

# LES OUTILS DE CONTRÔLE ET DE TRAÇABILITÉ : UN GAGE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ !

Le metteur sur le marché (producteur primaire, mareyeur, restaurateur, ...) est en tout état de cause toujours responsable de la qualité du produit qu'il propose à ses clients, opérateurs intermédiaires ou consommateurs finaux.

## La consistance et le rôle des plans de surveillance et de contrôle mis en œuvre

Chaque année, le service de l'alimentation (SALIM) de la Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la forêt (DAAF) met en œuvre un plan de surveillance et de contrôle (PSPC) de la contamination des produits de la mer vis-à-vis du risque « Chlordécone ».

Ces plans constituent un indicateur essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent notamment au maintien de la pression de contrôle sur des produits « sensibles » et le recueil de données en vue de leur usage pour l'évaluation de l'exposition du consommateur aux risques.

En ce qui concerne la chlordécone, chaque année, plus de 1 500 prélèvements sont effectués par la DAAF dans le cadre de ces plans dont plus de 600 concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture, donnant lieu à autant d'analyses effectuées par les laboratoires agréés.

## La traçabilité, un objectif de sécurité sanitaire et de contrôle



Le système de traçabilité est une démarche qui consiste à donner la possibilité de retrouver la trace des différentes étapes de production, de transformation et de distribution des produits pêchés.

L'objectif d'un système de traçabilité est de s'assurer de la conformité des produits mis sur le marché et de maîtriser toute la chaîne de production au travers de l'obligation d'étiquetage, de fourniture de factures d'achat par les marins-pêcheurs et les opérateurs intermédiaires avec indication du nom du navire, de l'espèce considérée et la zone de capture, et la technique de pêche employée.

Références : règlements (UE) n°1379/2013 (nouvel OCM pêche et aquaculture) et son règlement d'application (UE) n°1420/2013

## Les contrôles de police des pêches en mer et à terre

Chaque année, la Direction de la mer met en œuvre et coordonne avec les autres services de l'Etat concernés un plan régional de contrôle des pêches maritimes, signé par le Préfet, et qui fixent les objectifs de surveillance et de contrôle des pêches en mer et à terre.

Le contrôle des pêches en mer, au débarquement et à terre, sur les lieux de vente et de restauration, visent à vérifier le respect des textes communautaires et nationaux relatifs à la pêche et à la commercialisation des produits de la mer en Martinique.

Ces opérations de contrôle menées par différentes administrations, et dont la coordination est assurée par la Direction de la Mer, visent à prévenir notamment les infractions suivantes :

- ▶ la pêche en zone interdite, que ce soit la pêche dans les cantonnements ou la pêche dans les zones impactées par la Chlordécone.
- ▶ la pêche d'espèces interdites ou en dehors des périodes d'ouvertures (Oursins blancs, marlins blancs, ...)
- ▶ la pêche d'espèces inférieures à la taille minimale de capture (Lambis, langoustes, ...)
- ▶ le manquement aux obligations déclaratives des navires de pêche
- ▶ le défaut de traçabilité des produits de la mer vendus aux restaurateurs.

Ces contrôles visent également à lutter contre la pêche illicite, non déclarée ou non réglementée, dite « INN » (ex. l'importation frauduleuse de produits de pêche).

## Qui a le droit de vendre les produits halieutiques (poissons et crustacés) ?

Les producteurs, marins pêcheurs et aquaculteurs peuvent vendre, dans des conditions de commercialisation réglementaires satisfaisantes, sur les lieux de vente agréés ou avec des véhicules ambulants prévus à cet effet, leurs produits primaires directement au consommateur.

Les mareyeurs habilités à vendre tout ou partie de leur production à d'autres professionnels, doivent posséder un agrément à solliciter auprès des services de la DAAF.

Les poissonniers vendant leurs productions aux consommateurs finaux ont, eux, une obligation de déclaration auprès de ces mêmes services.

Tous ces opérateurs doivent être en mesure, lors des contrôles opérés, de justifier leurs qualités professionnelles et la provenance des produits. Ils doivent respecter les règlements sanitaires en vigueur.

(Règlements (CE) n°178/202, n°852/2004 annexe 1, n°853/2004)

## Les contrôles aux frontières

Les introductions sur le marché en provenance de pays tiers, en frais comme en surgelé, font l'objet de contrôles sanitaires similaires aux produits en provenance de nos côtes.

## Les infractions et contraventions aux règlements de police des pêches

Les amendes et poursuites judiciaires aux infractions susceptibles d'être relevées en cas de non respect de l'arrêté de 2012, et des autres règlements opposables exposent leurs auteurs à des peines d'amende jusqu'à 22 500 € ( cf. art. L945-4 du code rural et de la pêche maritime).

Outre la confiscation et destruction des engins de pêche utilisés, les infractions à la réglementation de la pêche maritime sont susceptibles de donner lieu à des sanctions administratives pouvant aller jusqu'à une amende de 1 500 € ainsi que la suspension de la licence de pêche temporaire ou définitive.

Plus d'infos : 0596 60 80 30  
Direction de la Mer (Coordonnateur du volet mer du Plan Chlordécone)

