



Tous ensemble pour un océan vivant

Le rapport annuel du MSC 2018-2019

Sommaire

Messages de notre Directeur général et de notre Président	4	Suspensions	27
Pêche non durable : un enjeu mondial	6	Cap au Sud	28
Le MSC fait partie de la solution	8	En route vers la durabilité	30
Pêche durable	12	Consommation responsable	32
Maintenir notre Référentiel	14	Produits labellisés MSC	34
Impacts dans les mers	18	Leaders pour un Océan Vivant	36
Captures certifiées MSC	20	Marchés émergents	38
Les enjeux du thon	22	Des consommateurs engagés	40
Espèces cibles	24	Nos financements et nos finances	42
Recertification	26	Notre gouvernance	44

Le temps est venu d'agir



Nous traversons une période décisive dans l'engagement vers les produits de la mer durables. La mission du MSC, qui est de contribuer à la santé des océans du monde entier en reconnaissant et en récompensant les pratiques de pêche durables, n'a jamais été aussi importante.

Chaque jour, notre planète compte 200000 nouvelles personnes à nourrir. Les produits de la mer sont une source d'aliments hautement nutritive, renouvelable et à faible émission de carbone; mais seulement s'ils sont pêchés de manière durable. Malheureusement, les tendances continuent d'aller dans la mauvaise direction. Les derniers chiffres de l'ONU indiquent qu'un tiers des stocks de poisson sont surexploités. La surpêche (associée à la pollution, au changement climatique et d'autres facteurs) a mené nos océans vers un point critique.

Et pourtant, il semble que le temps soit à l'optimisme, et au changement. Le monde a pris conscience de la crise à laquelle nos océans sont confrontés. L'Objectif de Développement Durable (ODD) des Nations Unies visant à conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines a donné naissance à de nouveaux partenariats et de nouveaux cadres de travail. Nous constatons un engagement politique et économique croissant, renforcé par une préoccupation sans précédent des consommateurs suscitée par des documentaires tels que Planète Bleue II de la BBC et Notre Planète de Netflix, ainsi que par une prise de conscience croissante de la pollution plastique dans les océans et de la crise climatique.

Le MSC est déterminé à faire partie de la solution. Depuis plus de 20 ans, grâce à l'engagement, à la participation et au leadership de nos partenaires, nous avons mis en place un concept qui fonctionne : un système basé sur le marché qui reconnaît et récompense les pratiques de pêche durables. Notre programme permet aux entreprises et aux consommateurs de contribuer au changement dans les mers, tandis que les pêcheries certifiées ont apporté des centaines d'améliorations documentées visant à sauvegarder les stocks de poissons et à conserver les écosystèmes marins.

Actuellement, 15 % des captures marines mondiales sont certifiées MSC, et la valeur du marché des produits de la mer durables certifiés MSC

avoisine les 10 milliards de dollars des États-Unis par an. Cela fait du MSC un puissant moteur de changement, mais nous devons renforcer nos efforts. Notre objectif est que 20 % des captures marines mondiales soient impliquées dans le programme MSC d'ici la fin de l'année prochaine, et d'atteindre 30 % d'ici 2030. Si cet objectif est ambitieux, il reflète l'ampleur et l'urgence du défi à relever.

En particulier, nous souhaitons catalyser la transition dans les pays en développement, où la pêche revêt une importance capitale pour la sécurité alimentaire et la subsistance. Bien que notre programme basé sur le marché constitue un élément essentiel de cette démarche, nous étudions également des solutions allant au-delà de la certification pour déterminer la manière dont nous pouvons utiliser nos connaissances, notre expérience et nos outils pour aider et renforcer les capacités des pêcheries et des gouvernements à s'engager sur la route de la durabilité. Dans cet esprit, un des points forts de l'année dernière pour moi a été le lancement de l'«Ocean Stewardship Fund», le Fonds mondial pour une pêche durable, à la conférence Our Ocean à Bali en octobre 2018. Ce Fonds soutiendra à hauteur de 1 million de livres sterling la pêche durable, en particulier dans les pays en développement et les pêcheries artisanales.

Tous les acteurs soutenant la durabilité des produits de la mer peuvent être très fiers de ce qui a été accompli au cours des deux dernières décennies. Toutefois, ce qui va se passer maintenant est encore plus important. Nous devons tous nous mobiliser pour faire avancer la transition si urgente dont nos océans ont besoin.

Rupert Howes,
Directeur général

Des fondations robustes



Le MSC fournit un Référentiel mondialement reconnu et un mécanisme de marché qui soutient la gestion durable des ressources dans les océans. Cela repose sur les fondations robustes d'une gouvernance multipartite, de l'énergie et de l'expertise incarnées par notre Conseil d'administration, notre équipe de direction et notre personnel, et de plus de 20 ans de travail avec des experts en produits de la mer et de la conservation des océans.

Tout cela nous a permis de contribuer grandement à assurer la pérennité de populations de poissons et d'océans regorgeant de vie. Cela dit, nous ne pouvons pas nous permettre de relâcher nos efforts. Il existe encore de nombreuses régions du monde, en particulier dans les pays en développement, où les pêcheries sont mal gérées et où nous continuons à assister à la «tragédie des biens communs». Nous sommes déterminés à faire tout ce qui est en notre pouvoir pour lutter contre la surpêche dans ces régions.

Nous savons que des choses ayant fonctionné dans certaines régions peuvent ne pas être applicables dans des contextes différents. Il ne suffit pas d'encourager les pêcheries artisanales individuelles ou des pays en développement à obtenir la certification : il reste encore beaucoup à faire pour renforcer les institutions et les structures de gouvernance et créer un environnement propice à la gestion durable des ressources halieutiques. Nous travaillons là-dessus depuis un certain temps et avons beaucoup investi pour accroître nos efforts et notre capacité dans les pays en développement et les pêcheries artisanales; nous savons toutefois qu'il reste encore beaucoup à faire, y compris faire valoir davantage d'opinions et d'expertises locales.

Il ne suffit pas de nous adapter à différents contextes, nous devons également être capables de nous adapter au changement. Ceci est particulièrement pertinent dans le contexte du changement climatique, qui modifie déjà la nature de nos océans. Nous devons nous assurer de

continuer à tenir compte de ces réalités changeantes, ainsi que de la science et des meilleures pratiques qui en découlent.

C'est l'une des raisons pour lesquelles la révision prochaine de notre Référentiel Pêcheries est si importante, et nous avons déployé beaucoup d'efforts cette année pour nous y préparer. Il n'est pas simple de garder le cap : nous devons maintenir la force et la crédibilité de notre Référentiel tout en nous assurant qu'il est accessible et à même d'entraîner des améliorations.

C'est dans ce contexte que notre structure de gouvernance robuste prend tout son sens, car elle représente les points de vue d'un large éventail de secteurs et de perspectives différentes. Notre nouveau Conseil consultatif des parties prenantes conseille le Conseil d'administration sur les priorités des différentes parties prenantes et les solutions qui peuvent être envisagées. Quant à lui, le Comité consultatif technique fournit une expertise et des connaissances internationales sur la gestion des ressources halieutiques, les sciences marines et la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.

Je suis extrêmement reconnaissant envers toutes les personnes impliquées au MSC et travaillant avec nous pour l'avenir de nos océans.

Werner Kiene,
Président du Conseil d'administration du MSC

Pêche non durable : un enjeu mondial

La vie prospère dans les océans du monde depuis des centaines de millions d'années. Tout au long de notre histoire, la mer a procuré joie et émerveillement, a maintenu la stabilité de notre climat et nous a fourni une source apparemment inépuisable d'aliments sains.

Mais aujourd'hui nos océans sont en crise, et la surpêche est au cœur du problème. Le rapport sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de l'année dernière a révélé l'urgence du problème. Un tiers des ressources halieutiques mondiales est désormais exploité au-delà des limites durables, contre un dixième en 1974.

La surpêche dévaste les écosystèmes marins et menace la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de millions de personnes. La réduction de la productivité des océans engendre également des coûts économiques considérables ; les Nations Unies estiment que les pertes pourraient atteindre des dizaines de milliards de dollars des États-Unis chaque année si les tendances actuelles ne sont pas stoppées.

Néanmoins, le rapport était également porteur d'espoir. Aux États-Unis, le nombre de stocks surexploités est à son plus bas niveau. Au début du siècle, plus de 70 % des pêcheries de l'Atlantique du Nord-Est étaient surexploitées ; ce chiffre est actuellement autour de 40 %. Des progrès similaires ont été observés en Nouvelle-Zélande, en Australie et dans une grande partie de l'Europe du nord. Des espèces auparavant menacées, telles que la légine australe, se sont aujourd'hui reconstituées de façon remarquable.

Malheureusement, les améliorations en cours dans de nombreux pays industrialisés ne sont pas reflétées dans les pays en développement. Les pays en développement fournissent plus de la moitié des produits de la mer dans le monde. C'est une source vitale de protéines et de revenus pour des centaines de millions de personnes. Cependant, les stocks continuent à diminuer à un rythme alarmant.

La communauté internationale a promis une action urgente. En 2015, les pays du monde ont souscrit aux

17 Objectifs de Développement Durable, dont le N°14 consiste à conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines. Cet engagement comprend un objectif visant à mettre fin à la pêche illégale, Non déclarée et Non réglementée (INN) et aux pratiques de pêche destructrices d'ici 2020, et à exécuter des plans de gestion fondés sur des données scientifiques afin de rétablir les stocks de poissons le plus rapidement possible.

Bien que le calendrier soit ambitieux, nous savons que la pêche durable est possible. Le MSC joue un rôle clé dans l'engagement vers les produits de la mer durables depuis plus de 20 ans. Nous savons que lorsque les pêcheries seront bien gérées, les stocks de poissons se régèneront et les écosystèmes marins prospéreront. Nous savons que les entreprises et les consommateurs exigeant des produits de la mer durables peuvent constituer un puissant facteur de changement. Et nous savons qu'un très grand nombre de personnes sont prêtes et disposées à jouer leur rôle.

“

Depuis 1961, la consommation mondiale de poisson a augmenté deux fois plus rapidement que la croissance démographique, ce qui montre que le secteur de la pêche est essentiel pour la réalisation de l'objectif de la FAO, qui est de libérer le monde de la faim et de la malnutrition.

José Graziano da Silva, Directeur général de la FAO

”



Découvrir le rapport de la FAO sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture de 2018



Le MSC fait partie de la solution

Nous souhaitons que les générations futures puissent profiter de produits de la mer et d'océans pleins de vie, pour toujours. Et nous sommes déterminés à jouer notre rôle dans la lutte contre la surpêche et la préservation des stocks de poissons pour les générations présentes et futures. Pour y parvenir, nous procédons de la manière suivante :

Forger un consensus sur ce que signifie la pêche durable (page 12)

Pour mettre fin à la surpêche, nous devons savoir à quoi ressemblent les alternatives.

Au cours des 20 dernières années, le MSC a élaboré un plan de pêche durable sur les plans environnemental et économique, fondé sur les directives de la FAO (Nations Unies).

Nous mettons régulièrement à jour nos Référentiels et procédures pour nous assurer qu'ils restent adéquats, tout en respectant les points de vue des nombreuses parties prenantes. Nous transformons ainsi les conflits potentiels en collaboration constructive.

Porter le changement dans les mers (page 18)

La certification MSC reconnaît et récompense les acteurs qui pratiquent une pêche durable, encourageant les pêcheries à apporter des améliorations pour obtenir et conserver la certification MSC.

De la réduction des captures accessoires à la cartographie des habitats sur les fonds marins, les pêcheries certifiées ont mis en œuvre des centaines de changements positifs afin d'assurer la bonne santé des stocks de poissons, de minimiser leur impact environnemental et de renforcer leur gestion.

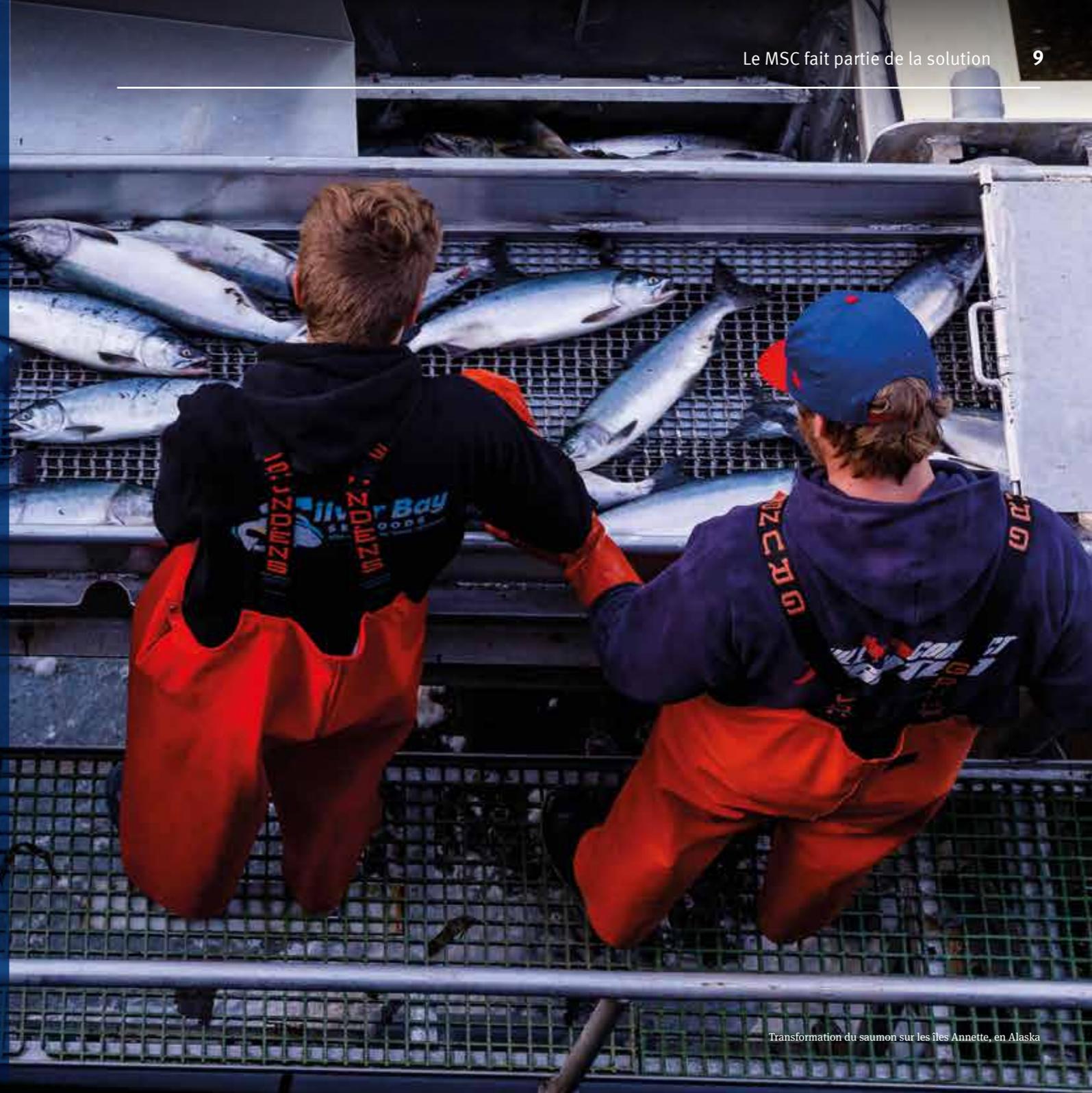
D'autres pêcheries avancent à grands pas sur la voie de la certification, en particulier dans les pays en développement.

