



Mettre à l'honneur l'engagement pour la pêche durable

Le rapport annuel du Marine Stewardship Council
2023-24



“ Nos partenaires exceptionnels, notamment les pêcheries, les distributeurs et les industriels, ont déjà fait preuve d'un engagement extraordinaire pour que des millions de consommateurs du monde entier puissent avoir accès à des produits de la mer durables. Mais nous devons redoubler d'efforts, notamment en raison de l'impact majeur du changement climatique sur nos océans.

M. Rupert Howes, Directeur Général

”

Image de couverture : Páll Hreinn Pálsson pêchant chez Visir du cabillaud et de la lingue, Islande © MSC James Morgan
Image de la deuxième de couverture : Banc de poissons © iStock / naturepics_li
Image de la table des matières : Pêcheuse Anna Vesper Gunnarsson pêchant le sandre dans le lac Hjälmaren en Suède © Ulf Berglund

Sommaire

02	Message de notre Directeur Général
04	Une année d’accomplissements
06	Les progrès réalisés en mer
08	Un marché stable
10	D’importantes améliorations
12	Actions de sensibilisation
14	Comportements des consommateurs
16	Zoom sur les différentes espèces
22	Zoom sur les espèces en chiffres
24	Nos finances
25	Notre financement et nos donateurs
27	Gouvernance 2023-24





Œuvrer ensemble pour un océan résilient

Message de notre Directeur Général

En cette période difficile, l'élan en faveur des produits de la mer durables continue de faire preuve d'une remarquable résilience. La persistance d'une forte inflation et les pressions sur le coût de la vie ont compliqué la tâche à l'industrie et aux consommateurs l'année dernière. Toutefois, l'engagement en faveur des produits de la mer durables n'a pas faibli.

Grâce à l'engagement exceptionnel de nos partenaires, les volumes de produits de la mer certifiés MSC « Pêche Durable » sont restés stables et les consommateurs du monde entier ont continué à les choisir. Selon les résultats de notre dernière enquête GlobeScan, les consommateurs se soucient plus que jamais de la santé des océans, et beaucoup sont inquiets à l'idée que certains produits de la mer puissent ne plus être disponibles d'ici 20 ans.

Leur inquiétude est légitime. Les derniers chiffres de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) révèlent que le nombre de stocks surexploités a continué d'augmenter pour atteindre 37,7%. Environ 76,9% du total des débarquements mondiaux provenaient de stocks considérés comme durables. Cette proportion est calculée en tenant compte de la part relative de chaque stock dans la production mondiale de poissons (5,6% de moins que les précédentes estimations de la FAO). Des signes encourageants montrent que la gestion de certains stocks de poissons s'est améliorée, en particulier pour les espèces commerciales comme le thon, mais il reste encore beaucoup à faire. Nos partenaires exceptionnels, notamment les pêcheries, les distributeurs et les industriels, ont déjà fait preuve d'un engagement extraordinaire pour que des millions de consommateurs du monde entier puissent avoir accès à des produits de la mer durables. Mais nous devons redoubler d'efforts, notamment en raison de l'impact majeur du changement climatique sur nos océans. Face au réchauffement de ces derniers, les gouvernements et les responsables des pêcheries doivent agir, notamment en fixant des quotas fondés sur des données scientifiques pour les populations de poissons qui traversent les frontières nationales.

Au MSC, nous sommes déterminés à travailler avec nos partenaires pour soutenir ces efforts. Notre certification permet de reconnaître les meilleures pratiques de gestion qui peuvent aider à maintenir des niveaux de stocks durables, à réduire les impacts sur les écosystèmes sensibles et à stimuler la recherche et l'innovation, contribuant ainsi à renforcer la résilience des océans face à l'accélération du changement climatique.

Nous savons qu'au cours de l'année écoulée, la mise en œuvre de la version 3.0 révisée de notre Référentiel MSC « Pêche Durable » a rencontré des difficultés. La résolution de ces problématiques est une priorité majeure pour l'année à venir. Nous travaillerons en étroite collaboration avec toutes nos parties prenantes pour veiller à ce que notre Référentiel reste la norme mondiale en matière de pêche durable et que notre programme continue de récompenser les acteurs responsables et d'encourager de réelles améliorations dans les milieux marins.

Merci à tous ceux qui nous ont soutenus cette année. Je suis particulièrement reconnaissant envers l'ensemble du personnel du MSC, qui a fait preuve d'un enthousiasme et d'un dévouement extraordinaires dans l'accomplissement de notre mission ; au Conseil d'Administration du MSC, qui nous a guidés pendant cette période de changement ; et au Conseil Consultatif des Parties Prenantes ainsi qu'au Comité Consultatif Technique, pour leurs conseils et leurs avis inestimables. Merci également à tous nos partenaires : les réussites que nous célébrons dans cette publication sont les vôtres. Nous nous réjouissons de continuer à travailler à vos côtés pour célébrer la pêche durable, contribuer à garantir l'approvisionnement en produits de la mer pour les générations actuelles et futures, et préserver les océans.

**Rupert Howes, Directeur Général,
Marine Stewardship Council**



19,3%

des captures marines sauvages engagées dans le programme MSC

2 362

améliorations apportées par les pêcheries certifiées MSC « Pêche Durable » au 31 mars 2024

37,7%

des stocks suivis par la FAO ont été pêchés à des niveaux biologiquement non durables¹

77%

des débarquements (en poids) proviennent de stocks jugés durables par la FAO²

1. La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024 (ONU FAO)
2. La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2024 (ONU FAO)

Une année d'accomplissements



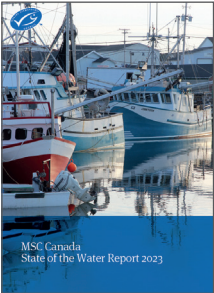
Espagne
L'association thonière AGAC a franchi une étape importante en obtenant la certification MSC « Pêche Durable » pour son thon listao dans les quatre régions océaniques (Atlantique, Indien, Pacifique Est et Pacifique Centre-Ouest), soit une capture totale certifiée de plus de 210 000 tonnes.

“ Nous avons pour ambition d'obtenir la certification pour 100 % de nos captures dans les prochaines années, en collaborant, par l'intermédiaire des ORGP, avec tous les pays et toutes les parties intéressées dans le monde de la pêche.

Julio Morón, Directeur Général de l'AGAC

”

Montefriza, l'un des navires de l'AGAC © MSC
Rapport du MSC Canada sur la situation de la pêche durable © MSC
Langouste du détroit de Torres © Marcelo Hidalgo
Sandwich Filet-o-Fish de McDonald's © MSC / McDonald's Chine



Canada
Notre premier rapport sur la situation de la pêche durable MSC au Canada a permis d'analyser les 152 améliorations apportées par les pêcheries canadiennes certifiées MSC "Pêche Durable" au cours des 15 dernières années, ainsi que l'impact positif de ces améliorations sur les stocks de poissons et l'écosystème marin.

Papouasie-Nouvelle-Guinée
La pêcherie de langouste tropicale du détroit de Torrès en Papouasie-Nouvelle-Guinée est devenue la première pêcherie artisanale du pays à obtenir la certification MSC « Pêche Durable » en octobre 2023. Les pêcheurs de l'île de Daru utilisent des méthodes traditionnelles et plongent pour récolter les homards à la main.



Jamaïque
La pêcherie industrielle de lambi de Pedro Bank a réalisé une double première : il s'agit de la première pêcherie en Jamaïque et la première pêcherie de lambi au monde à obtenir la certification MSC « Pêche Durable ». La pêcherie de lambi, qui exporte presque toutes ses captures vers l'Europe, est l'une des plus rentables de Jamaïque et espère que la certification MSC facilitera leur expansion vers de nouveaux marchés.

Chine
En Chine, tous les produits de la mer des 5 000 restaurants McDonald's arborent le label MSC « Pêche Durable ». Les sandwiches Filet-o-Fish, Double Fish et Kids Fish Fillet portent désormais le label bleu du MSC. Cette initiative fait suite à des engagements similaires en Europe, en Amérique du Nord et au Japon.



États-Unis
Les restaurants de fruits de mer et de sushis Ahi & Vegetable et Pier 38 Fish Market (spécialisés dans le haut de gamme) sont devenus les premiers sites à Hawaï (États-Unis) à obtenir la certification de la Chaîne de Garantie d'Origine du MSC, moins d'un an après que la première pêcherie de l'île ait été certifiée MSC « Pêche Durable ».



