

LA PÊCHE DURABLE AU-DELÀ DES CLICHÉS

UN PARTENARIAT ARTISTIQUE
ENTRE LE MSC ET FISHEYE

2021

WWW.FISHEYEMAGAZINE.FR

WWW.MSC.ORG



NOUS ASPIRONS À DES OCÉANS PLEINS DE VIE DE BIODIVERSITÉ ET À DES RESSOURCES MARINES TOUJOURS DISPONIBLES POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Édouard Le Bart

L'organisation non gouvernementale MSC (Marine Stewardship Council) a proposé à deux photographes choisis par *Fisheye* de réaliser des reportages sur deux pêcheries certifiées MSC. Son directeur, Édouard Le Bart, nous explique son combat.



Quelle est l'origine du Marine Stewardship Council (MSC), l'ONG que vous dirigez ?

ÉDOUARD LE BART : Après l'effondrement de la pêche de morue des Grands Bancs de Terre-Neuve au Canada à la fin des années 1980, près de 35 000 emplois de pêcheurs et d'employés d'usines ont été perdus dans plus de 400 communautés côtières. C'est alors que la communauté internationale a réalisé l'enjeu mondial de la surpêche et ses répercussions environnementales et socio-économiques. C'est pourquoi, en 1995, des représentants de WWF et d'Unilever se sont concertés pour réfléchir à une solution à la fois économique et écologique. Après une première déclaration d'intention signée en 1996, le MSC est créé officiellement, un an plus tard, par ces deux entités, comme une organisation internationale à but non lucratif. Les premiers principes et critères pour une pêche durable se sont développés au fur et à mesure. Et, après dix-huit mois de consultations auprès de trois cents scientifiques, académiciens et experts du monde entier, le cahier des charges environnemental du MSC voit le jour. En 1999, le MSC devient totalement indépendant et des premiers pêcheurs ont commencé à être reconnus par la certification MSC pour leur engagement ambitieux et vertueux.

Quels sont vos objectifs ?

Le but du MSC est de contribuer à mettre fin à la surpêche, à la destruction de la biodiversité et des écosystèmes des océans grâce notamment à un programme rigoureux de certification des pratiques des pêcheurs et des entreprises ainsi qu'à un processus de labellisation des produits de consommation sauvages. Avec ces deux principaux moyens d'action, entre autres, notre ONG participe à l'effort mondial dans la lutte contre la faim en garantissant la pérennité des ressources alimentaires et des moyens de subsistance, notamment pour les communautés côtières, les artisans et les populations dans les pays en développement à l'échelle mondiale. Le MSC soutient la recherche scientifique et les projets de terrain, les pêcheurs dans leur transition vers des pratiques plus durables grâce à notre fonds mondial, l'Ocean Stewardship Fund (OSF), et les projets d'améliorations des

pratiques de pêche à travers le monde. Afin de répondre aux défis climatiques, nous encourageons activement les pêcheurs à se lancer dans des pratiques durables et résilientes face aux transformations futures. Enfin, nous aspirons à des océans pleins de vie, d'une biodiversité riche et en bonne santé, et à des ressources marines toujours disponibles pour les générations futures. Notre ambition est que, d'ici 2030, 30 % des captures mondiales soient certifiées ou engagées dans notre programme.

Que recouvre précisément la certification MSC, et à qui s'adresse-t-elle ?

La certification « Pêcheries » s'adresse aux organisations de pêche : organisations de producteurs, armements... Il faut savoir qu'une pêche certifiée englobe une espèce ciblée, une zone de pêche, un engin de pêche et une structure porteuse de la certification. Cette certification repose sur notre cahier des charges écologique qui recouvre trois grands principes : les populations de poissons ne doivent pas être surexploitées afin de pouvoir continuer à se reproduire et à se renouveler à des niveaux durables ; l'impact de l'engin de pêche sur les autres espèces – les *bycatch* (ou prises accidentelles) – et les écosystèmes marins doivent être minimisés ; enfin, la pêche se doit de respecter des règles de capture et de mettre en place des plans d'action pour arriver à un aménagement durable de ses pratiques et à une gouvernance efficace. Nous déployons également un deuxième programme de certification de la « Chaîne de garantie d'origine », qui s'adresse cette fois aux entreprises de la chaîne d'approvisionnement (transformateurs, mareyeurs, restaurateurs, grossistes, marques, distributeurs...) qui permet de garantir la traçabilité des ressources du bateau à l'assiette, du pêcheur au citoyen.