Stimuler la demande sur le marché et au sein de la société (page 32)

Notre label bleu permet aux consommateurs de prendre part à la lutte contre la surpêche en choisissant des produits de la mer dont la traçabilité jusqu'à des pêcheries durables est garantie.

De plus, un nombre sans cesse croissant d'enseignes de grande distribution, de restaurants, de marques de produits de la mer et de sociétés de la chaîne d'approvisionnement partout dans le monde font preuve de leur engagement pour des produits de la mer certifiés durables - un levier du marché incitant à leur tour les pêcheries à s'engager dans une certification MSC.

Mais nous ne pouvons pas faire tout cela seuls. Notre impact collectif dépend des efforts et de l'engagement de tous nos partenaires : des pêcheurs eux-mêmes, aux entreprises et aux consommateurs qui choisissent des produits de la mer durables, en passant par les scientifiques et les ONG qui partagent leur expertise. C'est seulement en travaillant ensemble que nous pourrons assurer l'avenir de nos océans et des ressources qu'ils fournissent.



Plus qu'un processus de certification

Bien que les Référentiels et le label MSC soient au cœur de notre mission, nous sommes plus qu'un simple processus de certification.

Contribuer au développement durable

Le programme MSC contribue à plusieurs des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies. La certification MSC est utilisée par les pays et les organisations dans le cadre de leurs engagements volontaires en faveur de la réalisation de l'ODD n°14 sur la vie aquatique. Cela inclut des objectifs visant à mettre fin à la surpêche, à reconstituer les stocks de poisson, à protéger les écosystèmes marins et à éliminer la pêche INN. Nos travaux contribuent également aux efforts visant à renforcer la sécurité alimentaire (ODD n°2), à promouvoir la croissance économique durable (ODD n°8), à promouvoir la consommation et la production responsables (ODD n°12) et à renforcer les partenariats mondiaux pour le développement durable (ODD n°17).

Suivre l'évolution de la biodiversité

Les données du MSC sont utilisées pour suivre l'évolution de la biodiversité par rapport aux objectifs internationaux en la matière. En 2010, les gouvernements internationaux ont fixé 20 objectifs dans le cadre de la Convention des Nations Unies sur la diversité biologique. Ces objectifs sont connus sous le nom d'Objectifs d'Aichi. En tant que partenaire officiel relatif aux indicateurs de la biodiversité, le MSC fournit des données permettant d'évaluer les progrès accomplis dans la réalisation des Objectifs d'Aichi n°6 (gestion durable de tous les stocks de poissons et d'invertébrés) et n°4 (production et consommation durables). Les données du MSC sont également utilisées par l'Initiative mondiale contre la criminalité organisée transnationale comme un indicateur dans son indice de pêche INN (Illégale, Non déclarée, Non réglementée), développé pour soutenir la volonté de l'ODD n°14 d'éliminer la pêche INN d'ici 2020.

“

Le programme de suivi et d'évaluation du MSC fournit des indicateurs mondiaux qui sont des outils précieux pour comprendre les avancées réalisées sur le chemin de la pêche durable.

Centre mondial de surveillance de la conservation de la nature du Programme des Nations Unies pour l'Environnement

”

Servir de référence

Les pêcheries certifiées ne sont pas les seules à utiliser le Référentiel Pêcheries du MSC. Les gouvernements, les projets d'amélioration des pêcheries et les autres pêcheries peuvent utiliser les Référentiels comme un outil permettant d'évaluer leur durabilité et d'anticiper les améliorations nécessaires, qu'elles cherchent à obtenir la certification ou non.

Réunir les partenaires, encourager l'action

Il n'est possible de mettre fin à la surpêche et de restaurer nos océans que si tout le monde s'unit; des communautés de pêcheurs et de l'industrie aux gouvernements, aux ONG, aux scientifiques et aux consommateurs. Nous réunissons diverses parties prenantes lors d'événements tels que le Seafood Futures Forum organisé chaque année au Seafood Expo Global à Bruxelles. Nous catalysons également l'action urgente nécessaire en soutenant des partenaires tels que les Leaders de 2020 pour un Océan Vivant (2020 Leaders for a Living Ocean) : 27 entreprises et organisations notables du secteur des produits de la mer qui ont pris des engagements majeurs pour transformer les pêcheries et atteindre les Objectifs de Développement Durable.

Des océans durables

Le MSC a été distingué comme « le leader du marché et la certification la plus rigoureuse dans le secteur des produits de la mer » dans un rapport du Comité d'audit environnemental du gouvernement britannique, publié en janvier 2019. Ce rapport comprenait un examen du MSC, qui a conclu que « les systèmes alternatifs de labellisation et de certification... ne sont pas aussi stricts ou rigoureux ».

Après avoir recueilli les témoignages d'un grand nombre de parties prenantes, le Comité a reconnu que le programme MSC avait effectivement permis d'améliorer les pratiques de pêche et d'assurer la durabilité de stocks de poissons, en ajoutant que « les pêcheries appliquant des Référentiels de certification tels que ceux fournis par le MSC et les enseignes qui vendent des produits portant un label de pêche durable jouent un rôle clé dans la lutte contre la pêche non durable ».

Le rapport Sustainable Seas a recommandé que le processus de Révision régulière du Référentiel Pêche MSC aborde des préoccupations spécifiques telles que l'unité d'évaluation, l'évaluation holistique des pêcheries, les émissions de carbone des bateaux de pêche, le shark finning (découpage des ailerons de requins et rejet des corps) et les difficultés d'accessibilité pour les pêcheries artisanales. À l'exception des émissions de carbone, tous ces sujets sont abordés dans le cadre de la Révision du Référentiel Pêche ou lors de consultations séparées.

Pêche durable

Depuis 20 ans, le MSC met en œuvre le programme le plus largement reconnu de certification et de labellisation fondé sur des données scientifiques pour la pêche durable. Le Référentiel Pêcheries du MSC est basé sur le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO. Grâce à un processus d'évaluation rigoureux, la certification MSC fournit l'assurance que les stocks de poissons sont exploités à un niveau durable, que les impacts sur les écosystèmes marins sont minimisés et que les pêcheries sont bien gérées. En collaborant avec un large éventail de parties prenantes, nous visons à faire en sorte que notre Référentiel reflète les dernières connaissances scientifiques et les meilleures pratiques largement reconnues par les organismes de gestion, tout en faisant en sorte qu'il reste pertinent et accessible pour les pêcheries quelles que soient leurs formes et leurs tailles.

“ L'une des plus grandes contributions du MSC dans ce domaine a été de définir activement ce à quoi une gestion des pêches responsable devait ressembler. Le Référentiel MSC est désormais considéré par l'industrie comme le modèle d'excellence en matière de certification, et constitue une référence que d'autres initiatives telles que les projets d'amélioration de pêcheries utilisent pour mesurer leurs propres progrès. Le MSC a énormément contribué au domaine de la conservation marine au cours des 20 dernières années et continuera de le faire au cours des 20 prochaines.

Matthew Elliott, Directeur, CEA Consulting

”

“ Le MSC occupe un terrain d'entente parfois sensible. Les points de vue extrêmes sont utiles pour encadrer le débat, mais les véritables progrès se produisent lorsque les parties adverses reconnaissent que le compromis est cet endroit heureux où personne n'obtient ce qu'il veut, mais où tout le monde s'en sort mieux ! Et c'est le cas avec le MSC.

David Carter, Austral Fisheries Ltd.

”

“ Pour le MSC, la barre de la durabilité n'est pas positionnée pour profiter à un sous-ensemble spécifique de parties prenantes, mais est basée sur un modèle multipartite afin de progresser vers une durabilité des pêcheries à l'échelle mondiale.

Simon Jennings, Président du Comité scientifique du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM) et Président du Conseil consultatif technique du MSC.

”



Maintenir notre Référentiel



Le Référentiel Pêcheries du MSC vise à servir de référence pour la pêche durable. Bien que les points de vue divergent quant au niveau où il convient de « placer la barre », le MSC cherche à forger un consensus par le biais de ses processus et de sa gouvernance multipartite, conformément aux nouvelles connaissances scientifiques et aux meilleures pratiques en matière de gestion.

Les sciences de la mer et la gestion des pêches ont évolué depuis que notre Référentiel a été formulé pour la première fois il y a plus de 20 ans. Conformément aux directives de la FAO concernant les programmes crédibles de certification marine et d'éco-labellisation, le MSC, ainsi que tous les autres programmes découlant de la FAO et reconnus par la Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI), procède à des révisions périodiques de ses Référentiels afin de garantir que leurs exigences continuent de refléter les dernières connaissances scientifiques et meilleures pratiques. Ces révisions ont lieu à un rythme permettant aux pêcheries certifiées de s'adapter à de nouvelles méthodes de travail et d'apporter des améliorations continues.

La participation des parties prenantes revêt une importance toute particulière dans ce processus. Nous encourageons le dialogue. Nous identifions ce qui peut être amélioré pour refléter les connaissances scientifiques les plus récentes et les meilleures pratiques, et pour réduire la complexité et les obstacles à la certification des pêcheries. Nous adaptons également notre Référentiel Pêcheries

et autres processus et protocoles en conséquence. Toutes les modifications apportées aux référentiels sont introduites selon des calendriers appropriés.

L'année passée a été marquée par deux développements particulièrement significatifs. Nous sommes engagés à contribuer aux efforts mondiaux visant à lutter contre le travail forcé et le travail des enfants dans l'industrie des produits de la mer. Ainsi, dans les pays considérés « à risque », tous les détenteurs de certifications Chaîne de Garantie d'Origine du MSC devront se soumettre à un audit indépendant des conditions de travail.

De plus, nous avons apporté d'importants changements à notre processus d'évaluation des pêcheries. Le nouveau processus nécessite une collecte d'informations approfondie au tout début de l'évaluation, y compris une consultation préalable des parties prenantes. Ces dispositions devraient permettre d'identifier tout problème potentiel plus tôt dans le processus.

Nous avons également entamé le processus de révision de notre Référentiel Pêcheries. Au cours des deux prochaines années, des équipes d'experts examineront la manière dont nous pourrions aborder les développements récents couvrant un large éventail de sujets, notamment les espèces en danger, menacées et protégées, ainsi que la pêche fantôme.

Le Référentiel MSC fixe désormais la barre de la durabilité pour plus de 15 % des pêcheries marines mondiales en volume ; il nous incombe donc de bien faire les choses.

Nous devons maintenir un Référentiel qui intègre les connaissances scientifiques et les meilleures pratiques les plus couramment adoptées, et que les pêcheries soient également capables de mettre en œuvre. S'il est difficile de trouver le bon équilibre, il est essentiel de garder la confiance de toutes nos parties prenantes, car notre approche ne peut fonctionner que si les pêcheries, les ONG, les distributeurs, les consommateurs et les autres acteurs y adhèrent.

Il est encourageant de constater que cela continue. De plus en plus de consommateurs et d'entreprises exigent des produits de la mer durables, davantage de pêcheries souhaitent être certifiées et nous constatons des améliorations significatives lorsqu'elles y parviennent. C'est une bonne indication que nous atteignons l'équilibre recherché.

Rohan Currey,
Directeur scientifique du MSC



Découvrez comment nous améliorons nos référentiels

Comment nous renforçons notre Référentiel

Lutte contre le travail forcé et le travail des enfants

À compter du 28 septembre 2019, les titulaires de certifications Chaîne de Garantie d'Origine du MSC doivent se soumettre à un audit indépendant des conditions de travail, à moins qu'ils ne puissent démontrer que le risque de travail forcé ou de travail des enfants est plus faible en raison de leurs activités et des pays dans lesquels ils opèrent.

