

## Marine Stewardship Council

# Impacts environnementaux du programme MSC - 2014

## Surveillance et évaluation (1999-2013)



© Getty Images / Peter Atkinson

### À propos du MSC

Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation mondiale à but non lucratif créée afin de faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité. Nos programmes de certification des pêcheries et de la chaîne d'approvisionnement reconnaissent et récompensent les pratiques de pêche durable. Nous travaillons avec les pêcheries, les entreprises de transformation et de commercialisation, les scientifiques, les organisations environnementales et le grand public afin de promouvoir les produits de la mer durables. Notre vision est celle d'un monde où les océans regorgent de vie et où les approvisionnements en produits de la mer sont assurés aussi bien pour la génération actuelle que pour les suivantes.

### Que signifie le label MSC ?

Le label MSC présent sur les produits de la mer permet aux consommateurs et aux parties prenantes d'avoir l'assurance qu'ils proviennent d'une pêche sauvage à la fois durable et certifiée. Tous les produits de la mer portant le label MSC proviennent de pêcheries certifiées indépendamment qui répondent aux critères environnementaux stricts du MSC pour une pêche durable. Dès que vous voyez le label MSC sur des produits de la mer, cela implique que les entreprises de la chaîne d'approvisionnement doivent faire l'objet d'un audit indépendant pour garantir qu'elles répondent à nos critères de traçabilité et qu'elles disposent d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine MSC qui le prouve.

### Qu'est-ce que le Rapport sur les impacts environnementaux du MSC ?

Ce Rapport décrit les impacts du programme de certification et de labellisation du MSC sur l'environnement et sur les pratiques de gestion des pêcheries. Il comporte les données actualisées relatives aux 22 indicateurs de surveillance et d'évaluation, qui illustrent comment le MSC atteint ses objectifs environnementaux et stratégiques. Des études de cas illustrent les améliorations réalisées par les pêcheries certifiées MSC.

Ce Rapport comporte des données recueillies depuis la création du MSC en 1999, jusqu'au 31 décembre 2013. Le MSC croit en l'importance d'une évaluation transparente et scientifiquement rigoureuse de ses impacts environnementaux et structurels.

Ce document constitue un Résumé du Rapport complet et présente les résultats clés pour 2014.

### Principaux résultats du Rapport 2014 sur les impacts environnementaux

**10 %** des captures mondiales de poissons sauvages sont engagées dans le programme MSC

**224** pêcheries certifiées MSC et **98** autres en cours d'évaluation

**575** améliorations effectuées pour atteindre les meilleures pratiques dans **125** pêcheries

**1 224** améliorations attendues d'ici 2020

**94 %** des pêcheries ciblent des stocks dont les niveaux sont égaux ou supérieurs au rendement maximal durable

Aucune pêcherie certifiée ne porte de préjudice grave et irréversible aux espèces menacées, en danger et protégées (MDP), et **88 %** atteignent un niveau égal ou supérieur aux meilleures pratiques

