



Agir ensemble pour des produits de la mer durables

Le rapport annuel du **Marine Stewardship Council**
2024-2025



“

La Pêche durable est essentielle pour préserver les océans et nourrir des centaines de millions de personnes tout en maintenant une faible empreinte carbone.

Rupert Howes, Directeur Général, Marine Stewardship Council

”

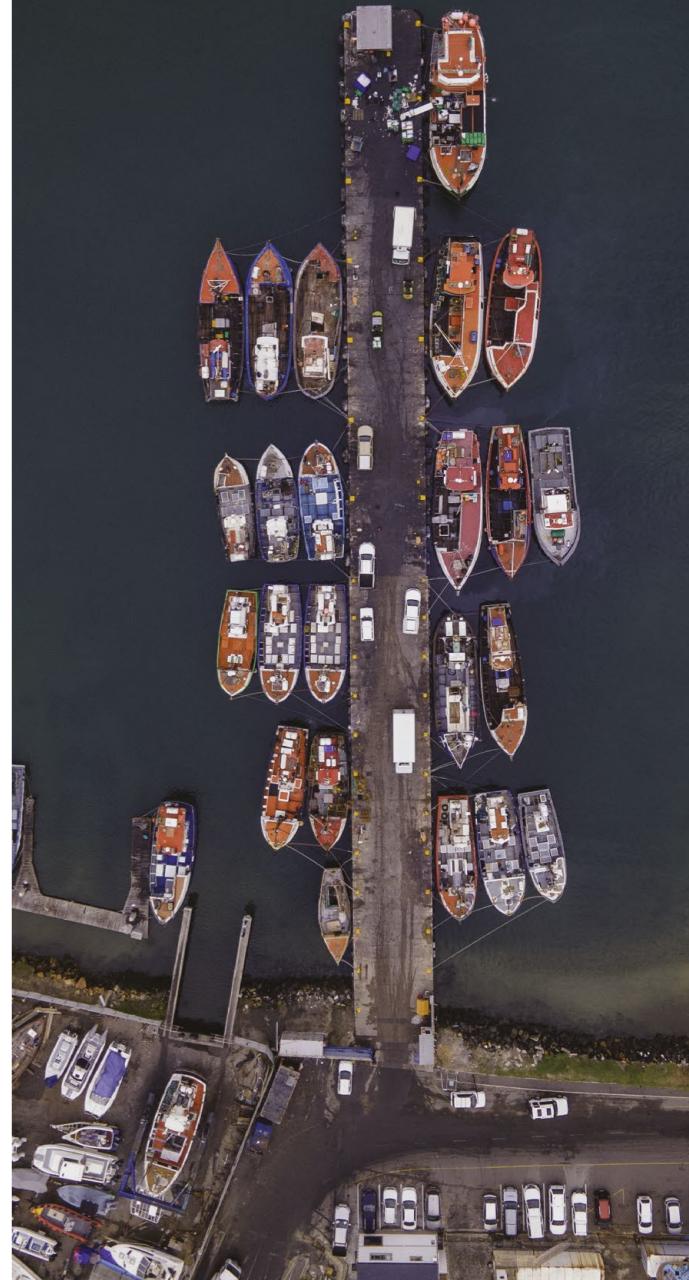
Photo de couverture : Pêcherie de canneurs sud-africaine de thon blanc © MSC

Photo du sommaire : Expertes en crustacés à l'Université des Highlands et des îles écossaises © David Loftus

South Africa Albacore Tuna Pole and Line fishery © MSC

Sommaire

Message de notre Directeur Général	02
Une année d'accomplissements	04
Les progrès réalisés en mer	06
Les avancées sur le marché	08
Des impacts significatifs	10
MSC Improvement Program	12
Actions de sensibilisation	14
Zoom sur les différentes espèces	16
Les poissons blancs	17
Le thon	18
Le saumon	18
Le homard et la langouste	19
Les petits pélagiques	19
Les bivalves et les algues, les crevettes et les crabes	20
Les poulpes et les calmars	21
Zoom sur les espèces en chiffres	22
Nos finances, nos financements et nos donateurs	24
Le mot du Président du Conseil d'Administration	26
Notre gouvernance	27





Vers un avenir durable pour les pêches

Malgré les défis économiques et géopolitiques actuels, cette année a été marquée par des progrès significatifs et des innovations. Le MSC a constaté un engagement continu et croissant de la part des pêches et de nos partenaires commerciaux, ainsi qu'un renforcement de l'engagement politique en faveur des océans. La Conférence des Nations Unies sur l'Océan, tenue à Nice en juin dernier, en est un bon exemple : elle a rassemblé 15 000 délégués, dont plus de 60 chefs d'État et de gouvernement.

Dans le cadre du programme MSC, certaines régions jusqu'ici peu représentées ont réalisé des progrès encourageants, notamment en Amérique Latine avec la certification de la pêcherie côtière de crevettes rouges en Argentine, et en Afrique de l'Ouest, où la pêcherie sénégalaise de thon de l'Atlantique est devenue la première de la région à obtenir la certification MSC Pêche Durable. Ces deux pêches ont réalisé des améliorations significatives pour se conformer aux exigences du Référentiel MSC, preuve de l'impact positif de notre modèle basé sur le marché à l'échelle mondiale.

Notre mission principale est d'impliquer davantage de pêches, notamment issues des économies émergentes, comme en témoigne le lancement cette année du « MSC Improvement Program ». Fondé sur le succès de notre programme pilote « In Transition to MSC » (en français, « En transition vers le MSC »), il a pour objectif d'accompagner les pêches qui s'engagent à entrer en évaluation complète dans un délai de cinq ans. L'année dernière, deux pêches de thon sud-africaines ont été les premières à passer du programme pilote « In Transition to MSC » à la certification complète.

Notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable joue également un rôle important. Cette année, nous avons alloué 1,9 million d'euros (2,2 millions de dollars US) pour soutenir des démarches d'améliorations au sein des pêches et financer des projets de recherches scientifiques, portant ainsi notre investissement total à près de 7,7 millions d'euros (9 millions de dollars US) depuis 2020.

Rupert Howes, Directeur Général
du Marine Stewardship Council

Outre le soutien apporté aux pêches qui entament leur transition vers la durabilité, il est important de saluer les leaders dans ce domaine, comme la pêcherie de colin d'Alaska, certifiée pour la cinquième fois en 2025 avec un score exceptionnellement élevé. Cette pêcherie figure parmi les plus grandes au niveau mondial en termes de volume, et illustre comment une gestion durable peut maintenir des niveaux de captures élevés, comme le souligne le rapport de la FAO « Analyse de l'état des ressources halieutiques dans le monde » de 2025.

Nous avons poursuivi nos efforts pour dépasser les difficultés rencontrées lors de la mise en œuvre de la dernière version du Référentiel MSC Pêche Durable. Une révision en profondeur est en cours, et nous prévoyons de publier un Référentiel actualisé d'ici début 2027.

Nos partenaires peuvent être fiers de tout ce qu'ils ont accompli cette année, mais nous devons renforcer notre engagement commun. Il ne reste que cinq ans pour atteindre les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies, notamment l'ODD 14, qui vise à protéger et à exploiter durablement les océans, les mers et les ressources marines. Toutes les solutions doivent être envisagées.

La Pêche durable est essentielle pour préserver les océans et nourrir des centaines de millions de personnes tout en maintenant une faible empreinte carbone. Un grand merci à toutes celles et ceux qui nous ont soutenus au cours de l'année écoulée. Je me réjouis de poursuivre nos efforts communs à l'approche de notre objectif 2030.



Thon blanc de Nouvelle-Zélande © MSC/Jason Thomas

20,6%

des captures marines sauvages issues de pêches engagées dans le programme MSC¹

2 625

améliorations apportées par les pêches certifiées MSC au 31 mars 2025²

35,5%

des stocks suivis par la FAO ont été pêchés à des niveaux biologiquement non durables³

¹. Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, dans le MSC Improvement Program, ou suspendue. Données sur les captures marines et les pêches au 31 mars 2025, comparées aux chiffres tirés de : © FAO. 2025. Production mondiale. Dans : Pêche et aquaculture. [Cité le 9 juin 2025].

². Les pêches certifiées MSC ont réalisé 2 625 améliorations entre 1997 et le 31 mars 2025.

³. Review of the State of World Marine Fishery Resources 2025 (Analyse de l'état des ressources halieutiques dans le monde 2025), Nation Unies FAO.