Australie
Manni Kalisperis, qui a aidé John West à devenir la première marque en Australie à utiliser le label MSC « Pêche Durable » sur son thon en conserve, a reçu le prix 2023 du MSC Australie pour l'ensemble de sa carrière (*Lifetime Achievement Award*). John West propose plus de 90 produits arborant le label MSC en Océanie.

“ J'ai eu le privilège de travailler au fil des ans aux côtés d'une équipe de professionnels partageant les mêmes idées que moi pour améliorer les critères de durabilité de la marque John West. J'espère qu'une reconnaissance comme ce prix insufflera la même passion à la prochaine génération de professionnels des produits de la mer.

Manni Kalisperis,
Lauréat du prix du MSC Australie pour l'ensemble de sa carrière

”

Zoom : 10 ans en Pologne

Le MSC a célébré ses 10 ans de présence en Pologne lors d'un événement spécial auquel ont participé plus de 120 représentants du secteur des produits de la mer. Lors de cet événement, nous avons rendu hommage à nos partenaires les plus engagés en décernant pour la première fois les MSC Awards pour la Pologne et l'Europe centrale, dont les lauréats ont été annoncés par le Directeur Général du MSC, Rupert Howes. Pour le 10^e anniversaire, un Grand Prix spécial a été décerné à FRoSTA qui, en 2014, est devenue la première entreprise polonaise à introduire la certification MSC sur 100 % de ses produits de la mer.



“ Nous sommes soucieux de l'avenir de nos océans, c'est pourquoi le MSC est un choix naturel. Nous sommes fiers d'avoir été la première entreprise en Pologne à apposer le label MSC sur tous nos produits, et nous sommes fiers de recevoir ce prix.

Anna Mongird, Directrice de marque pour l'Europe centrale et de l'Est, FRoSTA.

”

Manni Kalisperis recevant en 2023 le prix du MSC Australie pour l'ensemble de sa carrière © MSC
Grand Prix de la décennie présenté lors du 10^e anniversaire du MSC © MSC

Les progrès réalisés en mer

Le MSC continue de bénéficier d'une forte dynamique de marché, puisque de plus en plus de pêcheries participent au programme.

Nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC

2023 - 24

716

2022 - 23

674

19,3% des captures marines sauvages mondiales étaient engagées dans le programme MSC*

Certifiées MSC :
16,5%

En cours d'évaluation :
1,5%

Suspendues :
1,3%

Captures engagées dans le programme MSC en volumes :

2023-24

15 480 000 tonnes



2022-23

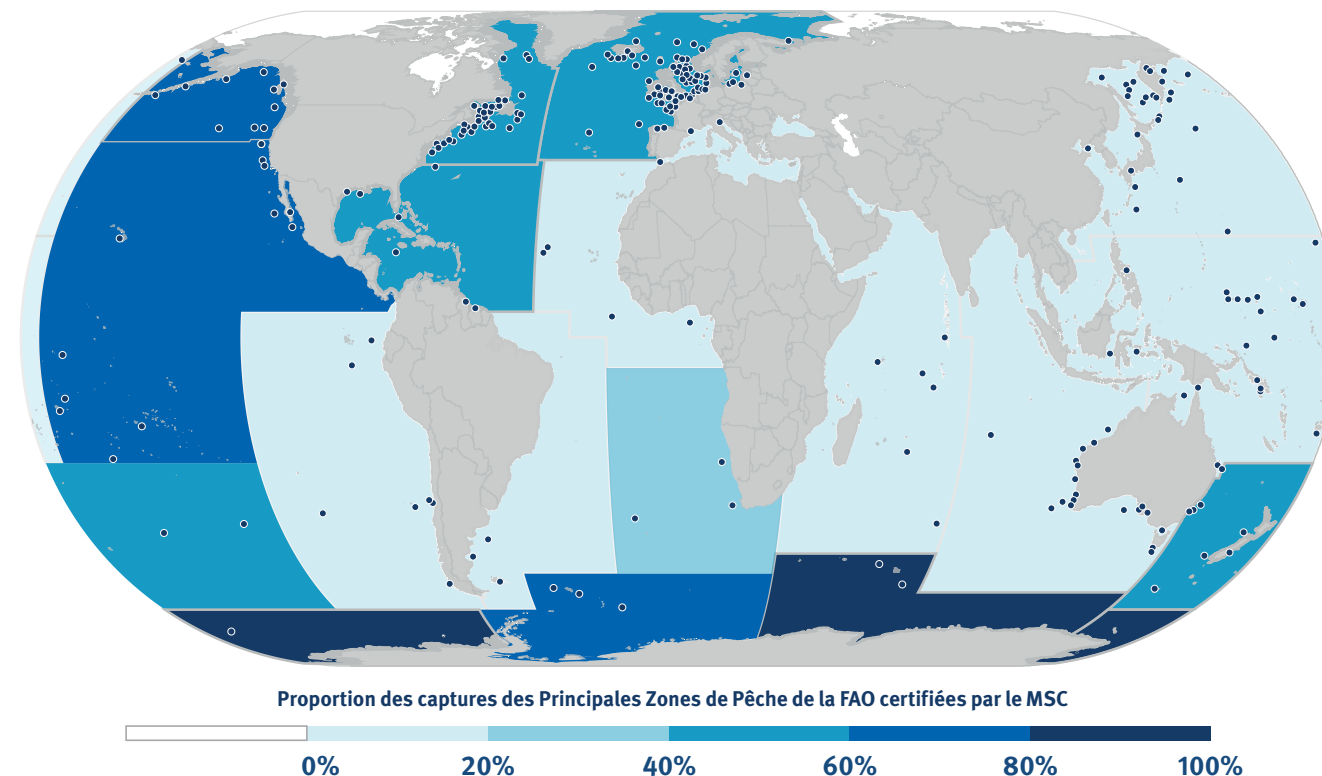
15 020 000 tonnes



*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue.

Données sur les captures marines et les pêcheries au 31 mars 2024, comparées au total des captures marines pour les principales zones de pêche de la FAO (ONU) en 2022.

Zones d'activité des pêcheries certifiées MSC



● Position approximative des activités de pêche certifiées MSC



63 pays engagés

572 pêcheries certifiées

34 pêcheries suspendues

85 en cours d'évaluation

25 en transition vers le MSC

Un marché stable

Les ventes de produits de la mer labellisés MSC « Pêche Durable » sont restées stables cette année, laissant penser que malgré les pressions exercées par le coût de la vie, les distributeurs, les marques et les consommateurs exigent des produits de la mer durables.

La consommation de produits de la mer a été affectée par la hausse des prix. Les produits labellisés MSC ont toutefois conservé leur part de marché, malgré les conditions économiques difficiles. En effet, dans certaines régions, nous avons constaté une croissance rapide et continue des ventes de produits de la mer labellisés MSC. C'est le cas aux États-Unis, en France et en Italie, ainsi qu'en Pologne et en Europe centrale. Les ventes ont également connu une forte hausse au Royaume-Uni. En Asie, les ventes ont augmenté de manière impressionnante de 35 % en Corée du Sud et de 20 % en Chine.

L'impact de la perte de certification

Les ventes de harengs labellisés MSC « Pêche Durable », notamment en Allemagne et en Scandinavie, ont été affectées par la suspension de la pêcherie de hareng atlanto-scandinave. Cette pêcherie n'est plus certifiée, car les pays concernés capturent plus que les quotas scientifiques recommandés. Cependant, les entreprises du secteur des produits de la mer ont montré qu'elles restaient attachées à la certification MSC en lançant de nouveaux produits contenant du hareng issu d'autres sources certifiées en mer du Nord et Islande. De même, alors que les pêcheries de maquereau de l'Atlantique Nord-Est ont été suspendues, 32 produits contenant du maquereau labellisé MSC sont désormais sur le marché, grâce au chinchard du Chili.



