



# Des pêcheurs responsables aux amateurs de poisson

Rapport Annuel 2015-2016

Notre vision est celle d'un monde où les océans regorgent de vie et où les approvisionnements en produits de la mer sont assurés aussi bien pour la génération actuelle que pour les suivantes.



# Préambule

« En encourageant la pêche durable, le MSC participe à ces efforts internationaux en contribuant à améliorer la sécurité alimentaire à long terme, à préserver et consolider les emplois et à protéger la santé des océans, aujourd'hui et pour les générations à venir. »



En septembre dernier, les dirigeants de la planète ont officiellement adopté le nouveau Programme de Développement Durable, fondé sur 17 objectifs mondiaux que tous les pays doivent atteindre au plus tard en 2030. Ces objectifs comprennent l'éradication de la faim et l'amélioration de la nutrition, la promotion du travail décent et de la croissance économique et la préservation des ressources marines.

En encourageant la pêche durable, le MSC participe à ces efforts internationaux en contribuant à améliorer la sécurité alimentaire à long terme, à préserver et consolider les emplois et à protéger la santé des océans, aujourd'hui et pour les générations à venir. Les succès remportés par le MSC et nos partenaires au cours de l'année écoulée montrent clairement que notre programme de certification et d'écolabellisation fondé sur la science devient un élément de solution de plus en plus efficace et concrète.

Le dernier Rapport sur les impacts environnementaux du MSC présente les bénéfices concrets de la certification MSC : des stocks halieutiques plus abondants et stables à la minimisation des captures accessoires et des impacts sur les milieux

marins, en passant par la mise en place d'une gestion plus solide basée sur la science. Grâce à l'adhésion d'un nombre croissant de pêcheries au programme du MSC, ces résultats positifs s'amplifient. En 2015-2016, 38 nouvelles pêcheries ont décroché la certification. Aujourd'hui, 10 % du volume mondial des produits de la mer issus de la pêche sauvage sont certifiés selon notre Référentiel de pêche durable, un chiffre qui atteint plus de 40 % dans l'Atlantique Nord-Est et 83 % dans le Pacifique Nord-Est.

Le programme MSC fournit un outil permettant de démontrer les meilleures pratiques et de mettre en valeur l'innovation et une gestion optimale. Il encourage en outre le changement et les améliorations lorsqu'elles sont nécessaires. La véritable transformation passe toutefois par le leadership et les actions des nombreux acteurs de la filière pêche : pêcheries de toutes tailles améliorant leurs pratiques, négociants et transformateurs créant des chaînes d'approvisionnement durables, distributeurs et marques prenant des engagements commerciaux novateurs, scientifiques et ONG apportant des connaissances et perspectives et consommateurs choisissant des produits de la mer durables. Dans ce rapport annuel, vous rencontrerez quelques-unes de ces

personnes qui rendent possible le voyage des produits de la mer durables, du bateau de pêche jusqu'à l'assiette.

Malgré les succès engrangés, nous ne pouvons pas nous reposer sur nos lauriers. Nous posons actuellement les fondations de notre nouveau plan stratégique, qui nous guidera de 2017 à 2020. Au cours de cette période, nous offrirons de nouveaux outils assurant une meilleure accessibilité du programme MSC aux pêcheries artisanales et des pays en voie de développement. Ceci suppose notamment de développer un outil pour les pêcheries en transition, dites ITM (*In transition to MSC certification*) ambitionnant d'obtenir la certification MSC. Nous tenterons en outre d'établir, en collaboration avec nos partenaires, comment offrir une plus grande assurance que les pêcheries et les entreprises certifiées MSC respectent les normes internationales régissant les pratiques de travail.

Nous voulons veiller à ce que la certification continue de générer de la valeur pour le secteur des produits de la mer en rationalisant et simplifiant le processus d'évaluation du MSC sans en compromettre la rigueur et l'intégrité. Notre nouveau plan se focalisera davantage sur la sensibilisation et l'éducation des

consommateurs aux produits de la mer durables, afin qu'ils fassent les bons choix.

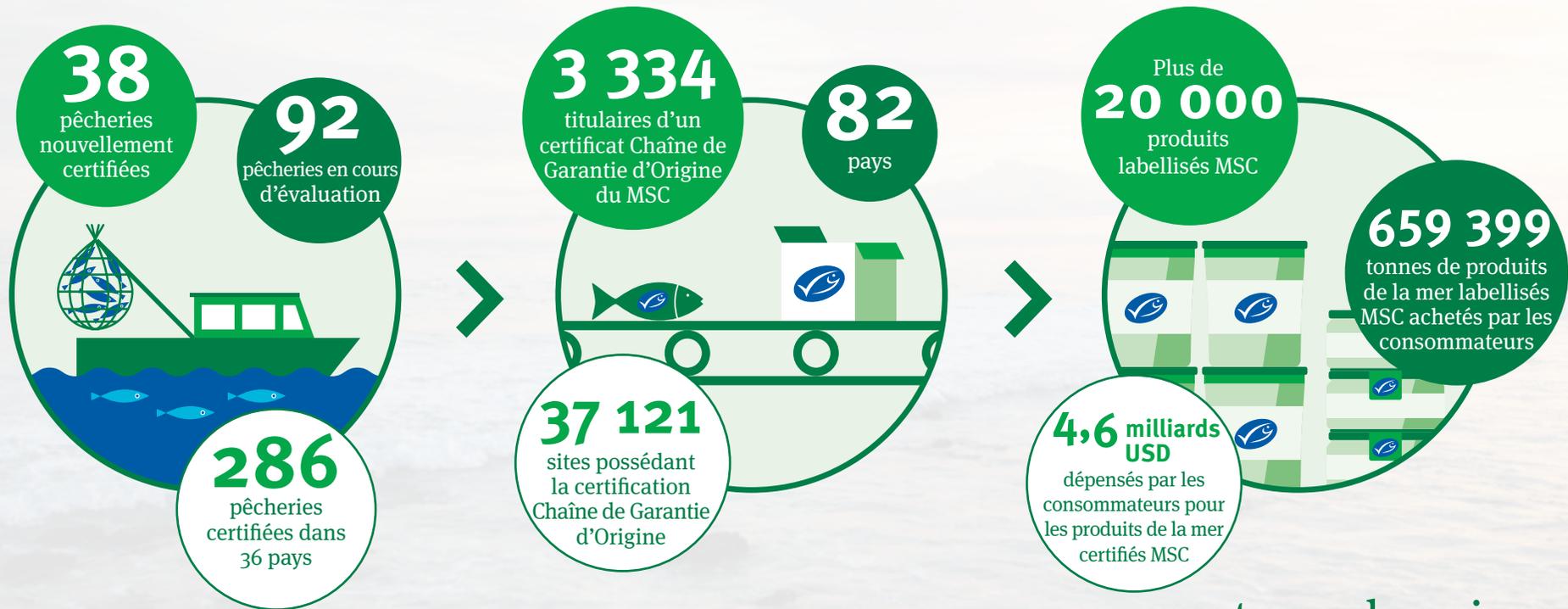
Nos succès passés et à venir reposent sur le travail acharné et l'engagement de nombreuses personnes remarquables. Je rends hommage au Conseil d'administration, au Conseil des parties prenantes et au Comité consultatif technique du MSC, qui continuent de guider et de fournir des conseils et instructions sans lesquels nous ne pourrions accroître notre impact mondial. Je remercie également chacun des membres de l'équipe internationale du MSC ainsi que tous nos partenaires et sympathisants, dont le dévouement et la motivation sont à l'origine de changements de l'océan Arctique au Pacifique occidental. Je tiens enfin à exprimer ma reconnaissance et à remercier nos généreux donateurs et mécènes qui partagent notre vision et rendent notre travail possible.

**Rupert Howes, Directeur général**

# En bref : 2015-2016



Des pêcheurs responsables...



... aux amateurs de poisson

# De l'océan à l'assiette

Les gens ont besoin du poisson. Nous avons besoin des nutriments qu'il nous apporte et des emplois qu'il génère. Les communautés dépendent des ressources marines et des écosystèmes associés.

Les gens auront toujours besoin de poisson à l'avenir, mais il ne s'agit pas d'une ressource illimitée. Pour en avoir suffisamment demain, nous devons agir dès aujourd'hui.

Il est essentiel de préserver les stocks de poisson mondiaux en bonne santé sur le long terme ; cette ambition est à l'origine de la création du MSC et guide toutes nos missions. Ce Rapport Annuel 2015-2016 présente tout ce que les efforts et les engagements des acteurs de la filière pêche ont permis de réaliser. Il met en outre en évidence quelques-uns des principaux accomplissements de l'année écoulée, et ce, à deux niveaux.

Tout d'abord, la durabilité repose sur une chaîne allant de l'océan vers l'assiette. Chaque maillon compte et doit être suffisamment solide pour éviter que la chaîne se rompe. Le poisson est capturé, négocié, transformé, étiqueté, commercialisé, acheté et consommé. Nos experts interviennent à chaque étape de

ce périple et tous mettent leurs connaissances en pratique pour générer un changement positif et récompenser les bonnes pratiques.

Mais tout cela est rendu possible par les personnes sur le terrain. Par les pêcheurs qui s'appliquent à adopter les meilleures pratiques, qu'il s'agisse du thon du Pacifique sud ou du cabillaud de l'Arctique ; par les entreprises tournées vers l'avenir déterminées à offrir des produits de la mer durables et traçables ; par les amateurs de produits de la mer qui choisissent l'option durable et aident à diffuser le message. Le MSC fournit un outil, mais le changement lui-même n'aurait lieu sans la collaboration des personnes de toute la filière.

Quelques-unes d'entre elles vous seront présentées dans ce rapport.



Le MSC est une organisation internationale à but non lucratif créée afin de remédier au problème de la surpêche et de préserver les approvisionnements en produits de la mer pour l'avenir.

Grâce à notre programme de certification des pêcheries et de labellisation des produits de la mer, nous collaborons avec les acteurs de la filière pour promouvoir la pêche durable et transformer les marchés.

## 20 ans de gestion responsable

En 2015, nous avons célébré le 20<sup>e</sup> anniversaire du Code de conduite de la FAO (Nations unies) pour une pêche responsable. Ce Code volontaire, le premier consensus mondial sur les meilleures pratiques de gestion des pêcheries, a servi de fondement à une approche internationale de la durabilité des stocks de poisson.

Le MSC a vu le jour deux ans après la ratification du Code de la FAO. Le Référentiel Pêcheries du MSC se base sur ce dernier, qui reste un élément central de notre réflexion. Le Code fixe les principes ; nous fournissons un outil permettant aux pêcheries de démontrer que leur travail atteint le niveau de responsabilité correspondant.

« Notre réflexion au sein du MSC : "Voici comment le monde a convenu de gérer les pêcheries ; à nous de le mettre en pratique !" »

**Dr David Agnew, Directeur de l'équipe Science et Référentiels du MSC**



Le Dr Agnew (à droite) avec un pêcheur de la pêcherie de palourde d'Ashtamudi, en Inde, certifiée MSC.

## De l'océan à l'assiette via votre smartphone

L'une de nos principales activités est de sensibiliser et d'éduquer les consommateurs à la pêche durable. Qu'ils dégustent des produits de la mer dans un restaurant chic ou achètent des bâtonnets de poisson pour le dîner des enfants, nous voulons qu'ils comprennent le bien-fondé de la pêche durable et comment ils peuvent soutenir ce mouvement en choisissant le label bleu du MSC.

En mars 2016, nous avons mené une campagne avec des acteurs de la filière du monde entier attirant l'attention sur l'importance de la traçabilité de l'océan à l'assiette et sur la façon dont elle est garantie par le label MSC. Cette campagne 360° fut diffusée sur divers canaux, via notamment une courte vidéo sur YouTube expliquant en moins d'une minute la signification du label. Cette vidéo a déjà été visualisée plus d'un million de fois en 12 langues et le relais assuré par des journaux tels que le *Huffington Post* ou le *Sydney Morning Herald* a permis une diffusion plus large du message. En développant notre présence sur les marchés mondiaux, nous donnons aux consommateurs et aux acteurs de la filière plus d'occasions de récompenser les pêcheries durables.

« Vous pouvez choisir du poisson capturé de manière responsable, manipulé avec soin et traçable jusqu'à une source durable en vous fiant au petit label bleu. »

**Vidéo du MSC sur YouTube**

# Poursuivre nos progrès



« La pêche durable est fondamentale. Je veux continuer mon travail de pêcheur et je veux que les prochaines générations puissent prendre la relève. Il y va de nos emplois, et il est donc important de pêcher la juste quantité de poisson. »

Ólafur Óskarsson, capitaine du Johanna Gísladóttir, l'un des navires de la flotte de pêche islandaise de cabillaud et de lingue certifiée MSC

Le mouvement en faveur de la santé des océans et de la pêche s'amplifie. Les pêcheries sont plus nombreuses que jamais à adhérer au programme du MSC, en apportant des améliorations nécessaires à la préservation de nos océans.

Cette année a été marquée par de nombreuses évolutions touchant chacune des étapes du voyage de l'océan à l'assiette. Non contents de consolider nos succès passés (notamment en constatant la recertification de pêcheries de premier plan), nous nous sommes également attaqués à de nouveaux défis.

Tout en soutenant la certification de grandes pêcheries allant du thon du Pacifique au cabillaud de Terre-Neuve, nous avons redoublé d'efforts pour rendre notre programme accessible aux pêcheries artisanales et des pays en voie de développement. Ce travail peut contribuer efficacement à la protection des emplois des communautés dépendant de la pêche et à la durabilité d'une source protéique essentielle.