**82 %** des pêcheries ont un impact égal ou supérieur aux meilleures pratiques sur les habitats et les écosystèmes

**45 %** des pays dans le monde vendent plus de **22 000** produits portant le label MSC

**99 %** des produits portant le label MSC sont correctement étiquetés



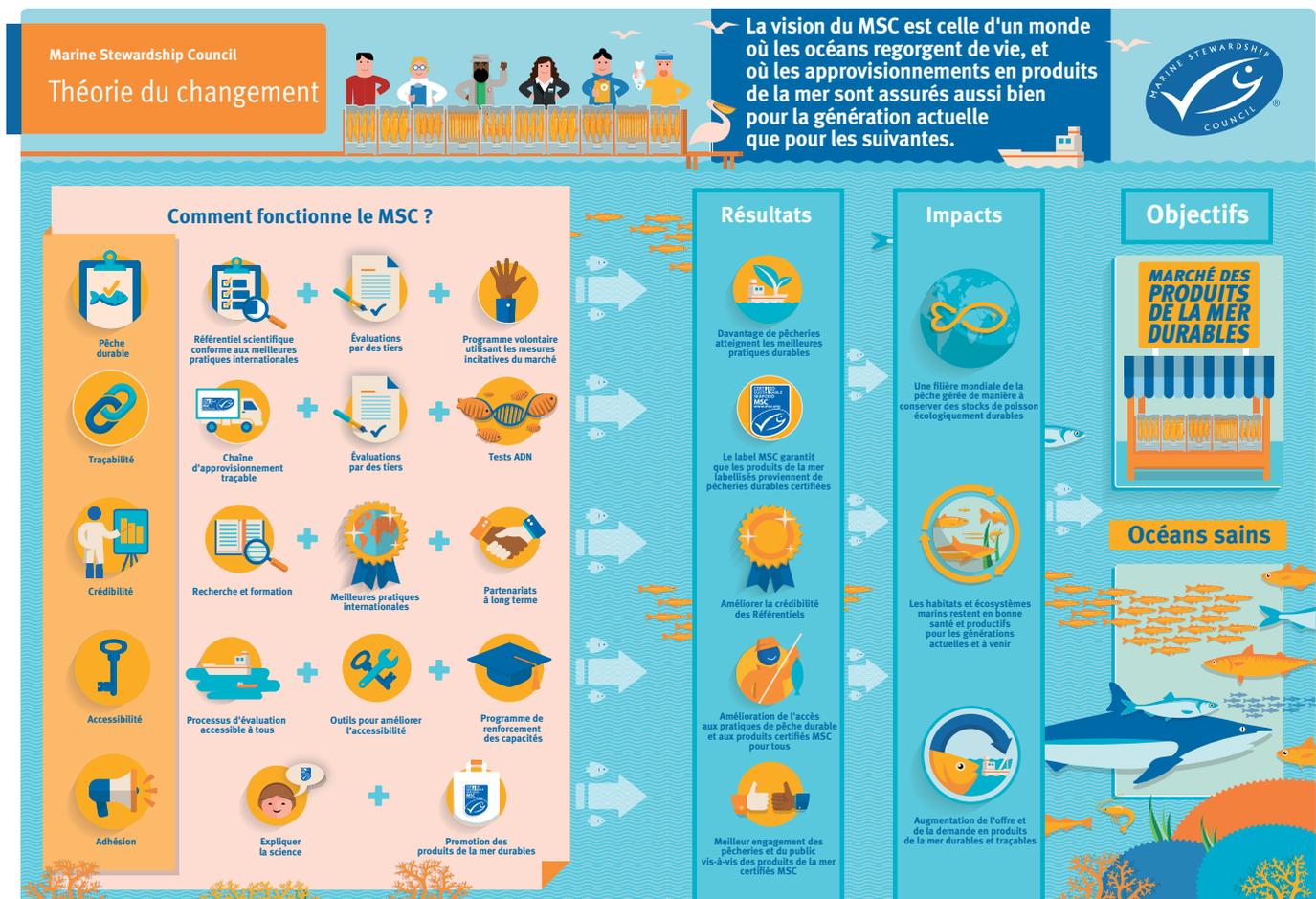
*« Notre premier rapport, publié en 2013, démontrait que les pêcheries du programme MSC avaient presque toutes amélioré significativement leurs pratiques. Des améliorations ont été constatées sur la durabilité et la gestion des stocks cibles, ainsi que sur l'impact des pêcheries sur les espèces non-cibles et les habitats. Au total, 322 pêcheries, soit 10 % de la pêche sauvage mondiale, sont aujourd'hui certifiées ou en cours d'évaluation. Ces pêcheries ouvrent la voie vers des approvisionnements en produits de la mer durables destinés aux consommateurs. Le programme MSC permet de guider vers la durabilité, mais ne met pas en œuvre les changements à proprement parler. Ce sont les pêcheries elles-mêmes qui s'en chargent, avec le soutien des entreprises de la chaîne d'approvisionnement, des distributeurs, des ONG environnementales, des bailleurs de fonds, et des gouvernements. »*

