

Les Produits de la Pêche



Mr Faryaz Hotee
Senior Technical Officer
Competent Authority
Ministry of Ocean Economy, Marine Resources,
Fisheries and Shipping

L'exportation de poissons & produits de la pêche dans le monde

- La valeur des exportations mondiales du poisson + produits de la mer a augmenté considérablement à partir de USD 8 milliards en 1976 à 148 milliards de dollars en 2014 (FAO, 2016)
- Les produits de la pêche sont classés parmi les produits les plus commercialisés internationalement
- Les pays en voie de développement = \$ 80 milliards des exportations de la pêche, prévoyant une hausse des revenus nets de commerce plus que la viande, le tabac, le riz & le sucre confondues (FAO, 2016)
- Plus de 800 espèces de poissons, crustacés + mollusques commercialement importantes (FAO, 2016)
- Selon la FAO, la consommation mondiale de poisson par habitant a passé au-dessus de 20 kg par an pour la première fois en 2016 dans le monde = 6,7 % de toutes les protéines consommées + acides gras oméga-3, vitamines, calcium, zinc & fer (FAO, 2016)

L'Industrie de l'exportation des produits de la mer à Maurice

- Zone maritime total de 2,3 millions de km² avec une Zone Exclusive Économique de 1,96 millions de km² et un plateau continental de 396 000 km² gérée conjointement avec la République des Seychelles.
- Développement du Sea Food Hub des années 2000
- Transbordement, stockage et entreposage, transformation, distribution & réexportation des produits de la pêche



L'Industrie locale de l'exportation des produits de la mer



- Le thon représente environ 96 % de la valeur totale des exportations des produits de la pêche de l'île Maurice
- Contribution au PIB en 2013 : 1,5 % (20,3 % du total des exportations)
- Emploi direct & Indirect : 16000 (y compris les pêcheurs 2500)
- Revenus totales générés par l'exportation des Produits de la Pêche : MUR 9 milliards (2015)

Produits de la pêche exportés de Maurice

- Thon en conserves (thon en boîtes, pochettes et pots)



- Poissons pélagiques entiers congelés ou réfrigérés (thon, marlin, requin, espadon, etc..)



Produits de la pêche exportés de Maurice

- Thon initialement congelé en saumure



- Poissons salés



Produits de la pêche exportés de Maurice

- Poissons démersaux réfrigérées ou congelées (capitaine, vieille, berri, sacréchien, gueule pavé etc.)



- Produits de poissons pélagiques congelés & réfrigérés (steak, longe etc.)



Produits de la pêche exportés de Maurice

- Longes de thon précuit et congelés (pour la conserverie uniquement)



- Poissons d'élevage réfrigérés & congelés et produits



Produits de la pêche exportés de Maurice

- Farine de poisson & huile de poisson



- Aliments destinés pour l'aquaculture



Produits de la pêche exportés de Maurice

- Poissons vivants d'ornement marins



Législation

- Government Notice 147 of 2009 – Export of Fish & Fish Product Regulations
- Modifié en 2010 (GN 204 de 2010) en ce qui concerne le mandat légal de la l'Autorité Competente
- Modifié en 2012 (209 GN 2012) en ce qui concerne les nouveaux critères d'enregistrement des opérateurs d'entreprise

Législation

Législation pour les poissons toxiques:

- Government Notice No 193 of 2004, the “Fisheries and the Marine Resources (Toxic Fish) Regulations 2004”

Législation pour la distribution et l'utilisation des produits pharmaceutiques pour le traitement des maladies de poissons d'aquaculture:

- The Pharmacy Act of 1983 (as last amended), which defines the national rules on manufacture, importation, distribution and use of medicinal products (both human and veterinary).

Définitions

- **“fish”** means any aquatic organism, other than a bird, and includes any shell or coral
- **“fish business operator”** means a person who is registered as such with the competent authority
- **“fish products”** means –
 - (a) Processed, unprocessed or any edible form of fish; and
 - (b) includes-
 - (i) fish feed, fishmeal and fish based products; and
 - (ii) any product derived from fish intended for human consumption or for animal feeding;

Produits de la Pêche

- Produits de la pêche comprennent des aliments pour la consommation humaine et alimentation animale
- Produits composés contenant des produits à base de plantes et produits d'origine animale ? e.g samoussa à 5% de poisson?
- Comprend également des mollusques bivalves (Huitres, Moules, Palourdes etc.)