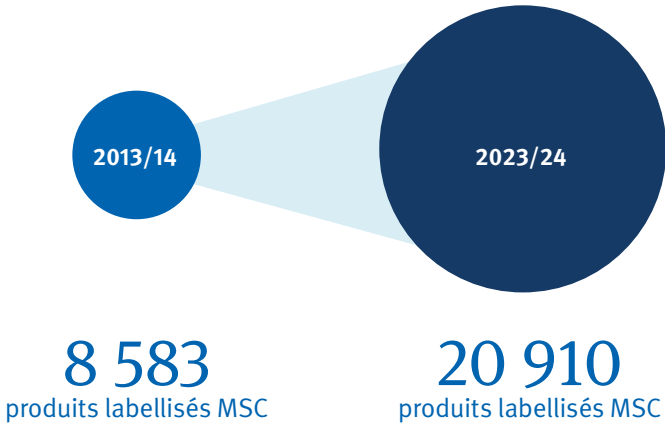
Chinchard du Chili en conserve dans l'usine de transformation © MSC Ernie Enkelaar



1,7%
d'augmentation en
volume des ventes des
produits labellisés MSC

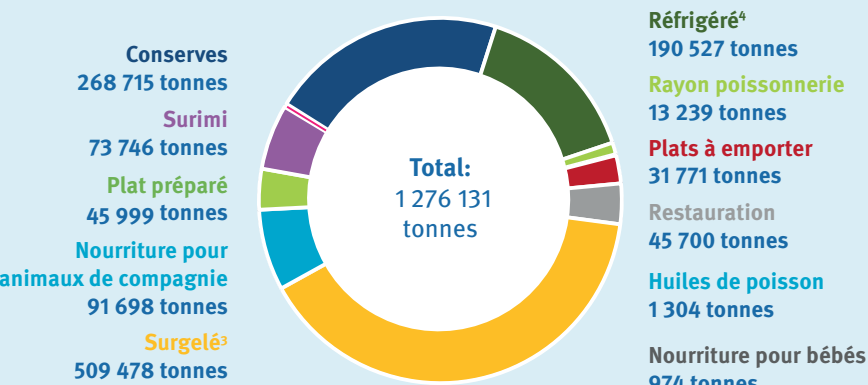
7,7%
d'augmentation en
valeur des ventes au
détail en 2023/24

Les produits labellisés MSC disponibles pour les consommateurs



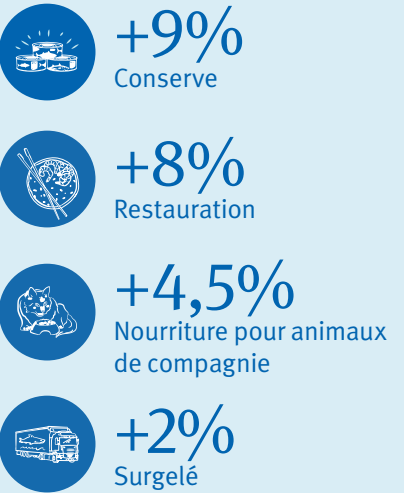
Valeur des ventes au détail :
12,6 milliards d'euros
(13,4 milliards de dollars US)

Ventes de produits labellisés MSC par type de produit 2023/24

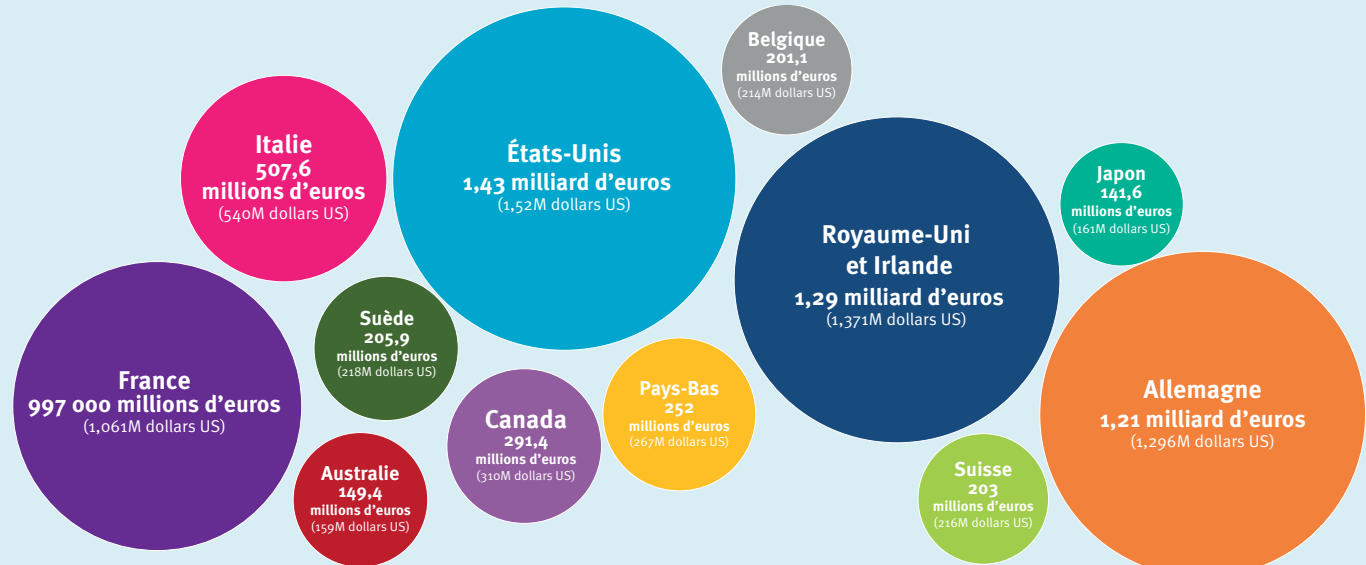


3. « Produit surgelé » regroupe : les produits bruts et les produits préparés surgelés
4. « Produit réfrigéré » regroupe : les produits bruts et les produits préparés réfrigérés

Les plus fortes croissances en pourcentage par type de produit



Vente de produits labellisés MSC par pays



À ce montant s'ajoutent 1,86 milliard d'euros (1,97 milliard dollars US) provenant d'autres pays du monde.

Des impacts significatifs

De nombreuses pêcheries réaliseront des améliorations significatives dans leurs pratiques de pêche avant de faire l'objet d'une évaluation complète selon le Référentiel MSC « Pêche Durable ». Cependant, certaines d'entre elles doivent apporter des améliorations spécifiques pour rester dans le programme MSC. Cela peut aller de la modification des engins de pêche à l'amélioration des connaissances concernant leurs éventuels impacts sur les habitats marins.

417 améliorations au cours des trois dernières années dont :



146 améliorations en faveur des espèces en danger, menacées et protégées, et réduisant les prises accessoires



118 améliorations en faveur de l'état des stocks et des stratégies de capture



74 améliorations en faveur de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries



79 améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

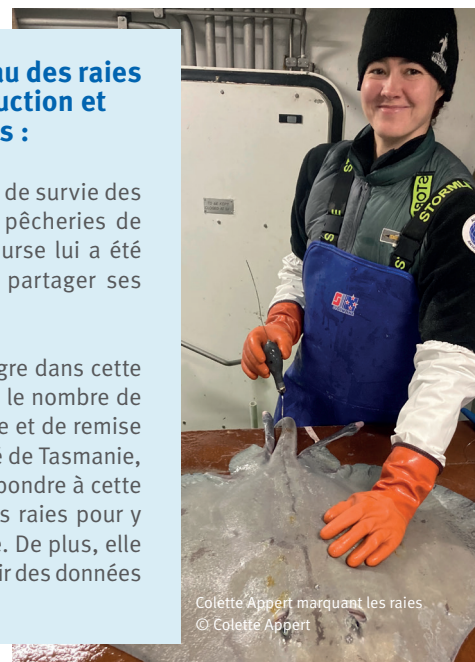
Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

Le Fonds Appui pour la Pêche Durable (*Ocean Stewardship Fund*, OSF) a été créé par le MSC en 2018, pour aider les pêcheries dans leur parcours vers la durabilité et pour maintenir des pratiques de pêche durables. L'OSF finance des recherches et des projets qui soutiennent ces objectifs. Nous allouons à ce fonds 5 % des redevances annuelles provenant des ventes de produits labellisés MSC « Pêche Durable », et espérons l'augmenter en recevant des fonds de tiers.

Suivi de la survie après remise à l'eau des raies afin de soutenir les mesures de réduction et d'atténuation des prises accessoires :

La doctorante Colette Appert étudie les taux de survie des raies capturées accidentellement dans les pêcheries de légine des îles Heard-et-McDonald. Une bourse lui a été attribuée afin qu'elle puisse collaborer et partager ses connaissances avec des experts à Paris.

Plus de 90 % des raies capturées à la palangre dans cette pêcherie sont remises à l'eau vivantes, mais le nombre de raies qui survivent aux opérations de capture et de remise à l'eau n'était pas connu. Basée à l'Université de Tasmanie, Colette Appert mène des recherches pour répondre à cette question. Elle étudie notamment le sang des raies pour y déceler des signes de stress liés à la capture. De plus, elle les marque et les suit par satellite pour recueillir des données sur leur taux de survie et leur durée de vie.