Combien de structures bénéficient de votre label, en France et dans le monde ?

Dans le monde, plus de cinq mille entreprises de la chaîne d'approvisionnement sont certifiées « Chaîne de garantie d'origine » et plus de trois cents entreprises en France. Nous enregistrons une progression de + 27 % sur le marché français des produits labellisés MSC entre 2018-2019 et

2019-2020. Du côté de la certification des pêcheries, nous en recensons aujourd'hui onze en France, soit près de 14 % des captures françaises.

Les demandes de certification MSC sont-elles en progression ?

Oui, tout à fait. De 2015 à 2020, on a constaté une augmentation de 264 à 437 pêcheries, soit + 65 % à l'échelle mondiale. Du côté de la France, entre 2015 et 2020, le nombre de pêcheries certifiées a été multiplié par deux. De plus en plus, les pêcheurs montrent leur engagement en se tournant vers des pratiques durables. L'engagement est mondial, et en tant qu'ONG environnementale, nous sommes là pour les accompagner dans leur démarche vertueuse. Ainsi, à l'heure actuelle, 15 % des captures mondiales sont comprises dans notre programme. C'est un chiffre déjà bien encourageant, mais notre objectif est de faire mieux pour diminuer la surpêche dans le monde.

La prise de conscience des problèmes liés à la surpêche a-t-elle progressé depuis la création du MSC en 1997 ?

La prise de conscience des problématiques liées à la surpêche a nettement progressé ces vingt dernières années. L'océan, et en particulier la surpêche, a pris de plus en plus de place dans l'espace public et médiatique, et aussi au sein des écoles. Pour 42 % des Français, la santé des océans et le déclin des ressources marines sont une préoccupation environnementale, juste derrière le changement climatique pour 48 % d'entre eux, selon notre récente étude 2020 sur les préoccupations écologiques des citoyens consommateurs. Vis-à-vis des océans, la préoccupation des Français est la pollution (66 %) puis la surpêche et l'épuisement des espèces (57 %). 76 % des consommateurs de produits de la mer pensent qu'il faut choisir uniquement du poisson d'origine durable pour sauver les océans, et 90 % reconnaissent qu'il faut préserver les approvisionnements pour les générations futures. Nous avons constaté que la durabilité de l'alimentation arrivait devant le prix dans les critères d'achats des citoyens, contrairement à 2018 où la tendance était inverse. Il y a une vraie évolution dans l'esprit des citoyens aujourd'hui qui sont prêts à faire un geste pour la planète, encore plus qu'avant. La prise de conscience a aussi beaucoup progressé grâce aux initiatives de nombreuses associations et organisations. Nous ne pouvons qu'encourager ce mouvement mondial dans lequel nous nous inscrivons aussi depuis plusieurs années à travers de nombreuses campagnes de mobilisation, de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de la surpêche.

IL EST DE NOTRE RESPONSABILITÉ DE SENSIBILISER LES GÉNÉRATIONS FUTURES À CES ENJEUX DÈS MAINTENANT

Comment MSC participe-t-il à la réalisation des objectifs du développement durable de l'Agenda 2030 de l'ONU ?