Comment exporter des Produits de la Pêche de l'île Maurice

- Inscription comme un « Fish Business Operator » avec l'autorité compétente du ministère de la Pêche
- Se conforme aux réglementations nationales + du pays importateur
- La condition primordiale du règlement sur l'exportation des produits de la Pêche : mettre en œuvre + maintenir un système de gestion de sécurité alimentaire basé sur les principes HACCP



Enregistrement des Fish Business Operators

- Usines de transformation (alimentation humaine et animale)
- Bateaux (congélateurs, usine et reefer)
- Fermes aquacoles
- Exportateurs de poissons d'ornement
- Entrepôts frigorifiques
- Exportateurs



C'est quoi le HACCP?



- Histoire : Dans les années 1960, la société Pillsbury a développé le système de contrôle HACCP avec la NASA pour assurer la sécurité alimentaire pour les premières missions spatiales habitées
- Hazard Analysis and Critical Control Point (**Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise**)
- Système de gestion qui identifie, évalue et contrôle les risques (biologiques, chimiques et physiques) liées à la sécurité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire
- Approche préventive où l'accent est mis sur la prévention des problèmes afin d'assurer la production de produits alimentaires qui sont propres à la consommation humaine (ou animale)

L' Importance de la méthode HACCP dans le commerce International

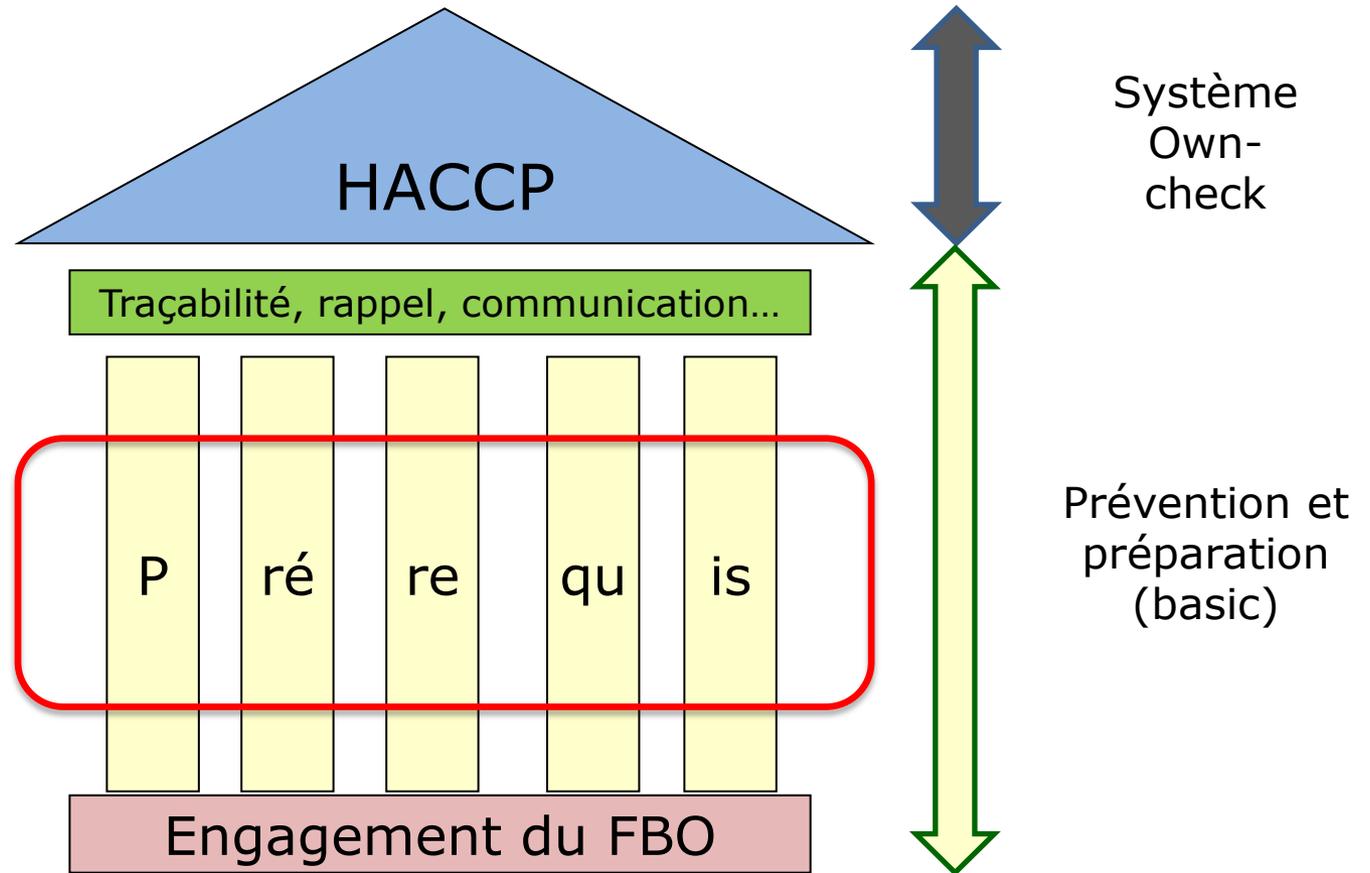


- Libre circulation des marchandises / augmenter les échanges commerciaux internationaux pour les produits alimentaires/aliments pour animaux;
