

MAL IDENTIFIÉ

Comment résoudre le problème de la fraude des
fruits de mer au Canada; enquête à Montréal

QU'EST-CE QUE LA FRAUDE DES FRUITS DE MER ?

La fraude des fruits de mer comprend toute activité entraînant la fausse représentation du poisson vendu. Elle menace l'innocuité alimentaire et la santé publique, affaiblit la durabilité environnementale et économique des pêches et trompe autant les consommateurs canadiens que l'industrie de la pêche. Elle peut aussi camoufler des violations des droits de l'homme, en créant un marché pour le poisson capturé illégalement.

Une forme particulièrement troublante de fraude est la substitution d'espèces, soit la vente d'une espèce bon marché, moins désirable ou commune sous le nom d'une espèce rare ou dispendieuse. Il peut aussi s'agir de poissons d'élevage identifiés comme étant sauvages, ou de poisson capturé illégalement mais vendu comme s'il était légal. L'étiquetage trompeur consiste à présenter des informations fausses, incomplètes ou trompeuses à propos d'un produit.

Le Canada produit des poissons et fruits de mer de grande qualité ; dont environ 85 pour cent est destinée à

l'exportation.^{1,2,3} À l'inverse, environ 80 pour cent des poissons et fruits de mer vendus au Canada sont importés de l'étranger ; souvent, il s'agit d'espèces à moindre valeur.⁴ Le risque d'étiquetage trompeur est plus élevé pour les poissons et fruits de mer que toute autre source de protéines dans le marché alimentaire canadien,⁵ car il est transformé à l'international plus souvent que tout autre aliment ; et le poisson suit un chemin long, complexe et opaque du navire jusqu'à l'assiette. Ceci crée de multiples possibilités de fraude et d'identification trompeuse à chaque étape de l'approvisionnement.^{6,7}

Malgré la popularité des produits de la mer et l'importance croissante accordée à la provenance de nos aliments,⁸ les consommateurs canadiens n'ont presque pas d'informations à propos des produits de la mer qu'ils achètent.^{9,10} Avec plus de 900 espèces de poissons et fruits de mer vendus au Canada, il s'avère impossible pour les consommateurs de déterminer exactement les espèces de poisson qu'ils consomment. Lorsque les menus ou les étiquettes indiquent des informations, celles-ci sont trop souvent trompeuses ou frauduleuses.

SOMMAIRE	1
ANALYSE NATIONALE	2
ENQUÊTE À MONTRÉAL	3
LE CANADA ACCUMULE DU RETARD SUR L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ	6
PRATIQUES EXEMPLAIRES : L'UNION EUROPÉENNE	7
QU'A-T-ON SUR L'ÉTIQUETTE?	8
LE GOUVERNEMENT CANADIEN DOIT S'ENGAGER À COMBATTRE LA FRAUDE DES PRODUITS DE LA MER	10
SOLUTIONS	11
IL EST TEMPS DE METTRE FIN À LA FRAUDE	12

LA FRAUDE DES FRUITS DE MER EST UN PROBLÈME AUTANT CANADIEN QUE MONDIAL

Dans la dernière décennie, plusieurs études ont fait la lumière sur la fraude et l'étiquetage trompeur des produits de la mer à travers le monde. En 2016, Oceana a examiné plus de 200 études provenant de 55 pays; parmi plus de 25 000 échantillons de produits de la mer, un échantillon sur cinq était mal identifié.¹¹

Des tests d'ADN effectués par Oceana entre 2017 et 2019 ont révélé une incidence inquiétante d'identification trompeuse : parmi 470 échantillons de produits de la mer provenant de détaillants et de restaurants dans six villes canadiennes, 47 pour cent étaient mal identifiés. Nos plus récents tests, effectués à Montréal en juillet 2019, ont démontré un taux stupéfiant d'identification trompeuse, à 61 pour cent.

L'enquête nationale réalisée par Oceana Canada sur la fraude et l'étiquetage trompeur, la plus vaste en son genre jamais réalisée au Canada, a révélé des poissons d'élevage vendus sous appellation sauvage; des espèces bon marché vendues sous l'identité d'espèces dispendieuses; des espèces bannies dans plusieurs pays en raison de risques pour la santé humaine; et exposé les nombreuses problématiques

englobant les normes de traçabilité et d'étiquetage des produits de la mer au Canada.

L'étiquetage trompeur est possible à grande échelle par la complexité grandissante et le manque de transparence de la chaîne mondiale d'approvisionnement. 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 notre assiette.

Les normes canadiennes d'étiquetage ne simplifient pas la situation. Bien qu'elle ait été mise à jour en 2019, notre réglementation en matière d'étiquetage demeure désuète et inutilement fastidieuse. En outre, les dispositions réglementaires en matière de traçabilité des produits de la mer sont fragmentées, et aucune agence n'est globalement responsable de leur application.