Colette Appert marquant les raies
© Colette Appert

1,47 millions d'euros

(1,67 millions de dollars US)

attribués en 2023/24 au profit de 40 subventions

6,05 millions d'euros

(6,43 millions de dollars US)

depuis sa création en 2018

40 %

pour les pêcheries des économies émergentes

Le lancement du MSC Improvement Program (MIP)

Les pêcheries ayant participé à notre programme pilote « En transition vers le MSC » (*In-Transition to MSC* - ITM) se sont engagées à faire l'objet d'une évaluation complète sur une période de cinq ans. Le nombre de ces pêcheries soutenues financièrement par le Fonds d'aide à la Transition (qui fait partie du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable) a atteint un niveau record. Sept nouvelles pêcheries ont rejoint le Fonds Appui pour la Pêche Durable, ce qui porte leur nombre total à 24. ITM a pris fin pour laisser place, en octobre 2024, à un nouveau programme, le « MSC Improvement Program » (MIP). Il vise à accélérer les progrès en matière de pratiques de pêche durable à l'échelle mondiale. Pour répondre à ce besoin, il vient offrir un soutien et des mesures incitatives aux pêcheries, à condition qu'elles réalisent des améliorations mesurables sur une période de 5 ans. Ces améliorations seront guidées par un plan d'action vérifié de manière indépendante. Cette initiative vient en complément des Projets d'amélioration des pêcheries (FIP) déjà existants à travers le monde. L'objectif ultime de ce programme est d'accompagner les pêcheries dans leur transition vers l'obtention de la certification MSC « Pêche Durable ».



Thon germon à la canne - Afrique du Sud © MSC

D'ITM à l'évaluation

En décembre 2023, une pêcherie à la canne sud-africaine de thon blanc est devenue la première à faire l'objet d'une évaluation complète suite à sa participation au programme « En transition vers le MSC ». La pêcherie faisait initialement partie du projet Fish for Good, un projet de quatre ans financé par la Dutch Postcode Lottery. La pêcherie, représentée par la société spécialisée dans le thon ICV Africa, a réalisé des améliorations significatives afin de répondre aux exigences du Référentiel MSC « Pêche Durable ». Elle a notamment nommé une équipe d'observateurs et formé l'équipage pour s'assurer que les espèces en danger, menacées ou protégées avec lesquelles la pêcherie interagit (en particulier les oiseaux marins) sont manipulées en toute sécurité afin de réduire au maximum les dommages.

Projets Pathway

Chacun des 11 projets Pathway rassemble des partenaires et des pêcheries d'une région spécifique (impliquant parfois plusieurs pays) afin d'améliorer collectivement les pratiques de durabilité. L'une des zones concernées est la Mer Méditerranée, un haut lieu de la biodiversité confronté à des défis majeurs en raison d'une pression de pêche deux fois supérieure au niveau considéré comme durable.

Le projet Medpath a impliqué 34 pêcheries, 7 institutions scientifiques, des gouvernements locaux et des ONG. 14 pays participent actuellement à des projets Pathway : l'Australie, le Royaume-Uni, le Sénégal, la Mauritanie, la Gambie, l'Inde, l'Italie, l'Espagne, la France, la Grèce, le Portugal, l'Afrique du Sud, les Tonga et les Palaos.



Pêche à la crevette rose en eaux profondes - Projet BluFish en Méditerranée © Christian Mantuano

Actions de sensibilisation

En partenariat avec d'autres acteurs, nous œuvrons à sensibiliser le public sur l'importance de la pêche durable et à stimuler l'intérêt pour les produits de la mer labellisés MSC.

Seafood Futures Forum

Lors du Seafood Expo Global, le plus grand salon mondial des produits de la mer, nous avons organisé un événement sur le rôle des produits de la mer sauvages durables dans les systèmes alimentaires du futur. Notre principal intervenant était le Professeur Manuel Barange, Directeur des pêches et de l'aquaculture à l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui a présenté la stratégie de « Transformation bleue » de la FAO en matière d'alimentation de produits de la mer.



Seafood Futures Forum 2023 © MSC

Journée mondiale de l'océan

En juin, à l'occasion de la Journée mondiale de l'océan, nous avons organisé des événements dans 26 pays. Nos partenaires ont été plus nombreux que jamais et la campagne a généré près de 1 300 retombées dans les médias du monde entier. Les 203 partenaires participants comprenaient notamment la Compagnie de Pêche de Saint-Malo, qui a publié sur les réseaux sociaux ses engagements en faveur de la pêche durable, et Nomad Foods, qui a organisé un webinaire à l'intention de son personnel sur les produits de la mer durables, auquel ont participé environ 300 employés. Nous avons établi de nouvelles collaborations avec l'Aquarium Ripley de Toronto au Canada et plus de 100 écoles en Espagne ont participé au programme local « Teachers for Future » (Enseignants pour l'avenir).

26 pays

mobilisés pour la Journée mondiale de l'océan en juin

1 300

articles de presse dans le monde



Affiche de campagne pour la Journée mondiale de l'océan 2023 © MSC



Les Semaines de la pêche responsable

1 Sensibilisation des consommateurs aux États-Unis

Des campagnes en magasin ont permis de sensibiliser les consommateurs aux produits de la mer labellisés MSC « Pêche Durable » dans l'ensemble des États-Unis. Sur la côte Pacifique (États de Californie, d'Oregon et de Washington), nous avons encouragé la consommation de produits de la mer labellisés MSC dans 250 magasins Kroger, dont Fred Meyer, QFC, Food4Less et Ralphs. Dans les zones métropolitaines de Philadelphie et de New York, nous avons organisé des actions similaires dans 176 magasins Stop & Shop.

2 Sustainable Seafood September, Royaume-Uni

Au Royaume-Uni, la Semaine des produits de la mer durables couvre désormais un mois entier d'articles de presse, de publicité et d'autres contenus sur les produits de la mer durables. Plus d'un consommateur de produits de la mer sur dix au Royaume-Uni a été exposé à la campagne, et 72 % d'entre eux ont déclaré qu'elle les avait encouragés à acheter du poisson et des produits de la mer labellisés MSC.

3 Check Your Fish, Allemagne, Autriche et Suisse

Pendant les quinze jours de la campagne « Check Your Fish », nous avons collaboré avec 38 partenaires en Allemagne, en Autriche et en Suisse pour sensibiliser le public aux choix durables en matière de produits de la mer et toucher encore plus de consommateurs. Les temps forts de la campagne ont été des événements à Berlin et

à Zurich, une campagne de publicité extérieure gratuite touchant 47 millions de personnes et une vidéo de campagne diffusée dans 680 restaurants McDonald's.

4 Semaine de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables en France

En France, nous avons assuré la promotion de notre campagne annuelle sur les produits de la mer durables MSC-ASC en diffusant 132 publicités dans le métro parisien et en organisant une table ronde à l'Aquarium de Paris. Au total, 58 partenaires ont participé à des activités de marketing et de promotion sur les réseaux sociaux, générant 8,6 millions de vues de notre vidéo de campagne.

5 Super Seafood, Australie

La Semaine de la campagne « Super Seafood », en partenariat avec l'Aquaculture Stewardship Council (ASC), a permis aux Australiens de découvrir la manière de choisir des produits de la mer sains, abordables et durables. Elle a été lancée par des spots télévisés en direct dans les émissions The Morning Show et Today Show Extra, avec des personnalités influentes telles que le Dr Jo McMillan et Leah Itsines.

Campagne QFC de la Côte Pacifique © MSC
Affiche de la campagne pour la Journée mondiale de l'océan 2023 © MSC
Quinze jours de la Campagne « Check Your Fish » en rayon © Ash Smith
Visuel de la Campagne ASC / MSC SPAR 2024 @ ASC-MSC
Dr Jo McMillan @ ASC-MSC

Comportements des consommateurs

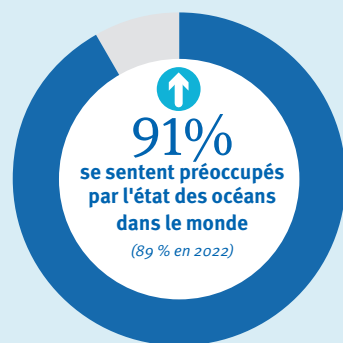
L'enquête GlobeScan 2024 auprès des consommateurs de produits de la mer est l'occasion pour le MSC et ses partenaires de comprendre les attitudes des consommateurs à l'égard de la préservation des océans, de la consommation de produits de la mer et des écolabels. Dans le cadre de cette enquête, 27 000 consommateurs (dont plus de 20 000 consommateurs de produits de la mer) ont été interrogés dans 23 pays.

Le MSC et GlobeScan se sont associés pour mener la plus grande enquête mondiale auprès des consommateurs de produits de la mer.

