



PROGRÈS ET PARTENARIATS POUR UNE PÊCHE DURABLE

Rapport annuel 2025-26

SOMMAIRE

Message de notre Directeur Général	4
Une année d’accomplissements	6
Les progrès réalisés en mer	8
Des impacts significatifs	10
MSC Improvement Program	12
Les avancées sur le marché	14
Actions de sensibilisation	16
Comportements des consommateurs de produits de la mer	18
Zoom sur les différentes espèces	20
Les poissons blancs	21
Le thon	22
Les petits pélagiques	23
Le saumon et le homard	24
Les crevettes et les crabes	25
Les bivalves et les algues	26
Les poulpes et les calmars	27
Zoom sur les espèces en chiffres	28
Nos finances	30
Notre financement et nos donateurs	31
Le mot du Président du Conseil d’Administration	32
Notre gouvernance	33



.....

789

pêcheries sont engagées dans le programme MSC, un nombre jamais atteint auparavant, et représentent près d'un cinquième des captures mondiales d'espèces marines sauvages.

.....

Photo de couverture : Pêcherie de sardine ibérique à la senne coulissante de Matosinhos, au Portugal © DavidVVisuals.

Photo du sommaire : Pêcherie de thon germon de l'Atlantique Nord en Aquitaine, en France © ATM Communication.

MESSAGE DE NOTRE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Nous vivons à une époque marquée par le réchauffement rapide des océans, les bouleversements géopolitiques et le recul de la mondialisation et de la coopération internationale. Notre océan subit des pressions sans précédent qui s'intensifient. Il n'a donc jamais été aussi urgent d'accélérer la concrétisation de la vision portée par le MSC. À terme, nous devons faire en sorte que 100% de l'océan soit géré de manière durable afin de préserver la santé et la résilience des écosystèmes marins, ainsi que la pérennité des approvisionnements en produits de la mer. Ils constituent une source précieuse et renouvelable de nourriture et de moyens de subsistance pour des centaines de millions de personnes. Nous devons accélérer nos efforts collectifs pour mettre fin à la surpêche.

cette année ses 25 ans de certification MSC Pêche Durable. Célébrer cette incroyable réussite au Parlement néo-zélandais a été pour moi l'un des temps forts de l'année.

L'engagement au sein de certains groupes d'espèces a été remarquable. Aujourd'hui, 71% des captures de poissons blancs et plus de la moitié des stocks mondiaux de thon sont désormais certifiés. Mais nous sommes conscients que le défi de la surpêche demeure et, par l'intermédiaire de notre MSC Improvement Program, nous offrons un soutien structuré aux pêcheries situées à un stade plus précoce de leur parcours vers la durabilité. Grâce à notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, nous encourageons davantage l'innovation et générons plus d'impact que jamais. Depuis sa création en 2019, le Fonds a octroyé plus de 10,46 millions EUR (9 millions GBP) pour soutenir plus de 200 pêcheries.

UN ENGAGEMENT COLLECTIF



Rupert Howes,
Directeur Général
Marine Stewardship Council

Depuis près de trois décennies, le MSC participe à un effort collectif remarquable, en collaborant avec des acteurs de premier plan de l'ensemble du secteur des produits de la mer pour transformer les marchés, renforcer les standards et impulser des changements positifs en mer. Cette année, nous avons eu l'honneur d'être reconnus par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture pour notre contribution à la gestion durable des pêcheries. Cette reconnaissance ne revient pas au MSC seul, mais à l'ensemble de nos partenaires qui, malgré les pressions économiques et les tensions géopolitiques persistantes, restent fidèles à leurs engagements en faveur de la durabilité.

Un nombre record de pêcheries se sont engagées dans le programme MSC : 789 au total, représentant près d'un cinquième des captures d'espèces marines sauvages mondiales. Cette année, nous avons enregistré un nombre inédit de 115 recertifications, témoignant de l'engagement continu de ces pêcheries, dont beaucoup ont dû apporter des améliorations significatives à leurs pratiques de pêche afin de conserver leur certification. Certaines ont été recertifiées à plusieurs reprises, comme la pêcherie de hoki de Nouvelle-Zélande, qui a célébré

Ces progrès ne seraient pas possibles sans la vision et le leadership de nos partenaires commerciaux et de la chaîne d'approvisionnement. Grâce à leurs efforts, le volume et la valeur marchande des produits de la mer labellisés MSC Pêche Durable ont tous deux atteint des niveaux records cette année. Plusieurs de nos partenaires, notamment Iceland Foods et Orkla Sweden, se sont engagés à s'approvisionner à 100% en produits de la mer sauvages certifiés MSC. Au final, tout cela offre aux consommateurs plus de possibilités que jamais de contribuer à la bonne santé des océans en achetant des produits de la mer écolabellisés.

Je suis reconnaissant envers toutes celles et ceux qui nous ont soutenus cette année. Je me réjouis de poursuivre notre collaboration afin d'amplifier nos efforts collectifs en faveur d'un océan vivant et sain, pour les générations actuelles et futures.

« Notre océan subit des pressions sans précédent, qui ne cessent de s'intensifier. Plus que jamais, il est urgent d'accélérer la concrétisation de la vision portée par le MSC. »

UNE ANNÉE D'ACCOMPLISSEMENTS

UNE ÉTAPE CLÉ POUR LES POISSONS DE FOND

La pêcherie au chalut de poissons de fond de Colombie-Britannique, au Canada, a obtenu la certification MSC en décembre 2025, témoignant d'une transformation majeure de la gestion de cette pêcherie multi-espèces complexe. Grâce à d'importants efforts menés en collaboration avec des ONG environnementales partenaires, la pêcherie a considérablement réduit son impact sur les habitats sensibles des fonds marins et diminué de près de 90% les prises accessoires de coraux et d'éponges.

« La transformation qu'a connue la pêcherie au chalut de poissons de fond de Colombie-Britannique est tout simplement remarquable. Elle a ainsi montré qu'il est possible de pratiquer le chalutage de manière durable sur le plan environnemental ce qui, nous l'espérons, en inspirera beaucoup d'autres. »

Kurtis Hayne,
Directeur du programme,
MSC Canada

LE MSC AU MENU

Les restaurants du monde entier intègrent à leurs menus des produits certifiés et labellisés MSC. Au Japon, plus de 220 restaurants Royal Host ont intégré des produits de la mer certifiés MSC. En France, Pokawa, l'une des principales enseignes de poke bowls, a ajouté à sa gamme du thon albacore labellisé MSC. Au Royaume-Uni, McDonald's propose encore davantage de produits de la mer durables dans plus de 1 400 de ses restaurants, avec le lancement en juillet 2025 d'un Double Filet-O-Fish écolabellisé.

RECERTIFICATION DU COLIN D'ALASKA

La pêcherie de colin d'Alaska a célébré 20 ans de certification MSC en 2025 et a réaffirmé son statut de chef de file en matière de durabilité après avoir récemment réussi sa quatrième réévaluation. Il s'agit de la plus grande pêcherie certifiée MSC au monde, avec près de 1,5 million de tonnes capturées en 2024.



