

L'Océan est Vivant  
Préservez-le avec  
le Label MSC



Marine Stewardship Council

# DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2019

# CONTENU

---

Notre engagement pour la préservation des ressources marines du globe : panorama mondial	4
À l'origine du MSC, un choc écologique et économique	4
Un mouvement mondial vers la pêche durable	6
La certification MSC : progrès pour les pêcheries et exigences de résultats	9
Pas de durabilité sans preuve scientifique	9
Une garantie de résultats et de progrès	12
Le Label MSC : le pouvoir du consommateur	16
Des consommateurs français prêts à changer leurs habitudes	16
Guider le consommateur dans ses choix	16
La labellisation MSC, traçabilité assurée de l'océan à l'assiette	16

# LE MSC EN CHIFFRES

---

## Une organisation internationale

Le MSC est une organisation internationale à but non lucratif créée en **1997**. Elle fédère scientifiques, chercheurs, et spécialistes internationaux en halieutique et produits de la mer dans le but de préserver les espèces et les écosystèmes

**18** bureaux dans le monde : Le siège du MSC est à Londres, et des bureaux à Washington, Sydney, Pékin, Berlin, Le Cap, Copenhague, La Haye, Madrid, Milan, Paris, Reykjavik, Santiago, Seattle, Singapour, Stockholm, Tokyo, Toronto. Des consultants sont en Russie, au Brésil, au Mexique, en Finlande, en Corée du Sud et en Pologne

Une gouvernance équilibrée réunissant des experts scientifiques, des représentants d'ONG, des représentants de pêcheries et d'entreprises de produits de la mer

Budget mondial : **24,8** M€ (75% licence d'utilisation du logo / 25% donations)\*

Plus de **200** employés

---

## Les pêcheries MSC dans le monde

**373** pêcheries certifiées dans **38** pays \*\*

**138** pêcheries en cours d'évaluation

Les pêcheries certifiées capturent **12,5** millions de tonnes de produits de la mer (environ 15,8% des captures mondiales)

---

## Le MSC en France

Des missions de développement du programme de pêche durable, sensibilisation des pêcheries, conseils aux parties prenantes et communication auprès des consommateurs

**14** pêcheries certifiées MSC (ou suspendues) pour les espèces suivantes : le lieu Noir de Mer du Nord, la sardine de bolinche de Bretagne Sud, le homard du Cotentin et de Jersey, le cabillaud et l'églefin d'Arctique Nord-Est, la légine de Kerguelen et Crozet, le merlan bleu d'Atlantique Nord Est, le hareng de Manche Est et Mer du Nord, la sole de Manche Est (suspendue) et Mer du Nord (certifiée), la crépidule de la baie de Cancale et le bulot de la Baie de Granville, la pêcherie de thon germon et albacore à la palangre en Polynésie française, le hareng de Mer du Nord, le maquereau de Mer du Nord de France Pélagique

Un bureau de **10** employés ouvert en **2009**

---

## Les produits labellisés MSC

Plus de **38 000** produits de la mer dans le monde portent le label MSC

En France, plus de **3300** produits de la mer labellisés MSC sont disponibles en magasins comme les boîtes de sardine de Bretagne de Connétable, les filets de cabillaud de Carrefour ou le hareng fumé de Delpierre.

En France, plus de **270** entreprises de transformation ou de distribution sont certifiées MSC

# PANORAMA MONDIAL

### À l'origine du MSC, un choc écologique et économique

Dans les années 90, les stocks de morue exploités au large de Terre-Neuve par des pêcheurs canadiens, français, basques, espagnols et portugais s'effondrent. En 1992, le gouvernement canadien établit initialement un moratoire de deux ans pour interdire la pêche ; des mesures qui, à ce jour, n'ont toujours pas permis le rétablissement des stocks. Outre les dommages irréversibles causés à l'écosystème côtier de Terre-Neuve, ce sont près de 35 000 emplois directs et indirects qui sont perdus.

Cette catastrophe constitue le point de départ d'une prise de conscience internationale: l'augmentation incessante des volumes prélevés, le développement industriel de la pêche, la destruction des écosystèmes marins, la rareté des connaissances scientifiques sur les ressources entraînent l'épuisement des stocks mondiaux de poissons. Face à ce désastre, à l'initiative de WWF et Unilever, intérêts environnementaux et économiques se rejoignent pour la première fois. En 1997, ils créent le MSC, Marine Stewardship Council sur le modèle du FSC (Forest Stewardship Council créé en 1992). Leur but : éviter de futures catastrophes écologiques et mettre au point un système de reconnaissance et d'incitation à la pêche durable pouvant servir de référence.