Une année d'accomplissements



Pêcherie de flétan noir, Doggerbank Seefischerei GmbH
© Zoological Society of London

Groenland

La pêcherie de flétan noir, gérée par Doggerbank Seefischerei GmbH, a obtenu avec succès sa recertification en novembre 2024. Elle utilise des chaluts de fond innovants équipés de rouleaux et de panneaux qui limitent les contacts avec les fonds marins et a prouvé qu'elle ne causait aucun dommage irréversible à ceux-ci. Dans le cadre d'un projet de recherche cofinancé par la Zoological Society of London, les chercheurs ont élaboré des cartes détaillées des habitats à l'aide de caméras sous-marines, ce qui leur a permis d'améliorer leur compréhension et leur gestion des écosystèmes des grands fonds marins.

Sénégal

En novembre 2024, la pêcherie de la Capsen et de Grand Bleu, qui pêche le thon de l'Atlantique au large du Sénégal, est devenue la première pêcherie certifiée MSC Pêche Durable en Afrique de l'Ouest, à l'issue d'un programme d'amélioration de quatre ans. Grâce à cette certification, la pêcherie fournit désormais du thon

pêché de manière durable au marché international, notamment en Asie, en Europe, en Amérique du Nord et en Amérique du Sud.

Europe



Aliments pour animaux Sheba © MSC

Les ventes mondiales de nourriture pour animaux domestiques labellisée MSC Pêche Durable ont fortement augmenté cette année, avec une croissance impressionnante de 29%, soit plus de 120 000 tonnes de produits de la mer.

Ces aliments contiennent de l'huile et de la farine de poisson, ainsi que des parures et des morceaux issus de la découpe, ce qui apporte une valeur ajoutée aux pêcheries certifiées, en particulier celles du lieu noir, du saumon sauvage et du thon.

Mars Petcare est notre principal partenaire dans le secteur et a lancé plusieurs nouveaux produits Sheba à l'automne dernier. Les marques distributeurs allemandes, notamment Netto et Aldi,

MSC Japan Awards 2024 © MSC



MSC JAPAN AWARDS 2024

ont également contribué à cette forte croissance.

Équateur

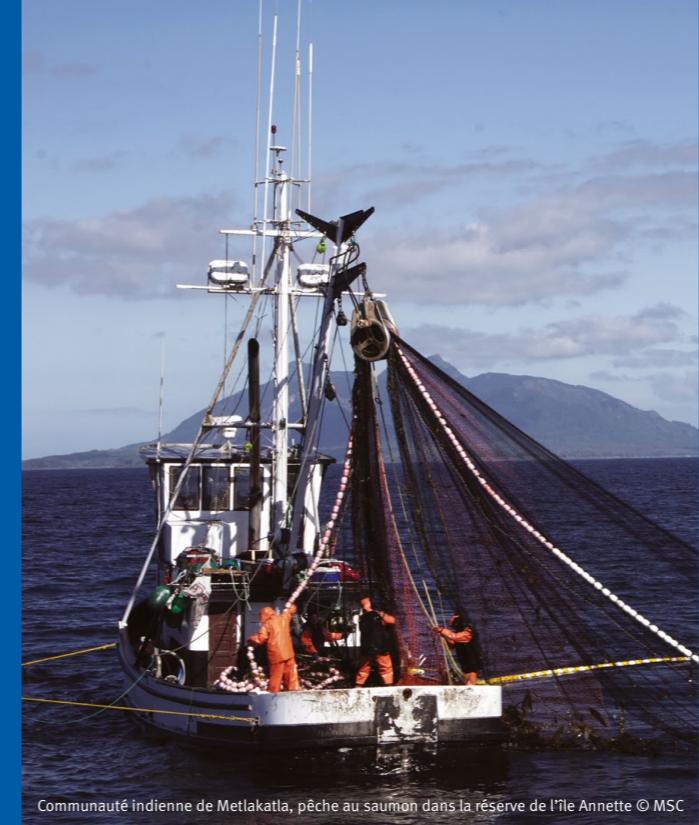
Le volume de thon certifié MSC Pêche Durable provenant d'Équateur est passé de 2 300 tonnes en 2022 à 11 700 tonnes en 2023, avant d'augmenter à nouveau pour atteindre 38 800 tonnes l'année dernière. La certification a favorisé une hausse de 230% des exportations vers le marché européen, ce qui pourrait potentiellement stimuler l'emploi et développer l'économie.



Pêcherie équatorienne de thon tropical à la senne coulissante du Pacifique Est © MSC

Japon

Les premiers MSC Japan Awards ont eu lieu en août 2024. Les prix décernés étaient répartis en trois catégories : commerce de détail, transformation et restauration, en fonction du volume de produits labellisés MSC Pêche Durable vendus en 2023/2024. AEON, Nissui et McDonald's Japon ont été distingués pour leur contribution à la croissance du marché japonais.



Communauté indienne de Metlakatla, pêche au saumon dans la réserve de l'île Annette © MSC

Zoom : 25 ans aux États-Unis

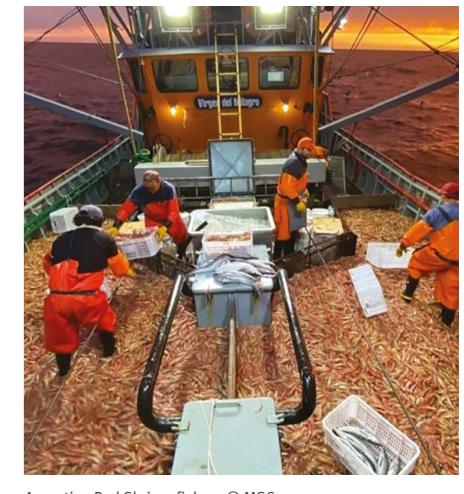
2025 a été une année marquante pour les pêcheries certifiées MSC Pêche Durable aux États-Unis. Elle marque à la fois les 25 ans du MSC dans le pays et l'engagement de longue date de la pêcherie de saumon d'Alaska dans le programme. Il s'agit de la troisième pêcherie au monde, et la première aux États-Unis, à atteindre ce cap. Le MSC a également célébré la pêcherie de colin d'Alaska, l'une des plus importantes au monde, dont la certification remonte à 20 ans. Ces événements témoignent du rôle majeur joué par l'Alaska dans la gestion durable des pêcheries.

“

L'obtention de notre cinquième certification est bien plus qu'une simple réussite : c'est la concrétisation de l'engagement de longue date de la pêcherie de saumon d'Alaska en faveur du développement durable et d'une bonne gestion des ressources.

Kristy Clement, Directrice Générale de l'Alaska Fisheries

”



Argentine Red Shrimp fishery © MSC

Argentine

La branche côtière de la pêcherie argentine de crevettes rouges est devenue la première pêcherie côtière de crevettes du pays à obtenir la certification MSC Pêche Durable en mars 2025. Ce succès marque une étape importante pour la durabilité dans la région, après une décennie d'efforts collectifs du secteur de la pêche et de divers partenaires, visant à améliorer la gestion et la surveillance, tout en réduisant l'impact environnemental dans cette zone riche en biodiversité. Par ailleurs, la composante hauturière de la pêcherie pourrait bientôt suivre cet exemple, après une évaluation complète.

“

Nous sommes très fiers de contribuer au développement économique de la région tout en respectant les critères environnementaux les plus stricts. Cette certification nous ouvre de nouvelles opportunités sur le marché et nous permet de proposer des crevettes certifiées de haute qualité.

Federico Angelieri, Représentant du groupe de partenaires

”

Les progrès réalisés en mer

Le MSC continue de bénéficier d'une dynamique commerciale solide grâce au nombre croissant de pêcheries participant au programme.