- Méthode uniforme de garantie pour la sécurité alimentaire;
- HACCP dans le cadre d'une exigence pour le commerce national + international des produits alimentaires;

C'est quoi la méthode HACCP?

1. Procéder à une analyse des dangers
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
3. Fixer le ou les seuil(s) critiques(s)
4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé
6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Un système de gestion de sécurité alimentaire efficace (FSMS) se compose comme suit:



Programme prérequis



- **Definition**

- “être en place avant de faire quelque chose”
- Programmes prérequis sont des conditions environnementales et opérationnelles fondamentales y compris BPH / BPF, qui constitue la base d’un plan solide de la méthode d’HACCP.

- **Definition Codex**

- Un programme qui est requis avant l’application du système HACCP pour s’assurer que la production fonctionne selon les principes du Codex de l’hygiène alimentaire, les Codes de bonnes pratiques et législations sur la sécurité alimentaire appropriés.

La flexibilité du methode HACCP



HACCP peut être mis en œuvre dans les petites et moyennes entreprises et grandes établissements tels que:

- **Usines de transformations**
- **Cuisines commerciales e.g. des cantines**
- **Cuisines de l'hôtel, restauration**
- **Emballage et distribution des entités comme les supermarchés**
- **Entrepôts frigorifiques**
- **Bateaux de pêche**
- **Entreprise d'alimentation animale**