Pour bâtir le Référentiel MSC, applicable au niveau mondial, deux ans de travaux sont nécessaires :

pêcheurs, scientifiques, experts juridiques, instances internationales travaillent conjointement à l'élaboration du programme de certification et de labellisation MSC. En 1999, aux termes de ces travaux, Unilever et WWF se retirent pour laisser l'organisation s'autofinancer et fonctionner en toute indépendance. En 2000, la pêcherie de Langouste d'Australie occidentale est la première à obtenir la certification MSC pour ses pratiques respectueuses des espèces et des écosystèmes marins, et pour l'efficacité de sa stratégie de capture. C'est aussi la langouste australienne occidentale qui est la première à arborer le label MSC garantissant aux consommateurs qu'elle est pêchée durablement.

Aujourd'hui, le MSC gère le seul programme pour la pêche durable en ligne avec l'ISEAL et les directives FAO (voir encadré) ; ses principes et critères sont applicables dans le monde entier pour des pêcheries de toute taille et de régions différentes.

Depuis mars 2017, le MSC est reconnu par la Global Sustainable Seafood Initiative, confirmant qu'il répond aux exigences internationales en termes de crédibilité et de rigueur.

**La certification MSC est la plus adoptée au monde avec plus de 370 pêcheries certifiées, représentant près de 15% des captures mondiales de poisson sauvage.**



Le Référentiel MSC est en accord avec :

**Le code de conduite pour une pêche responsable :** Mis en place en 1995, il établit des principes et des normes pour la préservation, la gestion et le développement des pêcheries dans le monde.

<http://www.fao.org/docrep/005/V9878F/V9878F00.HTM#1>

**Les Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines :** les programmes doivent notamment inclure une évaluation objective et tierce-partie des pêcheries, basée sur des preuves scientifiques, des processus transparents, une consultation des parties prenantes, une procédure d'objection, des Référentiels basés sur les trois facteurs pérennité des espèces cibles, des écosystèmes, pratiques de gestion.

En France nous importons plus de 80% des produits de la mer que nous consommons, la pêche est donc un enjeu mondial. Les chiffres de la FAO le prouvent : le poisson est la ressource la plus achetée au monde, 10 fois plus que le volume de café, avec 90 millions de tonnes de poissons capturés chaque année, nous atteignons le seuil des volumes prélevés dans les océans. 33,1% des stocks mondiaux sont surexploités, 59,9% sont exploités au niveau durable maximal (Rapport Sofia 2018 – FAO) alors même que plus de 40 millions de personnes travaillent dans les secteurs primaires de la pêche.

**C'est cette équation économique et écologique qu'il faut résoudre en proposant un modèle de pêche durable à tous les intervenants : pêcheurs, transformateurs, distributeurs. Il y a urgence à rétablir un juste équilibre entre exploitation des produits de la mer et préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes.**

Le MSC entend aider les intervenants du secteur à évoluer vers une pêche durable sans oublier d'impliquer le consommateur en proposant une solution à ceux qui désirent faire le choix de produits de la mer durables.

## LES CHIFFRES CLÉS

**33%** des stocks mondiaux sont surexploités

**59%** des stocks mondiaux sont exploités au niveau durable maximal

**90 millions** de tonnes de poissons capturés chaque année

**Plus de 40** millions de personnes travaillent dans les secteurs primaires de la pêche

Sur le marché des échanges de matières premières, le poisson représente **10 fois** le marché du café en volume



## Un mouvement mondial vers la pêche durable

Les consommateurs se montrent plus conscients des enjeux liés à la préservation des océans, et particulièrement les français. Pour la majorité d'entre eux (80%) la consommation de produits issus de sources durables contribue à la sauvegarde des océans et 74% se disent prêts à changer leurs habitudes d'achat en faveur d'une alternative durable. Cette demande incite ainsi un nombre croissant de pêcheurs à choisir la certification MSC.