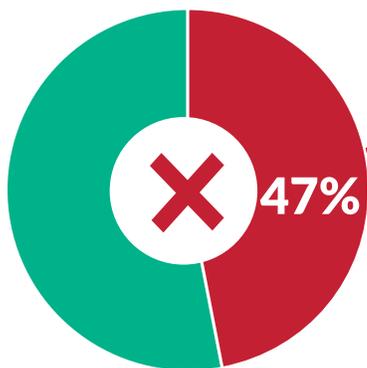
Le gouvernement fédéral doit combattre ce problème généralisé. Des solutions existent : l'implantation d'une traçabilité complète, du navire à l'assiette, et d'un étiquetage exhaustif à travers la chaîne d'approvisionnement canadienne.

Pour ce faire, les informations-clés de l'espèce doivent accompagner tous les produits de la mer, de la capture jusqu'au point de vente. Un suivi exhaustif réduira l'incidence de fraude et d'identification trompeuse, en plus de nous aider à comprendre où celles-ci surviennent et rehausser la confiance en notre système d'approvisionnement alimentaire. Ceci permettrait à l'industrie des produits de la mer d'avoir un meilleur accès au marché mondial, car plusieurs pays ont déjà des exigences strictes en matière de traçabilité.

La traçabilité du bateau à l'assiette est efficace. Depuis que l'Union européenne a implanté la traçabilité de la capture jusqu'à la consommation, l'incidence de fraude a fortement diminué.¹² Les États-Unis ont eux aussi implanté la traçabilité du bateau à la frontière pour les espèces à risque. Le Canada doit en faire plus.

Des preuves grandissantes démontrent que la fraude des fruits de mer est un problème urgent et répandu à travers le pays, et qu'une intervention du gouvernement fédéral est nécessaire. Les Canadiens ont le droit de savoir que tous les produits de la mer vendus au Canada sont sécuritaires, identifiés honnêtement et capturés légalement.

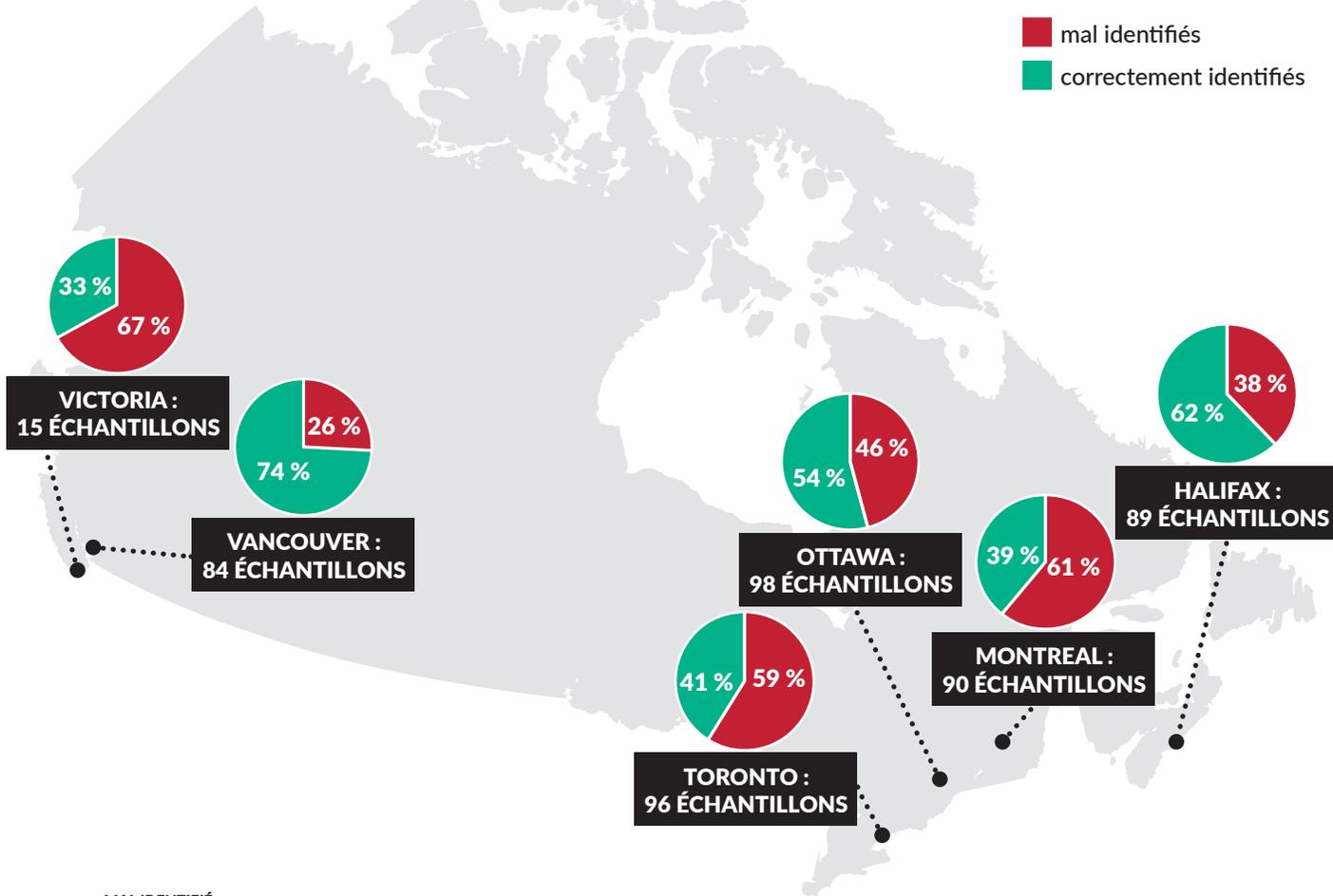
ANALYSE NATIONALE :