Quelles sont les exigences du méthode HACCP requis par l'autorité compétente

Conformité aux exigences réglementaires

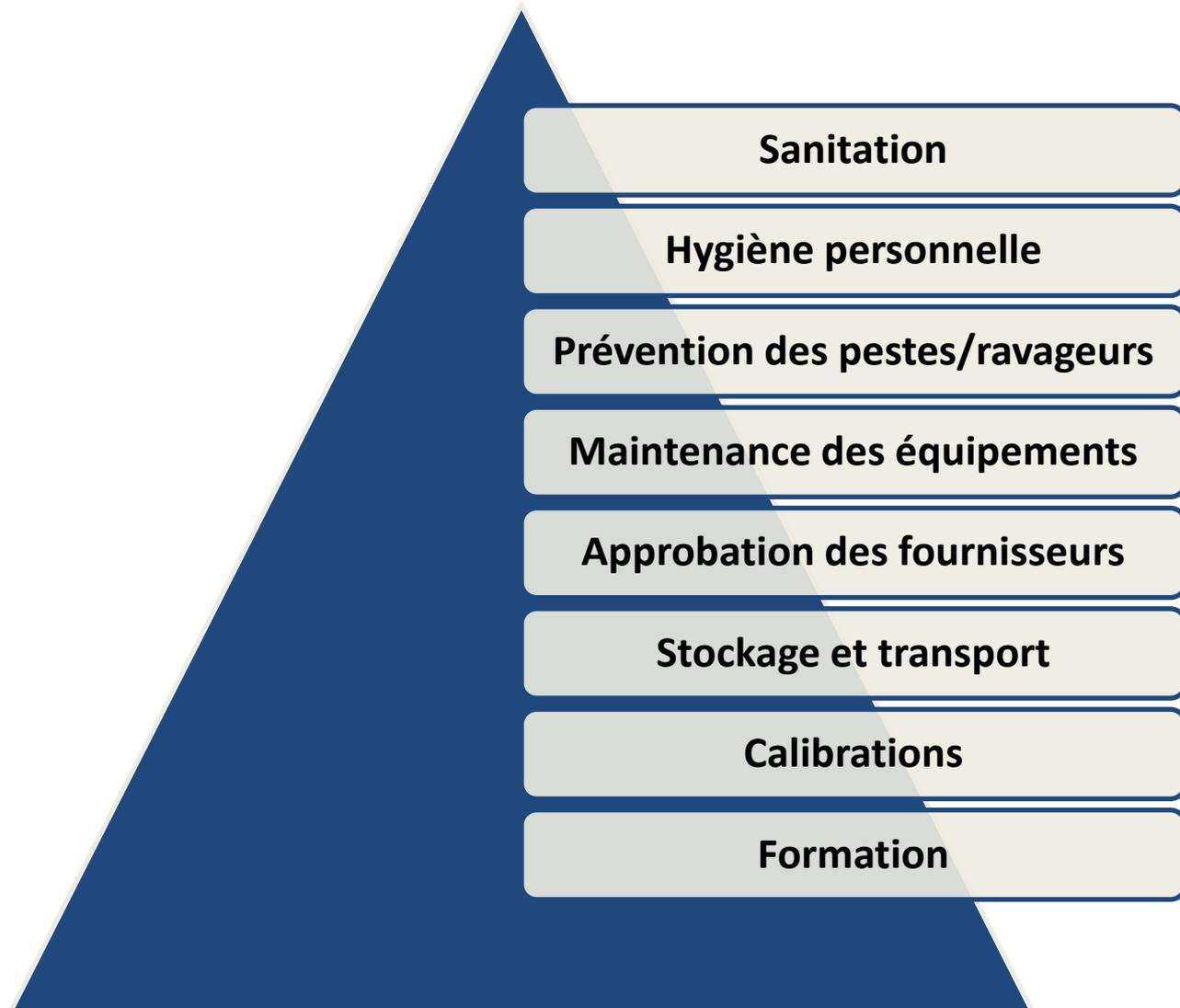
Mise en œuvre des Programmes pré-requis /
bonnes pratiques

Mise en œuvre des sept principes HACCP

Un manuel HACCP (doit comporter les points de
contrôle critiques et le système de surveillance)

Enregistrements– documents qui reflètent le
système HACCP mis en place

Quels sont les Programmes pré-requis du méthode HACCP?



Les avantages du methode HACCP



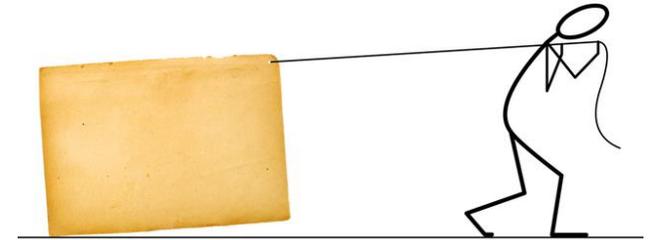
- **Pour démontrer la conformité légale** : une approche proactive à la mise en application par les opérateurs + donne l'assurance aux clients (entreprises/particuliers qui achètent le produit);
- **Pour assurer la sécurité** : la méthode HACCP est centrée sur la sécurité & l'entreprise s'oriente donc sur la sécurité;
- **De fournir un cadre pour l'évolution de la qualité** : le cadre du système HACCP peut être tout aussi efficace à contrôler les problèmes de qualité. Toutefois, il est essentiel qu'il y a une distinction claire entre la sécurité et la qualité ;

Les avantages du méthode HACCP



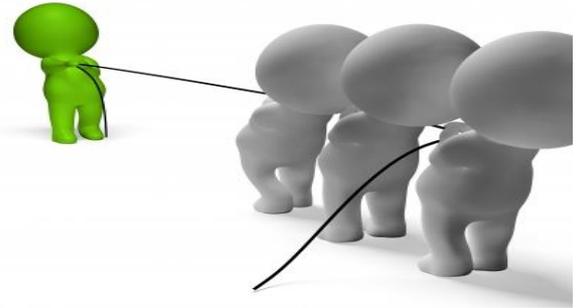
- **Comme un outil de marketing** : la sensibilisation de la sécurité alimentaire en général et HACCP en particulier, sont en augmentation dans le monde au sein de l'industrie et le public;
- **Contribue à une « raison » défense de diligence**: si quelque chose se passe mal, il peut aider les entreprises en cour qu'ils faisaient tout leur possible pour s'assurer la sécurité alimentaire;
- **Comme base de formation** : procédures et la documentation peuvent être utilisés comme formation et à aider tous les employés d'avoir une compréhension commune des procédures de sécurité alimentaire ;