- Environ 70% des captures mondiales de poissons blancs, espèces les plus consommées, est aujourd'hui certifiée MSC. Les espèces de poissons blancs (comme le cabillaud, l'églefin, le colin ou le merlu) sont les plus commercialisées au niveau mondial souvent sous forme de filets surgelés. Elles composent également la majorité de l'offre en poisson en restauration collective, se retrouvent dans de nombreux plats cuisinés ou encore mélangées dans les bâtonnets de poissons. Nous ne pouvons donc pas ignorer la question de la durabilité des approvisionnements en poissons blancs.
- 67% des prises mondiales de homards et langoustes peuvent porter le label MSC ; la majorité du homard étant pêchée sur les côtes canadiennes. En France, la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey a obtenu la certification MSC en juin 2011 permettant, pour la première fois au monde, de proposer un produit de la pêche vendu vivant, portant le label MSC, dès sa capture, jusqu'au consommateur final ; un produit prisé par les restaurateurs.
- 80% du saumon sauvage capturé dans le monde est certifié MSC. Le saumon provient du Pacifique, d'Alaska et de Colombie Britannique. Il fait toujours partie des espèces préférées des ménages français : il représente 17% du volume total de poisson frais acheté (France Agrimer, 2016). Cependant on estime que 9 saumons sur 10 dans nos assiettes sont des saumons d'élevage. L'enjeu de la durabilité est double : il concerne non seulement la pêche mais également l'aquaculture !

- Plus de 20% des prises mondiales de thon sont issues de pêcheries certifiées MSC, ce qui est encourageant pour ce poisson migrateur, qui derrière un même nom commun, cache différentes espèces telles que le thon germon, listao, albacore ou encore le thon rouge dont l'état des populations peut être variable en fonction des stocks et des océans.

**Si la plupart des pêcheries se situent aujourd'hui dans le Pacifique et l'Atlantique Nord, de plus en plus de pays du Sud s'orientent vers la pêche durable. Et, il était temps d'agir, car plus de la moitié des captures mondiales proviennent des pays en développement. La pêche constitue la source de revenus principale dans bon nombre de ces pays où l'on compte aujourd'hui 40 pêcheries certifiées MSC.**



## FOCUS : L'Asie Pacifique et la Chine

Le poisson est d'une valeur incontestée dans la Région Asie-Pacifique, et plus que n'importe où dans le monde ! Cette région domine en termes de volumes de captures, consommation, emplois et de diversité des produits de la mer. **1 milliard de personnes en Asie Pacifique dépendent du poisson comme source principale de protéine animale et 85% de la population mondiale travaillant dans la pêche et l'aquaculture vit en Asie (FAO 2018).**

Sans surprise, c'est la Chine qui domine, avec des captures annuelles de poisson sauvage de près de 14 millions de tonnes (3 fois plus que tout autre pays). Avec une demande mondiale pour les produits de la mer qui devrait augmenter de 50 millions de tonnes d'ici 2025, et une population mondiale dépassant les 9 milliards en 2050, assurer la durabilité des produits de la mer devient un enjeu humanitaire. Nous avons vu en 2015-16 des développements positifs en Asie-Pacifique avec la première pêcherie reconnue durable de pétoncle d'Hokkaido au Japon, le premier restaurant certifié MSC au Japon, une présence croissante du MSC dans le secteur du e-commerce chinois, et nos équipes basées en Chine et au Japon qui s'agrandissent.



## FOCUS : La pêche en France

Grâce à l'étendue de ses territoires, la France possède le deuxième domaine maritime mondial (après les États-Unis), totalisant 11 millions de km<sup>2</sup> localisés dans les grands océans du monde. Le long de son littoral de 5500 km, la métropole abrite une soixantaine de ports de pêche (comme Lorient, Boulogne-sur-Mer ou Saint-Jean-de-Luz), 37 halles à marée (criées), 12 Organisations de Producteurs et 306 entreprises de mareyage et de transformation des produits de la mer (Chiffres CNPMM). La pêche française joue un rôle économique important avec plus de 7855 bateaux dans le monde capturant des volumes atteignant 465 000 tonnes/an. Les 3 premières régions de production sont la Bretagne,

la Normandie et les Hauts-de-France. Les principales espèces débarquées (en volume) sont la coquille Saint-Jacques, la sardine, la baudroie, le merlan mais aussi la seiche, le merlu, le maquereau, l'églefin, la sole et le lieu noir. La pêche française se caractérise par sa grande diversité de zones de pêche, de marchés mais aussi de métiers. Du caseyeur de moins de 12m pratiquant la pêche au homard dans la baie de Granville au thonier senneur congélateur de 85 m capturant le thon dans l'Océan Indien, les moyens de production et techniques de pêche sont variés, même si la flotte française est composée majoritairement de bateaux de moins de 12 m.