Les objectifs du MSC sont alignés aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU : le n° 14 sur la vie aquatique, le n° 2 sur la faim zéro, le n° 8 sur le travail décent, le n° 12 sur la consommation et la production responsables, et le n° 17 sur les partenariats internationaux. Nous nous inscrivons aussi dans les Objectifs d'Aichi n° 4¹ et n° 6² de la Convention sur la diversité biologique. La certification MSC répond également aux exigences du code de conduite des programmes de certification et d'écolabelisation des produits de la mer de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Le 18 septembre 2020, l'ONU a publié son rapport sur les progrès réalisés au niveau international, et les recherches présentées au 8^e Forum mondial de la durabilité montrent que le programme de notre organisation contribue à la réalisation des ODD. Les pêcheries certifiées MSC contribuent à la réalisation d'au moins trente-quatre sous-objectifs des ODD grâce aux améliorations des pratiques des pêcheurs pour obtenir ou maintenir leur certification. La certification des pêcheries a permis d'améliorer la gouvernance locale, l'élaboration et la mise en œuvre de plans de recherche, la production d'informations scientifiques et le renforcement des compétences.

L'éducation des générations futures aux enjeux écologiques fait-elle partie de vos préoccupations ?

L'éducation des générations futures aux enjeux de la surpêche, de la pêche illégale et de la disparition de la biodiversité marine est un des axes de travail principaux de notre ONG. Nous menons depuis plusieurs années des programmes pédagogiques auprès des acteurs éducatifs. Nous nous adressons principalement aux primaires, collégiens et lycéens afin de les éduquer à la réalité et à la complexité du monde de la pêche, à ses problématiques et aux solutions existantes à travers la pêche durable. Nous développons des activités ludiques, des films, des rencontres avec des acteurs du métier, des événements, des animations récréatives... Nous avons noué plusieurs partenariats éducatifs (musées, aquariums ou associations) en France métropolitaine et dans les DOM-TOM pour toucher les scolaires et le grand public. Il est fondamental pour nous d'éduquer les jeunes aujourd'hui, qui seront demain des décideurs, des scientifiques, des consommateurs, des gestionnaires. Nous luttons pour assurer que ces générations futures aient encore des ressources marines demain et il est de notre responsabilité de les sensibiliser à ces enjeux urgemment, dès maintenant.

1 - Plan stratégique pour la diversité biologique 2011-2020. Objectifs d'Aichi, objectif 4 : « D'ici à 2020 au plus tard, les gouvernements, les entreprises et les parties prenantes, à tous les niveaux, ont pris des mesures ou ont appliqué des plans pour assurer une production et une consommation durables, et ont maintenu les incidences de l'utilisation des ressources naturelles dans des limites écologiques sûres. » 2 - Plan stratégique pour la diversité biologique 2011-2020. Objectifs d'Aichi, objectif 6 : « D'ici à 2020, tous les stocks de poissons et d'invertébrés et plantes aquatiques sont gérés et récoltés d'une manière durable, légale, et en appliquant des approches fondées sur les écosystèmes, de telle sorte que la surpêche soit évitée, que des plans et des mesures de récupération soient en place pour toutes les espèces épuisées, que les pêcheries n'aient pas d'impacts négatifs marqués sur les espèces menacées et les écosystèmes vulnérables, et que l'impact de la pêche sur les stocks, les espèces et les écosystèmes reste dans des limites écologiques sûres. »

En quoi consiste la Semaine de la pêche responsable qui se tient chaque année en février ?

La Semaine de la pêche responsable qui se tient chaque année au mois de février est une campagne nationale de mobilisation et de sensibilisation du grand public que nous coorganisons avec l'ASC (Aquaculture Stewardship Council), une organisation pour l'aquaculture responsable. Elle réunit des entreprises partenaires qui sensibilisent leurs équipes et les citoyens consommateurs à l'écogeste et aux choix responsables, des partenaires pédagogiques qui éduquent les citoyens et les scolaires à la pêche durable et à l'aquaculture responsable ainsi que des partenaires producteurs, pêcheurs et fermiers aquacoles certifiés. Nous avons conçu cette semaine pour mieux faire comprendre les enjeux liés aux océans, à la surpêche et aux pratiques aquacoles néfastes, à la production et à la consommation alternatives, au travers d'événements, de conférences, d'activation digitale ou médiatique et d'animations pédagogiques. Nous sommes fiers de célébrer cette année notre 5^e édition qui a eu lieu du 15 au 21 février 2021.

