

Comment agir ?

- Choisissez les produits labellisés MSC.
- Informez-vous sur l'origine des produits de la mer que vous consommez.
- Parlez du label MSC à votre entourage.
- Retrouvez nos recettes en ligne et mettez un zeste de durabilité dans vos repas.

TOUTES LES INFORMATIONS SUR LE SITE :

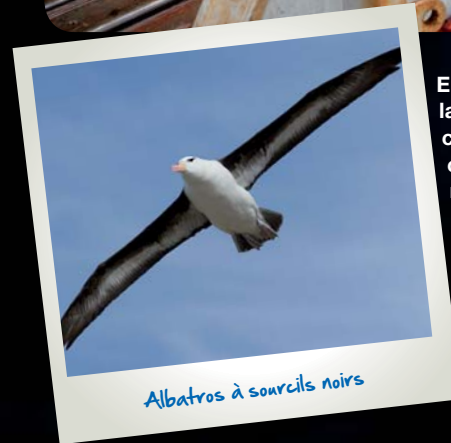
www.msc.org/fr

**PÊCHE
DURABLE
MSC**
www.msc.org/fr



© Léo-Paul Ridet

Soutenez les pêcheries durables et respectueuses de l'environnement.



Albatros à sourcils noirs

En Afrique du Sud,
la pêcherie de merlu
certifiée MSC a
considérablement
réduit son impact sur
les albatros.



Choisissez le label MSC...

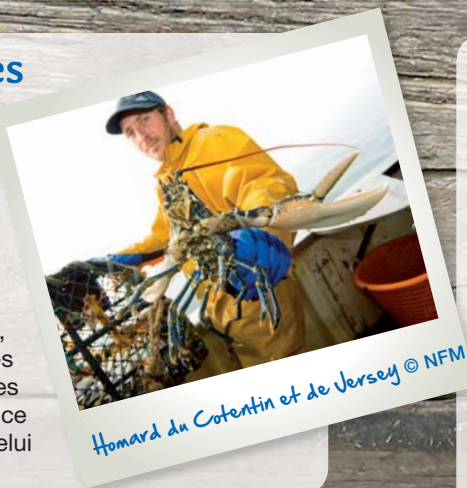


...Pour une pêche durable



Pêchés par des passionnés...

Le label MSC reconnaît les pêcheries durables à travers le monde. Il récompense l'engagement de pêcheurs qui, à bord de leurs bateaux, adoptent des pratiques de pêche respectueuses de l'environnement. Et ce bateau pourrait être celui d'Eric ou de Rolf.



Eric, France - Poursuivre une collaboration durable

S'il y a bien un sujet sur lequel les pêcheurs normands et jersiais s'entendent, c'est la gestion durable du homard bleu. Depuis plus de 30 ans, leurs efforts communs sont un bel exemple de bonnes pratiques transfrontalières ! « Nous avons déjà une approche de respect de la ressource et d'amélioration de nos techniques qui nous a naturellement conduit vers le label » témoigne Eric, patron pêcheur à Granville. Le label MSC en est désormais la garantie.



Rolf, Norvège - Exporter des pratiques de pêche durable

D'après Rolf, les norvégiens « ont confiance dans la gestion de leurs pêcheries », comme c'est le cas pour la pêcherie de cabillaud et d'églefin d'Arctique Nord-Est. Cette reconnaissance, il la doit au travail et à l'engagement de ses pêcheurs qui ont toujours adapté leur effort de pêche à la ressource et limité le taux de captures accessoires.

Mais « sur les marchés plus éloignés, il est essentiel de disposer d'une reconnaissance externe neutre et indépendante. »

Le label MSC a donc permis à cette pêcherie de pénétrer des marchés plus intéressants à l'international et de bénéficier de prix plus avantageux.



Qui sommes-nous ?

Le Marine Stewardship Council est une organisation indépendante à but non lucratif. Nous menons un programme ambitieux et passionnant de certification et de labellisation des produits de la mer.

Notre objectif : encourager les bonnes pratiques de pêche et préserver les océans pour les générations futures.

Le label MSC



Nous collaborons avec des experts indépendants pour développer des critères de pêche durable et de traçabilité des produits de la mer.

Notre logo bleu présent sur les produits vous garantit qu'ils proviennent de pêcheries durables et bien gérées.

En savoir plus sur : www.msc.org/fr

...pour des consommateurs responsables

La durabilité a bon goût

Quand le poisson que vous consommez provient d'une source durable, vous agissez pour que les générations futures puissent en apprécier les saveurs.

Où trouver les produits labellisés MSC ?

Soyez attentifs en faisant vos courses ! En France, on compte en magasin plus de 560 produits frais, en conserve ou surgelés portant le label MSC. Consultez la liste actualisée sur :

www.msc.org/recherche-produits

Du bateau à l'assiette

Grâce au label MSC, vous pouvez être assurés que les produits de la mer que vous trouvez en magasins ou restaurants sont issus d'une pêche durable.