10e anniversaire de MSC Italie © MSC

ANNIVERSAIRES EUROPÉENS

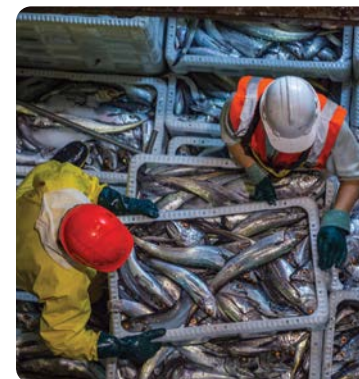
MSC Suède et MSC France ont célébré leurs 15 ans en 2025, tandis que MSC Italie fêtait ses 10 ans. Ces célébrations ont été l'occasion de mettre en lumière les progrès accomplis par les pêcheries et les partenaires pour promouvoir les produits de la mer durables dans chacun de ces pays.



Reconnaissance de la FAO pour un système alimentaire aquatique plus durable
© FAO / Giulio Napolitano

LE HOKI DE NOUVELLE-ZÉLANDE

En février 2026, la pêcherie néo-zélandaise de hoki, de merlu austral, d'abadèche rose et de merlan bleu austral a été recertifiée selon le Référentiel MSC Pêche Durable. Cela fait 25 ans que la pêcherie néo-zélandaise de hoki est devenue la première pêcherie de poissons blancs au monde à obtenir la certification MSC.



Pêche au hoki de Nouvelle-Zélande à bord du chalutier Otakou de Sealord © MSC

OBJECTIF 100%

Grâce à une vague d'engagements de marques et de distributeurs en faveur d'un approvisionnement 100% certifié, les consommateurs ont plus de choix que jamais en matière de produits de la mer écolabellisés. Orkla, le fabricant d'Abba, la marque de hareng préférée des Suédois, s'est engagé à s'approvisionner à 100% en hareng certifié MSC en Suède et en Finlande. Aux Pays-Bas, Princes est en train de faire passer l'ensemble de sa gamme de produits à la certification MSC Pêche Durable.



Princes © Farelight Productions / MSC

100%

du thon de marque propre de Tesco est désormais labellisé MSC Pêche Durable — le plus grand distributeur du Royaume-Uni a atteint cet objectif fin 2025.



Produits de la mer de Tesco © Gareth Morgans / Tesco.

LES PROGRÈS RÉALISÉS EN MER

Le MSC continue de bénéficier d'une forte dynamique, avec une augmentation de près de 7% du nombre de pêcheries engagées dans le programme.

738 **789**

2024 -25

2025 -26

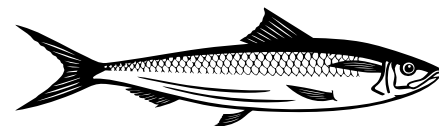
Captures des pêcheries engagées dans le programme MSC, en poids (tonnes)

2024 -25

16 100 767

2025-26

15 463 000



*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, dans le MSC Improvement Program, ou suspendue. Données relatives aux captures des pêcheries au 31 mars 2026 (reposant principalement sur les données gouvernementales de captures de 2023 et 2024), comparées au total des captures marines dans les principales zones de pêche de la FAO en 2024. 0,6% des captures d'espèces sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le MSC Improvement Program.

19,5%

de l'ensemble des captures d'espèces marines sauvages provenaient de pêcheries engagées dans le programme MSC*



18,4%

certifiées MSC

0,3%

en cours d'évaluation

0,1%

certifiées MSC mais suspendues

Où opèrent les pêcheries certifiées MSC

63

pays engagés

624

pêcheries sont certifiées

86

pêcheries sont en cours d'évaluation

40

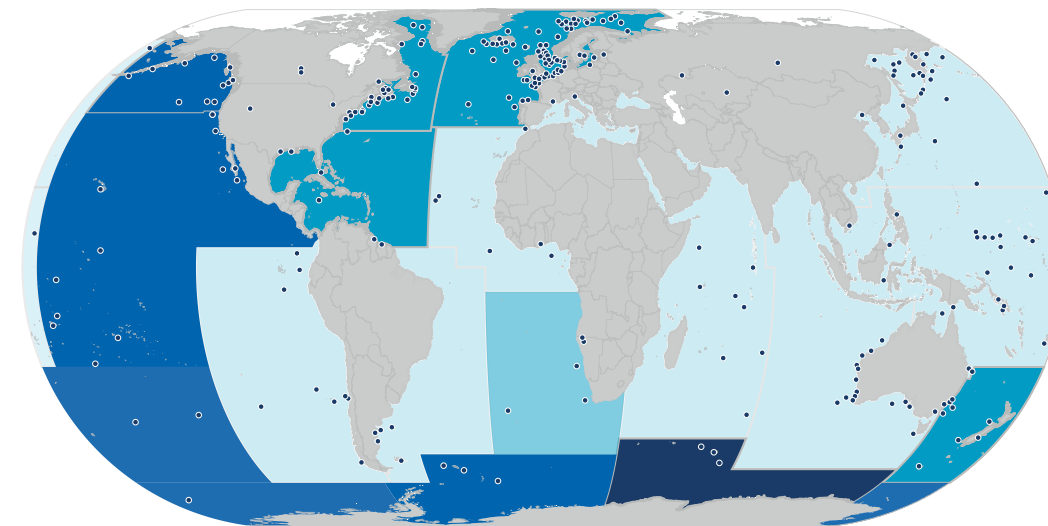
participent au MSC Improvement Program

39

pêcheries sont suspendues

• Localisation approximative des activités de pêche certifiées MSC

Les données relatives aux captures des pêcheries du MSC sont mises à jour en continu à mesure que les organismes de certification soumettent leurs rapports annuels. Par conséquent, les données relatives aux captures deviennent plus complètes et précises au fil du temps.



Proportion des captures certifiées MSC dans les principales zones de pêche de la FAO



DES IMPACTS SIGNIFICATIFS

La mission du MSC est de mettre fin à la surpêche. Pour contribuer à cet objectif, les pêcheries engagées dans le programme MSC doivent se conformer aux exigences du Référentiel MSC Pêche Durable afin de préserver des stocks de poissons en bonne santé et un environnement marin prospère. De nombreuses pêcheries apportent des améliorations ciblées afin d'obtenir la certification et peuvent être tenues de poursuivre leurs efforts pour la conserver.

Ces actions peuvent avoir des impacts très divers, qu'il s'agisse de mettre en place des mesures visant à réduire les risques pour les habitats marins, de renforcer la recherche et la collecte de données, ou encore de faire évoluer la gestion et la réglementation des pêches.

Pêcherie certifiée de thon albacore à la ligne dans les Moluques, en Indonésie, relevant de l'Asosiasi Tuna Pole and Line & Handline Indonesia © MSC.

675

améliorations au cours des
trois dernières années

262

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

83

améliorations en faveur des
écosystèmes et des habitats

205

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

125

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

FONDS D'APPUI POUR LA PÊCHE DURABLE

Notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable accompagne les pêcheries dans leur parcours vers la durabilité. Depuis sa création en 2019, il a accordé des subventions à près de 200 pêcheries et projets afin de financer des améliorations et des travaux de recherche essentiels. Chaque année, nous consacrons au Fonds d'Appui pour la Pêche Durable 5% des redevances issues des ventes de produits labellisés MSC, auxquelles s'ajoutent les contributions de partenaires partageant notre vision.

