaté, ou du tilapia au lieu de poisson blanc ou de vivaneau.

CONSOMMEZ-VOUS DES ESPÈCES MENACÉES ?

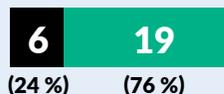
L'enquête d'Oceana Canada faite à Ottawa a révélé plusieurs incidences où des espèces menacées étaient vendues. Par exemple, un échantillon mal identifié s'est avéré être de la merluche blanche, une espèce menacée. Deux autres échantillons se sont avérés être des espèces quasi menacées : du vivaneau et du mérour épineux.

DE L'ÉTIQUETAGE TROMPEUR A ÉTÉ DÉTECTÉ DANS 68 POUR CENT DES ÉTABLISSEMENTS VISITÉS (30 SUR 44). DE CE NOMBRE, NOUS AVONS COMPTÉ 4 DÉTAILLANTS SUR 10 ET 26 RESTAURANTS SUR 34.

TORONTO



DÉTAILLANTS – TOTAL DE 25 ÉCHANTILLONS



RESTAURANTS – TOTAL DE 71 ÉCHANTILLONS



■ MAL IDENTIFIÉS ■ CORRECTEMENT IDENTIFIÉS

Près de 60 pour cent des échantillons recueillis à Toronto, soit 57 sur 96, étaient mal identifiés. Parmi ces échantillons, 73 pour cent (41 échantillons sur 57) étaient des espèces de moindre valeur que celle indiquée sur l'étiquette ou au menu. Par exemple, du saumon de l'Atlantique vendu sous le nom de saumon de la Colombie-Britannique et saumon Chinook; de l'aiglefin étiqueté comme étant de la morue du Pacifique; et du flétan vendu sous le nom de morue charbonnière.

58 pour cent de ces substitutions (33 échantillons sur 57) entraînaient aussi des risques pour la santé, notamment : de la barbu d'Asie vendue sous le nom

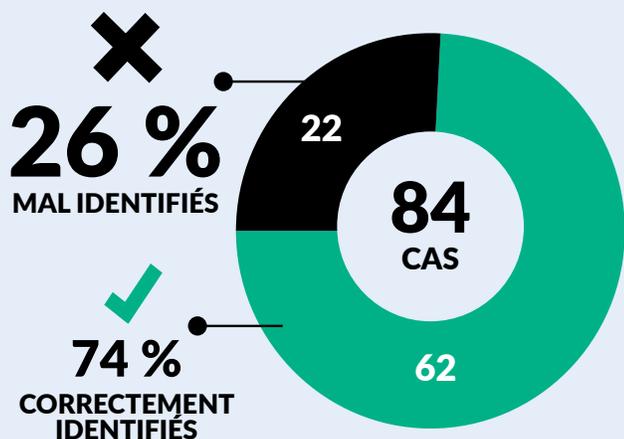
de mérrou ou sole; du tilapia au lieu de vivaneau rouge; et de l'escolar vendu sous le nom de stromaté ou de thon blanc.

DU POISON POTENTIEL

Tous les échantillons de vivaneau (14) qu'Oceana Canada a recueilli à Toronto étaient mal identifiés. L'un des échantillons de « vivaneau rouge » était en fait du vivaneau à deux taches, une espèce dont la vente a été restreinte ou même bannie à certains endroits, car elle a la réputation de causer un empoisonnement potentiel à la ciguatera.¹⁸

LA VIGILANCE EST CRUCIALE, PEU IMPORTE OÙ L'ON VA. DE L'ÉTIQUETAGE TROMPEUR FUT DÉTECTÉ DANS 30 DES 32 RESTAURANTS ÉVALUÉS, AINSI QUE DANS SIX DES 11 DÉTAILLANTS.

VANCOUVER



DÉTAILLANTS – TOTAL DE 23 ÉCHANTILLONS



RESTAURANTS – TOTAL DE 61 ÉCHANTILLONS



■ MAL IDENTIFIÉS ■ CORRECTEMENT IDENTIFIÉS

À Vancouver, 22 des 84 échantillons testés (26 pour cent) étaient mal étiquetés, soit un échantillon sur quatre.

Dans la plupart des cas (82 pour cent, ou 18 échantillons sur 22), l'espèce de substitution avait une valeur moindre que l'espèce identifiée sur l'étiquette ou au menu. Par exemple : un crabe commun vendu sous l'appellation de crabe dormeur; un poisson-chat de l'Asie sous le nom de morue; du saumon kéta et de la truite arc-en-ciel vendus sous le nom de saumon sockeye; et de l'aiglefin vendu sous le nom de flétan. De ces substitutions, 59 pour cent (13 échantillons sur 22) avaient des conséquences potentielles pour la santé humaine, comme le tilapia et la sériole du Japon.