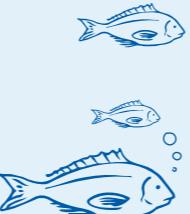
Nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC



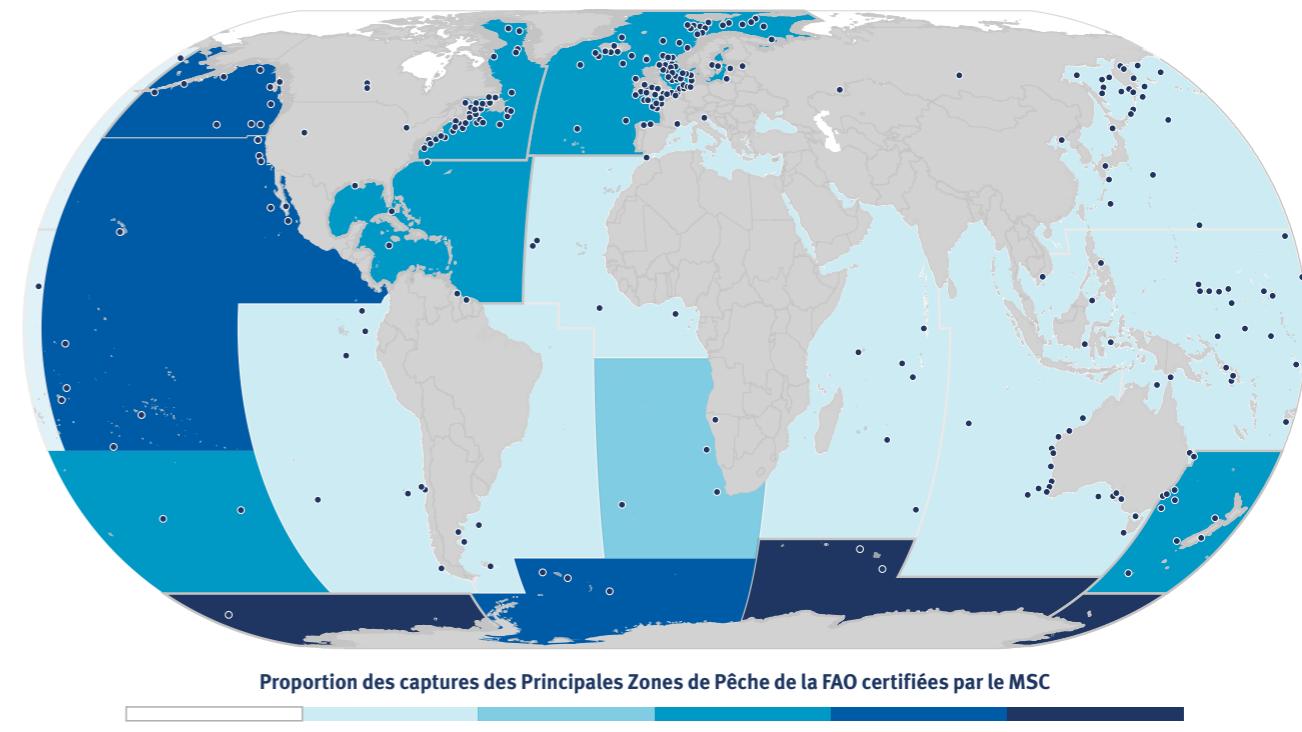
20,6% de toutes les captures marines sauvages étaient engagées dans le programme MSC*



Captures engagées dans le programme MSC en volume :



Zones d'activité des pêcheries certifiées MSC Pêche Durable



Les avancées sur le marché

Les ventes de produits labellisés MSC Pêche Durable ont augmenté de 8% en volume cette année. Celles de lieu noir ont presque doublé, tandis que les ventes de calmar, de sardine et de saumon ont également enregistré une nette hausse. Le thon demeure le principal moteur de croissance, avec plus de 300 000 tonnes labellisées MSC Pêche Durable vendues.

Ce résultat s'explique en partie par l'introduction d'un plus grand nombre de produits à base de thon labellisé en Allemagne, en Scandinavie, en Pologne, au Royaume-Uni et aux États-Unis. De plus, les produits labellisés dans le secteur de la restauration à emporter (sandwichs, salades, sushis, etc.) se développent fortement notamment grâce à la popularité du thon. Pour plus d'informations sur les produits et les marques qui contribuent à cette tendance, n'hésitez pas à consulter notre section dédiée à cette espèce.



4,4%
d'augmentation en valeur des ventes au détail en 2024/25

8%
d'augmentation du volume des produits labellisés MSC Pêche Durable

51 260
sites d'entreprises titulaires de la certification
Chaine de Garantie

Croissance en Europe centrale

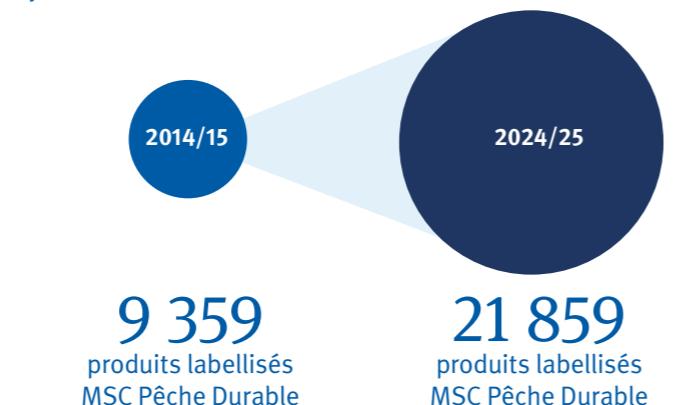
En Europe centrale, les distributeurs internationaux renforcent leurs engagements en matière de durabilité. En Pologne, Abramczyk, la principale marque de produits de la mer, renforce sa collaboration stratégique avec le MSC en participant à des campagnes et en étoffant considérablement sa gamme de poissons blancs certifiés MSC Pêche durable. Parallèlement, Rio Mare a également lancé sa gamme de thon certifié MSC.

Le hareng est l'une des espèces les plus consommées en Europe centrale. En un an, la quantité de produits à base de hareng certifiés MSC Pêche durable a augmenté de 35 %, grâce à l'approvisionnement des marques auprès de pêcheries certifiées. En République tchèque, la marque locale Varmuza commercialise désormais du hareng certifié MSC, aux côtés de grandes enseignes de distribution telles que Lidl et Penny.



