

Dossier d'information sur le Marine Stewardship Council France

# Relever le défi de la pêche durable





# Sommaire

Dossier d'information sur le Marine Stewardship Council France

Les enjeux de la pêche dans le monde	02
Le Marine Stewardship Council (MSC) France : accélérer la transition vers la pêche durable	04
Faire progresser les connaissances sur la pêche et les écosystèmes marins	08
Le Référentiel Pêcheries du MSC : vers des exigences renforcées en 2022	10
Quel poisson choisir pour préserver les océans ?	15

Contactez l'équipe du MSC France :  
<https://www.msc.org/fr/a-propos-du-msc/notre-equipe>

# Les enjeux de la pêche dans le monde

## Etat des lieux de la pêche au niveau mondial

Le secteur des pêches contribue significativement à l'apport en nourriture du monde entier. Ainsi, en 2019, 94 millions de tonnes de poissons, mollusques, crustacés ont été pêchées dans le monde, soit 14% de plus qu'en 1990.

Les pays d'Asie (Chine, Indonésie, Inde notamment), le Pérou, les États-Unis et la Fédération de Russie dominent la production mondiale et représentent à eux seuls près de la moitié des quantités pêchées dans le monde<sup>1</sup>. **L'Union européenne, quant à elle, est le premier importateur de produits de la pêche** et le 6<sup>ème</sup> producteur mondial en 2019, avec un peu plus de 4 millions de tonnes capturées.

La France est en bonne place sur l'échiquier mondial et européen : **elle possède la 2<sup>ème</sup> Zone Économique Exclusive la plus grande au monde** et est au troisième rang des pays pêcheurs européens avec 13% des captures (525 000 tonnes) pêchées en 2019 derrière l'Espagne et le Danemark<sup>2</sup>. La France compte 7 774 bateaux, dont plus de 70% pratiquent la petite pêche. Le secteur des pêches de captures pourvoit des emplois directs pour plus de 39 millions de personnes dans le monde, et près de 13 270 en France<sup>3</sup>.

## Reconstituer les stocks de poissons : une urgence écologique et humanitaire

En 2020, la FAO estime qu'environ 60% des stocks de poissons sauvages mondiaux sont exploités à leur niveau maximum et que **34,2 % des stocks mondiaux de poissons sauvages sont surexploités** - trois fois plus qu'il y a 40 ans. Cette moyenne cache de grandes disparités géographiques : par exemple, ce chiffre monte à 78%

des stocks évalués en Méditerranée. Ailleurs en France, la situation est moins alarmante et s'est considérablement améliorée : en 2020, 60% des volumes de poissons pêchés étaient issus de populations exploitées durablement contre seulement 15% il y a 20 ans<sup>4</sup>. Une évolution favorable qui s'explique par l'amélioration des connaissances et la mise en place de cadres de gestion auxquels contribuent pêcheurs, gestionnaires, scientifiques et ONG.

## Enrayer la surpêche et protéger la biodiversité marine est d'autant plus crucial que le changement climatique impacte significativement nos océans.

Le dernier rapport de l'IPBES rapporte qu'une diminution de 25 % de la biomasse de poissons est à redouter d'ici la fin du siècle dans les pires scénarios de réchauffement climatique. Les effets sont déjà visibles : certaines espèces migrent vers de nouvelles zones plus froides mettant les États face au défi de la coopération internationale pour gérer correctement les populations de poissons partagées.

Cette **gestion internationale ambitieuse des ressources marines sera essentielle pour maintenir la bonne santé de nos écosystèmes marins**, et les rendre ainsi plus résilients et dotés d'une plus grande capacité à s'adapter aux changements climatiques.

Notons par ailleurs que les produits de la pêche sont des protéines animales à impact carbone relativement faible comparées aux autres protéines animales : la capture d'un kilo de poisson génère des émissions de CO<sub>2</sub> équivalentes à environ 2 % de la quantité émise par la production d'un kilo de viande rouge<sup>6</sup>. Or, le poisson est une source de nourriture essentielle pour l'humanité : plus de **3 milliards d'êtres humains dépendent aujourd'hui des produits de la mer** pour leur principal apport en protéines animales.

La consommation annuelle moyenne par individu dans le monde est de 20,5 kg, et de 34 kg par an en France. Ces chiffres ne cessent d'augmenter, tout comme la population mondiale qui devrait atteindre 10 milliards d'êtres humains en 2050.