### LA PÊCHE EN FRANCE - EN CHIFFRES

(source France Agrimer)

**7855** bateaux de pêche

**13 536** emplois de marins pêcheurs embarqués sur les navires français

Plus de **80%** des poissons sont importés

Pour le tiers restant, le potentiel est immense : La France possède le **2ème** plus grand domaine maritime au monde (ZEE = 11 millions km<sup>2</sup>).

À ce jour, **14** pêcheries françaises sont certifiées MSC (sous suspendues).

La certification MSC :

# PROGRÈS POUR LES PÊCHERIES ET EXIGENCES DE RÉSULTATS

## Pas de durabilité sans preuve scientifique

Si la certification MSC est la plus adoptée au monde, c'est également l'une des plus exigeantes. Pour bien comprendre l'apport de la certification MSC, il faut comprendre les principes qui la gouvernent. Au cœur de la démarche, la connaissance scientifique de la ressource et de son écosystème afin d'ajuster la stratégie de capture, les objectifs de prises, les techniques de pêche et optimiser la gestion de la pêcherie.

L'évaluation MSC est volontaire et ouverte à toute pêcherie qui souhaite mesurer son niveau de durabilité. On parle ici d'une exigence de résultats et pas de moyens : il ne faut pas uniquement adopter de bonnes pratiques, bannir telle ou telle espèce ou tel ou tel engin de pêche, il faut pouvoir prouver scientifiquement que ces pratiques préservent les ressources marines.

Chaque pêcherie est unique. Dans le programme MSC, elle se définit par une espèce cible, un engin de pêche, une zone géographique et un porteur de certification (par exemple : la pêcherie de homard européen, pêché au casier, dans la baie de Granville, portée par le Comité Régional des Pêches de Basse-Normandie et par l'association

des pêcheurs de Jersey). Cette échelle d'étude est primordiale et nous permet ainsi de pouvoir distinguer les impacts environnementaux de pêcheries utilisant une même technique de pêche : un chalut de fond opérant sur des sols sableux n'aura pas le même impact que sur des sols plus fragiles riches en coraux.

La pêche durable MSC repose sur l'analyse de 3 principes fondamentaux déclinés en 28 critères qui sont notés afin de déterminer la durabilité des pêcheries. Ces critères permettent d'étudier une pêcherie, ses impacts environnementaux et sa gestion de façon approfondie. La pêcherie doit s'assurer que les stocks de poissons ciblés sur lesquels elle opère sont maintenus à des hauts niveaux de productivité et limiter l'impact sur l'écosystème au strict minimum en préservant les autres espèces, les habitats et écosystèmes marins.

Elle doit mettre en place une gestion efficace et adaptative pour répondre aux lois et directives en vigueur et réagir de façon pertinente en cas de changement de l'état du stock. Après audit, ou phase d'évaluation menée par un organisme certificateur indépendant, accompagné d'experts scientifiques, la certification peut être accordée pour une durée de 5 ans avec révision annuelle. La certification peut être retirée à tout moment.

## Les pêcheries NON-éligibles à la certification MSC

✗ Explosif

✗ Poison

✗ Shark finning

✗ Reptiles

✗ Mammifères

✗ Oiseaux

✗ Amphibiens

✗ Condamnation pour travail forcé

✗ Pêche illégale, non déclarée et non réglementée



# LA PÊCHE DURABLE MSC : 3 PRINCIPES

## Pérenniser les stocks de poisson

S'assurer que l'effort de pêche est maintenu à un niveau qui permet de pérenniser les populations de poissons

Nos critères portent majoritairement sur :