UNE ORIGINE INCONNUE

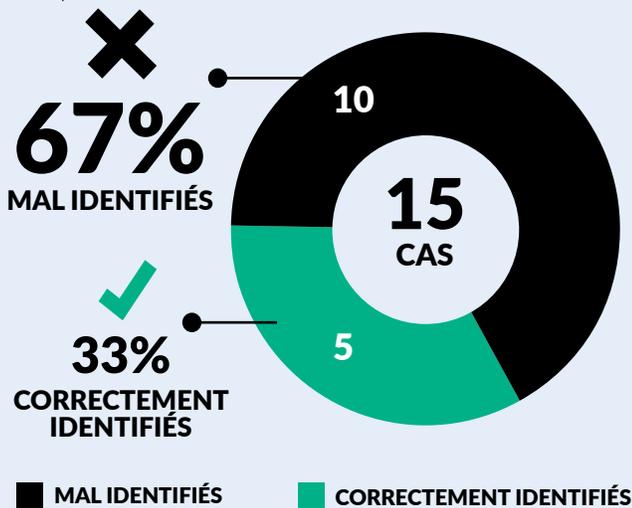
L'incidence de mauvaise identification du saumon à Vancouver était relativement faible (9,5 pour cent). Cependant, le type d'analyse génétique que nous avons

utilisé pour notre enquête ne révèle pas le pays d'origine de ce saumon. Vous ne trouverez pas cette information sur les étiquettes des poissons; car contrairement à l'Union européenne et les États-Unis, le Canada n'exige pas l'indication du pays d'origine sur l'étiquette des poissons. La seule information géographique fournie est le dernier endroit où le poisson a été transformé.

Ceci signifie que les consommateurs pourraient croire qu'ils achètent un poisson local, alors qu'il provient en réalité de la Russie, où les pratiques de pêche illégale représentent une problématique étendue.¹⁹ Un reportage a révélé en 2017 que le saumon sockeye de Russie se rendait jusqu'au marché canadien, et ce depuis plusieurs années.²⁰ Par ailleurs, une étude de 2014 a estimé que jusqu'à 70 pour cent des exportations de saumon sauvages vers les États-Unis, en passant par la Chine, était en fait du saumon russe capturé illégalement.²¹

DES EXEMPLES D'ÉTIQUETAGE FRAUDULEUX FURENT DÉTECTÉS DANS CINQ DES 10 MAGASINS ET 12 DES 28 RESTAURANTS ÉVALUÉS.

VICTORIA



Oceana Canada a recueilli 15 échantillons provenant de restaurants à Victoria, tous situés à proximité des édifices du Parlement; donc, susceptibles d'être fréquentés par les décideurs gouvernementaux. Des cas d'étiquetage trompeur furent découverts dans les huit établissements testés.

Dix des 15 échantillons testés (soit 67 pour cent) étaient mal identifiés. Dans tous les cas, l'espèce réelle était de moindre valeur que celle identifiée au menu. Par exemple : du thon albacore au lieu de thon rouge, du crabe commun au lieu de crabe dormeur, et de la truite arc-en-ciel et du saumon arc-en-ciel vendus sous le nom de saumon sockeye. Sept espèces de substitution comportent certaines conséquences pour la santé des consommateurs, incluant la barbue de l'Asie vendue sous le nom de morue.

MISLABELLING WAS UNCOVERED AT ALL EIGHT LOCATIONS TESTED.

MÉTHODOLOGIE DE NOTRE ENQUÊTE NATIONALE

Dans le cadre de cette enquête nationale, Oceana Canada a acheté des échantillons de poissons et fruits de mer dans des épicereries, des marchés et des restaurants de cinq grandes villes du Canada. Les établissements ont été choisis en fonction de leur emplacement, leur popularité et leur menu. Dans certains secteurs, la sélection des établissements a été faite en tenant compte de leur proximité aux édifices gouvernementaux et centres de médias. (Pour plus d'informations à propos de l'analyse, veuillez visiter oceana.ca/SeafoodFraudCanada.)