David Agnew, Directeur équipe Référentiels

## Principaux résultats

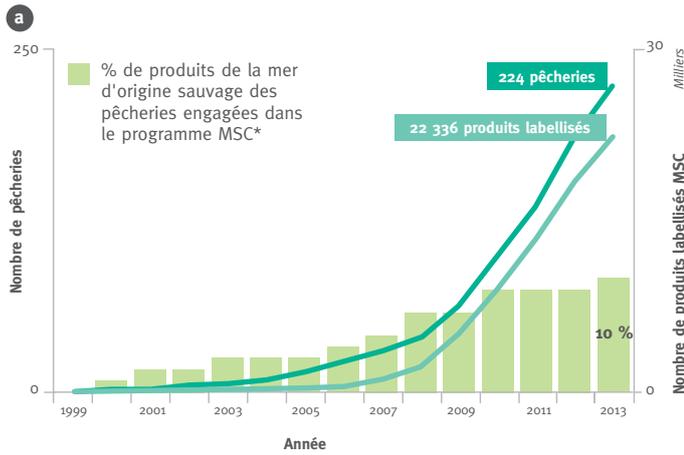
*Ce Rapport présente les impacts du programme MSC, sa croissance, son expansion géographique et ses bénéfices pour la gestion des pêcheries et pour l'environnement. Il vise également à fournir une base scientifique permettant une évaluation cohérente, impartiale et transparente de l'efficacité du programme MSC par rapport à sa mission et sa vision.*

- Plus les pêcheries certifiées restent longtemps dans le programme, plus leurs performances environnementales augmentent.
- Il existe aujourd'hui **224 pêcheries certifiées** et 98 en cours d'évaluation. Près de **1 250 plans d'action** ont été créés et plus de 570 d'entre eux ont été **achevés** depuis 1999, apportant des améliorations pour 125 pêcheries.
- La proportion de **pêcheries participant au programme MSC** et dont les stocks sont égaux ou supérieurs aux **niveaux de biomasse permettant un rendement maximal durable (MSY) est en augmentation** (de 80 % en 2009 à 94 % en 2013).
- La proportion de pêcheries participant au programme MSC et dont les niveaux d'impact sur les habitats et les écosystèmes sont égaux ou supérieurs aux meilleures pratiques est passée de 71 % en 2009 à 82 % en 2013 ; la proportion de pêcheries ayant un très faible impact a donc augmenté.
- Les produits de la mer certifiés MSC représentent **9 % du total mondial des captures sauvages**. La certification Chaîne de Garantie d'Origine est détenue par des entreprises présentes dans 64 pays, et les produits labellisés sont disponibles dans 102 pays (contre 41 et 79 respectivement en 2010).
- Le programme MSC gagne la reconnaissance des consommateurs ; de manière générale, la reconnaissance et la compréhension du logo ont augmenté entre 2010 et 2014. Les comportements d'achat ont également connu une amélioration dans certains pays, reflétant la réponse positive des consommateurs face à la nécessité de renforcer la durabilité du marché des produits de la mer.
- Le programme Chaîne de Garantie d'Origine du MSC offre un niveau élevé d'intégrité et d'assurance en ce qui concerne l'étiquetage des produits de la mer. **Les tests ADN** réalisés en 2013 dans 15 pays différents et sur 17 espèces différentes ont indiqué que **99 % des produits étaient correctement labellisés**.



### Croissance

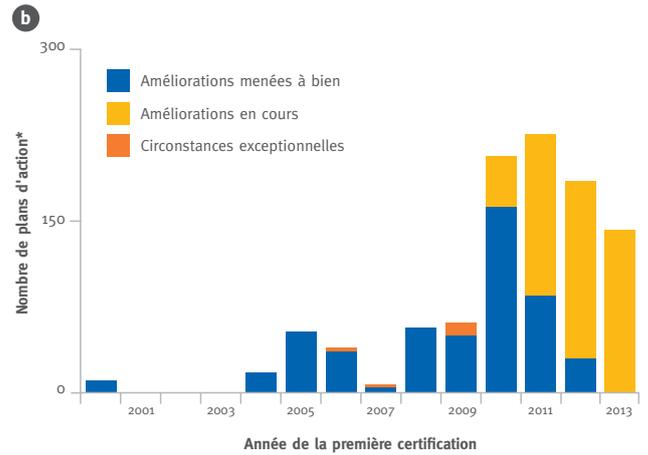
Une augmentation de 234 % des pêcheries certifiées et de 811 % des produits labellisés au cours des 5 dernières années.



(a) Nombre de pêcheries et de produits labellisés, et pourcentage des volumes de capture des pêcheries du programme MSC par rapport aux estimations de débarquement de la FAO en matière de produits de la mer sauvages. \*Les pêcheries engagées dans le programme MSC incluent les tonnages des pêcheries certifiées, suspendues et en cours d'évaluation.