Si l'aquaculture permet de pourvoir en partie à cette demande croissante – la production aquacole est en augmentation continue depuis plusieurs décennies - maintenir les stocks de poissons sauvages en bon état est également un impératif : **si tous les stocks de poissons étaient reconstitués et pleinement exploités, 16 millions de tonnes de poissons supplémentaires pourraient être pêchées chaque année** ce qui permettrait de couvrir les besoins annuels en protéines animales de près de 72 millions de personnes<sup>7</sup>.

## La pêche durable : un impératif pour la planète et les Hommes

Alors que 39 millions de personnes sont employées dans le secteur des pêches dans le monde, que 10% de l'humanité dépend de la pêche pour ses moyens de subsistance, et que le changement climatique pèse sur la santé de nos océans, nous prenons toutes et tous qu'il n'y a pas

d'alternative à la pêche durable. **Lutter contre la surpêche est un enjeu à la fois écologique, économique et humanitaire.** C'est avec cette mission de cœur que le MSC est mobilisé depuis plus de 20 ans aux côtés des pêcheurs, ONG, scientifiques, acteurs du marché et gouvernements volontaires pour encourager et accélérer la transition de la filière des produits de la mer vers une pêche plus durable et plus résiliente.

<sup>1</sup> FAO – Situation Mondiale des Pêches et de l'Aquaculture 2020

<sup>2</sup> Eurostat

<sup>3</sup> FranceAgriMer Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France, 2021

<sup>4</sup> Ifremer 2020- Bilan de l'état des populations de poissons pêchées en France

<sup>5</sup> IPBES 2019 : Global Assessment Report

<sup>6</sup> Nature Climate Change 8, 333-337 (2018) : en moyenne 1 à 5 kg de CO<sub>2</sub> par kilo de poisson, et entre 50 et 750 kg de CO<sub>2</sub> par kilo de viande rouge

<sup>7</sup> FAO-Committee on World Food (2014). Sustainable fisheries and aquaculture for food security and nutrition; p 47

## Le MSC : accélérer la transition vers la pêche durable

Créé en 1997 par WWF et Unilever, le Marine Stewardship Council (MSC) est une ONG internationale à but non lucratif qui lutte contre la surpêche et pour la préservation des océans en encourageant les pêcheurs et la filière à adopter des pratiques environnementales plus durables.

Nous croyons aux vertus d'une approche pragmatique pour trouver un juste équilibre entre préservation et exploitation économique des ressources marines. Au travers de ses différentes actions, notre ONG travaille avec l'ensemble des acteurs de la filière - petits, moyens ou gros - pour inciter et accélérer l'adoption de pratiques durables par tous.

- **Le programme de certification du MSC reconnaît les pêcheries durables**, et permet au consommateur d'identifier facilement, via notre label bleu, les produits de la mer qui en sont issus. En préférant les poissons pêchés durablement, le citoyen envoie un signal fort et incite les acteurs du marché à modifier leurs politiques d'achat et les pêcheurs à modifier leurs pratiques pour répondre à cette demande.

- **Le MSC fournit des outils et monte des projets régionaux pour soutenir les pêcheries** qui ne seraient pas encore au niveau dans la mise en œuvre de plans de progrès pour atteindre le niveau d'exigence requis par la certification MSC.

- **Le MSC finance des projets de recherche et de pêche durable grâce à son Fonds d'Appui pour la Pêche Durable (Ocean Stewardship Fund)**. Chaque année, 5% des royalties de notre ONG y sont reversés. Il permet de subventionner des projets scientifiques et techniques visant à améliorer la durabilité d'une pêcherie, avant ou après la certification.

- Par le biais de campagnes de communication, nous sensibilisons les citoyens, la filière, les gouvernements aux enjeux de la pêche durable, à sa réalité scientifique et à l'importance d'une consommation plus responsable.

### Le MSC en chiffres

Actuellement dans le monde, plus de 500 pêcheries dans 55 pays sont engagées dans le programme MSC. Environ 14% des captures mondiales sont certifiées MSC et 2% sont en cours d'évaluation. Enfin, 10% supplémentaires sont engagées dans des projets d'amélioration visant l'atteinte de la certification MSC.