Qu'avez-vous découvert à travers les reportages photo de Camille Vaugon et Théo Giacometti ?

Ce qui attire l'attention, c'est d'abord le regard engagé et lumineux de Théo Giacometti, qui documente avec ces photographies des pêcheurs de thon rouge dans leur pratique quotidienne en Méditerranée. On rend visible l'invisible, on montre ce qui ne se voit pas toujours dans l'univers énigmatique de l'océan. On découvre la passion pour un métier, la dureté d'un travail qui nourrit les hommes à travers des regards et des gestes, l'engagement des marins pêcheurs qui font attention aux ressources naturelles de la planète en respectant l'environnement dans lequel ils vivent et travaillent. C'est aussi un bel hommage au thon rouge, une espèce emblématique qui mérite cet œil attentif tant son histoire est complexe. Ici, c'est sous le signe de la pêche durable qu'il apparaît. C'est un beau message d'espoir pour l'avenir de cette ressource longtemps menacée. On observe aussi dans l'objectif de Camille Vaugon que ce n'est pas le bateau qui fait la pêche, ce sont les pêcheurs eux-mêmes qui sont au front. Ce sont les principaux acteurs de cette bataille pour la préservation des océans. Malgré la rugosité du métier, ce sont la détermination et la joie d'hommes satisfaits, l'accomplissement d'un travail de longue haleine qui a du sens qui ressortent et s'entremêlent dans ces clichés, tout comme ces filets complexes que l'on voit et qui traduisent ici, sans idées reçues et avec justesse, les différents visages de la pêche durable.

Quelles sont vos prochaines initiatives ?

Le prochain temps fort pour nous sera la Journée mondiale de l'océan, en juin, que nous célébrons également chaque année. Nous réfléchissons d'ores et déjà aux actions que nous mettrons en place. C'est pour nous à nouveau l'occasion de faire rayonner en France et à l'échelle planétaire les solutions existantes pour lutter contre la surpêche, de sensibiliser les publics aux meilleures pratiques pour les océans et ses ressources et d'encourager le plus grand nombre de citoyens à prendre part à notre mouvement de pêche durable.

MSC EN CHIFFRES

1997 Création de l'ONG Marine Stewardship Council (MSC) au niveau international.

2009 Ouverture du bureau français.

Plus de **400** pêcheries certifiées MSC dans **36** pays, soit **15 %** des captures mondiales – on en dénombre **11** en France, soit près de **14 %** des captures françaises.

+ 27 % des produits labellisés MSC en France entre 2018-2019 et 2019-2020.

+ 10 % des produits labellisés MSC dans le monde entre 2018-2019 et 2019-2020.

34,2 % des stocks mondiaux de poissons des océans sont surexploités.

39 millions de personnes travaillent dans le secteur primaire de la pêche.

3 milliards de personnes dépendent du poisson comme source principale de protéine animale.

1751 améliorations réalisées par les pêcheries fin 2019, dont **111** au bénéfice de l'état des populations et de la stratégie de capture, **126** au bénéfice des espèces en danger, menacées et protégées et des prises accessoires, **75** pour la gestion, gouvernance et politiques des pêches et **72** pour les écosystèmes et les habitats.

13 projets financés avec un total d'**un million** de livres pour soutenir la recherche scientifique, les pêcheries et l'innovation dans la filière.

REPORT

On ne peut pas s'appeler *Fisheye* et rester indifférent à la surexploitation des océans et à la baisse des stocks de poissons qu'elle engendre. Alors, quand l'ONG qui défend la pêche responsable Marine Stewardship Council (MSC) est venue nous demander d'organiser des reportages sur une partie de leurs pêcheries certifiées, en Méditerranée et en Bretagne, nous avons tout de suite pensé à Camille Vaugon et à Théo Giacometti, deux jeunes photographes repérés par les rédactions de *Fisheye*. Nous vous livrons ici une partie des images prises dans leur filet, qui seront également présentées sur les cimaises de la Fisheye Gallery.