### Améliorations

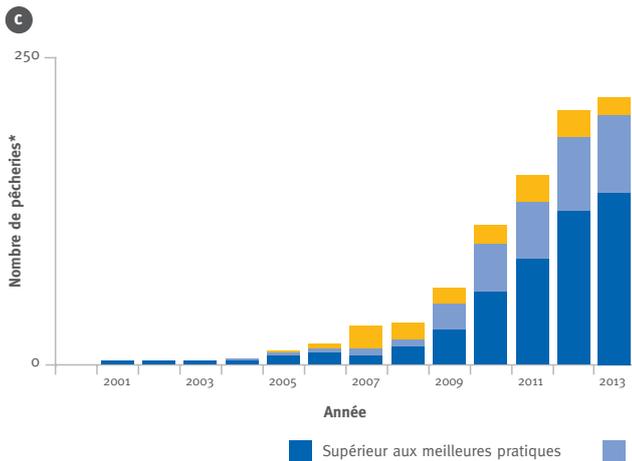
575 améliorations ont été achevées depuis 2000, et 1 224 améliorations au total sont attendues d'ici 2020.\*



(b) Nombre de plans d'action en cours et menés à terme au fil du temps pour les premières évaluations uniquement ; nombre et proportion de pêcheries\* au niveau minimum de durabilité qui progressent vers, satisfont et dépassent les meilleures pratiques. \*Ce nombre est basé sur l'ensemble des plans d'action créés. La Figure b) représente la première certification uniquement.

### État des stocks

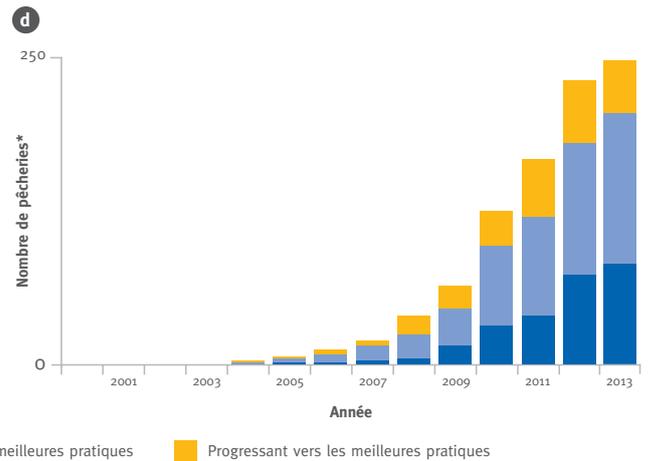
203 pêcheries\* (94 %) opèrent sur des stocks égaux ou supérieurs aux niveaux maximums durables.



(c) d'état du stock cible, (d) d'impact sur les habitats et les écosystèmes, et (e) de systèmes de gestion.

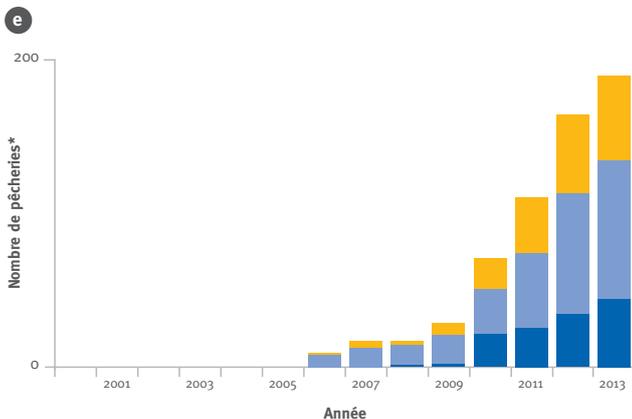
### Habitats et écosystèmes

Augmentation de 11 % de la proportion de pêcheries dont les impacts environnementaux ont atteint ou dépassé les meilleures pratiques au cours des 5 dernières années.