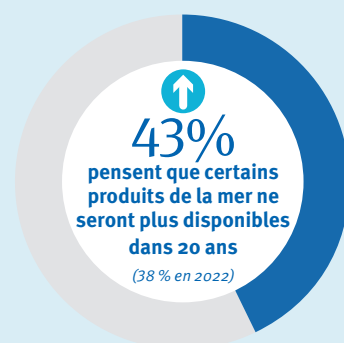


20 308
consommateurs de
produits de la mer

23
pays



Perception de la santé des océans



Perception de la disponibilité
du poisson

48% des consommateurs ont cité la surpêche comme l'une des trois menaces les plus alarmantes pour les océans.

Les résultats montrent que les consommateurs sont plus inquiets que jamais de la santé des océans, moins optimistes quant à leur avenir et de plus en plus préoccupés par la surpêche. Près de la moitié d'entre eux craignent que certains produits de la mer ne soient plus disponibles dans 20 ans.



**4 consommateurs
sur 10**

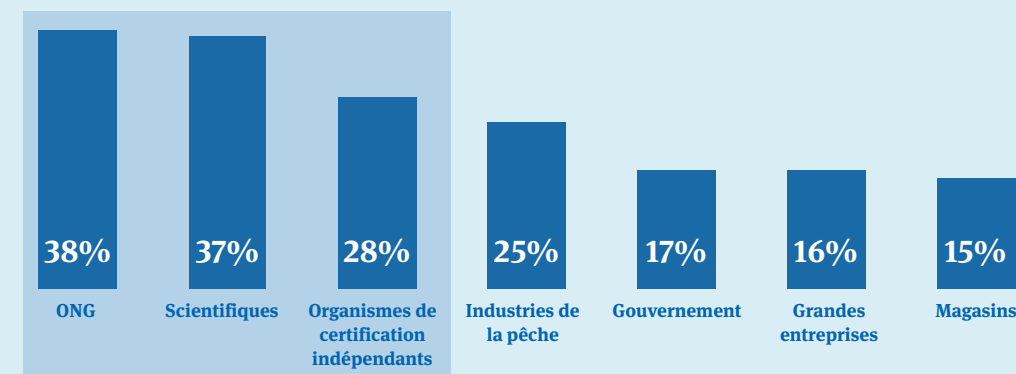
déclarent modifier leur
régime alimentaire
pour des raisons
environnementales ⁵

L'inflation incite de plus en plus les consommateurs à se concentrer sur le prix, mais la santé et la durabilité restent des facteurs de motivation majeurs lors de l'achat de produits de la mer. Les consommateurs reconsidèrent leurs choix alimentaires et sont nombreux à réduire leur consommation de viande rouge au profit de protéines plus saines ou de légumes. Outre les aspects liés au coût et à la santé, les consommateurs déclarent régulièrement que ce sont des raisons environnementales qui les poussent à modifier leur régime alimentaire.

5. Les 4 consommateurs sur 10 qui modifient leur régime alimentaire pour des raisons environnementales font partie d'un groupe de 22 000 consommateurs qui ont déclaré avoir modifié leur régime alimentaire au cours des deux dernières années.

Dans quelle mesure les consommateurs pensent-ils que les groupes suivants contribuent à la protection des océans ?

Les consommateurs continuent de se fier aux écolabels pour mieux choisir leurs produits de la mer. Les consommateurs de produits de la mer font davantage confiance aux organismes de certification indépendants (ainsi qu'aux scientifiques et aux ONG) pour protéger les océans, et moins aux grandes entreprises, aux commerces et aux gouvernements.



Le MSC et le rôle de la certification.

50%⁶ des consommateurs reconnaissent désormais le label MSC (59% en France)



La reconnaissance mondiale du label MSC « Pêche Durable » continue d'augmenter dans les pays sondés. La confiance reste élevée, puisque 74 % des consommateurs déclarent faire confiance aux engagements associés au label MSC lorsqu'ils le voient. De plus, 58 % des consommateurs de produits de la mer déclarent que la présence du label MSC « Pêche Durable » les inciterait à acheter le produit.

58%
affirment que la
présence du label les
inciterait à acheter le
produit

40%
des consommateurs
de produits de la mer
comprennent le label
MSC (spontanément)

**3 consommateurs
de produits de
la mer sur 4**
font confiance au label MSC
(plus que la plupart des
autres écolabels testés)

“

Les consommateurs prennent en compte de nombreuses considérations lorsqu'ils achètent des produits de la mer, notamment l'environnement, le prix et la santé, et le label MSC est plus important que jamais pour les guider dans leurs choix.

Ishbel Matheson, Directrice de la communication au Marine Stewardship Council

”



6. 50 % des 27 000 consommateurs interrogés.

Zoom sur les différentes espèces

Les pêcheries engagées dans le programme MSC ciblent 203 espèces différentes. Certaines espèces, comme le colin et le thon listao, sont le moteur d'immenses pêcheries, avec plus d'un million de tonnes capturées chaque année, ce qui assure la subsistance de milliers de personnes et fournit à des millions d'autres des protéines saines et durables. D'autres espèces ne sont capturées que par une poignée de pêcheurs dans un même lieu, mais sont tout aussi essentielles à la subsistance des populations.

Dans les pages suivantes, nous nous intéressons aux groupes d'espèces prioritaires pour lesquels la certification MSC « Pêche Durable » joue un rôle important dans l'offre de produits de la mer durables aux consommateurs du monde entier.



203
espèces certifiées

75%
des captures de poisson blanc sont engagées dans le programme MSC

53%
des captures de thon sont engagées dans le programme MSC

91%
des captures de saumon sont engagées dans le programme MSC ⁷

7. Les captures annuelles de saumon peuvent fluctuer fortement, ce chiffre peut donc varier d'une année à l'autre.

Banc de thons © Kate Von Unsplash

Le poisson blanc

Chaque jour, des millions de consommateurs de produits de la mer du monde entier consomment du poisson blanc arborant le label MSC « Pêche Durable ». Les pêcheries de poisson blanc font partie des plus anciennes pêcheries certifiées, nombre d'entre elles étant engagées dans le programme MSC depuis plus de vingt ans. Ces pêcheries de colin, de cabillaud, de merlu, d'églefin et d'autres poissons blancs importants ont constitué la base sur laquelle s'est construit le marché mondial des produits de la mer durables. On ne peut sous-estimer l'impact collectif de l'engagement des pêcheurs et des producteurs en faveur d'une pêche durable. Rien qu'au cours des trois dernières années, les pêcheries de poisson blanc certifiées ont apporté 136 améliorations à leurs pratiques de pêche, bénéficiant ainsi aux écosystèmes et aux habitats, aux espèces en danger, menacées et protégées, et réduisant les prises accessoires.

Résultat : un total de 6 303 000 tonnes de poisson blanc est aujourd'hui issu des 187 pêcheries certifiées. Nous sommes fiers d'être partenaires de pêcheries de poisson blanc parmi les mieux gérées au monde.



59
articles de presse

Le sandwich parfait

Le MSC s'est associé à la marque britannique de produits surgelés Birds Eye et au distributeur Iceland pour définir la recette du parfait sandwich aux bâtonnets de poisson. Plus de 2 000 consommateurs ont été interrogés et les résultats ont révélé que la version ultime de ce classique tant apprécié des britanniques devrait contenir : quatre bâtonnets de poisson pané, une cuillerée de ketchup, de la laitue et du pain de mie blanc tartiné de beurre. Les trois quarts des personnes sondées souhaitent également que leurs bâtonnets soient issus d'une pêche durable. Le sondage a donné lieu à 59 articles de presse au Royaume-Uni, qui ont contribué à rappeler aux consommateurs la nécessité de rechercher le label bleu du MSC lors de leurs achats.

Pile de poissons panés © iStock.com/lvonneW
Merlu à la vapeur avec légumes © David Loftus





+35%

d'augmentation du volume total des captures certifiées MSC

“

Être durable, c'est une décision. Vous pouvez décider d'agir, ou vous pouvez décider de ne pas agir... Mais agir est la seule solution.

Kepa Echevarria, PDG, Echebaster

”

Le thon

Cette année, le thon certifié MSC « Pêche Durable » a de nouveau connu une forte augmentation, le volume total des captures certifiées ayant progressé de 35 %. Huit pêcheries de thon ont été certifiées pour la première fois, dont la pêcherie de thon listao et d'albacore à la senne coulissante de Kyowa Mei-ho Japan, devenue la vingtième pêcherie certifiée du Japon. Nous avons également observé des progrès concernant la gestion des pêcheries dans le Pacifique Centre-Ouest, où l'organisation régionale de gestion des pêches a adopté des stratégies de capture pour le thon listao.