- L'état du stock : A quel niveau est-il ? Atteint-il le Rendement Maximum Durable (RMD : la plus grande quantité de biomasse que l'on peut extraire en moyenne et à long terme d'un stock halieutique dans les conditions environnementales existantes sans affecter le processus de reproduction) ? Est-il au-dessus du niveau de biomasse limite en deçà duquel le renouvellement de l'espèce est mis en danger ? La pêche peut-elle le mesurer ? Avec l'appui de données scientifiques et d'évaluations analytiques de la population de poisson, de données biologiques, de campagnes scientifiques, etc. (CIEM, IFREMER par exemple) ?
- La reconstitution du stock, s'il est sous le RMD : la pression exercée par la pêche permet-elle le renouvellement de l'espèce cible ? Comment atteindre le RMD à court/moyen terme ?
- Quelles sont les mesures de gestion en place pour maintenir le stock à des niveaux durables (licence ? quota ? périodes de fermetures de saisons ou de zones ? etc.) ? Ces mesures sont-elles bien définies ? Sont-elles adaptatives et réactives ? Prennent-elles en compte les avis scientifiques ?

## Minimiser l'impact sur l'environnement

Maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité des espèces et de l'écosystème

---

On parle ici de la capacité de la pêche à mesurer et à limiter son impact à plusieurs niveaux :

- Connaissances nécessaires et documentées sur l'état des espèces retenues et accessoires, sur les habitats, l'écosystème et les ETP (en danger, menacées ou protégées) : niveaux des populations et des limites biologiques de sécurité.
- Récolte et suivi des informations sur l'impact de l'activité de la pêche (contrôles des captures accessoires, cahiers de bord, etc.)
- Mise en oeuvre de mesures et de stratégie de gestion pour limiter les impacts de la pêche comme : des bonnes pratiques telles que l'augmentation de la taille des mailles des filets, fermeture de zones de pêche, relâche des espèces accessoires vivantes, protection du corail, techniques d'évitement des ETP, etc.

## Gestion de la pêche

Adopter un système de gestion permettant d'adapter en cas de nécessité l'effort de pêche

---

Il s'agit des règles de fonctionnement mises en oeuvre par la pêche pour respecter les principes 1 et 2 ; sont contrôlés plusieurs points dont :

- Le respect des réglementations en vigueur au plan national et international, la politique de gestion locale déterminée par la pêche.
- Le cadre et la transparence de la gestion de la pêche en formalisant le rôle et les responsabilités de chaque intervenant et la consultation des parties-prenantes.
- La définition d'objectifs à courts et longs termes pour la pêche, compatibles avec la préservation des espèces cibles et de l'environnement marin
- Les méthodes de résolution de conflits, les mécanismes de surveillance de l'application des règles fixées, les sanctions adoptées en cas de non-respect (Par ex. suspension de la licence de pêche, confiscation des captures, amendes)
- Les modalités d'évaluation des performances de la gestion de la pêche par des contrôles réguliers de tous les processus et procédures existantes ou par des audits externes

## Une garantie de résultats et de progrès

Dans la logique du développement durable, une pêcherie durable, lorsqu'elle obtient sa certification MSC, peut continuer à s'améliorer pour la conserver. Lors des évaluations réalisées par des auditeurs et des experts scientifiques indépendants, des points de progrès peuvent être identifiés ; la pêcherie doit alors proposer un plan d'actions pour apporter les améliorations possibles pour augmenter son niveau de durabilité comme l'obtention de données scientifiques plus poussées sur certaines espèces, sur les habitats ou le stock cible, mais aussi la modification d'engins, l'introduction de nouvelles mesures de gestion, etc.

Par ailleurs, précisons qu'avant l'audit de certification, toute pêcherie a la possibilité d'opter pour un « diagnostic » dit pré-évaluation. Il permet de révéler les obstacles ou les points bloquants : manque de connaissances des impacts des captures sur l'espèce, pas d'études suffisantes sur les espèces secondaires, données peu encourageantes sur le stock cible, mesures de gestion à renforcer ou à rendre plus adaptatives, stock à rétablir, formalisation du cadre de gestion ou du système de surveillance et d'application. 1 pêcherie sur 2 ne s'engage pas en évaluation complète suite à ce premier examen, choisissant d'abord de s'améliorer avant de prétendre à l'audit approfondi.

Avec plus de 20 ans de recul, le travail des pêcheries certifiées MSC porte ses fruits au plan des espèces comme au plan des écosystèmes et de l'environnement. Du maintien en bonne santé des populations de poisson, à la gestion durable des pêcheries en passant par la diminution des impacts sur les écosystèmes et l'habitat marins, les pêcheries certifiées MSC ont fait des progrès en améliorant leurs pratiques, leurs connaissances et leur gouvernance.