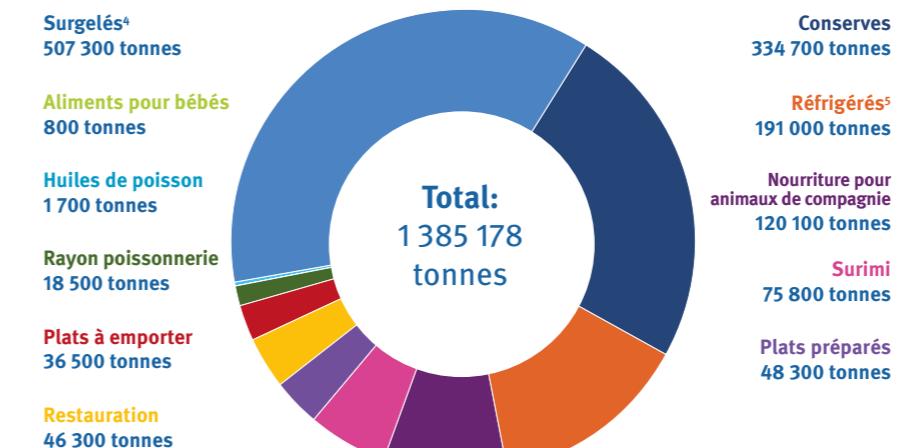
Rio Mare

Les produits labellisés MSC Pêche Durable disponibles pour les consommateurs



12 milliards d'euros
(14 milliards de dollars US)
Valeur des ventes au détail

Ventes de produits labellisés MSC Pêche durable par type de produit 2024/25



4. Produits surgelés : produits bruts et produits préparés surgelés.

5. Produits réfrigérés : produits bruts et produits préparés réfrigérés.

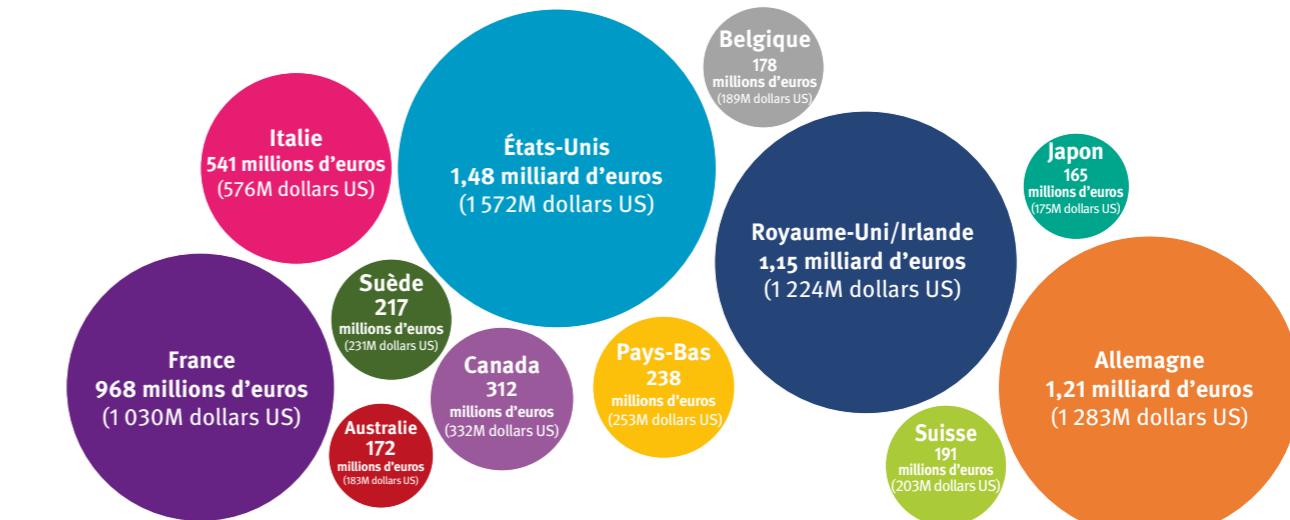
Plus fortes hausses %

+36,3%
Huiles de poisson

+29,3%
Nourriture pour animaux de compagnie

+24,2%
Conserves

Vente en gros de produits labellisés MSC Pêche durable par pays 2024/25



À ce montant s'ajoutent 2,65 millions d'euros (2,82 millions de dollars USD) provenant d'autres pays du monde.

Des impacts significatifs

De nombreuses pêcheries réalisent des améliorations significatives dans leurs pratiques de pêche avant de faire l'objet d'une évaluation complète au regard du Référentiel MSC Pêche durable. Cependant, certaines d'entre elles doivent apporter des améliorations spécifiques pour conserver leur certification. Par exemple, la modification des engins de pêche et l'amélioration des connaissances concernant leurs impacts potentiels sur les habitats marins.

558 améliorations au cours des trois dernières années

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

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

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

76 améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

Notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable (OSF) a été créé pour aider les pêcheries à s'engager sur la voie de la durabilité. Chaque année, nous y reversons 5 % des redevances issues des ventes de produits labellisés MSC Pêche durable. À cela s'ajoutent les généreux dons de partenaires qui partagent notre mission. Depuis 2019, l'OSF soutient les pêcheries dans leurs efforts d'amélioration et finance des recherches importantes sur la réduction des prises accessoires, la protection des habitats marins et les impacts climatiques.

Lors de la Conférence des Nations Unies sur l'Océan en juin 2025, le MSC a annoncé son intention d'octroyer 5,6 millions d'euros de financement à l'OSF d'ici à 2030.

- **1,89 million d'euros (2,2 millions de dollars US) accordés** en 2024-2025 pour soutenir 85 pêcheries et projets.
- **7,58 millions d'euros (8,8 millions de dollars US) accordés** depuis sa création.
- **45% des subventions accordées** aux pêcheries et aux projets des économies en développement.

Recherche sur la population de pélicans

Il est essentiel d'estimer avec précision la population de pélicans afin de comprendre et d'atténuer l'impact potentiel de la pêcherie de sardines du Pacifique, qui vise à obtenir la certification MSC Pêche durable dans le cadre du MSC Improvement Program. Les pélicans bruns, qui suivent souvent les navires, s'exposent au risque de se coincer dans les filets lorsqu'ils plongent. Cette recherche a été financée par un don à l'OSF de la part de Carrefour Italie et de la marque de produits de la mer Delicius, dans le cadre de la Semaine de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables 2023 organisée par MSC Italie.



Pélicans bruns @ Ernie Enkelaar

En route vers la durabilité

Nos 14 projets Pathway rassemblent plusieurs partenaires (pêcheries, gouvernements, scientifiques, ONG et chaîne d'approvisionnement) afin de progresser collectivement dans des régions spécifiques. Ces projets aident les pêcheries à relever des défis communs et créent une dynamique de changement grâce à des outils d'évaluation, au renforcement des capacités, à la recherche et à des incitations commerciales. Des projets Pathway sont actuellement menés au Royaume-Uni, en Australie, en France, en Espagne, en Italie, en Grèce, au Portugal, en Mauritanie, au Sénégal, en Gambie, aux Tonga, aux Palaos, au Samoa, en Indonésie, au Kenya, en Chine et au Canada.



Projet Common Oceans

Le MSC soutient les pêcheries de thon dans la région Pacifique grâce à son partenariat avec le « Common Oceans Tuna Project ». Financé par le Fonds pour l'environnement mondial et dirigé par la FAO, ce projet a pour but de promouvoir une gestion responsable des pêcheries de thon et la protection de la biodiversité dans les zones situées au-delà des juridictions nationales (BBN)⁶.

Le MSC aide à renforcer la gestion des pêcheries de thon, en particulier dans le Pacifique. Dans trois petits États insulaires en développement de la région, cinq pêcheries se sont engagées à améliorer leurs pratiques de Pêche durable.

En 2024-2025, les pêcheries nationales de thon à la palangre des Tonga et des Palaos ont finalisé leurs pré-évaluations pour le

Référentiel MSC Pêche durable et élaboré des plans d'action pour améliorer leurs pratiques. Ceux-ci seront mis en œuvre en 2025. Aux Samoa, la pré-évaluation des pêcheries nationales de thon à la palangre et artisanales a débuté en 2025.

6. Les pêcheries candidates à la certification MSC Pêche durable sont évaluées à l'aide d'indicateurs de performance. Lorsqu'une pêcherie obtient un score inférieur à 80 sur l'un des indicateurs, elle reçoit une « condition de certification » et doit établir un plan d'action pour améliorer ses pratiques. Des experts indépendants sont chargés de vérifier les progrès réalisés afin de s'assurer que la pêcherie opère selon les meilleures pratiques mondiales. 7. Zones situées au-delà des juridictions nationales (BBN), communément appelées « haute mer » ; c'est-à-dire les zones océaniques qui ne relèvent de la responsabilité exclusive d'aucun Etat.

“

Cette initiative encourage les pêcheries à adopter de meilleures pratiques, préservant ainsi les océans, les ressources halieutiques et les moyens de subsistance des communautés côtières.

Amanda Lejbowicz, Responsable de l'accessibilité au Référentiel MSC Pêche durable.

”



MSC Improvement Program

Lancement du MSC Improvement Program

Le MSC Improvement Program a été lancé en octobre 2024. Dans le prolongement de notre programme pilote In Transition to MSC, il offre un soutien et des avantages aux pêcheries qui s'engagent à procéder à une évaluation complète dans un délai de cinq ans. Les pêcheries participant à ce programme doivent disposer d'un plan d'action viable visant à améliorer leurs pratiques et faire évaluer régulièrement leurs progrès par des évaluateurs indépendants. Bien qu'elles ne puissent pas utiliser le label bleu MSC, celles qui remplissent les conditions minimales peuvent inclure au dos des emballages de leurs produits une mention approuvée par le MSC, indiquant leur participation au MSC Improvement Program.



35

pêcheries avaient adhéré au
MSC Improvement Program au
31 mars 2025.



Pêcherie de canneurs sud-africaine de thon blanc © MSC



Pêcherie de canneurs sud-africaine de thon blanc © MSC

Une première mondiale pour les pêcheurs de thon sud-africains

En août, des canneurs indépendants du Cap, spécialisés dans la pêche au thon, ont été les premiers à obtenir la certification MSC Pêche durable après avoir participé à notre programme pilote In Transition to MSC. La pêcherie, représentée par la société spécialisée dans le thon ICV Africa, a dû apporter un certain nombre d'améliorations, notamment la mise en place d'un programme d'observateurs à bord pour recueillir des données sur le thon capturé, les appâts utilisés et les prises accessoires. Un deuxième groupe issu de la pêcherie de thon blanc d'Afrique du Sud, représenté par la South African Sustainable Tuna Association (SASTUNA), qui a également participé au programme, a obtenu la certification MSC en décembre 2024.

“

Grâce au programme, nous avons pu améliorer nos pratiques et atteindre les exigences de la certification MSC Pêche Durable, avec un cadre et des outils structurés.

Michelle Bellinger, Directrice Générale, ICV Africa

”

Actions de sensibilisation

Avec nos partenaires, nous sensibilisons le monde sur l'importance de la Pêche durable et encourageons des millions de consommateurs à opter pour des produits de la mer labellisés MSC Pêche Durable.