**10 %**  
des prises mondiales totales sont certifiées MSC\*

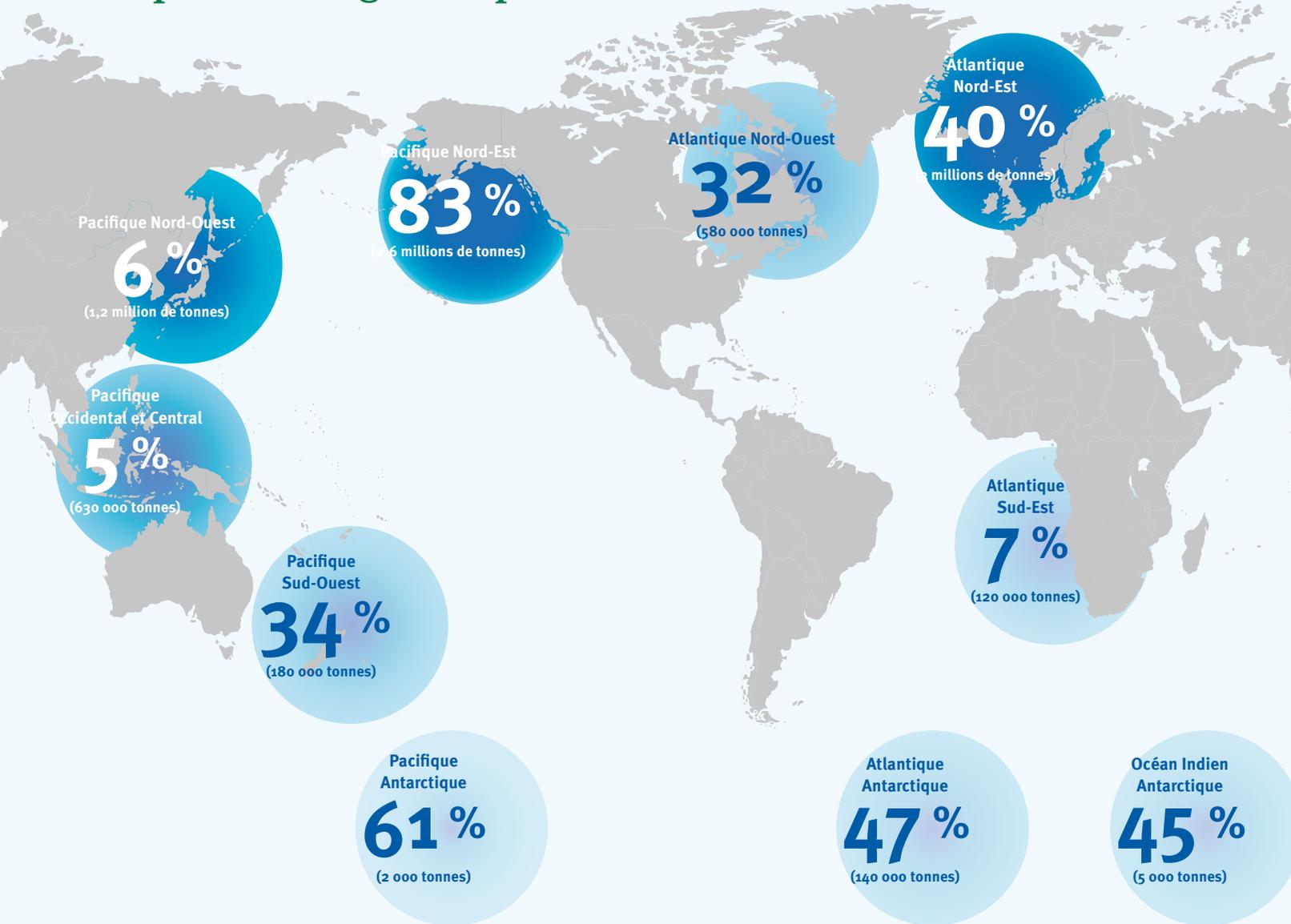
**286**  
pêcheries certifiées dans 36 pays

**38**  
pêcheries nouvellement certifiées en 2015-2016 et 92 pêcheries en cours d'évaluation

**6 %**  
d'augmentation des captures certifiées MSC depuis le 31 mars 2015

**9,3 millions**  
de tonnes de produits de la mer certifiés MSC

# 10 premières zones de pêche certifiées MSC en pourcentage des prises totales\*



## 5 principaux groupes d'espèces certifiées\*\*

Pétoncle et pecten



64%

Cabillaud, merlu et églefin



55%

Homard et langouste



46%

Krill et crustacés planctoniques



43%

Saumon, truite et éperlan



38%

Illustrations : © Scandinavian Fishing Year Book

\* Captures certifiées MSC dans les principales zones de pêche FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) par comparaison aux captures rapportées totales (FAO 2014)

\*\* Captures certifiées MSC par comparaison aux captures totales de groupes d'espèces d'après la Classification statistique internationale standard des animaux et plantes aquatiques (CSISAPA) de la FAO (ONU)

# Impacts mondiaux

« Les pêcheries certifiées MSC mettent au point des solutions scientifiques innovantes pour surmonter les défis d'une gestion durable. Leur engagement envers la durabilité exerce une influence réelle et à long terme sur la santé des stocks de poisson et des écosystèmes marins de la planète. »

Dr David Agnew, Directeur de l'équipe Science et Référentiels du MSC

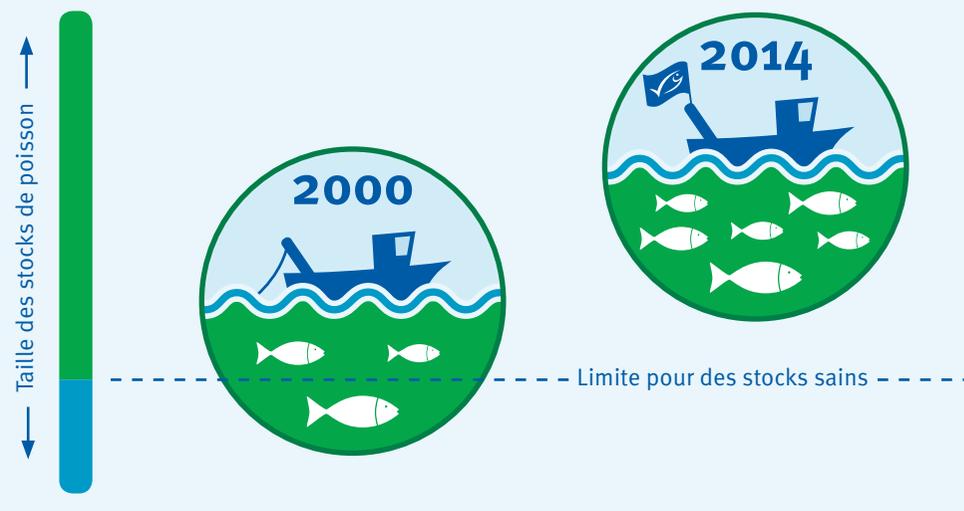
Partout dans le monde, les pêcheries certifiées MSC respectent les normes les plus strictes, en apportant bien souvent les changements positifs qui s'imposent. Rendements accrus. Captures durables. Réduction des captures accessoires et de la mortalité des oiseaux marins. Il ne s'agit là que de quelques-uns des impacts mis en lumière dans notre *Rapport sur les impacts environnementaux 2016*, qui fournit une analyse quantitative des progrès accomplis par les pêcheries certifiées aux quatre coins du monde au cours de ces cinq dernières années.

Ce rapport montre comment le travail assidu, l'innovation et l'investissement nécessaires pour décrocher et maintenir la certification MSC bénéficient à nos océans, de la promotion d'une pêche plus sélective et « intelligente » à l'approfondissement de la compréhension scientifique des écosystèmes marins.

Ces efforts ont permis d'améliorer la santé des stocks de poisson certifiés MSC. 14 années de données issues d'Europe du Nord démontrent que ces pêcheries certifiées MSC exploitent désormais des stocks de poisson plus abondants de façon moins intensive qu'avant le processus de certification. Par contre, les stocks européens non certifiés présentent une variabilité nettement supérieure sur le plan de la biomasse et de l'effort de pêche, ce dernier restant en moyenne trop élevé pour assurer et préserver la productivité des stocks.

Le même constat est valable ailleurs. Une analyse publiée dans *Fisheries Research* d'Elsevier examinant les facteurs économiques de la pêcherie de merlu en Afrique du Sud a révélé l'impact de la certification. Elle conclut que le retour à un modèle non certifié causerait une perte de valeur de 37,6 % sur cinq ans et menacerait 5 000 à 12 000 postes de travail.

Les stocks certifiés MSC en Europe du Nord sont plus abondants qu'avant la certification



Les pêcheries ont procédé à des centaines d'améliorations au cours de ces cinq dernières années pour satisfaire aux conditions de la certification. Qu'il s'agisse des nouvelles recherches optimisant les données sur les populations de homard de la Manche, de la défense des oiseaux marins dans l'océan Austral ou des initiatives visant à réduire la pêche fantôme, le MSC a catalysé un changement positif.

Pour de plus amples informations, consultez [www.msc.org/impacts-msc](http://www.msc.org/impacts-msc)

# 94%

des pêcheries certifiées doivent effectuer au moins une amélioration supplémentaire pour conserver leur certification

# 876

améliorations ont été apportées par 281 pêcheries et de nombreuses autres sont en préparation



### Manche

**Pêcheurie :** Homard du Cotentin et de Jersey

**Objectifs :** De plus gros homards ou faire en sorte que plus de homards puissent se reproduire plus longtemps. Planifier des mesures claires à appliquer en cas de déclin des stocks.

**Mesures :** Se focaliser sur l'amélioration des données de la pêche pour créer des contrôles efficaces.

**Résultats :** Stocks plus abondants, progrès nettement plus rapides que prévu.

« Nous nous sommes toujours efforcés de pêcher correctement, mais la certification MSC nous a aidés à coordonner et systématiser notre stratégie de capture. »

Eric Leguelinel, co-président de la Commission « Crustacés », Basse-Normandie



Un pétrel gris en vol. © Martin Hale/Arhive

### Océan Austral

**Pêcheurie :** Pêcheurie de légine du SARPC dans les îles Kerguelen, au sud de l'Océan Indien

**Objectifs :** Réduire la mortalité des oiseaux marins, notamment le pétrel gris, imputable à la pêche à la palangre.

**Mesures :** Accroître le poids des lignes pour qu'elles coulent plus vite, utiliser des lignes blanches moins visibles, améliorer les lignes Tori pour dissuader les oiseaux plongeurs, employer des barrières de protection faites de banderoles suspendues pour éloigner les oiseaux lors de la mise à l'eau des lignes, fermer la pêche durant la saison de reproduction des pétrels gris.

**Résultats :** Taux de mortalité fortement réduits (en 2014-2015, seuls trois pétrels gris morts ont été signalés), les populations d'oiseaux ne sont plus menacées.

« Une baisse spectaculaire de la mortalité des oiseaux marins a été observée dans les pêcheries antarctiques au cours de ces dernières années. La certification MSC est une reconnaissance des améliorations apportées pour répondre aux meilleures pratiques de réduction des captures accidentelles d'oiseaux. »

Jean-Pierre Kinoo, président du SARPC

# Recertification : voir plus loin

« À l'approche de l'expiration du certificat de cinq ans de la pêcherie, la recertification s'est imposée comme une évidence. Les consommateurs de nombreux pays sont sensibles à l'écolabellisation et la certification MSC a pour nous été un outil important. »

Kjell Ingebrigtsen, président de l'association des pêcheurs norvégiens

## La Norvège montre la voie

Chaque nouvelle pêcherie certifiée est une lueur d'espoir pour le futur, mais c'est la recertification qui démontre les progrès sur le long terme. Le merlu d'Afrique du Sud et le krill de l'Antarctique étaient deux des principales pêcheries recertifiées en 2015, avec la pêcherie norvégienne de cabillaud et d'églefin de l'Arctique Nord-Est, la plus grande en son genre sur la planète. Les produits de cette pêcherie, qui sont à la fois un pilier de l'économie régionale (en Norvège, les produits de la mer apportent une contribution annuelle de 7 milliards USD au PIB et fournissent 50 000 emplois) et un symbole du patrimoine norvégien, sont commercialisés partout dans le monde, ce qui témoigne de l'excellence de la gestion des stocks.

L'engagement en faveur de la pêche durable est toutefois une entreprise de longue haleine : après des années de gestion efficace, la pêcherie de l'Arctique Nord-Est s'est engagée sur de nouvelles mesures afin de renforcer toujours plus sa durabilité, en particulier en réduisant les captures accessoires. La flotte jouera par ailleurs un rôle central dans la protection des fonds marins dans la mer de Barents. Elle a en effet annoncé une ambitieuse série de mesures, dont la limitation de l'activité des chalutiers à leurs régions d'exploitation historiques et un engagement de grande envergure visant à éviter les milieux marins vulnérables.

## Augmentation des quotas en Alaska

En 2015, une autre étape décisive a été franchie dans les eaux froides septentrionales, avec la recertification de la pêcherie du colin d'Alaska, la plus vaste pêcherie des États-Unis et la plus grande pêcherie durable certifiée du monde. Elle fait partie des 10 pêcheries du monde à avoir obtenu 3 fois la certification MSC.

Il s'agit d'un véritable exploit qui montre comment la conservation contribue à la productivité sur le long terme : la pêcherie a atteint des scores parmi les plus élevés du programme MSC et ses prises dépassent largement le million de tonnes par an. Les quotas ont été augmentés en 2015, mais restent nettement dans les taux d'exploitation recommandés.

# Les pêcheries avant tout



## De l'Espagne...

Les confréries asturiennes pêchent le poulpe depuis des siècles, avec des méthodes artisanales qui n'ont guère changé au fil du temps. Aujourd'hui, après des mois de dur labeur, elles ont réussi à démontrer comment elles préservent la bonne santé des stocks et minimisent les impacts environnementaux, gagnant ainsi le droit d'afficher le label MSC.

« Nous sommes très heureux d'être la première pêcherie de poulpe au monde dont la durabilité est reconnue. »

**Adolfo García Méndez, capitaine en chef, Puerto de Vega**

En 2015-2016, nous avons continué d'élargir notre champ d'action, ce qui a donné lieu à des premières aussi importantes que variées.



## ... à la Chine

Le Pacifique a quant à lui connu une première d'un tout autre type : China Southern Fishing (Shenzhen) Co Ltd. (CSFC) est devenue la première pêcherie de thon à la palangre de Chine (et seulement la deuxième pêcherie du pays) à obtenir la certification MSC.

En collaboration avec le secteur des produits de la mer chinois, nous encourageons la durabilité des produits de la mer dans le pays le plus peuplé de la planète. Un environnement sain fait indubitablement partie de la vision d'avenir de la Chine, et il est encourageant que des sociétés telles que CSFC ouvrent la voie.

« Nous continuerons de soutenir ce mouvement chinois en faveur des produits de la mer durables. »

**Samuel Chou, président de CSFC**

# La fierté d'une nation

« La province de Terre-Neuve-et-Labrador s'attache à soutenir la durabilité des stocks locaux de cabillaud et d'autres produits de la mer. La certification est un élément important de la démarche visant à assurer la viabilité à long terme des espèces capturées, la santé des océans et le maintien des communautés rurales. »

L'honorable Steve Crocker, ministre des Pêches et de l'Aquaculture, gouvernement de Terre-Neuve-et-Labrador

Pendant des décennies, les pêcheries de cabillaud canadiennes ont été synonymes d'abondance. Dans les années 1990, l'effondrement des stocks a pourtant mené à leur fermeture et à des pertes d'emplois désastreuses dans les communautés de pêcheurs.

C'est de cette catastrophe qu'est né le MSC, et si certains stocks ne se sont pas encore reconstitués, une pêcherie de cabillaud du sud de Terre-Neuve s'est redressée de façon spectaculaire. En 2011, une pêcherie de cabillaud de la zone de gestion 3Ps au large de Terre-Neuve a lancé un vaste projet d'amélioration des pêcheries (FIP) avec l'aide

de la filière, du gouvernement et d'ONG. Trois ans plus tard, les résultats étaient tellement encourageants que la pêcherie a entamé le processus d'évaluation en vue de la certification MSC, qu'elle a décrochée en mars 2016.

Un deuxième FIP est désormais en cours pour les réserves de cabillaud du nord du Canada, et les premiers signes sont positifs. Si cet engagement et cette collaboration se poursuivent, il y a bon espoir que d'autres stocks de cabillaud du pays se rétablissent.

## Nouvelles perspectives

Notre activité ne se limite pas aux océans. Le lac Waterhen, au Canada, est récemment devenu la première pêcherie d'eau douce de l'hémisphère occidentale à obtenir la certification MSC, grâce à une gestion efficace de ses populations de doré jaune et de brochet.



