



FranceAgriMer

Étude sur la mise en œuvre du nouvel étiquetage des produits aquatiques en France

Présentation

4 décembre 2017



I. Introduction	
▣ Contexte et objet de l'étude	p. 4
II. Évaluation des pratiques actuellement constatées	
▣ Méthodologie utilisée	p. 7
▣ Résultats	p. 10
III. Étude des solutions existantes	p. 15
▣ France	p. 19
▣ Espagne, États-Unis et Canada	
▣ produits carnés, fruits et légumes	p. 23
IV. Conclusion	p. 25
V. Recommandations	
▣ Solutions immatérielles	p. 30
▣ Solutions matérielles	p. 31



I

INTRODUCTION



L'étude consiste en :

- ❖ État des lieux des difficultés rencontrées mise en œuvre du nouvel étiquetage des produits aquatiques (Règlement OCM-UE N° 1379/2013)
- ❖ Proposer solutions applicables aux différentes échelles et opérateurs sur le marché national.

L'expertise porte sur :

- ❖ Identification des situations où l'application n'a pas posé de problème
- ❖ Identification des points de blocage:
 - ❖ Circuits d'approvisionnement
 - ❖ Circuits de distribution
 - ❖ Taille des opérateurs
 - ❖ Échelle géographique
- ❖ Identification des causes de non-respect de la réglementation :
 - ❖ stade d'apparition de l'absence d'information
 - ❖ analyse des causes du point de rupture de l'information
- ❖ Étude des coûts afférents à la mise en œuvre du nouvel étiquetage



Un secteur traversé par des crises de confiance, relayées de façon forte par les médias

- Crises dans le secteur agroalimentaire : pathologies animales, zoopathies, sites pollués, crises sociales (perche du Nil ...)
- Reportages télévisuels sur les produits de la mer (saumon en 2013)
- Défiance du consommateur vis-à-vis des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Modification et évolution de la réglementation en vue d'améliorer la transparence et l'information du consommateur.

Indications obligatoires/2001	Indications obligatoires/2013
Dénomination commerciale	Dénomination commerciale
Dénomination latine de l'espèce	Dénomination latine de l'espèce
Méthode de production (pêché ou élevé)	Méthode de production (pêché ou élevé)
Pays d'élevage	Pays d'élevage
Zone FAO de capture	Zone FAO et sous-zone(s) UE de capture
Mention décongelé	Mention décongelé
	Technique de pêche



