

## CORRIGE TYPE DE L'EXAMEN VALORISATION ET CONDITIONNEMENT DES PRODUITS AQUACOLES

### Réponse 1: (8 points)

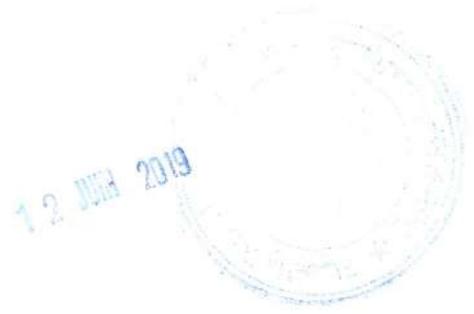
Le commerçant doit clairement afficher les mentions obligatoires de l'étiquetage :

- **La dénomination commerciale et scientifique de l'espèce** : La dénomination commerciale et le nom scientifique doivent être indiqués.
- **Le mode de production**: La distinction est faite entre les produits de la pêche maritime, ceux de la pêche en eau douce et ceux de l'aquaculture identifiés respectivement par :
  - « ... pêché ... » ;
  - « ... pêché en eau douce ... » ;
  - « ... élevé... ».
- **La zone de production**: Les produits de la pêche maritime doivent comporter sur leur étiquette l'indication de la zone de capture.

Les produits pêchés en eau douce doivent comporter la mention de l'État membre ou du pays tiers d'origine du produit ;

Les produits issus de l'aquaculture doivent comporter la mention de l'État membre ou du pays tiers d'élevage dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

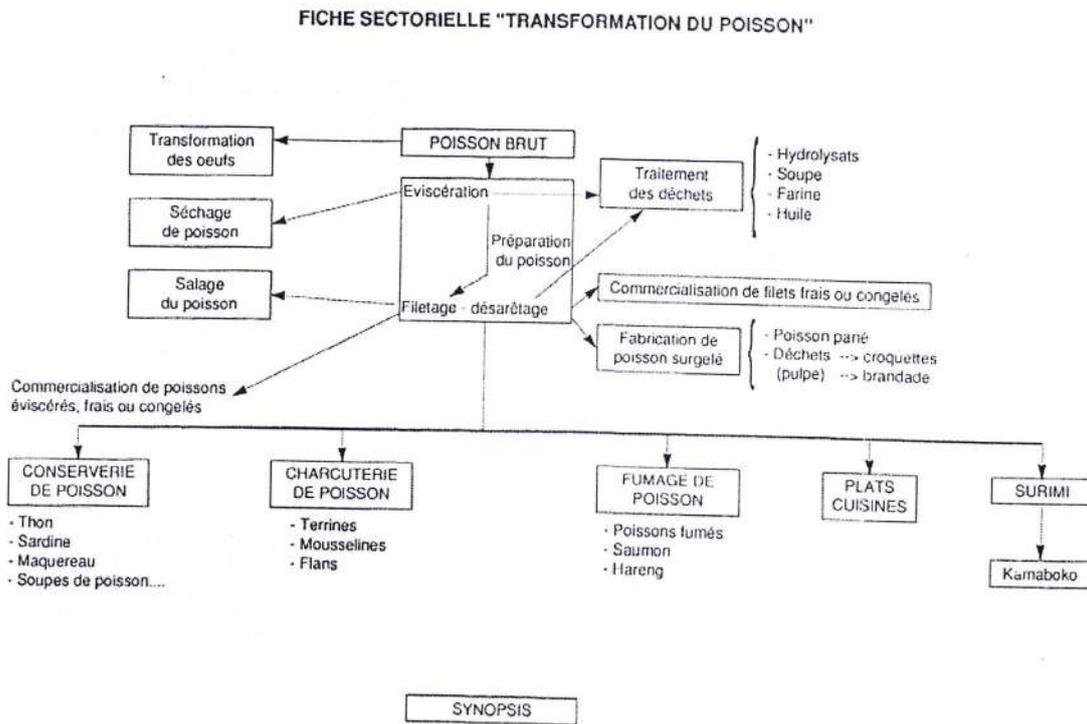
- **Engin de pêche** : En ce qui concerne les poissons sauvages, l'une des catégories suivantes d'engins de pêche utilisés pour la capture doit être indiquée : «sennes», «chaluts», «flets maillants et flets similaires», «flets tournants et flets soulevés», «lignes et hameçons», «dragues» et «casiers et pièges».
- **Date limite de consommation** : La date de durabilité minimale correspond à l'indication «à consommer de préférence avant le...» ou «à consommer de préférence avant fin...». En ce qui concerne tous les produits préemballés qui ne sont pas très périssables, la mention «à consommer de préférence avant le...» doit être indiquée. En revanche, pour les produits très périssables, la date limite de consommation doit être indiquée.
- **Quantité nette (Poids net)** : Elle doit être exprimée en grammes ou en kilogrammes. Le poids net égoutté de la denrée doit également être indiqué lorsqu'elle se présente dans un liquide (également à l'état congelé ou surgelé). Si une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré de la denrée doit exclure le poids de la glace. Dans ce cas de figure, l'une de ces quatre possibilités doit être indiquée sur l'étiquette (exemple pour 250 g):
  - a) Poids net = 250 g et Poids net égoutté = 250 g
  - b) Poids net = Poids net égoutté = 250 g