Chaque échantillon fut ensuite envoyé au laboratoire commercial TRU-ID situé à Guelph en Ontario, afin d'en

déterminer l'espèce à l'aide d'un procédé d'encodage des codes-barres d'ADN. Une fois la véritable identité de l'échantillon déterminée, son nom fut comparé aux noms commerciaux acceptables selon la *Liste des espèces* de l'ACIA. Cette méthodologie est identique à celle utilisée par l'ACIA pour ses propres études sur l'identification frauduleuse des produits de la mer, ainsi que plusieurs autres études réalisées auparavant ailleurs au Canada.²² Les échantillons ont été considérés comme étant mal identifiés lorsque le nom de l'échantillon ne faisait pas partie de la liste des noms acceptables pour l'espèce, lorsqu'un nom acceptable n'avait pas été utilisé ou lorsque l'espèce ne faisait pas partie de la *Liste des poissons*.



101 ÉCHANTILLONS DE
41 DÉTAILLANTS

281 ÉCHANTILLONS DE
136 RESTAURANTS



LA SCIENCE PAR LES CITOYENS : DÉTECTIVES DES PRODUITS DE LA MER



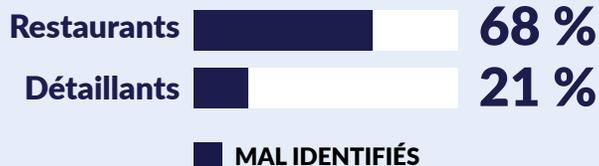
EN PLUS DE L'ÉCHANTILLONNAGE EFFECTUÉ PAR LE PERSONNEL D'OCEANA CANADA, UN GROUPE DE CITOYENS SE SONT PORTÉS VOLONTAIRES POUR JOUER LES DÉTECTIVES À VANCOUVER, TORONTO ET HALIFAX.

Oceana Canada a demandé à ses détectives de recueillir des échantillons à partir d'une liste comprenant les espèces de poissons ciblées par l'enquête, soit dans les épiceries ou les restaurants de leur choix, à l'aide de trousse de tests d'ADN fournies par le laboratoire LifeScanner à Guelph (Ontario). Nos détectives ont ensuite envoyé

leurs échantillons, accompagnés de détails à propos de leurs achats, au laboratoire pour analyse. Leurs résultats s'apparentent à ceux d'Oceana Canada décrits dans le présent rapport. (Veuillez noter que les échantillons recueillis par les citoyens n'ont pas été comptabilisés dans les résultats totaux ni ceux par ville.)

Au total, 92 détectives des produits de la mer ont recueilli 139 échantillons de 49 épiceries et 40 restaurants. Ce travail a permis de révéler une incidence importante d'étiquetage trompeur dans chacune des villes :

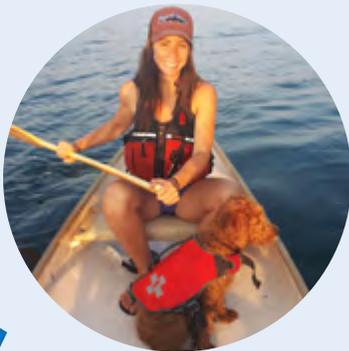
ÉTIQUETAGE TROMPEUR GLOBAL : **42 %**



ÉTIQUETAGE TROMPEUR PAR VILLE :



COMMENTAIRES DE NOS DÉTECTIVES



« Il est important pour moi de connaître l'origine des produits de la mer que je consomme. Je ne veux pas consommer des espèces possiblement nocives pour ma santé, ou nuisant à la santé des écosystèmes marins. Nos produits de la mer devraient être capturés légalement, à l'aide de moyens qui respectent l'environnement et assurent la durabilité des populations de poissons. »

– Geneviève, Halifax



« Malgré la portée du commerce international, nous devrions pouvoir connaître l'origine des poissons et l'endroit où ils ont été transformés. Nous devons tenir responsables les détaillants et les gouvernements. »

– Graham, Vancouver



« Cela me dérange de payer plus cher pour un poisson économique ayant un faux nom; il s'agit d'une pratique commerciale malhonnête. Je me demande d'où provient cette tromperie qui arrive jusque dans mon assiette. »

– Craig, Toronto



« À titre de consommateur, lorsque je commande du poisson au restaurant, je me demande si je mange réellement ce qui est présenté sur le menu. »

– Jim, Toronto

ARRÊTONS DE NOUS LEURRER

LE CANADA A BESOIN D'UNE TRAÇABILITÉ DU NAVIRE À L'ASSIETTE

Malgré toute l'attention reçue par cette problématique, Oceana Canada a trouvé des niveaux élevés d'étiquetage trompeur pour plusieurs espèces à travers le Canada, avec des répercussions autant sur l'innocuité de notre chaîne alimentaire que sur l'industrie et nos océans.

