

**Question avec demande de réponse écrite  
à la Commission**

Article 130 du règlement

**Guillaume Balas (S&D)**

Objet: Informations des consommateurs et santé alimentaire

Cette semaine l'association française de défense des consommateurs UFC-Que choisir publiait une étude alarmante sur les espèces communément trouvées dans les rayons des grandes surfaces : la sole, le bar et le cabillaud. 86% sont issues de la surpêche.

Pourtant, l'étiquetage disponible pour les consommateurs reste très vague : pas de mention de la zone de prélèvement précise, de l'existence d'un quota de prélèvement dans cette zone ou s'il s'agit d'une aire marine protégée. Les méthodes de pêche sont également rarement précisées alors que 62% du cabillaud est pêché au chalut ou à la senne, des techniques bien plus dommageables pour la biodiversité marine que la ligne, le filet ou l'hameçon. Il apparaît donc que le règlement UE 1379/2013 sur l'étiquetage des produits de la mer n'est pas respecté, empêchant les professionnels proposant des offres de pêche durable d'être mis en avant.

Que compte faire la Commission pour assurer la meilleure information possible des consommateurs sur les poissons ?

Que propose la Commission pour réparer la distorsion de concurrence dommageable pour les pêcheurs aux méthodes durables tels que les fileyeurs ?

La Commission envisage-t-elle de proposer la mise en place d'un indicateur explicite de la durabilité pour le poisson?