- c) Poids net égoutté = 250 g
- d) Poids net (sans glace) = 250 g
- **Conditions de conservation et d'utilisation :** Toute condition particulière de conservation et/ou d'utilisation doit être indiquée.
- **Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire :** Le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires, et sous le nom duquel la denrée est commercialisée, doivent être indiqués. Si l'exploitant ne se trouve pas au sein du pays, le nom et l'adresse de l'importateur doivent être indiqués.

**Réponse 2 : (6 points)**

Les différents types de transformations des produits aquacoles :



**Réponse 3 : (6 points)**

- Mandataires :

Les mandataires opèrent quels que soient les ports algériens. En moyenne nationale, chaque mandataire couvre 05 chalutiers, 06 sardiniers et 10 petits métiers, ce qui représente un portefeuille diversifié et volumineux en chiffre d'affaires de référence notamment quand on sait que les marges moyennes avoisinent les 12% sur la totalité des ventes.

Près d'un tiers des mandataires sont en même temps armateurs et 70% d'entre eux sont arrivés au métier de mandataire par expérience sur le terrain.

- Grossistes :

L'activité de grossiste est importante dans le système de distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture. Cependant, ces grossistes comme les mandataires n'opèrent pas dans des marchés spécialisés de gros, du fait de la faible réalité des halles à marée au niveau des ports. Près du quart des grossistes sont informels. Leur approvisionnement se fait par des mandataires, généralement au niveau de la même région.

Les principaux clients des grossistes sont les collectivités et les institutions publiques, surtout pour le poisson bleu (casernes, hôpitaux cités universitaires, bases vie au Sud, etc.). Les grossistes approvisionnent également les restaurants dans les grandes villes, en particulier pour le blanc. Pour le reste des clients c'est le poisson bleu qui est généralement demandé.

- Détaillants :

Le détaillant est le lieu de vente au consommateur final. Ces lieux de ventes peuvent être les poissonniers traditionnels, mais aussi les grandes surfaces .

En Algérie 48% des détaillants sédentaires, ainsi que 45% des détaillants ambulants possèdent un véhicule pour le transport de marchandise. L'analyse des types de poissons vendus par les détaillants enquêtés montre que les poissons bleus et blancs sont dominants, avec respectivement 45% et 44%, le reste est équitablement réparti entre crustacés et mollusques. Les pertes de produit à la commercialisation en détail (impropre à la consommation) sont estimées à près de 11%. Ces pertes sont compensées par les commerçants par l'élévation des prix au consommateur. 11% de pertes sont donc compensées par une élévation de 11% du prix de vente. En fait, les différences de prix entre celui de l'armateur et celui du détaillant sont assez grandes.