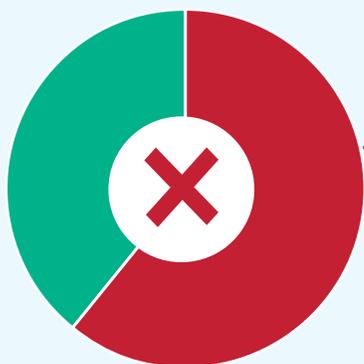
PRÈS DE 50 % DES ÉCHANTILLONS TESTÉS SONT MAL IDENTIFIÉS

Entre 2017 et 2019, Oceana Canada a testé 472 échantillons de poisson prélevés dans six villes canadiennes. Les résultats d'analyse ont dressé le portrait d'une fraude omniprésente : 47 pour cent des échantillons provenant d'épiceries et de restaurants étaient mal identifiés.

Résultats par ville



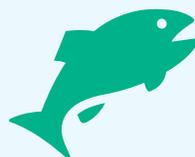
NOUVEAU : ENQUÊTE À MONTRÉAL



61 % DES ÉCHANTILLONS MAL IDENTIFIÉS

En juillet 2019, Oceana Canada a testé 90 échantillons de poissons provenant de 50 épiceries et restaurants à Montréal, la deuxième plus grande ville canadienne. Les résultats sont consternants : 61 pour cent des échantillons n'étaient pas l'espèce identifiée, ou ne respectaient pas les normes d'étiquetage de l'Agence canadienne des aliments (ACIA).

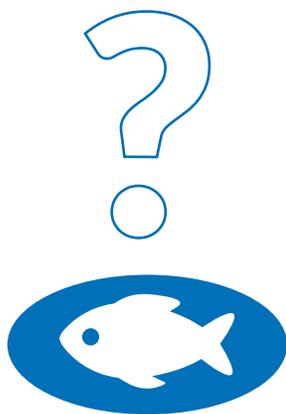
L'équipe d'Oceana Canada a visité un grand éventail d'établissements, incluant des épiceries et des restaurants parmi les plus populaires de la métropole. Les échantillons ont été recueillis dans :



18 ÉPICERIES
(29 échantillons)



33 RESTAURANTS
(61 échantillons)



Les échantillons furent analysés par le laboratoire indépendant TRU-ID situé à Guelph en Ontario. Ce laboratoire détermine l'identité de l'espèce à l'aide d'un procédé d'encodage de codes-barres d'ADN, une technique d'analyse génétique développée à l'Université de Guelph.¹³

Le nom de l'espèce fut ensuite comparé au noms commerciaux acceptés pour cette espèce, selon la *Liste des espèces* de l'ACIA. La *Liste des espèces* comprend tous les noms acceptés pour l'étiquetage des produits de la mer importés au Canada ou produits par un établissement reconnu par l'ACIA. Si le nom annoncé de l'échantillon se trouvait sur la liste, l'échantillon était considéré comme étant correctement identifié. Cette méthode 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 canadiennes.

DE TOUS LES ÉCHANTILLONS PRÉLEVÉS, 61 POUR CENT, SOIT 55 ÉCHANTILLONS SUR 90, ÉTAIENT MAL IDENTIFIÉS D'UNE CERTAINE FAÇON.



23,3 %

étaient mal identifiés selon les normes d'étiquetage canadiennes (le nom usuel français ou anglais apparaissant sur l'étiquette ne correspondait pas au nom commercial acceptable de l'espèce selon la *Liste des espèces de l'ACIA*) (21 échantillons)



34,4 %

étaient une toute autre espèce (31 échantillons)



3,3 %

étaient des espèces dont la vente n'est pas autorisée au Canada (3 échantillons)

L'identification frauduleuse a été trouvée dans :



74 %

des échantillons issus des restaurants (45 sur 61)



Tous les échantillons

de limande à queue jaune et de vivaneau (10 sur 10) étaient mal identifiés.



34 %

des échantillons issus des épiceries (10 sur 29)



Parmi toutes les espèces testées, seules **deux espèces**, soit la sole et le flétan, n'avaient aucune incidence de substitution ou d'identification frauduleuse.

