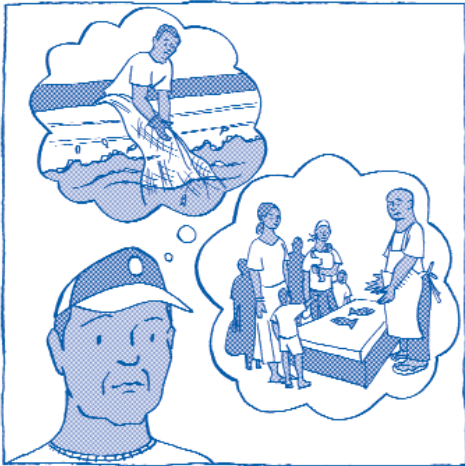


Le Marine Stewardship Council (MSC)

Le poisson est une ressource naturelle importante pour de nombreuses communautés à travers le monde. C'est une source vitale de nourriture et de protéines et l'emploi et la subsistance de millions de personnes dépendent des métiers de la mer.



Illustrations © Paul Gardner

La surpêche et les mauvaises pratiques de pêche ont déjà de graves répercussions sur les réserves de poisson. Pêcher des quantités de poisson supérieures à leur taux de renouvellement conduit à l'épuisement des stocks. Les mauvaises pratiques de pêche détruisent les habitats et le rejet de grandes quantités d'espèces qui ne sont pas consommées par l'homme affecte l'équilibre naturel de la faune qui vit dans la mer, dans les lacs et dans les rivières.

Il est important que les stocks soient protégés et capturés de façon durable afin qu'il reste du poisson pour les générations suivantes.



Certification des pêcheries

La certification des pêcheries et l'étiquetage écologique peuvent être utilisés pour tenter d'encourager la pêche durable. En effet ils permettent de démontrer qu'une pêcherie est convenablement gérée et que les méthodes de pêche qu'elle utilise ne conduisent pas à la surpêche. Les consommateurs font bon accueil au poisson en provenance de pêcheries bien gérées et la certification des pêcheries et l'étiquetage écologique peuvent contribuer à soutenir ces pêcheries dont les produits seront choisis de préférence.

L'étiquetage écologique du MSC

Pour avoir droit à l'écolabel MSC, la pêcherie doit demander une évaluation de conformité à la norme internationale MSC. La norme comprend trois principes en fonction desquels la pêcherie sera évaluée :

- a. Si les activités de la pêcherie conduisent ou non à la surpêche
- b. Effets de la pêche sur l'habitat et les autres espèces
- c. Règles et procédures en vigueur dans la pêcherie, ainsi que leur application.

Un organisme de certification indépendant effectue l'évaluation de la pêcherie. Cet organisme rassemblera des informations de divers groupes de personnes qui sont liées à la pêcherie. Il compilera également des données scientifiques et les utilisera pour décider si la pêcherie répond à la norme MSC.

S'il est possible de démontrer que la pêcherie répond à la norme MSC, elle obtient la certification et son poisson peut être vendu avec le label bleu du MSC.

Quels sont les avantages ?

Vendre du poisson qui porte le label MSC présente de nombreux avantages. Les produits de ces pêcheries pourront attirer de nouveaux acheteurs et pourront parfois être vendus plus cher que le poisson qui ne porte pas le label.

La certification des pêcheries encourage leur gestion efficace. Elle permet de garantir les réserves de poissons pour l'avenir et de s'assurer que ces pêcheries tirent des avantages commerciaux de leur bonne gestion.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

BUREAU DU MSC (Afrique, Europe et siège international)

3rd floor Mountbarrow House
6-20 Elizabeth Street
Londres SW1W 9RB
Royaume-Uni
E : info@msc.org
Tél : + 44 (0)20 7811 3300
Fax : + 44 (0)20 7811 3301
www.msc.org

Organisation caritative enregistrée sous le n° : 1066806

BUREAU DU MSC (Amériques)

2110 N Pacific Street
Suite 102
Seattle, WA 98103
USA
E : jim.humphreys@msc.org
Tél : +1 206 691 0188/9
Fax : +1 206 691 0190
Statut sans but lucratif 501(c)(3)

BUREAU DU MSC (Asie-Pacifique)

10/46-48 Urunga Parade
Miranda
NSW 2228
Australie
E : duncan.leadbitter@msc.org
Tél : +612 9524 8400
Fax : +612 9524 8900
ABN: 69 517 984 605

MSC 連絡事務所 (日本)

Bureau de liaison du MSC (Japon)
E : japan@msc.org
www.msc.org/jp