FOLIOS

LE LIEU NOIR EN MER DU NORD ET EN ARCTIQUE NORD-EST
LE CABILLAUD ET L'ÉGLEFIN EN ARCTIQUE NORD-EST

CAMILLE VAUGON

Texte : Anaïs Viand

« L'océan et l'univers de la pêche me fascinent. C'est beau, surtout les jours d'été où la mer s'habille de soleil, le vent est doux, je me sens libre loin des côtes. C'est enivrant, j'aime l'idée d'y retourner. J'en oublie presque le grincement des câbles, le hurlement du moteur, le sang et cette nausée permanente au bord des lèvres. Sensation qui naît d'un cœur serré. Elle coupe l'envie de manger, le vivant agonise sous mes yeux, et l'unique remède consiste à regarder l'horizon », lance, en guise d'introduction, Camille Vaugon, récemment diplômée des Cobelins, dont le mémoire portait sur la pêche et ses conséquences sur les écosystèmes. Elle connaît la vie en mer : au cours de l'été 2019, elle a pris le large une dizaine de fois à bord de plusieurs petits côtiers. Et comme l'ONG MSC, elle défend une pêche durable. « Il est important de communiquer sur la provenance et la durabilité du poisson que l'on trouve dans nos assiettes. J'essaie d'y contribuer à mon échelle », précise-t-elle. C'est en hiver qu'elle photographie Saint-Malo et L'Émeraude – un bateau bleu et blanc de 81 mètres construit en 2018, très moderne (salle de sport, cinéma et cabines individuelles), engagé dans une démarche de pêche durable – et son équipage. La particularité de ce navire ? L'Émeraude est équipé

de façon à réduire au maximum son impact sur les écosystèmes, notamment grâce à un engin de pêche adapté et à une absence de rejets (prises capturées non remises à l'eau). « L'Émeraude permet de ramener une grande quantité de poissons tout en réduisant au maximum son impact environnemental », ajoute la photographe. Crise sanitaire et Brexit obligent, la photographe n'a pas pu naviguer jusqu'en mer du Nord et dans les eaux norvégiennes. Une contrainte créative qui l'amène à se concentrer sur l'infrastructure du bateau, ses détails ou encore les manœuvres. En parcourant ses images, on déambule alors entre cabine de pilotage, chaluts alignés et les amarres sur le point d'être larguées. Si elle ne cible aucun échange avec les pêcheurs en particulier, elle pointe une impression, qui se confirme de navigation en navigation : « On passe souvent de longues heures à attendre, ce qui laisse place à la discussion. En mer, on est obligé de faire confiance. J'aime beaucoup ce milieu. Quand je discute avec les marins, je me sens liée à eux : je partage leur besoin de partir. »