ESPÈCE	# NOMBRE D'ÉCHANTILLONS	×	% POURCENTAGE D'IDENTIFICATION FRAUDULEUSE
Limande à queue jaune	10	10	100 %
Vivaneau	10	10	100 %
Sole commune	3	3	100 %
Stromaté	2	2	100 %
Doré	1	1	100 %
Doré jaune	1	1	100 %
Bar d'Amérique	1	1	100 %
Pageot commun	1	1	100 %
Thon	16	15	94 %
Bar commun	8	5	63 %
Crevette nordique	2	1	50 %
Saumon	6	3	50 %
Morue	17	2	12 %
Flétan	10	0	0 %
Sole	2	0	0 %

LES RÉSULTATS ONT DES CONSÉQUENCES INQUIÉTANTES POUR NOTRE SANTÉ, NOS OCÉANS ET NOTRE PORTEFEUILLE



NOTRE SANTÉ

Lorsqu'une espèce de poisson est vendue sous l'identité d'une autre, ou les informations sont erronées, les consommateurs courent le risque d'être exposés à des parasites, des allergènes, des contaminants, des médicaments et des pesticides de l'aquaculture industrielle, ou des toxines présentes dans certaines espèces.

Parmi les échantillons mal identifiés à Montréal, 16 pour cent étaient des substitutions d'espèces pouvant entraîner de graves conséquences.

LE STROMATÉ OU LE THON ALBACORE REMPLACÉ PAR ► L'ESCOLAR

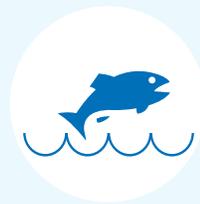
L'escolar peut entraîner des symptômes gastro-intestinaux aigus tels que de la diarrhée, des nausées et des vomissements. Le Japon, la Corée du Sud et l'Italie ont banni la vente d'escolar en raison des risques pour la santé publique.¹⁴ Par ailleurs, Santé Canada recommande aux femmes enceintes et allaitantes de réduire leur consommation d'escolar.¹⁵

LA LIMANDE À QUEUE JAUNE REMPLACÉE PAR ► LA SÉRIOLE DU JAPON

La sériole du Japon peut contenir une toxine naturelle appelée ciguatera, qui peut causer des symptômes neurologiques débilissants à long terme.

LE SAUMON SAUVAGE DU PACIFIQUE REMPLACÉ PAR ► LE SAUMON D'ÉLEVAGE DE L'ATLANTIQUE

Selon l'ACIA, le saumon d'élevage peut contenir des résidus de médicaments, d'antibiotiques et d'autres contaminants qui entraînent des risques pour la santé.



NOS OCÉANS

La fraude des fruits de mer permet au poisson capturé illégalement d'entrer dans le marché. Par ailleurs, lorsqu'une espèce bon marché et abondante est vendue sous l'identité d'une espèce plus chère ou plus rare, cela laisse croire que l'espèce est plus saine et abondante qu'en réalité. Ceci mine les efforts de sensibilisation visant à combattre la surpêche, gérer les pêches de façon responsable et assurer la conservation des espèces et des habitats.

Prenons par exemple le vivaneau rouge, une espèce désignée comme « vulnérable » par l'IUCN. Notre enquête à Montréal a identifié dix cas de « vivaneau rouge » annoncés, ce qui porte à croire que cette espèce est en bonne santé.

Pourtant, l'analyse de nos échantillons a démontré qu'aucun d'entre eux n'était réellement du vivaneau.

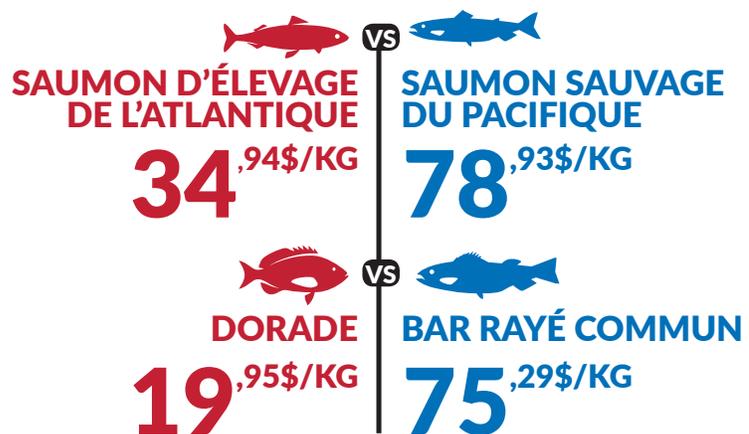


NOTRE PORTEFEUILLE

La fraude des fruits de mer trompe les consommateurs, qui n'obtiennent pas ce qu'ils ont acheté. La fraude délibérée est souvent motivée par des gains économiques : des espèces bon marché ou abondantes sont mal identifiées et vendues sous le nom d'espèces dispendieuses, désirables ou rares. Ainsi, non seulement les consommateurs ne paient pas le juste prix pour ce qu'ils achètent, mais les entreprises responsables doivent faire face à une concurrence déloyale.

Obtenez-vous réellement ce que vous avez acheté ?

Voici quelques exemples d'échantillons prélevés à Montréal qui étaient des espèces bon marché vendues sous l'identité d'une espèce dispendieuse, ainsi que la différence de prix entre chacune des espèces.



*Tel qu'annoncé sur le site seafoodonline.ca en septembre 2019.