"La Décision : la quête de durabilité d'une pêcherie de thon" :

Notre court documentaire, sorti en novembre 2023, racontait la façon dont l'entreprise familiale espagnole, Echebaster, est devenue la première pêcherie de thon à grande échelle utilisant des dispositifs de concentration de poissons (DCP) à obtenir la certification MSC.

En 2024, le film a retenu l'attention de jurés de festivals de films et des spectateurs du monde entier. Il a fait partie des finalistes des Smiley Charity Film Awards (Royaume-Uni), des demi-finalistes du Hungry Minds Film Festival (Italie), des finalistes des Better World Video Awards de Geographical (Royaume-Uni) et a été sélectionné pour une projection spéciale et une table ronde au Festival international du film océanique de Corée (KIOFF).

Le saumon

Les États-Unis, dont l'emblématique pêcherie de saumon d'Alaska fait actuellement l'objet de sa quatrième réévaluation, restent le premier marché pour les pêcheries de saumon sauvage certifiées MSC « Pêche Durable ». Le pays est également leader en termes de débarquements, de volume et de ventes de produits à base de saumon certifié MSC.

Costco a ajouté le label MSC à ses propres filets de saumon rouge surgelés, qui représentaient en 2022-23 près de 5 % du saumon labellisé MSC vendu aux États-Unis en termes de valeur. Aldi, Whole Foods Market et Thai Union sont d'autres partenaires à l'origine de la croissance des ventes de saumon certifié MSC aux États-Unis au cours de l'année écoulée.



Le volume des ventes aux États-Unis triple

Le volume des ventes de saumon arborant le label MSC « Pêche Durable » aux États-Unis a triplé au cours des cinq dernières années.



Filets de saumon du Pacifique © Anthony J Rayburn/MSC

Le homard et la langouste

La pêcherie de homard de Normandie et de Jersey, certifiée MSC « Pêche Durable » depuis 2011, a été recertifiée à nouveau en novembre 2023. Cette pêcherie transfrontalière compte environ 190 petits bateaux de pêche, qui capturent chaque année 215 tonnes de homard à l'aide de casiers.

En Australie occidentale, un concours organisé avec la Geraldton Fishermen's Co-operative a réuni près de 400 écoliers. Ce projet consistait à réaliser des dessins pour décorer un camion transporteur de langoustes arborant la marque Brolos, célébrant ainsi l'industrie locale et « l'océan bleu et propre que nous aimons ». La pêcherie de langouste d'Australie occidentale a été la première au monde à être certifiée MSC en 2000 et nous sommes fiers d'avoir soutenu la créativité des élèves en leur offrant du matériel sur le thème de l'océan issu de notre programme éducatif Saltwater Schools, témoignant ainsi de notre engagement en faveur de l'éducation à l'océan et de l'industrie locale.



40% du total des captures mondiales de homards et langoustes sauvages proviennent aujourd'hui de pêcheries engagées avec le MSC.

Pêcherie de homard au casier de Normandie et de Jersey © Frédéric Briois

Les petits pélagiques

Nous avons poursuivi nos efforts pour trouver une issue à l'impasse concernant la surexploitation du maquereau de l'Atlantique, du merlan bleu et du hareng atlanto-scandien dans l'Atlantique Nord-Est. Ces pêcheries, parmi les plus importantes d'Europe en termes de biomasse, ont vu leur certification MSC « Pêche Durable » suspendue en 2019 et 2020, car les quotas individuels des pays s'additionnaient pour dépasser les totaux autorisés de captures (TAC) fixés sur des bases scientifiques.

En juin 2023, le MSC a organisé un symposium dirigé par les parties prenantes, réunissant des experts du monde scientifique, du secteur de la pêche et d'autres acteurs, afin d'envisager des solutions d'attribution de quotas pour ces pêcheries internationales. Les conclusions de ce symposium ont été publiées dans un rapport indépendant commandé par le MSC. Étant donné que les solutions de répartition des quotas en accord avec la science dépendent d'un accord politique, il est crucial que les parties prenantes continuent d'insister auprès des gouvernements concernés afin d'obtenir des solutions durables de partage des stocks pour la plus grande biomasse marine de l'Europe, essentielle pour garantir la santé future de cette protéine riche en nutriments.

Banc de petits poissons pélagiques © Andrea Izzotti / Alamy Stock Photo



Bateau de pêche à la senne coulissante pour le saumon
© Media Bakery Stock Library



“

La durabilité définit notre industrie de façon unique. Nous sommes ravis que le MSC reconnaisse notre engagement en faveur de la pêche durable par sa certification.

Timothy Hawkes, Great Salt Lake Brine Shrimp Cooperative (Coopérative des crevettes de saumure du Grand Lac Salé). ”

Les crevettes et crabes

En mai 2023, la pêcherie de crevettes de saumure du Grand Lac Salé de l'Utah est devenue la première pêcherie intérieure des États-Unis à obtenir la certification MSC « Pêche Durable ». Les crevettes de saumure, qui vivent dans des environnements hypersalins, représentent une partie importante de l'écosystème du lac et une source de nourriture pour des millions d'oiseaux migrateurs.

En Argentine, la pêcherie côtière de crevettes rouges basée dans le port de Chubut, a entamé une évaluation complète cette année, après avoir fait l'objet d'un programme d'amélioration depuis 2014. Les exportations de crevettes rouges argentines ont augmenté rapidement ces dernières années. C'est aujourd'hui l'une des espèces de crevettes sauvages les plus commercialisées, avec un total de captures de plus de 200 000 tonnes en 2023.



La pêcherie de crabe bleu de Louisiane a été recertifiée MSC « Pêche Durable » pour la deuxième fois en mars 2024. Cette pêcherie subvient aux besoins d'environ 3 000 pêcheurs du golfe du Mexique capturant des crabes dans des pièges appâtés.



Les bivalves et les algues



Les pêcheries japonaises de pétoncles d'Hokkaido, qui réalisent la plus grande pêche de pétoncles sauvages au monde, ont été recertifiées MSC « Pêche Durable » pour la deuxième fois. C'est la première fois qu'une pêcherie atteint cette étape au Japon.

Les algues de Sinan Dadohae (une réserve mondiale de biosphère de l'UNESCO composée de 1004 îles au large de la côte ouest de la Corée du Sud) sont les premières à arborer à la fois les labels MSC et ASC. La marque alimentaire éco-consciente Pulmuone Food Co vendra des produits à base d'algue aonori certifiée cultivée par la société Sinan Bada et certifiée selon notre Référentiel commun. Les algues de Sinan Bada sont éligibles aux deux labels, car elles sont cultivées en mer à partir de semences issues de stocks sauvages.

“

Les algues aonori, dont les méthodes de production traditionnelles ont été transmises de génération en génération, sont extrêmement importantes pour l'économie locale. Cet accord vise à préserver ce patrimoine.

Mark Seo, Directeur du programme MSC, Corée du Sud ”

”

Pêche au crabe bleu en Louisiane, États-Unis © David Loftus

Les poulpes et calamars

Le calamar californien a obtenu la certification MSC « Pêche Durable » pour la première fois en juillet 2023, avec deux certificats couvrant les activités de différentes entreprises au large de la côte californienne.

Les pêcheries utilisent des dispositifs lumineux pour attirer les calmars à la surface pendant la nuit, une technique qui minimise les prises accessoires et autres impacts sur l'écosystème marin. Les certifications témoignent d'une demande croissante de calmars certifiés, qui sont désormais également exportés vers l'Europe.

“

Nous sommes fiers que les pêcheries américaines, soient à la pointe de la durabilité pour le calamar, avec les seules pêcheries de calmars certifiées MSC au monde. La première pêcherie de calmars a reçu la certification en 2018 sur la côte Est. Actuellement, la pêcherie californienne double le volume de calamar certifié disponible sur le marché.

Nicole Condon, Directrice du programme MSC, États-Unis ”

”



Améliorations pour le poulpe

La pêcherie de poulpe mexicain et de poulpe commun du Yucatán, au Mexique, a reçu une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. Cette aide vise à renforcer la gouvernance de la pêche et à analyser ses impacts sur les espèces de crabes utilisées comme appâts, ainsi que ses effets sur l'ensemble de l'écosystème. Cette pêcherie est l'un des plus grands producteurs de poulpes au monde. Elle apporte actuellement des améliorations à ses performances grâce au programme « En transition vers le MSC » (devenu aujourd'hui le « MSC Improvement Program ») et prévoit de commencer son évaluation en 2025.