Puisque la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer est très complexe et a une portée mondiale, il est impossible de déterminer à quel moment les incidents de fraude ont lieu. Les substitutions d'espèces et l'étiquetage trompeur peuvent survenir sur le navire même, pendant la transformation, au point de vente ou à tout autre moment du processus. En fait, lors d'une étude sur la fraude des produits de la mer faite à l'échelle mondiale en 2016, la mauvaise identification et l'étiquetage trompeur ont été détectés à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.²³

C'est pour cette raison que le Canada doit véritablement assurer la traçabilité complète des produits de la mer par le biais de mesures de suivi du poisson à toutes les étapes, de la capture jusqu'à la consommation.

D'AUTRES PAYS ONT DÉJÀ DES MESURES EN PLACE

L'Union européenne, le plus grand importateur de fruits de mer au monde, a déjà implanté plusieurs exigences sur la traçabilité d'approvisionnement et l'étiquetage détaillé des produits. Il est aussi obligatoire que les produits vendus soient accompagnés de documentation comprenant l'identification de l'origine du poisson et la preuve que celui-ci a été capturé légalement.

Depuis que ces mesures ont été mises en place, l'incidence d'étiquetage trompeur en Europe a diminué de façon marquée. En effet, une analyse d'Oceana a révélé une incidence de fraude à 23 pour cent avant 2011, ayant diminué jusqu'à sept pour cent après 2014.²⁴ Une autre étude effectuée en 2015, la plus vaste étude transnationale multiespèces sur l'étiquetage des poissons jamais faite en



L'Union européenne, le plus grand importateur de fruits de mer au monde, compte plusieurs exigences sur la traçabilité d'approvisionnement et l'étiquetage détaillé des produits.

Europe, a obtenu des résultats similaires : une incidence d'étiquetage trompeur à approximativement cinq pour cent pour la vente au détail.²⁵

Plus près de nous, les États-Unis ont instauré une première étape importante en instaurant la traçabilité des produits du navire jusqu'à la frontière, ainsi que des exigences relatives à la documentation des prises, pour une grande partie de ses importations depuis le début de 2018.

L'ACIA DOIT ALLER PLUS LOIN

Le Canada se situe encore loin derrière. L'ACIA, l'organisme gouvernemental responsable de l'innocuité de la chaîne alimentaire, a l'occasion d'inclure la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement dans son *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, qui entrera en vigueur dès 2019. Pourtant, malgré les recommandations d'Oceana Canada, ainsi que les études effectuées par l'ACIA qui ont révélé une incidence d'étiquetage trompeur à 15 pour cent avant même que le produit n'atteigne l'étape de transformation,²⁶ la réglementation finale compte plusieurs lacunes.

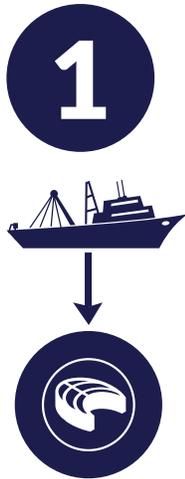
Pour combattre efficacement la fraude des fruits de mer et la pêche illégale, le Canada doit hausser la transparence de nos chaînes d'approvisionnement pour les produits de la mer. Il doit s'attaquer de façon proactive aux problèmes de fraude en instaurant des procédures d'authentification et d'inspection rigoureuses et transparentes. Le Canada a besoin d'une approche détaillée qui s'harmonisera à celle de nos principaux partenaires commerciaux tout en protégeant la santé de nos océans et des consommateurs. Pour ce faire l'ACIA doit travailler avec les différents paliers et organismes du gouvernement, tant au niveau fédéral que provincial.

POUR COMBATTRE EFFICACEMENT LA FRAUDE DES FRUITS DE MER ET LA PÊCHE ILLÉGALE, LE CANADA DOIT HAUSSER LA TRANSPARENCE DE NOS CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT POUR LES PRODUITS DE LA MER.

MALGRÉ PLUSIEURS ÉTUDES, INCLUANT CELLES D'OCEANA ET DE L'ACIA, LA RÉGLEMENTATION DE L'ACIA NE PROTÈGE PAS LES CONSOMMATEURS CONTRE LA FRAUDE DES PRODUITS DE LA MER.