# Une collaboration accrue



« La certification du maquereau de la MINSA est une démonstration des résultats qui peuvent être obtenus lorsque les pêcheurs et les gouvernements collaborent au-delà des frontières internationales. »

Claire Pescod, Responsable Pêcheries du MSC, Royaume-Uni et Irlande

La « guerre du maquereau » a suscité de nombreux débats au sein des pêcheries européennes au cours de ces six dernières années. La certification de la MINSA (Mackerel Industry Northern Sustainability Alliance) en mai 2016 a dans ce contexte constitué un tournant décisif.

En 2012, la certification des sept pêcheries de maquereau certifiées MSC a été suspendue. Cette décision était la conséquence de captures dépassant le niveau préconisé par les scientifiques après l'extension de l'aire de répartition du maquereau aux eaux plus septentrionales, suivie par la rupture des accords internationaux de gestion des stocks.

Depuis lors, les pêcheurs et leurs ministres respectifs ont travaillé à la résolution du litige.

La MINSA a adopté ce qu'Ian Gatt, son coordinateur, appelle « une approche de partenariat réellement inédite » afin de remettre la pêcherie de maquereau de l'Atlantique nord-est sur des bases solides. Plus de 700 bateaux (allant de petites embarcations de pêche à la ligne côtière à des chalutiers pélagiques de haute mer) de 11 pays\* sont impliqués et contribuent tous à un futur durable à travers le programme du MSC. La MINSA s'engage à améliorer encore la gestion de la pêcherie, comme le détaille son plan d'action.



MINSA :  
**700**  
 + bateaux  
  
 dans  
**11**  
 pays

## Un trio international

La MINSA n'est pas la seule collaboration européenne dont nous avons été témoins. Des pêcheurs du Danemark, des Pays-Bas et d'Allemagne ont eux aussi uni leurs forces pour obtenir la certification de leur pêcherie de crevette grise.

Ceci signifie que 80 % des pêcheurs de crevette européens représentant plus de 95 % des débarquements annuels de crevette grise de mer du Nord sont en cours d'évaluation.

« Ceci envoie un signal important à la chaîne d'approvisionnement et aux consommateurs de poisson : les pêcheries prennent leurs responsabilités. »

Hans Nieuwenhuis, directeur du programme du MSC pour la Belgique et les Pays-Bas



© Guus Schooneville

\*Écosse, Angleterre, Irlande du Nord, Norvège, Suède, Pays-Bas, Danemark, Allemagne, France, Irlande, Lituanie

# Le thon : une ressource mondiale

« Il est grand temps que nous prenions en main la ressource en thon. C'est important pour nos générations futures, pour notre peuple et pour notre développement économique. »

Mattlan Zachalan, ex-ministre des Ressources et du Développement des îles Marshall

## Des progrès en Pacifique

Huit États insulaires du Pacifique, connus sous le nom de Parties de l'Accord de Nauru ou pays PNA, contrôlent un territoire océanique dont la superficie dépasse de 40 % celle de l'Europe et abritant un quart de la population mondiale de thon. L'importance d'une gestion durable des stocks y est inestimable, tant pour l'approvisionnement alimentaire de la planète que pour l'économie des îles elles-mêmes.

La pêcherie de thon listao des PNA a été certifiée en 2011. Cette pêcherie certifiée capture des thons en bancs libres à la senne coulissante. En 2016, la pêcherie des PNA a par ailleurs également obtenu la certification pour le thon albacore en bancs libres. La pêcherie certifiée de thon albacore capture quelque 140 000 tonnes par an, soit la moitié de l'ensemble du thon albacore pris dans les eaux des PNA.

En plus d'être une bonne nouvelle pour la conservation, cette reconnaissance encourage les PNA à s'investir davantage dans la préservation de leurs propres ressources. Après des années passées à voir la plupart des bénéfices économiques de la pêche du thon quitter leurs frontières, les PNA ont lancé leur propre marque commerciale mondiale de thon durable, Pacifical. Pacifical élargit le secteur de la transformation du thon certifié MSC des PNA et établit des relations directes avec les distributeurs et les consommateurs finaux.

Grâce au nombre croissant d'entreprises obtenant la certification Chaîne de Garantie d'Origine, nous pouvons compter sur une augmentation des ventes de thon certifié MSC et les citoyens des PNA peuvent espérer un avenir plus sûr et durable.

Captures mondiales  
1950 :  
**< 0,6**  
million de tonnes\*

Captures mondiales  
Aujourd'hui :  
**> 6**  
millions de tonnes\*

Certification MSC :  
**16 %**  
des prises totales\*

Stocks mondiaux :  
**48 %** sains  
**13 %** intermédiaires  
**39 %** surexploités\*\*

\* FAO (ONU) 2014  
\*\* ISSF 2016

## Une première australienne avec Walker

L'entreprise familiale Walker Seafoods est devenue la première société australienne de produits de la mer à recevoir la certification MSC pour le thon. Depuis lors, ses opportunités d'exportation se multiplient et son thon est maintenant vendu à des distributeurs suisses pour la première fois. Tout cela n'aurait pas été possible sans le label MSC.

**Lieu :** Sunshine Coast, Queensland  
**Pêcherie :** Pêcherie orientale de thon et d'istiophoridae  
**Flotte :** 4 navires  
**Employés :** 6 capitaines, 33 membres d'équipage  
**Espèces certifiées MSC :** thon albacore et germon, espadon  
**Marchés :** Australie, Japon, Amérique, Europe

« Nous avons toujours su que notre activité était durable, mais nous sommes aujourd'hui en mesure de le prouver en affichant le label MSC. Il nous ouvre la porte de nombreux autres marchés. »

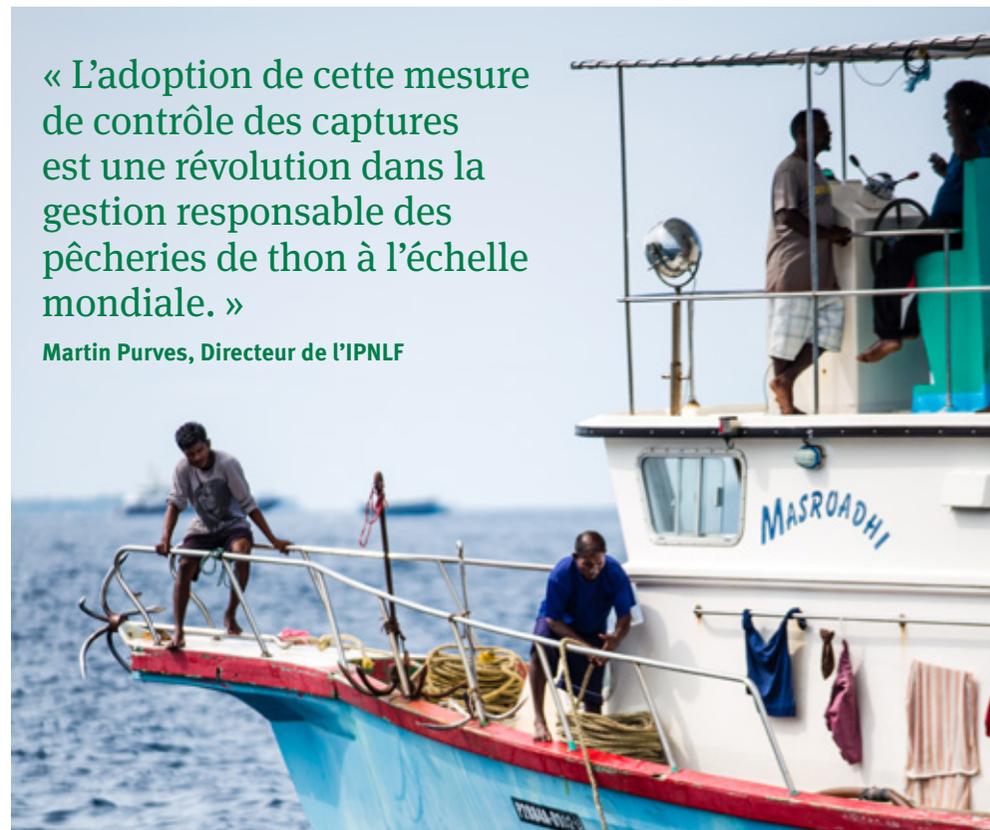
Heidi Walker, Walker Seafoods



© Walker Seafoods

« L'adoption de cette mesure de contrôle des captures est une révolution dans la gestion responsable des pêcheries de thon à l'échelle mondiale. »

Martin Purves, Directeur de l'IPNLF



Pêcherie à la canne de thon listrao des Maldives © Nice and Serious/MSC

## Le jalon du contrôle des captures de la CTOI

En mai 2016, la Commission des Thons de l'Océan Indien (CTOI) a pris la décision novatrice d'adopter des règles de contrôle des captures pour le thon listrao, alors même que les réserves actuelles sont abondantes.

Cette proposition venue des Maldives (le premier pays de la région à obtenir la certification MSC pour sa pêcherie de thon à la canne) montre l'engagement croissant en faveur d'un futur durable pour le thon, tant dans les pays pratiquant la pêche hauturière que dans ceux privilégiant la pêche côtière. L'IPNLF (International Pole & Line Foundation) a joué un rôle

prépondérant et vital dans la mobilisation en faveur de cette proposition du gouvernement maldivien. De nombreux autres acteurs – pêcheurs, organisations professionnelles, distributeurs, marques et ONG – ont en outre participé à des mois de discussion. La collaboration est essentielle pour conclure d'ambitieux accords de ce type.

La CTOI envisage à présent de reconstituer les réserves surexploitées de thon albacore.

# Un accès à tous les pêcheurs

« La certification MSC est un objectif à long terme, mais le cadre mis en place par le MSC bénéficie déjà à nos projets d'amélioration des pêcheries. Il nous a aidés à identifier des problèmes et des lacunes d'information, à créer un plan d'action clair, à suivre les performances et à rendre compte de nos progrès. »

Elizabeth Mueni, administratrice principale aux pêcheries, département d'État des pêcheries, Kenya

Les pêcheries artisanales et des pays en voie de développement sont essentielles à la sécurité alimentaire, aux moyens de subsistance et au développement économique, et il est donc nécessaire qu'elles soient gérées de façon durable. Bon nombre d'entre elles manquent pourtant de ressources, de données et de systèmes de gouvernance dont elles ont besoin pour prétendre à la certification MSC et profiter de l'essor du marché des produits de la mer durables.

Le MSC s'engage à rendre son programme accessible à davantage de pêcheries. Nous avons mis au point une série d'outils, de financements et d'initiatives de formation visant à aider les pêcheries artisanales et des pays en voie de développement à faire le premier pas vers l'amélioration environnementale. Le développement d'un nouveau programme ITM (*In Transition to MSC certification*) a pour but d' étoffer nos outils actuels. Les pêcheries participantes

devront se soumettre à des audits pour vérifier qu'elles satisfont aux niveaux de performance minimaux requis, réalisent des améliorations réelles et mesurables et ont établi un calendrier en vue de l'évaluation complète du MSC.

Les projets d'amélioration des pêcheries (FIP), qui regroupent une variété de parties prenantes dans le but de surmonter les défis environnementaux d'une pêcherie spécifique, suscitent un intérêt grandissant. Bien que le MSC ne soit pas chargé de l'application des FIP, il fournit un éventail de ressources qui y contribuent, dont des conseils et instructions sur l'élaboration de plans d'action pour les FIP et le programme de formation au renforcement des capacités du MSC. Nous travaillons avec divers partenaires mettant en œuvre des FIP pour veiller à ce qu'ils aient toutes les chances de déboucher sur des pêcheries durables certifiables et à permettre l'adhésion au programme ITM du MSC.

Pays en voie de développement : 2015-2016

21

pêcheries certifiées

15

en cours d'évaluation

9%

des pêcheries du programme du MSC

## Le Fonds mondial pour la pêche durable

En juillet 2015, nous avons lancé notre Fonds mondial pour la pêche durable (GFSF) afin de faciliter l'accès au programme du MSC. Le Fonds fournit un investissement initial de 400 000 £ à utiliser au cours des deux prochaines années pour soutenir la recherche scientifique, des projets de renforcement des connaissances et des capacités des pêcheries artisanales et des pays en voie de développement. Le cycle de financement 2015-2016 a reçu 33 candidatures. Six d'entre elles ont été sélectionnées pour recevoir des fonds.

### Bénéficiaires du financement du GFSF :

**Madagascar** (photo d'arrière-plan) – poulpe (Blue Ventures)

**Chili** – crabe de boue (Anchud Mudcrab Productivity Committee)

**Chine** – palourde japonaise (WWF Japon)

**Indonésie** – thon (Masyarakat Dan Perikanan Indonesia Foundation)

**Surinam** – plusieurs espèces (WWF Guyanes)

**Indonésie, Vietnam** – crabe et palourde (programme Coral Triangle du WWF)

### Projet Medfish

Si la Méditerranée attire des millions de vacanciers, elle abrite également une vie marine d'une extraordinaire variété. La pêche, souvent à petite échelle, est essentielle aux économies locales et au mode de vie méditerranéen.

Les moyens de subsistance de plus de 10 000 pêcheurs français et espagnols dépendent de cette mer. D'après les rares données disponibles, 88 % des pêcheries évaluées de la région sont cependant victimes de surpêche. Ceci met indubitablement en péril le futur des nombreuses communautés littorales qui en dépendent et de l'écosystème marin.

En septembre 2015, le MSC a lancé un partenariat avec le WWF pour cartographier 100 pêcheries en France et en Espagne. 14 pêcheries seront soumises à une pré-évaluation à la lumière des critères de pêche durable du MSC et des plans d'action seront mis sur pied pour corriger les lacunes et aider les pêcheries à apporter les améliorations voulues.

Pour certaines des pêcheries, ce projet pourrait être l'occasion de se soumettre à l'évaluation complète menant à la certification MSC. Les autres bénéficieront d'un plan clair les guidant vers un avenir axé sur plus de durabilité.

### Autres projets dans le monde entier

**Projet Inshore (Angleterre) :** En partenariat avec Seafish, le projet a cartographié et pré-évalué 450 pêcheries, et fourni un état des lieux sur mesure de la durabilité de la pêche côtière anglaise.

**Australie-Occidentale :** Le gouvernement d'État a débloqué 14,5 millions AUD de financement pour donner à 50 pêcheries d'Australie-Occidentale la possibilité de se lancer en évaluation MSC, le but étant que toutes les pêcheries de l'État répondent au Référentiel MSC dans les deux prochaines décennies.

**Pré-évaluation de groupe (Japon) :** Une pré-évaluation de groupe a été conduite dans la préfecture de Miyagi pour six pêcheries et des évaluations supplémentaires seront effectuées dans d'autres régions jusqu'en mars 2017.

**District de Dongshan (Chine) :** Un premier plan régional de durabilité a été lancé dans une zone de pêche d'une importance capitale produisant plus de 160 000 tonnes par an. L'ambition est de préparer ces pêcheries à l'évaluation complète et d'encourager d'autres plans régionaux.