En Méditerranée, les pêcheurs de poulpes, les responsables de pêcheries et les scientifiques de la Méditerranée et de la péninsule ibérique testent une nouvelle application conviviale pour faciliter l'évaluation des stocks, avec le soutien de notre projet MedPath.

Pêche au poulpe dans le cadre du programme ITM à Mérida © MSC et Arturo López



Les espèces en chiffres

	Captures engagées dans le programme MSC (en tonnes)	Pêcheries engagées dans le programme MSC**	% des captures mondiales engagées dans le programme MSC	Améliorations au cours des trois dernières années :					Volume des ventes labellisées MSC (en tonnes)
				... par des pêcheries certifiées MSC	... au niveau des écosystèmes et des habitats	... au niveau des espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires	... au niveau de l'état des stocks et stratégie de capture	... au niveau de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries	
 Poisson blanc	6 244 244	203	74,7	136	47	73	10	6	553 646
 Thon	2 799 497	192	53,3 ⁸	59	12	20	2	25	235 805
 Saumon	629 443	45	91,4	57	2	5	42	8	63 930
 Petits pélagiques	4 031 166	45	15,3	54	7	9	24	14	79 494
 Homard	119 033	18	40,5	12	0	10	2	0	3 120

*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC ou suspendue
**65 autres pêcheries engagées dans le programme MSC ciblent des individus qui ne font pas partie de ces groupes d'espèces et débarquent 154 600 tonnes
8. 53,3 % du thon des principaux stocks commerciaux
9. 39 fermes d'algues engagées



Crevettes



Crabe



Bivalves



Algues



Poulpe



Calamar

Captures engagées dans le programme MSC (en tonnes)	Pêcheries engagées dans le programme MSC**	% des captures mondiales engagées dans le programme MSC	Améliorations au cours des trois dernières années :					Volume des ventes labellisées MSC (en tonnes)
			... par des pêcheries certifiées MSC	... au niveau des écosystèmes et des habitats	... au niveau des espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires	... au niveau de l'état des stocks et stratégie de capture	... au niveau de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries	
497 498	51	16,3	20	8	5	4	3	41 803
140 481	40	8,4	12	1	2	5	4	1 680
748 104	48	36,3	24	0	11	8	5	44 835
N/A	39 ⁹	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	15 754
4 124	4	1,1	2	0	0	1	1	172
108 317	5	3,4	0	0	0	0	0	2 119

Notre financement 2023 – 2024

Rapport des administrateurs sur les résumés des états financiers

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs le 30 juillet 2024.

Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs de Crowe U.K. LLP, le 7 août 2024, concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2024.

Signé, au nom des administrateurs :



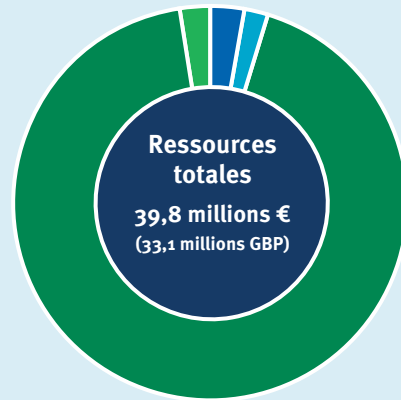
M. Giles Bolton, Président du Conseil d'Administration du MSC
7 août 2024

54,4 millions
(45,3 millions GBP)

Total des fonds au 31 mars 2024

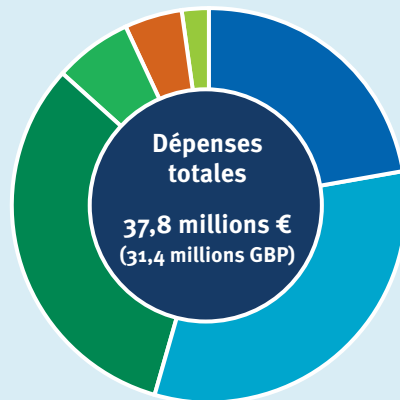
En comparaison avec le total des fonds de 50,7 millions €
(42,2 millions GBP) au 31 mars 2023

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 1,7 million € (1,4 million GBP)



Origine des ressources :

- 2,8% Dons et legs
- 2,1% Autres activités commerciales
- 92,8% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 2,3% Revenus liés aux investissements



Répartition des dépenses :

- 22,5% Politiques et gestion du Référentiel
- 32,2% Sensibilisation et éducation
- 32,2% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 6,4% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 4,5% Fonds d'Appui pour la Pêche Durable*
- 2,2% Dépenses liées à la collecte de fonds

*Ce qui représente 5 % de nos revenus de redevances perçues grâce à la vente de produits de la mer labellisés MSC.

Notre financement et nos donateurs

Nous tenons à remercier les nombreux donateurs, y compris les trusts, les fondations et les organes statutaires, qui nous ont permis de mener à bien notre travail et d'avoir un impact positif sur l'océan. La *Dutch Postcode Lottery* nous a fourni un généreux financement de base et nous sommes reconnaissants du soutien qu'elle nous a apporté au fil des ans, en particulier dans le cadre de notre travail sur les pêcheries dans les économies en développement. Nous tenons également à remercier la Fondation de la famille Walton pour ses contributions significatives à divers projets ; la Fondation Adessium pour son soutien à notre travail en Méditerranée ; la Fondation A.G. Leventis pour son travail en Grèce, et la Remmer Foundation pour sa subvention destinée à soutenir les pêcheries artisanales au Kenya. Nous tenons à remercier le Fonds pour l'Environnement Mondial pour son soutien financier qui nous permet de travailler au renforcement de la gestion des pêcheries de thon dans l'océan Pacifique dans le cadre du projet « Common Oceans Tuna » mené par la FAO (ONU).

Nous tenons à remercier le Fishmongers' Company's Charitable Trust pour son soutien au MSC Royaume-Uni et Irlande et à nos actions en cours et à venir avec le Projet UK. Nous sommes également très reconnaissants au secteur de la distribution britannique et aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour leur soutien financier dévoué et continu au Projet UK. Enfin, nous tenons à remercier la Triad Foundation et la Holzer Family Foundation pour leurs généreuses contributions.

Non seulement les projets du MSC bénéficient d'un soutien précieux, mais nous continuons à recevoir une aide importante de la part des bailleurs de fonds pour notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. Citons notamment les généreuses subventions de la Fondation MAVA en faveur de la pêche artisanale en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, de la Fondation familiale Walton pour la mise en place d'un mécanisme de garantie de prêt permettant aux pêcheries qui s'orientent vers des pratiques de gestion durable d'accéder à des financements supplémentaires, et de la Fondation Hans Wilsdorf. Nous souhaitons également remercier Carrefour Italie et Delicieux pour leur généreux soutien aux projets de recherche prévus en 2024/25.

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

Fondation de la famille Walton
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation
Fondation David et Lucile Packard

Fonds et fondations britanniques

Fondation A.G. Leventis
Fishmongers' Company's Charitable Trust

Fondations européennes

Fondation Adessium (Pays-Bas)
Dutch Postcode Lottery
Fondation Pour la Nature MAVA (Suisse)
Fondation Hans Wilsdorf (Suisse)

Organes statutaires

Fonds pour l'environnement mondial
via la FAO (ONU)

Entreprises

Projet UK (divers)
Projet BluFish Italie (divers)



Le Marine Stewardship Council est une organisation extraordinaire. En l'absence d'une véritable gouvernance mondiale de nos océans, il a joué un rôle central en réunissant des défenseurs de l'environnement, des scientifiques et des entreprises de produits de la mer responsables afin de construire une vision commune du fonctionnement d'une pêcherie durable, et a permis de mettre en évidence cette démarche et d'en assurer le suivi. Et bien que l'ONG ait remarquablement réussi, au fil des ans, à augmenter le nombre de pêcheries certifiées durables, les dernières données sur les stocks mondiaux de poissons montrent qu'elle est plus nécessaire que jamais.

Après cinq années passées au sein du Conseil d'Administration du MSC, c'est un privilège d'avoir été élu Président. Le MSC dispose d'un nouveau Conseil d'Administration diversifié et expérimenté, d'une équipe de direction fortement engagée et d'organes consultatifs d'experts qui jouent un rôle de premier plan, à savoir le Conseil Consultatif Technique et le Comité Consultatif des Parties Prenantes. Mais surtout, il peut compter sur un grand nombre d'entreprises partenaires, de défenseurs de l'environnement et de consommateurs solidaires qui sont profondément attachés aux principes de la pêche durable. Ensemble, ils se sont donnés une mission ambitieuse : trouver la bonne voie et les bonnes conditions pour parvenir à des océans plus sains, où des entreprises responsables peuvent pêcher de manière durable. Parfois, il est difficile d'obtenir des résultats optimaux, comme ce fut le cas avec certains éléments de la version 3.0 du Référentiel MSC « Pêche Durable ». Néanmoins, le Conseil d'Administration et les équipes du MSC sont résolus à apporter les changements nécessaires pour que nous puissions nous appuyer sur les années de réussite du MSC et augmenter à l'avenir la part mondiale des stocks capturés de manière durable.