**En France, 11 pêcheries représentant 17% des captures sont certifiées MSC**, ce qui représente plus de 350 bateaux, de 7 à 80 mètres. Le nombre toujours croissant de pêcheries certifiées permet de proposer aux consommateurs une offre toujours plus large de produits de la mer issus d'une pêche durable : **plus de 20 000 produits labellisés MSC sont distribués dans 63 pays différents.**

La France est ainsi le deuxième pays au monde proposant la plus grande offre en produits de la mer labellisés avec **2 000 références disponibles** (+ 20% entre 19/20 et 20/21), distribués par plus de **350 entreprises** de la filière, petites et grandes (mareyeurs, marques, transformateurs, restaurants, distributeurs).

### Agir de l'amont à l'aval

Le programme de certification et de labellisation du MSC demande l'implication de toutes les entreprises de la filière des produits de la mer, du bateau au vendeur final. **Il s'articule autour de 2 grands cahiers des charges, ou Référentiels**. Ils ont été développés conformément au code de conduite de la FAO sur l'écolabellisation des produits de la mer et répondent aux codes de bonnes pratiques de l'ISEAL<sup>8</sup> sur la rigueur, l'indépendance et la transparence des systèmes de certification environnementaux.

Le programme MSC a également été le premier à être **reconnu par la Global**

**Sustainable Seafood Initiative et a récemment été reconnu par les Nations Unies comme un outil important pour mesurer l'atteinte de l'Objectif de Développement Durable (ODD) 14 visant à éradiquer la surpêche<sup>9</sup>.**

### Le " Référentiel Pêcheries " : étalon de la durabilité environnementale des pêcheries et catalyseur de progrès

Le « Référentiel Pêcheries » est le cœur de notre programme. Il contient 28 critères scientifiques ou indicateurs de performance qui **permettent de mesurer la durabilité environnementale d'une pêcherie**. Ils sont répartis en 3 principes fondateurs :

- 1- **La population de poisson ciblée est en bon état** et le niveau de pêche est adapté,
- 2- **Les impacts de l'engin de pêche sur l'écosystème** et la biodiversité marine sont minimisés
- 3- **Le système de gestion de la pêche est précautionneux**, transparent, efficace et réactif

**Important :** On ne dira jamais assez que la durabilité environnementale d'une pêcherie ne se mesure ni à la taille de ses bateaux ni aux engins de pêche utilisés, mais bien à l'état du stock de poisson ciblé, aux mesures de gestion suivies pour assurer une exploitation raisonnée de la ressource et un impact minimisé de l'engin utilisé sur l'environnement marin où il opère.

Tout est donc question de contexte. C'est pourquoi le programme MSC permet l'analyse de la durabilité de chaque pêcherie au cas par cas.

<sup>8</sup> <https://www.isealalliance.org/>

<sup>9</sup> Rapport Perspectives mondiales de la diversité biologique 5

L'évaluation d'une pêcherie selon le Référentiel MSC est volontaire et menée par des organismes de certification tiers accrédités, secondés par des experts scientifiques. Elle dure en moyenne un an et est participative et transparente : toute organisation ou individu peut y contribuer en fournissant ses données, commentaires ou objections aux évaluateurs. Les rapports d'évaluation sont disponibles en ligne via notre site dédié **Track a Fishery**<sup>10</sup>.

Pour obtenir la certification, une pêcherie doit obtenir une note minimale de 60/100 pour chacun des 28 critères, et une moyenne de 80/100 pour chaque principe. Si elle obtient un score inférieur à 80/100 pour un critère, elle sera soumise à une «condition de certification» : elle devra mettre en œuvre des actions d'améliorations qui la mettront au niveau des meilleures pratiques mondiales pour conserver son certificat et éviter une suspension. Ce système est le moteur des améliorations : **plus de 95 % des pêcheries certifiées ont rempli avec succès au moins une**

