



Agir pour la pêche durable

Le rapport annuel du Marine Stewardship Council

2020-21

“

La pandémie de COVID-19 a impacté tous les aspects de la filière des produits de la mer, partout dans le monde. Toutefois, plutôt que de revenir sur leur engagement en faveur des produits de la mer durables, les pêcheries, les entreprises de la chaîne d’approvisionnement, les enseignes de distribution et les consommateurs ont fait preuve d’une résilience remarquable et d’un engagement accru pour la santé de nos océans.

Rupert Howes, directeur général, Marine Stewardship Council

”

Sommaire

Messages de notre directeur général et de notre président du conseil d'administration	2
Des défis à relever	4
La révision de notre Référentiel Pêcheries	6
Améliorer l'accessibilité du programme MSC	8
Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable	11
Les progrès réalisés en mer	12
Les améliorations des pêcheries	14
Les ventes de produits de la mer durables continuent de croître	16
Les poissons blancs	18
Les petits pélagiques	20
Le thon	22
Les poulpes et calmars	24
Les crabes et homards	26
Le saumon	28
Les crevettes	29
Les bivalves	30
Les algues	31
Temps forts de mobilisation	32
Nos financements et nos finances	34
Notre gouvernance	36

Message de notre directeur général



Pour la plupart d'entre nous, 2020 a été l'une des années les plus exigeantes auxquelles nous ayons jamais été confrontés.

La pandémie de COVID-19 a impacté toutes les dimensions de la filière des produits de la mer, dans le monde entier. Toutefois, plutôt que de revenir sur leur engagement en faveur des produits de la mer durables, les pêcheries, les entreprises de la chaîne d'approvisionnement, les enseignes de distribution et les consommateurs ont fait preuve d'une résilience remarquable et d'un engagement accru pour la santé de nos océans. J'ai été profondément touché par l'adaptabilité, l'innovation et l'engagement positif sans cesse renouvelé dont ont fait preuve nos partenaires.

Ces qualités sont plus que jamais nécessaires alors que nous devons relever des défis plus importants encore que la COVID. La crise climatique a déjà un impact fort sur le secteur de la pêche et sur la santé des océans. Plusieurs certificats MSC ont été suspendus en partie en raison de l'impact du changement climatique sur la santé et les tendances migratoires des stocks de poissons. Le réchauffement des océans et leur acidification constituent des sources de stress supplémentaires pour l'environnement marin. Alors que les pêcheries certifiées MSC démontrent les bénéfices que peut apporter la pêche durable, les derniers chiffres des Nations Unies indiquent que plus d'un tiers des stocks mondiaux de poissons sont exploités au-delà des limites durables. Cette situation ne fait que renforcer le défi colossal auquel nous devons déjà faire face : nourrir une population mondiale qui comptera 10 milliards d'individus d'ici une génération.

Pourtant, malgré ces tendances, je reste optimiste. La volonté publique et politique de s'attaquer aux menaces qui pèsent sur nos océans et les moyens de subsistance qu'ils abritent est plus grande que jamais. Les entreprises font preuve de plus en plus de leadership dans ce domaine — vous en verrez de nombreux exemples dans les pages suivantes. Les marchés financiers accordent une place grandissante au développement

durable car ils prennent conscience que les risques environnementaux, sociaux et de gouvernance impliquent également des risques commerciaux.

Le MSC et ses partenaires sont bien placés pour faire partie de la solution. Nos partenaires contribuent déjà à la réalisation de l'Objectif de Développement Durable 14 des Nations Unies sur la vie aquatique et, alors que nous entamons l'élaboration de notre nouveau plan stratégique, le MSC redoublera d'efforts en s'appuyant sur le leadership de ces partenaires engagés. L'Agenda 2030 reste, selon moi la dernière et meilleure chance pour l'humanité de faire évoluer nos économies vers un avenir plus équitable et plus durable. La feuille de route est entre nos mains, il nous appartient désormais de relever ce défi ou d'échouer.

Le cœur de l'action du MSC, et de son programme de certification et de labellisation, est de s'appuyer sur la puissance du marché pour catalyser les améliorations des pratiques de pêche à l'échelle mondiale. Durant l'année qui vient de s'écouler, nous avons procédé à la révision de notre Référentiel Pêcheries pour nous assurer qu'il reste la référence en matière de pêche durable. J'attends avec impatience la conclusion de ce processus et la publication de notre Référentiel Pêcheries révisé en 2022.

Le MSC n'est pas qu'un label. Nous voulons encore accroître notre contribution à des océans vivants et en bonne santé. Par le biais de notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable (Ocean Stewardship Fund ou OSF), par exemple, nous avons déjà reversé 1,3 million de livres sterling à des projets qui visent à accélérer la transition des pêcheries vers la durabilité. Nous nous sommes engagés à reverser 5 % de l'intégralité des redevances perçues grâce à la vente de produits labellisés MSC dans le Fonds, et ce n'est que le début.

Je tiens à remercier tous nos partenaires, le conseil d'administration du MSC, le conseil consultatif des parties prenantes et le comité consultatif technique, ainsi que toutes les équipes du MSC qui ont fait preuve d'un engagement sans faille au cours de cette année si difficile. Je me réjouis de tout ce que nous allons accomplir ensemble dans les prochaines années.

Rupert Howes, directeur général, Marine Stewardship Council

Message du président de notre conseil d'administration



Il ne fait aucun doute que 2020 a été une année pleine de défis mais grâce aux relations et aux procédures que nous avons construites au fil des années, le MSC a réussi à rester particulièrement productif tant au niveau opérationnel que de la gouvernance.

Les réunions des différents organes de gouvernance — le conseil d'administration, le conseil consultatif des parties prenantes et le comité consultatif technique — ont toutes eu lieu par vidéo. Bien que nous ayons tous hâte de nous réunir à nouveau en personne, nous avons tiré des enseignements importants de notre travail pendant la pandémie. La flexibilité et l'efficacité des réunions virtuelles peuvent être un grand avantage et nous avons commencé à réfléchir à la manière dont nous pourrions nous adapter à de nouveaux modes de travail à l'avenir.

Le travail du conseil d'administration cette année s'est concentré sur la révision du Référentiel Pêcheries du MSC. Les sujets à l'étude, tels que l'interaction des pêcheries certifiées avec les espèces en danger, menacées et protégées, ont suscité un grand intérêt et un engagement significatif chez nos parties prenantes. L'assurance que fournit notre programme est un autre sujet clé : nous savons que dans la grande majorité des cas, notre Référentiel fonctionne comme il se doit, mais en tant que premier programme mondial de certification et de labellisation de produits de la mer, nous sommes tenus de respecter, à juste titre, les normes les plus exigeantes.

Notre conseil consultatif des parties prenantes, qui fait partie intégrante de ce processus, a fait un travail remarquable pour constituer un groupe diversifié de parties prenantes issues de la filière des produits de la mer, de la communauté des ONG et d'autres secteurs intéressés dans le but de développer des solutions qui conviennent à tous les acteurs.

Je tiens à saluer particulièrement le travail de nos deux coprésidentes, Stefanie Moreland et Amanda Nickson, ainsi que celui de tous les autres membres du conseil qui ont fait preuve d'un très grand engagement et professionnalisme. Il en va de même pour nos collègues du comité consultatif technique, guidés efficacement par son président, le Dr Chris Zimmermann, et soutenus par des experts issus du secteur des produits de la mer et du monde universitaire. Cette gouvernance bénéficie du soutien efficace d'experts internes ou externes au corps exécutif du MSC, ainsi que de notre secrétariat de gouvernance, ce qui est très apprécié de notre conseil d'administration.

Notre structure de gouvernance intègre la participation des parties prenantes du MSC et fait ainsi remonter leurs contributions à la direction de l'organisation. Cela nous aide à réfléchir de manière plus stratégique, à anticiper les enjeux à venir, et à pérenniser notre organisation, quels que soient les défis qui se présenteront à nous.

Werner Kiene, président du conseil d'administration du MSC

Des défis à relever

Au cours de cette année particulièrement difficile, les pêcheries et leurs chaînes d'approvisionnement ont connu des bouleversements considérables en raison de la pandémie de COVID. Les nombreux confinements nationaux et les restrictions de déplacement ont poussé les pêcheries, les transformateurs, les entreprises de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer et les enseignes de distribution à s'adapter à des circonstances changeantes et à développer de nouvelles méthodes de travail.

Pourtant, malgré les bouleversements et l'incertitude causés par la COVID-19, les consommateurs ont acheté un nombre record de produits labellisés MSC. Un nombre croissant de pêcheries ont été certifiées selon le Référentiel Pêcheries du MSC à travers le monde, portant le total à 421. Ainsi, 19 % des captures marines sauvages mondiales proviennent désormais de pêcheries engagées dans le programme MSC.

La croissance du programme MSC dans le contexte de la pandémie montre la solidité du mouvement de pêche durable constitué au fil des décennies. Cette année, quatre pêcheries — la langouste des Terres Australes, le saumon d'Alaska, les coques de Burry Inlet et le hoki de Nouvelle-Zélande — ont célébré leur 20ème anniversaire de certification MSC et témoigné d'une gestion durable des approvisionnements en produits de la mer pour les générations futures.

La contribution des pêcheries certifiées MSC a été reconnue dans le cinquième rapport *des Perspectives mondiales de la diversité biologique* de l'Organisation des Nations Unies (ONU). Bien que le rapport fournisse de manière générale une évaluation pessimiste de la biodiversité mondiale, il a souligné les progrès accomplis en lien avec l'objectif de « Gestion et exploitation durables du poisson », en mettant en avant les pêcheries certifiées MSC et la croissance des débarquements de captures sauvages durables au cours de la dernière décennie.

Toutefois, malgré ces améliorations, des actions plus importantes sont nécessaires pour répondre à l'ampleur des défis auxquels sont confrontés nos océans. Le rapport « *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2020* » de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a révélé que la surpêche continuait malheureusement à progresser de façon inquiétante. Ainsi, plus d'un tiers (34 %) des populations de poissons à l'échelle mondiale sont désormais surexploitées. Trop de gouvernements continuent de faire passer leurs intérêts à court terme avant la durabilité. L'une des conséquences pour les pêcheries certifiées MSC est qu'en décembre 2020, huit pêcheries de hareng atlanto-scandien et de merlan bleu ont vu leurs certifications MSC suspendues en raison de l'incapacité des gouvernements à s'accorder sur les niveaux de captures et les quotas depuis plusieurs années, mettant ainsi en danger la santé de ces stocks.

Les gouvernements ne sont pas non plus parvenus à un accord pour mettre fin aux subventions nuisibles, l'un des principaux moteurs de la surpêche. Nous espérons tous pourtant que les négociations de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) en décembre 2020 permettraient de sortir de l'impasse de ces 20 dernières années. Le MSC et ses partenaires continuent également d'exhorter à une meilleure gestion des stocks mondiaux de thons, en soutenant les appels faits aux commissions internationales chargées de la gestion du thon, afin qu'elles définissent des stratégies de capture robustes et conformes aux avis scientifiques.

Cette inertie institutionnelle est en décalage avec l'activisme croissant du public autour des océans. La pandémie a renforcé la prise de conscience sur la nécessité de protéger nos précieuses ressources naturelles pour les générations futures. Comme le montrent les données de cette année, les consommateurs font de plus en plus le choix d'acheter des produits de la mer certifiés MSC. L'élargissement de la gamme de produits proposés associé à un public en recherche active de produits durables, constitue un moteur puissant pour accélérer les progrès en matière de produits de la mer durables dans les années à venir.