Les contraintes du méthode HACCP



- **Paperasserie excessive** : il arrive souvent que le système HACCP devienne trop lourd, en particulier pour les PME et tous les efforts doivent être faites afin que la documentation principale est accessible, compréhensible et proportionnels à la taille de l'entreprise et la complexité des opérations.
- **Variations sur l'HACCP** : dans certaines situations, différents clients ou autorités compétentes requièrent les documents de différentes façons.
- **Confusion avec les problèmes de qualité** : idéalement le HACCP devrait se concentrer sur des aspects de sécurité. Si elle couvre trop des aspects de qualité, il doit y avoir une distinction claire entre les aspects de qualité et de sécurité.

Les contraintes du méthode HACCP



- **Résistance au changement** : introduire le changement dans une entreprise établie pourrait être difficile en raison des attitudes / comportements et « institutionnalisation » (c'est-à-dire « Voilà comment nous faisons les choses ici »).
- **Complaisance** : Bonnes pratiques en dehors des CCP sont négligés et il n'y a pas une vérification adéquate et examen pour s'assurer que le système est adapté à l'usage et représente ce qui se passe réellement dans la production alimentaire.
- **Fondée trop sur les dangers microbiologiques**: la plupart des supports de formation semblent se concentrer sur les limites micro, ainsi payant moins d'attention aux contaminants physiques et chimiques. Ceci peut causer la confusion lors de l'analyse des risques et détermination des CCP

Opportunités?

- Marché promettant : Produits de la pêche & produits composés pour plusieurs marchés (Asie, Australie, Afrique, USA, Europe, Madagascar, Ile de la réunion, Seychelles)
- Organismes de soutien : Enterprise Mauritius, BOI, MEXA
- En mettant en œuvre le système HACCP, les clients locaux ont confiance en la sécurité et la qualité des produits (peut accéder le marché hôtelier Mauricien)

Contraintes

- Mise en œuvre du système HACCP peut être coûteux
- Les frais d'application comme un « Fish Business Operator » : Rs 40,000
- Après son inscription comme FBO, frais de l'audit : de Rs 5,000 à 100,000 selon le volume de la production ou l'exportation
- Différents pays ont des exigences différentes
- Les exigences d'importation des pays deviennent de plus en plus rigoureuses
- Exigences du client : Certification HACCP + mise en œuvre de normes privées telles que BRC, IFS, GMP +, etc..
- Marché compétitif

L'exportation vers l'Union Européenne

- L'Ile Maurice est autorisé à exporter uniquement les produits de la pêche & les sous-produits animaux dérivés de produits de la pêche

Mauritius

PDF Documents
(last change date)

Food

- [Section VIII : Fishery products \(28/10/2016\)](#)

Animal by-products

- [Section IV : Processing plants \(04/03/2011\)](#)
- [Section VI : Game trophies plants \(28/06/2011\)](#)

Source: https://webgate.ec.europa.eu/sante/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm#

- Actuellement, L'Ile Maurice n'est pas autorisé à exporter des mollusques bivalves vers l'UE

Exportation de produits composés vers L'Union Europeene

- **Produit composé** - « denrée alimentaire destiné à la consommation humaine qui contient les produits transformés d'origine animale et produits d'origine végétale et inclut ceux où le traitement du produit primaire fait partie intégrante de la production du produit final ».
- Cette définition est assez vaste et il est donc nécessaire de distinguer les produits composés, produits transformés d'origine animale (PPAO) et de produits qui peuvent être par erreur considérés comme produits composés.
- Des règles différentes existent pour l'importation de produits composés, produits transformés d'origine animale dans l'UE.

Exportation de produits composés vers L'Union Europeene

- La décision 2007/275 de la Commission Européenne et le règlement UE 28/2012 (tel que modifié par le règlement UE 468/2012) fixent les conditions pour les importations de produits composés en provenance de pays tiers.