Depuis 1997, plus de 90% des pêcheries certifiées ont dû apporter au moins une amélioration de leurs pratiques. On dénombre ainsi plus de 1600 améliorations dans 370 pêcheries (Rapport sur les Impacts environnementaux du MSC, 2018), et beaucoup d'autres en cours de développement :

- **La pêcherie du merlu du Cap** a par exemple constaté une baisse de 90% de la mortalité aviaire suite à la mise en place de lignes Tori, pour effrayer les oiseaux. Elle a également fermé des zones à la pêche et instauré des quotas pour ses espèces accessoires que sont la lotte et l'abadèche du Cap. Ces dernières sont donc préservées sur la zone de pêche.
- **La pêcherie de hoki en Nouvelle-Zélande** a dorénavant de meilleures connaissances sur la cartographie des fonds et a mis en place un gel des empreintes du chalut, afin que les engins ne chalutent pas sur de nouvelles zones. En 2007, la Nouvelle Zélande a fermé, avec le soutien du secteur de la pêche, 30% de ses eaux à la pêche au chalut de fond, soit plus de 1,25 million de km<sup>2</sup>, ce qui en fait la plus grande zone au monde fermée au chalutage de fond. Cette zone protégée regroupe la diversité des habitats marins de la région et de nombreuses zones qui n'ont jamais été pêchées par un chalut de fond. En plus de cette mesure réglementaire, les observations sur les zones de chalutage montrent que seule une partie représentant 4% des eaux néo zélandaises est impactée par la pêcherie de hoki certifiée MSC.
- Pour répondre à une de leurs conditions **les pêcheurs normands de homard** ont analysé de nouvelles données sur le stock, ce qui leur a permis de mieux comprendre la migration de la population de homard, utile pour adapter leur gestion



- Certifiée MSC en septembre 2013, la **pêcherie de légine australe** (*Dissostichus eleginoides*) a mis en place des campagnes d'évaluation du stock afin de mieux comprendre la biologie de cette espèce à croissance lente et grande longévité. Il y a, sur tous ses bateaux, des observateurs embarqués qui permettent de récolter des données sur le poids, la taille et l'âge des captures afin d'alimenter un modèle d'évaluation. Ces informations sur la ressource ont permis d'adapter les pratiques de pêche et d'imposer une taille minimale de capture de 60 cm, permettant de laisser les individus non matures se reproduire. Les quotas ont également été fixés de façon à laisser un stock important de géniteurs et assurer le renouvellement de l'espèce. La légine étant un poisson très convoité, la pêche illicite a longtemps été un fléau pour la durabilité de l'espèce. Elle a pu être éradiquée grâce aux importantes mesures de la CCAMLR et des armateurs : en plus d'une surveillance satellitaire, un navire de la marine nationale œuvre 250 jours/an et un bateau de surveillance, financé en partie par les armateurs, tourne 150 jours/an. Au total, cela représente donc 400 jours/an de travail effectif contre la pêche illégale.

Les chiffres montrent que les stocks sur lesquels opèrent les pêcheries certifiées sont la plupart du temps en meilleur état que les stocks non certifiés (GIR 2017) ; si un stock diminue en dessous du seuil limite, pour des causes variées (pollution, modification dans la biologie de l'espèce...) la certification peut être suspendue. 95% des pêcheries sont au niveau du RMD, 100% au-dessus des seuils de biomasse limite (en deçà desquels la reproduction de l'espèce est impactée).





## Amélioration des pêcheries

Chiffres extraits de l'Étude des Impacts environnementaux du MSC actualisée en 2018)

- ✓ Plus de 1600 améliorations ou innovations au cours des 20 dernières années (Réduction des prises accessoires d'autres espèces, diminution des interactions avec les oiseaux marins et autres espèces, augmentation du savoir scientifique et de la recherche, diminution des dommages aux habitats marins sensibles, amélioration des systèmes de gestion pour plus de durabilité)
- ✓ Plus de 300 pêcheries concernées



## Révision du Référentiel Pêcheries et consultations

Les critères du Référentiel MSC sont revus tous les 5 ans. Cette révision permet d'intégrer les dernières études scientifiques et les dernières évolutions en matière de définition des meilleures pratiques de pêche et de gestion. Cette révision est le résultat d'un travail conjoint avec de nombreuses parties-prenantes : représentants de l'industrie des pêches, de la chaîne d'approvisionnement, de gouvernements, scientifiques et ONG environnementales.