« Le travail en partenariat procure des bénéfices réels et visibles à long terme pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, en commençant par les petites embarcations côtières qui pêchent dans ces eaux. »

**Dr Tom Pickerell, Directeur Technique de Seafish**

### Bateaux de pêche en Méditerranée :



Espagne

2 760

France

1 400

### Pêcheurs en Méditerranée :



Espagne

> 8 300

France

> 2 300

« Ces pré-évaluations selon le Référentiel MSC constitueront une étape importante aidant les pêcheries à comprendre les mesures nécessaires à la préservation des approvisionnements en produits de la mer de la Méditerranée pour les générations futures. »

**Camiel Derichs, Directeur Europe du MSC**

# Une chaîne indestructible

« Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à la provenance des aliments. Les résultats de la dernière étude du MSC, qui démontrent que son label constitue la référence non seulement pour la durabilité, mais également pour la traçabilité, m'incitent à l'optimisme. »

Dr Bryce Beukers-Stewart, chercheur halieutique, Université de York, Royaume-Uni

Deux tiers des consommateurs de produits de la mer de plus de 20 pays affirment vouloir du poisson dont on peut tracer le parcours jusqu'à une pêcherie d'origine connue et sûre. Plus de la moitié d'entre eux doutent que les produits de la mer qu'ils achètent correspondent à la description annoncée sur l'emballage. Dans un monde où l'exigence de traçabilité ne cesse de croître, le label bleu du MSC offre l'assurance que le système fonctionne comme il se doit.

Pour que le label MSC conserve sa valeur, les consommateurs doivent pouvoir s'assurer que le poisson dans leur assiette est traçable jusqu'à une pêcherie durable. C'est là que notre certification Chaîne de Garantie d'Origine entre en jeu.

Une documentation rigoureuse accompagne les produits certifiés MSC lors de chacune des

étapes de leur parcours, de façon à ce que leur origine puisse être identifiée et démontrée. Les entreprises recevant la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC subissent des audits indépendants annuels et nous procédons régulièrement à des enquêtes de traçabilité et autres activités de surveillance (voir page 22) pour garantir qu'il n'y a pas tromperie sur la marchandise.

En 2015, nous avons étendu nos activités de surveillance de la chaîne d'approvisionnement, en testant un outil de traçabilité en ligne en Europe et en Chine et en lançant une série d'enquêtes de traçabilité des produits et d'audits des chaînes d'approvisionnement en Asie du Sud-Est.



# La Chaîne de Garantie d'Origine du MSC en chiffres



**3 334**

entreprises titulaires d'un certificat, contre 2 870 en 2014-2015

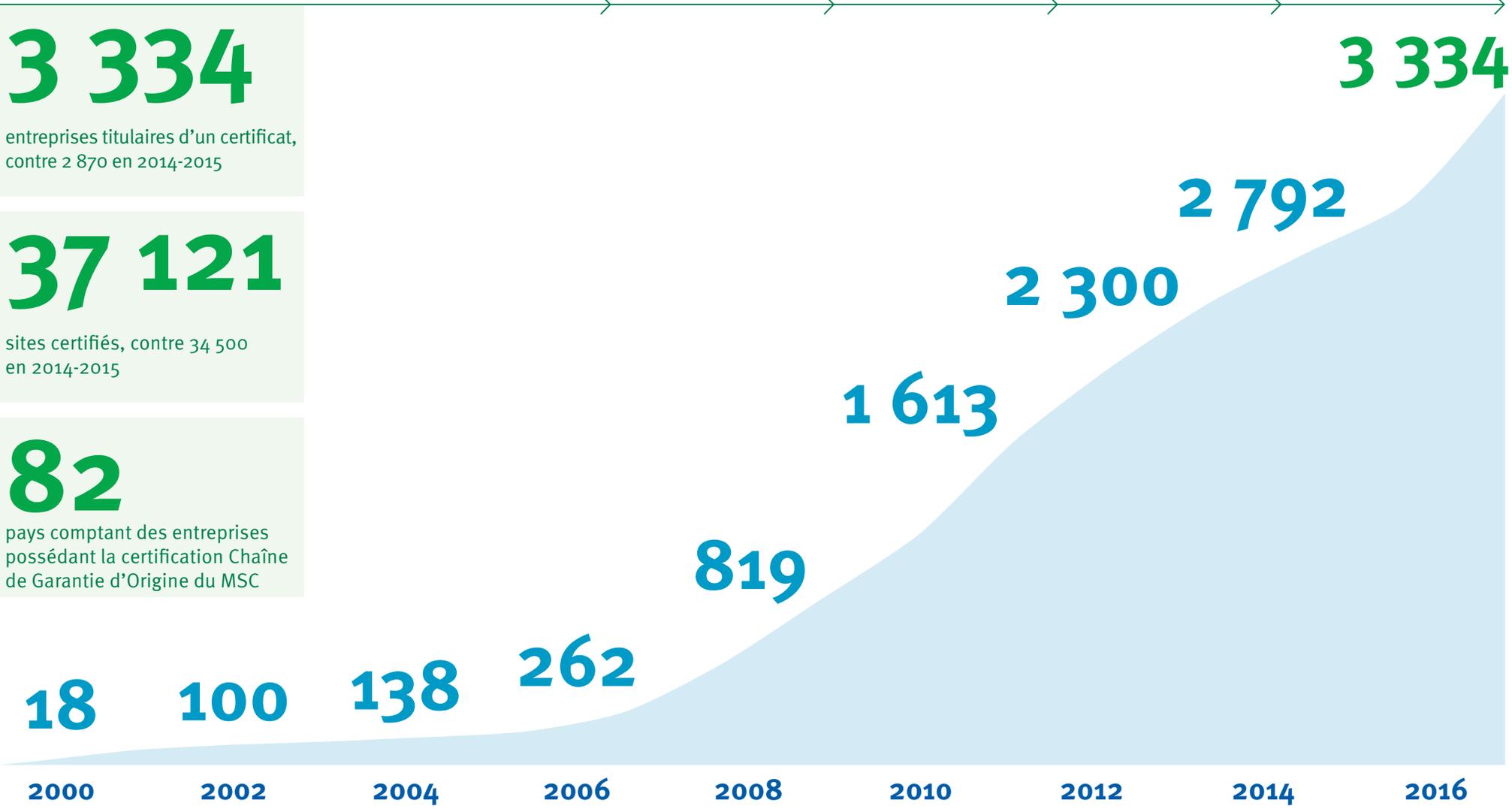
**37 121**

sites certifiés, contre 34 500 en 2014-2015

**82**

pays comptant des entreprises possédant la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC

**3 334**



# La durabilité au cœur de notre ADN

« Les fournisseurs sont extrêmement fiers d'arbore le label MSC. Ces résultats de tests ADN témoignent de leurs efforts d'amélioration de la traçabilité, mais nous démontrent également la force de leur engagement en faveur des missions du MSC. »

Martin Gill, directeur de l'organisme de certification Acoura Marine

Il est essentiel de vérifier la traçabilité de l'océan à l'assiette des produits de la mer certifiés MSC. Une récente analyse mondiale suggère qu'environ 30 % de l'ensemble des produits de la mer sont mal étiquetés \*, une vigilance de tous les instants est donc requise. Nous prenons notre rôle de surveillance au sérieux. Tous les deux ans, nous effectuons des tests ADN sur un échantillon aléatoire de produits. La couleur, la forme et la texture du poisson et des autres espèces marines peuvent être radicalement altérées durant la transformation, mais chaque produit conserve un code génétique unique qui permet aux chercheurs d'identifier l'espèce avec précision.

## La procédure de test

Les résultats des tests ADN de 2015 montrent que 99,6 % des produits labellisés MSC sont correctement étiquetés. Une non-conformité a été identifiée : un produit portant le label de

certification MSC pour une espèce de limande (*Lepidopsetta bilineata*) correspondait en réalité à une autre espèce de limande (*Lepidopsetta polyxystra*) issue de la même pêcherie. Après enquête, nous avons constaté avec soulagement qu'il s'agissait d'une simple confusion entre deux espèces certifiées étroitement apparentées ; des mesures ont néanmoins été prises pour éviter que ce genre d'erreur ne se reproduise.

Notre programme de tests ADN reste perfectible. Nous allons généraliser les analyses aléatoires dans le secteur de la restauration et examinons un nouveau test pour les produits de thon en conserve. Nous comptons également mettre davantage l'accent sur les coquillages et étudions la possibilité de tracer leur origine géographique dans certains cas où le risque d'erreur d'étiquetage est accru.



## Informer la terre entière

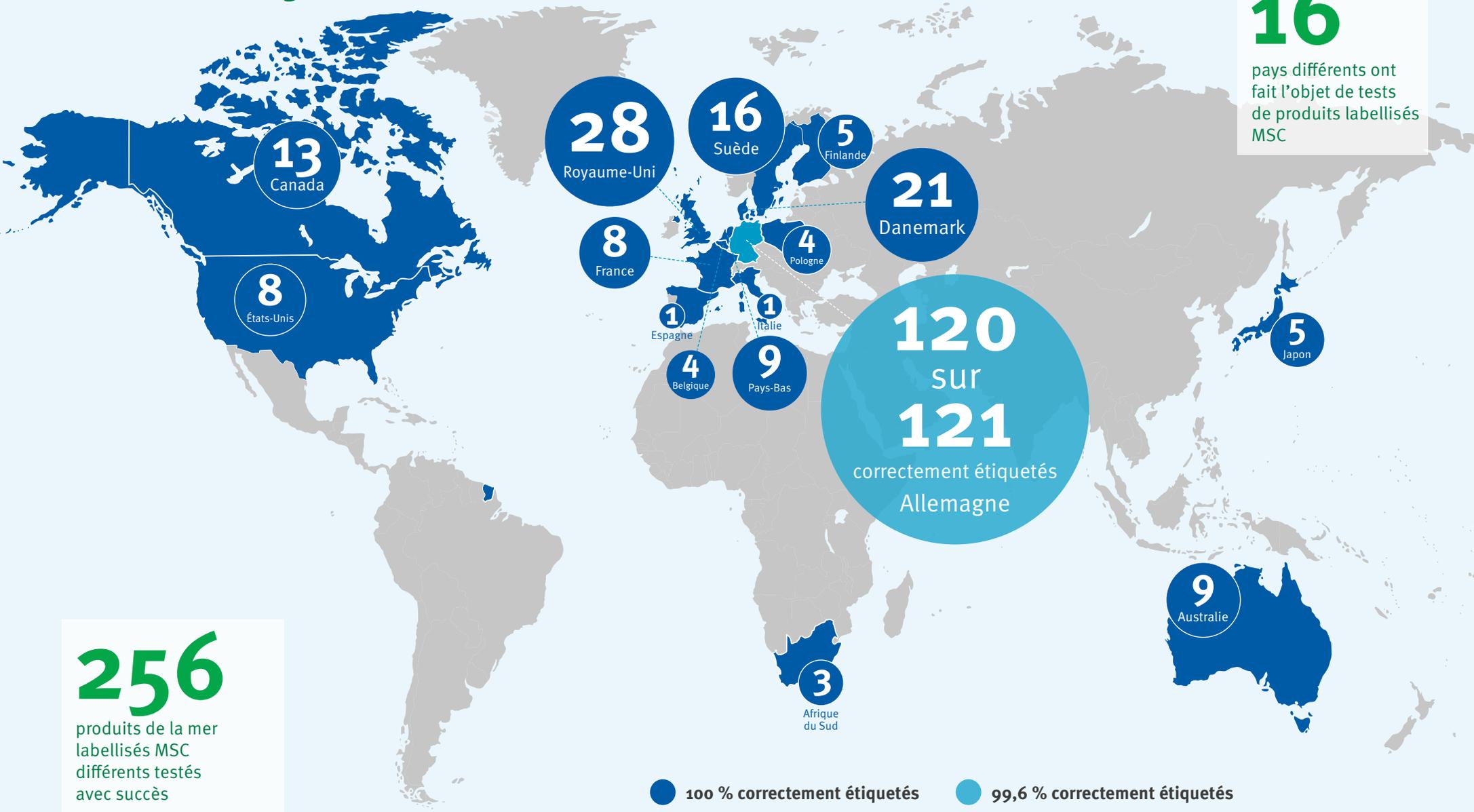
Lors de la publication des résultats de notre dernier rapport sur les tests ADN, nous avons lancé une campagne multicanal mondiale dans 17 marchés clés comparant la traçabilité démontrée des produits portant le label MSC à celle des autres produits.

Des partenaires du MSC tels que McDonald's et des restaurants britanniques de *fish and chips* ont de leur côté assuré une large diffusion de ces résultats. La couverture médiatique, entre autres dans le *Huffington Post*, a permis à notre campagne de toucher des millions de personnes et de donner à ce message une résonance internationale.

\* Pardo, Jimenez et Perez-Villarreal (2016)

# Résultats 2015

**16**  
pays différents ont fait l'objet de tests de produits labellisés MSC



**256**  
produits de la mer labellisés MSC différents testés avec succès

● 100 % correctement étiquetés    ● 99,6 % correctement étiquetés

# Un marché en croissance



« Lidl récompense les pêcheries gérées de façon responsable du monde entier. L'engagement de Lidl Allemagne est exemplaire et déterminant pour la conservation de la biodiversité de nos océans. »

**Ines Biedermann, directrice commerciale du MSC pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse**

## Les distributeurs mettent les petits plats dans les grands

Le marché international des produits de la mer durables continue de croître et de nombreux distributeurs de premier plan ont pris des mesures impressionnantes au cours de l'année dernière. De l'engagement renouvelé de Lidl Allemagne à la « ruée sur le homard » déclenchée par les importations canadiennes certifiées durant la période de Noël au Royaume-Uni, la santé à long terme de nos océans est une priorité des marques tournées vers l'avenir.

D'importants partenaires tels qu'IKEA, Carrefour, Migros, Coles et Aeon ont par ailleurs continué d'afficher leur soutien. Leur engagement est essentiel pour stimuler la demande des consommateurs pour les produits de la mer durables et incite les pêcheries à prétendre à la certification MSC.



« Nous accordons une importance capitale à l'origine de nos produits. Les pêcheries durables jouent un rôle essentiel dans notre politique d'achat. Nous avons besoin de poisson aujourd'hui, mais nous voulons également être sûrs de pouvoir offrir un large assortiment de poisson à nos clients dans le futur. Nous sommes fiers que la majorité de notre gamme de produits de la mer porte d'ores et déjà le label MSC. »

**Jan Bock, directeur des achats pour Lidl Allemagne**



### Lidl fait des vagues

Les enseignes de discount ont révolutionné le secteur de la grande distribution au cours de ces dernières années. Les plans ambitieux de Lidl Allemagne d'assurer la durabilité totale de sa marque propre de poisson et autres produits de la mer pourraient donc exercer un impact considérable sur la stratégie de ses concurrents.

L'intention de Lidl Allemagne a été dévoilée juste avant Noël 2015. Dès 2017, l'enseigne ne vendra que des produits frais et surgelés à marque propre labellisés MSC dans sa sélection permanente, tandis qu'en 2018, l'ensemble du poisson d'élevage de cette sélection sera certifié ASC ou bio. Les produits à marque propre bénéficiant d'une offre promotionnelle de durée limitée sont eux aussi en voie de devenir pleinement durables.

Lidl n'est pas un novice dans le domaine de la durabilité : au cours de la dernière décennie, il a incorporé ce concept à ses politiques d'achat et commercialise déjà une large gamme de produits certifiés en Europe. L'année dernière, ses activités italiennes et maltaises ont accru de 20 % leur gamme de produits à marque propre certifiés MSC. Au Danemark, en Belgique et aux Pays-Bas, Lidl a mis en place d'ambitieux opérations marketing axées sur la durabilité. Au Royaume-Uni, Lidl a plus que doublé sa gamme de produits de la mer d'origine durable au cours de l'année écoulée, ce qui lui a permis d'être nommé Distributeur de taille moyenne de l'année 2016 par le MSC.