39 millions

de personnes sont directement employées dans des pêcheries de capture sauvage

60 millions

de personnes sont employées dans le secteur des produits de la mer

3,3 milliards

de personnes tirent au moins 20 % de leur apport quotidien en protéines animales du poisson

10%

de la population mondiale dépend de la pêche comme moyen de subsistance

La révision de notre Référentiel Pêcheries

Nous révisons régulièrement notre Référentiel Pêcheries pour nous assurer qu'il continue de fixer des exigences élevées en matière de pêche durable. Nous y intégrons les nouveaux éléments largement reconnus en matière de connaissances scientifiques et de pratiques de gestion de la pêche. Nous prenons également en compte les préoccupations de nos parties prenantes.

La pandémie nous a poussés à utiliser davantage internet pour impliquer les parties prenantes - avec des résultats encourageants. Lors de la construction de notre dernier Référentiel Pêcheries en 2015, nous avions reçu 67 réponses de 36 organisations. Cette fois, nos cinq premiers sondages ont reçu 268 réponses. Nous avons également organisé 11 ateliers virtuels avec plus de 200 participants qui représentaient plus de 150 organisations dans 33 pays.

C'est sur cette base que nous avons tenu notre première conférence virtuelle sur la révision du Référentiel Pêcheries en mai 2020. Plus de 400 personnes y ont assisté, dont des représentants d'ONG, de pêcheries, des évaluateurs de certifications, des scientifiques universitaires, des représentants du gouvernement, des enseignes de distribution et des journalistes.

Les participants ont eu l'opportunité d'en apprendre davantage et d'échanger sur les 16 projets qui pourraient entraîner des changements dans le Référentiel Pêcheries du MSC. Ces projets concernent notamment les stratégies de capture, la perte d'engins de pêche et la pêche fantôme, la clarification des exigences en ce qui concerne les espèces en danger, menacées et protégées, et la prévention du shark finning.

Nous poursuivons le processus de consultation dans les mois à venir et procéderons à des évaluations d'impact de tous les changements proposés. La version préliminaire du nouveau Référentiel Pêcheries sera publiée début 2022. Nos parties prenantes auront alors la possibilité de l'examiner pour s'assurer que les changements sont clairs et que la version mise à jour permet effectivement de progresser dans les pratiques de pêche durable.

Maintenir les garanties pendant la pandémie de COVID

Des circonstances exceptionnelles, telles qu'une pandémie mondiale, peuvent amener à prendre des mesures exceptionnelles. Au cours de l'année passée, nous avons apporté un certain nombre de modifications temporaires (ou dérogations) à nos exigences. Celles-ci nous ont permis de répondre à certains problèmes critiques posés par la COVID-19 sans pour autant avoir à réviser nos Référentiels ou nos documents d'instruction. Bien que, dans certains cas, les audits à distance et sur pièces fassent partie du processus depuis longtemps, leur utilisation pendant la pandémie a considérablement augmenté. Nous avons mis en place des exigences de surveillance renforcées, par exemple sous forme d'évaluations des risques. En ce qui concerne les pêcheries, un examen supplémentaire indépendant par des pairs était requis dans certains cas pour effectuer une contre-vérification des audits sur pièces.

De plus, bien que le même niveau de performance soit nécessaire, les pêcheries avaient plus de temps pour réaliser les améliorations de pratiques demandées dans le cadre de la certification MSC. Il est encourageant de constater qu'il n'y a pas eu de baisse significative du nombre d'évaluations réalisées en 2020 par rapport aux années précédentes, bien que le délai de réalisation des audits de surveillance annuels ait augmenté d'un mois en moyenne.

Améliorer l'accessibilité au programme du MSC

Nous souhaitons que le programme MSC soit accessible à toutes les pêcheries, quelle que soit leur taille ou leur localisation. Le nombre de pêcheries artisanales et de pêcheries dans les pays en voie de développement engagées dans le programme du MSC a augmenté en 2020-2021. Et cela répond à un besoin réel : selon la FAO, les pêcheries artisanales fournissent environ la moitié des captures de poissons dans le monde chaque année et plus de 90 % de tous les emplois du secteur de la pêche. En parallèle, les pêcheries des pays à faibles et moyens revenus font vivre une population importante et génèrent des revenus d'exportation significatifs.

De nombreuses pêcheries artisanales et pêcheries de pays en voie de développement peuvent avoir des difficultés à répondre aux exigences complexes du Référentiel Pêcheries du MSC. Nous en sommes conscients et nous mettons en place différents types de mesures pour rendre notre programme accessible.

Le projet Fish for Good est un très bon exemple de la façon dont nous abordons ce défi. En collaboration avec d'autres acteurs, ce projet soutient des pêcheries en Afrique du Sud, au Mexique et en Indonésie. Les améliorations et le renforcement des compétences se concentrent sur des domaines tels que la réduction des prises accessoires, la limitation des impacts sur l'habitat et la reconstitution des stocks de poissons. Au cours des quatre dernières années, le MSC a bénéficié d'un financement important de la Dutch Postcode Lottery pour soutenir le projet Fish for Good. Cette année, elle a annoncé l'octroi d'un montant supplémentaire de 1,5 million d'euros pour encourager la mobilisation et le renforcement des compétences des pêcheries dans les pays en développement pour trois ans.

Notre programme pilote « In-Transition to MSC » (ITM) ou « En Transition vers le MSC », lancé en 2019, soutient également les pêcheries engagées sur la voie de la durabilité et qui souhaitent obtenir la certification. Le programme permet de vérifier les progrès d'une pêcherie de manière indépendante chaque année, et l'aide ainsi à maintenir ses efforts d'améliorations nécessaires pour répondre au Référentiel Pêcheries du MSC.

Les pêcheries du programme ITM sont également éligibles aux aides financières du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable (Ocean Stewardship Fund) afin de réaliser des améliorations de pratiques de pêche. En mars 2021, le programme comprenait 10 pêcheries, dont 4 l'avaient rejoint au trimestre précédent : la pêcherie du crabe bleu nageur au casier de l'île de Madura en Indonésie, la pêcherie de calmars à la ligne à main d'Indonésie, la pêcherie hauturière de crevettes au chalut du Kerala en Inde et la pêcherie du crabe de boue au casier d'Evu en Indonésie.

Pays en développement

84
pêcheries engagées*

19,8%
de captures engagées dans
le programme MSC

dans 29
pays

Pêcheries artisanales

96
pêcheries engagées*

18,6%
de pêcheries engagées
dans le programme MSC

dans 24
pays

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

Pêcheries de calmars indonésiennes « En transition vers le MSC » (ou « In-Transition to MSC » ITM)

Plusieurs communautés de pêcheurs dépendent du calmar mitre comme moyen de subsistance à Belawan, un port très fréquenté de Medan, en Indonésie. Le Royaume-Uni était leur marché d'exportation principal ces dix dernières années. En raison de l'importance accordée à la durabilité par les enseignes de grande distribution et les consommateurs britanniques, ces pêcheries ont récemment rejoint notre programme « En Transition vers le MSC ».

Avec le soutien de notre initiative Fish for Good et du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, les pêcheurs se sont associés à l'Université IPB et au ministère indonésien des Affaires Maritimes et de la Pêche pour identifier la zone où les calmars se rassemblent pour frayer. Les résultats mettront en évidence les zones sensibles que les pêcheries devraient éviter afin de protéger les calmars juvéniles, assurant ainsi la pérennité du stock à l'avenir.

Le projet collectera également des informations plus générales sur le rôle du calmar dans le réseau trophique, y compris en tant que source de nourriture pour d'autres animaux marins tels que les requins, les mammifères marins et les oiseaux.

L'objectif est que le programme « En Transition vers le MSC » aide la pêcherie de calmars à améliorer ses pratiques de pêche et à progresser vers une évaluation MSC complète, contribuant ainsi à assurer son avenir à long terme.



“



Ce financement contribuera à engager des communautés de pêcheurs locaux et constituera un terrain propice à la collaboration entre les pêcheurs et les défenseurs de l'environnement pendant et après ce projet. Nous espérons que ce projet aidera à lutter contre l'une des plus grandes menaces marines auxquelles les populations d'oiseaux marins sont actuellement confrontées.

Yann Rouxel, chargé de projet prises accessoires et accidentelles, RSPB

”



Les candidatures au **Fonds d'Appui pour la Pêche Durable** (Ocean Stewardship Fund) 2021-22 sont closes depuis le 6 décembre 2021.

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

Ces deux dernières années, notre **Fonds d'Appui pour la Pêche Durable** (« Ocean Stewardship Fund » ou « OSF ») a reversé plus d'1,3 million de livres sterling (plus de 1,5 millions d'euros) à 35 pêcheries et projets de pêche durable dans le monde. Lancé en 2019, l'objectif du fonds est d'accélérer les améliorations des pratiques de pêche en soutenant des projets scientifiques et de recherche innovants, ainsi que des pêcheries engagées dans la durabilité. Le MSC reverse ainsi dans le fonds 5 % des redevances perçues grâce à la vente de produits labellisés MSC. En 2021, un total de 650 000 livres sterling (760 000 euros) ont été attribués à 20 projets visant à améliorer la sécurité des observateurs en mer, les stratégies de pêche et l'utilisation durable d'appâts, ainsi qu'à réduire les captures accessoires et accidentelles.

Les projets de cette année sont répartis dans le monde entier, de l'Islande à l'Indonésie en passant par l'Australie. Les bénéficiaires sont des pêcheries d'Europe, d'Asie et des Amériques, ainsi que des organisations de protection de la nature tels que RSPB (Royal Society for the Protection of Birds), WWF-Inde et Environmental Defense Fund. Près d'un quart du financement a été accordé à des projets d'amélioration des pratiques de pêche dans les pays en développement.

Exemples de projets soutenus par le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable (« Ocean Stewardship Fund »)

Le financement du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable est réparti en plusieurs branches de subventions. Cinq projets de 2021 reflètent l'étendue du fonds et ses différentes branches :

Utiliser la technologie pour améliorer la sécurité des observateurs des pêches :

Les observateurs indépendants jouent un rôle essentiel dans le suivi des opérations de pêche en mer mais leur travail peut être difficile et dangereux. Cette subvention contribuera à développer une plateforme de communication sur mesure contenant une fonction « One-Touch » (c'est-à-dire en appuyant sur un bouton) pour la sécurité des observateurs et qui améliorera également la transmission des données. Les chercheurs espèrent mettre en place cette plateforme évolutive en open source d'ici la fin du mois de novembre 2022.

Des modèles climatiques pour prédire la survie du crabe bleu nageur :

Cette bourse aidera un étudiant de master à développer un modèle climatique qui modélisera l'impact du changement climatique sur la répartition et l'abondance des crabes bleus nageurs indonésiens, connus pour être particulièrement sensibles aux fluctuations environnementales à différents stades de leur cycle de vie. Environ 275 000 personnes sont employées dans cette importante pêcherie à l'échelon national.