Une nouvelle révision du Référentiel Pêcheries est actuellement en cours. Le Conseil d'Administration du MSC a confirmé la liste des 16 sujets qui seront examinés et soumis à consultations publiques parmi lesquels :

- ✓ Engins de pêche "fantômes"
- ✓ Espèces à faible niveau trophique
- ✓ Shark finning
- ✓ Espèces en danger, menacées et protégées (ETP)
- ✓ L'accessibilité du programme MSC pour les pêcheries artisanales de calamars, de crabes et de poulpes

Ces sujets, collectés depuis la fin de la dernière Révision en 2013, vont faire l'objet d'une vaste consultation en 2019 et 2020 et la décision finale sera prise en 2021 par le Conseil d'Administration du MSC, suivant les recommandations du Comité Consultatif Technique et du Conseil des Parties Prenantes du MSC. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [improvements.msc.org](https://www.improvements.msc.org)



## Respect des conditions de travail

Le travail forcé et le travail des enfants sont des fléaux qui touchent l'ensemble de l'industrie, sans solution simple ni rapide. Une série de mises à jour des Référentiels Pêcheries et Chaîne de Garantie d'Origine du MSC vise à lutter contre le travail forcé dans l'industrie des produits de la mer.

En 2014, le Conseil d'Administration du MSC a décidé d'inclure une politique claire sur le travail forcé parmi les exigences de certification du MSC et d'organiser dès 2016 des consultations approfondies avec les parties prenantes sur ces sujets.

Depuis février 2019, les pêcheries et entreprises certifiées MSC doivent compléter un formulaire détaillant les mesures en place pour pallier la présence de travail forcé ou du travail des enfants.

A partir de Septembre 2019, toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement de poisson certifiées MSC devront également se soumettre à un audit indépendant du travail, sauf si elles sont en mesure de démontrer qu'ils courent un « risque faible » de pratique du travail forcé ou du travail des enfants. Pour déterminer si un audit du travail est nécessaire, une entreprise de la chaîne d'approvisionnement sera évaluée pour déterminer son niveau de risque de violation du travail, au moment du traitement, de l'emballage, du reconditionnement, ou du déchargement manuel des produits dans le ou les pays où s'exercent ces activités. Si un pays est considéré comme présentant un « risque faible », selon au moins deux des indicateurs suivants, le site ne nécessitera pas d'audit du travail.



Le label MSC :

# LE POUVOIR DU CONSOMMATEUR

---

## Des consommateurs français prêts à changer leurs habitudes

Selon une étude indépendante menée en 2018 dans 22 pays par GlobeScan pour le MSC, les consommateurs de poisson sont sensibles à la pêche durable et prêts à changer leurs habitudes de consommation afin de préserver les ressources marines. C'est une bonne nouvelle pour la santé des océans, mais, il y a encore une marge de progrès !

En deux ans, leurs préoccupations environnementales et leur volonté d'agir pour la préservation des ressources marines ont pris de l'ampleur. Et si, sans surprise, leurs actes d'achat restent prioritairement motivés par le prix et leur santé, l'origine et la durabilité du poisson comptent. Face à l'urgence d'agir pour la santé des océans, c'est un signal important (Etude Globescan 2018).

## Guider le consommateur dans ses choix

Plus les choix des consommateurs s'orienteront vers des produits de la mer durables, plus les pêcheries choisiront la voie de la préservation des océans. C'est le « crédo » du MSC dont le label sert de repère simple et fiable pour le poisson durable.

Lorsqu'ils font leurs courses, les consommateurs n'ont pas toujours le temps ni l'information sur l'origine du poisson, la technique de pêche utilisée ni l'état du stock. Il est donc crucial de pouvoir non seulement les sensibiliser à la spécificité et la complexité des sciences halieutiques tout en leur

donnant un moyen simple et rapide de repérer, au moment des courses les produits de la mer durables. Dans une certaine pays, les consommateurs peuvent soutenir la pêche durable en choisissant parmi plus de 38 000 produits de la mer labellisés MSC et plus de 100 espèces différentes de poissons.