II

ÉVALUATION DES PRATIQUES ACTUELLEMENT CONSTATÉES

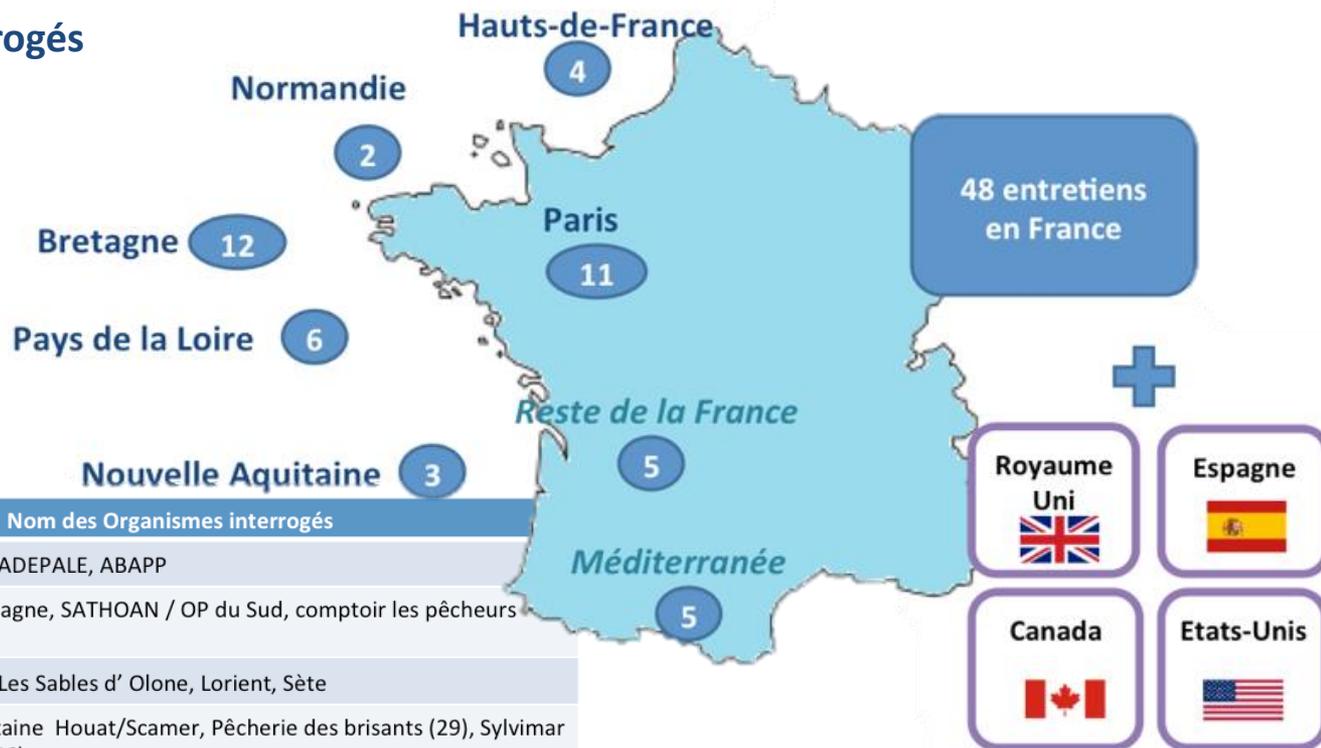


1. Revue de littérature

- Une étiquette alimentaire sur 5 est incorrecte en Belgique (RTBF 2016)
- Selon **les consommateurs** de PDM à l'échelle européenne (EUMOFA) :
 - ✓ 69 % étiquetage clairs,
 - ✓ Seuls 44 % engins de capture importants,
 - ✓ Plus de 50 % date de capture importante.
- Selon **les détaillants** de produits aquatiques à l'échelle européenne (EUMOFA 2016) :
 - ✓ Informations recherchées :
 - Comment préparer et cuire le poisson,
 - Méthode de production (sauvage Vs élevage),
 - Origine (locale ou pas),
 - ✓ Étiquetage technique de pêche et zone de pêche non comprises,
 - ✓ Étiquetage « environnemental » faible impact.
- Selon **les consommateurs en France** (FAM / Le Sphinx 2017 et EUMOFA):
 - ✓ 70 % pensent que la mention de l'engin de pêche ne figure pas sur étiquetage,
 - ✓ 77 % sont intéressés par la date de capture, non obligatoire sur l'étiquette.



2. Les professionnels interrogés



Catégorie	Nb	Nom des Organismes interrogés
Org. professionnelle	5	CNC, CRPMEM, UMF, ADEPALE, ABAPP
Org. de producteurs	4	OPN, Pêcheurs de Bretagne, SATHOAN / OP du Sud, comptoir les pêcheurs boulonnais
Halles à marée	5	Boulogne, Cherbourg, Les Sables d' Olone, Lorient, Sète
Mareyeurs	5	Port La Nouvelle, Capitaine Houat/Scamer, Pêcherie des brisants (29), Sylvimar (56), Marine Harvest (56)
Transformateurs	3	Capitaine Houat/Scamer, Celtarmor, Halios
Grossistes	3	Demarnes, Pomona (69), Anecy marée (74)
Pêcheurs	4	Aquitaine (3), Méditerranée (1)
Poissonniers détaillants	5	Auray, La Rochelle, Lorient, Paris, SCAP (Poissonniers corail)
GMS	5	Carrefour (69), Intermarché (2 x 17), Leclerc (56 et 34)
Centrales GMS	2	Grand Frais, SCACHAPP
Association conso	1	CLCV
Autre	1	Centre de formation de poissonniers CORA
Administrations	6	DDPP Charentes et Finistère, DIRMNAMO, DPMA, DGCCRF, DG MARE



3. Les entretiens réalisés

Grille d'entretien :

- nombre de salariés,
- volume ou CA annuel,
- localisation,
- typologie des produits traités (frais, congelés, entiers, transformés),
- modes d'approvisionnement,
- facilités et difficultés à recueillir les informations exigées par la réglementation ainsi que les causes, les supports d'information couramment utilisés (matérialisés/dématérialisés),
- estimation des coûts d'investissement et de fonctionnement détaillés issus de l'adaptation des professionnels aux exigences réglementaires,
- solutions mises en place jusqu'à présent en plus de relever les éventuelles propositions d'amélioration.