Les titulaires de certifications, qu'ils soient nouveaux ou existants, bénéficieront d'un délai de grâce d'un an à la suite de leur prochain audit MSC pour mener à bien l'audit des conditions de travail. Les entreprises certifiées devront remédier aux non-conformités identifiées dans un délai de 30 jours ou risqueront la suspension de leur certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. Ceci s'applique également aux entreprises manipulant des produits de l'aquaculture certifiés selon les Référentiels établis par l'Aquaculture Stewardship Council (ASC), qui partage notre Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine. Ces nouvelles exigences font suite aux mesures prises en août 2018, imposant à toutes les pêcheries et chaînes d'approvisionnement en mer certifiées MSC de soumettre dans un délai d'un an une déclaration décrivant les mesures en place pour pallier la présence de travail forcé ou de travail des enfants.

“

Plus de 150 millions d'enfants et 25 millions d'adultes sont concernés par le travail forcé à travers le monde. Nous reconnaissons qu'il est urgent de lutter contre le travail forcé et le travail des enfants et nous travaillons avec les principales normes de responsabilité sociale afin de fournir de meilleures garanties à cet égard tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer certifiés.

Yemi Oloruntuyi, Responsable accessibilité, MSC

”

Certification simplifiée

Notre nouveau Processus de Certification des Pêcheries, qui contient les exigences à respecter par les organismes de certification pour évaluer les pêcheries selon le Référentiel Pêcheries du MSC, est entré en vigueur en mars 2019. Dans notre système précédent, la première occasion pour les parties prenantes de passer en revue les documents d'évaluation était tardive, intervenant après la publication d'un rapport d'évaluation complet. Nous avons désormais résolu le problème afin qu'ils aient la possibilité de formuler des commentaires sur un rapport préliminaire lors de l'annonce d'une évaluation de pêche.

Cela signifie qu'il est possible de soulever et, idéalement, de résoudre des préoccupations au plus tôt lors du processus d'évaluation. Le processus mis à jour introduit également une phase de consultation supplémentaire lorsque des objections sont formulées à l'encontre d'une recommandation de certification d'une pêche. Après des expériences pilotes réussies, nous pensons que le nouveau processus ajoutera de la rigueur tout en étant plus facile à utiliser pour les pêcheries et les parties prenantes.

Révision de notre Référentiel

Nous procédons à une Révision officielle de notre Référentiel Pêcheries tous les cinq ans. À la suite des commentaires de nos parties prenantes, de notre personnel et de nos organes de gouvernance, nous avons identifié plusieurs sujets qui seront révisés au cours de la prochaine étape du processus, notamment :

- Les espèces en danger, menacées et protégées (ETP : Endangered, Threatened and Protected)
- La pêche fantôme
- Exigences clés applicables aux espèces à faible niveau trophique
- Shark finning
- Accessibilité des pêcheries de calmars, de crabes et de poulpes
- Un cadre d'analyse du risque pour assurer l'accessibilité des pêcheries disposant de données limitées
- Pêcheries dynamiques où les niveaux des stocks fluctuent considérablement.

Une fois la révision terminée, le Conseil d'administration du MSC décidera des modifications à apporter.

Écoute et apprentissage

L'engagement en faveur de la participation des parties prenantes et du dialogue avec ces derniers est au cœur du programme MSC. L'écoute des points de vue des autres est d'une importance primordiale.

Le travail de notre Conseil consultatif des parties prenantes en est un élément important. Les 17 membres du Conseil comprennent des représentants de l'industrie des produits de la mer, de la communauté de protection de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Ils amènent toute une gamme de perspectives et d'expertise indispensables à la révision de nos Référentiels et processus.

De plus, nous menons des consultations publiques lorsqu'une révision est nécessaire afin de refléter l'évolution des meilleures pratiques. Les consultations menées au cours de l'année dernière ont permis de recueillir les commentaires des parties prenantes sur la meilleure façon de s'assurer que le shark finning ne se produise pas dans les pêcheries certifiées MSC. Nous avons également demandé aux parties prenantes ce qu'elles pensaient des pêcheries qui réalisent des opérations de pêche certifiées et non certifiées lors de la même sortie en mer. Alors que certains s'opposent à l'idée qu'un même bateau puisse transporter des captures certifiées et non certifiées (même si elles sont séparées), d'autres affirment que le fait de ne pas autoriser les pêcheries à certifier une partie de leurs opérations les dissuadera d'obtenir la certification et limitera l'accès des pêcheries artisanales et des pays en développement au programme MSC.

Trois autres consultations sont venues renforcer les processus qui assurent nos garanties et notre impartialité. Celles-ci exploraient des options pour améliorer la manière dont les certificateurs définissent, évaluent et clôturent les conditions que doivent remplir les pêcheries pour maintenir leur certification, pour améliorer la façon dont les commentaires des parties prenantes sur une évaluation de pêche sont enregistrés et pour intégrer de nouvelles informations aux derniers stades de l'évaluation d'une pêche, lorsqu'un changement de circonstances est susceptible d'avoir une incidence sur la recommandation de certifier ou non la pêche.

Nous réunissons également les parties prenantes pour partager et discuter de différentes perspectives en organisant des événements. En avril 2018, notre événement annuel Seafood Futures Forum a attiré plus de 400 représentants du secteur de la pêche, de sociétés de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer et d'ONG. En novembre 2018, nous nous sommes associés à GlobeScan et Nomad Foods pour organiser le SDG Leadership Forum pour l'Objectif n°14 : La vie aquatique. Plus de 225 participants issus de 31 pays ont partagé leurs points de vue sur la manière de porter le changement dans les mers.



Alex Webb du MSC s'entretient avec des personnalités du développement durable et des partenaires dans le cadre d'une table ronde sur les ODD à Sydney.
© Carla Orsatti/Banksia Foundation



Découvrez nos consultations et apportez vos contributions

“

Le MSC dispose d'un des systèmes de vérification les plus complets, non seulement par rapport aux systèmes volontaires, mais également par rapport aux leaders du secteur. Nos systèmes assurent un haut niveau de transparence et des opportunités de s'impliquer pour les parties prenantes.

Sonke Fischer, Assurance Services International

”

Approche scientifique

Le Référentiel Pêcheries du MSC repose sur une approche scientifique. Notre équipe de chercheurs externes et d'analystes de données maintient notre base scientifique grâce à leurs propres recherches, en collaborant avec des chercheurs et en aidant les pêcheries à améliorer leurs connaissances et leur compréhension.

Lumière sur les fonds marins

La protection des habitats marins fait partie intégrante du Référentiel MSC. Une pêche ne peut pas être certifiée si elle cause des dommages importants ou à long terme aux habitats des fonds marins ou à d'autres écosystèmes marins vulnérables. Cependant, l'état des connaissances sur les fonds marins ainsi que sur les habitats et les espèces mystérieuses qui s'y trouvent est limité. Pour maintenir la certification MSC, un certain nombre de pêcheries mènent des projets de recherche importants visant à en apprendre davantage sur les habitats des fonds marins et sur les impacts que la pêche peut avoir sur eux. Nous travaillons avec des chercheurs de l'Université de Bangor pour développer un outil logiciel qui aidera les pêcheries à comprendre et à gérer leurs impacts sur les fonds marins de manière cohérente. Ce logiciel examine où et combien de fois les bateaux pêchent, la manière dont différents types d'engins affectent les fonds marins, quels habitats des fonds marins se trouvent dans l'empreinte de la pêche et combien de temps il faut pour que ces types d'habitats se reconstituent après une perturbation. Bien qu'il manque encore beaucoup d'informations pour certains types d'habitats, nous sommes confiants que l'outil aidera les pêcheries et les organismes d'évaluation à s'assurer que les activités de pêche ne nuisent pas aux coraux et aux éponges en eaux profondes ainsi qu'aux nombreux autres écosystèmes importants présents dans les profondeurs océaniques.

Soutien de projets de recherche étudiants

Le programme de bourse d'études du MSC attribue chaque année des bourses pour aider les étudiants du monde entier qui étudient les sciences halieutiques ou la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.

Depuis le lancement du programme en 2012, nous avons alloué plus de 70 000 livres sterling pour soutenir les études de 19 étudiants dans 14 pays.

Les lauréats de cette année sont :

- Laurissa Christie de l'université de Windsor, au Canada, qui étudie la manière dont la banquise influence la dynamique des réseaux trophiques en eaux profondes dans l'Arctique
- Ahmad Catur Widyatmoko de l'université du Pays basque, en Espagne, et du Consortium MER, qui étudie l'utilisation de Dispositifs de Concentration de Poissons (DCP) par les pêcheries thonières artisanales indonésiennes
- Zelin Chen de l'université de Washington, aux États-Unis, qui étudie des stratégies de gestion par quota pour la pêche de crabes rouges en Chine
- Catherine Seguel de l'université australe du Chili, qui cartographie la chaîne de valeur de la pêche chilienne de crabe marmola
- Matthew Coleman de l'université Heriot-Watt au Royaume-Uni, qui expérimente une nouvelle méthode de suivi des stocks de homard européen au large des côtes d'Écosse.



En savoir plus sur nos projets de recherche scientifique

Impacts dans les mers

Le MSC ne se réduit pas à un simple gage d'approbation pour ceux qui pêchent déjà de manière durable. De nombreuses pêcheries apporteront des améliorations avant d'entrer en phase d'évaluation pour obtenir la certification MSC ; nous encourageons de nombreuses pêcheries à procéder de cette manière, en particulier parmi les pêcheries artisanales et les pêcheries des pays en développement. De plus, les pêcheries continuent de renforcer leur performance même après leur certification. En fait, 92 % des pêcheries certifiées ont dû apporter des améliorations spécifiques comme condition à la certification.

Entre 2016 et 2018, les pêcheries certifiées ont apporté 288 améliorations en tant que conditions à la certification MSC, notamment des modifications des pratiques de pêche, des études scientifiques et des améliorations du suivi. La moitié d'entre elles visaient à minimiser les impacts sur l'environnement. Les améliorations ont souvent de nombreux impacts positifs ; par exemple, la fermeture d'une zone à la pêche peut protéger plusieurs espèces et habitats en même temps.

“

Le Référentiel MSC crée les incitations appropriées pour que tous les types de pêcheries, artisanales ou à plus grande échelle, évoluent vers les meilleures pratiques. Il est désormais possible de constater des exemples de ces efforts à travers le monde.

Christopher Zimmermann, Institut Thünen des pêcheries de la mer Baltique

”

“

La certification MSC du cabillaud arctique en mer de Norvège a conduit cette pêcherie à améliorer le système d'enregistrement de ses captures retenues et à améliorer ses pratiques de pêche en minimisant les impacts sur les habitats des fonds marins et toute interaction avec des espèces menacées.

Andres Uriate, AZTI

”



Découvrir l'analyse 2019 des améliorations de pêcheries

Au cours des deux dernières années, les pêcheries certifiées MSC ont apporté **288** améliorations pour garantir la mise en œuvre des meilleures pratiques, notamment pour :

143 

minimiser les impacts environnementaux

75 

assurer la durabilité des stocks de poissons

70 

renforcer les systèmes de gestion des pêches



16 améliorations ont bénéficié aux mammifères marins



33 améliorations ont bénéficié aux requins et aux raies



9 améliorations ont bénéficié aux reptiles marins



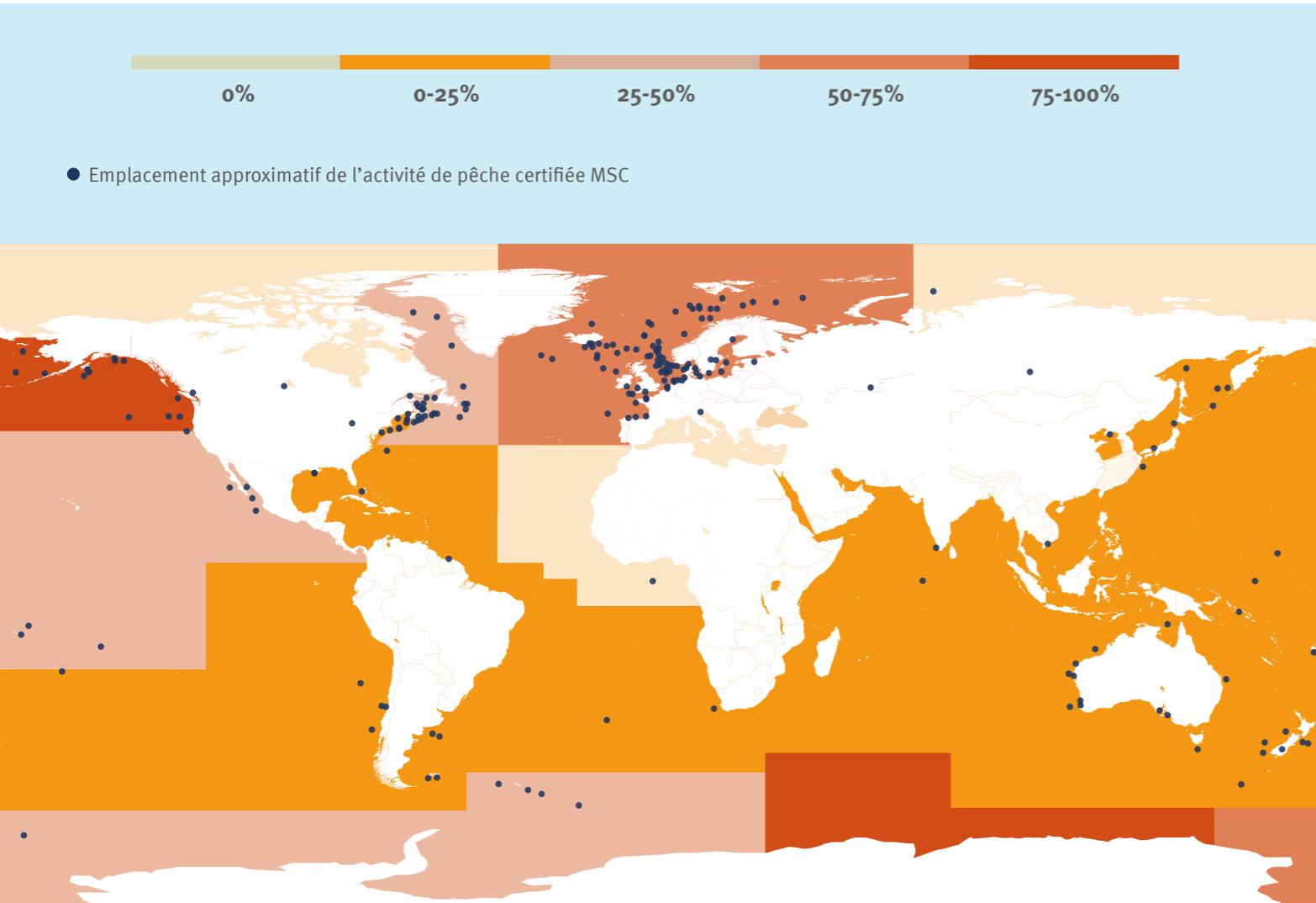
44 améliorations ont bénéficié aux habitats