1,28 million d'€
(1,1 million GBP)

attribués en 2025-26
dans le cadre de 26
subventions

10,46 millions d'€
(9 millions GBP)

attribués depuis 2019

40%

attribués à des pêcheries
dans des économies en
développement

NAMIBIE : PROTÉGER LES OTARIES GRÂCE À LA TECHNOLOGIE ACOUSTIQUE

Une pêcherie namibienne utilise une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable pour tester une nouvelle technologie acoustique visant à empêcher les otaries à fourrure du Cap de se retrouver emmêlées ou prises dans des engins de pêche. Bien que des dispositifs de dissuasion acoustique soient déjà utilisés pour éloigner les otaries, ceux-ci sont encombrants, risquent de perturber d'autres espèces et perdent de leur efficacité à mesure que les animaux s'y habituent. La pêcherie namibienne de merlu au chalut et à la palangre s'est associée à l'Université de St Andrews et au développeur de technologies GenusWave pour tester une technologie acoustique ciblée provoquant un réflexe de sursaut : un son de basse fréquence réglé avec précision qui déclenche une réaction innée chez les otaries. Cela incite les otaries à quitter rapidement la zone sans endommager leur ouïe ni perturber les autres espèces marines. Si elle s'avère efficace, cette nouvelle technologie pourrait être déployée dans d'autres pêcheries qui interagissent avec des otaries et des lions de mer.

EN ROUTE VERS LA DURABILITÉ

Dans son parcours vers la durabilité, une pêcherie doit clairement identifier les améliorations nécessaires et disposer d'une feuille de route pour orienter ses progrès. Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable aide 23 pêcheries dans 10 pays à franchir cette première étape en finançant des analyses d'écart au regard du Référentiel MSC Pêche Durable, qui fournissent une mine de données et d'informations sur leurs performances et leurs possibilités d'amélioration. Pour 12 pêcheries au Canada, au Pérou, au Kenya, aux Seychelles, en Inde, en Italie et au Portugal, ces analyses ont débouché sur des plans d'action définissant des mesures concrètes et des échéances pour leur amélioration. Ces processus ont également permis de réunir de nombreux partenaires, notamment des pêcheries, des gouvernements, des scientifiques, des ONG et des entreprises de la chaîne d'approvisionnement, afin d'examiner des solutions, de convenir d'objectifs communs et de créer de nouvelles possibilités de collaboration.

LES BIVALVES EN CHINE

Les pêcheries chinoises de bivalves ont reçu des financements du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable afin d'apporter des améliorations. La Chine est le premier producteur mondial de bivalves, notamment de palourdes, de coquilles Saint-Jacques, d'huîtres et de moules. Outre leur importance économique, ces espèces jouent un rôle central dans les réseaux trophiques et les écosystèmes marins. Par exemple, les palourdes de la mer Jaune constituent une source de nourriture essentielle pour des millions d'oiseaux migrateurs.

Il existe déjà en Chine une pêcherie de bivalve certifiée. En 2025, le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable a financé la réalisation d'un état des lieux de la durabilité et une analyse des écarts pour sept autres pêcheries. À l'issue du projet, trois de ces pêcheries sont entrées en évaluation, tandis que deux autres ont lancé des projets d'amélioration formellement structurés. Depuis, plusieurs autres pêcheries chinoises de bivalve ont manifesté leur intérêt pour améliorer leur durabilité. Le projet a également contribué à établir des partenariats avec des instituts de recherche et des universités, notamment la Shanghai Ocean University et le Zhejiang Marine Fisheries Research Institute, offrant ainsi aux pêcheries des bases scientifiques et techniques plus solides pour leurs futurs travaux en matière de durabilité.



Projet OSF-SRG sur le merlu de Namibie et les otaries à fourrure du Cap
© Joshua Ihlenfeldt.

LE MSC IMPROVEMENT PROGRAM

Le MSC Improvement Program, lancé en octobre 2024, accompagne les pêcheries qui progressent vers la certification et s'engagent à entrer en évaluation complète dans un délai de cinq ans. Les pêcheries participant au MSC Improvement Program suivent un plan d'action établi, et des évaluateurs indépendants examinent régulièrement leurs progrès.

Pêcherie péruvienne d'anguille
© Gustavo Carrasco / MSC.



Cette année a été marquée par plusieurs avancées importantes. Trois pêcheries sont entrées en évaluation complète au regard du Référentiel MSC Pêche Durable : celle d'églefin en Écosse, celle d'anguille au Pérou, ainsi que celle de poulpe mexicain et de poulpe commun au Yucatán, au Mexique. La pêcherie britannique de langoustine est devenue la deuxième pêcherie d'Europe du Nord à rejoindre le MSC Improvement Program, tandis que la pêcherie au chalut de crevette rouge de Palamós, en Espagne, est devenue la première pêcherie méditerranéenne à le rejoindre. L'Indonésie est une région clé, avec sept pêcheries participant au MSC Improvement Program.

Cette année, des pêcheries de plusieurs nouveaux pays ont rejoint le MSC Improvement Program : la pêcherie équatorienne de dorade coryphène à la palangre, les pêcheries canadiennes de sandre américain et de grand corégone du bassin nord du lac Winnipeg, et la pêcherie vietnamienne de thon listao à la senne coulissante.

La pêcherie au casier d'anguille du Nord du Pérou a rejoint le MSC Improvement Program en 2023 et a depuis réalisé des progrès notables pour respecter les exigences du Référentiel MSC Pêche Durable. Parmi les principales avancées figurent la mise en place d'un programme d'observateurs embarqués et le renforcement de la réglementation des pêches, notamment par l'instauration de tailles minimales de capture et de restrictions des engins de pêche. Des mesures de gestion ont également été mises en place afin de protéger les zones où les jeunes anguilles sont particulièrement abondantes ainsi que les sites de reproduction. Ces mesures comprennent la mise au repos tournante de certaines zones de pêche et la fermeture permanente d'habitats essentiels, tels que les mangroves.

LES AVANCÉES SUR LE MARCHÉ

À mesure que nos partenaires de la distribution et de la chaîne d'approvisionnement gagnent des parts de marché, les consommateurs ont davantage de possibilités de choisir des produits de la mer durables qui contribuent à la santé des océans. Nous avons enregistré une forte croissance cette année : le volume de produits de la mer labellisés MSC vendus a augmenté de plus de 10%, atteignant un nouveau cap de 1,5 million de tonnes, tandis que la valeur totale des ventes a dépassé 14,05 milliards d'euros (16 milliards de dollars US) pour la première fois.

CROISSANCE PAR ESPÈCE

Si les poissons blancs continuent de représenter le plus gros volume du programme, le thon reste le principal moteur de croissance, avec 100 000 tonnes supplémentaires de thon labellisé MSC vendues par rapport à l'année dernière, soit une hausse de 30%. Le crabe et le homard, malgré des volumes beaucoup plus faibles, ont également enregistré une croissance spectaculaire : les ventes de crabe labellisé MSC ont doublé aux États-Unis et augmenté de 50% à l'échelle mondiale, tandis que celles de homard ont progressé de 40% grâce à une forte demande en Europe, aux États-Unis et au Japon. Les ventes de sardines européennes labellisées MSC ont presque doublé, tandis que celles de chinchard du Chili ont également enregistré une forte croissance.



PARTENARIATS DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

Les ventes d'aliments pour animaux de compagnie ont poursuivi leur forte croissance. Nous avons annoncé un nouveau partenariat majeur avec Nestlé Purina PetCare, qui a lancé dans toute l'Europe plus de 100 produits labellisés MSC de sa gamme Gourmet Perle. Plus de 130 000 tonnes d'aliments pour animaux de compagnie sont désormais vendues avec le label MSC Pêche Durable. L'utilisation de morceaux de découpe permet de réduire le gaspillage et de créer de la valeur ajoutée pour les pêcheries certifiées.

