

DU BATEAU À L'ASSIETTE

LE PARCOURS D'UN PRODUIT DE LA MER DURABLE



Chaque jour, des pêcheurs prennent la mer pour y travailler des heures, des jours, des semaines pour certains, avant de rentrer au port.

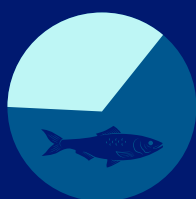
Les produits de la mer entament alors leur parcours, du premier maillon de la chaîne d'approvisionnement jusqu'aux étals des poissonneries, en magasin ou en restauration.

Du bateau à l'assiette, à chaque étape se joue une même exigence : s'assurer que la pêche et toute la filière préservent durablement les ressources marines.

L'ENJEU EST MONDIAL

SELON LA FAO

↓
35,5 %
des stocks
de poissons
sont aujourd'hui surexploités



TANDIS QUE

↓
3,2 milliards
de personnes
dépendent des produits de la mer

POUR

20 %
de leurs apports
en protéines animales

LES CONSOMMATEURS EXPRIMENT UNE ATTENTE CLAIRE

81 %
des
consommateurs

considèrent qu'il est essentiel
de privilégier des produits
issus de sources durables
pour la préservation
des océans. GLOBESCAN, 2024



LA DYNAMIQUE DU PROGRAMME MSC, UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR LA DURABILITÉ

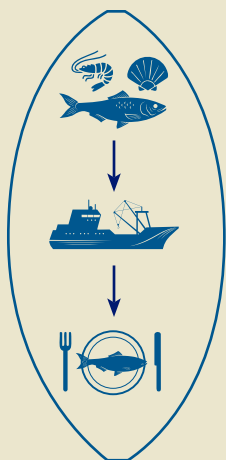
La durabilité des produits de la mer repose sur la mobilisation de l'ensemble de la filière : les pêcheries, les entreprises de transformation, les distributeurs, la restauration et les consommateurs.

Le programme MSC structure cet engagement collectif autour de 3 outils :



LE RÉFÉRENTIEL MSC PÊCHE DURABLE

avec les critères environnementaux les plus exigeants du secteur



LE RÉFÉRENTIEL MSC CHAÎNE DE GARANTIE D'ORIGINE

pour assurer **une traçabilité**
sur toute la chaîne d'approvisionnement

LE LABEL MSC PÊCHE DURABLE

qui permet aux consommateurs de faire des **choix responsables**, valorisant les **pratiques durables** de toute une filière



Revenons là où tout commence : en mer



EN MER, CHAQUE DÉCISION COMPTE

La durabilité et la traçabilité d'un produit de la mer trouve son point de départ au cœur de l'activité de pêche.

Dans le cadre du programme MSC, une pêcherie correspond à plusieurs éléments combinés : **une ou plusieurs espèces ciblées, une zone de pêche donnée, une technique de pêche spécifique et un collectif de pêcheurs engagés dans une démarche de certification.** C'est cet ensemble qui est évalué par un **organisme de certification tiers et indépendant** selon les trois principes du **Référentiel MSC Pêche durable** :

1 | LA DURABILITÉ DE LA RESSOURCE

La population de poissons pêchée doit être **en bon état et en capacité de se renouveler**

2 | L'IMPACT SUR L'ÉCOSYSTÈME MARIN

Les pratiques de pêche ont **un impact maîtrisé** sur les écosystèmes, les autres espèces et les habitats marins

3 | LE SYSTÈME DE GESTION

La pêcherie doit être encadrée par un système de gestion **efficace, transparent et capable de s'adapter** à l'évolution de l'état de la ressource et des écosystèmes marins

« Les pêcheries qui obtiennent la certification MSC disposent d'un très haut niveau de durabilité, conforme aux exigences de notre Référentiel. Pendant cinq ans, nous les accompagnons au quotidien, pour mettre en lumière leurs engagements, renforcer leur durabilité et valoriser leurs progrès. C'est un travail au long court. »

ALEXANDRA MAUFROY | MSC FRANCE
RESPONSABLE DU PÔLE PÊCHERIES



Une fois les captures débarquées, un nouveau maillon intervient pour veiller à ce que la durabilité soit préservée jusqu'au consommateur.

GARANTIR LA TRAÇABILITÉ, DU BATEAU JUSQU'AU CONSOMMATEUR

S'approvisionner durablement, c'est s'assurer que chaque étape de la chaîne d'approvisionnement respecte et préserve l'origine du produit.

Le **Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine (CGO)** du MSC garantit une traçabilité rigoureuse, du bateau jusqu'au point de vente final.

Toute **entreprise** qui souhaite acheter, transformer, conditionner ou commercialiser des produits de la mer issus de pêcheries certifiées MSC, pour ensuite apposer le label MSC, doit être **certifiée Chaîne de Garantie d'Origine** par un **organisme de certification indépendant**.

ELLE DOIT NOTAMMENT :

- **S'approvisionner** auprès de fournisseurs eux-mêmes certifiés
- **Identifier** clairement les produits MSC
- **Séparer** les produits certifiés MSC des non-certifiés
- **Documenter** la traçabilité des volumes
- Disposer d'un **système de gestion efficace**
- Se soumettre à **des audits indépendants annuels**

« La traçabilité certifiée est un engagement collectif : elle garantit que l'exigence de durabilité définie en amont de la filière est respectée à chaque étape de la chaîne, et que chaque acteur en est pleinement responsable. »

AMÉLIE MARTINEZ | MSC FRANCE
RESPONSABLE DU PÔLE PARTENARIATS
ENTREPRISES



Une fois l'origine durable préservée tout au long de la chaîne, il s'agit de la rendre identifiable pour le consommateur : le label MSC constitue un repère visible qui reconnaît l'engagement des pêcheries certifiées MSC.