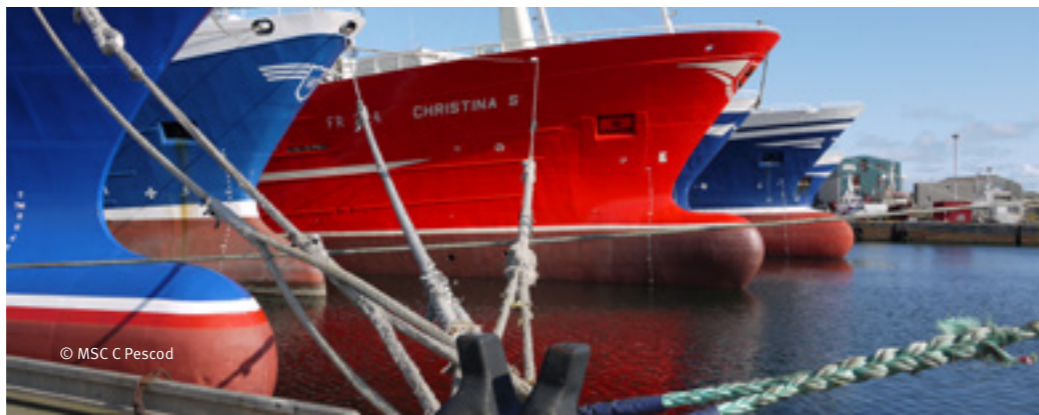
**condition**, générant près de **1 958 améliorations** dans l'eau entre 2000 et 2021.

**Une pêcherie engagée dans le programme MSC peut se retrouver dans 3 cas de figure :**

**1- Pêcherie certifiée :** la pêcherie a passé avec succès l'évaluation par un organisme de certification indépendant, qui a prouvé qu'elle respecte les exigences du Référentiel Pêcheries. Le certificat est valide 5 ans avec des audits annuels.

**2- Pêcherie en cours d'évaluation complète :** elle s'est lancée dans l'évaluation et attend l'analyse complète de l'organisme de certification, des experts scientifiques et la contribution des parties prenantes pour obtenir, ou non, la certification.

**3- Pêcherie suspendue :** un audit de suivi a conclu que la pêcherie ne répond plus à au moins une exigence du Référentiel Pêcheries. Cela peut faire suite à un changement de l'état du stock, un changement dans la gestion de la pêcherie, etc. Les pêcheries suspendues doivent écrire un plan d'action permettant de résoudre le problème dans un délai imparti et s'y engager.



© MSC C Pescod

## Le " Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine " : assure au consommateur la durabilité des poissons labellisés

Le label MSC apporte au consommateur l'assurance que le produit qu'il achète provient d'une pêcherie durable certifiée. **L'attention croissante des consommateurs à la durabilité des produits de la mer impose que le label MSC s'appuie sur une chaîne de confiance** et des contrôles rigoureux à tous les stades de la vie du produit.

Ce second Référentiel s'applique donc à toutes les entreprises de commercialisation du poisson (du débarquement du poisson certifié jusqu'au point de vente au consommateur) et **permet d'assurer la bonne identification des poissons issus de pêcheries certifiées MSC tout au long de la chaîne.**

**Chaque entreprise fait l'objet d'un audit annuel réalisé par un organisme indépendant.** Elle doit prouver que les produits de la mer ont été achetés auprès d'un fournisseur certifié MSC, et enregistrer le lieu où ils ont été vendus. À chaque étape, les produits de la mer certifiés MSC doivent être clairement identifiés et séparés des autres produits de la mer non certifiés permettant ainsi aux consommateurs de faire un choix éclairé en toute confiance.

## Le programme environnemental du MSC et les enjeux sociaux

**Le MSC a été créé dans l'objectif de lutter contre la surpêche.** Si le développement de critères de certification sur les pratiques sociales dans le secteur des pêches ne fait pas partie de nos prérogatives ni de notre champ d'expertise, nous travaillons depuis plusieurs années à limiter les risques liés au travail forcé et au travail des enfants dans les filières certifiées :

- Depuis 2014, tout navire certifié poursuivi pour travail forcé est automatiquement exclu du programme
- Depuis 2018, pour conserver leur certification, plus de 500 communiqués sur leurs pratiques sociales et les mesures qu'elles mettent en place pour pallier au travail forcé et au travail des enfants : une première dans le monde<sup>10</sup>!
- Depuis 2019, les entreprises à terre certifiées dans les pays à risque doivent se soumettre à des audits sociaux externes. Cela sera étendu à tous les pays en 2022.

Nous continuons de progresser et travaillons avec d'autres organisations expertes et engagées dans ce domaine pour contribuer à résoudre le problème des droits humains dans la filière des produits de la mer.

