Des produits de la mer pour les générations futures

Rapport annuel du MSC 2017 - 2018

> Nos océans sont en danger. Nous devons de toute urgence développer des solutions viables pour garantir une pêche durable et des écosystèmes marins résilients. La réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD 14) est essentielle au bien-être futur des océans. Je salue la dernière initiative du MSC visant à échanger, à aider les pêcheries des pays du Sud et à investir dans de nouvelles études scientifiques qui pourraient profiter à de nombreuses pêcheries dans le monde.
>
> Peter Thomson, Envoyé spécial du Secrétaire général de l'ONU pour les océans, et co-président

Image de couverture : Homard européen © Tony Fitzsimmons
Image du sommaire : Pêche au thon à la canne aux Maldives © David Loftus

Sommaire

Messages de notre Directeur général et de notre Président 5

Vue d'ensemble 7

Croissance du programme MSC 9

Des progrès concrets 10

Le MSC dans les pays en voie de développement 12

Les enjeux du thon 14

Pêcheries nouvellement certifiées 16

Engagement continu 18

Les pêcheries avant tout 20

Suspensions 22

La voie de la durabilité 24

Chaîne de Garantie d'Origine 26

Les leaders de 2020 pour un océan vivant 28

De plus en plus de produits de la mer durables au Japon 30

Produits labellisés MSC 32

La Campagne des 20 ans 34

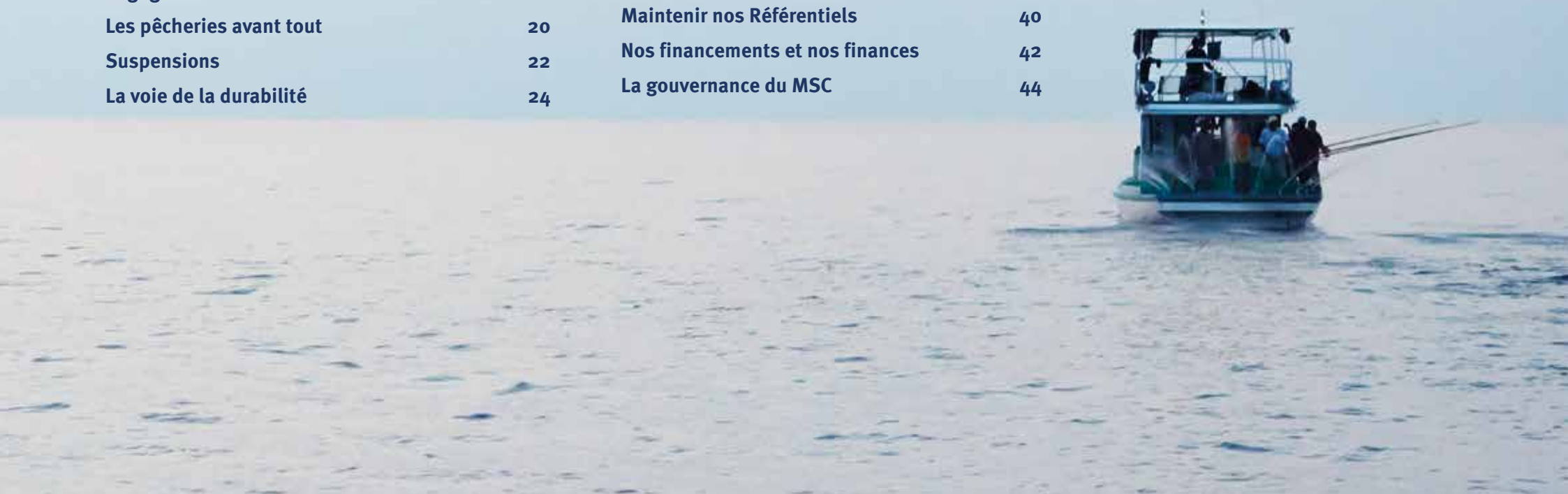
Campagnes de sensibilisation à travers le monde 36

Attentes et éducation des consommateurs 38

Maintenir nos Référentiels 40

Nos financements et nos finances 42

La gouvernance du MSC 44



Un message de notre Directeur général

L'année dernière, des millions de personnes ont été émerveillées par les splendeurs du documentaire « Planète bleue » de la BBC, et les océans étaient plus que jamais à l'ordre du jour politique.

La première Conférence des Nations Unies sur les océans s'est tenue en juin 2017. Elle a rassemblé plus de 4 000 participants et a suscité plus de 1 400 engagements de la part de gouvernements, d'entreprises et de la société civile en faveur de la protection et de la restauration des océans. Cette conférence a été suivie en novembre par la conférence « Our Ocean », organisée par l'UE à Malte, qui a encouragé 433 engagements concrets supplémentaires, dont des engagements financiers à hauteur de 7,2 milliards d'euros.

Ces événements de haut niveau ont mis en évidence la volonté généralisée de réaliser les Objectifs de Développement Durable, comme l'ODD 14, qui consiste à conserver et à utiliser de manière durable les océans, les mers et les ressources halieutiques au service du développement durable.