Accompagner la pêcherie hauturière de crevettes du Kerala vers la durabilité :

Ce projet soutient un projet d'amélioration de pêcheries (FIP) dans la pêcherie hauturière de crevettes du Kerala, en Inde. Le manque de recherche scientifique implique que la pêcherie doit encore prouver sa durabilité, cependant en finançant une évaluation des stocks dirigée par le WWF-Inde, nous espérons créer un point de référence pour établir des règles de contrôle de captures et une meilleure gestion. L'objectif est d'atteindre la certification MSC d'ici 2025.

Essai de nouveaux dispositifs d'atténuation des prises accidentelles d'oiseaux de mer en Islande :

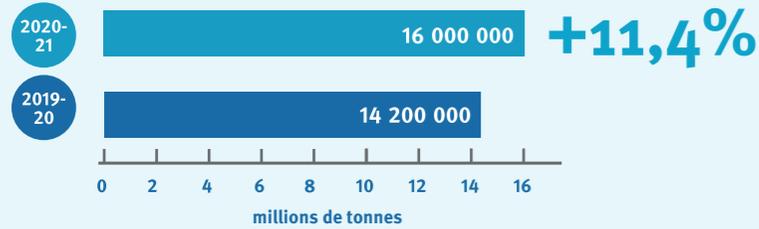
Ce projet mène des essais sur le terrain d'un nouveau dispositif d'atténuation des prises accidentelles appelé "bouée aux yeux menaçants". Cette bouée flottante comporte de grands yeux visibles de loin qui réduisent efficacement la présence d'oiseaux marins. Un prototype développé par Fishtek Marine sera désormais testé dans la pêcherie de lompe de l'Islande Sustainable Fisheries (ISF) par des chercheurs de la RSPB (Royal Society for the Protection of Birds), car la pêcherie a été certifiée sous la condition qu'elle n'entrave pas le rétablissement des oiseaux de mer en voie de disparition, menacés ou protégés.

Encourager les engagements de durabilité à long terme :

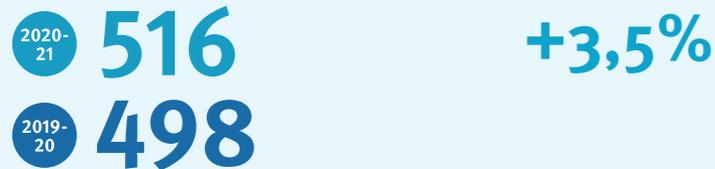
En 2021, nous avons accordé neuf subventions via notre Fonds d'Aide à la Recertification (Recertification Assistance Fund) à des pêcheries qui ont obtenu une recertification. Ce fond a pour objectif de récompenser les pêcheries qui ont déjà fait preuve d'un engagement significatif envers le programme MSC et la durabilité. Des subventions proportionnelles servent à prendre en charge une partie des coûts liés à la deuxième recertification, ou à une recertification ultérieure.

Les progrès réalisés en mer

Les captures marines sauvages engagées dans le programme MSC ont atteint 16 millions de tonnes*



Nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC



55 pays engagés

*Captures marines MSC 2020-21 (respecte la politique d'exclusion du MSC et n'inclut pas les poissons d'élevage ni les pêcheries continentales) par rapport aux dernières données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2018).

19% de toutes les captures marines sauvages étaient engagées dans le programme MSC*...

- 14% certifiées MSC
- 3% certifiées MSC mais suspendues
- 2% en évaluation

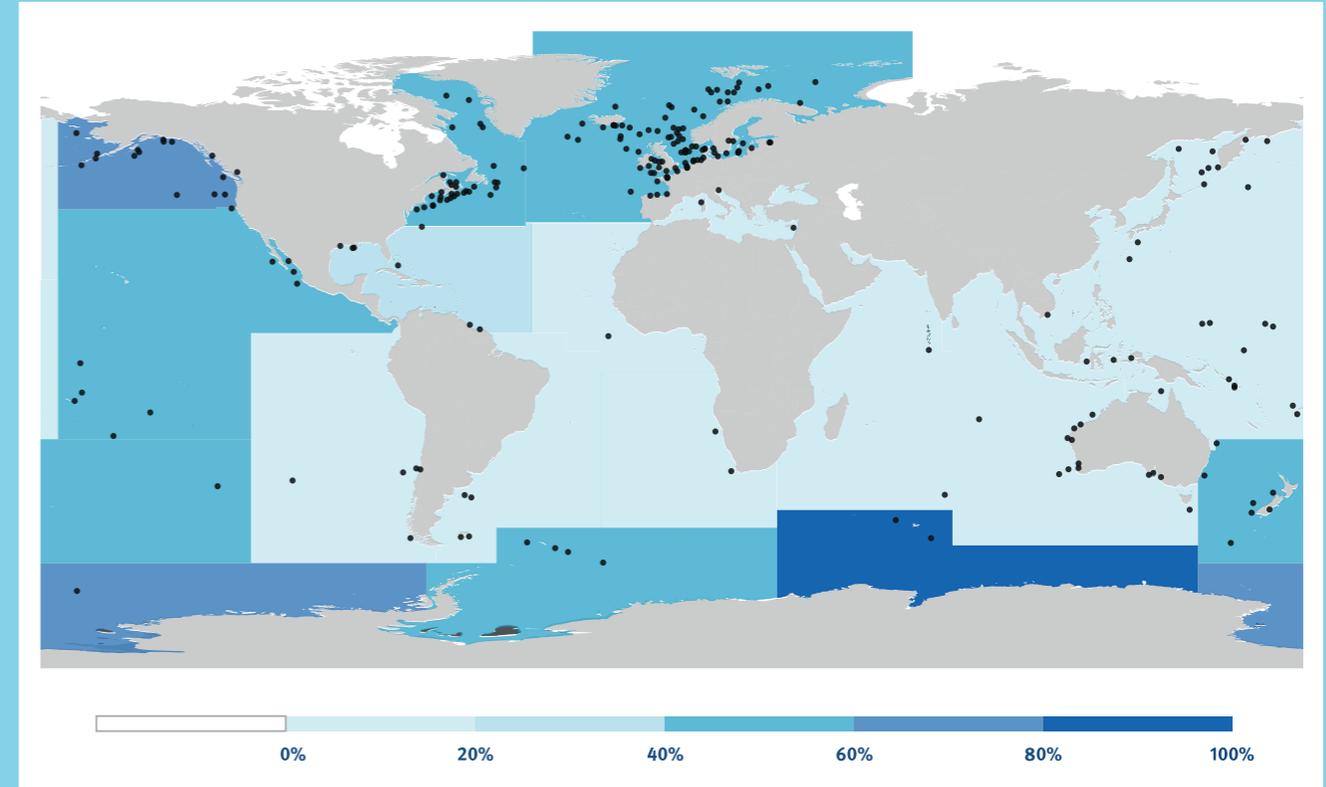
De plus, 10 % des captures marines sauvages mondiales provenaient de pêcheries en progression vers la certification MSC**

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**Les pêcheries en voie d'obtenir la certification MSC comprennent les pêcheries du programme In-Transition to MSC (En Transition vers le MSC), les projets régionaux d'amélioration de pêcheries au stade 3 ou 4, et les autres projets d'amélioration de pêcheries crédibles répertoriés sur fisheryprogress.org qui ont la certification MSC comme objectif final explicite.

Proportion des captures mondiales certifiées MSC

Les captures marines certifiées MSC (y compris les pêcheries suspendues) et les données de pêche pour l'exercice 2020-2021, comparées au total des captures marines dans chaque zone de pêche principale de la FAO en 2018 (dernières données disponibles de l'ONU).



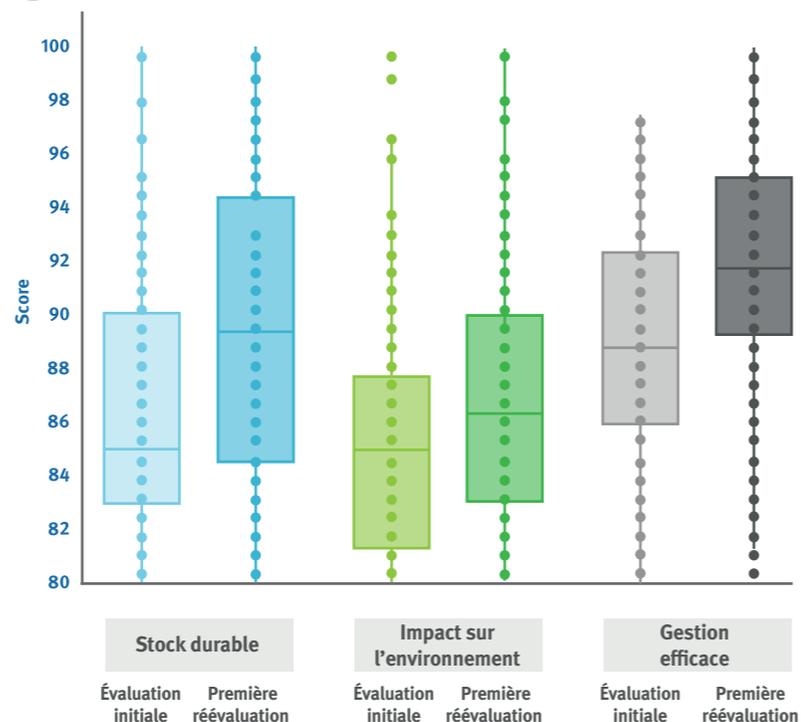
● Position approximative des activités de pêche certifiées MSC

446 pêcheries certifiées (dont 25 étaient suspendues) plus 70 autres en évaluation

Les améliorations des pêcheries

Les pêcheries sont notées séparément selon les trois Principes du Référentiel Pêcheries du MSC : durabilité du stock (principe 1) ; impact environnemental (principe 2) ; et gestion efficace (principe 3). Pour réussir une évaluation, les pêcheries doivent obtenir un score minimum de 80 pour chaque Principe.

Les pêcheries s'améliorent de façon significative lorsqu'elles restent dans le programme du MSC. Le graphique présente la répartition des scores de toutes les pêcheries actuellement certifiées qui ont effectué au moins deux évaluations complètes selon le Référentiel Pêcheries du MSC. Généralement, cela reflète les changements sur cinq ans. Pour les trois principes, il existe une amélioration significative statistiquement, entre le score moyen (médian) au moment où elles rejoignent le programme, et le score à la fin de la première période de certification*.



* Voir le fichier d'informations supplémentaires pour tous les détails de l'analyse.

1 958

améliorations apportées par les pêcheries certifiées MSC au 31 mars 2021

Dont 372 au cours des trois dernières années, composées de :



134

améliorations en faveur des espèces en danger, menacées et protégées, et des prises accessoires et accidentelles



71

améliorations en faveur de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêches



101

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



66

améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

Les améliorations des pêcheries sont souvent motivées par les conditions de certification qui exigent des pêcheries qu'elles se conforment aux meilleures pratiques mondiales pour tous les indicateurs de performance environnementale du MSC. Une condition est fixée si une pêcherie satisfait aux exigences minimales de durabilité pour un indicateur (60) mais se situe en dessous des meilleures pratiques (80). La condition est ensuite close lorsqu'un score de 80 ou plus est atteint.