<sup>10</sup> Toutes les déclarations des pêcheries sont disponibles sur <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search?q=certified&search=>

## Faire progresser les connaissances sur la pêche et les écosystèmes marins

À la fin des années 1980, l'effondrement de la pêcherie de morue des Grands Bancs de Terre-Neuve entraîne la disparition de 35 000 emplois de pêcheurs et d'employés d'usines dans 400 communautés côtières. C'est le déclencheur d'une prise de conscience internationale sur l'enjeu de la surpêche et ses répercussions socio-économiques et environnementales. Le monde réalise que **les populations de poissons ne sont pas inépuisables et que pour les maintenir en bon état, il est nécessaire de les gérer**. Pour cela, encore faut-il encore les connaître et les comprendre : l'accès à une information fiable sur l'état des stocks et des écosystèmes est essentiel.

### Catalyser les progrès, avant et après la certification

La notion de progrès et d'amélioration des connaissances fait partie de l'ADN du MSC. Elle est au cœur de notre **programme de certification environnemental** qui engage toutes les pêcheries certifiées ou en cours de transition vers la certification - quelle que soit leur taille, zone.

**Grâce aux conditions de 1 958 améliorations concrètes<sup>11</sup> ont été mises en oeuvre par les pêcheries certifiées dans le monde depuis la création du MSC.** La moitié de ces améliorations portaient sur des actions de recherche : cartographie des habitats, de l'intensité des pêches, estimation des captures accessoires, connaissance plus approfondie de l'état des stocks... Autant de données indispensables pour agir efficacement pour la pêche durable. Les pêcheries françaises certifiées, quant à elles, ont généré plus de 90 améliorations de pratiques :

- La pêcherie de cabillaud et d'églefin d'Euronor et de la Compagnie des Pêches de St-Malo a collecté de nombreuses données pour cartographier les habitats sensibles de ses zones de pêche afin d'éviter les interactions.

- Les pêcheurs de bulots de la baie de Granville ont travaillé avec les scientifiques pour établir des seuils d'alerte et d'alarme qui leurs permettent de réagir pour maintenir la population en bon état.

- La pêcherie de légine des îles Kerguelen et Crozet a réduit de 95% la mortalité des albatros en lésant les lignes de pêche, en réduisant la saison de pêche, et en instaurant le filage de nuit.

**De nombreux progrès sont également réalisés par les pêcheries qui ne sont pas encore au niveau requis par le Référentiel MSC mais souhaitent se préparer à la certification.** Plus de 10% des captures mondiales sont engagées dans des projets d'amélioration (Fishery Improvement Project – FIP) et développent des plans d'action transparents et

et rigoureux pour atteindre le niveau requis pour la certification sur le moyen terme.

Par exemple, **le projet Medfish<sup>12</sup>** porté par le MSC et le WWF, accompagne des pêcheries méditerranéennes françaises et espagnoles, dans l'amélioration de leur durabilité. Les pêcheurs français du projet travaillent déjà à la mise en œuvre de 17 actions de gouvernance ou de collecte de données sur les populations de poissons et les habitats marins. Le MSC soutient une vingtaine de projets de ce type dans le monde.

### Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

Avec la création en 2018 du **Fonds d'Appui pour la Pêche Durable** («Ocean Stewardship Fund»), le MSC a encore renforcé son soutien à l'amélioration des connaissances. **Abondé annuellement par 5% des royalties perçues via le label, ce Fonds soutient financièrement les projets des pêcheurs, chercheurs, gouvernements, ou ONG, qui visent à renforcer les connaissances**

**scientifiques** ou à limiter les impacts d'une pêcherie, en amont ou durant la certification.

<sup>11</sup> Rapport Annuel MSC 20/21

<sup>12</sup> <http://www.project-medfish.com/fr/>



Johanna Faure, Lauréate OSF 2020



## Référentiel Pêcheries du MSC : vers des exigences renforcées en 2022

La volonté de progresser en continu se traduit aussi par **la révision tous les 5 ans du Référentiel Pêcheries, conformément aux exigences de l'ISEAL et de la FAO**. La toute première version du Référentiel Pêcheries a été publiée en 1999 et développée en concertation avec des scientifiques, des représentants de la pêche et des associations environnementales.

Depuis, de nombreuses révisions se sont succédé. Celle de 2014, avait conduit à un renforcement des exigences en matière de préservation des habitats et des écosystèmes marins vulnérables. La révision actuelle du Référentiel a commencé en 2018 et prendra fin à l'été 2022.