Il s'agit d'un défi urgent alors que la population mondiale croissante a plus que jamais besoin de protéines durables et à faible empreinte carbone. Et pourtant, un tiers des stocks de poisson sont surexploités et l'océan est confronté à des menaces sans précédent dues au réchauffement climatique, à l'acidification et à la pollution plastique.

Au cours des 20 dernières années, le MSC a prouvé qu'il pouvait faire partie de la solution. Nous avons fait la démonstration d'un concept qui fonctionne : catalyser le changement sur l'eau en créant un marché des produits de la mer durables, certifiés selon des Référentiels robustes et crédibles.

Le MSC est devenu un acteur important dans le débat sur la conservation des océans, et j'ai eu le privilège de participer, l'année dernière, aux conférences sur les océans. À Our Ocean 2017, nous avons annoncé notre objectif que 20 % des captures marines mondiales d'ici 2020 soient pêchées durablement ou dans notre programme d'amélioration vers la durabilité. Nous sommes enchantés que 27 entreprises de premier plan de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer aient pris leurs propres engagements pour y contribuer. Ces « Leaders pour des océans vivants en 2020 » (2020 Leaders for a Living Ocean) incarnent la manière dont nos partenaires adoptent le programme MSC pour faire avancer les choses.

Pouvoir garantir l'engagement pour la durabilité de 20 % des prises marines mondiales d'ici 2 020 et 30 % d'ici 2030 est un objectif ambitieux, mais il reflète l'ampleur du défi auquel nous sommes confrontés. Nous souhaitons développer au maximum le programme MSC ; pas pour l'organisation MSC , mais parce que la certification MSC, grâce à l'engagement de nos partenaires, est un véritable moteur et un indicateur concret de changement positif. Un ensemble de preuves, toujours plus nombreuses, est documenté dans notre Rapport sur les impacts environnementaux et contient plus de 1 200 exemples d'impacts positifs attribuables à la certification.

Nous souhaitons voir davantage d'impacts dans plus de pêcheries ; en particulier dans les pays en développement, où la pêche est essentielle à la sécurité alimentaire et aux moyens de subsistance, mais où la certification peut être difficile. En parallèle, nous ne cesserons jamais d'œuvrer pour garantir la robustesse et la rigueur de notre Référentiel et des bénéfices environnementaux à nos partenaires.

Les récits contenus dans le rapport annuel de cette année montrent certains des progrès réalisés par le MSC et nos partenaires dans la poursuite de nos objectifs communs. Je voudrais féliciter tous ceux qui ont contribué à ces réalisations et vous remercier tous pour votre soutien continu. Ensemble, nous pouvons préserver les stocks de poissons et assurer un avenir sain à nos océans.

Rupert Howes,
Directeur général

Un message de notre Président

Au cours des 20 dernières années, le MSC a prouvé qu'il était une force pour le bien des océans. La demande en produits de la mer certifiés durables a entraîné de réelles améliorations dans la manière dont les pêcheries sont gérées, ainsi que pour les populations d'espèces cibles, dans le déploiement de la recherche océanographique et dans la gestion des écosystèmes marins. Et nous sommes déterminés à continuer de jouer notre rôle pour assurer la survie des océans du monde, et des stocks de poissons qui fournissent nourriture et moyens de subsistance à tant de personnes.

Le MSC a toujours été une organisation multipartite. Ce sont nos parties prenantes, qui représentent le secteur de la pêche, la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, les ONG environnementales et le monde des sciences, qui définissent notre programme. C'est, je crois, notre plus grande force. Mais c'est aussi un défi constant.

Tous ceux qui soutiennent le MSC partagent la même vision : des océans regorgeant de vie et des approvisionnements en produits de la mer assurés pour les générations actuelles et futures. Des différences d'opinions existent toutefois sur les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

Au fur et à mesure que la portée de nos actions s'est élargie, les enjeux auxquels nous sommes confrontés sont devenus de plus en plus complexes. En certifiant la gestion durable de stocks de poissons spécifiques, notre Référentiel a renforcé ses exigences couvrant les impacts sur les autres espèces et sur le milieu marin au sens large, et a commencé à s'attaquer aux préoccupations sociales liées au droit du travail. Nous nous concentrons également de plus en plus sur les pays du Sud, où la gouvernance des pêches et les sciences halieutiques ont tendance à être plus faibles, ce qui pose de nouveaux défis importants.

Prendre en compte les contributions de toutes nos parties prenantes et équilibrer leurs demandes parfois contradictoires est inévitablement un processus lent et long. Diriger un système de certification rigoureux et robuste auquel différents intervenants peuvent souscrire nous oblige à suivre de nombreuses règles et procédures et à respecter chaque étape. Cela peut parfois être frustrant, mais s'est avéré bénéfique à long terme.