36 améliorations ont bénéficié aux oiseaux de mer

Cartographie des pêcheries durables

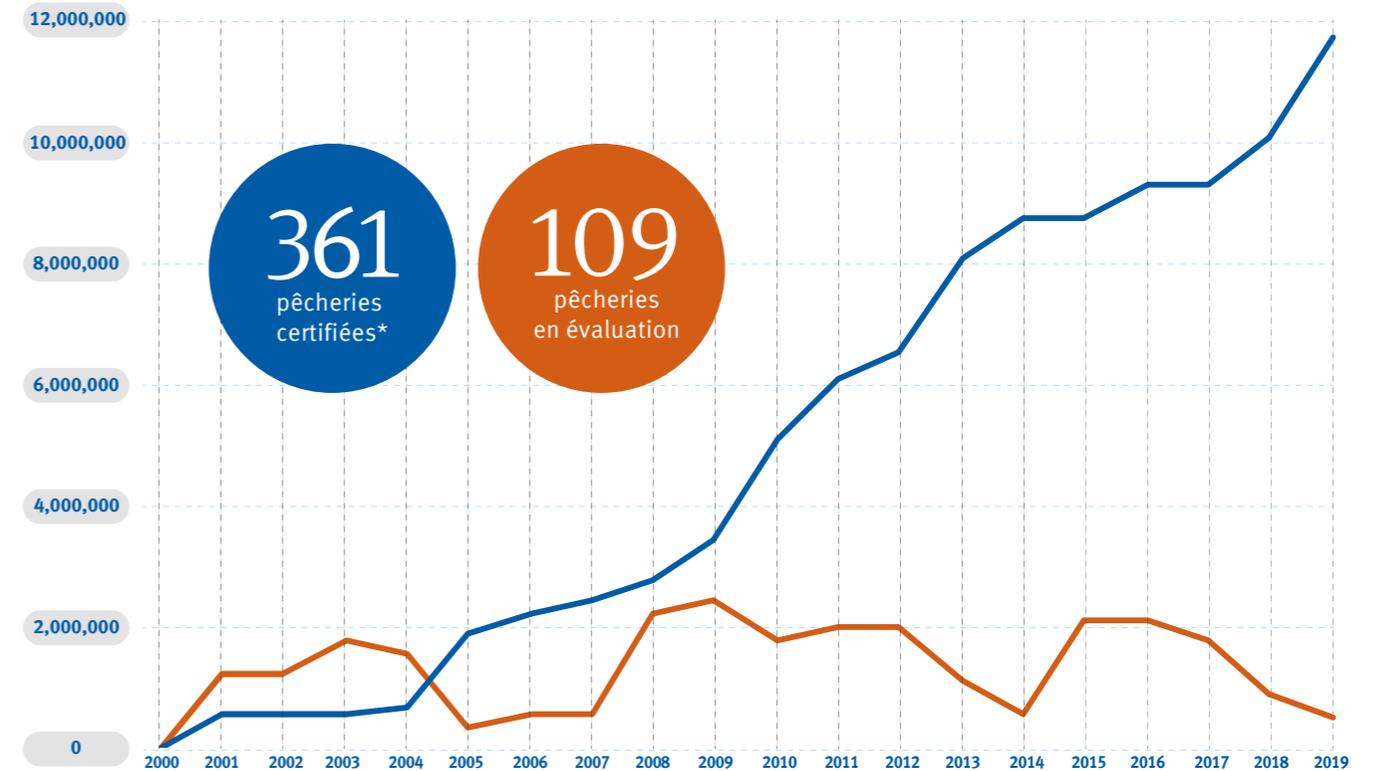
Proportion de captures certifiées MSC dans les principales zones de pêche*



*Données de captures et de pêcheries certifiées MSC au 31 mars 2019, comparées aux captures totales pour les principales zones de pêche ONU/FAO en 2016.

Volume de captures certifiées MSC

(tonnes)



Données correctes au 31 mars de chaque année

*Inclut 13 pêcheries dont la certification MSC est actuellement suspendue

<p>11.8 millions de tonnes de captures certifiées</p>	<p>15% des captures marines mondiales</p>	<p>1% des captures marines mondiales proviennent de pêcheries en cours d'évaluation</p>	<p>41 pays possèdent des pêcheries certifiées</p>
--	--	--	--

Les enjeux du thon

Cette année, le renforcement de la durabilité de la pêche thonière dans le monde a encore progressé.

Pacifique occidental

La pêcherie de thon listao et albacore à la senne coulissante de la Western Pacific Sustainable Tuna Alliance (WPSTA) a été certifiée en juin 2018. Cette pêcherie est principalement située dans les Zones Économiques Exclusives (ZEE) des États Parties à l'Accord de Nauru (PNA), en plus de certaines zones en haute mer, et est exploitée par des navires de plusieurs pays, notamment les États-Unis, la Chine continentale et Taiwan. Le Pacifique fournit la moitié du thon listao dans le monde. Il est donc essentiel pour la sécurité alimentaire future que les pêcheries comme celle-ci soient exploitées de manière durable.

« Le thon est une source importante de protéines pour de nombreux pays et, en tant qu'espèce hautement migratoire, sa gestion peut souvent s'avérer difficile. La certification témoigne d'une collaboration positive entre les principales nations de pêche et d'un engagement envers la durabilité de cette ressource océanique. »

Bill Holden,
Responsable Pêcheries du MSC, Océanie et Asie du Sud-Est

22% des captures mondiales de thon en volume sont désormais certifiées MSC

8% des captures mondiales de thon en volume sont en phase d'évaluation MSC

1.12 millions de tonnes de thon certifié MSC en 2018-2019

Polynésie française

La pêcherie palangrière de thon germon et albacore de Polynésie française a obtenu la certification MSC en juillet 2018. 80 % des captures sont absorbées par le marché intérieur, tandis que les 20 % restants sont exportés, principalement aux États-Unis. « Nous avons choisi la certification MSC, car il s'agit du label répondant au mieux à nos aspirations en matière de pêche durable. Notre pêcherie est synonyme de durabilité depuis de nombreuses années et sa reconnaissance par la certification MSC renforce notre engagement en faveur de la durabilité pour les générations futures. » Teva Rohfritsch, vice-président et ministre de l'Économie bleue, Polynésie française

Indonésie

La pêcherie de thon listao et albacore à la canne PT Citraraja Ampat Canning (PT CRAC) de Sorong devient la première pêcherie indonésienne à obtenir la certification MSC en novembre 2018. C'est une étape importante dans la mesure où l'Indonésie est le premier producteur mondial de thon et le deuxième producteur mondial de produits de la mer. Les 35 navires qui composent la pêcherie emploient 750 pêcheurs locaux qui utilisent des dispositifs de concentration de poissons (DCP) ancrés pour attirer le thon, capturant environ 3 000 tonnes par an. Six conditions à la certification doivent être satisfaites au cours des cinq prochaines années. « Nous espérons que cette certification inspirera d'autres pêcheries thonières indonésiennes à se lancer une par une dans la pêche durable et la certification. Cela contribuera à garantir du poisson et des océans en bonne santé pour les générations futures. » Pak Ali Wibisono, PDG, PT CRAC

Océan Indien

En novembre 2018, la pêcherie Echebatar de thon listao à la senne coulissante dans l'océan Indien est devenue la première pêcherie thonière à utiliser des DCP dérivants pour obtenir la certification MSC.

Cette société de pêche basque comprend cinq navires qui débarquent leurs prises aux Seychelles. Préalablement à l'évaluation, un travail conséquent avait été effectué pour réduire les prises accessoires en utilisant des DCP non emmêlants et en remettant rapidement les captures indésirables à la mer. La transparence a été maintenue et la collecte de données a été renforcée grâce à une couverture de 100 % de la pêcherie par des observateurs depuis 2014. Pour rester certifiée, Echebatar s'est engagé à collaborer avec la Commission des Thons de l'Océan Indien (CTOI) et les autorités des Seychelles afin d'apporter huit améliorations supplémentaires au cours des cinq prochaines années. Celles-ci comprennent une plus grande focalisation sur les espèces ETP, des stratégies pour réduire les impacts sur les récifs coralliens et d'autres écosystèmes, et des consultations étendues avec les parties prenantes locales.

« La certification de notre pêcherie selon le Référentiel MSC représente la reconnaissance du succès rencontré dans nos efforts pour promouvoir une pêcherie thonière durable dans l'océan Indien. Nous continuons à œuvrer pour la durabilité et une pêcherie bien gérée pour Echebatar. Nous nous sommes engagés à apporter davantage d'améliorations. »

Kepa Echevarria, Echebatar

Micronésie

Le thon obèse a reçu sa toute première certification en mars 2019 dans le cadre de la pêcherie palangrière de thon obèse et albacore « SZLC, CSFC & FZLC FSM EEZ ».

La pêche est dirigée par trois entreprises chinoises qui pêchent dans les eaux des États fédérés de Micronésie dans le Pacifique occidental.

Comme pour tous les stocks de thon gérés par la Commission des Pêches du Pacifique Occidental et Central (CPPOC), la certification

est soumise à la condition que les États membres de la CPPOC adoptent des stratégies de capture, et notamment des règles de contrôle des captures, d'ici à 2021.

Ces mesures permettraient à l'avenir de réagir rapidement à tout déclin potentiel de la santé du stock de thon obèse.

En conséquence, cette certification pourrait influencer sur la durabilité de la pêche au thon obèse dans tout l'océan Pacifique central et occidental.

PNA

Les huit PNA (Kiribati, Îles Marshall, Micronésie, Nauru, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon et Tuvalu) contrôlent collectivement plus du quart des stocks mondiaux de thon.

La pêcherie de thon listao et albacore des PNA dans le Pacifique occidental et central a été recertifiée à la fin du mois de mars 2018.

Depuis sa première certification MSC en 2012, la pêcherie a travaillé en étroite collaboration avec la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (CPPOC) pour élaborer un plan de travail visant à adopter des règles de contrôle des captures.

Elle collabore également avec d'autres organismes et experts de pêcheries thonières pour améliorer l'utilisation des DCP. Des observateurs indépendants embarquent sur chaque sortie de pêche pour s'assurer que les activités pêche répondent aux exigences à la fois du gouvernement et du MSC.

Les données recueillies par ces observateurs ont montré une diminution significative du shark finning dans la région depuis son interdiction effective en 2010.

Sur près de 10 000 coups de senne observés en 2017, seuls cinq incidents de shark finning ont été enregistrés, contre 608 en 2013, soit une réduction de 99 %.

C'est une formidable réussite sur fond de dizaines de millions d'ailerons de requin commercialisés chaque année dans le monde. Pour obtenir la certification MSC, les pêcheries doivent suivre les meilleures pratiques mondiales en matière de shark finning et démontrer de manière vérifiable la probabilité que cela ne se produise pas.

Ces exigences sont en cours de révision dans le cadre de l'évolution de notre Processus de Certification de Pêcheries et de notre Référentiel Pêcheries.

Thon rouge

Après avoir été surexploités jusqu'à l'extinction commerciale, certains stocks de thon rouge montrent des signes de rétablissement, en particulier dans l'Atlantique Est. En 2018, pour la première fois, deux pêcheries de thon rouge ciblant le thon rouge de l'Atlantique Est sont entrées en phase d'évaluation MSC. La première, dans l'Atlantique Nord-Est, concerne un unique palangrier, le Dai-ichi Shofuku-maru, appartenant à la société familiale Usufuku Honten. Le navire cible le thon rouge aux mois d'octobre et de novembre, capturant environ 50 tonnes par an. La seconde est une pêcherie artisanale française à la palangre et à la ligne qui opère dans les eaux françaises méditerranéennes, principalement dans le golfe du Lion et la Haute-Corse, d'avril à décembre. La majeure partie des 246 tonnes de captures en 2017 ont été destinées à des restaurants haut de gamme et aux marchés locaux. Étant donné que ces pêcheries sont encore en cours d'évaluation, nous ne saurons pas si elles répondent aux exigences du MSC avant un certain temps. Cependant, leur souhait de participer au processus d'évaluation volontaire est un signe positif pour la durabilité du thon rouge dans l'Atlantique Est.

Espèces cibles

Tandis que la demande augmente pour tous les types de produits de la mer certifiés MSC, certains groupes d'espèces sont particulièrement importants pour la conservation de nos océans et des stocks de poissons. Notre stratégie cible certaines des espèces les plus importantes en volume et en valeur (telles que les poissons blancs, les thons et les petits poissons pélagiques) ainsi que les espèces à la fois très demandées et à haute importance écologique qui sont actuellement sous-représentées dans le programme MSC; notamment les crabes, les calmars, les pieuvres et les algues.