Les pêcheries qui améliorent leur performance environnementale

La pêcherie de thon et d'espadon d'Australie orientale, qui s'étend sur l'ensemble de la côte est de l'Australie, a été certifiée en août 2015 pour la pêche à la palangre du thon germon, albacore, et de l'espadon. La pêcherie avait pour condition de prouver que les interactions avec les tortues protégées et les requins-taupes bleus étaient réduites à des niveaux acceptables. La pêcherie a introduit un certain nombre de mesures, notamment des hameçons circulaires respectueux des tortues ; des dispositifs pour retirer les hameçons et des coupe-lignes ; et a mis en place une surveillance électronique sur tous ses navires, ce qui lui a permis de démontrer qu'elle était très peu susceptible de nuire aux populations de ces espèces protégées. En conséquence, la condition de certification a été close.

La pêcherie au chalut de fond de galathées de Camanchaca au Chili, certifiée pour la première fois en 2017, a introduit plusieurs mesures de suivi, de contrôle et de surveillance pour aider à mieux comprendre l'impact de la pêcherie sur les espèces en danger, menacées et protégées et sur les habitats coralliens. Les conditions imposées à la pêcherie lors de la certification ont conduit à de meilleurs guides de formation et d'identification pour les équipages ainsi qu'à l'installation de caméras embarquées pour surveiller les impacts. La pêcherie n'a signalé aucune interaction avec des coraux ou des espèces hors-champ depuis la mise en œuvre des nouveaux protocoles ; et des nouvelles études confirment que sa zone de pêche ne chevauche aucun écosystème marin vulnérable de mont sous-marin protégé.

La pêcherie de crevette nordique d'Islande soutient l'institut Marine and Freshwater Research Institute (MFRI) dans ses études de cartographie des fonds marins afin d'éviter de nuire aux délicats agrégats d'éponges en eau profonde. La certification MSC permet de faire progresser la recherche sur des habitats peu étudiés et améliore la compréhension de la gestion et de l'atténuation de l'impact de la pêche sur ces habitats.



Les ventes de produits de la mer durables continuent de croître

Malgré le contexte difficile dû à la pandémie, le marché des produits de la mer certifiés MSC a continué de croître.

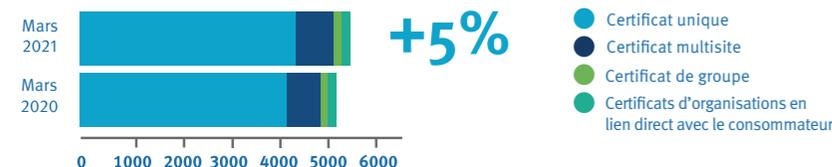
Plus de 20 000 produits portant le label bleu du MSC sont désormais disponibles dans le monde, soit une augmentation de 2 % par rapport au chiffre record de l'année dernière. Le nombre de détenteurs de certificats Chaîne de Garantie d'Origine MSC a également augmenté de plus de 5 % : au 31 mars 2021, 46 205 sites dans le monde étaient certifiés Chaîne de Garantie d'Origine, assurant ainsi que les poissons et les produits de la mer certifiés MSC sont séparés des produits non certifiés et clairement étiquetés. Les entreprises certifiées Chaîne de Garantie d'Origine comprennent des supermarchés, des restaurants, des transformateurs, des distributeurs et des entrepôts.

Le volume de produits de la mer vendus avec le label bleu du MSC a augmenté de 6 % par rapport à l'année dernière. Cela s'explique en grande partie par la participation croissante d'entreprises

aux États-Unis (en hausse de 54 %, ou 50 000 tonnes), en France (en hausse de 16 %, 20 000 tonnes) et en Italie (en hausse de 30 %, 10 000 tonnes). La progression des produits en thon certifiés a également été significative, notamment en Allemagne (+83 %, soit 13 000 tonnes).

Les produits alimentaires surgelés ont connu la plus forte augmentation dans l'ensemble, et nous avons également constaté une augmentation significative du volume de produits en conserve — deux types d'aliments particulièrement populaires lors des confinements liés à la COVID-19. La pandémie a entraîné une baisse des ventes en restauration (-15 %) et des ventes de poisson frais dans les rayons marée (-5 %). Il est toutefois encourageant de constater que, pendant cette période d'incertitude mondiale généralisée, ni les consommateurs ni les marques ne sont revenus sur leur engagement envers les produits de la mer durables qui sont de plus en plus disponibles sur différents marchés à travers le monde.

Titulaires du certificat Chaîne de Garantie d'Origine



20 075



produits portant le label MSC

Valeur des ventes de **12,9 milliards de dollars US**



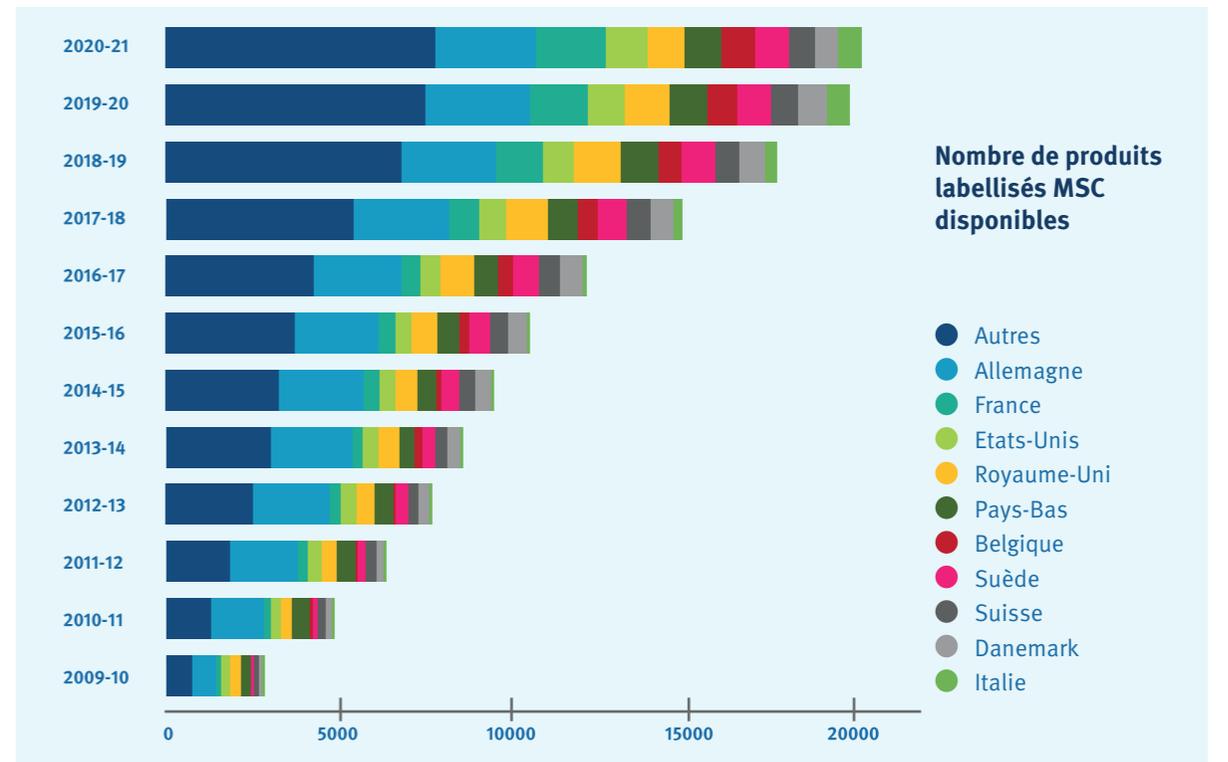
63

pays où les consommateurs peuvent acheter des produits portant le label MSC

46 205

sites d'entreprises titulaires du Certificat Chaîne de Garantie d'Origine

Volume vendu par type de produit en 2020-21 (total : 1 267 000 tonnes, +6 %)



Les poissons blancs

Le colin représente le plus grand volume de ventes de produits de la mer labellisés MSC. La pêcherie de colin d'Alaska, certifiée pour la première fois en 2005, est la plus grande pêcherie durable certifiée au monde. Cette pêcherie est un exemple en matière de meilleures pratiques à suivre à l'échelle mondiale, avec à son actif deux recertifications sans qu'une seule condition soit fixée. La commercialisation importante du colin et autres poissons blancs certifiés a contribué à faire connaître le label bleu du MSC en Europe du Nord et aux États-Unis. Le poisson blanc labellisé MSC est un ingrédient courant dans les produits surgelés. Le label bleu a gagné en visibilité aux États-Unis en 2020 grâce aux emballages des produits de poissons surgelés Mrs. Paul et Van de Kamp's sur lesquels le poisson est affiché. L'entreprise agroalimentaire, Conagra Brands, qui a racheté ces marques emblématiques en 2018, s'est engagée à s'approvisionner entièrement auprès de pêcheries certifiées MSC pour sa gamme de produits de la mer sauvages congelés.

L'engagement des pêcheries russes pour la durabilité a davantage accru l'offre de poisson blanc certifié MSC sur le marché. Les premières pêcheries de colin russes ont été certifiées dans la mer d'Okhotsk en 2013. En mars 2021, le périmètre de leur certification a été étendu pour ajouter 110 000 tonnes supplémentaires. En avril 2020, la pêcherie russe de flétan du Groenland a obtenu la certification, confirmant l'engagement du North West Fishing Consortium de faire certifier toutes ses pêcheries. Le Directeur exécutif, Sergey Nesvetov, a décrit leur réussite comme un « moment de fierté » pour son organisation.

Deux décennies pour le hoki de Nouvelle-Zélande

Mars 2021 a marqué les 20 ans de la certification MSC de la pêcherie de hoki de Nouvelle-Zélande - la première plus grande pêcherie de poisson blanc au monde à l'avoir obtenue. Les exportations de hoki représentent 230 millions de dollars néo-zélandais (150 millions de dollars US) pour l'économie néo-zélandaise. George Clement, Directeur Général de Deepwater Group, a déclaré : « 70 % des produits de la mer qui proviennent de nos pêcheries en eau profonde, y compris le hoki, sont certifiés selon le Référentiel Pêcheries du MSC. Ces pêcheries soutiennent les whanau (famille étendue), les iwi (groupes de parenté), des communautés entières et l'économie de la Nouvelle-Zélande ».



Le chalutier Ōtakou de Sealord capturant des hokis dans le détroit de Cook durant l'hiver 2018, entre les îles du nord et du sud de la Nouvelle-Zélande, pendant la saison de frai © Jason Thomas

En chiffres...

5 914 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

69%

des captures sauvages mondiales de poisson blanc proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume de captures certifiées MSC (tonnes)



177

Pêcheries engagées dans le programme MSC

133

Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées

- 56 Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires
- 36 Écosystèmes et habitats
- 35 État des stocks et stratégie de capture
- 6 Gestion, gouvernance et politiques des pêches

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**À partir des données l'Organisation des Nations Unies (FAO 2018)

“Le merlu

Nos familles sont composées de plusieurs générations de pêcheurs. Il est vraiment essentiel que le merlu soit pêché de façon durable pour les prochaines générations.

Ryan Davey, capitaine de pêche. Pêcherie de merlu de Cornouailles

Le merlu durable en plein essor

Plusieurs décennies de travail ont été récompensées en novembre 2020 lorsque la pêcherie namibienne de merlu au chalut et à la palangre est devenue la première du pays à obtenir la certification.