Nous avons surmonté de nombreuses difficultés au cours de nos 20 premières années et nous en sortons plus forts car nous les avons résolues ensemble. Suite à une Révision de nos processus de gouvernance, nous avons mis en place un nouveau Conseil Consultatif des parties prenantes (Stakeholder Advisory Council - STAC) cette année pour remplacer le précédent. En tant qu'organe plus petit et rationalisé, le STAC interagira plus étroitement et de manière proactive avec notre Conseil d'Administration. Ses membres pourront par la même occasion interagir avec un groupe beaucoup plus large de parties prenantes en mettant en place divers groupes de travail. Cela permettra aux parties prenantes de participer plus pleinement à notre processus décisionnel.

Le Conseil demeure extrêmement reconnaissant du temps, des efforts et de l'expertise que toutes nos parties prenantes ont consacrés au MSC au fil des ans. Vous avez fait du MSC ce qu'il est aujourd'hui, et nous comptons sur vous afin qu'il reste une force impactante pour le bien des océans de demain.

Werner Kiene,
Président du Conseil d'Administration du MSC

Regard sur le passé, regard vers l'avenir

Nous souhaitons que les générations futures puissent profiter des produits de la mer et d'océans vivants, pour toujours.

En 2017, nous avons fêté notre 20ème anniversaire. Il était temps de revenir sur la façon dont le MSC est passé d'une idée audacieuse à un concept éprouvé, porteur de changements positifs à travers tous les océans. Mais c'était également le moment de porter notre regard vers l'avenir, alors que nous lancions notre nouveau plan stratégique, nourri par ce que nous avons réalisé jusqu'à présent.

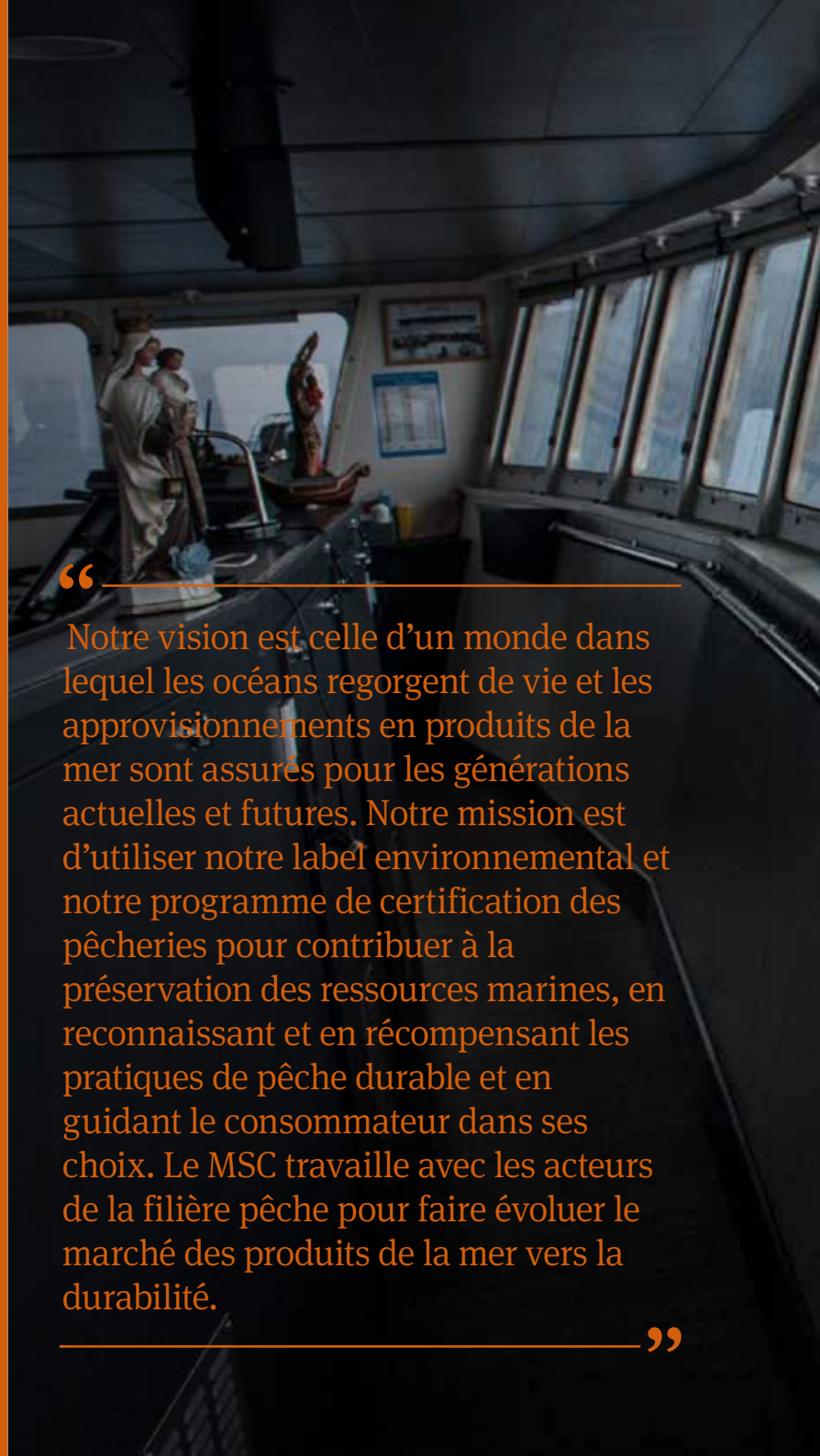
Notre objectif d'ici 2020 est que 20 % des captures marines mondiales proviennent de pêcheries certifiées MSC ou étroitement impliquées dans le programme MSC ; soit en cours d'évaluation, soit utilisant nos outils afin d'atteindre le niveau d'exigences du Référentiel MSC. Au-delà de cela, notre objectif pour 2030 est que 30 % des captures marines mondiales soient certifiées ou impliquées dans le programme MSC.