LE CANADA ACCUMULE DU RETARD SUR L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ

L'approvisionnement des produits de la mer a un plus grand nombre d'étapes, offrant plus d'opportunités de fraude, que la plupart des autres aliments. C'est pourquoi il est nécessaire d'avoir des systèmes modernes de traçabilité afin de s'assurer que tous les produits sont sécuritaires, capturés légalement et identifiés correctement.

La substitution d'espèce ou l'identification trompeuse peut survenir sur le bateau, durant la transformation, au point de vente ou à tout autre moment où les produits de la mer changent de mains.

En 2016, une évaluation mondiale des enquêtes faites sur la fraude des fruits de mer a décelé de l'identification trompeuse à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.¹⁶

Le Canada a du retard :

Il nous faut un système de traçabilité adapté à l'approvisionnement du 21^e siècle.

PRATIQUES EXEMPLAIRES EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ	UNION EUROPÉENNE Une approche moderne et efficace	ÉTATS-UNIS Un pas dans la bonne direction	CANADA En retard sur la traçabilité
Les informations-clés suivent les produits de la mer le long de l'approvisionnement, du bateau jusqu'à l'assiette		13 types de produits de la mer importés peuvent être suivis du bateau jusqu'à la frontière	
La documentation des prises est requise pour tous les produits de la mer domestiques et importés		Prises domestiques :  Espèces suivies :  Autres produits importés : 	
Des informations exhaustives doivent apparaître sur les étiquettes : nom scientifique, espèce sauvage ou d'élevage, lieu et méthode de capture			
Les informations doivent être saisies électroniquement		Documentation de prise pour les espèces suivies :  Autres espèces :  Traçabilité : 	

PRATIQUES EXEMPLAIRES : L'UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne, le plus grand importateur de fruits de mer au monde, est le chef de file en matière de traçabilité et d'étiquetage, avec les normes les plus strictes et les plus détaillées dans le monde. L'UE exige également que la documentation des prises, indiquant l'origine du poisson et la preuve qu'il a été capturé légalement, accompagne tous les produits de la mer.

Les informations-clés du produit, incluant le nom scientifique de l'espèce, le lieu et la date de capture, la méthode et l'engin utilisé pour la pêche, le navire et d'autres informations importantes, suivent le poisson tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Dans le cadre de son programme de traçabilité, l'UE exige également que tous les fruits de mer vendus en magasin aient une étiquette indiquant le lieu et la date de capture, ainsi que le nom usuel et scientifique de l'espèce.

En UE, l'incidence d'étiquetage trompeur et de fraude est passée de 23 pour cent à 7 pour cent lors de l'implantation des mesures de traçabilité et d'étiquetage.¹⁷

Depuis que ces mesures ont été mises en place, l'incidence d'étiquetage trompeur en UE a grandement diminué. En effet, une analyse d'Oceana a révélé une incidence de fraude à 23 pour cent avant 2011, jusqu'à sept pour cent après 2014.¹⁸

Une autre étude effectuée en 2015, la plus vaste étude transnationale multispèces sur l'étiquetage des poissons jamais faite en Europe, a démontré des résultats similaires : l'incidence d'étiquetage a diminué jusqu'à environ cinq pour cent pour la vente au détail.¹⁹

Les entreprises canadiennes qui vendent leurs produits en Union européenne doivent respecter ces exigences; mais les pêcheurs étrangers qui vendent leurs produits au Canada n'ont pratiquement aucune information obligatoire à fournir.

Plus près de nous, les États-Unis ont fait un pas dans la bonne direction en 2018, en adoptant des mesures de traçabilité du bateau jusqu'à la frontière et de documentation pour certains produits de la mer importés.



QU'A-T-ON SUR L'ÉTIQUETTE?

Les Canadiens n'ont pratiquement aucune information sur les produits de la mer qu'ils achètent. Les seules informations obligatoires sont la date de péremption, le dernier pays où le produit a été transformé (et non son pays d'origine), ainsi que le nom générique commercial.

Contrairement aux autres animaux destinés à l'alimentation, où seules quelques espèces différentes sont produites, des centaines d'espèces marines sont vendues dans les épicerie et restaurants canadiens. Les étiquettes de ces produits sont souvent peu détaillées, indiquant un nom commun vague tel que « vivaneau », « sole » ou « thon », qui peut être utilisé pour des douzaines, voire des centaines d'espèces différentes.²⁰

Étiquettes des produits de la mer au Canada²¹

1 MAQUEREAU

7,80 \$

Poids net/ct: 0,250 kg

Nom et adresse de l'entreprise : xxx

2 Produit des États-Unis

Meilleur avant : 12/09/2020

Conserver au réfrigérateur



EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ

- 1 Nom commun
- 2 Pays où la dernière transformation importante a eu lieu

Un sondage mandaté par Oceana et réalisé par Abacus Data en 2019 a démontré que 75 pour cent des Canadiens sont préoccupés par la fraude des produits de la mer, et 81 pour cent pensent que les produits de la mer vendus au Canada devraient répondre aux mêmes exigences que celles de nos partenaires commerciaux.²²