© Andy Aitchison/MSC

## Sainsbury's

### Sainsbury's toujours au top au Royaume-Uni

Pendant ce temps, Sainsbury's continue d'ouvrir la voie au Royaume-Uni. Pour la sixième année consécutive, Sainsbury's a vendu plus de produits de la mer labellisés MSC que tout autre distributeur britannique. Avec 76 % de produits issus de la pêche sauvage bénéficiant de la certification MSC, Sainsbury's propose à ses clients un assortiment de 200 produits labellisés MSC, soit plus du double de son plus proche rival au Royaume-Uni. Sainsbury's s'est engagé à atteindre 100 % d'ici à 2020.

Lidl est le troisième distributeur de produits MSC dans le pays, juste devant Aldi, une autre enseigne de discount. La deuxième place revient à Waitrose.

« Sainsbury's et Waitrose s'efforcent depuis longtemps de se procurer des produits de la mer dont la durabilité est confirmée par un organisme indépendant et je me réjouis que Lidl et Aldi leur emboîtent le pas. »

**Toby Middleton, directeur du programme du MSC pour le Royaume-Uni et l'Atlantique Nord-Est**

### Goûter à la durabilité

Une nouvelle tradition de Noël prend racine au Royaume-Uni : le homard à 5 £.

Lidl a ouvert la voie, en commercialisant le tout premier homard entier de marque propre certifié MSC en octobre. Il est vendu au prix de 4,99 £ à peine, soit une livre de moins que l'option non certifiée de l'année précédente. Aldi, son rival du hard discount, a fait de même à partir de décembre, Tesco tentant quant à lui sa chance avec un homard légèrement plus grand provenant de la même pêcherie et proposé à 6 £.

Le homard durable a fait la une des médias internationaux, contribuant à la promotion à grande échelle du label MSC.



Homard certifié MSC chez Lidl © Lidl

# Collaboration cantabrique

« Le soutien aux pêcheurs d'anchois de Cantabrie nous a permis d'élargir notre offre de produits de la mer labellisés MSC tout en consolidant les emplois et les stocks de poisson ; tout le monde y gagne. »

**Sandra Hinni, experte en pêche durable chez Migros**

Les gourmets adorent les anchois de Cantabrie. Plus de 3 000 pêcheurs et 60 petites entreprises dépendent de ce minuscule poisson argenté très prisé d'Espagne. Les stocks de la région ont toutefois chuté à un point tel qu'en 2005, l'UE a imposé un moratoire de cinq ans sur la pêche à l'anchois en mer Cantabrique. La pêcherie a rouvert en 2010 avec des quotas réduits et un appel à une meilleure gestion.

Migros, qui s'était engagé à acquérir exclusivement des produits de la mer durables d'ici à 2020, était toujours à la recherche d'anchois durables certifiés. Le groupe suisse S. de Mendieta S.A., partenaire de longue date de Migros, et son transformateur espagnol Sucore S.L. comprirent l'intérêt de la certification. En collaboration avec le MSC, ils entamèrent des discussions et conclurent un accord avec les pêcheurs : la flotte basque

(organisations de producteurs OPEGUI et OPESCAVA) et de Laredo est devenue la première pêcherie d'anchois européenne à décrocher la certification MSC et Migros le premier distributeur à offrir ses anchois à la vente. Les réserves d'anchois sont en pleine santé et le futur de l'industrie cantabrique incite à l'optimisme. Migros a entre-temps atteint son objectif : tous ses produits de la mer proviennent désormais de sources durables.



« Nous voulons que notre pêcherie d'anchois soit reconnue mondialement pour sa qualité et pour le formidable travail mené par nos pêcheurs en faveur de la durabilité. »

**Miren Garmendia, secrétaire de la Fédération des Confréries de Pêche de Gipuzkoa**

# Carrefour ouvre une nouvelle voie

« Ce partenariat entre FROM Nord et Carrefour est une parfaite illustration de ce que le MSC cherche à promouvoir : la réunion des parties prenantes du secteur, comme les pêcheurs et les distributeurs, afin de poursuivre le but commun de la pêche durable. »

Édouard Le Bart, directeur du programme du MSC pour la France

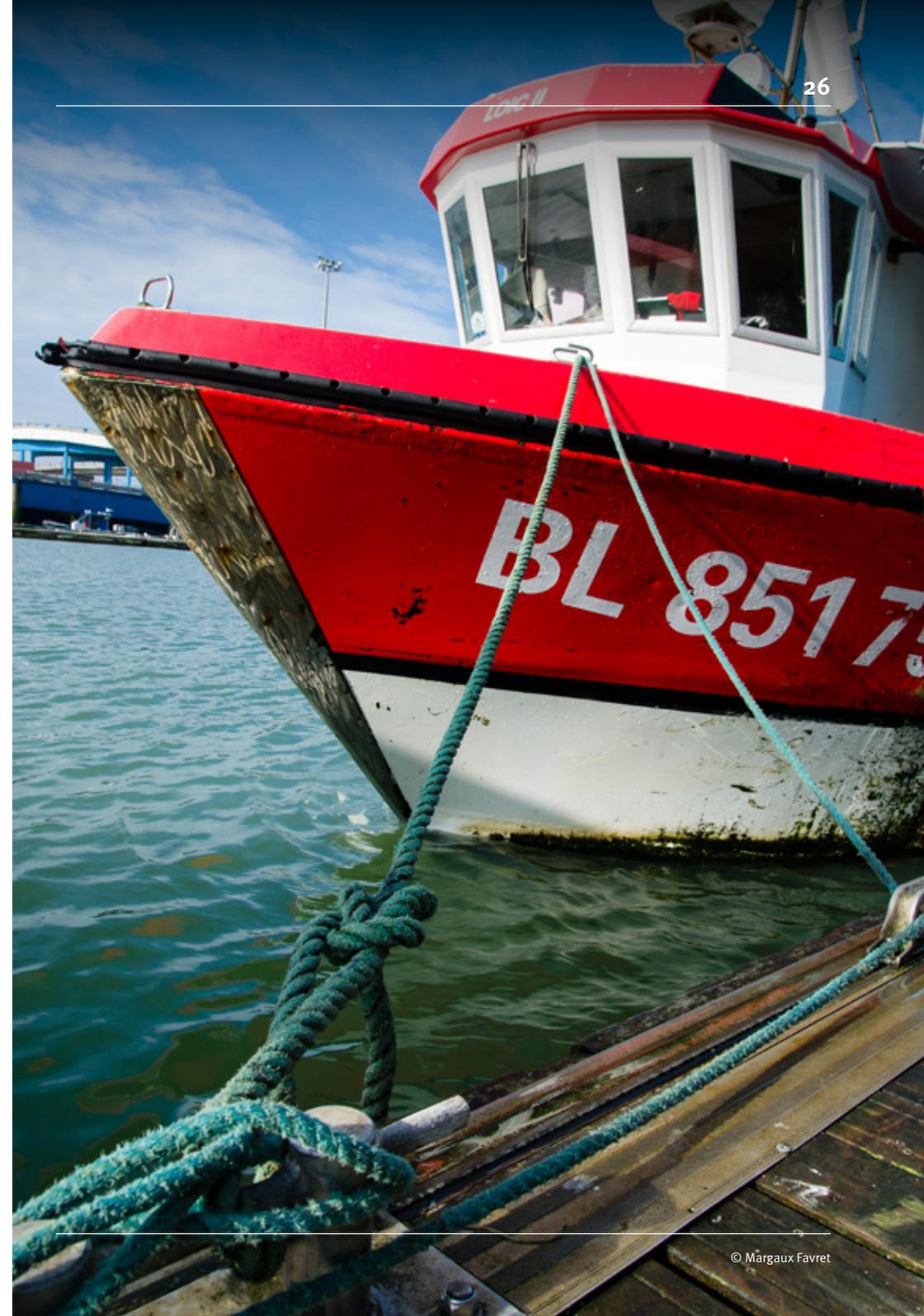
Carrefour a lancé une nouvelle initiative très prometteuse, en devenant le premier distributeur français à soutenir financièrement une évaluation de la durabilité : en 2014, le groupe a appuyé FROM Nord, une organisation de producteurs, dans l'optique de la certification de la pêcherie de sole de la Manche Est et de la Mer du Nord. Les stocks très prisés de sole sont exploités par 83 navires répartis sur cinq ports entre Dunkerque et Cherbourg.

La démarche novatrice de Carrefour reflète son engagement plus large à préserver la biodiversité et à s'impliquer davantage avec les producteurs locaux.

En juin 2016, Carrefour est devenu le premier distributeur français à offrir une gamme étendue de produits de la mer labellisés MSC au rayon marée de 33 de ses hypermarchés de la région parisienne.

Sa branche italienne a également fait un grand pas en avant en établissant une collaboration avec le MSC dans le but de fournir des produits portant le label. L'Italie est un marché relativement nouveau pour le MSC, mais manifeste un intérêt croissant.

Carrefour joue son rôle à la perfection en enclenchant un cercle vertueux : plus il promeut la durabilité et plus ses clients prennent conscience du problème, ce qui accroît la demande pour le poisson issu d'une pêche durable. Les distributeurs peuvent guider les consommateurs vers le meilleur choix et il est très réjouissant de constater que Carrefour intervient à toutes les étapes du processus.



# L'engagement fort de Coles

« L'engagement public d'un grand distributeur tel que Coles à s'approvisionner de façon responsable a fait franchir un palier aux produits de la mer durables, en donnant à cet enjeu une portée nationale. »

Gilly Llewellyn, WWF Australie

Coles a pris une mesure pionnière en devenant le premier grand distributeur d'Australie à proposer des produits de la mer durables à ses comptoirs d'épicerie fine. De la crevette labellisée MSC au saumon d'élevage ASC en passant par le poisson en conserve et les produits surgelés, les clients de Coles ont désormais la possibilité de voter avec leur portefeuille et de récompenser les pêcheurs responsables.

Le succès du distributeur est l'aboutissement d'années de dur labeur et de collaboration étroite avec les chaînes d'approvisionnement. Tout l'éventail de la marque Coles (rayons frais, surgelés et conserves) offre maintenant aux clients des produits de la mer provenant de sources responsables.

Coles adopte une approche pratique et constructive des achats responsables. Si la priorité est de proposer des produits labellisés MSC, Coles travaille également avec le WWF Australie et MRAG Asie-Pacifique (un organisme de certification) pour analyser la durabilité des pêcheries qui n'ont pas encore terminé le rigoureux processus de certification MSC. Un tel engagement avec les producteurs et d'autres parties prenantes génère des améliorations et élève le niveau de performance jusqu'au point où la certification devient envisageable.



# 100 millions de conserves pour la durabilité

« Notre engagement va au-delà des politiques d'achat et vise non seulement à éduquer, mais également à enraciner cette perspective. La durabilité des océans doit devenir la norme et constituer à l'avenir la seule option possible. »

Graham Dugdale, directeur commercial exécutif, John West Australia

Dans l'une des initiatives les plus spectaculaires de l'année en matière de produits de la mer durables, John West Australia a complètement revu sa chaîne d'approvisionnement pour offrir au pays le plus vaste choix de thon en conserve certifié MSC du monde.

Ce formidable accomplissement a requis quatre ans d'engagement et de collaboration avec le MSC et le WWF. Aujourd'hui, 97 % de l'approvisionnement de l'entreprise provient de la pêcherie de thon certifiée MSC des PNA.

L'événement est de taille : le thon est l'une des cinq protéines les plus largement consommées d'Australie et John West est l'une des marques les plus populaires du pays. Grâce à la décision de John West Australia, 43 % de l'ensemble du thon en conserve d'Australie est certifié durable et plus de 100 millions de boîtes de conserve labellisées MSC sont présentes sur le marché. Ceci constitue une révolution durable pour les consommateurs australiens, mais encouragera également l'amélioration des pêcheries dans tout le Pacifique, en favorisant l'avènement d'un futur économique plus durable pour les nations insulaires de la région.

« Il s'agit d'un extraordinaire bond en avant pour le marché australien des produits de la mer, qui contribuera à préserver la santé de nos océans. John West Australia a fait preuve d'un leadership hors du commun. »

Patrick Caleo, directeur du MSC Asie-Pacifique



# Pleins feux sur : Asie-Pacifique et Chine

**1 milliard**

de personnes d'Asie-Pacifique ont le poisson comme principale protéine animale\*

**> 80 %**

des pêcheurs et des pisciculteurs du monde vivent en Asie-Pacifique (2008)\*

**11 des 18**

pays capturant > 1 million de tonnes de poisson par an se trouvent en Asie-Pacifique\*

Le poisson est probablement plus important pour l'Asie-Pacifique que pour toute autre région du globe. La zone occupe la première place mondiale en termes de captures, de consommation et d'emplois, et l'immense variété des espèces présentes en Asie se reflète dans la gastronomie et la culture millénaire de ces pays.

Sans surprise, c'est la Chine qui domine. Ses captures marines de près de 14 millions de tonnes par an sont presque trois fois plus élevées que celles de tout autre pays. Sachant que la demande mondiale de produits de la mer devrait s'accroître de 50 millions de tonnes à l'horizon 2025 et la population mondiale atteindre les 9 milliards d'ici à 2050, assurer la durabilité des produits de

la mer constitue également une question humanitaire, tout particulièrement en Asie-Pacifique.

Le message commence heureusement à générer une réponse commerciale et des évolutions très positives ont été observées l'an dernier. La pénétration de l'énorme secteur du commerce en ligne chinois et l'ouverture du Totally Searoll Club, le premier restaurant certifié MSC du Japon, sont quelques-uns des signes indiquant que les produits de la mer durables sont en train de décoller sur le marché asiatique. En 2015-2016, nous avons développé notre présence en Chine et au Japon et l'année prochaine s'annonce plus animée encore.

Lorsqu'environ 80 des magasins Aeon du Japon ont pris part en 2015 à une campagne encourageant à « transmettre le trésor des océans aux générations futures », leurs ventes de produits de la mer durables ont augmenté de

**1 357 %**





### La caverne d'Alibaba

Alibaba, le géant chinois du commerce en ligne, est le plus grand distributeur du monde. Nous avons travaillé avec l'entreprise au cours de la dernière année pour promouvoir les produits de la mer durables. Sa première promotion de produits de la mer durables a eu lieu en janvier 2016.

Ceci confère au label MSC une excellente visibilité sur le plus vaste marché du monde. Selon Tmall, la branche de commerce de détail d'Alibaba, des dizaines de millions de consommateurs chinois achèteront des produits de la mer en ligne dès 2017. Une section de Tmall consacrée aux produits MSC est en préparation et l'entreprise établit des contacts avec des sources durables présentes sur le marché.