Tokyo Sustainable Seafood Summit

Le Directeur Général, Rupert Howes, a prononcé le discours d'ouverture de la 10e édition du Tokyo Sustainable Seafood Summit. Le Japon est un important producteur et consommateur de produits de la mer. Ce sommet offre donc une excellente occasion de rencontrer les parties prenantes issues des gouvernements et du secteur de l'industrie. Rupert Howes a profité de cette occasion pour insister sur les avantages et les défis liés à l'accélération de la production et de la consommation de produits de la mer durables dans la région Asie-Pacifique, et pour présenter les activités du MSC dans ce domaine.



Tokyo Sustainable Seafood Summit 2024 © Seafood Legacy

Journée mondiale de l'océan 2024

Le 8 juin, notre campagne annuelle pour la Journée mondiale des océans a célébré le rôle des pêcheries certifiées MSC dans la protection des océans. Un nombre record de partenaires ont participé à cette campagne afin de sensibiliser le public à l'importance de la Pêche durable.

De grandes entreprises telles qu'Aldi, IKEA, Nomad Foods et Coles ont soutenu la campagne en partageant ses supports de communication et en organisant des événements pour mobiliser leur personnel. Des personnalités influentes, notamment la chef Naledi Toona (Afrique du Sud) et Laura Wells (Australie), ont inspiré le public avec des recettes à base de produits de la mer durables et du contenu éducatif.

Des pêcheurs d'Australie, de Nouvelle-Zélande, de Chine, de la région DACH (Allemagne, Autriche et Suisse), de France, d'Inde, du Japon, des Pays-Bas, d'Afrique du Sud, de Suède et des États-Unis se sont également joints à la campagne, partageant leurs histoires et leur engagement en faveur de la préservation des océans.



Plus de couleurs, campagne pour la Journée mondiale des océans 2024 © MSC

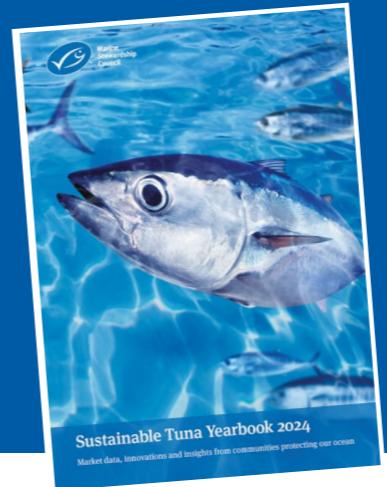
28
pays

850+
articles dans des
médias du monde entier

300+
partenaires

80+
ambassadeurs

56 millions
de vues pour les vidéos
de la campagne



Guides des espèces

Nos guides offrent une analyse approfondie de l'état actuel de la Pêche durable pour les espèces clés. Cette année, nous nous sommes intéressés aux petits poissons pélagiques, au thon et aux poissons blancs. Riches en données, infographies, analyses, et récits sur les pêcheries, ces publications montrent les avancées et les impacts de la certification MSC dans les océans, sur les marchés et au sein des communautés à travers le monde. Distributeurs, marques, transformateurs et pêcheurs ont accueilli l'initiative très positivement. Beaucoup d'entre eux ont déclaré que les guides leur avaient permis une meilleure compréhension des opportunités et des enjeux propres à certaines espèces.

Guide du thon 2024 © MSC



Sensibilisation des consommateurs

Le public se soucie de la durabilité des produits et de la crédibilité des labels. Dans une enquête mondiale menée auprès de consommateurs de produits de la mer dans 23 pays, plus de la moitié ont déclaré que la présence du label MSC Pêche durable les incitait davantage à acheter un produit. Avec plus de 50 campagnes marketing menées dans 26 pays l'année dernière et touchant des centaines de millions de personnes, nos actions ont contribué à renforcer cette préférence.

1 "Check your Cans"

Cette campagne au slogan accrocheur menée au Canada visait à encourager les jeunes consommateurs à repérer et privilégier le thon en conserve labellisé MSC Pêche durable. Elle a été diffusée sur les réseaux sociaux, ainsi que dans les transports en commun de Toronto, métro inclus.

2 Notre campagne annuelle "**CheckyourFish!**" s'est déroulée pour la cinquième année consécutive en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Cette campagne multicanale est diffusée dans les magasins, sur notre site web, sur les réseaux sociaux, à travers des collaborations avec des influenceurs, à la radio et dans des médias d'information et audiovisuels. Elle sensibilise les consommateurs et leur permet de mieux comprendre l'importance des produits de la mer durables. En 2024, 32 marques et partenaires commerciaux ont participé à l'opération, dont McDonald's qui a diffusé le clip de la campagne dans ses restaurants à travers toute l'Allemagne deux fois par heure pendant 25 jours.

3 Notre campagne "**Seas Forever**" au Portugal a été présentée dans l'une des émissions quotidiennes les plus regardées de la télévision nationale, aux côtés du nouveau chef ambassadeur du MSC, Ricardo Luz. Au cours de la campagne, notre équipe portugaise a organisé la première cérémonie des MSC Sea Forever Awards afin de célébrer les réalisations de nos partenaires et parties prenantes qui ont joué un rôle clé dans la promotion des pratiques durables et la transformation du secteur des produits de la mer.

694 000+

abonnés sur les réseaux sociaux du MSC

Zoom sur les différentes espèces

Les pêcheries participant au programme MSC Pêche durable ciblent plus de 200 espèces. Certaines d'entre elles opèrent à grande échelle, offrant une source fiable de protéines saines, durables et à faible empreinte carbone à des millions de personnes, tout en soutenant des milliers d'emplois et de moyens de subsistance. D'autres, en revanche, concernent uniquement quelques pêcheurs qui vivent et travaillent le long d'un même segment de littoral. Quelle que soit la taille de la pêcherie ou les espèces ciblées, il est essentiel d'agir de manière durable. Le MSC a identifié 11 groupes d'espèces pêchées à des fins commerciales dont la gestion durable est essentielle pour faire progresser les pratiques de pêche à l'échelle internationale. Pour certains de ces groupes, comme les poissons blancs et le saumon, une grande partie des captures provient déjà de pêcheries certifiées MSC Pêche durable. Pour d'autres, le potentiel de croissance demeure important.



204
espèces certifiées

80%
des captures
commerciales de
poisson blanc sont
engagées dans le
programme MSC*

59%
des captures
commerciales de thon
sont engagées dans le
programme MSC

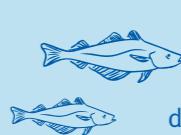
62%
des captures
commerciales de
saumon sont engagées
dans le programme
MSC**

*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, dans le MSC Improvement Program, ou suspendue. Données sur les captures marines et les pêcheries au 31 mars 2025, comparées aux chiffres tirés de : © FAO. 2025. Production mondiale. Dans : Pêche et aquaculture. [Cité le 9 juin 2025]

**Remarque : Les captures annuelles de saumon peuvent varier considérablement, ce chiffre peut donc changer d'une année à l'autre.

Le poisson blanc

Plus des trois quarts des prises commerciales mondiales de poisson blanc sont engagées dans le programme MSC, ce qui représente plus de 6 millions de tonnes de débarquements. Ce volume considérable certifié a entraîné une croissance des produits de la mer labellisés MSC en Europe, en Asie et en Amérique du Nord, et le marché continue d'afficher une forte croissance.



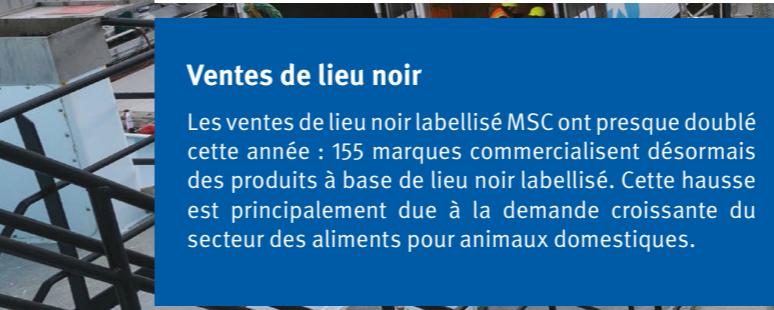
80%

du poisson blanc sauvage commercialisé
est engagé dans le programme MSC



Le colin d'Alaska : leader depuis 20 ans

La pêcherie de colin d'Alaska, qui représente environ 9,5% du volume total des débarquements de toutes les pêcheries certifiées, a obtenu la certification MSC Pêche durable pour la première fois en 2005. En plus d'être l'une des plus grandes pêcheries au monde, elle compte aussi parmi les mieux notées du programme MSC. Lors de sa dernière évaluation, elle a obtenu un score de 100% pour le Principe 1 du Référentiel MSC, confirmant la solidité des stratégies de gestion des stocks menées par l'Agence américaine d'observation océanique et atmosphérique (NOAA), le Service national de la Pêche maritime (National Marine Fisheries Service) et le Conseil de gestion du Pacifique Nord (North Pacific Management Council). Générant chaque année plus de 1,2 milliard d'euros (1,4 milliard de dollars US) en valeur des ventes en gros, elle emploie près de 30 000 personnes à travers les États-Unis.