Lorsque la Namibie a obtenu son indépendance en 1990, elle a hérité de stocks de poissons dévastés par les flottes industrielles étrangères. Depuis lors, le gouvernement, le secteur de la pêche et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement ont travaillé ensemble pour remettre les pêcheries sur le chemin de la durabilité. Le merlu joue un rôle majeur dans la filière de la pêche en Namibie, générant 230 millions de dollars US de revenus par an et soutenant plus de 10 000 emplois, dont beaucoup sont occupés par des femmes qui transforment les captures de merlu destinées à l'exportation.

Le soutien des partenaires de la chaîne d'approvisionnement a été crucial. « Nous avons un rôle clé à jouer pour encourager les pêcheries à améliorer leurs pratiques de pêche et nous avons soutenu la pêcherie namibienne au chalut et à la palangre dans son chemin vers la certification pendant plusieurs années », a déclaré Stefan Descheemaeker, PDG de Nomad Foods. Findus Italie, filiale de Nomad, a été l'une des premières entreprises à lancer un produit de merlu namibien labellisé MSC.

La pêcherie namibienne répond à des conditions de durabilité strictes et sa certification a plus que doublé la quantité de merlu du Cap certifié MSC sur le marché (y compris le merlu en eau profonde et peu profonde). Elle suit les traces de la pêcherie de merlu sud-africaine, certifiée MSC depuis 2004, qui soutient environ 27 000 emplois et génère plus de 334 millions de dollars US de revenus d'exportation.

Le merlu de Cornouailles recertifié

La gestion durable porte ses fruits pour la pêcherie de merlu de Cornouailles, recertifiée en décembre 2020. Les 15 navires de cette pêcherie artisanale ont fait passer leur volume de captures total de 206 tonnes en 2008 à près de 2 000 tonnes aujourd'hui.

« Il y a plusieurs générations de pêcheurs dans nos familles. Il est vraiment essentiel que le merlu soit pêché de façon durable pour les prochaines générations. », explique le capitaine Ryan Davey. Les pêcheurs utilisent notamment des mailles de filet plus grandes que celles requises par la loi pour permettre aux poissons de petite taille de s'échapper.

Le soutien de Waitrose et d'autres enseignes de distribution agroalimentaire a stimulé les ventes de merlu de Cornouailles certifié MSC, et la demande continue de croître. Un récent rapport de NEF Consulting a montré que les premiers prix de vente du merlu de Cornouailles étaient 38 % plus élevés que ceux du merlu écossais non certifié. La certification MSC a également apporté des avantages en termes de réputation, en plus d'un accès facilité au marché intérieur.

Ryan Davey, pêcheur de merlu de Cornouailles MSC de Newlyn, en Cornouailles, et sa fille Indi © Nigel Millard/MSC



Les petits pélagiques

Caractérisés par une croissance rapide et une durée de vie courte, les poissons petits pélagiques constituent la base des réseaux trophiques marins et fournissent des moyens de subsistance depuis l'océan Austral jusqu'en Atlantique Nord. Un nouveau rapport du MSC sorti en 2021, *Small Pelagic Fisheries (Pêcheries de petits pélagiques)*, a souligné que les pêcheries de petits pélagiques certifiées se sont nettement diversifiées au cours des cinq dernières années et comprennent désormais le menhaden aux États-Unis, le lançon et le tcaud en mer du Nord, l'anchois en Cantabrie et en Argentine et les sardines en Australie et au Mexique.

Bien que la consommation humaine directe de ces espèces soit en augmentation, une grande partie de leurs captures mondiales est réduite à la farine de poisson, principalement pour le secteur de l'aquaculture. La FAO estime que 59 % de tous les poissons consommés par l'homme d'ici 2030 seront des poissons d'élevage, ce qui signifie que la demande d'aliments pour poissons continuera de croître. Le nombre d'huiles de poisson portant le label MSC a également fortement augmenté au cours de la dernière décennie, passant de 4 en 2008 à plus de 500 en 2020.

Aujourd'hui, 21 % de tous les produits labellisés MSC sont issus d'espèces de petits pélagiques. Toutefois, selon l'IFFO, l'organisation professionnelle qui représente l'industrie des ingrédients d'origine marine, près de la moitié (46 %) des stocks de petits pélagiques sont surexploités. Leur nature productive mais éphémère les rend vulnérables aux effondrements rapides de population. Pour compliquer les choses, les vagues de chaleur océaniques dues au climatique poussent de nombreux stocks de petits pélagiques vers les pôles, provoquant des conflits sur les zones de pêche et sur les quotas. La sensibilisation du marché et des citoyens aux défis auxquels sont confrontés ces poissons est essentielle pour entraîner un changement positif.

“ Nous avons besoin d'accords internationaux pour gérer les pêcheries de manière adaptative et scientifique, plutôt que de gérer les ressources halieutiques sur la base d'intérêts nationaux et commerciaux à court terme.

Erin Priddle, directrice régionale Europe du Nord, MSC

”

Action sur les poissons pélagiques de l'Atlantique Nord-Est

Huit pêcheries de hareng atlanto-scandien et de merlan bleu ont vu leurs certifications MSC suspendues en décembre 2020, suite à la suspension en 2019 des pêcheries de maquereau dans la même région. Les pêcheries sont gérées conjointement par l'UE, la Norvège, l'Islande, les îles Féroé et, pour la première fois suite au Brexit, le Royaume-Uni. Depuis plusieurs années, ces pays ont échoué à s'accorder sur les niveaux de capture et le partage des quotas, ce qui a entraîné en 2020 un dépassement de 22 % du niveau de captures total recommandé par les avis scientifiques. L'effondrement des stocks de hareng atlanto-scandien dans les années 1960 rappelle le besoin urgent d'une bonne gestion : sans cela, nous mettrons en péril la santé future de ces stocks, ainsi que les moyens de subsistance et les intérêts socio-économiques qu'ils soutiennent.

« Les espèces migratrices comme le hareng atlanto-scandien ne respectent pas les frontières nationales », explique Erin Priddle, directrice régionale du MSC pour l'Europe du Nord.

Banc de petits poissons pélagiques

En chiffres...

4 946 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

18%

des captures sauvages mondiales de petits pélagiques proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)***



55 Pêcheries engagées dans le programme MSC

30 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



13 État des stocks et stratégie de capture



10 Gestion, gouvernance et politiques des pêches



6 Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires



1 Écosystèmes et habitats

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**À partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2018)

***produits labellisés destinés en grande partie à la consommation humaine, les captures engagées comptent plus de volumes destinés à la farine/huile de poisson mais aussi à la consommation humaine.

Le thon

Sur l'année 2020-2021, le thon certifié a enregistré une croissance rapide, avec une augmentation de 50 % du volume de produits labellisés MSC qui s'est rapproché des 110 000 tonnes de produits vendus.

L'augmentation a été rapide : la proportion des captures mondiales engagées dans le programme MSC a doublé depuis 2019-2020. Avec 66 pêcheries thonières désormais certifiées MSC, plus de la moitié des captures mondiales des principales espèces commerciales de thons sont soit certifiées, soit en cours d'évaluation selon le Référentiel Pêcheries du MSC.

La sensibilisation croissante des consommateurs et le soutien sans faille du secteur de la grande distribution alimentaire et de la restauration ont stimulé la croissance de la demande de thon d'origine durable. Au cours de l'année écoulée, plusieurs marques mondiales telles que Edeka, Netto, Walmart, Bumble Bee et Lidl ont fait preuve d'un engagement fort en s'approvisionnant en thon auprès de pêcheries certifiées MSC.

Le thon est un grand migrateur, sa durabilité dépend donc d'une bonne gestion dans les eaux internationales, et pas seulement au sein des seules pêcheries. Avec nos partenaires, nous soutenons les appels aux commissions internationales chargées de la gestion du thon pour qu'elles définissent des stratégies de capture robustes qui comprennent des mesures de contrôle et des limites de capture.

L'engagement durable de Walmart pour le thon

En juin 2020, Walmart, la plus grosse chaîne de supermarchés américaine, a fait une annonce importante qui s'applique à toute sa gamme de thon en conserve « Great Value ». Elle s'est ainsi engagée à s'approvisionner à compter du mois suivant (juillet 2020) auprès de pêcheries certifiées MSC ou de pêcheries qui travaillent activement à améliorer leurs pratiques de pêche via un projet d'amélioration de pêcheries, soumis à une date limite de mise en œuvre. Initialement, l'objectif de fournir des produits de la mer abordables tout en aidant les consommateurs à faire le bon choix pour préserver la planète avait été fixé pour 2025, mais Walmart a décidé d'accélérer le rythme. L'entreprise est à la tête d'un mouvement de transformation positive à l'échelle mondiale et s'est engagée à s'approvisionner entièrement en thon provenant de pêcheries durables d'ici 2025.

En chiffres...

2 866 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

54%

des captures sauvages mondiales de thon proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



86

Pêcheries engagées dans le programme MSC

30

Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



16

État des stocks et stratégie de capture



11

Gestion, gouvernance et politiques des pêches



2

Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**Selon les données FAO (ONU), 2018

Thon labellisé MSC chez Coop à Canobbio, en Suisse

Les poulpes et calmars

La demande de calmars et de poulpes certifiés MSC est en croissance sur les marchés des produits de la mer, en particulier en Asie et en Europe du Sud. Au 31 mars 2021, deux pêcheries de poulpes et quatre pêcheries de calmars sont certifiées selon le Référentiel Pêcheries du MSC, et plusieurs autres travaillent désormais à la certification MSC, notamment en Indonésie et le long de la côte est de l'Afrique.



Pêcheur de poulpes des Asturies, en Espagne © Alvaro Fuente

La pêche de poulpes des Asturies occidentales constate les avantages de la certification

La pêche artisanale de poulpes des Asturies, en Espagne, a bénéficié d'une augmentation de prix de 15 à 25 %, selon une étude publiée dans Marine Policy en septembre 2020. La certification a également aidé les pêcheurs à accéder à de nouveaux marchés aux États-Unis, en Suisse, au Danemark et en Espagne, et leur a permis de mieux contrôler leurs ventes ainsi que le prix de leurs produits.

Le calmar sud-africain

La pêche de calmars du Cap Hope en Afrique du Sud — qui peut contribuer jusqu'à 102 millions de dollars américains par an à l'économie locale — a fait un pas de plus vers la durabilité. Dans le cadre de notre projet Fish for Good et en collaboration avec le WWF Afrique du Sud, la pêche a développé un plan d'action pour apporter des améliorations guidées par les exigences du Référentiel Pêcheries du MSC.

Les pêcheries de poulpes du Sud-Ouest de l'océan Indien

En octobre 2020, 88 personnes de 18 pays ont assisté à un événement virtuel de trois jours pour échanger sur la pêche durable du poulpe dans le Sud-Ouest de l'océan Indien dans le cadre de notre projet SWIOceph. Ce dernier vise à soutenir les communautés de pêcheurs de poulpes au Kenya, en Tanzanie, à Zanzibar, aux Comores, aux Seychelles, à Madagascar, au Mozambique, à Maurice et en Afrique du Sud, pour améliorer leur durabilité.

La pêche de calmars de la côte est des États-Unis obtient la certification

En juin 2020, une pêche de calmar totam et d'encornet rouge capturés par Seafreeze Ltd. et Sea Fresh USA au large de la côte est des États-Unis, a obtenu la certification MSC. La pêche a débarqué plus de 35 000 tonnes en 2018.