LE LABEL MSC, UN REPÈRE FIABLE POUR LES CONSOMMATEURS



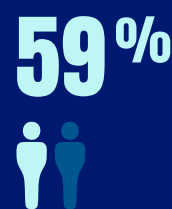
Le consommateur cherche un repère fiable pour faire un choix qui a du sens.

Face aux défis actuels, les Français ont de plus en plus conscience de l'importance de leurs habitudes de consommation pour la protection des océans. Dans un contexte de préoccupations environnementales majeures, le label MSC s'affirme comme un repère essentiel, permettant de choisir des produits issus de pratiques de pêche durables.

Choisir un produit portant le label MSC représente une manière concrète de soutenir les pêcheurs et leurs pratiques de pêche durable.

**PLUS
D'1 FRANÇAIS
SUR 2**

reconnaissent le label MSC



ET PRÈS DE :

**3 CONSOMMATEURS
SUR 4**

lui font confiance



GLOBESCAN, 2024

UN CERCLE VERTUEUX QUI FAVORISE L'ENGAGEMENT DE TOUTE UNE FILIÈRE

La durabilité d'un produit de la mer est le résultat d'une succession d'actions : celles des pêcheurs en mer, des gestionnaires de pêcheries, des entreprises qui achètent, transforment et distribuent, et enfin des consommateurs qui font le choix de produits de la mer durables.

C'est notre « **théorie du changement** » :

Certification des pêcheries durables selon le Référentiel MSC Pêche Durable par des organismes indépendants

De plus en plus de pêcheries s'engagent à adopter des pratiques plus durables selon notre **Référentiel MSC Pêche Durable**

La demande du marché pour les produits de la mer certifiés MSC **augmente**

Les entreprises de la chaîne d'approvisionnement choisissent des produits de la mer issus de pêcheries certifiées et obtiennent le **certificat Chaîne de Garantie d'Origine** par des organismes indépendants

Les entreprises certifiées apposent le label MSC et assurent ainsi la **traçabilité** des produits de la mer

Les consommateurs privilégient les produits de la mer **labellisés MSC**



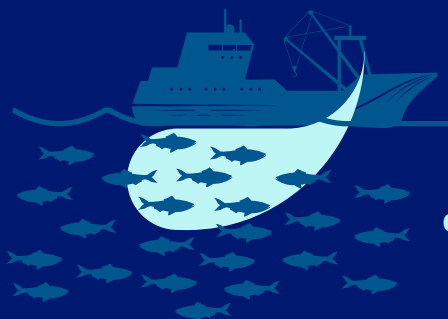
CE CERCLE VERTUEUX SE MESURE PAR DES ÉVOLUTIONS CONCRÈTES :

- **Un nombre croissant de pêcheries engagées dans le programme MSC,** couvrant des espèces et des régions de plus en plus diverses.

AUJOURD'HUI :

16 PÊCHERIES

sont certifiées en France
MSC Pêche Durable



SOIT :

+ 1/4

des captures
françaises

- **Plus de 2 625 améliorations dans le monde, dont plus d'une centaine en France,** qui contribuent à la préservation des espèces ciblées par les pêcheries, et des autres espèces dont les espèces en danger, menacées et protégées ; de la protection des écosystèmes et habitats marins ; d'une meilleure gestion et d'une gouvernance des pêches plus robuste.

- **Une offre qui s'élargit pour les consommateurs** en frais, surgelé, conserve ou restauration :

+ 21 000

produits de la mer labellisés MSC
disponibles dans le monde,
dont plus de 2 300 en France.

Afin de continuer à renforcer la résilience et la pérennité de nos océans, l'ambition du MSC est d'engager **plus d'un tiers des captures marines mondiales dans le programme d'ici 2030.**

Atteindre cet objectif est un défi ambitieux mais essentiel pour contribuer significativement aux enjeux des **Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, en particulier de l'ODD 14 consacré à la vie aquatique.**



« Les nouvelles certifications, l'engagement continu de nombreuses pêcheries et d'entreprises partenaires illustrent la dynamique de progrès portée par les pêcheurs et les entreprises. Ensemble, ils contribuent à la préservation durable des océans et à la garantie d'une alimentation responsable pour les générations actuelles et futures. »

AMÉLIE NAVARRE | DIRECTRICE DU MSC FRANCE

SENSIBILISER POUR ENGAGER LES CONSOMMATEURS

Co-organisée par les ONG **MSC** et **ASC**
depuis plus de dix ans :

LA SEMAINE DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE RESPONSABLES (SPAR)

fédère chaque année pêcheurs, aquaculteurs, entreprises de produits de la mer, distributeurs, restaurateurs et consommateurs autour d'un objectif commun : **préserver les écosystèmes et les ressources marines.**

Ces actions de sensibilisation contribuent à **ancrer la durabilité dans les gestes du quotidien** et à **participer au cercle vertueux de la pêche et de l'aquaculture responsables**, en **soutenant les filières engagées.**



À PROPOS DU MSC

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une ONG environnementale internationale qui définit des référentiels scientifiques internationaux pour la pêche durable et la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer. Aujourd'hui, plus de 20% des captures mondiales sont engagées dans le programme de certification MSC.

POUR PLUS D'INFORMATIONS CONSULTEZ
LE SITE [MSC.ORG/FR](https://www.msc.org/fr) OU NOS RÉSEAUX SOCIAUX



CONTACTS PRESSE

| **ROXANE DOLLET**
RESPONSABLE DES RELATIONS PRESSE, MSC FRANCE
roxane.dollet@msc.org | 06 03 18 17 68

| **SYLVIA GASCON CHERRIER**
RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION, MSC FRANCE
sylvia.cherrier@msc.org | 06 49 60 24 10