ÉTAPES CLÉS AU ROYAUME-UNI

Les ventes de produits de la mer durables au Royaume-Uni et en Irlande, qui constituent déjà l'un des principaux marchés mondiaux, ont enregistré une croissance remarquable de 12% cette année, les consommateurs ayant dépensé 2,21 milliards d'euros (1,9 milliard GBP) pour 213 000 tonnes de produits de la mer labellisés MSC. Plus de 1 750 produits de la mer issus de la pêche sauvage portent désormais le label MSC Pêche Durable dans les magasins du Royaume-Uni et d'Irlande, contre près de 1 620 l'année précédente. La chaîne de supermarchés Iceland Foods est devenue le premier distributeur de produits surgelés au monde à s'approvisionner à 100% en produits de la mer sauvages de marque propre issus de pêcheries certifiées MSC.

LES EXPORTATIONS STIMULENT LA CROISSANCE DU MARCHÉ INTÉRIEUR

Le label MSC Pêche Durable commence à faire son apparition dans des pays qui, traditionnellement, exportent des produits de la mer certifiés. En Équateur, l'exportateur de thon Nirsá a lancé du thon en conserve labellisé MSC sur le marché intérieur. Au Chili, le fournisseur de chinchard Camanchaca vend désormais des produits labellisés MSC sur le marché local et sensibilise les consommateurs du pays.



Wash Brown shrimp fishery, UK © Hannah Maule-finner / MSC

12%

hausse du nombre de consommateurs ayant acheté des produits de la mer labellisés MSC cette année au Royaume-Uni et en Irlande

100%

hausse des ventes de crabe labellisé MSC aux États-Unis

30%

hausse des ventes de thon labellisé MSC dans le monde par rapport à l'année dernière

ACTIONS DE SENSIBILISATION

Nous travaillons avec des partenaires du monde entier pour montrer pourquoi la pêche durable est essentielle et inciter des millions de consommateurs à choisir des produits de la mer durables.



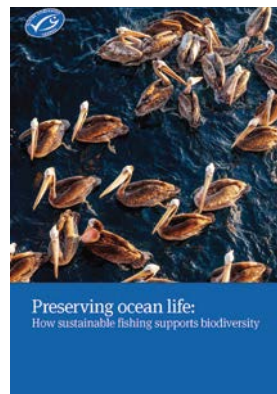
Simon Cripps, responsable des relations avec les ONG au MSC © MSC.

CONFÉRENCE DES NATIONS UNIES SUR L'Océan

Afin de mettre en lumière le rôle de la pêche durable dans la gestion mondiale des océans, le MSC a participé à la Conférence des Nations Unies sur l'Océan, organisée à Nice en juin. Cet événement majeur a réuni plus de 15 000 participants, dont plus de 60 chefs d'État et de gouvernement. Nous avons organisé plusieurs événements, notamment une table ronde très suivie, intitulée Towards a Blue Food Future, consacrée à l'importance des produits de la mer plus durables pour la sécurité alimentaire. Ces événements ont permis de faire entendre la voix de la pêche durable dans les discussions et de la faire reconnaître comme faisant partie de la solution.

PRÉSERVER LA VIE MARINE

À l'occasion de la Conférence des Nations Unies sur l'Océan, nous avons publié notre premier rapport d'impact sur la biodiversité, qui montre comment les pêcheries certifiées MSC contribuent à préserver la vie marine et à protéger les écosystèmes. Preserving Ocean Life présente neuf études de cas de pêcheries engagées dans le programme MSC qui mettent en œuvre des solutions innovantes pour protéger la biodiversité, qu'il s'agisse de réduire les prises accessoires de tortues, d'albatros, de marsouins et de requins ou de préserver les ressources alimentaires des oiseaux migrateurs.



Rapport sur la biodiversité — Preserving Ocean Life © MSC.



Campagne en faveur de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables au Royaume-Uni

MARKETING ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Chacun peut contribuer à la préservation des océans à travers ses choix. Sensibiliser les consommateurs aux produits de la mer durables et leur permettre de mieux les comprendre constitue une composante essentielle de notre travail. Nous avons mené des campagnes de marketing et de sensibilisation dans plusieurs pays et en ligne, touchant ainsi des millions de consommateurs à travers le monde.

+50

campagnes de marketing dans 26 pays

PRÈS DE

700 000

abonnés sur les réseaux sociaux du MSC

333

millions d'impressions, soit le nombre de fois où le contenu du MSC a été affiché auprès des utilisateurs

« Ces exemples inspirants montrent que la protection de la biodiversité et la production durable de produits de la mer sont les deux faces d'une même médaille. »

Ambassadeur Peter Thomson, Envoyé spécial du Secrétaire général des Nations Unies pour l'Océan

Rapport sur la biodiversité du MSC — Preserving Ocean Life

JOURNÉE MONDIALE DE L'Océan 2025

Le 8 juin, le MSC célèbre la Journée mondiale de l'océan afin de mettre notre océan à l'honneur et de souligner l'importance de la pêche durable. Cette année, la campagne a été menée simultanément dans 25 pays, avec le soutien de plus de 300 partenaires, notamment des distributeurs, des marques de produits de la mer, des écoles et des aquariums, ainsi que de plus de 80 ambassadeurs et influenceurs en ligne. Nos vidéos sur les réseaux sociaux, produites en 15 langues, ont été vues par plus de 56 millions de personnes, et la campagne a donné lieu à plus de 300 articles dans les médias.

COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS DE PRODUITS DE LA MER

Tous les deux ans, nous menons en partenariat avec GlobeScan la plus grande enquête mondiale auprès des consommateurs de produits de la mer. L'édition 2026 a interrogé plus de 30 000 consommateurs, dont 20 000 de produits de la mer, sur 23 marchés à travers le monde. L'enquête fournit de précieux éclairages sur la manière dont les consommateurs perçoivent les enjeux liés aux océans et les produits de la mer durables.

MISE EN CONTEXTE

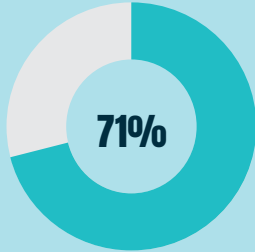
Malgré un contexte mouvementé ces dernières années, l'intérêt des consommateurs pour les modes de production alimentaire et leur sensibilisation aux enjeux de durabilité ont continué de progresser.



s'inquiètent de l'état des océans dans le monde (89% en 2022)



estiment que les labels de durabilité doivent être délivrés par un organisme indépendant



veulent savoir que le poisson qu'ils achètent peut être retracé jusqu'à une source connue et fiable (69% en 2022)

L'ÉVOLUTION DES CONSOMMATEURS DE PRODUITS DE LA MER



Les préoccupations concernant l'état des océans restent fortes, mais les consommateurs sont de moins en moins convaincus que les problèmes puissent être résolus.



Les régimes flexitariens s'installent durablement et les produits de la mer y occupent une place de choix en tant que source de protéines saine et adaptée à différents régimes alimentaires, à condition d'être abordables et faciles à choisir.