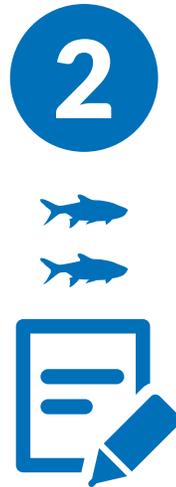


COMMENT ARRÊTER LA FRAUDE DES PRODUITS DE LA MER



Suivre tous les produits de la mer, du navire à l'assiette

Les informations critiques du produit doivent être requises par l'ACIA tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du bateau de pêche ou de la ferme piscicole jusqu'au restaurant ou au détaillant. Ces informations doivent inclure les « qui, quoi, où, quand et comment » de la capture, la transformation et la distribution.



Exiger la documentation des prises

L'ACIA doit collaborer avec Pêches et Océans Canada et demander la documentation de tous les produits de la mer domestiques et importés, à l'instar des exigences de l'UE et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture²⁷ ; le Canada s'est d'ailleurs engagé à aller en ce sens lors du Sommet du G7 à Charlevoix.²⁸



Mettre en place des mesures de vérification de la traçabilité

L'ACIA doit introduire des tests d'ADN à fins d'authentification dans son programme d'inspection. Il doit mettre en place des mécanismes d'inspection, d'exécution et de vérification à des niveaux assez élevés pour dissuader la fraude.



Améliorer les informations destinées aux consommateurs

Les normes d'étiquetage de l'ACIA, qui devraient s'appliquer aux grossistes, aux détaillants et aux restaurants, doivent être accrues pour rejoindre celles utilisées en UE²⁹. Elles devraient comprendre les informations essentielles sur le produit, incluant le nom scientifique de l'espèce, le type (sauvage ou d'élevage), l'origine géographique et le type d'engin de pêche utilisé. Le nom scientifique de l'espèce devrait également y apparaître (voir le texte en page 18).

Il est grand temps d'arrêter la fraude des fruits de mer afin que les Canadiens puissent consommer leurs poissons et fruits de mer en toute quiétude, sachant qu'ils sont sécuritaires, étiquetés honnêtement et capturés légalement.

UN POISSON, UN NOM; L'IMPORTANCE DU NOM DES POISSONS



Au Canada, la seule information requise sur les étiquettes des produits de la mer est un nom commercial générique et le pays d'origine. Le protocole de nomenclature des produits, basé sur la *Liste des poissons* de l'ACIA, regroupe plusieurs espèces différentes sous le même nom commercial. L'utilisation de cette nomenclature ambiguë peut entraîner de la confusion sur l'espèce ainsi que certaines répercussions indésirables. Par exemple, le nom « vivaneau » peut désigner plus de 200 espèces différentes; « sébaste », plus de 100 espèces; « crabe », 125 espèces; « crevette », 40 espèces; « sole », 21 espèces, et « thon », 14 espèces.³⁰ Pourtant, ces différentes espèces ont toutes une valeur monétaire, un statut de conservation et des risques pour la santé différents. Le manque de précision dans les règles d'étiquetage des produits permet ainsi de tromper le consommateur et d'entraîner des risques potentiels pour la santé humaine, en plus de faire du consommateur un participant involontaire dans le marché des poissons pêchés illégalement ou selon des pratiques non durables.

En revanche, le nom latin scientifique de l'espèce constitue un identificateur unique pour chaque espèce. Ce nom latin est universel, reconnu dans toutes les langues, et déjà utilisé dans bon nombre de textes réglementaires à travers le monde.

Actuellement, l'Union européenne exige que tous les produits de la mer non transformés vendus en magasin et en ligne soient identifiés par leur nom scientifique, en plus d'autres données sur le lieu et la méthode de prise.

Exiger que le nom scientifique de l'espèce accompagne chaque produit contribuerait à prévenir et minimiser les instances de fraude. Par ailleurs, l'ajout de renseignements détaillés sur l'espèce (nom scientifique, méthode de production, type d'engin de pêche et origine géographique) permettrait aux consommateurs de faire des choix éclairés selon leurs propres critères de goût, de principes écologiques, de santé ou toute autre préférence.