Crabes

En février 2018, la pêcherie de crabe royal de Russie dans la mer de Barents est devenue la première pêcherie de crabe royal au monde à obtenir la certification MSC. Atteignant un poids de 10 à 15 kg et une envergure de 1,8 m, le crabe royal est l'une des plus grandes espèces de crabes comestibles au monde. La pêcherie certifiée, qui est composée de 11 navires utilisant des casiers partiellement fabriqués à partir de matériaux biodégradables, détient la totalité du quota commercial de crabe rouge dans la mer de Barents. Pour obtenir la certification, elle devait faire preuve d'une gestion solide et de règles de contrôle des captures établies sur la base de données scientifiques. La capture totale en 2018 était de 9 880 tonnes. À la suite de la certification de la pêcherie de crabe royal, une pré-évaluation de la pêcherie de crabe des neiges de la mer de Barents est en cours.

Algues

En janvier 2019, une ferme située sur l'île d'Ishigaki, à Okinawa, au Japon, est devenue le premier producteur d'algues à être certifié selon le Référentiel Algues partagé par l'ASC

et le MSC. Euglena Co. cultive un type de microalgue qui est actuellement utilisé dans les compléments nutritionnels, mais qui pourrait un jour être utilisé pour produire du kérosène. Il s'agit là d'une des utilisations potentielles des algues; des super-aliments à prix abordable aux matières plastiques biodégradables, en passant par une solution à l'alimentation du bétail qui réduit les émissions de méthane. Les algues constituent depuis longtemps un élément populaire de la cuisine asiatique, mais le secteur se développe rapidement et le marché mondial devrait passer de 4,1 milliards d'USD en 2017 à 9,1 milliards d'USD en 2024¹. Bien que la plupart des algues soient cultivées dans des fermes, plus d'un million de tonnes sont récoltées à l'état sauvage chaque année. La demande augmentant rapidement, il est essentiel que les algues (et la vie marine qui en dépend) soient protégées pour les générations actuelles et futures. Nous avons travaillé d'arrache-pied avec l'ASC pour mettre au point un Référentiel commun susceptible de contribuer à la viabilité à long terme du secteur. Nous sommes impatients de voir davantage de producteurs suivre les traces d'Euglena.

Poissons blancs

La pêcherie de lingue et de brosse des îles Féroé a été certifiée en novembre 2018, marquant une nouvelle étape dans la gestion durable de ces espèces après la certification de pêcheries en Islande et en Norvège. La pêcherie débarque environ 5 500 tonnes de lingue et 2 500 tonnes de brosse chaque année, dont la majeure partie est vendue comme poisson salé sur les marchés du sud de l'Europe.

Calmars

Pour la première fois, du calmar certifié MSC est au menu grâce à la première pêcherie de calmar certifiée au monde. La pêcherie de calmar côtier

du nord-est des États-Unis, qui cible le calmar loligo, ou encornet, du golfe du Maine au cap Hatteras en Caroline du Nord, a été certifiée en mai 2018. Les deux sociétés qui ont dirigé la certification ont également réussi à obtenir la certification de l'encornet rouge nordique, une espèce d'importance commerciale dont l'aire de répartition s'étend entre la mer du Labrador et le détroit de Floride. Le calmar est l'une des rares espèces susceptibles de bénéficier du changement climatique, car la hausse de la température des océans accroît leur zone d'habitat. Il est probable que les gens en consommeront davantage à l'avenir. Il est donc important de veiller à la durabilité des pêcheries de calmar dès aujourd'hui. « Cette certification démontre que le système de gestion de nos pêcheries nationales travaille à la gestion durable de notre principale pêcherie de calmar au bénéfice de la ressource, des communautés de pêcheurs et des amoureux des calmars du monde entier. »

Wayne Reichle, Président de Lund's Fisheries

Petits pélagiques

En décembre 2018, la pêcherie de sardine d'Australie-Méridionale est devenue la première pêcherie de sardine de l'hémisphère sud à être certifiée MSC. Avec des captures annuelles comprises entre 27 500 et 42 000 tonnes, cette pêcherie est la plus importante d'Australie en volume. Cela signifie que 38 % des captures marines sauvages en Australie sont désormais certifiées MSC. Huit navires utilisent des sennes pour cibler des bancs de sardines localisés au sonar, généralement de nuit. La sélectivité des coups de senne est très élevée, les sardines représentant plus de 99 % des captures totales. Les évaluateurs ont constaté que la pêcherie était bien gérée, que les stocks étaient en bonne santé et qu'ils étaient suivis par des programmes de recherche efficaces.

Captures mondiales de poissons blancs dans le programme MSC

2017	2018
52%	62%

¹Allied Market Research (2018)

Recertification



Pêche au colin dans la mer d'Okhotsk ©PCA

Le parcours du MSC ne s'arrête pas au moment où une pêcherie obtient la certification. Les pêcheries sont réévaluées tous les cinq ans pour s'assurer qu'elles sont conformes à la dernière version du Référentiel MSC. La recertification est une bonne nouvelle à tous les égards. C'est un signe que la certification MSC fonctionne pour la pêcherie. Cela fournit également la confirmation que toutes les améliorations requises lors de la certification de la pêcherie ont été mises en œuvre avec succès.

Satisfaire les conditions : Pêcherie de lieu de la mer d'Okhotsk

La plus grande pêcherie certifiée MSC de Russie, qui débarque environ 770 000 tonnes métriques de colin par an, a été recertifiée en 2018. C'est un excellent exemple de la manière dont les conditions à la recertification constituent un moteur d'amélioration considérable au sein de pêcheries déjà performantes.

Lorsque la Pollock Catchers Association (PCA) a obtenu sa première certification pour cette pêcherie en 2013, huit conditions lui ont été imposées ; elles ont toutes été remplies avec succès au cours des cinq années suivantes. Trois conditions étaient axées sur l'amélioration des méthodologies scientifiques pour l'évaluation et la gestion des stocks, trois autres sur la réduction de l'impact de la pêche sur l'écosystème de la mer d'Okhotsk et les deux dernières sur une plus grande transparence et une implication accrue des parties prenantes dans le processus de gestion. Le WWF Russie et des scientifiques du centre TINRO ont travaillé avec la pêcherie pour identifier les domaines à améliorer et mener des recherches.

«Après la certification initiale en 2013, la PCA a élaboré et mis en œuvre un plan d'action à grande échelle pour les conditions de certification», explique le Président de la PCA, Alexey Buglak.

«Grâce au soutien de l'Agence fédérale russe pour la pêche et d'instituts de recherche halieutique, nous avons pu mieux comprendre les effets potentiels de la pêche sur l'écosystème. La PCA a également financé des projets de recherche sur la modélisation du réseau trophique de l'écosystème de la mer d'Okhotsk ainsi qu'un relevé en mer de l'interaction des oiseaux de mer et des mammifères marins avec les engins de pêche.»

La PCA a également considérablement augmenté le nombre d'observateurs scientifiques issus d'instituts de recherche halieutique, lesquels collectent désormais quatre fois plus de données. L'année dernière, un navire de la PCA sur cinq transportait des observateurs scientifiques.

«Les éléments ci-dessus ont facilité un processus de recertification en douceur et ont permis à la pêcherie d'obtenir de bonnes notes», a déclaré Buglak.

Suspensions

Les pêcheries sont évaluées à l'aide des meilleures données disponibles. Cependant, il arrive parfois que de nouvelles informations deviennent disponibles après la certification, ce qui peut entraîner une modification des notes de la pêcherie selon le Référentiel MSC. Par exemple, si des suivis récents entraînent des modifications des niveaux des stocks, si des nouvelles informations révèlent des dommages écosystémiques non détectés jusque-là ou si de nouveaux modèles d'évaluation des stocks sont introduits.

Si ces modifications sont susceptibles d'affecter de manière significative les notes de l'évaluation MSC d'une pêcherie, ces notes doivent être revues en dehors du cycle d'audit annuel habituel. Dans certains cas, cela implique de suspendre la certification de la pêcherie en question jusqu'à ce que des améliorations aient été apportées ou que la pêcherie se retire malheureusement du programme MSC. Ce n'est que lorsque ces améliorations auront été apportées que la pêcherie pourra utiliser à nouveau le label bleu sur ses produits ; cela constitue une incitation à résoudre rapidement et efficacement les problèmes dès qu'ils apparaissent.

Au cours de l'année dernière, plusieurs pêcheries ont vu leurs certifications MSC suspendues suite à de nouvelles données de suivi et une baisse de leurs notes. Nous travaillons avec elles pour apporter des améliorations, afin qu'elles puissent être recertifiées le plus rapidement possible.

Par exemple, les certifications des pêcheries de sardine française et espagnole dans le golfe de Gascogne, ont été suspendues en février 2019 suite à une mise à jour de l'avis du CIEM. Bien que le stock lui-même soit toujours en bonne santé, on craint maintenant que les niveaux actuels d'effort de pêche soient supérieurs à ce qui permettrait d'assurer le rendement maximal durable.

Pour les espèces qui ont une espérance de vie courte comme les sardines, cela pourrait entraîner une chute rapide de la taille de la population. Bien que des incertitudes existent dans le modèle scientifique d'évaluation du stock, les scientifiques ont adopté une approche de précaution, préconisant une réduction de l'effort de pêche. Pour lever la suspension, les pêcheries ont collaboré pour élaborer un plan conjoint de mesures correctives. Elles collaboreront étroitement avec les scientifiques pour améliorer la fiabilité de l'évaluation du stock et continueront à élaborer des règles de contrôle des captures compatibles avec l'approche du rendement durable maximum.



Transformation de la sardine en Bretagne

«Cette nouvelle est extrêmement décevante pour les pêcheurs de sardines français et espagnols qui ont travaillé avec acharnement au fil des ans pour gérer leur effort de pêche et la durabilité de leurs pêcheries. Ce nouvel avis scientifique change la donne, mais les efforts déployés jusqu'à présent par les pêcheries ne sont pas vains. Au contraire, le stock de sardine reste en bonne santé et j'encourage vivement les pêcheries à poursuivre leurs efforts pour s'adapter à ces nouvelles circonstances et, je l'espère, pour récupérer leur certification à l'avenir. L'approbation de leur plan de mesures correctives conjoint constitue déjà un pas positif dans cette direction.»

Édouard le Bart, MSC, Directeur régional Europe du Sud et AMESA (Afrique, Moyen-Orient et Asie du Sud)

Cap au Sud



Le rapport de la FAO de l'année dernière sur l'état des pêcheries dans le monde a révélé que, si les pêcheries des pays de l'hémisphère Nord montrent des signes de rétablissement, celles des pays en développement sont en déclin. C'est un défi que le MSC s'est engagé à résoudre.

Les pêcheries des pays en développement fournissent près des trois quarts des produits de la mer du monde, mais elles sont sous-représentées dans le programme MSC. Bon nombre de ces pêcheries manquent de ressources et de capacité pour obtenir la certification MSC, mais ce sont pourtant exactement sur celles-ci que nous devons nous engager. Outre le rôle essentiel qu'elles jouent pour la sécurité alimentaire et pour les moyens de subsistance des populations, les pêcheries des pays en développement sont présentes dans certains des points névralgiques les plus importants pour la biodiversité marine dans le monde.

Au cours des deux dernières années, nous avons intensifié notre engagement vis-à-vis des pêcheries des pays en développement, en particulier lors de la phase de pré-certification. Dans le cadre d'initiatives

telles que notre projet Fish for Good, nous avons réuni divers partenaires et mis au point des outils permettant d'évaluer la durabilité des pêcheries, d'identifier les améliorations à apporter, de concevoir des projets d'amélioration de pêcheries et de développer des plans d'action. De plus, nous soutenons les pêcheries sur la voie de la certification avec notre nouveau Fonds mondial pour une pêche durable, qui permettra de soutenir les pêcheries artisanales et celles des pays en développement.

En outre, notre programme de renforcement des capacités vise à développer les connaissances et l'expertise des gestionnaires des pêches, des gouvernements, des ONG et d'autres acteurs dans les pays en développement, en tirant parti de nos 20 années d'expérience en matière de pêcheries durables et de notre vaste base de données de bonnes pratiques. Il vise à soutenir non seulement ceux qui sont intéressés par la mise en œuvre du Référentiel Pêcheries du MSC, mais également les auditeurs et les gestionnaires de projets d'amélioration de pêcheries. Nous avons également investi dans les capacités de notre propre personnel dans les pays en développement : nous disposons



En savoir plus sur notre travail avec les pêcheries artisanales et des pays en développement

désormais d'équipes MSC sur le terrain en Indonésie et en Inde, et nous renforçons notre présence existante en Afrique du Sud et au Mexique. Ces travaux commencent à porter leurs fruits, le nombre de pêcheries des pays en développement qui participent au programme MSC a plus que doublé entre mars 2017 et mars 2019. Bien que ce soit un début encourageant, nous savons que nous pouvons faire plus.

Pour que notre mission réussisse, nous devons faire en sorte que notre système fondé sur le marché fonctionne aussi bien dans les pays en développement que cela a été le cas dans les pays développés. La demande du marché est l'une des raisons du déclin des stocks de poisson. Ils doivent donc également faire partie de la solution. Même s'il s'agit d'un défi ambitieux, je pense que c'est aussi une grande opportunité.

Yemi Oloruntuyi, Responsable accessibilité du programme MSC

“

Le MSC est l'un des rares programmes de certification à proposer un cadre reconnu à l'échelle mondiale permettant d'accroître le nombre de pêcheries durables. Ce cadre permet à une pêcherie de passer d'une situation où elle ne répond pas aux exigences du Référentiel à une situation où elle met en œuvre des améliorations en toute transparence afin de se conformer au Référentiel et d'obtenir la certification. Ce processus est connu sous le nom de projet d'amélioration de pêcherie, et ce concept constitue une partie importante de nos engagements à fonctionner comme une entreprise responsable et à travailler avec nos fournisseurs et autres partenaires.