Étiquettes des produits de la mer en UE²³

1 MAQUEREAU

(*Scomber scombrus*)

5,40 €

2 Chalutage

Poids net : 250g

Nom et adresse de l'entreprise : xxx

3 Ireland XX-YYY-ZZ EC

Capturé dans la mer Celtique Nord

Utiliser avant le 12/09/2020

Conserver à 0° à 2° C



EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ

- 1 Nom commercial (ou nom commun) et nom scientifique
- 2 Catégorie d'engin de pêche
- 3 Marque d'identification
- 4 Méthode de production
- 5 Secteur de capture

PRÉVENIR LA PÊCHE ILLÉGALE, NON DÉCLARÉE ET NON RÉGLEMENTÉE

Une récente étude estimait que 25 à 30 pour cent des poissons sauvages importés aux États-Unis provenaient de pêche illégale, non déclarée ou non réglementée (INN), pour une valeur de 1,3 à 2 milliards de dollars (USD).²⁴ Certains experts suggèrent que le pourcentage de produits de la mer issus de pêche INN au Canada serait semblable ou plus élevé, en raison des importations similaires entre les États-Unis et le Canada, de la grande quantité de produits de la mer américains importés ici ainsi que la réglementation moins stricte au Canada.²⁵

La pêche INN peut être associée à d'autres crimes en mer, dont des violations des droits de la personne. L'environnement de travail sur ces navires de pêche peut s'avérer extrêmement dangereux, et le travail infantile y est fréquent.²⁶ Par ailleurs, il a été prouvé qu'un esclavagisme moderne systémique et bien organisé existe à bord des navires pratiquant la pêche illégale.^{27,28,29} 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.

Le Canada se doit d'aborder le problème de la pêche INN. En juin 2018, lors du Sommet du G7 à Charlevoix au Québec,³⁰ tous 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. En 2019, le Canada a ratifié l'*Accord sur les mesures du ressort de l'État du port*, un accord international contraignant visant spécifiquement la pêche INN. Cet accord confère aux autorités gouvernementales une plus grande latitude pour combattre les activités frauduleuses dans les ports canadiens. Pourtant, sans un bon système de traçabilité en place, il est impossible de garantir que les produits issus de pêche INN n'entrent pas dans notre marché par d'autres moyens, comme en étant camouflés sous une identité légale.



LE GOUVERNEMENT CANADIEN DOIT S'ENGAGER À COMBATTRE LA FRAUDE DES PRODUITS DE LA MER

Le Canada se situe bien loin derrière les autres pays. Aucune agence ni organisme gouvernemental n'est responsable des mesures contre la fraude, et aucune législation ni réglementation ne chapeaute les mesures de traçabilité à chaque étape de l'approvisionnement. Ceci crée des lacunes juridiques et réglementaires à toutes les étapes d'approvisionnement, de la capture jusqu'au traitement et à la vente au détail.

Les agences fédérales qui sont responsables de l'intégrité des chaînes d'approvisionnement pour les produits de la mer n'ont identifié ni objectif, ni stratégies communes; et elles ne se sont pas entendues sur leurs rôles et responsabilités respectifs. Une collaboration entre les agences et les organismes responsables de l'approvisionnement est cruciale pour combattre la fraude des produits de la mer au Canada.

Si le Canada continue à être en retard sur ses partenaires commerciaux en ce qui a trait aux exigences de traçabilité, notre réputation d'innocuité alimentaire risque d'être compromise; les entreprises canadiennes pourraient perdre l'accès à plusieurs marchés importants. Le Canada a besoin d'un système complet qui s'harmonisera à partenaires commerciaux tout en protégeant les consommateurs, les océans et les pêches.

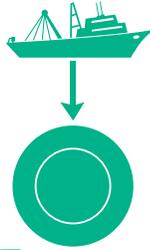
L'ACIA a déjà désigné la fraude alimentaire comme étant un problème grave au Canada, et celle sur les produits de la mer comme particulièrement épineuse. Les risques sont élevés pour les produits de la mer, en raison de la complexité des chaînes d'approvisionnement et le nombre très élevé d'espèces capturées par pêche commerciale à travers le monde.

L'ACIA avait l'occasion d'accroître la traçabilité des produits de la mer dans le cadre de son *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, entré en vigueur en janvier 2019. Elle aurait aussi pu améliorer l'étiquetage via l'*Initiative de modernisation de l'étiquetage des aliments*, qui se conclut à la fin de 2019. Pourtant, malgré les recommandations émises par Oceana Canada et les résultats de ses propres études, qui ont relevé un taux d'étiquetage trompeur à 15 pour cent avant même que les produits de la mer n'aient atteint l'étape de transformation,³¹ la nouvelle réglementation n'aborde pas la question de la fraude et l'étiquetage trompeur.

La fraude des produits de la mer est un problème complexe dont la solution est réalisable : le gouvernement canadien doit s'engager à implanter une traçabilité complète, du bateau à l'assiette, afin de garantir que les produits de la mer vendus au Canada sont sécuritaires, étiquetés honnêtement et capturés légalement.