**Chine : marché en ligne des produits de la mer\***

**25 millions**  
de clients en 2015

10 milliards CNY de ventes  
(1,34 milliard EUR)

**55 millions**  
de clients en 2017

50 milliards CNY de ventes  
(6,7 milliards EUR)  
\* Tmall

**MSC可持續漁場尋鮮之旅**  
可持續海鮮 從漁場到餐桌全程溯源  
海鮮生熟手MSC/美漁坊/海子島  
活動時間: 2016.1.11-2.10

此白框替代指MSC 短視頻窗口位置

© Alibaba



D'après une enquête de 2016 à laquelle ont participé des centaines de cadres du secteur chinois des produits de la mer, le directeur du programme du MSC en Chine, le Dr An Yan, est la cinquième personnalité la plus influente de la filière en Chine. La première place est revenue à Ivy Wang, représentant en chef de la Chine auprès de l'Atlantic Canada Business Network, pour avoir « mis le homard canadien au menu de tant de consommateurs chinois » (97 % du homard canadien est certifié MSC).

# La durabilité dans l'assiette

« Il est important que nous jouions notre rôle en choisissant du poisson d'origine responsable et en faisant ce qui est en notre pouvoir pour protéger les océans qui nous offrent cette ressource. »

Paul Desbaillets, co-proprétaire de Brit & Chips



Le secteur de la restauration joue un rôle croissant dans l'approvisionnement et la fourniture de produits de la mer durables.

Cette tendance s'est poursuivie au cours de l'année dernière. Au Royaume-Uni, Sainsbury's et Waitrose ont fait certifier les cafétérias de leurs points de vente, créant ainsi des centaines de nouveaux restaurants servant des produits de la mer durables dans tout le pays. Ces cafétérias viennent s'ajouter aux 60 restaurants de *fish and chips* britanniques possédant la certification MSC.

D'autres pays s'inspirent de cet exemple. L'Italie et le Japon, deux importants marchés pour les produits de la mer, ont ouvert leurs premiers restaurants bénéficiant de la certification MSC. Brit & Chips, un restaurant primé de Montréal, est devenu le premier établissement certifié du Canada en 2015 et ouvre les portes de son troisième site en 2016.

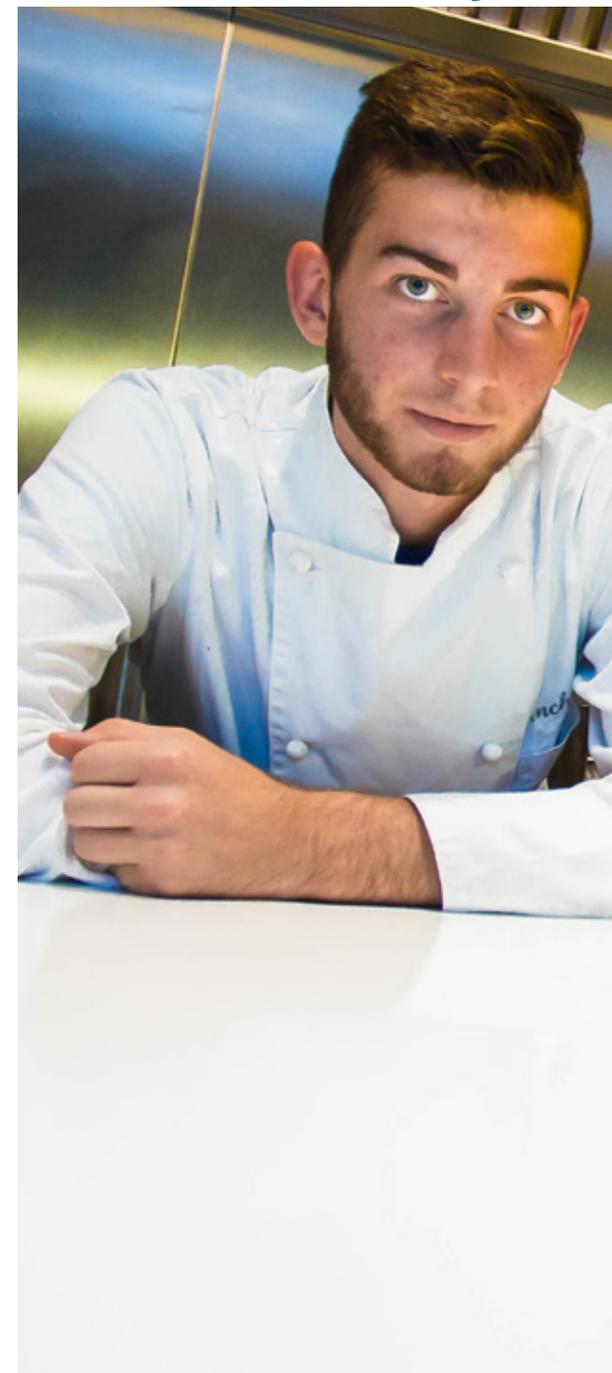
Toujours au Canada, Aramark, une entreprise offrant ses services dans les domaines de la restauration et de la gestion de parc immobilier, a décroché la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. Aujourd'hui, Aramark achète des produits de la mer portant le label afin de les servir sur le campus de 16 universités et collèges de tout le pays. Du matériel de promotion du label MSC sur les points de vente contribuera à la sensibilisation des consommateurs. La certification du groupe Aramark ouvre qui plus est la porte aux autres entreprises et campus désireux de rejoindre son programme en croissance. Au sud de la frontière, US Foods est devenu le premier distributeur du secteur de la restauration des États-Unis à obtenir la certification MSC pour ses 67 sites.

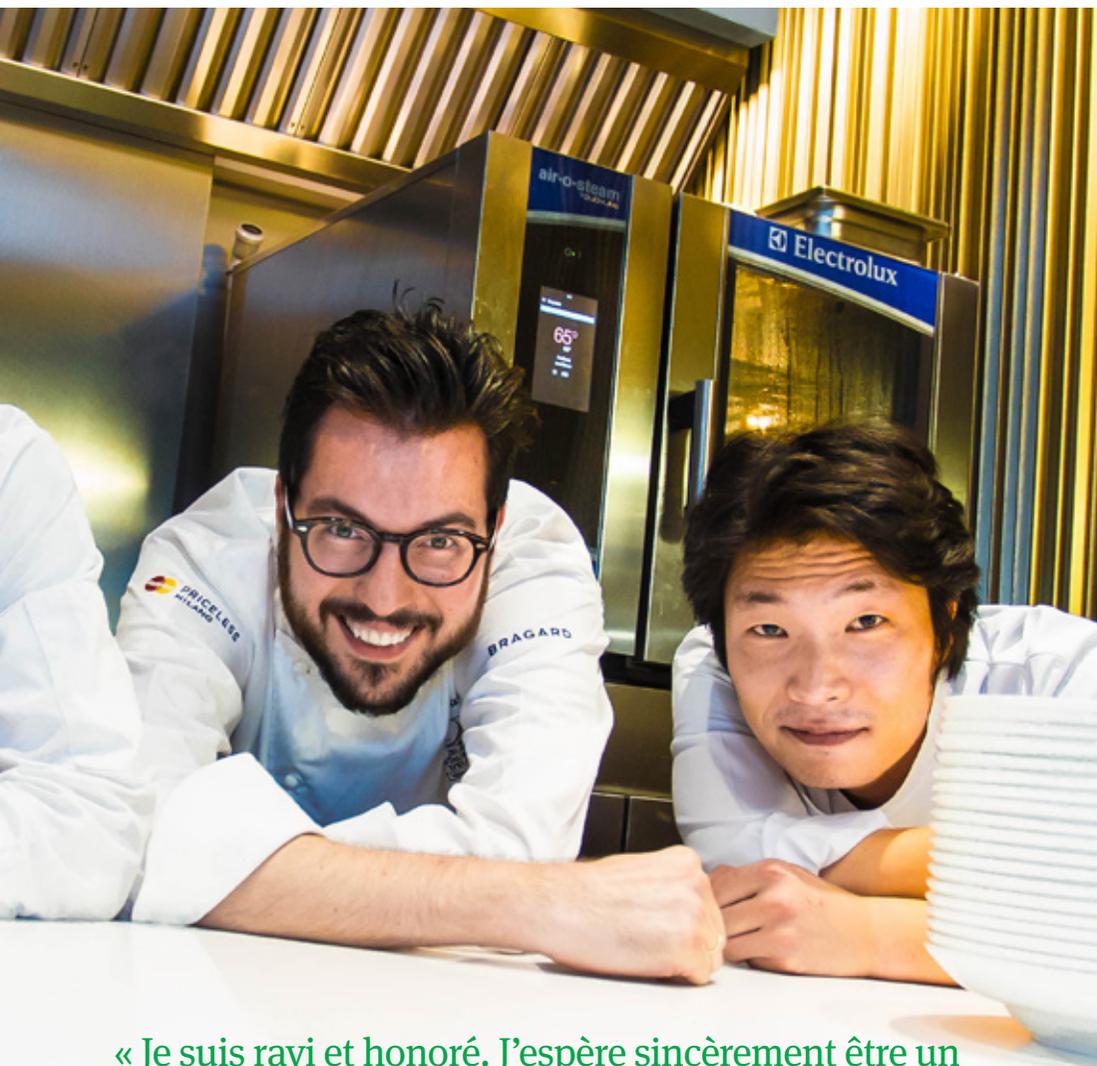
« Nous sommes fiers d'afficher le label bleu du MSC sur nos menus et de sensibiliser nos clients à cet enjeu mondial. »

Scott Barnhart, vice-président directeur Chaîne d'approvisionnement et achats mondiaux chez Aramark

Aramark prévoit de servir

**13,5** tonnes  
de produits de la mer durables  
sur les campus du Canada en  
2016





« Je suis ravi et honoré. J'espère sincèrement être un exemple pour de nombreux autres chefs. Je crois fermement à la mission du MSC et à la nécessité de sensibiliser la population aux produits de la mer durables... Chacun d'entre nous doit remplir son rôle ! »

**Fabrizio Ferrari (en haut, au centre), chef étoilé du restaurant Al Porticciolo 84 récemment certifié (et ambassadeur du MSC)**

### C'est tout ce que j'aime

Il y a cinq ans, McDonald's Europe – rapidement suivi de McDonald's États-Unis, Canada et Brésil – a fait des vagues en s'engageant à préparer son fameux Filet-O-Fish avec des produits provenant exclusivement de pêcheries certifiées MSC. McDonald's continue depuis de poursuivre ses ambitions de durabilité et la totalité de sa branche espagnole, soit plus de 490 restaurants, est devenue en 2016 la première chaîne nationale à proposer du thon certifié MSC sur son menu. Le thon listao utilisé provient du Pacifique.

« Grâce à l'engagement de McDonald's, des millions de consommateurs espagnols dégusteront du thon pêché de manière durable et soutiendront les moyens de subsistance de milliers de familles des îles du Pacifique dont les revenus dépendent en grande partie du thon. »

**Henk Brus, directeur d'exploitation chez Pacifical**

### Hilton toujours plus haut

En novembre 2015, Hilton Worldwide est devenu la première société hôtelière mondiale à servir du cabillaud labellisé MSC en Europe. 41 de ses établissements du Royaume-Uni, des Pays-Bas et de Belgique ont obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. 41 autres établissements détenus, gérés ou loués de ces pays devraient par ailleurs décrocher cette certification d'ici à 2017. Hilton s'était déjà distingué en mars 2015, lorsque Hilton Singapour est devenu le premier hôtel certifié MSC d'Asie, et en avril 2014, avec le bannissement des ailerons de requin de tous ses sites de restauration du monde.

Ces actions renforcent la stratégie plus large de Hilton axée sur un approvisionnement plus responsable et durable dans le cadre de ses activités.

« Les produits de la mer sont populaires auprès de nos hôtes et il est essentiel que nous intégrions les pratiques de pêche durable à notre stratégie d'approvisionnement pour assurer la disponibilité future de ces produits. »

**Maxime Verstraete, vice-président de la responsabilité sociale de l'entreprise pour Hilton Worldwide**

# Sensibiliser les consommateurs



« La modification du comportement des consommateurs et le renforcement de la confiance qu'inspire la durabilité sont des facteurs clés pour augmenter la demande de produits de la mer durables. Nous nouons des liens avec les consommateurs et les aidons à faire le meilleur choix. »

Sarah Bladen, directrice Communications et marketing du MSC Monde

## Un Noël polonais

Toutes nos félicitations au MSC Pologne, qui a remporté le Gold Fin Advertising Award 2016 ainsi que le Stevie Award de bronze aux International Business Awards 2016 dans la catégorie « Communications or PR Campaign of the Year – Social Media Focused ».

Le prix Gold Fin récompense le travail du MSC Pologne lors de deux campagnes. La première, à l'occasion de la Journée mondiale des océans du 8 juin, a mobilisé des célébrités polonaises afin de promouvoir les pêcheries durables. L'événement prévoyait des séances photo, des illustrations sur Facebook et une campagne d'affichage dans le métro de Varsovie.

Plus tard dans l'année, le MSC Pologne a lancé l'initiative « Le hareng de Noël avec le MSC ». Les habitants de Varsovie ont pu profiter d'une table de fête de 10 mètres chargée de pain, de marinades de légumes et de 200 kg de hareng certifié MSC, ainsi que d'un photomaton et d'autres divertissements. Une campagne de RP impliquant plus de 70 journalistes et blogueurs a assuré une large couverture médiatique à ces réjouissances de Noël et à l'important message qu'elles véhiculaient. Le prix Stevie Award a récompensé l'excellence de la campagne menée sur les médias sociaux.



## La Belgique lance la Semaine de la Pêche Responsable

Une impressionnante coalition de distributeurs et de restaurants s'est réunie en Belgique pour lancer la première Semaine de la Pêche Responsable du pays en septembre 2015. Lors d'une initiative conjointe du MSC, de l'ASC et du WWF Belgique, les participants ont mis la concurrence de côté et ont collaboré pour lancer un message commun en faveur d'une consommation responsable permettant d'accroître la reconnaissance des labels du MSC et de l'ASC.

L'augmentation de 185 % des achats certifiés ASC entre 2013 et 2014 observée en Belgique traduit un engouement pour la durabilité que nous comptons bien encourager. Nous avons donc été ravis de la participation de fournisseurs représentant plus de 60 % du marché : Albert Heijn, Aldi, Carrefour, Delhaize, Lidl et Spar ont été rejoints par McDonald's et Quick, ce qui a assuré une large diffusion du message.

17 chefs belges renommés ont par ailleurs apporté leur contribution, en révélant quelques-unes de leurs délicieuses recettes – bien sûr à base de poisson certifié MSC – sur un site web.



« En faisant le bon choix, nous pouvons continuer de déguster du poisson de qualité pendant de nombreuses années. »

Signature de la Semaine de la Pêche responsable

## L'Italie prend l'initiative

La marque certifiée MSC Ocean47 a démontré à ses partenaires italiens qu'elle misait résolument sur les produits de la mer durables en investissant dans une campagne télévisuelle. La campagne a pris la forme de spots télévisés répétés et d'annonces en pleine page dans huit grands magazines destinés aux consommateurs, qui ont été complétés par une présence active sur les médias sociaux. Résultat, les produits d'Ocean47 sont désormais vendus par 15 distributeurs locaux et le chiffre d'affaires devrait être multiplié par deux. La sensibilisation de la filière et des consommateurs au MSC et à Ocean47 s'est fortement accrue.



## #MiMarSuMar

En mars 2016, nous avons collaboré avec Alcampo, la chaîne de supermarchés espagnole, à l'occasion d'une campagne de grande envergure baptisée #MiMarSuMar (« Ma mer, leur mer »). Alcampo s'est engagé en faveur des pêcheries durables et élargit sa gamme de produits certifiés MSC depuis 2012.