Historiquement, la plupart des encornets rouges étaient vendus comme appâts à d'autres pêcheries. Plus récemment, ils ont été commercialisés sur les marchés des produits de la mer aux États-Unis, en Europe et en Asie. Le calmar totam a toujours principalement été destiné au marché des produits de la mer local.

Il y a deux ans, la pêche de calmars au chalut de fond du Nord-Est des États-Unis, qui opère dans les mêmes eaux, est devenue la première pêche à obtenir la certification selon le Référentiel Pêcheries du MSC.

“

La certification MSC de notre pêche de Nouvelle Angleterre de calmars totam et d'encornets rouges de l'Atlantique Nord-Ouest était très attendue par les consommateurs américains et internationaux. Alors que la pression sur les ressources naturelles s'intensifie dans le monde entier, il est important que nos consommateurs comprennent que ces pêcheries américaines sont durables et bien gérées.

Chris Lee, Directeur de Sea Fresh, États-Unis

”

“

L'obtention de la certification MSC pour nos captures de calmars de l'Atlantique est une étape importante pour Seafreeze. Nous nous sommes toujours engagés à fournir à nos consommateurs des calmars de haute qualité, capturés de la manière la plus responsable possible. Notre objectif est de devenir le leader de la filière des produits de la mer pour cette espèce. La certification MSC est un grand pas dans cette direction.

Chris Joy of Seafreeze Limited

”

En chiffres...

76 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

20%

des captures sauvages mondiales de céphalopodes proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



6

pêcheries certifiées MSC

3

Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



2

Gestion, gouvernance et politiques des pêches



1

Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

** Selon les données FAO (ONU), 2018



Le crabe et le homard

Le crabe et le homard sont des espèces qui ont fait partie du programme MSC dès sa création — la langouste d'Australie-Occidentale est la toute première pêche à avoir obtenu la certification MSC en 2000.

Cette année a marqué la certification de la pêche de langouste située autour de l'île isolée de Saint-Paul dans le sud de l'océan Indien. Deux pêcheries de crabe des neiges ont également été certifiées : la pêche au casier d'opilio de la mer de Barents qui détient 70 % du quota commercial de crabe des neiges dans les eaux russes, et la pêche de l'AQIP dans le nord du golfe du Saint-Laurent, au Canada. Le crabe royal rouge argentin est également entré dans le processus d'évaluation complète.

En août 2020, le certificat de la pêche de homard du Maine a été suspendu en raison de l'échec préoccupant du gouvernement fédéral à protéger les baleines franches de l'Atlantique Nord dans les eaux américaines. L'emmêlement des baleines dans les lignes de pêche est devenu problématique ces dernières années. Cela avait déjà mené à la suspension de la pêche au casier du crabe des neiges dans le sud du golfe du Saint-Laurent. Les deux pêcheries ont travaillé à l'amélioration de leurs pratiques, en suivant les critères du Référentiel Pêcheries du MSC sur la minimisation des impacts sur les espèces en danger, menacées et protégées.

Pêche à la langouste et préservation marine à Tristan da Cunha

La communauté insulaire la plus isolée du monde est la preuve que la pêche durable et la préservation marine peuvent aller de pair. En novembre 2020, le territoire britannique d'outre-mer de Tristan da Cunha — dont la population se monte à 245 personnes — a annoncé que près de 700 000 km² de ses eaux seraient convertis en aire marine protégée (AMP), devenant ainsi le quatrième plus grand sanctuaire de ce type au monde et le plus grand de l'Atlantique Sud.

La pêche de langouste de Tristan, certifiée MSC depuis 2011, représente environ 80 % des revenus de l'archipel. Une gestion prudente a permis d'assurer la bonne santé de l'environnement marin autour des îles. La nouvelle AMP ferme plus de 90 % des eaux de ces îles aux activités extractives néfastes, tout en permettant aux populations locales de continuer à pêcher de manière durable.

Des pêcheries de crabes sur la voie de la certification

Deux pêcheries de crabes indonésiennes ont rejoint le programme « In-Transition to MSC » (en transition vers le MSC) cette année via le projet Fish for Good du MSC (voir page 8). La pêche de crabe bleu nageur de l'île de Madura, qui exporte 90 % de ses captures vers les États-Unis, espère entrer dans le processus d'évaluation du MSC d'ici la fin 2022. Au cours des dernières années, la pêche, sous l'égide de l'Association indonésienne du crabe bleu nageur (Blue Swimming Crab Association), a fait des efforts considérables pour améliorer ses pratiques de pêche, augmenter le niveau du stock, protéger les zones d'alevinage et développer un plan de gestion communautaire. La certification serait une étape majeure et donnerait un bel exemple local de gestion durable : le crabe bleu nageur est l'une des exportations les plus importantes d'Indonésie, d'une valeur de plus de 300 millions de dollars US par an. La pêche permet à 90 000 pêcheurs et 185 000 femmes, qui préparent et transforment les captures, de vivre.

Une pêche communautaire de crabe de boue des îles Kei, dans la province des Moluques, a également rejoint programme. Les crabes de boue, également connus sous le nom de crabes des mangroves, sont très prisés sur les marchés nationaux et internationaux. La pêche participe à un programme d'amélioration des pratiques de pêche soutenu par le WWF-Indonésie dans le but d'entrer en évaluation complète d'ici 2025.

Le crabe bleu nageur est l'une des exportations les plus importantes d'Indonésie, d'une valeur de plus de **300 millions de dollars US par an.**

En chiffres...

316 000

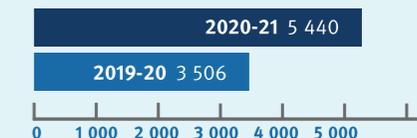
tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

14%

des captures sauvages mondiales de crabes et de homards proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



42 Pêcheries engagées dans le programme MSC

50 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées

28 Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

11 Gestion, gouvernance et politiques des pêches

8 État des stocks et stratégie de capture

3 Écosystèmes et habitats

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

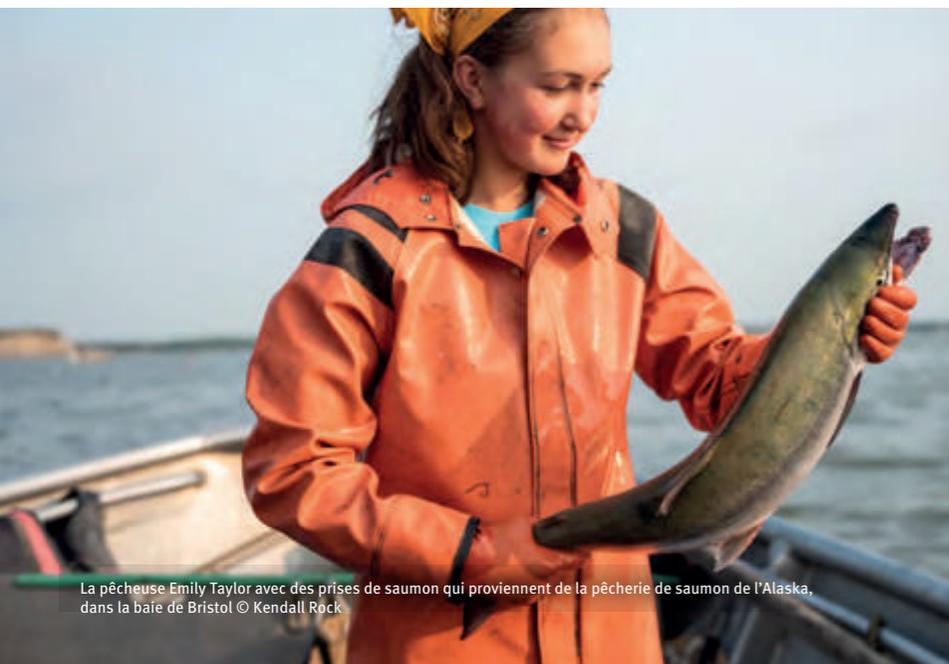
** À partir des données FAO (ONU), 2018

Le saumon

En 2000, la pêcherie de saumon d'Alaska est l'une des premières à avoir obtenu la certification MSC. Aujourd'hui, presque tous les saumons pêchés en Alaska proviennent de pêcheries certifiées MSC. Cinq espèces de saumon sont capturées par sept types d'engins de pêche différents dans 14 zones de gestion diverses, allant du sud-est près du Canada aux petites communautés autochtones de l'Alaska dans l'extrême nord-ouest. Plus récemment, on note une augmentation du nombre de pêcheries de saumon russes engagées dans le programme MSC.

La progression du saumon durable au Kamtchatka

Le saumon est au cœur de la culture, de l'économie et de la nature sauvage de la péninsule du Kamtchatka, dans l'Extrême-Orient russe. En 2012, la pêcherie de saumon rouge de la rivière Ozernaya est la première pêcherie du Kamtchatka à avoir obtenu la certification, ouvrant la voie à d'autres. Ainsi, en juillet 2020, 12 grandes pêcheries sur les côtes ouest et est du Kamtchatka ont réussi avec succès l'évaluation pour les saumons roses, kéta et rouges. Avec ces nouvelles certifications, 29 pêcheries de saumon du Kamtchatka au total répondent désormais aux critères du Référentiel Pêcheries du MSC. L'ensemble de ces pêcheries certifiées représentent près des trois quarts de la production de la région, qui varie entre 300 000 et 500 000 tonnes de saumon par an.



La pêcheuse Emily Taylor avec des prises de saumon qui proviennent de la pêcherie de saumon de l'Alaska, dans la baie de Bristol © Kendall Rock

En chiffres...

580 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

58%

des captures sauvages mondiales de saumon proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)***



39

 Pêcheries engagées dans le programme MSC

9

 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées


3

 Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires


3

 État des stocks et stratégie de capture


3

 Gestion, gouvernance et politiques des pêches

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**Selon les données FAO (ONU), 2018

***Thon labellisé MSC chez Coop à Canobbio, en Suisse



Les crevettes

Malgré leur petite taille, ces crustacés jouent un rôle important dans les gastronomies, les cultures et les écosystèmes du monde entier. Des crevettes d'eau froide dans l'Arctique aux crevettes tropicales seabob dans les Caraïbes, les pêcheries ont fait des efforts importants pour améliorer leur durabilité. Ces progrès vont de la réduction des prises accessoires et accidentelles à l'utilisation d'engins plus légers pour minimiser les dommages sur les fonds marins.

L'engagement durable de l'Australie

Plus de la moitié des crevettes pêchées en Australie proviennent d'une pêcherie certifiée MSC. Deux pêcheries au large de l'Australie occidentale — les pêcheries de crevettes du golfe d'Exmouth et de la baie Shark — ont été recertifiées sans condition en décembre 2020. Les deux pêcheries avaient apporté des améliorations depuis leur première certification en 2015, allant de l'amélioration de la cartographie des habitats à l'obtention d'informations plus complètes sur les taux de prises accessoires.

Crevettes grises fraîchement pêchées dans la pêcherie de crevettes grises de la mer du Nord © MSC/Saskia Lelieveld

En chiffres...