SOLUTIONS

SUIVRE TOUS LES PRODUITS DE LA MER, DU NAVIRE À L'ASSIETTE



Le gouvernement fédéral doit s'engager à mettre en place un système de traçabilité qui exige que tous les produits soient accompagnés de leurs informations critiques 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



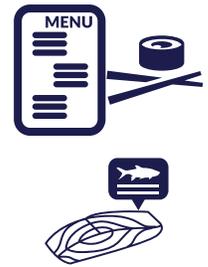
Pêches et Océans Canada (MPO) et l'ACIA doivent travailler en collaboration afin d'exiger la documentation de tous les produits de la mer domestiques et importés, à l'instar des exigences de l'UE et des recommandations de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture³² ; le Canada s'est d'ailleurs engagé en ce sens lors du Sommet du G7 à Charlevoix en 2018.³³

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 doivent rejoindre celles utilisées en UE et 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.





IL EST TEMPS DE METTRE FIN À LA FRAUDE

La fraude des fruits de mer nuit à notre santé, nos océans et notre portefeuille. Les Canadiens méritent de savoir que le poisson qu'ils achètent est sécuritaire, étiqueté honnêtement et capturé légalement.

Le système réglementaire canadien pour les produits de la mer est fragmenté; c'est pourquoi un organisme se doit d'assurer un rôle de leadership pour l'implantation de système de traçabilité. Pour ce faire, l'ACIA est la mieux placée.

Ajoutez votre nom à notre pétition demandant à l'ACIA de prendre les devants et d'implanter une traçabilité complète, du navire à l'assiette.

[Visitez le \[oceana.ca/fr/ArreterLaFraude\]\(https://oceana.ca/fr/ArreterLaFraude\)](https://oceana.ca/fr/ArreterLaFraude)

Devenez un Wavemaker dès maintenant et suivez-nous sur Facebook, Twitter et Instagram.



[Oceana Canada](https://www.facebook.com/OceanaCanada)



[@OceanaCAN](https://twitter.com/OceanaCAN)



[@oceana_canada](https://www.instagram.com/oceana_canada)

[Visitez \[oceana.ca\]\(https://oceana.ca\)](https://oceana.ca)