**PLUS DE 200 ESPÈCES
PEUVENT ÊTRE APPELÉES
« VIVANEAU »; PLUS DE
100 ESPÈCES, « SÉBASTE »;
125 ESPÈCES, « CRABE »;
40 « CREVETTE », 21 « SOLE »
ET 14 « THON »**

PRÉVENIR LA PÊCHE ILLÉGALE, NON DÉCLARÉE ET NON RÉGLEMENTÉE

Étant donné que le Canada n'adhère pas aux principes de responsabilisation efficace pour la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, le poisson capturé par méthode illégale et non réglementée peut parvenir facilement (et à grand profit) dans nos assiettes. Après tout le parcours des poissons jusqu'à notre assiette, leur véritable identité est un mystère.³¹

Malgré qu'aucune étude similaire n'ait été effectuée au Canada, de récents rapports indiquent que de 25 à 30 pour cent des espèces sauvages importées aux États-Unis proviennent de sources illégales ou non déclarées, soit une valeur de 1,3 à 2 milliards de dollars (USD)³². Certains experts ont avancé qu'en raison de nos importations similaires, la grande quantité de produits de mer importés au Canada en provenance des États-Unis ainsi que la législation moins stricte, ces chiffres seraient semblables, ou même plus élevés, au Canada.³³

Les pratiques de pêche INN cachent aussi des violations des droits de la personne. Le travail à bord de ces navires ou dans ces usines peut s'avérer extrêmement dangereux, et le travail d'enfants y est fréquent.³⁴ Par ailleurs, il a été prouvé qu'un esclavagisme moderne systémique et bien organisé existe à bord des navires pratiquant la pêche illégale.^{35,36,37} Des migrants sans papiers sont kidnappés, vendus et emmenés à leur insu sur des navires de pêche afin d'y faire du travail forcé. Des esclaves ayant réussi à s'échapper ont fait part de violations flagrantes des droits de la personne, incluant des mauvais traitements, de la torture et même des meurtres.

Manifestement, le Canada doit aborder le problème de la pêche INN. En juin 2018, lors du Sommet du G7 à Charlevoix au Québec,³⁸ les dirigeants se sont engagés à prendre des mesures pour combattre la pêche INN, incluant la mise en place d'un système d'identification unique des navires. Cependant, il n'existe actuellement que très peu de mesures pour empêcher les produits illégaux d'entrer dans la chaîne d'approvisionnement canadienne. La traçabilité complète permettra d'assurer que les poissons qui entrent au pays ont été capturés légalement.



LES PRATIQUES DE PÊCHE INN CACHENT DES VIOLATIONS DES DROITS DE LA PERSONNE. LE TRAVAIL À BORD DE CES NAVIRES EST EXTRÊMEMENT DANGEREUX ET UTILISE SOUVENT DES ENFANTS.

DEMANDEZ À L'ACIA D'ARRÊTER LA FRAUDE DES FRUITS DE MER



Signez notre pétition demandant à l'ACIA d'implanter une traçabilité complète des produits de la mer, du bateau à l'assiette.

Visitez oceana.ca/ArreterLaFraude.

SOYEZ UN CONSOMMATEUR INFORMÉ



CONNAISSEZ LE POISSON QUE VOUS CONSOMMEZ : demandez à savoir de quelle espèce il s'agit, où et comment elle a été capturée.



ACHETEZ UN POISSON ENTIER : il est plus difficile de présenter faussement un poisson entier qu'un filet.



VÉRIFIEZ LES PRIX : si le prix est trop beau pour être vrai, méfiez-vous.



CONNAISSEZ LA SAISONNALITÉ de vos produits de la mer favoris; les produits vendus hors saison sont plus susceptibles d'être frauduleux.



ACHETEZ VOTRE POISSON AUPRÈS D'UN POISSONNIER LOCAL de confiance, ou encouragez les entreprises qui ont mis en place des mesures volontaires de traçabilité tels que le Marine Stewardship Council (MSC).



SI VOUS CROYEZ AVOIR ÉTÉ MALADE parce que vous avez consommé un poisson mal identifié ou avez obtenu la mauvaise espèce, avertissez l'ACIA et votre organisme local de santé publique.