Etiquetage

Compte-rendu d'entretien

Objet		Mise en œuvre du nouvel étiquetage des produits aquatiques	
Date / lieu	Organisme/opérateur	Dépt	Interlocuteurs
Compte-rendu envoyé pour validation le ...			
Taille de l'organisme/opérateur			
Volume annuel du rayon	NA plate forme achats poissonniers		
Nb salariés	NA		
<input type="checkbox"/> Littoral	<input type="checkbox"/> Continental		
Rappel critères « nouvel » étiquetage et mode de présentation possibles			
Zone de pêche	Ex : Manche et Mers celtiques (et autres zones) Abréviation possible sur étiquette et pic prix + affiche visible		
Mode et technique de pêche	Ex : pêche à la senne		
Dénomination commerciale	Nom de l'espèce courant et en latin		
Traitement	Ex : décongelé		
Auto-appréciation niveau de connaissance du répondant :			
<input type="checkbox"/> TB	<input type="checkbox"/> Bon	<input type="checkbox"/> Mauvais	



Interlocuteurs	État des lieux	Bonnes pratiques et Freins
<p>Pêcheurs ➔</p> <p>Halles à marée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les pêcheurs n'ont pas l'obligation de réaliser un pré-étiquetage de leurs captures • Les logbook ne sont pas transmis à la criée en France • Difficultés rencontrés dans la communication entre les pêcheurs côtiers et la halle à marée • Incompatibilité des logiciels utilisés par les armements avec ceux des criées. (incompatibilités des codes-barres, différences de formats des supports, divergences des informations requises) • Surcharge de travail des agents de criée qui doivent centraliser et renseigner des informations « estimées » et non vérifiables 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisations de Producteurs apportent des compléments d'informations pour leurs adhérents ✓ Les agents de criée veillent à la centralisation des informations et à la communication de celles-ci aux mareyeurs ✗ Impact financier découlant de l'adaptation des matériels informatiques de la criée aux exigences européennes



Interlocuteurs

État des lieux

Bonnes pratiques et Freins

 Halle à marée
 ➔ 1er acheteur

- Les criées renseigne les informations exigées par la réglementation (origine non vérifiée et vérifiable)
- Les halles à marée ont effectué de nombreux investissements afin de s'adapter aux exigences réglementaires
- Réception en décalé des lots et des informations les concernant
- Mélanges de lots : sous-zones et/ou techniques de pêche

- ✓ ABAPP : logiciel « Traçabapp » pour récupérer le flux des achats des criées, quel que soit leur logiciel
- ✓ ADEPALE : traçabilité telle que définie dans règlement 178/2002 basée sur principe « contrôle étape avant/après ». Déjà opérationnelle et plus contrôlable
- ✗ Incompatibilité des logiciels d'une criée à l'autre
- ✗ Charge de travail des professionnels



Interlocuteurs

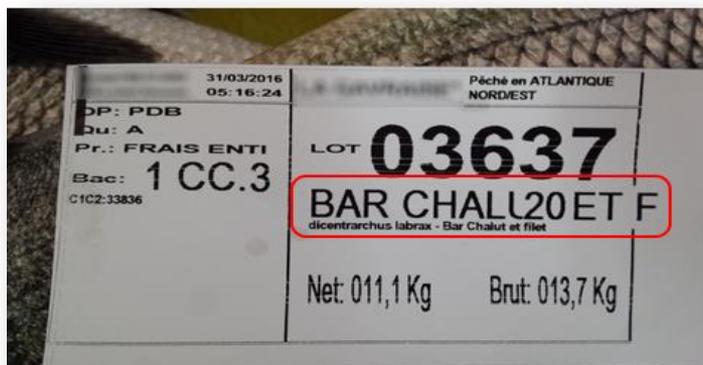
État des lieux

Bonnes pratiques et Freins

- Mareyeurs composent des lots de mêmes espèces achetées dans différentes criées, les grossistes dédoublent des lots
- Grossistes, poissonniers et GMS ont de moins en moins de difficultés à recevoir les informations réglementaires OCM : bon état global de la communication entre les mareyeurs et leurs clients
- Difficulté de compiler les informations issues de 3 documents différents (étiquette, BL et facture)

- ✓ Mareyeurs pré-enregistrent informations de leurs achats pour acheteurs réguliers
- ✓ Exigences règlementaires permettent aux mareyeurs d'indiquer différentes techniques de pêche et/ou sous-zones pour lot travaillé à partir de plusieurs assortiments achetés d'origines diverses
- ✗ Incompatibilité logistique et de logiciels entre distributeurs
- ✗ Mareyeurs parfois contraints de fournir des informations douteuses ou trop générales telles qu'indications sur plusieurs sous-zones ou techniques de pêche

**Mareyeur →
Grossiste,
Poissonnier &
GMS**



Étiquette créée pour du bar de pêche côtière avec d'association peu probable de deux techniques de pêche



Interlocuteurs

Poissonnier /
GMS ➔
Consommateurs

État des lieux

- Peu de poissonneries disposent de saisie informatique de leurs achats
- Dilution de l'information par utilisation de mentions globales : « Sous-zone X et autres zones » et « pêché au chalut, filet et ligne »
- La plupart des étals analysés respectaient les exigences OCM (étiquetage avec toutes les mentions officielles),
- Niveau de connaissance des mentions de l'étiquetage très variable (l'expertise a enregistré cas de non-connaissance de la réglementation)
- Les poissonniers se sentent démunis en termes de connaissance et de moyen de communication sur les différents métiers de la pêche
- Informations délivrées lors de l'achat par les poissonneries en ligne ont que très rarement été conformes à la réglementation OCM