Ventes de lieu noir

Les ventes de lieu noir labellisé MSC ont presque doublé cette année : 155 marques commercialisent désormais des produits à base de lieu noir labellisé. Cette hausse est principalement due à la demande croissante du secteur des aliments pour animaux domestiques.



Le thon

Après une progression rapide ces dernières années, le thon représente désormais près d'un cinquième du volume total des produits de la mer engagés dans le programme MSC. Environ 3 millions de tonnes de thon certifiées MSC sont débarquées chaque année, ce qui constitue plus de la moitié des captures mondiales de thon sauvage. Les ventes de produits à base de thon labellisés MSC ont augmenté de 30% l'année dernière.

Du thon à emporter au Royaume-Uni, au Benelux et au Japon

Des sandwichs aux salades en passant par les sushis, le label MSC Pêche durable apparaît de plus en plus souvent sur les produits à emporter des leaders de la distribution et des points de vente alimentaires. Le thon est souvent l'ingrédient vedette de ces produits tendance, notamment les sandwichs thon-crevettes de Tesco, le nouveau sandwich Tuna melt (thon-fromage fondu) de Costa au Royaume-Uni, la large gamme de produits prêts-à-consommer à base de thon labellisés MSC d'Aldi, ainsi que les boulettes de riz et les makis très appréciés d'AEON au Japon. Albert Heijn propose désormais des produits à base de thon labellisés MSC à 100 % dans la région du Benelux. La plupart des produits de la gamme appartiennent à la catégorie plats à emporter et comprennent notamment des salades de pâtes au thon, des assortiments de sushis Edo, ainsi que des sandwichs et des salades au thon.



Le Tuna Melt de Costa © Costa Coffee

Progrès dans les stratégies de gestion de captures

Le MSC défend depuis longtemps l'adoption de stratégies de gestion de captures rigoureuses et fondées sur des données scientifiques pour la gestion à long terme des stocks halieutiques. La dernière version du Référentiel MSC introduit des modifications aux exigences pour les pêcheries de thon relevant de plusieurs organisations régionales de gestion des pêches (ORGP). Ces amendements prévoient des stratégies de gestion de captures et des règles de contrôle pour assurer la durabilité à long terme des stocks de thon partagés.

Ces stratégies sont particulièrement importantes pour des poissons comme le thon, qui migrent sur de longues distances et dont les populations traversent plusieurs juridictions. Cette année a été marquée par deux événements majeurs. D'une part, des stratégies de gestion de captures rigoureuses ont prouvé leur efficacité dans des pêcheries de thon, notamment celle du listao dans le Pacifique Centre-Ouest, le plus grand stock mondial. D'autre part, ces mêmes stratégies ont également porté leurs fruits dans la gestion du thon blanc du Pacifique Nord. Ces avancées significatives au niveau mondial devraient assurer la durabilité long terme des populations de thons.

Le saumon

Le saumon d'Alaska

Depuis 2000, la pêcherie de saumon d'Alaska conserve sa certification MSC pour ses pratiques durables. Elle vise les cinq espèces de saumon indigènes du Pacifique : le saumon kéta, le saumon chinook (ou royal), le saumon coho (ou argenté), le saumon rose à bosse et le saumon rouge (ou du Pacifique), qui sont pêchés à l'aide de divers types d'engins, notamment des filets (filets dérivants, filets maillants fixes, sennes coulissantes), des lignes traînantes et des roues à poissons. Avec sa cinquième certification en 2025, elle est devenue la première pêcherie des États-Unis et la troisième au monde à célébrer ses 25 ans dans le programme MSC.



Salmon frais sur lit de glace © Fish Tales



Pêcherie de langoustes blanches des Bahamas @MSC

Le homard et la langouste

Soutien au recensement :

la pêcherie de langouste blanche du Nicaragua a lancé un recensement, avec le soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. Cette initiative fait suite à une évaluation selon le Référentiel MSC, qui a mis en lumière la nécessité de disposer de données plus précises sur la pêche artisanale pratiquée à proximité. Ces informations sont essentielles pour évaluer les stocks et mesurer l'impact de ces activités sur les langoustes. Pour combler cette lacune, la pêcherie a intégré le MSC Improvement Program. L'Institut nicaraguayen de la pêche et de l'aquaculture utilisera les résultats du recensement pour mettre au point un outil permettant de documenter tous les débarquements de langoustes.

La pêcherie de homard des îles de la Madeleine, dans le golfe du Saint-Laurent au Canada, qui emploie (directement ou indirectement) environ 10 % de la population insulaire, a obtenu une deuxième recertification.

Certifiée pour la première fois en 2018 à la suite d'un projet d'amélioration à long terme, la pêcherie de langouste blanche des Bahamas a réussi sa première réévaluation.



La filière homard des Bahamas, qui pèse 77 millions d'euros (90 millions de dollars US), emploie 9 000 pêcheurs.

Les petits pélagiques

Sardines ibériques

Il y a dix ans, la pêcherie ibérique de sardines à la senne coulissante a été suspendue du programme MSC en raison de difficultés dans la gestion des stocks. Pour la première fois, les flottes espagnole et portugaise ont travaillé de concert afin de reconstituer ces stocks. En septembre 2024, la pêcherie a ainsi été réévaluée selon le Référentiel MSC.

En 2021, les deux pays ont établi un plan pluriannuel visant à restaurer la biomasse et à garantir la gestion durable à long terme de cette ressource. Cet exemple de coopération bilatérale illustre comment il est possible d'assurer la durabilité d'une ressource halieutique essentielle, en tenant compte des recommandations scientifiques et en recherchant un équilibre entre la préservation des espèces et la viabilité économique du secteur.

La pêcherie a été certifiée en juillet 2025 (hors de la période couverte par le présent rapport). Cette réussite est le fruit des efforts coordonnés de l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur, notamment les pêcheurs, l'industrie de transformation et les distributeurs. Le certificat concerne 317 navires, dont 132 portugais et 185 espagnols. Il inclut également 15 organisations de producteurs de pêcheries espagnoles et portugaises, ainsi que trois associations clés du secteur agroalimentaire portugais.



Iberian Sardine Fishery © MSC

Le marché du hareng

Le hareng représente désormais 8 % des captures certifiées MSC. Les marques et les distributeurs, notamment en Europe, privilégient de plus en plus le hareng certifié issu de pêcheries durables en mer du Nord et en Islande, plutôt que des alternatives non certifiées. Parmi ces enseignes, on peut citer Nixe, Varmuza, Lidl ou encore Penny. Cette tendance devrait s'intensifier, renforçant ainsi les exigences du marché en faveur d'une gestion plus durable des stocks de hareng actuellement surexploités.



Les bivalves



Cette année a été exceptionnelle pour les recertifications des bivalves. Les produits suivants ont été recertifiés : les moules d'Irlande sur des cordes suspendues, les moules suédoises de Scanfjord sur cordes, les moules d'Irlande et d'Irlande du Nord sur fond marin, les moules draguées en Basse-Saxe, ainsi que les pétoncles de l'Atlantique des États-Unis et ceux de la baie de Fundy au Canada (gérés par l'association FBSA). Dans le même temps, les pêcheries néerlandaises de spisule (palourde) de la mer du Nord et de coquille Saint-Jacques de la baie de Seine ont fait l'objet d'une évaluation pour la première fois.