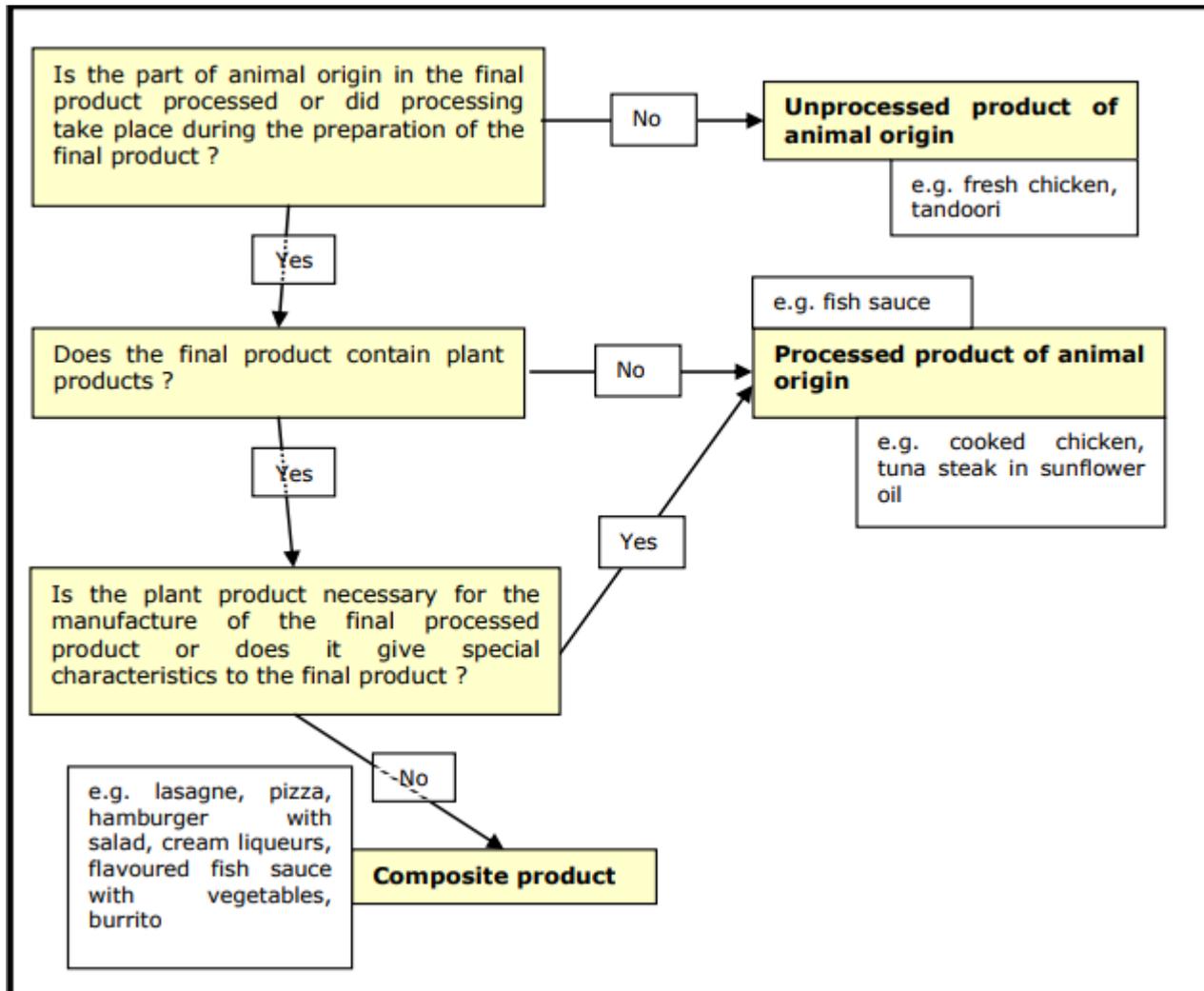
Exportation de produits composés vers L'Union Europeene

- Certains produits composés peuvent exiger un certificat sanitaire d'exportation de l'AC lors de l'exportation vers les États membres de l'UE.
- D'autres produits compostés nécessitent uniquement la documentation du « Food Business Operator ».