### Pourquoi réviser le Référentiel si régulièrement ?

Le niveau mondial des meilleures pratiques de pêche durable évolue constamment avec l'approfondissement des connaissances scientifiques et des systèmes de gestion des pêches. Il est **essentiel que cette évolution soit reflétée dans les critères de durabilité du MSC**. Les révisions sont également l'occasion de rectifier ou clarifier certains critères du Référentiel, afin d'en faciliter la compréhension et l'application aux pêcheries du monde entier.

L'enjeu est donc double : **maintenir un haut niveau d'exigence de durabilité** et les dernières connaissances scientifiques adoptées au niveau mondial tout en **restant accessible pour maintenir la mécanique d'incitation** qui encouragera les pêcheries qui ne sont pas encore au niveau à faire les changements nécessaires pour le devenir. Aujourd'hui **85 % des captures mondiales de poissons sauvages provient de pêcheries qui ne sont pas engagées dans le programme** : c'est ici

que les progrès écologiques les plus importants sont à faire pour réellement espérer inverser la tendance de surexploitation des stocks.

### La révision : entre concertation et recherche scientifique

Chaque révision est un processus de plusieurs années nourri par un travail de recherche scientifique indépendant, et la consultation de nombreuses parties prenantes : professionnels et experts de la pêche, acteurs de la filière, scientifiques et ONG. Au MSC, une équipe d'une quinzaine de scientifiques est mobilisée au long cours sur ces questions.

Les révisions débutent par la définition du périmètre à couvrir, c'est-à-dire des thématiques à traiter, sur la base des inquiétudes soulevées par les parties prenantes, des équipes et organes de gouvernance du MSC. Elle est suivie d'une alternance entre phases de recherche sur les thématiques, propositions d'options de révision, de validation par les organes de gouvernance du MSC et de phases de consultations externes.

Les consultations externes, auprès d'experts et de parties prenantes permettent de :

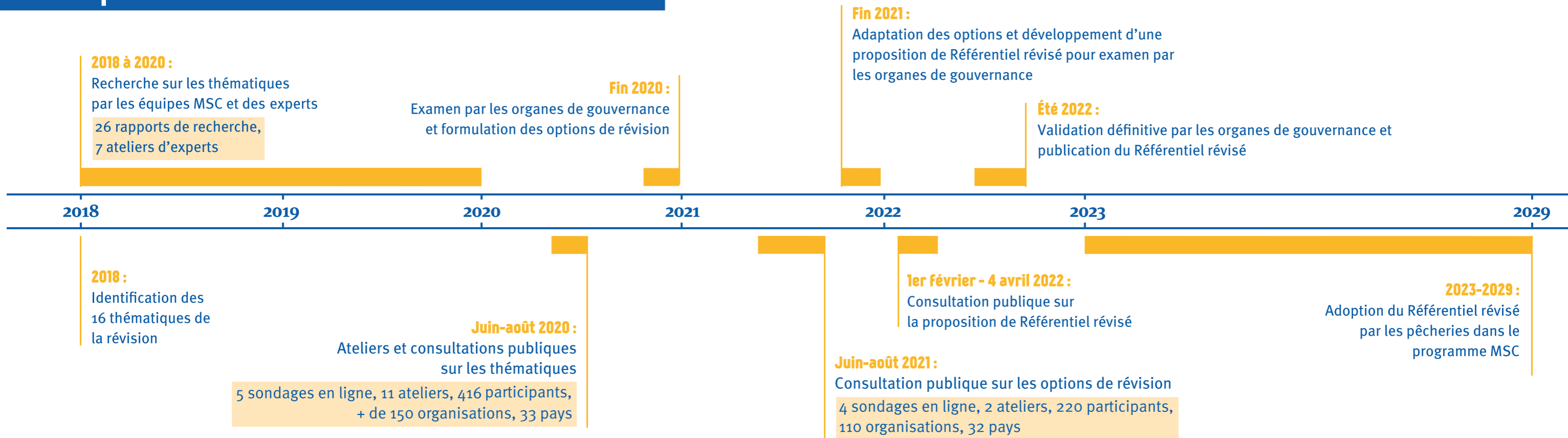
- récolter les avis de chacun sur le contexte, les tenants et aboutissants de chaque thématique,
- obtenir des retours sur les options de révision proposées pour chaque thématique,
- présenter et affiner la formulation des modifications proposées et le projet de version finale révisée.