En impliquant davantage de pêcheries, nous pouvons catalyser de nouvelles améliorations dans la gestion de nos océans, soutenant de ce fait la résilience, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des populations. Et à mesure que de plus en plus de distributeurs, de restaurants, de marques et de consommateurs s'engagent pour des produits de la mer durables, nous pouvons transformer les marchés et encourager davantage de pêcheries à s'améliorer.

Cette année encore, des pêcheries importantes et de nouvelles espèces ont reçu leur première certification. Il est important de noter que de nombreuses pêcheries ont démontré leur engagement et leur volonté d'amélioration constante en obtenant leur recertification selon la version mise à jour de notre Référentiel.

Une partie importante de notre plan stratégique consiste à doubler le nombre de pêcheries impliquées dans les pays du Sud, car elles représentent actuellement moins de 10 % du volume total des captures de produits de la mer certifiés MSC. Cette année, nous avons soutenu divers projets visant à améliorer la recherche et la gestion des pêches, du Mexique à Madagascar et du Sénégal à l'Indonésie.

Une autre de nos priorités est de renforcer la sensibilisation et le soutien du public pour les produits de la mer durables, ce que nous avons fait à l'occasion de notre 20ème anniversaire. En lançant notre plus grande campagne mondiale de sensibilisation, en publiant un nouveau site internet et en travaillant avec une vaste gamme de partenaires, nous avons pu atteindre plus d'amateurs de produits de la mer que jamais.



> “Notre vision est celle d'un monde dans lequel les océans regorgent de vie et les approvisionnements en produits de la mer sont assurés pour les générations actuelles et futures. Notre mission est d'utiliser notre label environnemental et notre programme de certification des pêcheries pour contribuer à la préservation des ressources marines, en reconnaissant et en récompensant les pratiques de pêche durable et en guidant le consommateur dans ses choix. Le MSC travaille avec les acteurs de la filière pêche pour faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité.”

Notre ambition :

Proportion des captures marines mondiales certifiées MSC ou impliquées dans le programme MSC

2018
14 %

2020
20 %

2030
30 %

La vue depuis la passerelle lors d'une autre journée de tempête dans l'Atlantique Sud. © Tony Fitzsimmons

Le MSC en 2017 - 2018

Porter le changement dans l'eau
Cette année, 33 pêcheries ont obtenu la certification MSC, 55 ont été recertifiées et 45 autres sont entrées en phase d'évaluation complète. Les pêcheries certifiées MSC capturent actuellement plus de 10 millions de tonnes de produits de la mer, constituées de 141 espèces différentes. Cela représente 13 % du total des captures marines mondiales, 14 % en ajoutant les pêcheries en cours d'évaluation. Les pêcheries certifiées ont apporté plus de 1 200 améliorations documentées afin de maintenir leurs certifications MSC.

Amélioration de la traçabilité
Au total, 4 212 entreprises réparties sur 44 259 sites à travers 100 pays détiennent la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC, garantissant la traçabilité de leurs produits à toutes les étapes, de l'océan à l'assiette. Il s'agit de transformateurs, traders, marques, distributeurs et traiteurs, ou encore restaurants, hôtels, universités et navires de croisière.

