



Vers une pêche durable

Comment les améliorations constantes des pêcheries garantissent la pérennité des ressources marines mondiales

Marine Stewardship Council (MSC)
Dossier de presse - Décembre 2023



"Les aliments bleus"

L'assurance d'une sécurité alimentaire ?

À l'heure actuelle, plus de 35% des stocks de poissons sont toujours surexploités. D'ici 2050, la population mondiale devrait atteindre 9,6 milliards d'habitants. Pouvons-nous encore maintenir les moyens de subsistance des populations et assurer la sécurité alimentaire ?

Connus sous le nom d'"**aliments bleus**", provenant du monde aquatique, ils peuvent aider à nourrir cette population mondiale croissante.

La vision du Marine Stewardship Council (MSC) reste donc inchangée : engagés dans la lutte contre la surpêche et pour la préservation des environnements marins, nous incitons **le plus grand nombre d'acteurs de la filière des produits de la mer à adopter des pratiques durables afin que les ressources marines soient préservées pour les générations actuelles et futures..**

En effet, **16 millions de tonnes supplémentaires de produits de la mer sauvages** pourraient être pêchés chaque année si les pêcheries mondiales étaient mieux gérées. Ce qui permettrait de répondre aux besoins en protéines animales de **72 millions de personnes supplémentaires. 39 millions d'emplois de la pêche à travers le monde seraient ainsi maintenus** - dont près de 50 000 en France.

Pour y parvenir à cet objectif de sécurité alimentaire ?
La pêche se doit d'être durable.

C'est ce que démontre [le rapport annuel 2023 du MSC](#).

En tant que membre de la coalition Aquatic Blue Food, lancée lors de la conférence des Nations Unies sur l'océan en 2022, le MSC s'engage à apporter sa contribution pour permettre à chacun de bénéficier du potentiel des aliments bleus, tout en préservant la vie dans les océans.

Au total, en 2023, ce sont **674 pêcheries engagées*** dans le programme MSC, soit près de **40 pêcheries supplémentaires depuis 2022** – ce qui représente **16% des captures marines sauvages au niveau mondial**.

Notre objectif pour **2030** est que **plus d'un tiers des débarquements de poissons dans le monde proviennent de pêcheries certifiées par le MSC** ou **engagées** dans cette démarche.

*Engagées signifie certifiées, en cours de certification, suspendues ou en transition vers le MSC.

“



Nous continuons à constater des progrès remarquables, avec plus de produits disponibles que jamais pour les consommateurs soucieux de l'impact de leurs choix de produits de la mer sur l'océan. Les pêcheries, les marques et les fournisseurs, à l'origine de cette croissance, méritent d'être reconnus pour leur engagement exceptionnel à garantir la protection des approvisionnements en produits de la mer pour les générations futures. Ces efforts contribuent à la protection des écosystèmes marins, au soutien des moyens de subsistance, à la préservation de la biodiversité et à la réalisation des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies. Alors que le changement climatique et la demande mondiale de nourriture exercent une pression accrue sur l'océan, il est crucial de maintenir cet élan, d'inciter les pêcheries du monde entier à devenir des leaders en matière de durabilité.

Rupert Howes, Directeur Général, Marine Stewardship Council

”



La certification MSC

Pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey / MSC

Un impact significatif, des améliorations continues

Assurer la sécurité alimentaire de milliards d'êtres humains ne pourra se faire qu'en accélérant la transition écologique des systèmes de production alimentaires mondiaux : la pêche durable en est un levier incontournable qui passe par des améliorations continues et significatives.

Comme le révèle [notre rapport annuel 2023 « Les produits de la mer durables mis à l'honneur »](#), les pêcheries certifiées MSC ont mis en place **2 225 améliorations ces 25 dernières années**, allant de projets de protection d'espèces en danger, menacées ou protégées, à de nouvelles mesures visant à améliorer la gestion internationale des stocks de poissons partagés.



Tortue © Pexels : Belle Co

2 225

améliorations apportées par les pêcheries certifiées MSC jusqu'au 31 mars 2023

437 améliorations au cours des trois dernières années dont :



166

améliorations en faveur des espèces en danger, menacées et protégées, des prises accessoires et accidentelles



74

améliorations en faveur de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries



117

améliorations en faveur de l'état des stocks et des stratégies de capture



80

améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

À propos du Marine Stewardship Council

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une ONG environnementale internationale qui lutte, depuis 25 ans, contre la surpêche et pour la préservation des ressources marines au niveau mondial en s'appuyant sur une approche scientifique, grâce à son programme de certification environnementale et de labellisation.

• Le Référentiel de certification MSC, une référence mondiale en matière de pêche durable

Le **Référentiel de certification « Pêche Durable » MSC**, élaboré au cours d'un processus participatif et rigoureux par des scientifiques et experts halieutiques du monde entier, permet **d'évaluer si une pêcherie est durable et bien gérée**. Il a été officiellement reconnu par **la conférence des Nations Unies sur la biodiversité (COP-15)** comme indicateur officiel de la biodiversité, permettant d'atteindre l'Objectif de Développement Durable (ODD) 14 et devient une référence mondiale en matière de pêche durable. Il s'appuie ainsi sur trois grands principes : **la durabilité des stocks/populations de poissons ciblés, l'impact environnemental sur les écosystèmes marins et la gestion efficace des pêcheries**.

Le Référentiel MSC s'applique de la même manière à toutes les pêcheries, quelle que soit l'espèce, la méthode de pêche, la taille de la pêcherie, la zone géographique ou l'environnement. Il a pour but d'accompagner toutes les pêcheries volontaires, dans une démarche de progrès et leur permettre de contribuer, à leur niveau, à la sauvegarde des océans.



Retrouvez [ici](#) toutes nos pêcheries certifiées MSC

• L'écolabel MSC, un repère simple et fiable pour tous les consommateurs

C'est le moyen de **rendre visible et de valoriser les efforts des pêcheries certifiées** tout en **sensibilisant les consommateurs sur le choix d'une ressource durable**.

Les entreprises qui choisissent d'utiliser le label bleu MSC pour l'apposer sur leurs produits de la mer issus de la pêche durable doivent obtenir **un certificat Chaîne de garantie d'Origine**, qui permet d'assurer aux consommateurs **une traçabilité du produit, prouvant qu'il vient d'une pêcherie certifiée « pêche durable » MSC**.

Le développement du label MSC permet aux consommateurs de choisir parmi plus de 20 000 produits de la mer labellisés dans le monde dans les rayons de plus de 66 pays, dont plus de 2 200 en France.

D'après [notre étude Globescan 2022](#), **80%** des consommateurs de produits de la mer pensent qu'il faut opter pour une consommation provenant uniquement de sources durables pour sauver les océans. C'est aujourd'hui **plus d'un consommateur français sur deux qui reconnaît le label MSC**.

La certification et le label MSC c'est à la fois une démarche de progrès et un cercle vertueux qui mobilise tous les acteurs : pêcheurs, distributeurs, consommateurs-citoyens.

Contact presse :

Roxane Dollet

Responsable des Relations Presse

roxane.dollet@msc.org

06 03 18 17 68

Découvrez notre actualité :

[@MSCpechedurable](#)



[/MSCpechedurable](#)



[/marine-stewardship-council](#)



[@mscpechedurable](#)