13 ateliers participatifs réunissant plus de 150 organisations de parties prenantes, et deux cycles de consultation publiques en ligne ont déjà eu lieu entre 2020 et 2021 et ont permis de récolter près de 300 avis<sup>13</sup>.

Après publication d'un Référentiel révisé, les pêcheries cherchant à obtenir une certification pour la première fois devront adhérer à cette toute nouvelle norme six mois après sa publication. Pour les pêcheries déjà certifiées, elles auront jusque 6 ans, pour se mettre au niveau des nouvelles exigences.

<sup>13</sup> Les rapports des contributions reçues sont disponibles en ligne : <https://www.msc.org/standards-and-certification/developing-our-standards/the-fisheries-standard-review/consultation/previous>

# Les étapes de la révision du Référentiel Pêcheries 2022







## Quelques évolutions pressenties du Référentiel pêcheries 2022

La révision du Référentiel en cours se concentre sur 16 thématiques ou « projets ». La version définitive sera publiée à l'été 2022 et s'oriente vers une progression dans de nombreux domaines, dont :

- **Shark finning** : consolider les exigences pour garantir que les pêcheries certifiées MSC ne le pratiquent pas le shark finning. Les options à l'étude explorent notamment la mise en place d'exigences sur l'adoption de politiques type « ailerons naturellement attachés ».

- **Pêche fantôme** : Catalyser l'adoption par les pêcheries de stratégies plus efficaces pour lutter contre la pêche fantôme via la mise en place de mesures limitant la perte d'engins de pêche (ex : marquage des engins et déclaration des pertes, méthodes de récupération...).

- **Espèces en danger, menacées ou protégées** : clarifier les exigences pour assurer la bonne identification de ces espèces, une collecte de données accrue sur leur état et une plus grande limitation des impacts des pêcheries.

- **Gestion des pêches** : mettre à jour le niveau des bonnes pratiques en matière de surveillance et de contrôle des pêches et renforcer les exigences sur la quantité et la qualité des preuves et données nécessaires pour évaluer une pêcherie selon le Référentiel MSC.

Dans un souci de transparence et pour faciliter la contribution de tiers, **tous les documents de cette révision sont disponibles sur le site internet du MSC**, et chacun peut souscrire à la lettre d'information dédiée<sup>14</sup> pour être tenu informé des consultations publiques à venir et des autres opportunités de participation.

<sup>14</sup> <https://www.msc.org/standards-and-certification/developing-our-standards/the-fisheries-standard-review/consultation/previous>



## Consomm'acteur : quel poisson choisir pour préserver les océans ?

**Amateurs de poisson, les Français ont aussi la préoccupation d'être des consommateurs écoresponsables.** Selon une étude du cabinet de recherche et de stratégie Globescan<sup>15</sup>, **la surexploitation des ressources marines reste en tête des préoccupations majeures des consommateurs de produits de la mer (57%)**, juste derrière la pollution des océans (1ère cause de préoccupation pour 66% des répondants). Lors de l'acte d'achat, le critère de durabilité arrive en 5ème position après la fraîcheur, la santé, le produit sain et le goût et avant le critère prix. Cette tendance se renforce ces dernières années puisque ce critère est passé de la 8ème à la 5ème position en 3 ans.

**Quel poisson consommer ? Quel type de pêche ? Dans quel océan ?... sont autant de questions que se posent les consommateurs**

S'intéresser à la pêche durable, c'est souvent accepter de faire une croix sur les très nombreuses idées reçues qui circulent à ce sujet. Les plus fréquentes reposent en général sur une opposition virulente entre modèles de pêche, provenance géographique, tailles de bateaux, voire sur des conseils d'abstinence totale. C'est en réalité bien plus compliqué que cela !