Je tiens à remercier personnellement mon prédécesseur à la présidence, le Dr Werner Kiene, qui a quitté ses fonctions en début d'année. Werner Kiene a dirigé le Conseil d'Administration du MSC avec calme et discernement pendant plus de dix ans, et m'a généreusement fait part de ses idées et de ses conseils lors de la passation des pouvoirs. Je me réjouis de pouvoir poursuivre les efforts de Werner Kiene et de tant d'autres pour que le MSC continue à jouer un rôle majeur dans la préservation de la vitalité de nos océans dans les années à venir.

M. Giles Bolton, Président du Conseil d'Administration du MSC

Conseil d'Administration du MSC

Conseil d'Administration du MSC

Le Conseil d'Administration du MSC est l'organe de direction du MSC. Avec l'aide des recommandations du Comité Exécutif, du Comité Consultatif Technique et du Conseil Consultatif des Parties Prenantes, il définit l'orientation stratégique du MSC, suit son évolution et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.

M. Giles Bolton, Président

Merci aux membres sortants :

Mme Mikel Durham

Dr Werner Kiene
(ancien Président)

M. Kristjan Th. Davidsson

M. David Lock

Mme Maria Damanaki

M. Paul Uys

Dr Darian McBain

M. Eddy Njoroge

Dr Kevin Stokes

Dr Sergio Espejo Yaksic

Comité du Marine Stewardship Council International

Le Comité du Marine Stewardship Council International (MSCI) supervise l'octroi des licences d'utilisation du label MSC et la structure des redevances.

Mme Mikel Durham
Présidente du MSCI

M. Fernando Lago

Mme Valentina Tripp

M. Giles Bolton
Président du Conseil
d'Administration du MSC

Merci aux membres sortants :

Dr Werner Kiene
(ancien Président du CA du
MSC)

M. Rupert Howes
Directeur Général du MSC

M. Paul Uys
(ancien Président du Comité
du MSCI)

La liste des membres est exacte à la date du 31 mars 2024

Le Comité Consultatif Technique



Le Comité Consultatif Technique travaille en étroite collaboration avec le corps exécutif du MSC pour conseiller le Conseil d'Administration sur les questions techniques et scientifiques relatives aux Référentiels du MSC et aux politiques associées, y compris l'élaboration de méthodologies pour la certification et l'accréditation, ainsi que la recherche scientifique et technique connexe.

Dr Rebecca Lent (États-Unis) Présidente

Dr Florian Baumann (Allemagne)

Dr Tim Essington (États-Unis)

M. José Augusto Pinto de Abreu (Brésil)

Dr Victor Restrepo (États-Unis)

Dr Keith Sainsbury (Australie)

Mme Michèle Stark (Suisse)

M. Adam Swan (Royaume-Uni)

Dr Christopher Zimmermann (Allemagne)

M. Jacqui Dixon (Afrique du Sud) (Membre cooptée)

M. Wisdom Akpalu (Ghana) (Membre coopté)

Mme Adriana Fabra (Espagne) (Membre cooptée)

Bienvenue aux nouveaux membres :

M. Héctor Martin Fernández Alvarez (Espagne)
(Membre coopté)

Mme Celeste Leroux (États-Unis) (Membre cooptée)

M. Rasmus Hedeholm (Danemark) (Membre coopté)

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC



Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC travaille en étroite collaboration avec le Comité Exécutif du MSC afin de conseiller le Conseil d'Administration du MSC sur des questions stratégiques, politiques ou opérationnelles, y compris sur les processus formels de révision du Référentiel MSC « Pêche Durable ». Il comprend des représentants du secteur des produits de la mer, de la communauté de défense de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Ses membres reflètent des compétences, des expériences, des origines géographiques et des intérêts divers en rapport avec le travail du MSC. Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes est également un organe officiel par lequel toutes les parties prenantes, qu'elles soient ou non membres dudit Conseil, peuvent faire part de leur point de vue au MSC.

Mme Heather Brayford

Présidente, Gouvernement de l'Australie occidentale, Département des industries primaires et du développement régional, Australie

M. Damien Bell

BellBuoy Seafood, Australie

M. Christian Haller

Directeur RSE, ALDI Nord, Allemagne

M. Marcelo Hidalgo

Consultant en pêche, PNG Fishing Industry Association, Pays-Bas

M. Tor Larsen

Association des pêcheurs norvégiens, Norvège

Dr Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australie

Dr María José Espinosa Romero

Comunidad y Biodiversidad A.C (COBI), Mexique

Dr Bryce Stewart

Enseignant-chercheur senior, Marine Biological Association et professeur associé, Université de Plymouth, Royaume-Uni

Mme Mod Talawat

Bureau des Nations unies pour les services d'appui aux projets, spécialiste de la gestion des programmes (Coordinatrice nationale), Thaïlande

Bienvenue aux nouveaux membres :

Mme Bernadette Butfield

Responsable des politiques marines, équipe marine du Royaume-Uni, RSPB

Mme Susan Jackson

Présidente de l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) et de l'International Seafood Sustainability Trade Association (ISSA), États-Unis

M. Madoda Khumalo

Directeur des services stratégiques, Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd, Afrique du Sud

Mme Sofie Smedegaard Mathiesen

Biologiste, Danish Fishermen's Producer Organization (DFPO), Danemark

Dr Tom Pickerell

Directeur du programme Océan – World Resources International, Royaume-Uni

Merci aux membres sortants :

Dr Johann Augustyn

M. Rory Crawford

Mme Yumie Kawashima

Mme Carmen Revenga



Bureaux du Marine Stewardship Council

Siège social et Bureau régional MSC Europe, Moyen-Orient et Afrique

Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Royaume-Uni

info@msc.org
Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax + 44 (0) 20 8106 0516

Numéro d'organisme à but non lucratif
(Royaume-Uni) : 1066806

Numéro d'enregistrement de la société :
3322023

Bureau régional MSC Amériques

2445 M Street NW
Suite 550
Washington, DC 20037
États-Unis

americasinfo@msc.org

Statut d'organisme sans
but lucratif : 501 (C) (3)
Numéro d'identification d'employeur :
91-2018427

Bureau régional MSC Asie-Pacifique

6/202 Nicholson Parade
Cronulla
Nouvelle-Galles du Sud 2230
Australie

apinfo@msc.org
Tél. : +61 (0) 2 9527 6883

Statut d'organisme sans but lucratif :
enregistrée auprès de l'ACNC
Numéro d'enregistrement de la société :
ABN 69 517 984 605,
ACN : 102 397 839

Nos bureaux MSC

Bruxelles Belgique et Luxembourg
Pékin et Qingdao Chine continentale et Hong Kong
Berlin Allemagne, Suisse et Autriche
Bogor Indonésie
Busan Corée du Sud
Le Cap Afrique du Sud
Copenhague Danemark
Helsinki Finlande et pays baltes
La Haye Pays-Bas
Lima Pérou
Lisbonne Portugal
Madrid Espagne
Milan Italie
Oslo Norvège
Paris France
Reykjavik Islande, îles Féroé et Groenland
Santiago du Chili
Seattle États-Unis
Singapour
Stockholm Suède
Tokyo Japon
Toronto Canada
Varsovie Pologne et Europe centrale

Le MSC est également présent dans les lieux suivants :

Kerala Inde
Ville de Mexico Mexique
Moscou Russie



Imprimé par SharePrint sur du papier certifié FSC®, avec des encres à base d'huile végétale entièrement durables et une technologie d'impression sans eau. Alimentation à partir de ressources 100 % renouvelables, systèmes de production d'imprimés certifiés ISO 14001, ISO 9001 et zéro déchet.

Conçu par Be Curious Limited.

Toutes les images sont la propriété du MSC, sauf mention contraire.

Toutes les données de ce rapport sont correctes au 31 mars 2024, sauf indication contraire. Année de référence allant du 1^{er} avril 2023 au 31 mars 2024.



Scannez le QR code pour lire la version numérique complète du rapport annuel 2023-24 du MSC, incluant des informations supplémentaires.

En savoir plus
msc.org/annualreport
info@msc.org



@MSCpechedurable



/MSCpechedurable



/marine-stewardship-council



@mscpechedurable