### Gestion des pêcheries

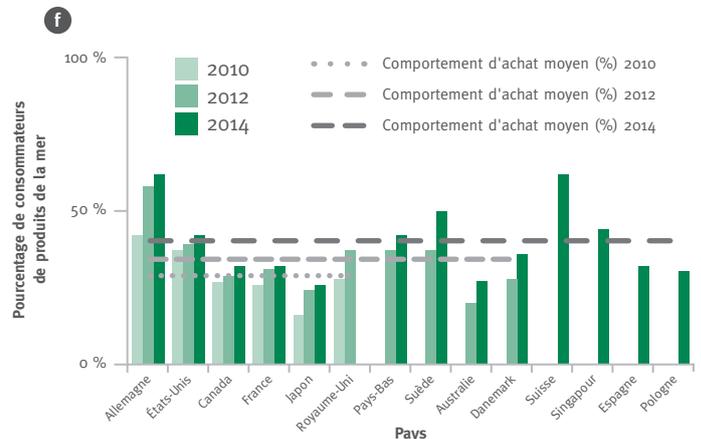
Augmentation de 16 % de la proportion de pêcheries dont les systèmes de gestion vont au-delà des meilleures pratiques au cours des 5 dernières années.



(e) de systèmes de gestion.

### Comportement d'achat

11 % d'augmentation moyenne de consommateurs achetant des produits labellisés MSC depuis 2010.



(f) Comportement d'achat des produits labellisés par les consommateurs de produits de la mer par pays, étudié en 2010, 2012 et 2014 (la ligne pointillée représente la moyenne de l'ensemble des pays étudiés).

## Exemples de pêcheries : des impacts durables

### Pêcherie de hoki de Nouvelle-Zélande

#### État du stock cible (Figure c)

« *Le stock occidental est considéré comme totalement reconstitué, et les deux stocks sont désormais considérés comme respectant les limites de durabilité.* »

#### Contexte

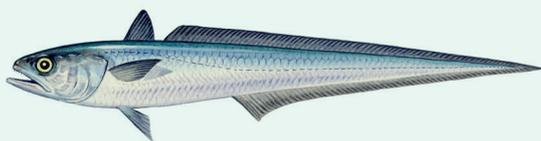
En 2001, la pêcherie de hoki de Nouvelle-Zélande (*Macrurus novaezelandiae*) était la **première pêcherie à grande échelle de poisson blanc à obtenir la certification MSC**. La pêcherie a été certifiée à nouveau en 2007 et 2012. Elle fait actuellement l'objet de recherches approfondies, de quotas individuels transférables (QIT) et d'une approche intégrée de la gestion entre industrie et gouvernement (cogestion). Le hoki est géré en deux stocks : le stock oriental et le stock occidental. Le hoki est un poisson à croissance rapide vivant 20 à 25 ans et pouvant atteindre plus d'un mètre de long. Il est pêché au chalut de fond, sauf durant la période de frai où l'on utilise des chaluts pélagiques.

#### Actions nécessaires

Au cours du premier cycle de certification de cinq ans, **des améliorations avaient été effectuées pour que la gestion soit mieux adaptée à chaque stock et plus explicite d'un point de vue géographique**. Entre 1995 et 2001, le stock occidental a décliné en raison d'un faible recrutement. **De nouveaux plans d'action pour améliorer le renouvellement du stock et mieux définir les points de référence cibles et limites** ont donc été mis en place. Ces actions ont compris la détermination du taux de rétablissement désiré, le développement d'une stratégie de renouvellement et la mise en place d'une évaluation de la stratégie de gestion pour contrôler le rétablissement selon différents scénarios.

#### Améliorations effectuées

En 2006, le secteur a mis en œuvre un plan officiel de restauration du stock occidental, qui a été mis à jour chaque année pour surveiller les progrès effectués. Le Plan de Gestion des Pêcheries a été finalisé et adopté, comprenant les points de référence et les taux de rétablissement désirés au cas où la pêcherie se trouverait en deçà de sa cible. Les limites de capture ont été réduites par le biais du Système de gestion des quotas (QMS, Quota Management System) de Nouvelle-Zélande, et la biomasse de reproducteurs a considérablement augmenté. **Le stock occidental est considéré comme totalement restauré, et les deux stocks sont désormais considérés comme respectant les limites de durabilité (supérieurs à  $B_{MSY}$ )**. Actuellement, aucune amélioration n'est nécessaire pour l'état du stock (score de 90) et cette pêcherie a mené à bien l'ensemble de ses plans d'action. Depuis sa première certification en 2001, la population des deux stocks de hoki de Nouvelle-Zélande a plus que doublé<sup>1</sup>.