365 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

11%

des captures sauvages mondiales de crevettes proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



47

 Pêcheries engagées dans le programme MSC

43

 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées


18

 Écosystèmes et habitats


11

 Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires


9

 État des stocks et stratégie de capture


5

 Gestion, gouvernance et politiques des pêches

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

** Selon les données FAO (ONU), 2018

Les bivalves

20 ans de durabilité pour les coques de Burry Inlet au Royaume-Uni

La première pêcherie de mollusques bivalves au monde à obtenir la certification MSC — les coques de Burry Inlet, au Royaume-Uni — a célébré son 20ème anniversaire de certification cette année. Utilisant une technique qui a peu évolué depuis l'époque romaine, une cinquantaine de pêcheurs certifiés ratissent les coques dans la vase à marée basse puis tamisent les plus grosses. Des relevés de contrôle des ressources halieutiques sont effectués deux fois par an pour déterminer les niveaux de capture, s'assurer qu'il reste suffisamment de coques pour qu'elle se reproduisent et pour servir de nourriture aux oiseaux de l'estuaire.

Bivalves certifiés MSC chez Waitrose

Les producteurs britanniques de bivalves ont été fortement touchés par le Brexit en raison d'un processus d'exportation complexe et de l'incapacité des eaux britanniques à respecter les normes de l'UE. Les confinements ont également entraîné la fermeture des marchés de la restauration haut de gamme. Toutefois, la Dorset Shellfish Company a réussi à inverser la tendance en concluant un accord avec Waitrose pour commercialiser les palourdes et coques certifiées MSC qui proviennent de Poole Harbour dans les rayons marée de 150 magasins. Dans la pêcherie, grâce à une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, les pêcheurs de palourdes et de coques de Poole Harbour travaillent avec des défenseurs de l'environnement pour réduire les impacts sur les autres espèces dans cette aire marine protégée.

Les moules d'Afrique du Sud

Une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable attribuée en avril 2020 soutient la pêcherie de moules sur filière dans la baie de Saldanha en Afrique du Sud dans ses progrès vers la durabilité. Dans le cadre de notre projet Fish for Good, les mytiliculteurs de la baie travaillent à l'amélioration de leur pêcherie depuis 2018 pour répondre aux exigences du Référentiel Pêcheries du MSC, et espèrent obtenir la certification d'ici 2023.

Un sac de moules certifiées MSC



En chiffres...

417 000

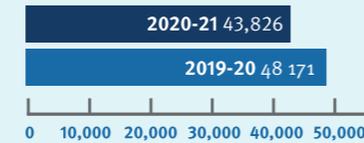
tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

18%

des captures sauvages mondiales de bivalves proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume de captures certifiées MSC (tonnes)



56

Pêcheries engagées dans le programme MSC

22

Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



13

Écosystèmes et habitats



5

Espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires



2

Gestion, gouvernance et politiques des pêches



2

État des stocks et stratégie de capture

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

** Selon les données FAO (ONU), 2018

En chiffres...

1 195

tonnes d'algues engagées ASC-MSC

17

fermes engagées*

Les algues

Le Référentiel Algues commun aux 2 ONG ASC et MSC garantit la durabilité et la responsabilité sociale de la production d'algues dans un contexte où le marché mondial des algues connaît une croissance rapide.

En Corée du Sud, les algues destinées à la consommation humaine ont fait l'objet d'une attention particulière en matière de durabilité. Les premiers produits de wakamé certifiés, fabriqués par Gijang Mulsang, ont été mis en vente en septembre 2020. Peu de temps après, en novembre 2020, la Wando Eco-Friendly Seafood Cooperative (WESC) est devenue le troisième producteur mondial à obtenir la certification selon les exigences du Référentiel Algues ASC-MSC. La WESC cultive des aliments de base traditionnels comme le varech et le hiziki, et met ses produits à base d'algues certifiées en vente dans des enseignes de supermarchés nationales.

En janvier, la société de biotechnologie néerlandaise Veramaris est devenue le premier producteur d'huile de microalgues pour l'alimentation des poissons à obtenir la certification conjointe. Veramaris produit de l'huile oméga-3 à partir de microalgues dans une installation à terre aux États-Unis. Cette huile est utilisée pour compléter l'alimentation des poissons d'élevage.

La majorité des oméga-3 destinés à l'aquaculture provient de stocks sauvages de petits poissons pélagiques qui subissent une pression croissante. Alors que le secteur de l'aquaculture continue de croître, il est essentiel que les aliments proviennent de sources durables. L'huile certifiée de Veramaris peut potentiellement fournir 15 % des besoins mondiaux en oméga-3 pour les élevages de saumon.

Soupe coréenne de fruits de mer au shiso © iStock.com/GEOLLEE

“ Grâce à un dur travail, nous sommes fiers aujourd'hui de répondre à ce référentiel mondial qui nous a encouragés à réfléchir à notre impact environnemental et à la vraie valeur des produits à base d'algues. Le marché des produits de la mer responsables est jeune et a beaucoup de potentiel. Dans ce contexte, il était essentiel pour nous de nous engager et de témoigner de nos bonnes pratiques. Nous continuerons à améliorer nos pratiques afin de maintenir notre certification. ”

Woo Hyun-Kyu, Directeur marketing chez WESC

* Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

Temps forts de sensibilisation



Soupe de colin durable et tofu © Olivia



Journée Mondiale de l'Océan

Nous avons organisé une campagne mondiale « Un label bleu pour une planète plus bleue » autour de la Journée Mondiale de l'Océan le 8 juin 2020. La participation a été impressionnante. La vidéo de la campagne a été visionnée 20 millions de fois à la télévision traditionnelle et en streaming, et la campagne a suscité plus de 500 articles de presse. Nous avons obtenu d'excellents résultats en ligne avec 4 millions de vues de l'intégralité de la vidéo, attirant 77 000 visiteurs sur le site internet pendant la durée de la campagne. Nous avons rassemblé 82 ambassadeurs dans le monde entier, soutenus par 159 influenceurs, 192 partenaires commerciaux et 43 partenaires non commerciaux qui ont fait campagne avec nous dans 23 pays.

Les influenceurs en Chine

En Chine, nous avons lancé deux campagnes à succès cette année en collaborant avec des influenceurs ou Key Opinion Leaders (KOL). Nous avons invité 6 KOL qui représentaient un public très varié et de tout âge, comme par exemple des gourous du fitness et des amateurs de modes de vie sains à travers la Chine. Les campagnes ont incité les KOL à partager des recettes de produits de la mer durables avec leurs abonnés en ligne, en utilisant exclusivement des produits de la mer certifiés MSC. Plus de 40 recettes de produits de la mer durables ont été diffusées sur les réseaux sociaux, notamment Sina Weibo, WeChat, Sohu, Douguo, Xiachufang et Little Red Book.

Afrique du Sud : des produits de la mer sains qui préservent les océans

En Afrique du Sud, nous avons lancé une campagne à succès en partenariat avec la fondation Heart and Stroke Foundation South Africa (HSFSA) dans le cadre du mois de la sensibilisation aux maladies cardio-vasculaires (Heart Awareness Month) en septembre, et du mois national de la mer, (National Marine Month) en octobre. La campagne a incité les Sud-Africains à choisir des produits de la mer sains qui préservent les océans. Le logo Heart Mark de la HSFSA est souvent apposé à côté du label bleu en forme de poisson du MSC sur les produits de la mer, ce qui permet aux consommateurs de faire des choix plus durables et sains. Plusieurs recettes de produits de la mer portant les logos du label MSC et de Heart Mark ont été diffusées.

Au Japon, Shikaruneko collabore avec le MSC

Au Japon, nous avons créé une vidéo avec le célèbre personnage Twitter Shikaruneko ou « chat en rogne ». Dans la vidéo, Shikaruneko explique ce que signifie le label MSC et l'importance de choisir des produits de la mer durables. La vidéo a été visionnée plus d'un million de fois durant la campagne. Les utilisateurs de Twitter l'ont partagée pour tenter de gagner des prix de la part de nos partenaires McDonald's Japon, Aeon, Maruha Nichiro, la Japanese Consumers' Co-operative Union et Nippon Suisan.



La Première ministre néo-zélandaise Jacinda Ardern soutient le programme d'apprentissage Te Kawa O Tangaroa

Éduquer la prochaine génération

En mars 2021, nous avons annoncé un nouveau partenariat éducatif avec l'aquarium national de Nouvelle-Zélande qui vise à sensibiliser des centaines d'écoles à travers le pays. Lors de l'événement de lancement à l'aquarium de Napier, la Première ministre Jacinda Ardern a soutenu cette initiative en rappelant l'importance pour chaque enfant d'être éduqué à la préservation des océans. Le partenariat aide à promouvoir de nouvelles ressources éducatives du MSC pour les enseignants et les élèves à travers une série composée de neuf thèmes et intitulée Te Kawa O Tangaroa — L'apprentissage autour des océans.



Des nouvelles perspectives sur l'approvisionnement alimentaire mondial

Les produits de la mer sont une source clé de nutriments et de protéines et jouent un rôle vital dans l'alimentation de millions de personnes. En janvier 2021, nous avons publié un rapport « Sécurité alimentaire et pêche durable : quels défis pour des ressources bien gérées permettraient de nourrir 72 millions de personnes par an avec des protéines animales, soit l'équivalent de la population du Royaume-Uni et de l'Irlande réunis.



Choon-taek Kwon, Secrétaire général du Réseau du Pacte mondial des Nations Unies en Corée

Le réseau du Pacte mondial des Nations Unies en Corée

En Corée du Sud, nous avons signé un protocole avec le Réseau du Pacte mondial des Nations Unies pour inciter les entreprises coréennes à contribuer aux Objectifs de Développement Durable (ODD). Nous avons lancé une campagne intitulée "Pledge to Participate in Sustainable Oceans and Responsible Seafood Consumption" (« Engagement à agir pour des océans durables et une consommation responsable des produits de la mer »), axée sur l'ODD 12 (Consommation et production responsables) et l'ODD 14 (Vie aquatique). Les partenaires impliqués dans cet engagement incluent l'hôtel Conrad Séoul, le premier hôtel en Corée du Sud à avoir obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine, qui s'est engagé en 2021 à s'approvisionner à hauteur de 25 % en produits de la mer sauvages certifiés MSC d'ici 2022.



Visuel de la campagne « Semana Mares Para Siempre »

« Semana Mares Para Siempre » (« La Semaine de la Pêche Responsable ») en Espagne

Près de 60 organisations ont participé à notre première semaine de sensibilisation « Semana Mares Para Siempre » (« La Semaine de la Pêche Responsable ») en février 2021. Plusieurs événements ont été organisés tels que le forum scientifique sur le changement climatique auquel des intervenants de la FAO, du gouvernement local et des universités ont pris part. Les participants ont évoqué le lien entre la pêche durable, l'ODD 14 (Vie aquatique) et l'ODD 13 (Mesures relatives à la lutte contre le changement climatique), et ont conclu que la pêche durable pouvait aider à contrer les effets du changement climatique. Nous avons également mené des actions de sensibilisation sur le sujet auprès de plus de 100 étudiants.

Nos financements et nos finances

Cette année, nous tenons particulièrement à remercier les donateurs du monde entier qui ont soutenu notre travail, y compris les fiduciaires, les fondations et les organismes publics. Nous avons reçu un nouveau soutien généreux de la Fondation MAVA pour la Nature pour notre travail d'accompagnement auprès des pêcheries artisanales en Méditerranée dans le cadre du projet MedPath, ainsi que de la Fondation A.G. Leventis pour notre travail en Grèce, et enfin, de la Fondation David et Lucile Packard pour notre Projet Pathway to Sustainability (« En route vers la durabilité ») en Asie du Sud-Est.