Tracy Cambridge - Directrice achats responsables, Thai Union

”

Pêcheries des pays en développement impliquées dans le programme MSC

2017

59

2019

124

370

parties prenantes ont participé aux ateliers de renforcement des capacités du MSC au cours des deux dernières années

En route vers la durabilité

Nous collaborons avec des ONG, des gouvernements, des distributeurs et des bailleurs de fonds afin de donner une voie aux pêcheries qui souhaitent devenir durables, mais qui rencontrent des obstacles pour y parvenir. Ces projets de transition des pêcheries en route vers la durabilité visent à identifier les pêcheries susceptibles d'obtenir la certification MSC et à fournir des outils et des plans d'action pour les pêcheries dans le monde entier. Même si beaucoup d'entre elles sont loin d'atteindre la certification MSC, une solide collaboration à long terme peut faire de la durabilité un objectif réaliste.

Notre projet Fish for Good, d'une durée de quatre ans, aide des pêcheries indonésiennes, mexicaines et sud-africaines à améliorer leurs pratiques. En collaboration avec des partenaires commerciaux, des fonctionnaires, des scientifiques, l'industrie de la pêche et d'autres ONG, le projet consiste dans un premier temps à cartographier les pêcheries dans chaque région et à réaliser des pré-évaluations des candidats potentiels à la certification. Ensuite, sur la base des sujets à traiter identifiés, des plans d'actions sont élaborés visant à apporter les améliorations nécessaires.

En Indonésie, le projet a répertorié 50 pêcheries et identifié les espèces pour la pré-évaluation, tandis que 9 pêcheries ont été pré-évaluées en Afrique du Sud et 5 pêcheries mexicaines apportent déjà des améliorations. Cependant, ces approches peuvent également être efficaces en dehors des pays en développement. Au Royaume-Uni, les principaux distributeurs et acteurs du secteur des produits de la mer ont lancé le projet UK Fisheries Improvements, qui utilise le Référentiel et les outils du MSC afin de concevoir des projets d'amélioration de pêcheries pour huit des pêcheries artisanales les plus importantes commercialement au Royaume-Uni. En partenariat avec le WWF, notre projet Medfish utilise le Référentiel MSC

pour évaluer les pêcheries méditerranéennes françaises et espagnoles et identifier les domaines à améliorer.

Fonds mondial pour une pêche durable

Nous avons renforcé notre soutien aux pêcheries dans les pays en développement grâce au lancement en octobre 2018 de notre Fonds mondial pour une pêche durable, doté d'un million de livres sterling. Le fonds apportera un soutien pour que les pêcheries artisanales et des pays en développement apportent des améliorations spécifiques en vue de se rapprocher des exigences du Référentiel MSC. Des fonds seront également disponibles pour la science et la recherche afin de favoriser la compréhension de la pêche durable. Les candidatures seront ouvertes en octobre 2019 et les premiers fonds seront octroyés en mars 2020.

Première certification en Méditerranée

La pêche fournit des moyens de subsistance à 180 000 personnes en Méditerranée, mais environ 78 % des stocks de poissons évalués de la région sont surexploités. Des améliorations sont absolument nécessaires pour améliorer la gestion des pêcheries et rétablir les stocks de poissons. Une étape importante a été franchie en juillet 2018 lorsque la pêche de palourdes roses sauvages vénitienne est devenue la première pêche italienne et la première dans le bassin méditerranéen à obtenir la certification MSC. La pêche artisanale, exploitée par une coopérative de 111 bateaux embarquant pour la plupart des équipages de deux ou trois personnes, capture environ 4 600 tonnes par an, soit un peu plus du quart de la production nationale. Les palourdes sont extrêmement populaires en Italie et constituent un ingrédient principal dans les recettes traditionnelles telles que les pâtes au vongole.



En savoir plus

“ Avec environ 15 % des pêcheries mondiales désormais certifiées MSC, les pêcheries « plus faciles » où une bonne gouvernance existe déjà ont effectivement déjà été certifiées. Le MSC est le principal moteur de changement dans le prochain échelon de pêcheries où il existe d'importantes possibilités d'amélioration. Le défi au cours de la prochaine décennie consiste à amener les prochains 10 à 20 % de pêcheries à s'améliorer de manière à se conformer au Référentiel MSC. ”

David McDiarmid, Directeur des relations d'entreprise, Princes Limited



Pêcherie thonière à la canne indonésienne, faisant partie d'un projet d'amélioration de pêche mené dans le cadre du projet Fish for Good du MSC. © IPNLF, Green Renaissance, Warren Smart

Consommation responsable

Mettre fin à la surpêche et rétablir la santé de nos océans n'est pas seulement un travail pour les personnes qui pratiquent la pêche : le programme MSC permet à chacun de jouer un rôle. En exigeant des produits de la mer certifiés durables, les consommateurs et les entreprises du monde entier sont à même de porter le changement dans les mers. Distribuer des produits de la mer durables traçables de l'océan à l'assiette représente un effort collectif considérable, impliquant plus de 45 000 sites dans le monde, notamment des transformateurs de produits de la mer, des chaînes de supermarchés, des poissonneries, des hôtels et des restaurants.

Ces entreprises sont certifiées selon notre Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine, garantissant que les produits de la mer certifiés MSC sont traçables et séparés des produits non certifiés. La gamme et la quantité de produits portant le label bleu du MSC se développent constamment et pénètrent de nouveaux marchés, ce qui incite davantage de pêcheries à renforcer leur durabilité.



Filets de poisson labellisés MSC à Whole Foods Market, États-Unis

37,000*
produits en vente avec le label bleu du MSC

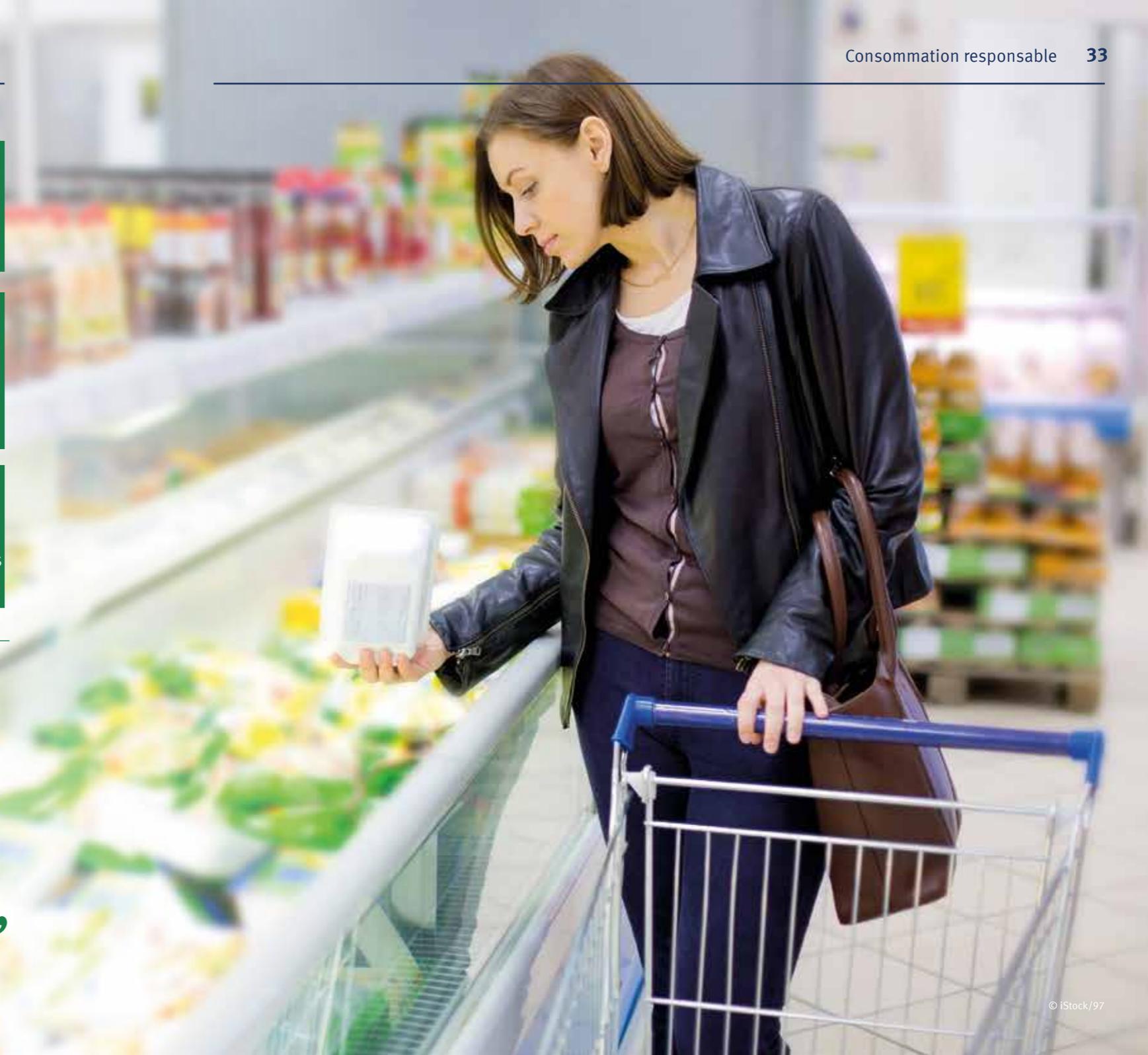
1,000,000
produits en vente
avec le label bleu du MSC

Estimés
us \$ 9.1bn**
dépensés (estimation) par les consommateurs
en produits de la mer portant le label MSC

“ Le MSC est l'une des meilleures opportunités de démontrer la durabilité d'une pêcherie tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Cassie Leisk, New England Seafood International Ltd

”

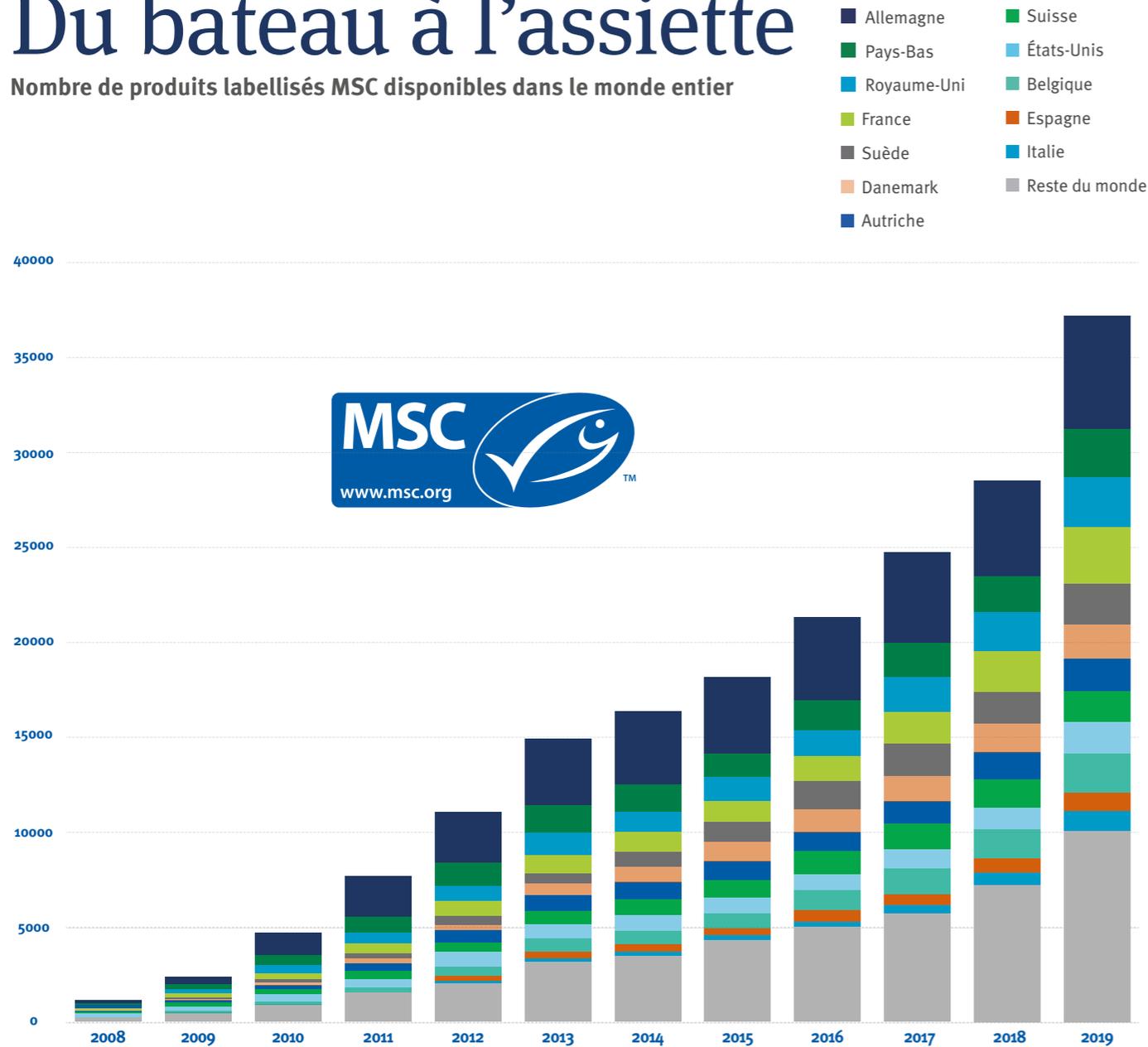


*Le nombre de produits est défini comme la somme globale des produits disponibles dans des pays individuels (unités de gestion des stocks ou SKU)

**Valeur sur le marché au détail des produits labellisés MSC destinés aux consommateurs, calculée en ajoutant une marge moyenne globale à la revente de 40 % aux prix de gros

Du bateau à l'assiette

Nombre de produits labellisés MSC disponibles dans le monde entier



Données correctes au 31 mars de chaque année.