Bonnes pratiques et Freins

- ✓ Bon état global de la communication entre les acteurs
- ✗ Manque de moyens informatiques
- ✗ Fort impact économique de la réglementation OCM sur poissonneries, coût de l'adaptation des étiquettes aux nouveaux contenus, efforts supplémentaires en communication



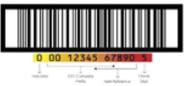
III

ÉTUDE DES SOLUTIONS EXISTANTES

Nom du projet	Détail de la solution	Problème résolu / reproductibilité	Coût et limite
<p>Pêcheurs ➔ HAM</p> 	<p>Enregistrement et codage à bord informations chaque bac (nom espèce, taille, poids, présentation, qualité, lieux de pêche, en-tête du navire).</p>	<p>Transmission rapide et sans erreur du pêcheur au HAM sans perte d'information. Gain de temps à la transcription</p>	<p>Tag : 1 €/ bac (durée 3-5 ans) Équipements de lectures pour HAM : 100 k€</p> 
<p>HAM ➔ Détaillant</p> 	<p>Création d'une architecture technique d'échanges de données (EDI) entre les acteurs. Un système central et base de données des lots de produits aquatiques</p>	<p>Uniformisation de la transmission de l'information entre les maillons de la filière</p>	<p>Pas encore mis en œuvre</p>
<p>HAM ➔ Mareyeur</p> 	<p>Création logiciel récupération flux des achats des criées, quel que soit leur logiciel.</p>	<p>Uniformisation de l'échange d'information sous la forme électronique</p>	<p>Pas encore mis en œuvre</p>

	Projet	Détail de la solution	Problème résolu / reproductibilité	Coût
Grossiste 	Système de codage de l'information propre à la société	Outil de traçabilité interne dématérialisé avec étiquette propre à l'entreprise de type « code-barre »	Facilite la retranscription de l'information. Pas de code EAN = pas d'affiliation payante	Logiciel + machine ≈ 40k€ + formation du personnel 
Grossiste 	QR Code	Dématérialisation de transmission de l'information grâce à un QR code, ajout de la date de débarquement et de livraison.	Transmission en toute transparence de l'information : réassurance des clients	N.D.
Mareyeur 	Systèmes de traçabilité « moyens du bord »	Étiquette double identification du produit permettant au client de détacher une partie, collable sur registre ou pic prix	Conformité réglementaire et facilitation de la transmission d'informations	
Poissonnerie 	Étiquette imprimée chaque jour	Imprimante associée à logiciel pour impression des étiquettes	Retranscription dématérialisée des informations sur le pic prix	



Type	Avantages	Inconvénients	Coûts
Étiquetage matérialisé (étiquette papier) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Simple, facile d'utilisation ✓ Lisibilité et compréhension universelle 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Saisie et retranscription obligatoirement manuelle et complexe (temps de travail, source d'erreur) ✗ Ressaisie obligatoire pour création de lot ✗ Trop d'info = perte de lisibilité ✗ Étiquette peut se perdre ou rester collée au film de la palette ✗ Pas uniformité des informations sur l'étiquette 	
Étiquetage dématérialisé (code barre EAN-GS1) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Évite retranscription manuelle ✓ Facilement lisible par l'ensemble de la chaîne ✓ Rapide (évite de tout ressaisir) 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Problème de lisibilité lorsque mouillé ou imprimé en mauvaise qualité (à bord) ✗ Contraignant et coûteux (affiliation payante obligatoire) ✗ Besoin d'harmonisation pour dématérialisation ✗ Pas lisible à l'œil (également un avantage pour des informations confidentielles) ✗ Quantité d'informations transmises très limitées ✗ Problème de collage des étiquettes 	
Base centralisée 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Anticipation enregistrement des infos avant réception ✓ Communication rapide 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Besoin d'avoir également un étiquetage matérialisé 	

Choix du support de l'information

Type	Avantages	Inconvénients	Coûts
Étiquetage dématérialisé (code QR) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pas retranscription manuelle ✓ Grande quantité d'information / petit espace ✓ Présent sur étiquettes de nombreuses HAM ✓ Lecture très rapide sans erreur ✓ Possibilité lecture avec téléphones portables 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Problème de collage étiquettes ✗ Besoin harmonisation pour dématérialisation ✗ Pas lisible à l'œil (avantage pour informations confidentielles) ✗ Quantité d'informations transmises limitées 	
Étiquetage dématérialisé (puce RFID) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Simplifie et évite retranscription manuelle ✓ Information complémentaire greffée en route ✓ Possibilité transmettre beaucoup d'informations 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Obligation avoir équipement nécessaire (logiciel et lecteur) ✗ Hétérogénéité des formats empêche dématérialisation ✗ Problème de collage des étiquettes ✗ Pas (encore) homogène ni lisible par l'ensemble des acteurs ✗ Pas lisible à l'œil (avantage pour informations confidentielles) ✗ Besoin d'avoir un double étiquetage (étiquette et dématérialisée) 	