ENDNOTES

- ¹ Warner, K. *et al.* (2016) *Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide*. Oceana. Disponible au : <http://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishesseafood-swaps-found-worldwide>
- ² Warner, K. *et al.* (2013) *Oceana study reveals seafood fraud nationwide*. Disponible au : <https://oceana.org/reports/oceana-study-reveals-seafood-fraud-nationwide>
- ³ Hu, Y. *et al.* (2018) "Study of fish products in Metro Vancouver using DNA barcoding reveals fraudulent labeling." *Food Control*, 94
- ⁴ The Canadian Centre for Food Integrity (2017) *Tackling Transparency and How It Builds Trust*. Public Trust Research.
- ⁵ Marine Stewardship Council (2016) "Study reveals low levels of trust in seafood labels among Canadians." Disponible au : <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/new-research-reveals-levels-of-consumer-trust-in-seafood-labelling> Accessed: August 10, 2017.
- ⁶ Roebuck, K. *et al.* (2017) *Canadians Eating in the Dark: A Report Card of International Seafood Labelling Requirements*. SeaChoice.
- ⁷ Townley, A. (2017) "Risk Assessment of Illegal, Unreported, Unregulated and Mislabelled Seafood in Canadian Values Chains." Dalhousie University. Soumis pour publication.
- ⁸ FishWise (2017) *Advancing Traceability in the Seafood Industry : Assessing Challenges and Opportunities*. Disponible au : <https://www.fishwise.org/traceability/traceability-white-paper>
- ⁹ Ling, K.H. *et al.* (2009) "Fish-induced keriorrhea." *Adv Food Nutr Res*, 57(1). doi: 10.1016/S1043-4526(09)57001-5.
- ¹⁰ Health Canada (2008) *Escolar and Adverse Reactions*. Disponible au : <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/information-product/escolar-adverse-reactions.html> Accessed: July 13, 2018
- ¹¹ Canadian Food Inspection Agency. *Product Ingredients and Incoming Materials*. Disponible au : <http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english/rdhi-bdrid/hazdane.aspx?i=2> Accessed: September 15, 2017
- ¹² Agnew, D.J. *et al.* (2009). "Estimating the worldwide extent of illegal fishing." *PLoS ONE*, 4(2). doi: 10.1371/journal.pone.0004570
- ¹³ *Ibidem* (2009)
- ¹⁴ Fisheries and Oceans Canada (2016) *United Nations Food and Agriculture Organization's Port State Measures*. Disponible au : <http://www.dfo-mpo.gc.ca/international/isu-iuu-09a-eng.htm>. Accessed: August 17, 2017.
- ¹⁵ Watson *et al.* (2015) "Provenance of global seafood." *Fish and Fisheries*, 17(3): 585–595. doi: 10.1111/faf.12129.
- ¹⁶ McDowell, R. *et al.* (2015) AP Exclusive: AP tracks slave boats to Papua New Guinea. Associate Press News. Disponible au : <https://apnews.com/c2fe8406ff7145a8b484deae3f748aa5/ap-tracks-missing-slave-fishing-boats-papua-new-guinea>
- ¹⁷ Oceana Canada (2017) *Seafood fraud and mislabelling in Ottawa*. Disponible au : oceana.ca/stopseafoodfraud
- ¹⁸ Russell, B. *et al.* (2016) *Lutjanus bohar*. The IUCN Red List of Threatened Species. Disponible au : <http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2016-3.RLTS.T194363A2321975.en>
- ¹⁹ Pramod, G. *et al.* (2014). Estimates of Illegal and Unreported Fish in Seafood Imports to the USA. *Marine Policy* 48: 102-113
- ²⁰ Shehata, H. *et al.* (2018) "DNA barcoding as a regulatory tool for seafood authentication in Canada." *Food Control*, 92, 147-153; Wong, E. & Hanner, R. (2008) "DNA barcoding detects market substitution in North American seafood." *Food Research International*, 41: 828–837; Hanner, R. *et al.* (2011) "FISH-BOL and seafood identification: Geographically dispersed case studies reveal systemic market substitution across Canada." *Mitochondrial DNA*, 22(S1): 106–122; Naam, A. & Hanner R. (2015) "Community engagement in seafood identification using DNA barcoding reveals market substitution in Canadian seafood." *DNA Barcodes* 3(1): 74–79
- ²¹ Warner, K. *et al.* (2013) *Oceana study reveals seafood fraud nationwide*. Disponible au : https://usa.oceana.org/sites/default/files/reports/National_Seafood_Fraud_Testing_Results_FINAL.pdf