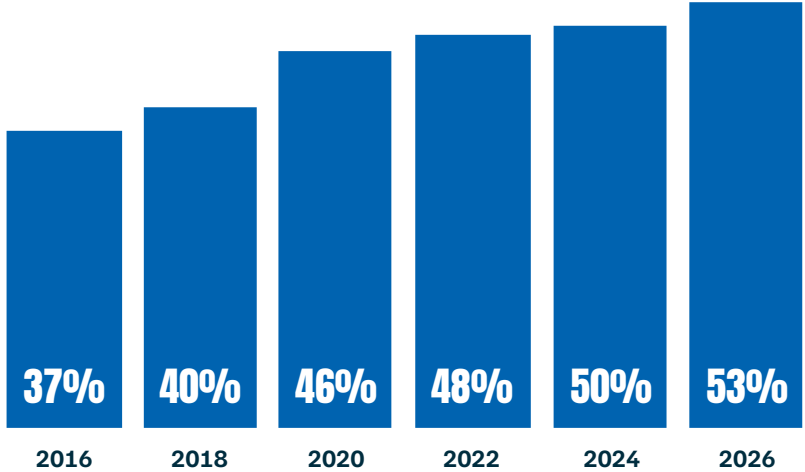
Les consommateurs sont de plus en plus sceptiques à l'égard des allégations de durabilité et souhaitent disposer de preuves claires et indépendantes au moment de faire leur choix.



Les écolabels comptent plus que jamais : leur notoriété et la confiance qu'ils inspirent progressent, tout comme les achats de produits labellisés. Le MSC continue d'obtenir d'excellents résultats en matière de crédibilité, de rigueur de ses référentiels et de confiance des consommateurs.



NOTORIÉTÉ DU LABEL MSC PÊCHE DURABLE



COMPRÉHENSION DU LABEL MSC PÊCHE DURABLE

↑ 42%

CONFIANCE DANS LE LABEL MSC PÊCHE DURABLE

↑ 81%

« Dans un contexte difficile pour les consommateurs, l'écolabel MSC Pêche Durable inspire plus que jamais confiance et demeure un critère important au moment de l'achat. Les consommateurs s'appuient sur le label bleu pour choisir des produits de la mer durables qui contribuent à préserver les océans. »

Richard Stobart,
Responsable du marketing, MSC



Consommateur parcourant les rayons à la recherche de produits certifiés © Kort Havens.

ZOOM SUR LES DIFFÉRENTES ESPÈCES

Les pêcheries engagées dans le programme MSC ciblent plus de 200 espèces de poissons, crustacés et mollusques. Certaines espèces, comme le colin d'Alaska et le thon listao, font l'objet de pêcheries de très grande envergure, dont les captures dépassent un million de tonnes par an, fournissant des emplois à plusieurs milliers de personnes et des protéines saines et durables à des millions d'autres. D'autres espèces peuvent n'être pêchées que par quelques pêcheurs dans une zone limitée, mais sont tout autant essentielles pour leur subsistance.

Les pages suivantes sont consacrées à nos groupes d'espèces prioritaires, pour lesquels la certification MSC Pêche Durable joue un rôle essentiel dans la préservation des moyens de subsistance, de la sécurité alimentaire et de l'environnement marin.

187

espèces certifiées

72%

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

62%

des captures commerciales de thon sont engagées* dans le programme MSC

* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, dans le MSC Improvement Program, ou suspendue. Données relatives aux captures marines et aux pêcheries au 31 mars 2026, comparées aux données de la FAO pour 2024.



Pêcherie namibienne de merlu au chalut et à la palangre © MSC / Joshua Ihlenfeldt

« Depuis notre première certification, nous avons accédé à plusieurs nouveaux marchés à forte valeur ajoutée et sommes désormais reconnus en Europe, et ailleurs dans le monde, pour nos bonnes pratiques environnementales et éthiques. »

Tristan Przybylski,
Seawork Fish Processors

LES POISSONS BLANCS

Près des trois quarts des captures mondiales de poissons blancs sont désormais certifiées MSC Pêche Durable, avec des espèces telles que le cabillaud, l'églefin, le colin d'Alaska, le lieu noir et le merlu. Les poissons blancs représentent près de 40% du volume total de produits de la mer issus de pêcheries engagées dans le programme MSC.

LE MERLU DE NAMIBIE

La pêcherie namibienne de merlu au chalut et à la palangre, deuxième pêcherie d'Afrique à obtenir la certification MSC Pêche Durable, a été recertifiée en janvier 2026. La pêcherie a pris des mesures importantes pour améliorer l'évaluation des stocks, évaluer les risques pour les habitats sensibles et réduire ses impacts sur les otaries et les oiseaux marins.

Le secteur de la pêche représente

70% du PIB de la Namibie, la pêcherie de merlu étant l'une des plus importantes du pays.

LA MORUE CHARBONNIÈRE

La morue charbonnière est la dernière espèce certifiée durable à faire son apparition sur les menus au Canada, après que la Pacific Halibut Management Association, en Colombie-Britannique, a obtenu la certification MSC Pêche Durable. Cette pêcherie, qui utilise des palangres et n'occasionne que des impacts très limités aux fonds marins, fait partie d'un programme intégré de gestion des poissons de fond. Ce programme couvre plus de 50 espèces selon une approche globale, afin de réduire les prises accessoires et les rejets.

LA LÉGINE AUSTRALE

Réunion Pêche Australe, une entreprise basée sur l'île de La Réunion, a obtenu la certification MSC Pêche Durable pour la légine australe qu'elle pêche durablement autour des îles subantarctiques Crozet et Kerguelen. Outre une gestion durable des stocks, la pêcherie observe une période de fermeture afin de protéger les pétrels à menton blanc et applique des protocoles visant à éviter les orques et autres mammifères marins.

LE THON

LE THON ROUGE DU SUD EN AUSTRALIE

Toute la pêche commerciale du thon rouge du Sud en Australie est désormais certifiée durable. Après la certification historique de la pêcherie à la senne coulissante de l'Australian Southern Bluefin Tuna Industry Association, les pêcheries à la palangre et les autres pêcheries à la ligne de Tuna Australia ont obtenu la certification MSC Pêche Durable l'année dernière, une étape importante pour une espèce très recherchée autrefois gravement surexploitée.

GHANA

Les flottilles de thoniers senneurs et canneurs de la Ghana Tuna Association ont obtenu la certification MSC Pêche Durable en janvier 2026. Les flottilles ciblent le thon listao et l'albacore en haute mer dans l'Atlantique ainsi que dans les eaux du Ghana, de la Côte d'Ivoire, du Bénin et du Liberia. Il s'agit d'une avancée importante pour l'Afrique de l'Ouest, dans le prolongement de la certification obtenue en 2024 par la pêcherie CAPSEN et Grand Bleu, ciblant les thons de l'Atlantique au large du Sénégal.

LE THON EN CONSERVE

Les ventes de thon en conserve connaissent un véritable essor sur plusieurs marchés. Près des deux tiers du thon vendu cette année dans les supermarchés britanniques, en volume, portaient l'écocole MSC Pêche Durable, et il s'agissait presque exclusivement de thon en conserve.

En Australie, environ 70% du thon en conserve porte désormais le label MSC, ce qui représente quelque 100 millions de boîtes de thon labellisé MSC achetées chaque année par les Australiens.

John West a ouvert la voie en obtenant la certification pour l'ensemble de sa gamme en 2012, et de grandes enseignes comme Coles, Woolworths et Aldi se sont engagées à apposer le label MSC Pêche Durable sur toutes leurs conserves de thon. Pas moins de 15 marques affichent désormais le label MSC.