<https://camillevaugon.cargo.site>





J'AIMER BEAUCOUP
CE MILIEU. QUAND
JE DISCUTE AVEC
LES MARINS JE ME
SENS LIE A EUX
JE PARTAGE LEUR
BESOIN DE PARTIR



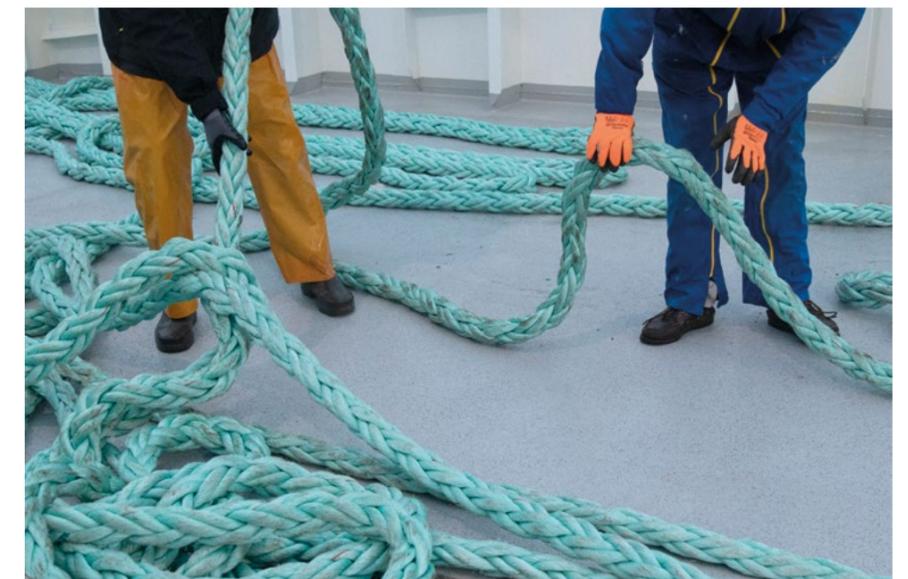
TRIPLEX

SUZUKI



LA PÊCHERIE DE LIEU NOIR EN MER DU NORD ET EN ARCTIQUE NORD-EST
La pêche au lieu noir en mer du Nord, ouest Écosse, et jusqu'aux eaux norvégiennes en Arctique Nord-Est est certifiée « Pêche durable MSC » depuis 2010 pour les raisons suivantes : populations de poissons en bonne santé, quotas de pêche en ligne avec les avis des scientifiques, taille minimale de capture et gestion internationale stricte, ou encore fermeture de zone afin de protéger les fonds marins. Premiers à s'être engagés avec MSC, les pêcheurs de lieu noir partent en mer plusieurs semaines et se partagent la grande majorité du quota français.

LA PÊCHERIE DE CABILLAUD ET D'ÉGLEFIN EN ARCTIQUE NORD-EST
Les pêcheurs de cabillaud et d'églefin sont certifiés MSC depuis 2012. Ils pêchent en Arctique Nord-Est, dans les eaux internationales et norvégiennes (la mer de Barents et Spitzberg dans l'archipel du Svalbard) et utilisent trois navires congélateurs de 54 à 80 mètres. Ils pêchent à des profondeurs de 120 à 350 mètres, durant des marées de 40 à 90 jours. Si l'état des stocks des deux espèces a longtemps fluctué, il est en augmentation constante depuis les années 1990. Taille minimale de capture, système de gestion international, durabilité des stocks, rejet non autorisé dans les eaux norvégiennes et équipements permettant aux petits poissons de s'échapper contribuent à la durabilité de cette pêche.



LE THON ROUGE
EN MÉDITERRANÉE

THÉO GIACOMETTI

Texte: Finley Cutts

« J'ai grandi en montagne. J'aime les grands espaces et la nature sauvage. Je m'y sens bien. Je retrouve le même genre de sensations en mer, quelque chose d'assez brut. On fait avec les moyens du bord ! », explique Théo Giacometti. C'est donc avec joie qu'il a accepté de partir en reportage sur la pêche en Méditerranée avec l'ONG MSC (Marine Stewardship Council). Cette dernière a pour objectif de lutter contre la surpêche. Pour cela, elle a développé notamment un label et travaille avec des pêcheurs engagés qui respectent plusieurs conditions en matière de préservation de populations de poissons et d'écosystèmes marins. Pour réaliser son reportage, le photographe a travaillé avec la coopérative SA.THO.AN. qui œuvre, à échelle humaine, sur le littoral méditerranéen. « L'idée était de monter à bord avec les pêcheurs pour montrer les visages de la coopérative à travers une série de portraits et une journée de pêche au thon rouge », précise-t-il. Le projet s'est déroulé en deux temps: en mer avec Vincent d'Aquino, pêcheur au large de Sète; puis à quai pour réaliser des portraits entre Le-Grau-du Roi et Agde, ainsi qu'à La Seyne-sur-Mer.