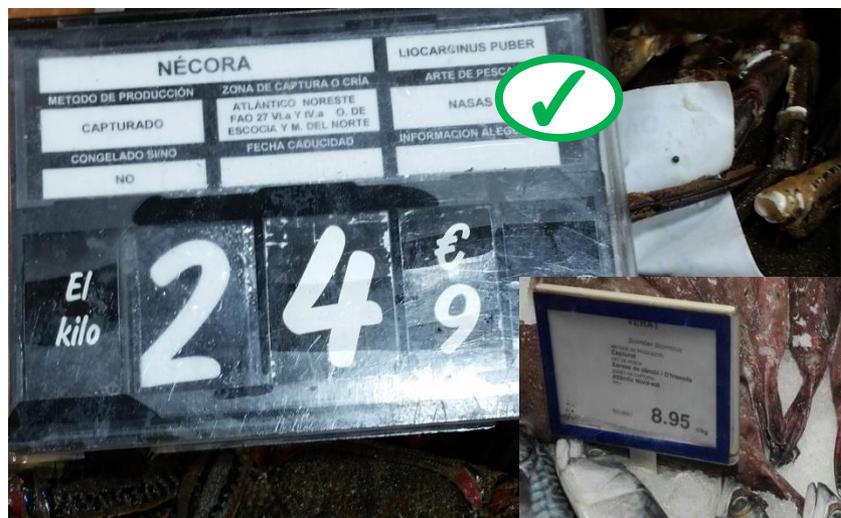


Bonnes Pratiques

- ✓ Logbook donné aux HAM
- ✓ Supervision des membres d'équipage lors de transmission de l'info par l'agent de criée dans les bornes
- ✓ Intensification travail de sensibilisation et communication sur espèces, recettes et promotion des entreprises, valorisation des produits de la mer et des métiers de la pêche.

Freins

- ✗ Hétérogénéité des logiciels d'étiquetage entre acteurs de la filière, inefficacité des logiciels utilisés
- ✗ Problèmes de communications entre acteurs
- ✗ Certaines criées n'ont pas d'équipement permettant la saisie des nouvelles données OCM et aucun investissement n'est prévu
- ✗ Contrôle aléatoire



1. Législation et obligations génériques d'étiquetage au Canada et aux États-Unis



- Réglementation uniquement aux points de vente au détail si CA > 230 000 \$/an
- Marché non assujetti à la réglementation concerne 60 % des poissons et 75 % des mollusques commercialisés
- Confusion sur la définition « Pays d'origine » : pays de la dernière transformation
- Confusion sur le nom commun de l'espèce : plusieurs espèces peuvent être vendues sous un même nom. Exemple « rockfish » = 13 espèces différentes de poisson
- La FDA (États-Unis) contrôle seulement 2 % des produits de la mer
- Coûts pour entreprises de la 1^{re} année de mise en œuvre de la législation « Country of Origin Label » (COOL) aux USA ≈ 3,9 milliards de dollars

Éléments clés obligatoires dans l'étiquetage	Europe	Canada	États-Unis
Nom commun	✓	✓	✓
Nom scientifique	✓	✗	✗
Méthode de production (capturé ou élevé)	✓	✗	✓
Technique de récolte	✓	✗	✗
Origine géographique	✓	✗	✗
Pays de transformation ou de traitement	✓	✓	✓



Projet /Parties prenantes	Description des bonnes pratiques	Problématique résolue
<p>Guide d'aide à l'industrie des produits de la mer – GS1 US et NFI</p>	<p>Construire un processus allant de la capture au consommateur pour collecte saisie et stockage de données électroniques</p>	<p>Cadre nécessaire à traçabilité</p>
<p>Liste normalisée de données à collecter et à partager – GS1 US et NFI</p>	<p>Source : Future of Fish 2016</p>	<p>Consensus chaîne d'approvisionnement sur données à collecter (KDE) à chaque (CTE) soit un événement critique pour la traçabilité</p>
<p>Trousse à outil pédagogique – Future of Fish</p>	<p>Traçabilité = décision de bout en bout Chaque entreprises de la chaîne est sensibilisées pour capture, conservation et transmission des données</p>	<p>Tous efforts vains si un seul acteurs considère pas valeur de l'information</p>
<p>Système étiquetage homards – Regroupement pêcheurs sud Gaspésie Regroupement québécois des producteurs de lait</p>		<p>Cofinancement d'une initiative de traçabilité permettant retrouver le bateau qui a capturé homard</p>