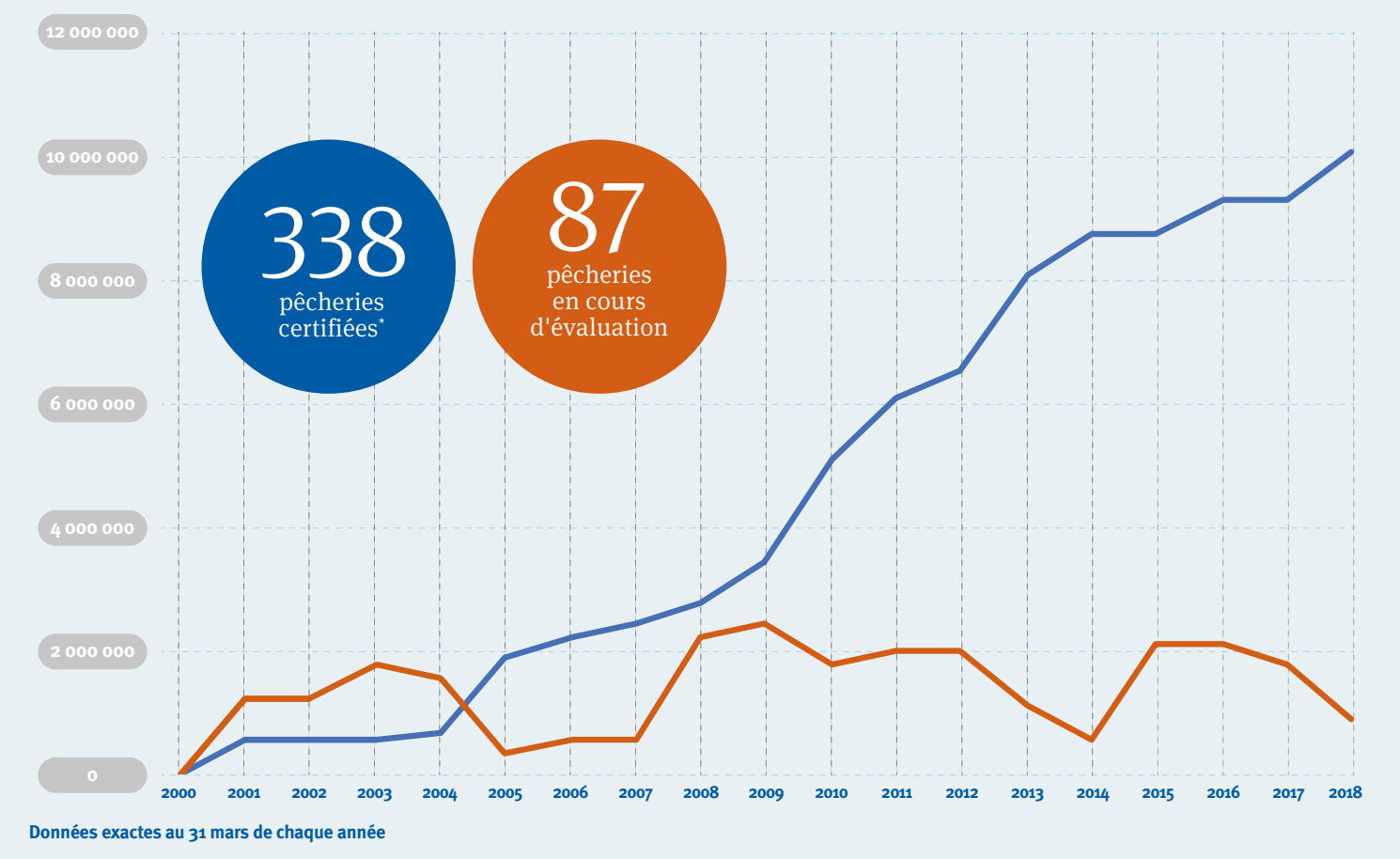
Croissance du marché des produits de la mer durables
Le label bleu du MSC peut être trouvé sur plus de 28 520 produits dans 107 pays, avec 3 795 nouvelles références ajoutées cette année. Le marché mondial des produits de la mer certifiés MSC s'élève à 8,4 milliards de dollars.

Renforcement de notre notoriété
Notre campagne des 20 ans a touché plus de 100 millions de personnes à travers le monde, notamment grâce à une publicité en télévision et au cinéma vue plus de 6 millions de fois. La compréhension du label bleu du MSC a augmenté en moyenne de 5 % sur tous les marchés où est présent le MSC au cours des 2 dernières années.

Pêcheur d'ormeaux en plongée en Australie-Occidentale © Matt Watson

Croissance des captures certifiées MSC 2017 - 2018

Volume de captures certifiées MSC (en tonnes)



* Comprend 16 pêcheries pour lesquelles la certification MSC est actuellement suspendue

10,3 millions
de tonnes de captures certifiées

13 %
des captures mondiales de poissons

1 %
des captures marines mondiales provient de pêcheries en cours d'évaluation MSC

38
pays avec des pêcheries certifiées

Des progrès concrets

Créer un impact

La certification MSC ne se contente pas de reconnaître uniquement les pêcheries durables. Elle entraîne également de réelles améliorations dans l'eau, de la réduction des impacts sur les autres espèces, à l'amélioration de la protection des habitats marins.

De nombreuses pêcheries prennent des mesures pour améliorer leur gestion et leurs pratiques avant de chercher à être certifiées; cela intervient souvent après avoir effectué une pré-évaluation volontaire. Par exemple, avant d'entrer en phase d'évaluation complète, les pêcheries chiliennes de galathées et de crevettes nylon ont adopté des filets modernes qui ont considérablement réduit les prises accessoires et minimisé les dommages causés au fond marin. Mais, les analyses montrent que près de la moitié des pêcheries qui effectuent une pré-évaluation ne passent pas à la phase d'évaluation complète au cours de l'année qui suit, reconnaissant que des améliorations supplémentaires doivent être apportées.

Lorsque les pêcheries obtiennent enfin la certification, elles doivent souvent prendre des mesures pour renforcer ou surveiller davantage leurs pratiques afin de maintenir leur certification. Entre 2000 et 2015, 94 % des pêcheries certifiées MSC ont dû apporter au moins une amélioration, pour un total de 1 238 changements positifs. Les pêcheries recertifiées ont tendance à obtenir des résultats plus élevés que lors de leur évaluation initiale, ce qui reflète les améliorations apportées.