Nous souhaitons également remercier la Dutch Postcode Lottery pour son soutien constant et sans cesse renouvelé au projet Fish For Good en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud ; la Walton Family Foundation pour son soutien généreux dans le monde entier, la Adessium Foundation pour son soutien à notre travail en Méditerranée, le WWF Suède pour son soutien à notre projet dans la région du Sud-Ouest de l'océan Indien et la Remmer Foundation pour nous avoir octroyés une subvention visant à soutenir le travail que nous effectuons avec les pêcheries artisanales en Afrique australe.

Enfin, nous continuons également à recevoir un généreux soutien de la Triad Foundation, de la Holzer Family Foundation et du Vowles Family Fund, envers lesquels nous sommes très reconnaissants.

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

David and Lucile Packard Foundation
Walton Family Foundation
New Venture Fund
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation
Vowles Family Fund

Fonds et fondations britanniques

A.G. Leventis Foundation

Fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)
Mava Fondation Pour la Nature (Suisse)
Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)

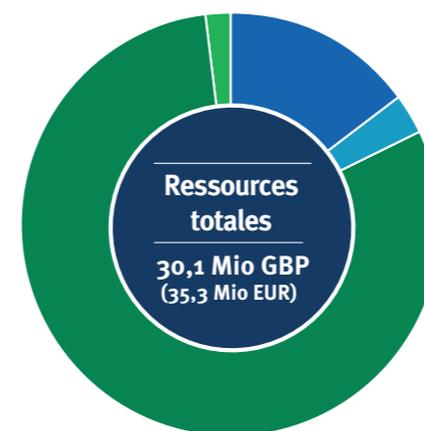
ONG

Resources Legacy Fund /
Fonds pour la Pêche Durable
WWF Suède
WWF Royaume-Uni
(pour le Projet UK)

Entreprises

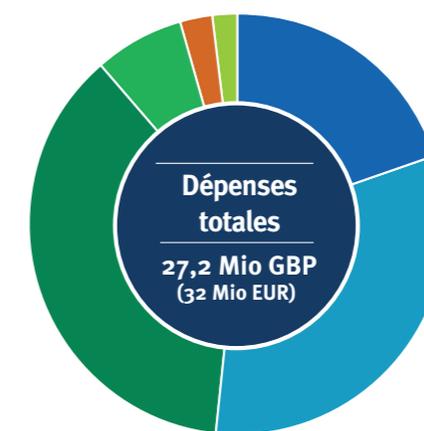
Findus (Suède)
Projet UK (divers)

Nos finances 2020-21



Origine des ressources :

- 11,5% Dons et legs
- 2,0% Autres activités commerciales
- 85,1% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 1,4% Revenus liés aux investissements



Répartition des dépenses :

- 20,0% Politiques et gestion des Référentiels
- 31,7% Sensibilisation et éducation
- 37,0% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 6,9% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2,7% Fonds Mondial pour la Pêche Durable
- 1,7% Dépenses liées à la collecte de fonds

Total des fonds au 31 mars 2021 : 38,8 Mio GBP (45,6 Mio EUR)

En comparaison avec le total des fonds de 32,8 Mio GBP (36,2 Mio EUR) au 31 mars 2020.

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 3,1 Mio GBP (3,6 Mio EUR)

Rapport des administrateurs sur les résumés des états financiers

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le 27 juillet 2021. Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs Crowe U.K. LLP le 6 août 2021 concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2021. Il est possible que ces informations financières résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des finances de l'ONG. Pour obtenir le rapport complet des administrateurs, les bilans financiers et le rapport des auditeurs, veuillez envoyer une demande écrite au directeur financier à : 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
6 août 2021

Notre vision est celle d'un monde où les océans sont vivants et où les ressources marines sont préservées pour les générations actuelles et futures.

Notre mission est d'utiliser notre label et notre programme de certification des pêcheries pour contribuer à la préservation des ressources marines, en reconnaissant les pratiques de pêche durables, et en guidant les citoyens dans leurs choix de produits de la mer responsables. Le MSC travaille avec les acteurs de la filière pêche pour faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité.

Gouvernance 2020-21

Le conseil d'administration du MSC

Le conseil d'administration du MSC est l'organe de direction du MSC. Avec l'aide des recommandations du comité consultatif technique et du conseil consultatif des parties prenantes, il définit l'orientation stratégique du MSC, suit son évolution et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.

Dr Werner Kiene
Président

M. Paul Uys
Président, comité du
Marine Stewardship
Council International

Mme Amanda Nickson
Coprésidente du conseil
consultatif des parties
prenantes

Mme Stefanie Moreland
Coprésidente du conseil
consultatif des parties
prenantes

M. Eric Barratt

M. Giles Bolton

Mme Maria Damanaki

M. Jim Leape

M. David Lock

**Nous accueillons de
nouveaux membres :**

M. Stuart Green

Dr Kevin Stokes

Dr Christopher Zimmermann
Président, comité consultatif
technique

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

Dr Simon Jennings
Président, comité
consultatif technique

M. Jean-Jacques Maguire

Le comité consultatif technique

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 des méthodologies de certification, d'accréditation de pêcheries et des chaînes d'approvisionnement, et le suivi de l'évolution des certifications de pêcheries.

Dr Christopher Zimmermann
(Allemagne)
Président

M. Adam Swan
(Royaume-Uni)

Dr Tim Essington
(Etats-Unis)

Mme Lucia Mayer Massaroth
(Allemagne)

Dr Keith Sainsbury
(Australie)

Dr Victor Restrepo
(Etats-Unis)

Mme Michèle Stark
(Suisse)

Dr Florian Baumann
(Allemagne)

Mr Sergey Sennikov
(Russie)

Dr Rebecca Lent
(Etats-Unis)
(membre coopté)

Mr José Augusto Pinto de Abreu
(Brésil)
(membre coopté)

Ms Kerry Smith
(Australie)
(membre coopté)

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

Dr Simon Jennings

Mr Alex Olsen

Dr Juan Carlos Seijo

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.

Mr Paul Uys
Président du MSCI

Dr Werner Kiene
Président du conseil d'administration du MSC

Mr Eric Barratt

Mme Valentina Tripp

Mr Jeff Davis

Mr Rupert Howes
Directeur général

Le conseil consultatif des parties prenantes du MSC

Le conseil consultatif des parties prenantes du MSC fournit des avis au conseil d'administration du MSC, contribue aux processus de révision du MSC et constitue un organe formel par lequel les parties prenantes peuvent faire connaître leur point de vue au MSC. Il comprend des représentants de la filière de la pêche et des produits de la mer, de la communauté de défense de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Les membres qui le constituent ont toutes et tous des expériences, des origines géographiques et des intérêts en lien avec le travail du MSC.

Mme Amanda Nickson
Coprésidente, The Pew Charitable Trusts, Etats-Unis

Mme Stefanie Moreland
Coprésidente, Trident Seafoods, Etats-Unis

Mr Johann Augustyn
SADSTIA, Afrique du Sud

Mme Heather Brayford
Ministère du secteur primaire et du développement régional, gouvernement d'Australie-Occidentale

Mr Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, Royaume-Uni

Mme Agathe Grossmith
Carrefour, France

Mme Yumie Kawashima
Aeon, Japon

Mr Tor Larsen
Norwegian Fishermen's Association, Norvège

Dr Ghislaine Llewellyn
WWF International, Australie

Mme Christine Penney
Clearwater Seafoods, Canada

Mr Ivan Lopez Pesquera
Ancora, Espagne

Mr Marco Quesada
Conservación Internacional, Costa Rica

Mme Carmen Revenga
The Nature Conservancy, Etats-Unis

Mme María José Espinosa Romero
Comunidad y Biodiversidad A.C (COBI), Mexique

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

Mr Peter Trott



“

Le MSC n'en serait pas là aujourd'hui sans son réseau exceptionnel de collaborateurs basés dans plus de 20 pays. La COVID-19 a rendu cette année particulièrement difficile pour nous tous. Les équipes du MSC ont travaillé très dur pour adapter et maintenir notre programme. Ils ont non seulement adopté le travail à distance mais aussi adapté leurs plans de travail pour communiquer, organiser des événements, continuer le travail de sensibilisation et de surveillance de l'application des Référentiels via de nouveaux outils et plateformes numériques. Le conseil d'administration et l'équipe de direction du MSC tiennent à exprimer leur immense gratitude à toutes nos équipes. Vos efforts au cours de l'année passée ont contribué à préserver la santé des océans et à assurer un approvisionnement en produits de la mer durables pour l'avenir. Un grand merci !

Rupert Howes, directeur général,
Marine Stewardship Council

”

Siège mondial et bureau régional MSC Europe, Moyen-Orient et Afrique

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

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax +44 (0) 20 8106 0516

Association caritative enregistrée :
1066806 Entreprise enregistrée : 3322023

Bureau régional MSC Amériques

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

americasinfo@msc.org

Tel +1 202 793 3284

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

Bureau régional MSC Asia Pacifique

6/202 Nicholson Parade
Cronulla
NSW 2230
Australie
apinfo@msc.org
Tel +61 (0)2 9527 6883
Enregistrée auprès de l'ACNC
Entreprise enregistrée :
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Autres bureaux MSC

Anvers, Belgique
Beijing et Qingdao
Chine continentale et Hong Kong
Berlin
Allemagne, Suisse et Autriche
Bogor, Indonésie
Busan, Corée du Sud
Le Cap, Afrique du Sud
Copenhague, Danemark
Fremantle, Australie
Helsinki, Finlande
La Haye, Pays-Bas et Luxembourg
Lima, Pérou
Madrid, Espagne
Milan, Italie
Oslo, Norvège
Paris, France
11, rue de Châteaudun – 75009 Paris
Reykjavik, Islande, Iles Féroé et Groenland
Santiago, Chili
Seattle, Etats-Unis
Singapour
Stockholm, Scandinavie et Mer Baltique
Tokyo, Japon
Toronto, Canada
Varsovie, Pologne et Europe centrale

Le MSC est également présent à :

Athènes, Grèce
Dakar, Sénégal
Kerala, Inde
Lisbonne, Portugal
Mexico City, Mexique
Montevideo, Uruguay
Moscou, Russie



Impression numérique effectuée par Compofaçon sur du papier offset blanc certifié PEFC. Compofaçon est une imprimerie certifiée Imprim'vert qui répond à des critères écologiques et environnementaux, parmi lesquels : l'impression sur papier recyclé / certifié PEFC ou FSC ; la non utilisation de produit toxique ; la sensibilisation environnementale des salariés et l'élimination conforme des produits dangereux.

Conception graphique réalisée par Be Curious Limited.

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

Toutes les données de ce rapport sont exactes au 31 mars 2021, sauf indication contraire. Ce rapport se rapporte à la période du 1er avril 2020 au 31 mars 2021.



Scannez le QR code pour obtenir la version complète ainsi que des informations supplémentaires du Rapport Annuel MSC 2020-2021.

En savoir plus sur
[msc.org/fr/](https://www.msc.org/fr/)



mscpechedurable



mscpechedurable



mscpechedurable



linkedin.com/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2021