PATIENCE ET TÉNACITÉ

Si le programme paraît simple de prime abord, les conditions en mer compliquent bien vite les prises de vue. Dès la première journée, le bateau a été bloqué au port. « La mer était trop haute et il était impossible de passer sous le pont mobile. Il faisait froid, les voitures étaient toutes givrées. On a fini par naviguer, il n'y avait pas de vent, donc peu de courant – ce qui est mauvais pour la pêche au thon! Avec le radar à bord, on savait que de nombreux poissons passaient sous le bateau mais ça n'a pas mordu, explique Théo. Vincent pêche uniquement à la ligne, à la sardine. Il faut être patient, calme

et à l'écoute. En fin de journée, on allait rentrer bredouilles. Je n'avais pas une seule photo! Quelques minutes avant de redémarrer, un poisson est passé sous le bateau. Il restait une sardine, plus petite que les autres, alors Vincent a dit: "Allez, on tente celui-là et on rentre. La mer commence à se lever, ça va secouer pour retourner jusqu'au port." Et le poisson a mordu! Ils ont sorti un thon de 38 kilos! C'était impressionnant! » C'est dans ces circonstances que l'on reconnaît un bon photoreporter: la patience et la ténacité jusqu'à ce qu'advienne une possibilité d'image, peu importe les conditions. Les deux autres journées étaient dédiées aux pêcheurs, à la fin de leur saison, un moment où les discussions tournaient autour de leur métier et des conséquences de la Covid.

« Lorsque l'on achète du poisson de qualité, on oublie trop souvent qu'il y a quelqu'un derrière. Les pêcheurs se lèvent aux aurores et ne savent jamais ce qu'ils vont ramener. Respect! », confie le photographe en évoquant les artisans fédérés par la SA.THO.AN. Bien plus qu'un métier, c'est tout un univers, avec ses codes et ses histoires, que Théo Giacometti exprime à travers ses images. En pointant en particulier celle avec un pêcheur à contre-jour: « On voit des goélands partout autour de Vincent qui volent et s'excitent – on dit les gabians en occitan. Ils ont senti les sardines sur le pont et essaient de les attraper au vol. Les pêcheurs ont une relation particulière avec eux: parfois ça les gonfle, mais ce sont de bons indicateurs. Là où il y a des gabians, il y a du poisson. » À bord d'un bateau secoué par les vagues et les intempéries ou entre les cordages et les machines du port, Théo Giacometti nous raconte le quotidien des pêcheurs en Méditerranée, et rapporte des images pleines de vie et d'aventure.

www.theogiacometti.com









J'AI GRANDI
EN MONTAGNE.
JE RETROUVE
LE MÊME GENRE DE
SENSATIONS EN MER
QUELQUE CHOSE
D'ASSEZ BRUT



ICEBOX 1000 MDS
Manufactured by:
ICEBOX PLASTICO SA
Poligono Ind. Caniza, 15
36880 A Caniza
Pontevedra
ESPAÑA
Tel: +34 986 66 30 01
FAX: +34 986 66 33 11





LA PÊCHERIE ARTISANALE DE THON ROUGE EN MÉDITERRANÉE

Suite à des années de surpêche au thon rouge au début des années 2000, un plan de reconstruction a été adopté en 2006 pour en réduire l'activité. Aujourd'hui, plusieurs études démontrent la reconstitution de cette population, désormais en bonne santé. En 2020, les producteurs artisans fédérés par la SA.TH.O.AN (une coopérative regroupant près de 90 navires de pêches) sont devenus les premiers pêcheurs de thon rouge en Méditerranée à obtenir la certification MSC. Ils opèrent de mars à novembre, entre le golfe du Lion et le nord de la Corse, et leur activité se concentre sur le stock d'Atlantique Est et de Méditerranée. Les navires certifiés MSC – tous moins de 18 mètres – sont spécialisés dans la pêche artisanale et les hommes privilégient les palangres pélagiques (plusieurs hameçons accrochés ensemble) ainsi que les lignes à main. De nombreuses mesures ont été mises en place pour protéger la population de thon rouge: la restriction des périodes de pêche, la limitation des quotas et licences disponibles. En parallèle, la coopérative SA.TH.O.AN complète ces mesures avec: l'utilisation d'engins passifs qui n'impactent pas les fonds marins, le développement d'applications permettant de réduire les captures accidentelles d'espèces protégées ainsi que la mise en place d'un système d'identification pour garantir une traçabilité optimale.





LÀ OÙ IL Y A
DES GABIANS
IL Y A
DU POISSON



fisheye