1. Ministry for Primary Industries. 2013. Fisheries Assessment Plenary May 2013. Stock Assessments and Yield Estimates Volume 1: Introductory sections to jack mackerel. Compiled by the Fisheries Science Group, Ministry for Primary Industries, Wellington, New Zealand. 1357P
2. MRAG Americas, Inc., 2010. MSC Public Certification Report for Cornwall Sardine Fishery 131P. Accessed by: [www.msc.org/track-a-fishery/fisheries-in-the-program/certified/north-east-atlantic/cornwall-sardine/assessment-downloads/25\\_06\\_2010-comish-sardine-public-certification-report.pdf](http://www.msc.org/track-a-fishery/fisheries-in-the-program/certified/north-east-atlantic/cornwall-sardine/assessment-downloads/25_06_2010-comish-sardine-public-certification-report.pdf)
3. MacAlistair Elliot and Partners LTD, 2013. SURVEILLANCE VISIT REPORT FOR THE CORNWALL SARDINE FISHERY (SARDINA PILCHARDUS) CERTIFICATE CODE: MEP-F-014 SURVEILLANCE YEAR 3 43P. Accessed by: [www.msc.org/track-a-fishery/fisheries-in-the-program/certified/north-east-atlantic/cornwall-sardine/assessment-downloads/20130820\\_SR\\_SAR031.pdf](http://www.msc.org/track-a-fishery/fisheries-in-the-program/certified/north-east-atlantic/cornwall-sardine/assessment-downloads/20130820_SR_SAR031.pdf)

**Vous pouvez consulter le Rapport complet sur les impacts environnementaux du MSC à l'adresse [www.msc.org](http://www.msc.org)**

### Pêcherie de sardine de Cornouailles

#### Systèmes de gestion (Figure e)

« *L'amélioration du plan de recherche et des informations contribuera de manière importante à une gestion plus efficace de la sardine de Cornouailles.* »

#### Contexte

La pêcherie de sardine de Cornouailles (*Sardina pilchardus*) a été certifiée en 2010. Elle utilise des filets coulissants et de petits filets dérivants légaux, **et opère dans une bande de 6 miles le long de la côte de Cornouailles**. Les sardines sont présentes dans l'ensemble de la partie continentale Est de l'Atlantique nord, du Sénégal aux îles Britanniques, ainsi qu'en mer Méditerranée et dans les mers adjacentes. Elles sont commercialement exploitées sur l'ensemble de leur zone de distribution, les pêcheries les plus importantes étant situées dans les zones de remontée d'eau profonde et froide (Upwelling). La sardine est un poisson pélagique qui forme de grands bancs à des profondeurs de 10 à 100 m. Les bancs de jeunes sardines tendent à être séparés des adultes et se trouvent plus près des côtes, généralement dans des zones associées aux estuaires et aux rivières.



Sardinier de Cornouailles © Matt Watson

#### Actions nécessaires

La sardine de Cornouailles n'est pas classée comme un stock sous pression, et n'est donc pas considérée comme prioritaire en termes de gestion. Certaines réglementations sont en place, telles que la restriction du nombre de permis de pêche, des tailles de débarquement minimums, et des limites de taille des mailles de filets, mais aucun Total Autorisé de Capture (TAC) ni aucun quota ne sont définis pour cette pêcherie. Ainsi, **les conditions de certification impliquaient l'élaboration explicite d'objectifs à court et long terme spécifiques à la pêcherie**, cohérents avec le respect du Référentiel MSC. Cela a été permis grâce au développement de règles de contrôle des captures et à la mise en place d'un plan de recherche comprenant des campagnes d'observations halieutiques<sup>2</sup>.

#### Améliorations effectuées

La pêcherie a effectué des progrès considérables en matière de conception et de **mise en œuvre des plans de recherche**, qui sont désormais acceptés par l'ensemble des parties prenantes. La Cornish Sardine Management Association (CSMA, association de gestion de la sardine de Cornouailles) a convenu de développer un document stratégique établissant des règles de contrôle des captures que tous les membres doivent respecter, ce qui nécessite en retour la surveillance des données de captures et de captures accessoires<sup>3</sup>. La CSMA a également accepté de contribuer à la mise en œuvre d'une étude régionale visant à déterminer la structure en âge et la répartition des sardines dans le sud de la mer Celtique et l'ouest de la Manche, et à localiser les zones de frai ainsi que la répartition des œufs et des larves. L'amélioration de ce plan de recherche et des informations contribuera de manière importante à une gestion plus efficace de la sardine de Cornouailles.