Protection des habitats

Il subsiste encore de nombreuses incertitudes scientifiques sur les effets de la pêche sur les habitats marins; nous en savons plus sur la surface de la lune que sur les profondeurs de l'océan! Toujours est-il que les pêcheries certifiées contribuent à combler cette lacune dans les connaissances.

Pour répondre aux exigences de certification, les pêcheries ont soutenu plus de 60 initiatives de recherche sur les habitats marins depuis 2000, allant de projets de recherche autonomes à la collecte de données en continu. Ces recherches peuvent avoir des résultats de grande portée. Par exemple, dans l'Arctique, une collaboration entre la pêcherie de crevettes d'eau froide de Sustainable Fisheries Greenland et la Zoological Society of London (Société zoologique de Londres) a abouti cette année à la création d'une nouvelle aire marine protégée de 1 900 km² destinée à conserver un habitat de fond marin unique pour les coraux et les éponges d'eau froide.

Plus de 30 pêcheries ont également apporté des modifications techniques pour réduire leur impact potentiel sur les habitats. De nombreuses modifications consistent à fermer des zones spécifiques à la pêche. Les pêcheries ont également modifié leurs engins et ont introduit de nouveaux protocoles pour contribuer à la protection des écosystèmes marins.

Reconstitution des stocks halieutiques

Pêcher à des niveaux durables est l'un des principes clés de la certification MSC; des données indépendantes confirment que les populations des espèces cibles des pêcheries certifiées MSC sont en bonne santé. La biomasse du stock a même augmenté dans de nombreuses régions depuis la certification MSC. Ce n'est pas nécessairement le cas des pêcheries non certifiées de la même région, tandis que les pêcheries qui n'ont pas été évaluées formellement sont encore plus susceptibles d'être surexploitées.

La pêcherie de poissons de fond sur la côte ouest des États-Unis constitue un exemple frappant de réussite. Cette pêcherie qui fut autrefois abondante a été déclarée comme catastrophe fédérale en 2000 après l'effondrement des stocks. Cependant, une nouvelle stratégie de gestion élaborée en collaboration avec des organisations environnementales et la NOAA a permis aux populations de poissons de se reconstituer. En 2014, des pêcheries ciblant 13 espèces différentes ont obtenu la certification MSC, à la condition de continuer à évaluer leurs règles de contrôle des captures et à mettre à jour les évaluations de leurs stocks.

Les stocks de poissons vivant sur le fond sont désormais plus abondants que jamais, alors qu'un rapport de la NOAA en 2017 montrait que le nombre total de stocks surexploités aux États-Unis était à son plus bas niveau.

Réduction des prises accessoires

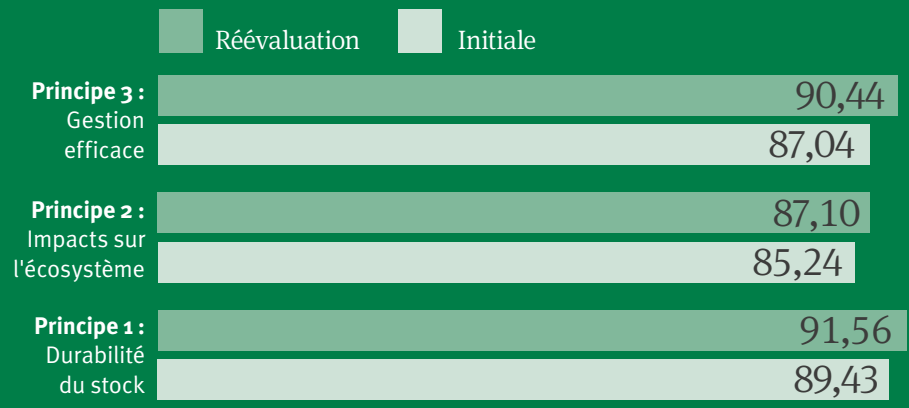
Les prises accessoires (la capture non désirée de diverses espèces de poissons et autres créatures) peuvent épuiser des stocks de poissons, menacer des espèces en danger et endommager des écosystèmes marins. Les pêcheries certifiées s'efforcent de faire en sorte que les prises accessoires ne nuisent à aucune espèce. Par exemple, une analyse de données récente a montré qu'entre 2007 et 2013, 60 pêcheries certifiées ont apporté des améliorations visant à réduire ou à éliminer les captures accessoires par le biais de modifications des engins, d'un meilleur suivi et de modifications des pratiques de gestion.

Celles-ci comprennent des mesures visant à réduire les prises accessoires d'oiseaux, de requins et de raies, de baleines et de dauphins, de phoques et d'otaries, de tortues, de calmars et de poulpes, d'étoiles de mer et d'oursins, ainsi que d'autres espèces de poissons. Par exemple, les pêcheries sud-africaines de merlu au chalut et de légine dans l'Océan Austral ont réussi à éliminer leurs captures accessoires d'albatros, et la pêcherie australienne de langouste a réduit à zéro la mortalité des otaries.