Projet /Parties prenantes	Description des solutions techniques	Problématique résolue
Transmission des KDEs au niveau des CTEs/Institute of Food Technologists	Architecture de type Service Oriented Architecture (SOA) transmission des informations au long de la chaîne	Harmonisation de la transmission de l'information
Plate-forme électronique de traçabilité et de gestion des données/Trace Register	Registre indépendant de partage des informations (date, nom, la zone de capture, etc.)	Gérer risques, augmenter valeur marchande améliorer la logistique.
Système de traçabilité connecté/ThisFish	Outils intégrés gestion des données en ligne, Émission de codes uniques Portail d'informations sur distributeurs et pêcheurs	Créer lien entre producteur et consommateur Transmettre l'information
Outil de traçabilité électronique/NorPac Fisheries Export	Solution informatisée de traçabilité (Insight Solutions)	Retracer le produit
Outil de traçage interne/Fish Print	Codes QR émis par logiciel qui informe sur le moment et le lieu où le poisson a été capturé ainsi que sur type d'engin utilisé. QR codes dans menus des restaurants	Fournit des informations aux consommateurs



Bonnes Pratiques

- ✓ Référentiel pour étiquetage indiquant ce qui est obligatoire et volontaire permettant aux professionnels de mettre aux normes étiquetage
- ✓ Une norme d'indications volontaires valorisante qui ouvre un potentiel retour sur investissement

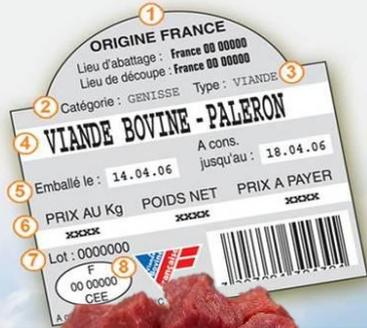
Freins

- ✗ Petits détaillants préfèrent communiquer sur origine précise et locale, ainsi que sur variétés et segments qui apportent une gamme diversifiée
- ✗ Employés insuffisamment formés au maniement des systèmes de traçabilité

Norme CEE ONU : Nature du produit (mention obligatoire) <small>(type commercial obligatoire si produit non visible de l'extérieur)</small>	Noms des segments de produits (mention facultative)	Description de la forme avec exemples (la variété est une mention facultative)	Quelques photos d'exemples
Tomate <i>ronde</i> en grappe	Les Grappes	Fruit rond, parfois légèrement aplati. Fruits de 2 à 4 loges <i>Exemples : Plaisance, Climberlay, Clodano</i>	
Tomate <i>ronde</i>	Les Rondes	Fruit rond, parfois légèrement aplati. Fruits de 3 à 4 loges <i>Exemples : Admira, Kakao</i>	
Tomate cerise	Les Cerises rondes	Fruit rond. Fruits de 2 à 3 loges. <i>Exemples : Tastyo, Piccola, Majorita, Pepe F1</i>	
Tomate cerise en grappe	Les Cerises rondes grappes		
Tomate cerise	Les Cerises allongées	Fruit oblong. Fruits de 2 à 3 loges. <i>Exemples : Ballastar, Ministar, Angellen Dasher, Trilly F1</i>	
Tomate cerise en grappe	Les Cerises allongées grappes		
Tomate cocktail en grappe	Les Cocktails grappes	Fruit rond. Fruits de 2 à 4 loges. <i>Exemples : Briosso, Campari,</i>	
Tomate <i>allongée</i>	Les Allongées	Fruit allongé ou oblong. Fruit de 2 à 3 loges. <i>Exemples : Myriade, Romanella, Sir eliane</i>	
Tomate <i>allongée</i> en grappe	Les Grappes allongées		
Tomate <i>côtelée</i>	Les Aumônières	Côtelée, aplatie, piriforme. Fruit multiloculaire 6-12 loge <i>Exemples : Tomawak, Arawak, Rugisso, Aurea, Liguria</i>	

Les mentions :

- L'origine :**
Lorsqu'une seule origine est mentionnée, l'animal est né, élevé et abattu dans un seul pays.
L'étiquette indique toujours le pays, le numéro d'agrément de l'abattoir et de l'établissement de découpe.
- Catégorie :** jeune bovin, génisse, boeuf ou vache
- Type :** Race à viande ou race laitière
- le nom du produit
- Dates d'emballage et de péremption**
- Les critères prix**
- Ce numéro permet d'assurer la traçabilité**
(savoir d'où vient la viande).
- Estampille sanitaire,**
pour les produits livrés déjà conditionnés
(ex. : le steak haché en barquette).