LES PETITS PÉLAGIQUES

LES ALIMENTS AQUACOLE

À mesure que l'aquaculture se développe, la demande de poisson destiné à l'alimentation aquacole augmente elle aussi. Pour préserver la santé des océans, il est essentiel que ce poisson provienne de sources durables. Les référentiels de l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) reconnaissent la certification MSC Pêche Durable comme la référence en matière de durabilité des produits de la pêche sauvage. Depuis 2026, les pêcheries engagées dans le MSC Improvement Program sont également reconnues dans le Référentiel ASC pour l'alimentation aquacole.

MAURITANIE

Nous avons uni nos forces à celles du gouvernement, du secteur des produits de la mer et de partenaires de recherche en Mauritanie pour faire progresser la pêcherie de petits pélagiques du pays vers la durabilité. La pêche joue un rôle essentiel dans l'économie de ce pays d'Afrique de l'Ouest, représentant jusqu'à 10% du PIB et assurant 55 000 emplois. Le plan d'action conjoint vise à améliorer les pratiques de gestion, à renforcer les connaissances sur les espèces ciblées et leur rôle dans l'écosystème, et à réduire au minimum les impacts sur les autres espèces.

CHINE

La pêcherie Huasheng d'anchois japonais en mer de Chine orientale a obtenu la certification selon le Référentiel MSC Pêche Durable en juin 2026, soit en dehors de la période couverte par le présent rapport. Ce parcours a débuté en 2017, lorsque la pêcherie a reçu une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable afin de financer une pré-évaluation au regard des exigences du Référentiel MSC Pêche Durable. La volonté d'obtenir la certification répond à la demande de produits de la mer issus de sources durables, tant de la part des consommateurs japonais que du marché intérieur chinois.

EN 2025,

84%

du total des captures de la Mauritanie, toutes espèces confondues, provenaient de sa pêcherie de petits pélagiques, qui fait désormais l'objet d'un nouveau plan d'action en faveur de la durabilité.

LA SAUMON ET LE HOMARD

LE SAUMON EN COLOMBIE-BRITANNIQUE

La pêcherie de saumon rose de la rivière Quinsam de Walcan, en Colombie-Britannique, au Canada, dirigée par Premières Nations, a obtenu la certification en mars 2026. Il s'agit de la seule pêcherie de saumon de Colombie-Britannique actuellement certifiée selon le Référentiel MSC Pêche Durable, offrant ainsi aux marchés locaux et internationaux une nouvelle source de produits de la mer canadiens certifiés durables sur le plan environnemental.

LE HOMARD CANADIEN

Des pêcheries historiques de homard du Nouveau-Brunswick, de Nouvelle-Écosse et de l'Île-du-Prince-Édouard se sont regroupées pour former, en volume de débarquements, l'une des plus grandes pêcheries certifiées au monde. Auparavant certifiées séparément, ces pêcheries se sont regroupées et ont mené à bien leur réévaluation en février 2026. Cette réussite a fait suite à l'adoption de nouvelles mesures par Pêches et Océans Canada visant à réduire considérablement les interactions avec les baleines.



Saumon d'Alaska, États-Unis © Kendall Rock



Pêcherie de crevette rouge d'Argentine
© Argentine red shrimp fishery

LES CREVETTES ET LES CRABES

LA CREVETTE ROUGE D'ARGENTINE

Un an après la certification de la pêcherie côtière de crevette rouge d'Argentine, sa composante hauturière a elle aussi obtenu la certification MSC Pêche Durable. La pêcherie de crevette rouge joue un rôle important dans l'économie argentine, avec près de 140 000 tonnes capturées en 2024. Il s'agit de la plus importante pêcherie du pays en valeur des exportations, générant plus de 879 millions d'euros (1 milliard dollars US) par an. La flotte hauturière est la plus importante du secteur, et cette certification est l'aboutissement d'un effort de collaboration réunissant 34 entreprises.

140 000 tonnes de crevettes rouges capturées
par la pêcherie argentine en 2024.

LA CREVETTE MÉDITERRANÉENNE

La pêcherie espagnole au chalut de crevette bleue et rouge de Palamós est devenue la première pêcherie méditerranéenne à rejoindre le MSC Improvement Program. La pêcherie travaille avec le MSC depuis dix ans afin d'améliorer ses performances et progresse à grands pas vers le respect des exigences du Référentiel MSC Pêche Durable. Ces efforts ont notamment consisté à modifier les engins de pêche afin de réduire au minimum les impacts sur les habitats des fonds marins, à mener des recherches scientifiques pour renforcer sa stratégie de capture et à collaborer à un projet visant à restaurer les coraux des fonds marins exposés au chalutage de fond.

LA DEMANDE DE CRABE EST EN HAUSSE

Le crabe écolabellisé connaît un engouement croissant sur le marché américain, avec des ventes qui ont doublé au cours de l'année écoulée. Cette croissance s'explique principalement par le lancement et le développement de deux marques clés : les pinces de crabe des neiges surgelées d'Aldi et la nouvelle gamme Olivia de la marque ITC. Ce développement repose en grande partie sur deux pêcheries de crabe certifiées : celle de crabe des neiges et celle de crabe bleu de Louisiane.

LES BIVALVES ET LES ALGUES

L'ALGUE MOZUKU AU JAPON

Riches en nutriments, les algues constituent un aliment de base au Japon. Compte tenu de leur popularité, il est essentiel que leur exploitation soit gérée de manière durable. En 2025, les producteurs d'algue mozuku d'Okinawa, au Japon, sont entrés dans le processus d'évaluation en vue d'obtenir la certification selon le Référentiel ASC-MSC pour les algues. Cette démarche témoigne de l'essor de l'algoculture responsable au Japon et du rôle qu'elle joue dans des systèmes alimentaires durables.

« Rejoindre le programme ASC-MSC pour les algues constitue une étape importante pour l'avenir de l'algue mozuku d'Okinawa. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec les producteurs afin de protéger l'environnement marin unique de notre île, tout en continuant à cultiver des algues de grande qualité selon des pratiques aquacoles responsables. Nous espérons que ces efforts contribueront à préserver le mozuku d'Okinawa pour les générations futures et à faire découvrir à un plus grand nombre de personnes dans le monde des algues cultivées de manière durable. »

Atsushi Kuroshima,
Directeur exécutif de Churayuna Co., Ltd.



Pêcherie de coquille Saint-Jacques de la baie de Seine © NFM.

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

La pêcherie de coquille Saint-Jacques de la baie de Seine, en Normandie, a obtenu la certification MSC Pêche Durable en novembre 2025. Elles constituent un mets très apprécié et jouent un rôle important dans l'économie côtière locale. Cette certification est l'aboutissement de 30 années d'efforts collectifs visant à assurer un avenir durable à cette pêcherie, grâce notamment à des évaluations scientifiques annuelles des stocks qui étayent une gestion rigoureuse.