Références

- ¹ Nelson, C. et al. (2013) Where's the fish? *Alternatives Journal*. Disponible au <http://www.alternativesjournal.ca/science-and-solutions/wheres-fish>.
- ² Fisheries and Oceans Canada. Proposed Amendments to the Coastal Fisheries Protection Regulations to Implement the Port States Measures Agreement. Disponible au <http://www.dfo-mpo.gc.ca/international/psma-cfpr/psma-cfpr-eng.htm>.
- ³ Spanos, T. & Hreinsson, E. (2016) Canadian Seafood Market Report. Islandsbanki Research. Disponible au <https://gamli.islandsbanki.is/library/Skrar/Seafood-Reports/Canada%20Seafood%20Market%20Report%202016.pdf>.
- ⁴ Townley, A. (2017) Risk Assessment of Illegal, Unreported, Unregulated and Mislabelled Seafood in Canadian Values Chains. Dalhousie University.
- ⁵ Evershed, R. & Temple, B. (2016) *Sorting the Beef from the Bull: The Science of Food Fraud Forensics*. Bloomsbury Sigma. Disponible au <https://www.bloomsbury.com/uk/sorting-the-beef-from-the-bull-9781472911339/>.
- ⁶ Spanos, T. & Hreinsson, E. (2016). Canadian Seafood Market Report. Islandsbanki Research. Disponible au <https://gamli.islandsbanki.is/library/Skrar/Seafood-Reports/Canada%20Seafood%20Market%20Report%202016.pdf>.
- ⁷ FishWise (2017a) *Advancing Traceability in the Seafood Industry: Assessing Challenges and Opportunities*. Disponible au <https://fishwise.org/traceability/advancing-traceability-in-the-seafood-industry-assessing-challenges-and-opportunities/>.
- ⁸ Hu, Y. et al. (2018) "Study of fish products in Metro Vancouver using DNA barcoding reveals fraudulent labeling." *Food Control*, 94. Disponible au <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671351830313X>.
- ⁹ The Canadian Centre for Food Integrity (2017) *Tackling Transparency and How It Builds Trust*. Public Trust Research. Disponible au <https://www.foodintegrity.ca/wp-content/uploads/2017/09/ENG2017Summit-ResearchBook-Final-LR.pdf>.
- ¹⁰ Roebuck, K. et al. (2017) *Canadians Eating in the Dark: A Report Card of International Seafood Labelling Requirements*. SeaChoice. Disponible au <https://www.seachoice.org/wp-content/uploads/2017/03/Seafood-Labelling-Report-Online.pdf>.
- ¹¹ Warner, K. et al. (2016) Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide. *Oceana*. Disponible au <https://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishes-seafood-swaps-found-worldwide>.
- ¹² Ibid.
- ¹³ Wong, E. & Hanner, R. (2008) DNA Barcoding detects market substitution in North American seafood. *Food Research International*. http://bidt.ca/food_research_international.pdf.
- ¹⁴ Ling, K.H. et al. (2009) "Fish-induced keriorrhea." *Adv Food Nutr Res*, 57(1). doi: 10.1016/S1043-4526(09)57001-5. Disponible au https://www.unboundmedicine.com/medline/citation/19595384/Fish_induced_keriorrhea_.
- ¹⁵ Health Canada. *Prenatal Nutrition Guidelines for Health Professionals - Fish and Omega-3 Fatty Acids*. Disponible au <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/publications/food-nutrition/prenatal-nutrition-guidelines-health-professionals-fish-omega-3-fatty-acids-2009.html>.
- ¹⁶ Warner, K. et al. (2016) Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide. *Oceana*. Disponible au <https://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishes-seafood-swaps-found-worldwide>.
- ¹⁷ Warner, K. et al. (2016) Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide. *Oceana*. Disponible au <https://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishes-seafood-swaps-found-worldwide>.
- ¹⁸ Ibid.
- ¹⁹ Mariani et al. (2015) "Low mislabeling rates indicate marked improvements in European seafood market operations." *Frontiers in Ecology and the Environment*, 13(10). Disponible au <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Low+mislabeled+rates+improved+marked+improvements+in+European+seafood+market+operations&ie=UTF-8&oe=UTF-8>.
- ²⁰ Agence canadienne d'inspection des aliments. Liste des poissons. Disponible au: <http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/fssa/fispoi/fplist/fplist.asp?lang=e>
- ²¹ Agence canadienne d'inspection des aliments. Exigences d'étiquetage pour le poisson et les produits de la mer. Disponible au <http://inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling/industry/fish-and-fish-products/eng/1393709636463/1393709677546?chap=2>.
- ²² Public Opinion Research for Oceana Canada: *Mislabelling of Fish and Seafood Products (2019)* Abacus Data. Unpublished.
- ²³ European Commission (2014) *A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels*. Disponible au https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_en.pdf.
- ²⁴ Pramod, G. et al. (2014) "Estimates of illegal and unreported fish in seafood imports to the USA." *Marine Policy*, 48: 102-113. Disponible au <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X14000918>.
- ²⁵ Bailey, M. (2017) *Evaluation of the Regulatory and Market Environment to Combat Seafood Mislabeling and Fraud in Canada*. *Oceana*. Unpublished manuscript.
- ²⁶ Verité (2016) *Fishing and Aquaculture*. Disponible au <http://www.verite.org/wp-content/uploads/2016/12/Fishing-and-Aquaculture-Overview.pdf>.
- ²⁷ McDowell, R. et al. (2015) "AP Exclusive: AP tracks slave boats to Papua New Guinea." *Associate Press News*. Disponible au <https://www.ap.org/explore/seafood-from-slaves/ap-tracks-slave-boats-to-papua-new-guinea.html>
- ²⁸ Urbina, I. (2015) "The Outlaw Ocean." *New York Times*. Disponible au <https://www.nytimes.com/interactive/2015/07/24/world/the-outlaw-ocean.html>.
- ²⁹ Hodal, K. & Kelly, C. (2014) "Trafficked into slavery on Thai trawlers to catch food for prawns." *The Guardian*. Disponible au <https://www.theguardian.com/global-development/2014/jun/10/sp-migrant-workers-new-life-enslaved-thai-fishing>.
- ³⁰ G7 2018. (2018) *Charlevoix blueprint for healthy oceans, seas and resilient coastal communities*. Disponible au: <https://www.mofa.go.jp/files/000373849.pdf>.
- ³¹ Shehata, H. et al. (2018) DNA barcoding as a regulatory tool for seafood authentication in Canada. *Food Control*, 92, 147-153. Disponible au <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713518302081>.
- ³² FAO (2017) *Voluntary guidelines for catch documentation schemes*. Disponible au <http://www.fao.org/3/a-i8076e.pdf>.
- ³³ G7 2018. (2018) *Charlevoix blueprint for healthy oceans, seas and resilient coastal communities*. Disponible au <https://www.mofa.go.jp/files/000373849.pdf>.

Nous pouvons sauver les océans et nourrir le monde entier.

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. Les efforts de sensibilisation d'Oceana Canada ont notamment contribué à mettre fin au commerce des nageoires de requins, faire du rétablissement des populations de poissons épuisées une obligation légale, améliorer la façon dont les pêches sont gérées, et protéger les habitats marins. Nous travaillons avec la société civile, les universitaires, les pêcheurs, les populations autochtones et le gouvernement fédéral afin d'aider les océans canadiens à retrouver leur santé et leur abondance d'autrefois. En assurant la restauration des océans canadiens, nous fortifierons nos communautés, profiterons de plus grands avantages sur les plans économique et alimentaire, et protégerons notre avenir.

Devenez un Wavemaker dès maintenant et suivez-nous sur Facebook, Twitter et Instagram.



Oceana Canada



@OceanaCAN



@oceana_canada

Visitez oceana.ca