IV

CONCLUSION



Presque 3 ans après sa mise en œuvre, le « nouvel » étiquetage n'est pas encore appliqué de façon homogène et génère de réelles difficultés d'application dans la filière.

- **Les principaux points critiques :**

- ✗ Manque de conviction des professionnels « du plus » pour le consommateur (ex. : port de débarquement cité comme plus pertinent, valorisant et compréhensible par le consommateur),
- ✗ Coûts liés à la mise en œuvre d'une traçabilité réelle,
- ✗ Manque de reconnaissance professionnelle des maillons intermédiaires.

- **Les maillons « faibles » aujourd'hui :** les criées et les mareyeurs.

- **Des entreprises de mareyage restent à convaincre**

Mise aux normes pour coûts relativement faibles (adaptation des équipements tel balances « intelligentes ») Mais pour entreprises non équipées de matériels connectés, coûts lourds.

- **Les halles à marée fragilisées par le besoin d'interconnexion**

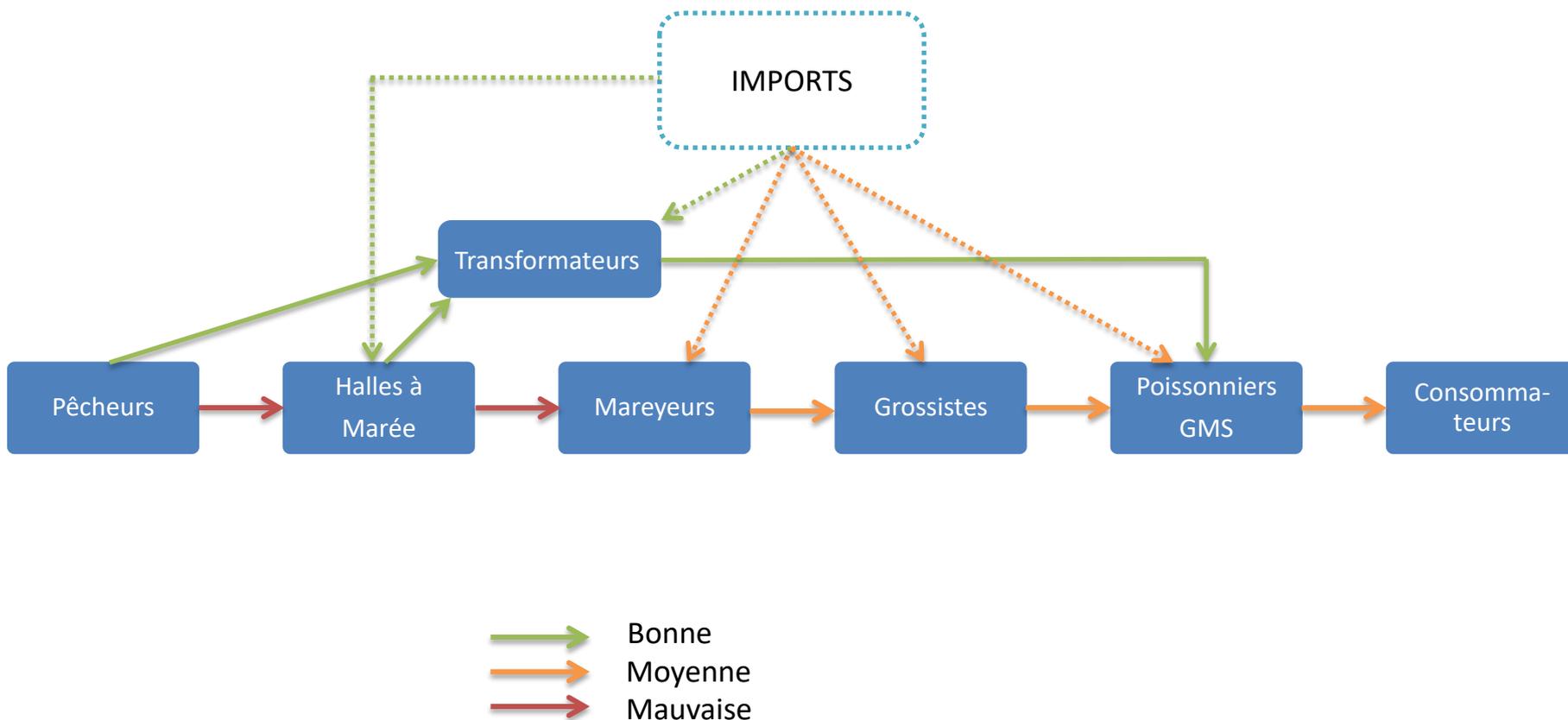
Besoin d'homogénéisation entre HAM.