La campagne s'est déroulée dans les points de vente et sur les réseaux sociaux et a été agrémentée d'une dégustation de produits de la mer avec un chef célèbre. Plus de 5 000 enfants ont pris part à des ateliers que nous avons organisés avec Alcampo.

#MiMarSuMar donne un visage humain à la pêche durable en se focalisant sur Daniel Carracedo, un pêcheur de Grupo Regal, la pêcherie européenne de merlu certifiée MSC. À travers les expériences de Daniel, les consommateurs découvrent la durabilité du milieu marin et la manière dont elle unit tous les maillons de la chaîne allant de l'océan à l'assiette.

# Choisir le label bleu



« Il y a neuf ans, seuls 1 000 produits labellisés étaient disponibles sur le marché mondial. Aujourd’hui, plus de 20 000 produits arborent le label bleu du MSC. Cet important jalon est une reconnaissance de l’énorme engagement pris par les pêcheries et les distributeurs partenaires de toute la planète. »

Nicolas Guichoux, Directeur commercial monde du MSC

Nous avons franchi un cap en février 2016, lorsque le 20 000<sup>e</sup> produit labellisé MSC a été mis en vente en Allemagne. Ce pays constitue le premier marché mondial pour les produits de la mer durables et 4 000 autres produits certifiés y sont également disponibles.

Les ingrédients de ce produit de la mer 100 % durable, la paella surgelée Las Cuarenta de Netto, proviennent des quatre coins du globe : colin d’Alaska et de Russie, moule bleue du Danemark et crevette du Surinam. Il s’agit d’un exemple des nouveaux produits innovants portant le label MSC.



96

pays où des produits de la mer portant le label MSC sont en vente

108

espèces portant le label MSC disponibles

## Autres avantages

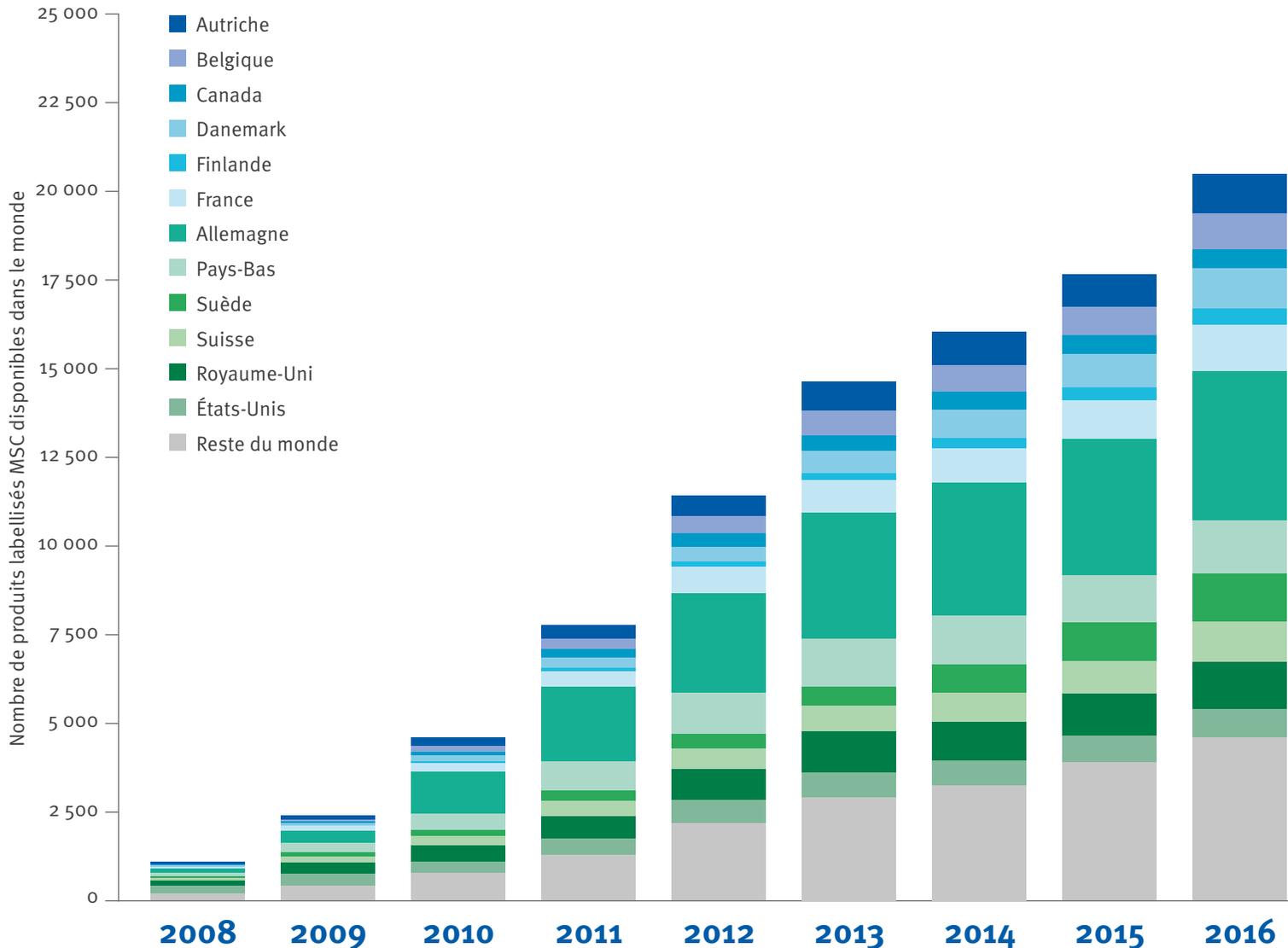
Les compléments alimentaires certifiés MSC, en particulier les huiles de poisson riches en oméga-3, affichent une tendance à la hausse.

Ce marché représente un secteur à forte croissance pour le MSC. Au cours des cinq dernières années, le nombre de produits d’huile de poisson labellisés MSC est passé de 16 à plus de 380, ce qui

correspond à une augmentation de 675 % en volume (de 16 tonnes en 2010-2011 à plus de 124 tonnes en 2015-2016).

L’essor a été particulièrement spectaculaire aux États-Unis, où sont actuellement commercialisés plus de 85 % des compléments alimentaires certifiés MSC en volume.

# Nombre de produits portant le label MSC



**20 492\***

**produits disponibles à la vente portant le label bleu du MSC**  
(contre 17 200 au 31 mars 2015)

**659 399**

**tonnes de produits de la mer labellisés MSC achetées par les consommateurs** (contre environ 620 000 tonnes en 2014-2015)

Une estimation de

**4,6 milliards USD\*\***

**dépensés par les consommateurs pour les produits de la mer certifiés MSC**

\* Le nombre de produits représente la quantité globale de produits disponibles dans chaque pays (selon les numéros de référence).

\*\* Valeur marchande au détail des produits portant le label MSC proposés aux consommateurs, calculée en augmentant de 40 % en moyenne la valeur sur le marché de gros.

# Comprendre les perceptions des consommateurs

« Cette enquête donne une idée précise de la différence existant entre la catégorie des produits de la mer et les autres catégories. Dans une catégorie ne comptant que relativement peu de marques réputées, les évaluations de la durabilité et de la traçabilité effectuées par des tiers indépendants peuvent aider les consommateurs à faire des choix plus raisonnés. »

Caroline Holme, directrice de GlobeScan

La plus vaste analyse mondiale jamais réalisée sur le comportement des consommateurs de produits de la mer a montré que, dans cette catégorie de produits, la durabilité est jugée plus importante que le prix ou la marque.

Cette recherche indépendante menée par GlobeScan pour le compte du MSC a examiné l'opinion de plus de 16 000 consommateurs de 21 pays. Elle indique que près de trois quarts (72 %) des enquêtés reconnaissent que pour sauver les océans, les consommateurs ne doivent acheter que des produits de la mer durables, tandis que plus de la moitié d'entre eux (54 %) affirment être disposés à payer un supplément pour ce faire.

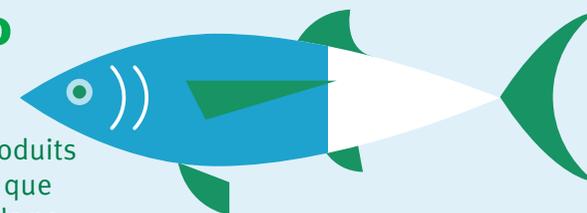
Les résultats ont également confirmé l'importance de notre certification Chaîne de Garantie d'Origine : plus de deux tiers (68 %) des personnes interrogées sont d'avis que les produits présentés comme durables doivent faire l'objet d'une vérification indépendante.

La familiarité avec le label MSC varie en fonction des marchés étudiés, de 13 % au Canada à 71 %, un pourcentage impressionnant, en Suisse. Le label lui-même est considéré comme digne de confiance : 86 % des consommateurs qui le connaissent disent s'y fier et jugent notre impact positif. C'est avec ces résultats à l'esprit que nous approfondirons notre travail avec nos partenaires et le secteur au sens large au cours de l'année à venir pour sensibiliser les consommateurs au label.

## Conclusions de l'enquête auprès des consommateurs :

# 72 %

des consommateurs de produits de la mer reconnaissent que pour sauver les océans, ils ne devraient acheter ce type de produits que s'ils proviennent de sources durables



# 68 %

des consommateurs de produits de la mer déclarent que les gens doivent être prêts à passer à des produits de la mer plus durables

# 37 %

de l'ensemble des consommateurs affirment avoir vu le label bleu du MSC



16 876 consommateurs de produits de la mer (personnes affirmant qu'elles-mêmes ou des membres de leur foyer ont acheté des produits de la mer au cours des deux derniers mois) ont été interrogés entre janvier et février 2016. Un minimum de 600 consommateurs de produits de la mer a été interrogé par pays. Les chiffres ont été pondérés par sexe, âge, région et niveau d'instruction afin d'être représentatifs à l'échelle nationale.

# 68%

des personnes interrogées estiment que les revendications de durabilité des marques et distributeurs doivent être vérifiées par un organisme indépendant

# 86%

des consommateurs connaissant le label MSC disent s'y fier et voient l'impact de l'organisation d'un œil positif



# 62%

disent faire plus confiance aux marques affichant des labels

# 64%

des personnes ayant vu le label bleu du MSC sont susceptibles de le recommander à leur entourage



# Ce que disent nos consommateurs

En collaboration avec le bureau d'étude Watch Me Think, nous avons demandé aux consommateurs d'Australie, d'Allemagne, du Japon, des États-Unis et du Royaume-Uni de se filmer pendant qu'ils achètent et parlent des produits de la mer. Voici quelques-unes de leurs réactions sur la question et sur le label MSC :

« J'espère que ma famille ne sera jamais privée de ses poissons favoris. »

Matsubara, Japon



« Je ne suis pas une militante écolo, mais j'essaie malgré tout de limiter les dégâts. »

Jen, Australie



« Je choisirais toujours le produit portant le label bleu. »

Clare, Australie



« C'est bon pour l'environnement, pour le produit, pour les poissons... »

Darren, Royaume-Uni



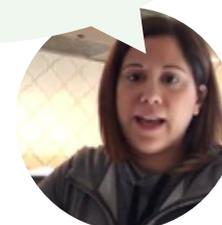
« Savoir que mes enfants pourront eux aussi manger du poisson me rassure. »

Lin, États-Unis



« Il est rassurant de voir [le label MSC] sur les produits de la mer que j'achète et de savoir d'où proviennent ces produits »

Jenny, États-Unis



« Le produit repose sur l'évaluation d'un organisme indépendant et pas simplement sur les dires d'une entreprise particulière. »

Ulrike, Allemagne



# Financements

« La Nationale Postcode Loterij estime qu'il est important que les générations futures bénéficient d'une abondance de poisson et d'océans en bonne santé. Nous sommes ravis de pouvoir continuer à soutenir le travail du MSC grâce à la contribution des 2,5 millions de personnes qui jouent à la loterie. »

**Margriet Schreuder, responsable des fondations, Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)**

Un engagement continu et sans réserve est nécessaire pour obtenir des résultats à long terme. Nos donateurs l'ont compris et partagent notre vision. Leur générosité nous permet de collaborer avec de nombreux acteurs de la filière pêche et parties prenantes du monde entier afin d'atteindre les objectifs décrits dans ce document. Sans le support de nos donateurs, nous ne serions pas en mesure d'assurer des fonctions scientifiques et techniques de haut niveau, développer nos Référentiels, retenir les pêcheries qui adhèrent déjà à notre programme et en convaincre de nouvelles ou obtenir et maintenir un soutien sur le marché.

En particulier, l'assistance permanente de nos trois principaux donateurs – la David

and Lucile Packard Foundation, la Nationale Postcode Loterij des Pays-Bas et la Walton Family Foundation – a été indispensable à l'avancement de la mission du MSC.

Nous recevons également un financement ciblé pour certains projets visant à encourager et à aider les pêcheries à se lancer dans le processus de certification du MSC. Au cours de la dernière année, le financement de projets a appuyé notre travail dans un large éventail de pays, parmi lesquels le Brésil, la Chine, la France, le Japon, le Mexique, le Mozambique et l'Espagne. Ce financement soutient nos efforts d'accroissement de la portée et de l'impact du programme du MSC dans le monde.

## Gagnants de la loterie

Au cours de l'année écoulée, nous avons eu l'honneur d'être à nouveau sélectionnés parmi les bénéficiaires de la Nationale Postcode Loterij des Pays-Bas. Depuis 2011, cette loterie verse 500 000 € par an au MSC. Après évaluation du partenariat, la loterie a décidé de prolonger son soutien financier, qui prend la forme d'une subvention de 2,5 millions € pour les cinq prochaines années, à compter de janvier 2016.