- ²² Shehata, H. *et al.* (2018) DNA barcoding as a regulatory tool for seafood authentication in Canada. *Food Control*, 92, 147-153), Wong, E. & Hanner, R. (2008) "DNA barcoding detects market substitution in North American seafood." *Food Research International*, 41:828-837; Hanner, R. *et al.* (2011) "FISH-BOL and seafood identification: Geographically dispersed case studies reveal systemic market substitution across Canada." *Mitochondrial DNA*, 22(S1): 106-122; Naaum, A. & Hanner R. (2015) "Community engagement in seafood identification using DNA barcoding reveals market substitution in Canadian seafood." *DNA Barcodes* 3(1): 74-79.
- ²³ Warner, K. *et al.* (2016) *Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide*. Oceana. Disponible au : <http://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishesseafood-swaps-found-worldwide>
- ²⁴ *Ibidem* (2016)
- ²⁵ Mariani *et al.* (2015) "Low mislabeling rates indicate marked improvements in European seafood market operations." *Frontiers in Ecology and the Environment*, 13(10)
- ²⁶ Shehata, H. *et al.* (2018) DNA barcoding as a regulatory tool for seafood authentication in Canada. *Food Control*, 92, 147-153
- ²⁷ FAO (2017) Voluntary guidelines for catch documentation schemes. Disponible : <http://www.fao.org/fi/staticmedia/MeetingDocuments/CDS/TC2016/wpAnnex.pdf>
- ²⁸ G7 2018. (2018) *Charlevoix blueprint for healthy oceans, seas and resilient coastal communities*. Disponible au : <https://g7.gc.ca/wp-content/uploads/2018/06/HealthyOceansSeasResilientCoastalCommunities.pdf>
- ²⁹ European Commission (2014) A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels. Luxembourg: Publications Office of the European Union. Disponible au : https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labelspocket-guide_en.pdf
- ³⁰ Canadian Food Inspection Agency. CFIA Fish List. Disponible : <http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/fssa/fispoi/fplist/fpresults.asp?lang=e&q=&cmbIn=e&cbShowAll=on> Accessed: September 29, 2017.
- ³¹ Stiles, M. *et al.* (2013) *Stolen Seafood: the impact of pirate fishing on our oceans*. Oceana. Disponible au : <http://oceana.org/reports/stolen-seafood-impact-pirate-fishing-our-oceans>
- ³² Pramod, G. *et al.* (2014) "Estimates of illegal and unreported fish in seafood imports to the USA." *Marine Policy*, 48: 102-113.
- ³³ Bailey, M. (2017) Evaluation of the Regulatory and Market Environment to Combat Seafood Mislabelling and Fraud in Canada. Oceana. Unpublished manuscript.
- ³⁴ Verité (2016) *Fishing and Aquaculture*. Disponible au : <http://www.verite.org/wp-content/uploads/2016/12/Fishing-and-AquacultureOverview.pdf>
- ³⁵ McDowell, R. *et al.* (2015) AP Exclusive: AP tracks slave boats to Papua New Guinea. Associate Press News. Disponible au : <https://apnews.com/c2fe8406ff7145a8b484deae3f748aa5/ap-tracks-missing-slave-fishing-boats-papua-new-guinea>
- ³⁶ Urbina, I. (2015) "The Outlaw Ocean." *New York Times*. Disponible au : <https://www.nytimes.com/interactive/2015/07/24/world/theoutlaw-ocean.html>
- ³⁷ Hodal, K. & Kelly, C. (2014) "Trafficked into slavery on Thai trawlers to catch food for prawns." *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/global-development/2014/jun/10/-sp-migrant-workers-new-life-enslaved-thai-fishing>
- ³⁸ G7 2018. (2018) *Charlevoix blueprint for healthy oceans, seas and resilient coastal communities*. Disponible au: <https://g7.gc.ca/wp-content/uploads/2018/06/HealthyOceansSeasResilientCoastalCommunities.pdf>

SAUVONS NOS OCÉANS POUR NOURRIR LE MONDE

Établie en 2015, Oceana Canada est une organisation caritative indépendante qui fait partie de la plus grande organisation internationale vouée exclusivement à la conservation des océans. Le Canada possède le plus long littoral au monde, avec une superficie océanique de 7,1 millions de kilomètres carrés, soit l'équivalent de 70 % de sa masse terrestre. Oceana Canada croit fermement que nous avons l'obligation envers notre pays, et le monde entier, de gérer nos ressources naturelles de façon responsable afin de fournir une source durable de protéines alimentaires pour une population mondiale en pleine croissance.

Oceana Canada travaille en collaboration avec la société civile, les institutions académiques, les pêcheurs, les populations autochtones et le gouvernement fédéral afin d'aider les océans canadiens à retrouver leur santé et leur richesse d'autrefois. En assurant la restauration des océans canadiens, nous pourrions fortifier nos communautés, profiter de plus grands avantages sur les plans économique et alimentaire, et enfin, protéger notre avenir.

Devenez un *Wavemaker* dès aujourd'hui et suivez-nous sur Facebook, Twitter et Instagram.



Visitez-nous au oceana.ca.