Programme **SALTO** devrait permettre d'avoir accès à toute donnée de production et de vente en temps réel. Informations nécessaires pour assurer un contrôle à n'importe quel stade de la filière.

Points critiques	Pêcheurs	HAM	1 ^{ers} acheteurs	Grossistes	Distribution	Import
Défaut de transmission de l'information	☹️	😊	😊	😊	😊	😐
Mauvaise information	😐	😐	😐	😐	😐	😐
Incompatibilité logiciels	☹️	☹️	☹️	☹️	☹️	
Impact financier (matériel +++ et humain +)	😊	☹️	☹️	☹️	😐	
Surcharge de travail pouvant entrainer un emploi supplémentaire	😊	☹️	☹️	☹️	😐	
Défaut de temps	😊	☹️	☹️	☹️	☹️	
Décalage réception lot et documents BL et facture	NA	NA	☹️	NA	NA	NA
Informations pas sur tous les supports (BL / facture)	NA	NA	😐	😐	😐	😐
Saisie manuelle risque d'erreurs	NA	☹️	☹️	☹️	☹️	
Traçabilité interne	NA	😊	😊 et 😐	😐 et ☹️	😐 et ☹️	☹️
Défaut de connaissance de la réglementation	NA	😊	😊	😊	😐	😐
Pertinence contestée	😐	😐	☹️	☹️	😐	☹️



QUALITÉ DE LA COMMUNICATION PERÇUE



V

RECOMMANDATIONS



- ✓ Le principal défi à relever pour la filière des produits aquatiques en France n'est pas dans la capture des données, mais plutôt dans le **décloisonnement de l'information** prisonnière des systèmes internes de chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement :
 - ✓ Besoin de **standardisation de la méthode de saisie de l'information** (quelle information recueillir ? où ? quand et comment ?)
 - ✓ Nécessité d'**uniformisation de l'échange de l'information sous la forme électronique** et l'utilisation de systèmes de numérotation et d'identification électronique.
 - ✓ Recherche de **normalisation** des outils d'échanges électroniques de l'information.
- ✓ Le **coût de la traçabilité n'est pas réparti équitablement** sur tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement de même que les avantages varient selon la position d'une entreprise dans la chaîne d'approvisionnement.
- ✓ L'insuffisance de preuves convaincantes d'un **potentiel retour sur investissement**, d'une politique de traçabilité souvent coûteuse, entraîne de facto une inévitable résistance de la part des acteurs de la filière.



Nom et détail de la solution	Problème résolu / synergie	Coût
Formation : Pêcheurs, personnels HAM, mareyeurs et distributeurs – Élaboration de référentiels. Mise en œuvre. Rédaction d'un guide pratique	Base commune de connaissance de la réglementation et de son application Meilleure appréhension de l'intérêt de la réglementation	(OPCA) 
Sensibilisation : consommateurs – Campagne communication. Livret diffusion distributeurs	Vulgarisation des techniques pêche Comprendre les critères d'étiquetage	
Standardisation et uniformisation : abréviations, localisation sur l'étiquette... Cahier des charges unique pour édition étiquettes HAM	Mutualisation réflexion cahier des charges Gain de temps pour acheteurs	
Réglementation : ajout(s) article(s) au règlement intérieur des HAM sur transmission informations	Clarification modalités de transmission des données et harmonisation nationale	
Étude complémentaire : analyse du retour sur investissement, pour développer l'argumentaire sur cette réglementation	Confiance accrue entre les maillons de la filière	
Financements : aides à l'investissement et au développement de procédés (R&D)	Soutien aux entreprises à faible capacité d'investissement pour une mise aux normes de leurs installations d'enregistrement et informatiques	Indéterminé

Nom et détail de la solution	Problème résolu / synergie	Coût
Pique prix adaptés : Développement de pique-prix adaptés à la réglementation et aux pratiques (mélange de lots)	Intégration possible de toutes les informations	
Base de donnée : commune aux HAM. Base accessible aux acheteurs en temps réel pour télécharger les caractéristiques des lots achetés.	Harmonisation des systèmes d'enregistrement des HAM . Obtention des données d'achat en temps réel	
Outils informatiques : outils portables, bornes de saisie, balances intelligentes, systèmes de saisie anticipée ou en temps réel (outil de lecture de code)	Gain de temps Absence de ressaisie Gain dans l'organisation donc dans la productivité des entreprises	 
Généralisation de la transmission des données Log books : généralisation des logbooks (petite pêche) et/ou process automatisé d'enregistrement ou de transmission	Évite la rupture de la chaine d'information Fiabilité accrue des informations	 





Conseils | Audits | Formation

Présenté par
Thomas du Payrat
et
Isabelle Letellier

Merci pour votre attention