<sup>15</sup> Enquête conduite en mars 2021 auprès d'un échantillon de 600 consommateurs de poissons et produits de la mer : [https://www.msc.org/docs/default-source/fr/files/etude-reconnaissance-logo/msc\\_globescan\\_2021-\(synth%C3%A8se\).pdf?sfvrsn=92e0ec99\\_5](https://www.msc.org/docs/default-source/fr/files/etude-reconnaissance-logo/msc_globescan_2021-(synth%C3%A8se).pdf?sfvrsn=92e0ec99_5)

## Stocks de poissons, techniques de pêche... ce qu'il est utile de savoir pour se faire une opinion

Plusieurs espèces de poissons cohabitent dans la mer et une même espèce de poisson peut avoir différentes populations (ou stocks) distinctes. Ces populations peuvent être dans des états différents (abondant, surpêché...). C'est pourquoi la mention de la zone géographique d'origine est essentielle lorsqu'on achète du poisson : **il faut connaître l'état des stocks de poissons ciblés et celui de leur habitat à l'endroit d'où ils viennent.** Ces éléments sont bien sûr pris en compte par le label MSC.

• S'agissant des techniques de pêche, il faut commencer par admettre une évidence : tout engin de pêche - quel qu'il soit - a un impact sur son environnement. La question est donc de **limiter au maximum cet impact en adoptant la pratique de pêche la mieux adaptée à l'écosystème dans**

**lequel il est utilisé.** Un chalut n'aura par exemple pas les mêmes impacts selon qu'il est utilisé sur des fonds vaseux, sableux ou rocheux. Ces critères sont pris en compte dans la certification MSC.

• Le poisson est l'une des denrées alimentaires les plus échangées dans le monde : en France, environ 80% du poisson consommé est issu de l'importation<sup>16</sup>. Consommer des produits de la mer pêchés localement peut être une manière de réduire son impact carbone mais ne saurait être le seul critère de choix d'un consommateur écoresponsable : une pêcherie locale peut manquer de données scientifiques sur l'état du stock ou de l'écosystème, le stock peut être surexploité etc. Bref, **si la consommation de produits locaux peut être une solution pour soutenir les communautés et l'économie**

**proches du citoyen, elle n'est pas pour autant gage systématique de durabilité environnementale.**

• D'autres considérations sont à prendre en compte : vérifier que l'origine de la zone de pêche est indiquée (elle est obligatoire) et... éviter de manger toujours le même poisson !

**Le label environnemental du MSC est un repère fiable qui permet au citoyen d'identifier les produits de la mer issus d'une pêcherie durable et dont tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement ont été audités.**

## Sensibiliser les citoyens et les consommateurs : un enjeu clé

Dans le contexte de surpêche que nous connaissons, il est essentiel de sensibiliser le consommateur aux enjeux de la pêche durable et à la nécessité d'adopter une consommation responsable des produits de la mer.

Le MSC organise ainsi chaque année en février la **Semaine de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables** avec l'ONG Aquaculture Stewardship Council qui certifie l'aquaculture. **La 6<sup>ème</sup> édition aura lieu cette année du 14 au 20 février 2022.**

Lors de ce temps fort, plusieurs dizaines de partenaires d'horizons différents se rassemblent autour d'objectifs communs de sensibilisation des consommateurs :

• **à l'importance de leur acte d'achat :** acheter des produits de la mer pêchés ou élevés de façon responsable encourage la transition du secteur vers des pratiques plus durables

• **à la compréhension des enjeux de la surpêche** et à la réponse à y apporter avec la pêche durable

• **à la préservation des océans**

Les pêcheurs, distributeurs et marques valorisent ainsi leurs produits certifiés et communiquent sur leurs engagements. Des acteurs éducatifs tels que les aquariums rejoignent également le mouvement en proposant des animations et des activités pédagogiques.

**Engagez-vous à nos côtés pour cette 6<sup>ème</sup> édition !**

14 > 20 FÉVRIER 2022  
SEMAINE DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE  
RESPONSABLES

NOUS  
AVONS  
TOUS  
UN RÔLE  
À JOUER





## Le Marine Stewardship Council : accélérer la transition vers la pêche durable

Fondée en 1997, le MSC est une ONG internationale environnementale qui lutte contre la surpêche et pour la préservation des écosystèmes marins en encourageant l'ensemble des pêcheurs et la filière des produits de la mer à adopter des pratiques durables

Pour en savoir plus, visitez notre site web [msc.org/fr](https://www.msc.org/fr)

 [mscpechedurable](https://www.instagram.com/mscpechedurable)

 [mscpechedurable](https://www.facebook.com/mscpechedurable)

 [mscpechedurable](https://twitter.com/mscpechedurable)

 [linkedin.com/marine-stewardship-council](https://www.linkedin.com/marine-stewardship-council)