# Nos donateurs

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

## Fondations américaines

Herbert W. Hoover Foundation  
National Fish and Wildlife Foundation  
David and Lucile Packard Foundation  
Remmer Family Foundation  
Skoll Foundation  
Triad Foundation  
Walton Family Foundation

## Fonds et fondations britanniques

AG Leventis Foundation  
Cecil Pilkington Charitable Trust  
Swire Charitable Trust

## Autres fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)  
BalticSea2020 (Suède)  
Fondation Daniel et Nina Carasso (France)  
DEG (corporation allemande pour le développement et l'investissement)  
Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)  
GIZ (société allemande pour le développement international)  
Oak Foundation (Suisse)

## Organismes publics

Fonds européen pour la pêche (Finlande)

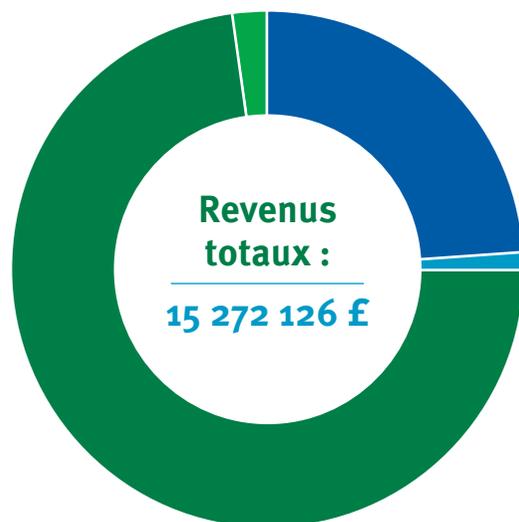
## Entreprises

Royal Caribbean Cruises Ltd. Ocean Fund  
Haikui Seafood (Chine)

## ONG

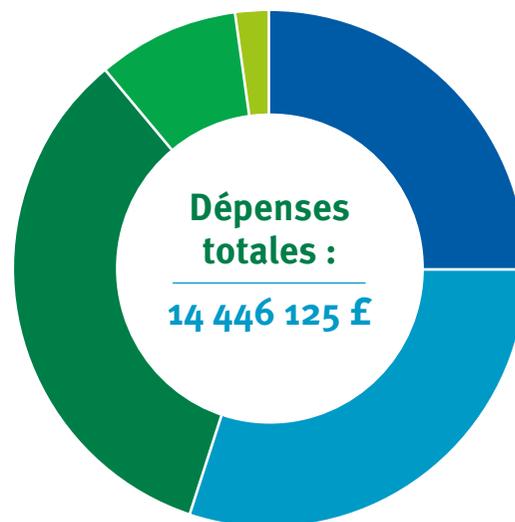
Resources Legacy Fund/Sustainable Fisheries Fund  
WWF Suède

# Nos finances 2015-2016



#### Origine des fonds :

- 24 % Dons et legs
- 1 % Autres activités commerciales
- 73 % Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 2 % Revenus liés aux investissements



#### Répartition des fonds :

- 25 % Politique et gestion du Référentiel
- 30 % Campagnes de sensibilisation et d'information
- 34 % Prospection des pêcheries et de la filière
- 9 % Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2 % Dépenses liées à la collecte de fonds

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à une perte de 78 916 £

**Total des fonds au 31 mars 2016 : 21 234 196 £**

Comparé au total des fonds de 20 487 111 £ au 31 mars 2015.

## Rapport des administrateurs sur les états financiers résumés

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le mardi 26 juillet 2016. Un rapport d'audit sans réserve a été publié en lien avec le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers par nos auditeurs Crowe Clark Whitehill LLP le mardi 26 juillet 2016.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondent bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le jeudi 31 mars 2016. Il est possible que ces informations résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des affaires financières de l'organisme de bienfaisance. Pour plus d'informations, le rapport complet des administrateurs, les bilans financiers et le rapport des auditeurs peuvent être obtenus sur le site [www.msc.org/about-us/finances](http://www.msc.org/about-us/finances) ou auprès du directeur financier : Finance Director, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Royaume-Uni.

Signé, au nom des administrateurs :

Werner Kiene, président du Conseil d'administration du MSC  
26 juillet 2016

# Gouvernance

« Le haut niveau de fiabilité et de traçabilité est l'un des grands atouts du MSC, et nous devons faire tout ce qui est en notre pouvoir pour qu'il le reste. »

La lecture des histoires de quelques-unes des nombreuses personnes qui travaillent d'arrache-pied pour assurer la durabilité des produits de la mer, à chacune des étapes qui mènent de l'océan à l'assiette, est une source d'inspiration.

Le MSC accorde une grande importance à la dernière étape de ce voyage : le consommateur final. En Europe, un nombre sans cesse croissant de personnes choisit des produits de la mer certifiés MSC et contribue ainsi à l'amélioration des pêcheries de toute la planète. Un mouvement de fond similaire commence à se faire sentir aux États-Unis, en partie grâce à l'engagement de grands distributeurs et restaurants qui ont permis plus de visibilité au label MSC. En Asie aussi, les consommateurs s'intéressent de plus en plus à la durabilité, surtout dans les zones urbaines. La MSC a un important rôle à jouer, en stimulant cette prise de conscience et en permettant aux consommateurs des économies émergentes de choisir des produits de la mer durables. La compréhension des préoccupations

et des comportements des consommateurs est par conséquent cruciale, raison pour laquelle nous veillons à ce que des personnes possédant une expertise dans ces domaines siègent à notre Conseil d'Administration.

Ceci ne signifie naturellement pas que les autres maillons de la chaîne sont secondaires. Toutes les entreprises titulaires de la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC peuvent à juste titre être fières du haut niveau de fiabilité et de traçabilité du programme MSC : il s'agit de l'un des grands atouts du MSC, et nous devons faire tout ce qui est en notre pouvoir pour qu'il le reste. Le soutien des distributeurs et des consommateurs et l'engagement des partenaires de la chaîne d'approvisionnement complètent la formidable détermination des milliers de pêcheurs qui capturent les produits de la mer à l'aide de méthodes en respectant les stocks de poisson, autres espèces et milieux marins.

Il ne faut toutefois pas perdre de vue que des centaines de milliers d'autres pêcheurs et des centaines de millions d'autres consommateurs de produits de la mer ignorent tout, ou presque, du MSC. Le poisson est essentiel à la sécurité alimentaire des nombreux habitants des régions côtières des pays en voie de développement, mais subira une pression plus grande encore sous l'effet du changement climatique. Il est vital que nous coopérons avec les pêcheries artisanales des pays en voie de développement et nous nous efforçons de plus en plus d'identifier des opportunités de collaboration avec les pêcheries en transition vers la durabilité.

Je suis convaincu que nous réussirons à accroître efficacement notre impact dans ces régions, en grande partie grâce aux nombreuses personnes talentueuses et dévouées dont l'expertise nous aide à prendre les bonnes décisions.



Au nom du Conseil d'Administration du MSC, j'aimerais exprimer mon admiration et ma gratitude à tous les membres du Conseil des parties prenantes et du Comité consultatif technique, sans qui l'organisation ne pourrait accomplir les tâches qu'elle se fixe. Merci aussi à tous ceux qui travaillent pour le MSC, de la direction qui nous guide avec tant de détermination à chacune des personnes qui œuvrent sans relâche à toutes les étapes du voyage menant de l'océan à l'assiette.

**Werner Kiene, Président du Conseil d'administration du MSC**

## Les membres du Conseil d'administration du MSC 2015-2016

Le Conseil d'administration du MSC constitue l'organe directeur du MSC. Avec l'aide des recommandations du Comité consultatif technique et du Conseil des parties prenantes, il définit l'orientation stratégique du MSC, contrôle ses progrès et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.

Dr Werner Kiene – Président

M. Jeff Davis – Président du MSCI

Dr Chris Zimmermann – Président du Comité consultatif technique

M. Peter Trott – Co-président du Conseil des parties prenantes

Mme Christine Penney – Co-présidente du Conseil des parties prenantes

Mme Monique Barbut

Mme Lynne Hale

M. Ichiro Nomura

M. David Mureithi

M. Eric Barratt

M. Jean-Jacques Maguire

M. Paul Uys – membre depuis août 2015

M. Felix Ratheb – membre depuis déc. 2015

M. Jim Leape – membre depuis déc. 2015

**Nous remercions les administrateurs qui quittent leurs fonctions :**

M. Hervé Gomichon, Mme Judith Batchelar, M. Leiv Grønnevet, Dr Luis Bourillón, M. Stephen Groff, M. Bill Rylance

**Nous accueillons de nouveaux membres :**

M. Paul Uys, M. Felix Ratheb, M. Jim Leape

## Le Comité consultatif technique 2015-2016

Le Comité consultatif technique fournit ses recommandations au Conseil d'administration du MSC pour les questions d'ordre technique et scientifique qui concernent les Référentiels MSC, y compris le développement de méthodes de certification et d'accréditation et la surveillance de la progression des certifications des pêcheries.

Dr Christopher Zimmermann (Allemagne) – Président

Dr Keith Sainsbury (Australie)

Dr Tony Smith (Australie)

M. Adam Swan (Royaume-Uni)

Mme Lucia Mayer Massaroth (Allemagne)

M. Stephen Parry (Royaume-Uni)

Dr Tim Essington (États-Unis)

Dr Victor Restrepo (États-Unis)

M. Alex Olsen (Danemark)

Dr K Sunil Mohamed (Inde)

Dr Simon Jennings (Royaume-Uni)

Dr Juan Carlos Seijo (Mexique)

Mme Edith Lam (Australie)

Mme Michèle Stark (Suisse)

**Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :**

Dr Amadou Tall (Côte d'Ivoire)

**Nous accueillons de nouveaux membres :**

Mme Edith Lam et Mme Michèle Stark

## Le Conseil des parties prenantes du MSC 2015-2016

Le Conseil des parties prenantes fournit au Conseil d'administration du MSC des conseils, des orientations et des recommandations sur les activités du MSC, à partir d'une variété de perspectives, de lieux et d'intérêts. Ses membres sont répartis dans deux catégories : entité consacrée à l'intérêt général et entité commerciale/socio-économique.

### Entité consacrée à l'intérêt général :

M. Peter Trott, co-président – FishListic  
 Prof. Eyiwunmi Falaye – Université d'Ibadan, Nigeria  
 Mme Nancy Gitonga – FishAfrica, Kenya  
 Dr Martin Hall – Commission interaméricaine du thon tropical  
 M. Eddie Hegerl – Marine Ecosystem Policy Advisors P/L, Australie  
 Dr Patricia Majluf – Oceana, Pérou  
 Dr Dierk Peters – WWF/Unilever  
 M. Alfred Schumm – WWF  
 Dr Yorgos Stratoudakis – IPIMAR, Portugal  
 Dr Abdul Ghofar – Université de Diponegoro, Indonésie  
 Dr Alasdair Harris – Blue Ventures, Madagascar  
 Mme Meghan Jeans – Aquarium de Nouvelle-Angleterre, États-Unis

M. Rory Crawford – Birdlife International/RSPB, Royaume-Uni  
 Dr Patrick McConney – Université des Indes occidentales, Barbade  
 Prof. Yvonne Sadovy – Université de Hong Kong, Hong Kong  
 Dr Gaku Ishimura – Université Iwate, Japon  
 Mme Jennifer Kemmerly – Aquarium de la baie de Monterey, États-Unis  
 M. Moises Mug – Fish for the Next Generation/Fondation de pêche sportive du Costa Rica, Costa Rica  
 Dr Marco Quesada – Conservation International, Costa Rica  
 Dr Frédéric le Manach – Bloom Association, France

### Entité commerciale et socio-économique :

Mme Christine Penney – Co-présidente Clearwater Seafoods, Canada  
 Mme Christina Burrige – BC Seafood Alliance, Canada  
 M. Jim Gilmore – At-sea Processors Association, États-Unis  
 Dr John Goodlad – Shetland Catch  
 Mme Annie Jarrett – Pro-Fish Pty Ltd, Australie et filière de la pêche australienne  
 M. Jens Peter Klausen – J.P. Klausen & Co. A/S, Danemark  
 M. Guy Leyland – Western Australia Fishing Industry Council Inc  
 M. Mike Mitchell – Youngs Bluecrest, Royaume-Uni  
 M. Simon Rilatt – Espersen  
 Mme Libby Woodhatch – Seafood Scotland, Royaume-Uni  
 M. Eduardo Gonzalez-Lemmi – San Arawa  
 M. Ivan Lopez – Pesquera Ancora SL, Espagne  
 M. George Clement – Deepwater Group, Nouvelle-Zélande

Mme Stefanie Moreland – Trident Seafoods, États-Unis  
 M. Johann Augustyn – Association de l'industrie sud-africaine de chalutage pélagique, Afrique du Sud  
 M. Jonathan Jacobsen – Association des pêcheurs danois, Danemark

### Nous remercions les membres du conseil qui quittent leurs fonctions :

Dr Luis Bourillón, M. Guillermo Cañete, M. Peter Dill, M. David Graham, M. Morten Jensen, M. Niels Wichmann, Mme Margaret Wittenberg, M. John van Amerongen

### Nous accueillons de nouveaux membres :

Mme Jennifer Kemmerly, M. Moises Mug, Dr Marco Quesada, Dr Frédéric le Manach, M. George Clement, Mme Stefanie Moreland, M. Johann Augustyn, M. Jonathan Jacobsen

## Le 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.

M. Jeff Davis – Président du MSCI

Dr Werner Kiene – Président du Conseil d'administration

M. Rupert Howes – Directeur exécutif du MSC

**Nous remercions les membres du conseil d'administration qui quittent leurs fonctions :**

M. Bill Rylance

### In memoriam : Richard Bradley



Richard Bradley, membre du Comité consultatif technique du MSC, est malheureusement décédé en novembre 2015. Richard avait rejoint le Comité consultatif technique en mai 2008, apportant une immense contribution au développement du programme du MSC. Sa connaissance du processus de certification, des audits et des systèmes de chaîne d'approvisionnement était sans égale. Tant l'homme que le collaborateur qu'il était resteront gravés dans notre mémoire.

## Merci à toute l'équipe du MSC

Enfin, nous remercions toutes les équipes qui travaillent sans relâche dans nos 18 bureaux dans le monde pour donner vie à l'ambition du MSC.



**Siège social et  
Bureau Régional MSC – Europe,  
Moyen-Orient et Afrique**

Marine House  
1 Snow Hill,  
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tél. : + 44 (0)20 7246 8900

Fax : + 44 (0)20 7246 8901

Organisme de bienfaisance enregistré : 1066806

Entreprise enregistrée : 3322023

**Bureau Régional MSC - Amériques**

1255 23rd Street NW  
Suite 275  
Washington, DC 20037  
États-Unis

americainfo@msc.org

Tél. : +1 202 793 3284

Statut non lucratif : 501 (C) (3)

Numéro d'identification d'employeur : 91-2018427

**Bureau Régional MSC – Asie-Pacifique**

6/202 Nicholson Parade,  
Cronulla  
NSW 2230  
Australie

apinfo@msc.org

Tél. : +61 (0)2 9527 6883

Statut non lucratif : Enregistrée auprès

de l'ACNC Entreprise enregistrée :

ABN : 69 517 984 605, ACN : 102 397 839

**Bureaux Locaux :**

**Pékin** – Chine

**Berlin** – Allemagne, Suisse, Autriche,  
Pologne

**Le Cap** – Afrique du Sud

**Copenhague** – Danemark

**La Haye** – Pays-Bas, Belgique,  
Luxembourg

**Madrid** – Espagne, Portugal

**Milan** – Italie

**Paris** – France

**Reykjavik** – Islande

**Santiago** – Chili

**Seattle** – États-Unis

**Singapour** – Asie du Sud-Est et Hong Kong

**Stockholm** – Scandinavie et Mer Baltique

**Tokyo** – Japon

**Toronto** – Canada

**Le MSC est également présent à :**

**Cancún** – Mexique

**Helsinki** – Finlande

**Moscou** – Russie

**Salvador** – Brésil

**Séoul** – Corée du Sud

**Varsovie** – Pologne

**PLACER LE  
LOGO FSC ICI**

\*\*\* [Insérer les détails de votre imprimeur et de votre papier ici] \*\*\*

Conçu par Forster Communications. Toutes les images sont soumises au droit d'auteur du MSC, sauf indication contraire.

Toutes les données contenues dans ce rapport sont exactes au 31 mars 2016, sauf indication contraire. Ce document se rapporte à la période du 1<sup>er</sup> avril 2015 au 31 mars 2016.



Scannez le code  
QR pour lire la  
version numérique  
complète du  
Rapport Annuel du  
MSC 2015-2016

**En savoir plus :**

[msc.org/annualreport](http://msc.org/annualreport)

[info@msc.org](mailto:info@msc.org)



© Marine Stewardship Council 2016