« Ce label [MSC] est un symbole de fierté et marque un tournant. Il récompense 30 années de travail collectif et de gestion exemplaire. Le plus difficile a été de rallier tout le monde, mais aujourd'hui, nous prouvons que qualité et durabilité vont de pair. Les coquilles Saint-Jacques sont notre gagne-pain : nous n'avons pas droit à l'erreur. »

Dimitri Rogoff,
Président du Comité régional des pêches maritimes de Normandie

LES POULPES ET LES CALMARS

LE POULPE DU MEXIQUE

La pêcherie de poulpe mexicain et de poulpe commun du Yucatán, au Mexique, est entrée en évaluation complète en décembre 2025. Après une période au sein du MSC Improvement Program, la pêcherie a reçu en 2022 une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable afin de lui permettre de se préparer à une évaluation au regard du Référentiel MSC Pêche Durable. Cette pêcherie, l'une des plus importantes du Mexique et l'une des plus grandes au monde, assure plus de 15 000 emplois.

LE CALMAR GÉANT DU PÉROU

La pêcherie péruvienne de calmar géant, la deuxième plus importante du pays, a rejoint le MSC Improvement Program en 2025. Située au large de la côte ouest de l'Amérique du Sud, il s'agit de la plus grande pêcherie de calmar au monde, représentant environ 30% des captures mondiales de calmar. D'importantes améliorations ont déjà été apportées à la gestion, notamment pour lutter contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) et fixer des limites de capture fondées sur des données scientifiques. La pêcherie s'efforce d'obtenir la certification dans un délai de cinq ans.

+ DE

4 500

embarcations de pêche artisanale capturent le calmar géant dans la pêcherie péruvienne, contribuant ainsi de manière importante à l'économie nationale.



Pêcherie de poulpe mexicain et de poulpe commun de la péninsule du Yucatán, au Mexique © Carlos Aguilera

ZOOM SUR LES ESPECES EN CHIFFRES

© iStock

	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)
				... apportées par les pêcheries certifiées MSC	... en faveur des écosystèmes et habitats	... en faveur des espèces en danger, menacées et protégées, et réduction des prises accessoires	... en faveur de l'état des stocks et stratégies de capture	... en faveur de la gestion, gouvernance et politiques des pêcheries	
POISSONS BLANCS	5 888 000	225	72,3	148	20	92	16	20	706 750
THON	3 675 000	229	62,3	248	39	93	72	44	426 339
SAUMON	567 000	49	N/A***	71	2	15	42	13	95 495
PETITS PELAGIQUES	3 531 000	40	13,7	37	4	11	18	4	87 374
HOMARD	141 000	24	46,2	27	2	8	7	10	5 001
CREVETTES	484 000	44	15,9	36	4	8	12	12	46 649
CRABES	137 000	34	8	21	1	8	11	1	3 396
BIVALVES	624 000	55	31,4	39	7	10	9	13	50 706
ALGUES****	44 353	78	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
POULPE	4 000	4	1	3	0	2	1	0	144
CALMAR	264 000	5	9,4	4	1	0	3	0	3 067

*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 2026, 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 espèces qui ne font pas partie de ces groupes et débarquent 140 173 tonnes.

***Le pourcentage des captures de saumon sauvage provenant de pêcheries engagées dans le programme MSC n'est pas disponible en raison des différences de périmètre et de méthodologie entre la FAO et le MSC.

****Les algues sont mesurées en volume de production plutôt qu'en captures, et en unités de production plutôt qu'en pêcheries.

NOS FINANCES 25/26

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 28 juillet 2026.

Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs de Crowe U.K. LLP, le 12 août 2026, concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers.

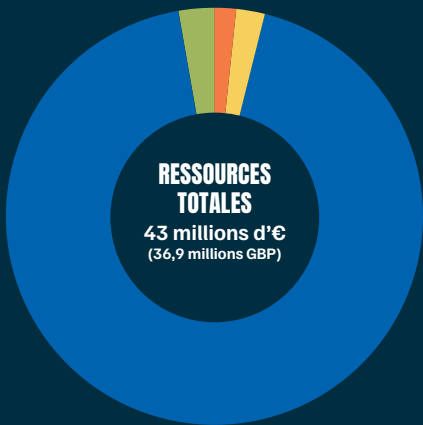
Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2026.

Giles Bolton
Président du Conseil d'Administration du MSC
12 août 2026

54,36 MILLIONS D'€
(46,62 MILLIONS GBP)
TOTAL DES FONDS AU 31 MARS 2026

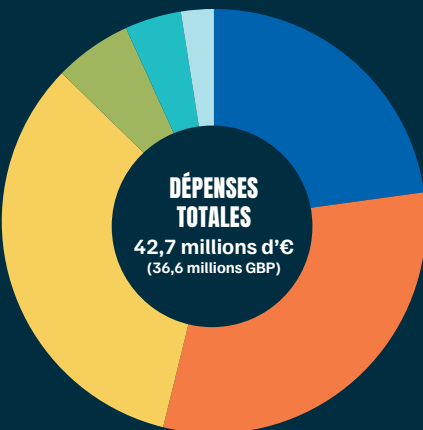
EN COMPARAISON AVEC LE TOTAL DES FONDS DE 51,97 MILLIONS D'EUROS (44,56 MILLIONS GBP) AU 31 MARS 2025

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 2,2 millions d'euros (1,9 million GBP).



ORIGINE DES RESSOURCES :

- 1.9% Dons et legs
- 2.2% Autres activités commerciales
- 93.2% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 2.7% Revenus liés aux investissements



RÉPARTITION DES DÉPENSES :

- 22.8% Politiques et gestion du Référentiel
- 31.1% Sensibilisation et éducation
- 33.4% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 5.9% Délivrance des licences d'utilisation du label
- 4.3% Fonds d'Appui pour la Pêche Durable*
- 2.5% Dépenses liées à la collecte de fonds

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, au cours des années précédentes, du généreux soutien de la Fondation de la famille Walton, de la Fondation A.G. Leventis, de la Fondation Remmer, de la Fondation Triad et de la Holzer Family Foundation. Notre programme consacré aux marchés de capitaux bénéficie du généreux soutien de l'ISEAL Innovations Fund et de la Fondation de la famille Walton, tandis que nos travaux menés dans le cadre de la Certifications and Ratings Collaboration (collaboration pour l'harmonisation des certifications et des évaluations) sont soutenus par l'Aquaculture Stewardship Council.

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 et au « Project UK », de même qu'au secteur de la distribution britannique et aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour leur soutien.

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC continue de soutenir et suivre les progrès des projets financés grâce à de généreuses subventions accordées les années précédentes, notamment avec le soutien de la Fondation Hans Wilsdorf, de la Fondation MAVA pour aider les pêcheries artisanales en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, et de la Fondation de la famille Walton pour la mise en place d'un système de garantie de prêts. Nous souhaitons également remercier Carrefour Italie et Delicieux pour leur généreux soutien aux projets de recherche qui se sont achevés 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 A.G. Leventis
 - Fishmongers' Company's Charitable Trust
 - Fondation Pour la Nature MAVA (Suisse)
 - Fondation Hans Wilsdorf (Suisse)

- Organes statutaires**
- Defra
 - Fonds pour l'environnement mondial via la FAO
 - Commission européenne (Horizon Europe)
- Entreprises partenaires**
- Project UK (divers partenaires et soutiens)
 - Project BluFish Italy (divers partenaires)



Giles Bolton
Président du Conseil
d'Administration du MSC
Marine Stewardship Council

LE MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Giles Bolton, Président du Conseil
d'Administration du MSC
© Hugo Philpott

Le MSC exerce une influence remarquable sur la gouvernance mondiale des océans. Notre Référentiel constitue la référence en matière de gestion durable des pêcheries, d'où l'importance de veiller à ce qu'il soit à la hauteur. Compte tenu du travail considérable que nos équipes et nos parties prenantes continuent de consacrer à la révision de notre Référentiel MSC Pêche Durable 3.0, je suis convaincu que le résultat final reflétera à la fois la solidité des fondements scientifiques et les réalités pratiques de la pêche en mer.