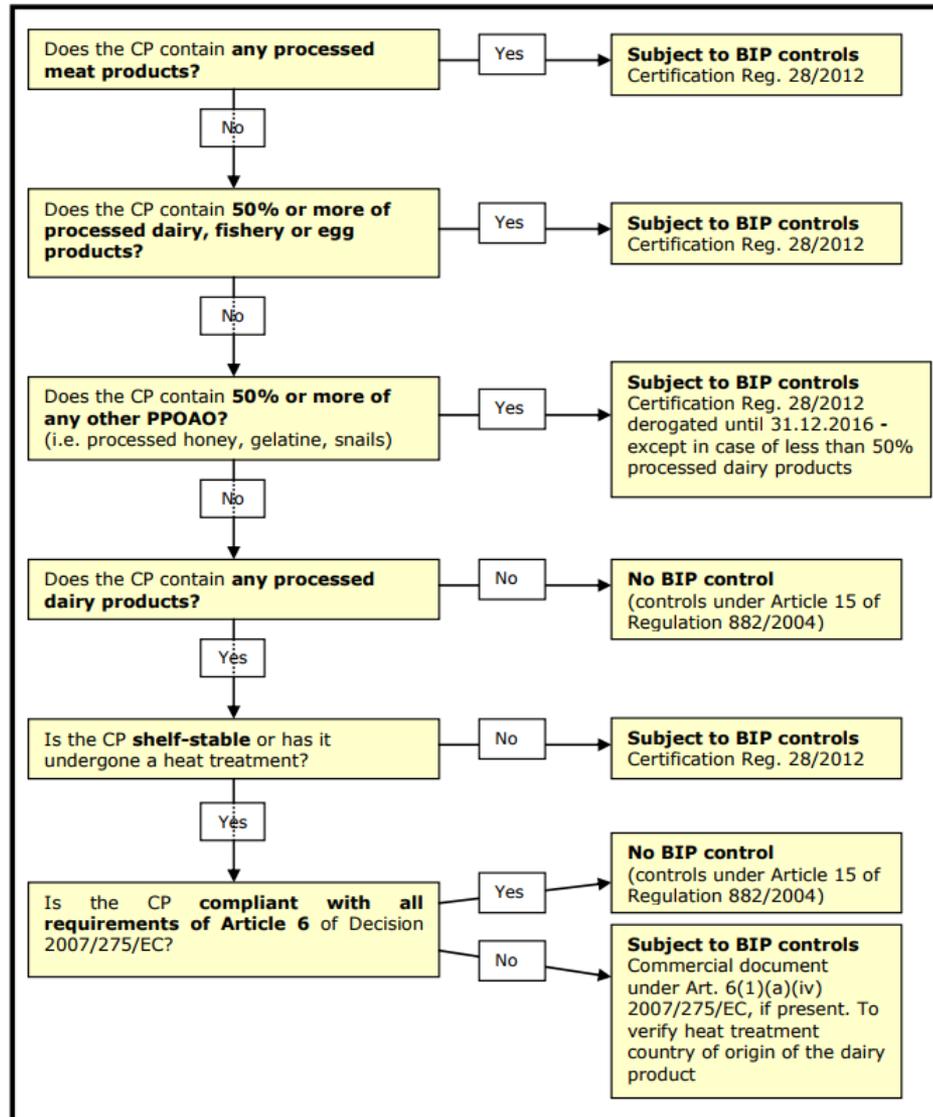
E.g. l'exportation des samoussas contenant moins de 50 % de poissons (thon en conserve)

- Aucun certificat de santé n'est requis mais l'étiquetage doit être conforme au Règlement 1169/2011 pour la déclaration des allergènes
- Le thon en conserve doit provenir d'un établissement agréé + pays approuvé pour l'exportation des produits de la pêche vers l'UE.

Arbre de décision pour définir si un produit contenant des ingrédients d'origine animale doit être considéré comme un produit composé



Arbre de décision pour les produits composés destinés à la consommation humaine sous réserve de contrôles à l'importation dans le PIF et certification



Exportation de produits composés vers d'autres pays hors de l'UE

- Chaque pays importateur a ses propres besoins. Un certificat sanitaire d'exportation peut être nécessaire dans certains cas, tandis que dans d'autres cas, une attestation officielle du « Fish Business Operator » est suffisante.

E.g. Exporter des Fish Balls vers l'Australie

- L'importateur en Australie doit être enregistré sur BICON
- Importateur doit assurer la liaison avec l'agent du ministère pour l'importation (Departmental Officer)
- Agent du Ministère évaluera le risque posé par le produit importé et déterminer la solution appropriée à appliquer
- Peut exiger du fabricant une déclaration, certificat de santé de gouvernement ou facture

**MERCI POUR VOTRE
ATTENTION**