Les algues



Alors que la production d'algues à des fins commerciales s'intensifie en Corée du Sud, les autorités locales reconnaissent la valeur de la certification ASC-MSC pour appuyer la filière. L'année dernière, nous avons mis en place une collaboration avec la province de Jeollanam-do, située à l'extrême sud de la péninsule coréenne. Ainsi, 11 nouvelles exploitations d'algue nori, dont celles gérées par Victory International Co., Ltd., Jindo Gobchang-Gim et The 2nd Jindo Sarang, ont rejoint le programme ASC-MSC. D'autres fermes sont en cours d'évaluation.



Les crevettes et les crabes

La pêcherie mexicaine de crevettes grises au chalut du Pacifique Nord a reçu sa deuxième subvention du Fonds d'Aide à la Transition du MSC, qui aide les pêcheries à se préparer à la certification MSC. Elle cible les crevettes grises et les crevettes pattes jaunes dans les eaux du Pacifique au large de la Basse-Californie. Ses navires sont équipés de dispositifs d'exclusion des tortues et des poissons afin de réduire leur impact sur les espèces non ciblées et menacées. La pêcherie norvégienne de crabe des neiges a obtenu la certification MSC en avril 2024. Avec environ 10 000 tonnes de captures par an, cette pêcherie contribuera à répondre à la demande croissante de crabe des neiges certifié MSC, en particulier au Japon.



Les poulpes et les calmars

Une ressource pour tous

Non seulement les calmars sont très appréciés en tant que produits de la mer, mais ils constituent également une source de nourriture importante pour d'autres espèces. Les pêcheries de calmars certifiées MSC au large des côtes Est et Ouest des États-Unis ont recours à une méthode de gestion par échappement. Ainsi, chaque saison, un nombre suffisant de calmars échappe à la capture, ce qui contribue à préserver une population durable et garantit leur rôle de proie dans l'écosystème marin.



Croissance du calmar

Le calmar est une espèce relativement récente dans le top 10 des espèces vendues sous le label MSC. Sa croissance rapide s'est poursuivie l'année dernière avec une augmentation de 40% des ventes, principalement due à une forte demande en Amérique du Nord et en Allemagne.



Évaluations du poulpe

Actuellement, à peine 1% des prises mondiales du poulpe sont certifiées MSC, mais nous visons à renforcer notre engagement à travers des projets tels que BluFish en Italie et Hellas Fish en Grèce. Cette année, des progrès significatifs ont été réalisés, notamment grâce à de nouvelles évaluations des stocks pour les pêcheries de poulpes en Sardaigne, en mer Égée septentrionale et dans le golfe de Cadix. De plus, des données ont été collectées afin d'évaluer l'impact de ces pêcheries sur d'autres espèces et sur l'écosystème dans son ensemble. Dans le cadre de notre projet MedPath, nous avons organisé des ateliers où les pêcheurs et les différentes parties prenantes peuvent se réunir pour aborder les défis liés à la durabilité et trouver des solutions pour les pêcheries de poulpe dans toute la Méditerranée.

Zoom sur les espèces en chiffres

	Tonnes de captures engagées dans le programme MSC*	Pêcheries engagées dans le programme MSC**	% des captures mondiales de pêcheries engagées dans le programme MSC	Améliorations au cours des trois dernières années...					Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)
				... par des pêcheries certifiées MSC	... au niveau des écosystèmes et des habitats	... au niveau des espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires	... au niveau de l'état des stocks et stratégie de capture	... au niveau de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries	
Poissons blancs	6 674 855	213	79,8	127	33	71	12	11	709 970
Thon	3 052 340	203	59,2	155	23	48	59	25	317 766
Saumon	678 255	47	62,4	87	2	6	61	18	90 467
Petits pélagiques	3 981 423	39	16,4	50	8	11	24	7	80 185
Homard/ Langouste	109 138	18	37,0	17	0	8	5	4	2 857

	Tonnes de captures engagées dans le programme MSC*	Pêcheries engagées dans le programme MSC**	% des captures mondiales de pêcheries engagées dans le programme MSC	Améliorations au cours des trois dernières années...					Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)
				... par des pêcheries certifiées MSC	... au niveau des écosystèmes et des habitats	... au niveau des espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires	... au niveau de l'état des stocks et stratégie de capture	... au niveau de la gestion, de la gouvernance et des politiques des pêcheries	
Crevette	519 522	50	16,8	34	8	7	10	9	41 559
Crabe	141 662	40	7,9	12	1	2	9	0	2 695
Bivalves	759 914	50	40,4	26	0	9	9	8	44 486
Algues	N/A	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	18 537
Poulpe	4 248	4	1,1	1	0	0	0	1	152
Calmar	49 338	4	1,4	3	0	0	0	3	3 105

*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, dans le MSC Improvement Program, ou suspendue. Données sur les captures marines et les pêcheries au 31 mars 2025, comparées aux chiffres tirés de : © FAO. 2025. Production mondiale. Dans : Pêche et aquaculture. [Cité le 9 juin 2025].

**70 autres pêcheries engagées dans le programme MSC ciblent des individus qui ne font pas partie de ces groupes d'espèces et débarquent 140 173 tonnes.

Notre financement 2024-2025

Rapport des administrateurs sur les résumés des états financiers

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs le 29 juillet 2025.

Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs de Crowe U.K. LLP le 9 septembre 2025, concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers. Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2025.

Giles Bolton,
Président du Conseil
d'Administration du MSC
9 septembre 2025

**51,12 millions d'euros
(44,56 millions GBP)**

Total des fonds au 31 mars 2025

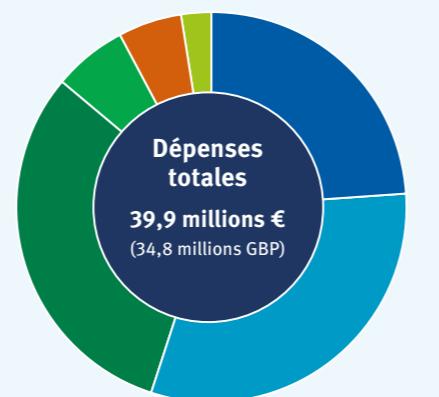
En comparaison avec le total des fonds de 51,72 millions d'euros
(45,26 millions GBP) au 31 mars 2024

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 0,46 million € (0,4 million GBP).



Origine des ressources :

- 0,8% Dons et legs
- 2,1% Autres activités commerciales
- 93,6% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 3,5% Revenus liés aux investissements



Répartition des dépenses :

- 24,1% Politiques et gestion du Référentiel
- 31,0% Sensibilisation et éducation
- 31,1% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 6,1% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 5,4% Fonds d'Appui pour la Pêche Durable*
- 2,3% Dépenses liées à la collecte de fonds

*Ce qui représente 5% de nos revenus de redevances

Notre financement et nos donateurs

Le MSC est très reconnaissant envers ses nombreux donateurs du monde entier pour leur soutien tout au long de l'année écoulée et depuis sa création. Cette année, nous continuons à mener à bien des projets qui ont bénéficié du généreux soutien de la Fondation de la famille Walton au cours des années précédentes pour nos actions au Mexique et dans le domaine de la politique sociale, de la Fondation A.G. Leventis pour nos initiatives en Grèce, de la Fondation Remmer pour une subvention destinée à soutenir la pêche artisanale au Kenya, de la Fondation Triad pour son soutien au projet Canadian Pathways, et de la Holzer Family Foundation. Plusieurs programmes ont bénéficié d'un soutien généreux de la part de différents bailleurs de fonds par le biais du fonds de financement ISEAL Innovations Fund et de la Certifications and Ratings Collaboration (collaboration pour l'harmonisation des certifications et des évaluations).

Nous tenons à remercier le Fonds pour l'environnement mondial (FEM) pour son soutien financier qui nous permet de travailler au renforcement de la gestion des pêcheries de thon dans la région Pacifique dans le cadre du « Common Oceans Tuna Project » mené par la FAO (ONU). Enfin, nous tenons à exprimer notre gratitude au département britannique de l'Environnement,

de l'Alimentation et des Affaires rurales (DEFRA) pour son programme de subventions « Fisheries and Seafood Scheme », ainsi qu'à la Fishmongers' Company's Charitable Trust pour son soutien au MSC Royaume-Uni et Irlande, au « Project UK », au secteur de la distribution britannique et aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Nous souhaitons également remercier l'ensemble de la filière des produits de la mer.