En France, plus de 3300 produits de la mer portent le label MSC : du cabillaud surgelé Picard, à la conserve de sardine Connétable, en passant par la barquette de lieu noir frais Carrefour. Alors qu'en 2009, année de l'ouverture du bureau MSC en France, on en comptait une centaine. Une progression qui montre l'intérêt croissant des Français : en déclarant être prêts à changer leurs habitudes d'achats les français (74%) peuvent, donc, jouer un rôle certain dans la préservation des océans en choisissant des produits de la mer provenant de pêcheries durables. Pour autant, le label MSC est moins bien connu en France que dans d'autres pays notamment en Suisse où 76% des consommateurs le connaissent contre 36% dans l'hexagone.

## La labellisation MSC, la traçabilité assurée de l'océan à l'assiette

Le mauvais étiquetage des produits de la mer représente une menace mondiale non seulement pour la santé des consommateurs mais aussi la préservation des océans. En Europe, les politiques sur l'étiquetage des aliments ont un impact positif : 5% de mauvais étiquetage ont été détectés, loin derrière la moyenne mondiale de 30%. Mais il reste des progrès à faire. Les consommateurs et les distributeurs cherchant une assurance supplémentaire peuvent se fier au label MSC. Depuis 2009, le MSC réalise des tests ADN au niveau des espèces et des populations

de poisson pour confirmer le bon étiquetage des produits portant le label. Complétés par des tests de traçabilité et de comptabilité matière entrantes/sortantes à travers la chaîne d'approvisionnement, les tests ADN peuvent donner une indication fiable sur la capacité du MSC à s'assurer que les produits portant le label contiennent bien les espèces annoncées. Chaque année, ces tests montrent que le mauvais étiquetage des produits de la mer MSC est extrêmement rare, ne dépassant jamais plus de 1%.

Entre sa capture et sa commercialisation, le poisson parcourt des milliers de kilomètres et passe entre les mains de grossistes, d'entreprises de transformation et de distributeurs. Pour que le label MSC garantisse sa provenance issue de pêcheurie certifiée MSC, il est nécessaire que chaque entreprise de la chaîne d'approvisionnement qui manipule ou commercialise un produit dispose d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine valide, ayant fait l'objet d'un audit indépendant. C'est à cette seule condition que le label MSC est octroyé. Pour obtenir la certification MSC, ces entreprises doivent prouver qu'elles ont mis en place des systèmes de contrôle et d'identification des produits. Les organismes de certification s'attacheront à analyser l'identification des fournisseurs MSC, les moyens d'approvisionnement, l'existence d'audits de ses achats et fournisseurs, les moyens d'identification et de séparation des autres produits. Ainsi, le poisson MSC peut être tracé depuis l'océan jusqu'à l'assiette !

Aujourd'hui dans le monde, plus de 4800 entreprises sont certifiées MSC dans plus de 100 pays. Le label MSC est un gage de confiance qui atteste que les produits sont bien issus de pêcheries certifiées durables.

En 2015, le Groupe Ikea a pris un engagement significatif : commercialiser uniquement des poissons certifiés durables dans ses 373 magasins du monde. Le Groupe Iglo vise 100% d'approvisionnements responsables d'ici à 2020. Findus vise 100% de produits labellisés MSC en France d'ici 2019.

Carrefour est également un partenaire engagé depuis longtemps pour la pêche durable. Ils ont entrepris en 2014 de soutenir la pêche de sole de Manche Est et Mer du Nord pour couvrir une partie de ses frais d'évaluation et ont obtenu, en 2018, la certification MSC pour 234 de ses magasins, leur permettant de proposer des poissons labellisés MSC sur les étals de poisson frais.

En 2014, la start-up Yooji lançait le premier produit pour bébés certifié MSC au monde, avec le haché 100% cabillaud présenté en galets surgelés, suivi en 2015 du pavé de saumon MSC, un pas de plus pour le marché des produits de la mer en France et dans le monde.





## CONTACT PRESSE

Marine SIMON - CACHOT

Responsable Communication France

Téléphone : +33 (0)1 81 80 12 71

Mobile : +33 (0)6 49 60 24 10

Mail : [marine.cachot@msc.org](mailto:marine.cachot@msc.org)

---

MSC France

11 rue de Châteaufun  
75009 PARIS

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

---