Manipulation d'un chalut de pêche aux poissons blancs dans le port de Peterhead, au Royaume-Uni © Eleanor Church

> Il ne fait aucun doute que le MSC a été l'un des cadres les plus efficaces pour mobiliser les avancées en matière de gestion des pêches dans diverses juridictions au cours des deux dernières décennies. Je ne connais aucun outil plus efficace pour une réforme de la pêche progressive, mais globalement profonde.
>
> Dr. Sian Morgan, SCS Global Services

Une analyse effectuée en 2018 sur 27 pêcheries recertifiées selon la même version du Référentiel Pêcheries du MSC a montré que les notes moyennes obtenues sous les trois principes avaient augmenté entre l'évaluation initiale et la réévaluation, 5 ans plus tard.



Le MSC dans les pays en développement

Pour concrétiser notre vision d'océans vivants, nous visons à doubler le nombre de pêcheries des pays en développement impliquées dans le MSC d'ici à 2020. Cette année, cinq pêcheries de pays en voie de développement ont obtenu la certification MSC et 13 autres sont entrées en phase d'évaluation. Fidji, co-organisatrice de la première Conférence des Nations Unies sur les océans, s'est engagée à ce que 75 % de ses palangriers soient certifiés MSC.
Cette année, sa première pêcherie palangrière certifiée a été recertifiée, ajoutant le thon albacore comme espèce certifiée et étendant la pêche durable à la haute mer. 60 % des Fidjiens sont des habitants de la côte. La santé des océans est donc essentielle à leurs moyens de subsistance et à leur sécurité alimentaire.

« *En certifiant nos pratiques de pêche au regard des exigences du MSC, les Fidji prennent un élan prometteur en tant que nation tournée vers l'avenir, déterminée à fournir des produits de la mer traçables et durables.* »
Anare Raiwalui, Cadre dirigeant de la Fidji Fishing Industry Association (FFIA), Suva, Fidji

Nous visons également à dépasser la simple certification de pêcheries individuelles afin de promouvoir des améliorations plus larges dans la recherche, la collecte de données et la gestion des pêcheries dans les pays en développement. Le MSC a financé deux bourses d'études qui permettront d'approfondir la recherche au Kenya et en Afrique de l'Est. Lily Zhao, de l'Université de Washington et du Stockholm Resilience Centre, cartographie les flux commerciaux de poulpes provenant de pêcheries à petite échelle d'Afrique de l'Est.
Cette recherche complétera une initiative du MSC lancée en mars 2017 visant à cartographier la durabilité de la pêche au poulpe dans l'océan Indien occidental.
La deuxième bourse a été octroyée à Timothy Munyikana Kakai, de l'Université Pwani au

Pêcheurs récupérant leurs filets de pêche, Fish Hoek, Afrique du Sud © iStock / thegift777

Kenya, pour tester l'utilisation de lumières LED sur les filets afin de réduire les prises accessoires de tortues dans les pêcheries artisanales du Kenya.

Projet «Fish for Good»

Au moins 25 pêcheries en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud recevront une aide pour progresser vers la durabilité, grâce à une subvention de 1,75 million d'euros de la Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance). Le projet Fish for Good, lancé l'année dernière, a renforcé notre engagement vis-à-vis des pêcheries dans ces trois économies émergentes majeures. La première phase du projet consiste à cartographier les pêcheries opérant dans chaque pays et à collaborer avec les parties prenantes, notamment des chercheurs, des ONG, des gestionnaires des pêches et des entreprises, pour élaborer des profils individuels de ces pêcheries.
Suite à cela, des groupes consultatifs composés de représentants experts de chaque pays sélectionneront les pêcheries souhaitant réaliser une pré-évaluation, afin d'identifier les lacunes qu'elles auraient à combler pour se conformer au Référentiel Pêcheries du MSC. Des plans d'action seront ensuite développés en collaboration avec d'autres parties prenantes, ce qui les mettra sur la voie de la certification. En plus de soutenir les améliorations dans les pêcheries individuelles, Fish for Good contribue à sensibiliser le public aux pratiques de pêche durable et à la certification MSC. Grâce au renforcement des capacités et à la collaboration avec les gouvernements, les partenaires de la chaîne d'approvisionnement, les pêcheries et les ONG, nous espérons entraîner d'importantes améliorations des pratiques de pêche et de la gestion des océans.

Fonds Mondial pour la Pêche Durable

Les lacunes dans les connaissances scientifiques et le manque de ressources ou de compétences peuvent empêcher les pêcheries des pays en voie de développement d'opérer de manière durable. Notre Fonds Mondial pour la Pêche Durable (FMPD) a été créé pour remédier à ce problème.

Le Fonds a fonctionné pendant deux ans et a reçu plus de 75 demandes. Un total de 400 000 GBP a été alloué à 11 projets dans 10 pays. En comptant les donations et le soutien en nature de nos partenaires, le financement total dépasse 1 million de livres sterling.