Au-delà du MSC, l'Accord BBNJ, communément appelé « traité sur la haute mer », ratifié en septembre 2025, représente une formidable occasion de progresser à l'échelle mondiale. La rigueur scientifique, la collaboration et l'expérience acquise par les pêcheries seront essentielles à sa réussite. Nous saluons cette étape importante en faveur de la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité marine et souhaitons vivement travailler avec nos partenaires pour contribuer à la réussite de sa mise en œuvre.

Le traité sur la haute mer constitue un exemple bienvenu de coopération internationale dans un monde de plus en plus instable. La gestion durable des pêcheries repose sur une collaboration continue et un engagement constant. L'instabilité géopolitique, les guerres et les droits de douane peuvent avoir un impact direct sur les pêcheries, les chaînes d'approvisionnement et les consommateurs, et nous nous engageons à faire tout notre possible pour apporter à nos partenaires le soutien et la stabilité dont ils ont besoin. La stabilité devient également de plus en plus importante face au réchauffement climatique, dont nombre de partenaires du MSC dans le secteur de la pêche constatent déjà directement les effets sur les stocks de poissons. À mesure que ces changements se poursuivent, la coopération multilatérale sera essentielle pour adapter et actualiser les accords de pêche. Les travaux de recherche menés par le MSC dans ce domaine contribueront à améliorer la compréhension de ces enjeux et à soutenir l'élaboration de réponses efficaces face à ces nouveaux défis.

Comme beaucoup d'autres, nous avons également approfondi cette année notre compréhension des possibilités et des risques liés à l'intelligence artificielle, qui offre un potentiel considérable d'innovation dans la collecte de données, la traçabilité, les dispositifs d'assurance et d'autres domaines.

Pour faire face à l'ensemble de ces enjeux, nous avons la chance de pouvoir compter sur un Conseil d'Administration du MSC véritablement international. La réunion du Conseil d'Administration en janvier au Japon a été pour moi un moment particulièrement marquant, offrant de précieux éclairages sur le marché asiatique, qui représente environ 70% de la consommation mondiale de produits de la mer. Nous avons également la chance de pouvoir nous appuyer sur l'expertise et l'expérience de notre Comité Consultatif Technique et de notre Conseil Consultatif des Parties Prenantes. Leur contribution, associée à l'engagement de nos partenaires et au travail assidu de l'ensemble de nos équipes dans le monde, est essentielle pour que le MSC continue d'exercer son influence et d'avoir des impacts concrets.

NOTRE GOUVERNANCE

LE 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. Eddy Njoroge |
| Mme Birgit Cameron | Dr Kevin Stokes |
| M. Kristjan Th. Davidsson | Dr Sergio Espejo Yaksic |
| Mme Maria Damanaki | |
| Mme Mikel Durham | |
| Dr Darian McBain | |

COMITÉ DU MSC INTERNATIONAL



- Mme Mikel Durham, Présidente du Conseil d'Administration du MSC
M. Giles Bolton, Président du Conseil d'Administration du MSC
Mme Birgit Cameron
M. Rupert Howes — Directeur Général du MSC
M. Fernando Lago
Merci au membre sortant : Mme Valentina Tripp

LE COMITÉ CONSULTATIF TECHNIQUE



- Dr Rebecca Lent (États-Unis), Présidente du Comité Consultatif Technique
Dr Johann Augustyn (Afrique du Sud)
Dr Florian Baumann (Allemagne)
Mme Adriana Fabra (Espagne)
Dr Héctor Martin Fernández Alvarez (Espagne)
Mme Alison Friel (Royaume-Uni)
Dr Nicolas Gutierrez (Italie)
Mme Celeste Leroux (États-Unis)
M. José Augusto Pinto de Abreu (Brésil)
Dr Victor Restrepo (États-Unis)
Dr Keith Sainsbury (Australie)
Dr Dale Squires (États-Unis)
Mme Michèle Stark (Suisse)
Dr Chris Zimmermann (Allemagne)

Merci au membre sortant : M. Adam Swan (Royaume-Uni)

La liste des membres est exacte à la date du 31 mars 2026

Images: Mikel Durham, membre du Conseil d'Administration du MSC © Hugo Philpott
Dr Rebecca Lent (États-Unis), Présidente du Comité Consultatif Technique © Hugo Philpott

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

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

Dr Eric Gilman
Directeur de la durabilité environnementale, Liancheng Overseas Fisheries Group, Chine/ États-Unis

Mme Kristina Guldbaek
Chef de projet, Sustainable Fisheries Greenland, Groenland

M. Marcelo Hidalgo
Directeur des opérations, FIA, Papouasie–Nouvelle-Guinée, Pays-Bas/ 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
Biologiste, Danish Fishermen's Producer Organization (DFPO), Danemark

Dr Alexia Morgan
Responsable de la faune marine, Sustainable Fisheries Partnership, États-Unis

Dr Tom Pickerell
Directeur, programme Océan — World Resources Institute, Royaume-Uni

M. Gabriel Quijandria
Directeur régional, Amérique du Sud, Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), Équateur

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
Directrice générale, Sea Purpose Co., Ltd., Thaïlande

M. Miguel Angel Tordesillas
Président non exécutif de NovaNam (Pty) Ltd (Namibie) et de Nueva Pescanova South Africa (Pty) Ltd (Afrique du Sud), ainsi qu'administrateur non exécutif des deux sociétés, Namibie

Merci aux membres sortants :

M. Damien Bell
BellBuoy Seafoods, Australie

M. Christian Haller
Directeur RSE, ALDI Nord, Allemagne

Dr María José Espinosa Romero
Commission nationale pour l'aquaculture et la pêche, Mexique



Image:
Mme Heather Brayford
© Director General WA Department of Fisheries

Pêcherie de palourdes ramassées à la main de Bến Tre © MSC / Saigon Laca

POUR EN SAVOIR PLUS

msc.org/annualreport
info@msc.org



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 2026, sauf indication contraire. Année de référence allant du 1er avril 2025 au 31 mars 2026.



Scannez le QR code pour lire la version numérique complète du rapport annuel 2025-26 du MSC, incluant des informations supplémentaires.

BUREAUX DU MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

**Siège social et Bureau régional MSC
Europe, Moyen-Orient et Afrique**
Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Royaume-Uni

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

NOS BUREAUX MSC

Berlin Allemagne, Suisse et Autriche

Bruxelles Belgique et Luxembourg

Busan Corée du Sud

Copenhague Danemark

Helsinki Finlande et pays baltes

Jakarta Indonésie

La Haye Pays-Bas

Le Cap Afrique du Sud

Lima Pérou

Lisbonne Portugal

Madrid Espagne

Milan Italie

Oslo Norvège

Paris France

Pékin et Qingdao Chine continentale et Hong Kong

Reykjavik Islande, îles Féroé et Groenland

Santiago Chili

Seattle États-Unis

Stockholm Suède

Tokyo Japon

Toronto Canada

Varsovie Pologne et Europe centrale

Le MSC est également présent dans les lieux suivants :

Kerala Inde

Mexico Mexique

Moscou Russie

Nouakchott Mauritanie

Singapour