TOP 10

Pour la deuxième fois, le label bleu du MSC a été classé parmi les meilleurs labels pour une alimentation durable aux Pays-Bas. Sur près de 100 labels inclus dans l'étude du ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité des aliments des Pays-Bas, seuls 10 ont reçu le titre de « top keurmerk » (meilleur label). Le MSC a obtenu la note maximale pour sa crédibilité et sa transparence.

Moins de 1 %

L'analyse de l'ADN de plus de 1 400 produits labellisés MSC a révélé que moins de 1 % d'entre eux étaient mal étiquetés, alors que le taux moyen d'étiquetage erroné des produits de la mer dans le monde est de 30 %.

© Stock_Foys_forest_manufacture



Leaders pour un Océan Vivant



La mission du MSC est d'utiliser son Référentiel et son écolabel pour récompenser et encourager les pratiques de pêche responsables.

La certification MSC exige beaucoup d'efforts de la part des pêcheurs et des gestionnaires des pêcheries, notamment pour payer les frais d'évaluation et apporter les améliorations nécessaires pour se conformer au Référentiel. Ils attendent et méritent d'être récompensés pour cet effort.

C'est toute la beauté du système MSC basé sur le marché. Lorsque les entreprises, puis les consommateurs, choisissent des produits de la mer certifiés MSC, cela procure un avantage commercial à ceux qui s'efforcent de pêcher de manière durable et une incitation à l'amélioration pour les autres. Et à mesure que de plus en plus de produits de la mer certifiés durables deviennent disponibles, le marché continue de croître.

La forte croissance observée dans le sud de l'Europe et en Asie, notamment au Japon, est une évolution encourageante constatée l'année dernière. L'intérêt croissant que suscitent les produits de la mer durables dans ces régions est très encourageant, car il s'agit des plus grands marchés de produits de la mer au monde : la Chine et

le Japon sont les deux plus grands marchés de produits de la mer en valeur, tandis que la France, l'Italie, l'Espagne et le Portugal consomment presque autant de produits de la mer que les États-Unis. Les habitants de ces pays ont également tendance à manger une plus grande diversité d'espèces que les consommateurs d'Europe du Nord et d'Amérique du Nord.

En exigeant de plus en plus de produits de la mer durables, les entreprises et les consommateurs de ces régions envoient un puissant signal au marché à un tout nouvel ensemble de pêcheries. Nous commençons déjà à en constater les effets, avec les premières pêcheries certifiées de calmars et de poulpes, d'avantage de merlu et de thon albacore entrant dans le programme, et enfin la première certification en Méditerranée.

Le label MSC offre également aux distributeurs et aux entreprises de la chaîne d'approvisionnement la possibilité de jouer leur rôle dans la lutte contre la surpêche et la protection de l'avenir de nos océans. En s'engageant à s'approvisionner avec des produits de la mer certifiés MSC, les entreprises peuvent contribuer aux Objectifs de Développement Durable, notamment à l'Objectif n°14 «Vie aquatique».

Les leaders de 2020 pour un Océan Vivant

montrent l'exemple. Ce groupe de 27 entreprises leaders dans le secteur des produits de la mer nous a rejoint lors de la conférence Our Ocean à Malte en 2017 pour prendre l'engagement de conserver les océans et de préserver les stocks de poissons, notamment en fournissant, en achetant et en vendant des produits de la mer certifiés MSC. Ils ont publié des objectifs ambitieux et se sont engagés à rendre compte publiquement de leurs progrès chaque année. Nous sommes ravis de constater les progrès réalisés au cours de l'année écoulée.

Bien entendu, acheter et vendre des produits de la mer certifiés MSC n'est pas une fin en soi : c'est un moyen de promouvoir et d'encourager des pratiques de pêche durables et de préserver les stocks de poissons pour les générations actuelles et futures. Nous remercions nos nombreux partenaires dont l'engagement contribue à faire de cela une réalité.

Nicolas Guichoux,
Directeur des programmes MSC

Les compléments alimentaires d'Orkla, pour la santé des océans et des consommateurs

Les compléments alimentaires d'Orkla, pour la santé des océans et des consommateurs Orkla Health, le principal producteur norvégien d'huile de foie de morue, arborera le label bleu du MSC sur toutes les bouteilles d'huile de foie de morue vendues sous sa marque Möller, qui bénéficie d'une renommée internationale. Plus de 5 millions de bouteilles portant le label bleu du MSC seront mises sur le marché chaque année dans plus de 20 pays. Orkla vise à s'approvisionner avec 100 % de matières premières durables d'ici 2025, offrant ainsi aux consommateurs soucieux de leur santé un plus grand choix de compléments alimentaires durables.

Sous-produit du cabillaud arctique, l'huile de foie de morue de Möller provient de pêcheries de morue norvégiennes dans les archipels des Lofoten et Vesterålen depuis 1854. Certifiée MSC pour la première fois en 2010, la pêcherie norvégienne de cabillaud du nord-est de l'océan Arctique a été recertifiée en 2015.

«Le MSC joue un rôle important en contribuant à des pratiques de pêche durables. Ajouter le label bleu du MSC à toutes les bouteilles de Möller nous donne l'occasion de raconter avec fierté l'histoire de la durabilité et de l'origine de cette marque vieille de 160 ans.»

Hege Holter Brekke, PDG, Orkla Health

Aldi se démarque au Royaume-Uni

En 2018, la chaîne de supermarchés Aldi a été reconnue comme offrant la plus grande proportion de produits de la mer durables de tous les supermarchés britanniques, dans l'édition annuelle des trophées des entreprises de produits de la mer durables en Angleterre («UK Supermarket Sustainable Seafood League»). En 2017, presque 80 % de la gamme de produits de la mer de cette enseigne discount étaient vendus avec le label bleu du MSC, plus que tout autre détaillant britannique cette année-là.

Aldi fait partie des nombreuses enseignes qui se sont engagées publiquement à rendre leur gamme de produits de la mer 100 % durable au cours des prochaines années. Sainsbury's, dont la part en produits de la mer certifiés est la plus importante, a également énormément progressé en 2018 ; en effet, les 200 produits de la mer certifiés MSC représentent plus des trois quarts de sa gamme de produits de la mer sauvages. Viennent ensuite Lidl, avec un peu plus de 100 produits certifiés couvrant 72 % de son offre de produits de la mer, Waitrose (67 %, 118 produits), Co-op (61 %, 54 produits) et Tesco (48 %, 129 produits). Le distributeur qui a apporté les changements les plus importants au Royaume-Uni cette année est Asda, qui a triplé le nombre de produits de la mer certifiés durables dans sa gamme, passant de 17 à 52.

Shangri-La : Leader du peloton

Le groupe Shangri-La est devenu le premier groupe hôtelier en Asie à recevoir la certification Chaîne de Garantie d'Origine complète en juin 2018. La certification de 53 hôtels à travers la Chine continentale et à Hong Kong faisait partie de l'engagement du groupe Shangri-La en matière de développement durable visant à protéger les stocks de poissons. Le groupe a depuis lors introduit le label bleu du MSC sur les menus de ses restaurants. Cette initiative représente une étape importante pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en Chine. Nous espérons que d'autres fournisseurs chinois de produits de la mer suivront l'exemple de Shangri-La.



Marchés émergents

Chine

Nous avons assisté à une croissance encourageante du nombre de produits de la mer certifiés MSC au cours de l'année passée, les ventes de produits de consommation portant le label MSC destinés aux consommateurs ayant bondi de plus de 150 %. Le nombre de produits de la mer durables portant le label MSC est passé à 501, soit une augmentation de 75 %; le nombre de titulaires de la certification Chaîne de Garantie d'Origine est passé de 348 à 420. Plus de 20 groupes de distribution collaborent avec le MSC pour promouvoir les produits de la mer durables. Plusieurs d'entre eux ont annoncé des engagements vis-à-vis des produits de la mer durables : Aeon China, par exemple, vise à faire certifier MSC 30 % de sa gamme de produits de la mer congelés d'ici 2020. Sam's Club et CRV-Olé, qui font partie du groupe China Resources Vanguard, figurent parmi les autres distributeurs démontrant leur engagement envers le MSC.



Démonstration culinaire pour la Semaine de la Pêche Responsable, Chine

Japon

Le marché des produits de la mer durables a augmenté rapidement au Japon au cours de l'année passée. Le nombre de titulaires de certifications Chaîne de Garantie d'Origine est passé de 147 au 1er avril 2018 à 218 au 31 mars 2019. Aeon, le plus grand distributeur du pays, a rapidement élargi sa gamme de produits portant le label MSC, conformément à l'engagement pris de faire certifier MSC ou ASC 20 % des produits de la mer qu'il vend d'ici 2020. Seven & i holdings, un autre groupe de distribution de premier plan, a commencé pour la première fois à proposer des produits de la mer certifiés MSC; le groupe comprend la plus grande chaîne de supérettes du pays, Seven Eleven. COOP Japan, un autre distributeur de grande envergure, utilise désormais le label MSC sur environ un cinquième de ses produits de la mer de marque propre. Dans le même temps, Sompo Japan Nipponkoa Insurance, Denso et JXTG ont suivi l'exemple de Panasonic en servant des produits de la mer certifiés dans leurs cafétérias. Cela a incité plusieurs entreprises de restauration au Japon à obtenir la certification Chaîne de Garantie d'Origine.



Promotion du maquereau certifié MSC avec Aeon

Italie

Les pays de l'Europe du sud ont historiquement été plus lents que leurs homologues du nord à s'intéresser aux produits de la mer certifiés MSC, mais cela change progressivement. Le volume de produits de la mer certifiés MSC vendus en Italie a augmenté d'un tiers en 2018/19. Le pays se classe désormais au cinquième rang mondial pour les produits MSC par chiffre d'affaires et septième en volume. Près de la moitié des consommateurs italiens de produits de la mer reconnaissent le label MSC. Les grandes marques Findus et Bolton Rio Mare ont ouvert la voie, mais le nombre de petites et moyennes entreprises utilisant le label MSC a également augmenté. Plus important encore, cette demande commence à entraîner de réels changements dans les mers. Cette année, la pêcherie de palourdes roses sauvages vénitienne est devenue la première en Méditerranée à obtenir la certification (voir page 27), tandis que le projet BluFish, lancé en novembre 2018, fournit un soutien et des outils pour aider les pêcheries du sud de l'Italie et des îles à renforcer leur durabilité au cours des trois prochaines années.



Graffiti faisant la promotion du MSC à Milan

Pologne

La Pologne n'est pas un pays que la plupart des gens associent à la production de produits de la mer, mais c'est l'un des plus importants transformateurs de produits de la mer en Europe, produisant environ un demi-million de tonnes par an, dont la majeure partie est exportée vers l'Europe occidentale. Le nombre de fournisseurs certifiés MSC a augmenté rapidement ces dernières années, avec pas moins de 115 entreprises titulaires de la certification Chaîne de Garantie d'Origine. Ensemble, ces entreprises produisent environ 85 000 tonnes de produits certifiés MSC par an, faisant de la Pologne l'un des cinq plus grands producteurs de produits MSC au monde. Le marché intérieur a également connu une croissance rapide. Il existe plus de 900 produits portant le label MSC sur le marché et le volume total des produits MSC vendus en 2018-2019 était de près de 25 000 tonnes, soit une augmentation de 500 % en trois ans.



Publicité pour le label MSC à Varsovie pour l'édition 2018 de la Journée mondiale de l'océan

Des consommateurs engagés

Le renforcement de la sensibilisation des consommateurs et de leur compréhension des produits de la mer durables et du label bleu du MSC constitue un élément essentiel de notre travail. En augmentant la demande du marché pour des produits de la mer durables, nous incitons l'industrie à apporter des changements pour protéger nos océans. Nos équipes locales de marketing et de communication travaillent avec des institutions, des marques de produits de la mer et des influenceurs de premier plan pour diffuser notre message. Voici quelques exemples de 2018-19.

83%

des consommateurs de produits de la mer du monde entier sont d'accord pour dire qu'il faut protéger les ressources marines pour les générations futures

41%

des consommateurs reconnaissent le label bleu du MSC

72%

des consommateurs de produits de la mer souhaitent une vérification indépendante des arguments de durabilité que l'on trouve dans les supermarchés

37%

La compréhension du label MSC est passée de 32 % en 2016 à 37 % en 2018

Résultats d'une étude sur les perceptions des consommateurs réalisée par GlobeScan auprès de 25 000 personnes dans 22 marchés entre le 12 janvier et le 10 mars 2018

©iStock/ljubaphoto

États-Unis

Octobre est le mois des produits de la mer aux États-Unis. L'année dernière, nous avons profité de cet événement pour lancer une campagne encourageant les consommateurs de produits de la mer à choisir des produits de la mer durables. La campagne a utilisé divers moyens pour cibler les consommateurs : des influenceurs « foodies » et culinaires, générant des centaines de milliers de vues et d'interactions sur les réseaux sociaux, à la présentation de produits de la mer certifiés MSC dans des émissions télévisées de cuisine, en passant par l'invitation de journalistes à un déjeuner surprise composé de Filet-o-Fish de chez McDonald, certifié MSC. Nous avons également effectué une campagne de publicité ciblée dans les transports en commun de deux villes. À Seattle, les annonces « Good for you, me, and our SEA » (Bien pour vous, moi et notre mer) ont été vues par les deux tiers de la population ; dans les enquêtes de suivi, une personne sur cinq (et une sur trois âgée de 18 à 34 ans) a déclaré se souvenir de la campagne et 90 % d'entre elles avaient une grande confiance dans le MSC.