Depuis son lancement en 2019, le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable continue de suivre et de faire progresser les projets financés les années précédentes. Ceux-ci ont reçu des subventions généreuses de la Fondation MAVA pour aider les pêcheries artisanales en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, de la Fondation de la famille Walton pour la mise en place d'un système de garantie de prêts, et de la Fondation Hans Wilsdorf pour accélérer les progrès des pêcheries et soutenir la science et la recherche dans le monde entier. Nous souhaitons également remercier Carrefour Italie et Delicius pour leur généreux soutien aux projets de recherche qui se poursuivront en 2025/2026.

**Nous souhaitons
remercier les
organisations
suivantes pour
leur soutien :**

Fonds et fondations

- Fondation de la famille Walton
- Remmer Family Foundation
- Fondation TRIAD
- Holzer Family Foundation
- Fondation David et Lucile Packard
- Fondation A.G. Leventis
- Fishmongers' Company's Charitable Trust
- Fondation Adessium (Pays-Bas)
- Dutch Postcode Lottery
- Fondation Pour la Nature MAVA (Suisse)
- Fondation Hans Wilsdorf (Suisse)

Organes statutaires

- Defra
- Fonds pour l'environnement mondial via la FAO

Entreprises partenaires

- Project UK (divers)
- Projet BluFish Italie (divers)



Les produits de la mer sauvage constituent une source vitale de protéines et assurent la subsistance de plusieurs millions de personnes. Ils ne pourront continuer à le faire que s'ils sont pêchés de manière durable. Les dernières statistiques de la FAO montrent que 35,5% des stocks mondiaux de poissons sauvages sont surexploités, et ce chiffre ne cesse d'augmenter. Toutefois, les données indiquent également que lorsque les pêcheries sont gérées efficacement, les stocks sont en bonne santé.

La gestion durable des pêcheries porte ses fruits et le MSC joue un rôle extrêmement important dans cette solution. Il renforce la confiance des consommateurs dans la durabilité des produits qu'ils achètent et permet aux pêcheurs et aux pêcheries durables d'être récompensés pour leurs efforts.

Aujourd'hui, 18,9% des produits de la mer sauvage pêchés dans le monde sont certifiés MSC Pêche Durable, et 20,6% des captures marines sauvages sont engagées dans le programme MSC dans son ensemble. Pour certaines espèces clés, la certification devient la norme. Prenons l'exemple du thon. Près de 60% des captures mondiales de thon sont désormais engagées dans le programme MSC. Depuis plusieurs années, cette croissance est en grande partie due aux efforts déployés par les pêcheries pour se conformer au Référentiel MSC Pêche Durable ou participer à des programmes d'amélioration.

Pour maintenir ce succès et inciter encore plus de pêcheries à progresser, nous devons veiller à ce que notre Référentiel reste à la fois fondé sur des données scientifiques et applicable en mer. Au cours de l'année écoulée, les équipes du MSC ont travaillé sans relâche et avec passion pour s'assurer que notre nouveau Référentiel MSC 3.0 soit à la hauteur de ce défi. Grâce à une étroite collaboration avec nos parties prenantes pour résoudre les problèmes non résolus, écouter et tester les améliorations proposées, nous sommes confiants que notre Référentiel continuera d'être reconnu comme une norme fiable pour les pêcheries, les entreprises du secteur, les consommateurs et les défenseurs de l'environnement.

Au nom du Conseil d'Administration, je tiens à remercier les équipes du MSC partout dans le monde pour leur engagement constant sur ce sujet. Leur travail nourrit notre vision d'océans en bonne santé et de produits de la mer disponibles durablement pour les générations actuelles et futures. Je souhaiterais également exprimer ma gratitude à notre Comité Consultatif Technique et à notre Conseil Consultatif des Parties Prenantes. Leur expertise, leur clairvoyance et leurs conseils sont inestimables pour l'amélioration de notre Référentiel et le succès continu du MSC.

Giles Bolton
Président du Conseil d'Administration du MSC

Gouvernance 2024-2025

Conseil d'Administration du MSC

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

M. Giles Bolton, Président

M. Kristjan Th. Davidsson

Mme Maria Damanaki

Mme Mikel Durham

Dr Darian McBain

M. Eddy Njoroge

Dr Kevin Stokes

Dr Sergio Espejo Yaksic

Bienvenue aux nouveaux membres
Mme Birgit Cameron

Le Comité Consultatif Technique

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

Dr Rebecca Lent (États-Unis),
Présidente du Comité Consultatif Technique

Dr Florian Baumann (Allemagne)

Mme Adriana Fabra (Espagne)

Dr Héctor Martin Fernández Alvarez (Espagne)

Mme Celeste Leroux (États-Unis)

M. José Augusto Pinto de Abreu (Brésil)

Dr Victor Restrepo (États-Unis)

Dr Keith Sainsbury (Australie)

Mme Michèle Stark (Suisse)

M. Adam Swan (Royaume-Uni)

Dr Chris Zimmermann (Allemagne)



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

Mme Mikel Durham
Présidente du Conseil d'Administration du MSCI

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

Mme Birgit Cameron

M. Rupert Howes
Directeur Général du MSC

M. Fernando Lago
Mme Valentina Tripp

Merci aux membres sortants
Dr Tim Essington (États-Unis)

Membre du Conseil d'Administration du MSC, Mikel Durham © Hugo Philpott M. Rupert Howes Directeur général du MSC M. Fernando Lago Mme Valentina Tripp Mme Heather Brayford © Directrice générale du département des pêches de l'Australie occidentale

La liste des membres est exacte à la date du 31 mars 2025

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC



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

Mme Heather Brayford

Présidente du Conseil Consultatif des Parties Prenantes

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

M. Damien Bell

Propriétaire, BellBuoy Seafood, Australie

Mme Bernadette Butfield

Responsable des politiques marines senior, équipe marine du Royaume-Uni, RSPB et Birdlife International, Royaume-Uni

M. Christian Haller

Directeur RSE, ALDI Nord, Allemagne

M. Marcelo Hidalgo

Directeur des opérations, FIA, Papouasie-Nouvelle-Guinée

Mme Susan Jackson

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

M. Madoda Khumalo

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

Mme Sofie Smedegaard Mathiesen

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

Dr Tom Pickerell

Directeur, programme Océan – World Resources Institute, Royaume-Uni

Dr María José Espinosa Romero

Coordonnatrice générale des opérations et de la stratégie institutionnelle, Commission nationale pour l'aquaculture et la pêche, Mexique

Dr Bryce Stewart

Enseignant-chercheur senior, Marine Biological Association et professeur associé, Université de Plymouth (Royaume-Uni), Commission nationale pour l'aquaculture et la pêche, Royaume-Uni

Mme Mod Talawat

Consultante, Projets d'amélioration des pêcheries, Thaïlande

Merci aux membres sortants :

M. Tor Larsen

Association des pêcheurs norvégiens, Norvège

Dr Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australie



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

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

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

Numéro d'organisme à but non lucratif
(Royaume-Uni) : 1066806
Numéro d'enregistrement de
la société : 3322023

Bureau régional MSC Amériques

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

americasinfo@msc.org

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

Bureau régional MSC Asie-Pacifique

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

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

Statut d'organisme sans but lucratif :
enregistrée auprès de l'ACNC
Numéro d'enregistrement de la société :
ACN: 102 397 839

Nos bureaux MSC

Bruxelles Belgique et Luxembourg

Pékin, Qingdao et Shenzhen Chine continentale et Hong Kong

Berlin Allemagne, Suisse et Autriche

Jakarta Indonésie

Busan Corée du Sud

Le Cap Afrique du Sud

Copenhague Danemark

Helsinki Finlande et pays baltes

La Haye Pays-Bas

Lima Pérou

Lisbonne Portugal

Madrid Espagne

Milan Italie

Oslo Norvège

Paris France

Reykjavik Islande, îles Féroé et Groenland

Santiago Chili

Seattle États-Unis

Singapour

Stockholm Suède

Tokyo Japon

Toronto Canada

Varsovie Pologne et Europe centrale

Le MSC est également présent dans les lieux suivants :

Kerala Inde

Ville de Mexico Mexique

Moscou Russie



www.carbonbalancedpaper.com
CBP00224



MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
www.fsc.org
FSC® C013343

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

Conçu par Be Curious Limited.

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

Toutes les données de ce rapport sont correctes au 31 mars 2025, sauf indication contraire. Année de référence allant du 1er avril 2024 au 31 mars 2025.



Scannez le QR code pour lire la version numérique complète du rapport annuel 2024-2025 du MSC, incluant des informations supplémentaires.

Pour en savoir plus
msc.org/annualreport
info@msc.org

/MSCecolabel

/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2025