L'équipe des produits de la mer de Whole Foods avec l'animateur de WJLA-TV pour une démonstration de cuisine en direct lors du Mois des Produits de la Mer

Chine

Plus de 1 300 lieux de vente dans plus de 30 villes chinoises ont participé à la Semaine de la Pêche Responsable en août 2018, une augmentation considérable par rapport aux 180 établissements ayant participé en 2017. Co-organisées avec la China Chain Store and Franchise Association (CCFA), les activités comprenaient des promotions sur lieu de vente et des événements spéciaux, ainsi que des publicités dans le métro de Pékin, sur des sites de commerce en ligne et dans des hôtels. Et notre programme « Little Ocean Hero » ciblait les enfants. Les fournisseurs certifiés MSC, tels que Ocean Gala et SeaMix, ont vu leurs ventes augmenter considérablement pendant et après la Semaine, alors que de plus en plus de consommateurs chinois recherchaient des produits de la mer durables. Selon le cabinet de conseil en recherche sur l'opinion publique Globescan, 8 % des consommateurs chinois déclarent à présent voir fréquemment le label écologique MSC.



Promotion des produits de la mer certifiés MSC lors de la Semaine de la Pêche Responsable en Chine

France

Notre Semaine de la Pêche Responsable organisée avec l'ASC en février 2019 était la plus importante à ce jour, avec 27 partenaires commerciaux impliqués, dont des distributeurs, des marques et des entreprises de restauration. Ils ont contribué à générer plus de 1,4 million de vues pour notre vidéo de campagne en ligne et à distribuer 60 millions d'exemplaires de nos supports imprimés. Nous avons également organisé quatre conférences éducatives et collaboré avec 21 institutions, notamment des aquariums et des associations d'étudiants, afin de faire connaître les produits de la mer durables. Nous avons également organisé des événements, en ligne et hors-ligne, autour de la Journée mondiale de l'océan sur le thème « écouter l'océan ». Pour faire le plus de vagues possible, 27 journalistes et influenceurs ont reçu de vraies bouteilles contenant un message décrivant les menaces qui pèsent sur nos océans et ce que le MSC fait pour y remédier.



Activités pédagogiques sur la biodiversité marine pour les enfants lors de la Semaine de la Pêche Responsable en France

Corée du Sud

La Corée du Sud est un important marché des produits de la mer, mais les consommateurs sont peu sensibilisés à la durabilité. Au cours de l'année passée, nous avons mis en place les bases nécessaires pour créer de la demande pour les produits de la mer durables. Pour ce faire, nous avons formé des partenariats avec le Festival International de Films sur les Océans en Corée et le Réseau de consommateurs responsables de Busan, désigné le musicien populaire Tune comme premier ambassadeur de Corée, mis en place un réseau d'étudiants universitaires soutenant le MSC via les réseaux sociaux, co-hébergé un atelier sur la pêche et les produits de la mer durables avec le WWF de Corée et discuté avec plus de 2 000 visiteurs sur notre stand à l'Éco-marathon et festival.



Campagne auprès des consommateurs lors de l'Éco-marathon et festival

Nos financements et nos bailleurs de fonds

Nous sommes particulièrement reconnaissants du soutien important que nous recevons de divers bailleurs de fonds caritatifs, notamment de fiducies, de fondations et d'établissements publics du monde entier. Cette année n'a pas fait exception. Nous avons reçu un nouveau soutien généreux de la A.G. Leventis Foundation pour notre travail en Grèce, de la Fondation MAVA pour la Nature pour nos travaux en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, de la Walton Family Foundation pour notre travail au Mexique et de la Kingfisher Foundation pour notre travail sur les chaînes d'approvisionnement numériques.

Nous souhaitons également remercier la Dutch Postcode Lottery pour son soutien continu au projet Fish For Good en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud, outre son soutien déjà existant, la Walton Family Foundation pour son soutien généreux dans le monde entier, la Adessium Foundation pour son soutien à notre travail en Méditerranée avec le projet Medfish, la David and Lucile Packard Foundation pour son soutien généreux à notre travail au Japon, en plus de son financement existant et la GIZ pour son aide à notre travail dans la région du sud-ouest de l'océan Indien.

Enfin, nous continuons également à recevoir un soutien généreux de la Remmer Family Foundation, de la Triad Foundation et de la Holzer Family Foundation.

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

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

Fonds et fondations britanniques

A.G. Leventis Foundation
Cecil Pilkington Charitable Trust
Swire Charitable Trust

ONG

Resources Legacy Fund / Fonds pour la Pêche Durable
WWF Suède
WWF États-Unis

Autres fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)
Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)
Fondation MAVA Pour la Nature (Suisse)
The Swedish Institute (Suède)

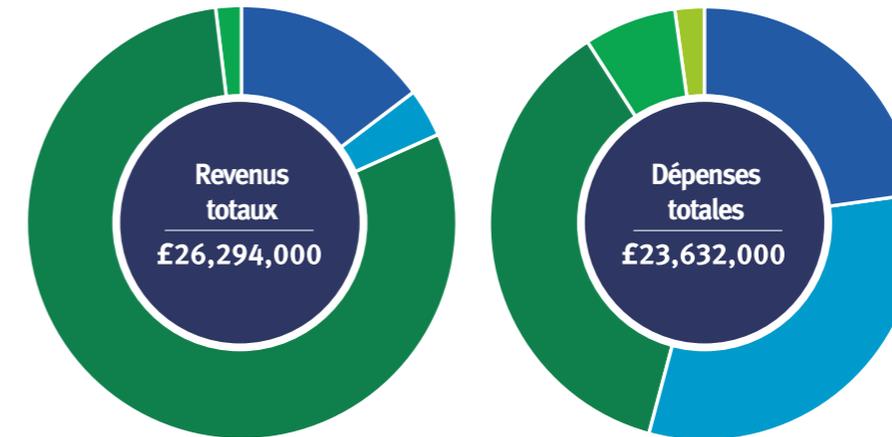
Donateurs statutaires

DEG (Deutsche Investitions und Entwicklungsgesellschaft mbH) (Allemagne)
GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) (Allemagne)
Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche au Royaume-Uni et en Finlande

Entreprises

Findus (Suède)
Projet UK (divers)

Nos finances 2018-19



Origine des fonds :

- 14.8% Dons et legs
- 3.6% Autres activités commerciales
- 79.7% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 1.9% Revenus liés aux investissements

Répartition des fonds :

- 23% Politiques et gestion des Référentiels
- 31.4% Sensibilisation et éducation
- 36.7% Rayonnement et accompagnement des pêcheries et des entreprises de la filière des produits de la mer
- 6.7% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2.2% Dépenses liées à la collecte de fonds

Total des fonds au 31 mars 2019 : 32 082 000 £

Comparé au total des fonds de 29 074 000 £ au 31 mars 2018.

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 346 000 £

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 30 juillet 2019. 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 U.K. LLP le 12 septembre 2019.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondent bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2019. Il est possible que ces informations financières résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des affaires financières de l'organisme de bienfaisance. Pour obtenir le rapport complet des administrateurs exigé par la loi, les bilans financiers et le rapport des auditeurs, veuillez adresser une demande par écrit 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 12 septembre 2019

Gouvernance 2018-19

Le Conseil d'administration du MSC

Le Conseil d'administration du MSC est l'organe directeur 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, contrôle ses progrès et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.



En savoir plus sur notre gouvernance

Dr Werner Kiene
Président

M. Paul Uys
Président du Conseil d'administration de Marine Stewardship Council International

Dr Simon Jennings
Président du Conseil consultatif technique

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

Mme Stefanie Moreland
Co-présidente du Conseil consultatif des parties prenantes

M. Eric Barratt

M. Jean-Jacques Maguire

Mme Lynne Hale

M. Jim Leape

M. David Mureithi

M. Felix Ratheb

M. David Lock

M. Giles Bolton

Nous accueillons de nouveaux membres :

Mme Stefanie Moreland
Co-présidente du Conseil consultatif des parties prenantes

M. David Lock

M. Giles Bolton

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

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

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 de méthodes de certification et d'accréditation de pêcheries et de chaînes d'approvisionnement, et le suivi de la progression des certifications de pêcheries.

Dr Simon Jennings
(Royaume-Uni) Président

Dr Christopher Zimmermann
(Allemagne)

Dr Keith Sainsbury
(Australie)

M. Sergey Sennikov
(Russie)

M. Adam Swan
(Royaume-Uni)

Mme Lucia Mayer Massaro
(Allemagne)

Dr Tim Essington
(États-Unis)

Dr Victor Restrepo
(États-Unis)

M. Alex Olsen
(Danemark)

Dr K Sunil Mohamed
(Inde)

Dr Juan Carlos Seijo
(Mexique)

Dr Florian Baumann
(Allemagne)

Mme Michèle Stark
(Suisse)

M. Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brésil) (membre coopté)

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

Nous accueillons de nouveaux membres cooptés :

M. Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brésil)

Dr Rebecca Lent
(États-Unis)

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. Paul Uys
Président du MSCI

Dr Werner Kiene
Président du Conseil d'administration du MSC

M. Eric Barratt

Mme Valentina Tripp

M. Jeff Davis

M. Rupert Howes
Directeur général du MSC

Nous accueillons de nouveaux membres :

M. Jeff Davis

Mme Valentina Tripp



Membres du Conseil d'Administration du MSC en 2019
©Alex Orrow

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 moyen formel par lequel les parties prenantes peuvent faire connaître leur point de vue au MSC.

Il comprend des représentants de l'industrie des produits de la mer, de la communauté de protection de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Les membres reflètent une variété d'expériences, de régions géographiques et d'intérêts en lien avec les travaux du MSC.

M. Peter Trott
Co-président, Fishlistic, Australie

Mme Stefanie Moreland
Co-présidente, Trident Seafoods, États-Unis

Mme Christine Penney
Clearwater Seafoods, Canada

Mme Yumie Kawashima
Aeon, Japon

Mme Agathe Grossmith
Carrefour, France

Mme Heather Brayford
Ministère du Secteur primaire et du Développement régional, gouvernement d'Australie-Occidentale

Mme Carmen Revenga
The Nature Conservancy, États-Unis

M. Johann Augustyn
SADSTIA, Afrique du Sud

M. Ivan Lopez
Pesquera Ancora, Espagne

M. Marco Quesada
Conservation International, Costa Rica

M. Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, Royaume-Uni

M. Tor Larsen
Norwegian Fishermen's Association, Norvège

Mme Amanda Nickson
The Pew Charitable Trusts, États-Unis

Mme Darian McBain
Thai Union, Thaïlande

Mme Louise Heaps
WWF, Royaume-Uni

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :
M. Yorgos Stratoudakis

La liste des membres est correcte à compter du 31 mars 2019

“

Merci à toutes nos équipes.

Le MSC s'appuie sur un réseau de collaborateurs exceptionnels travaillant dans plus de 20 pays.

Notre personnel amène des compétences diversifiées : des sciences de la mer à la gestion des pêches, en passant par le marketing, la sensibilisation du secteur et des consommateurs, et l'accompagnement des entreprises.

Le Conseil d'administration et l'équipe de direction du MSC souhaitent remercier chaleureusement tous les membres de son personnel qui ont contribué au succès et à l'influence du MSC dans la protection de nos océans et des stocks de poissons.

Rupert Howes, Directeur général du MSC

”



Le personnel de la communication et du marketing du MSC visite les pêcheries de Poole Harbour, au Royaume-Uni

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

Marine House
1 Snow Hill
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tél. : + 44 (0)2 07246 8900

Fax : + 44 (0)2 07246 8901

Association caritative enregistrée : 1066806

Entreprise enregistrée : 3322023

**Bureau régional MSC
Amériques**

1255 23rd Street NW
Suite 27
Washington, DC 20037
États-Unis

americasinfo@msc.org

Tél. : +1 202 793 3283

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

Autres bureaux MSC

ANVERS Belgique

PÉKIN Chine continentale et Hong Kong

BERLIN Allemagne, Suisse, Autriche et
Pologne

BUSAN Corée du Sud

LE CAP Afrique du Sud

COPENHAGUE Danemark

LA HAYE Pays-Bas et Luxembourg

HELSINKI Finlande

MADRID Espagne, Portugal

MILAN Italie

PARIS France

REYKJAVIK Islande

SANTIAGO Chili

LIMA Pérou

SEATTLE États-Unis

SINGAPOUR Asie du Sud-Est

STOCKHOLM Scandinavie et mer Baltique

TOKYO Japon

TORONTO Canada

VARSOVIE Pologne

Le MSC est également présent à :

BOGOR Java occidentale, Indonésie

DAKAR Sénégal

KERALA Inde

MEXICO Mexique

MONTEVIDEO Uruguay

MOSCOU Russie

En savoir plus

<https://msc.org/fr>



@MSCpechedurable



MSC en France



Marine Stewardship Council



Nous contacter



Imprimé sur du papier
certifié Tom&Otto, Silk,
demi-mat, sans bois ECF,
70 % PEFC Certified
Ecolabel iso 9001 et iso

14001 provenant de forêts bien gérées, responsables.

Le MSC utilise une imprimerie qui recycle plus de 95 %
des produits chimiques et déchets de presse associés
à la production Certifié Imprim'Vert depuis 2009.

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

Toutes les données de ce rapport sont correctes au
31 mars 2019, sauf indication contraire. Ce document
se rapporte à la période du 1er avril 2018 au 31 mars
2019.