Pour maximiser cet investissement, les projets du FMPD devaient avoir un impact au-delà d'une pêcherie individuelle et avoir un plan en place pour transmettre leurs connaissances. En transmettant leurs connaissances et en développant des solutions pouvant être reproduites, nous pouvons soutenir un changement plus important des pêcheries à petite échelle et de pays en voie de développement. Les projets suivants du FMPD sont en cours ou ont été achevés :

Traçabilité de la chaîne d'approvisionnement en Indonésie :
Pour que les pêcheries puissent bénéficier de la certification, leurs chaînes d'approvisionnement doivent posséder la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. La fondation locale MDPI Indonesia et ses partenaires ont mené des essais d'audit de traçabilité pour aider les pêcheries, les sociétés des chaînes d'approvisionnement et les ONG locales à suivre les produits de la mer certifiés MSC. Le gouvernement indonésien réalise actuellement d'autres évaluations de la chaîne d'approvisionnement.

Collecte de données sur les poulpes à Madagascar :
L'ONG Blue Ventures aide les pêcheurs de poulpes à petite échelle à Madagascar à obtenir la certification MSC. Dans ce cadre, le MSC a développé une application pour smartphone qui aide les pêcheurs à collecter des données.

Renforcement des capacités dans le triangle de corail :
Dans les riches mers tropicales séparant les Philippines, l'Indonésie et les îles Salomon, le programme Coral Triangle du WWF forme des évaluateurs locaux sur le Référentiel Pêcheries du MSC et d'autres outils afin d'aider les pêcheries à s'orienter vers la durabilité. Avoir davantage d'évaluateurs locaux peut réduire les coûts de certification.

Les derniers projets à en avoir bénéficié incluent des projets portant sur les écrevisses en Chine, des pêcheries artisanales de crabe épineux au Chili, de poissons-appâts pour le thon en Indonésie et en Inde, et des pêcheries de poulpe au Sénégal.

Pêcheur de poulpe de Madagascar sous l'eau
© Garth Cripps / Blue Ventures

Transformation du thon en Indonésie © Titia Sjenitzer / MSC

Les enjeux du thon

Des steaks aux sushis en passant par les sandwichs, le thon est l'un des produits de la mer les plus populaires au monde. C'est aussi l'un des plus rentables, il s'agit d'une industrie de plusieurs milliards de dollars qui assure la subsistance de centaines de milliers de personnes et un revenu vital à de nombreux pays en voie de développement.

Au cours des dernières décennies, les captures mondiales de thon ont augmenté de façon astronomique, passant de 0,6 million de tonnes en 1950 à plus de 6 millions de tonnes de nos jours (ONU / FAO). Il n'est donc pas surprenant que les stocks de thon subissent une pression croissante : 57 % des stocks de thon commerciaux sont jugés être en bonne santé, tandis que 13 % sont classés comme surexploités (ISSF). La pêche au thon peut également entraîner des prises accessoires d'autres espèces, notamment des mammifères marins, des tortues, des requins et des raies.

La gestion durable des pêcheries thonières est une priorité urgente et le MSC est déterminé à faire partie de la solution.
En développant la demande en thon certifié durable, nous pouvons apporter des améliorations non seulement dans les pêcheries certifiées, mais également dans la gouvernance des ressources thonières.
Plusieurs pêcheries ont réussi leurs évaluations cette année, élevant la part des captures mondiales de thon certifié selon le Référentiel Pêcheries du MSC à 22 %.
Au 31 mars 2018, il y avait 18 pêcheries thonières certifiées et 9 autres en cours d'évaluation.

La pêcherie néo-zélandaise de pêche à la senne coulissante, exploitée par Talley's Group Limited, a obtenu sa certification pour la première fois en 2017, devenant la deuxième pêcherie thonière certifiée du pays. Bien que le stock de listao ciblé par la pêcherie soit actuellement en bonne santé, le maintien de la certification dépendra de l'introduction de règles de contrôle des captures fondées sur des données scientifiques au niveau régional.

Ceci est la responsabilité de la Commission des pêches pour le Pacifique occidental et central, l'organisation régionale de gestion des pêches (ORGP) qui supervise ces espèces hautement migratrices. Par le passé, les ORGP ont souvent été peu réactives face au déclin des stocks de thon, car leurs décisions nécessitent un consensus entre tous les États membres. Convenir de mesures de précaution à l'avance signifie qu'elles peuvent réagir beaucoup plus rapidement dans le but d'empêcher la surpêche, et ce, non seulement dans les pêcheries certifiées, mais dans toute la région.

La Commission des thons de l'Océan Indien a récemment montré la voie à suivre, approuvant des règles de contrôle des captures novatrices pour le thon listao. Cela fut le résultat d'une forte revendication par la pêcherie thonière certifiée MSC aux Maldives, ainsi que par de nombreux distributeurs, marques et ONG. Tout comme nos partenaires, le MSC milite pour des actions plus fortes de la part des ORGP.

La pêcherie mexicaine de thon albacore et listao à la senne coulissante opérée par l'Alliance du Pacifique pour le Thon Durable (Pacific Alliance for Sustainable Tuna) a également été certifiée cette année.
Cela fait suite à 30 ans de travail acharné pour améliorer les pratiques de pêche au thon dans la région, et en particulier pour éliminer les mortalités de dauphins. Bien que la certification MSC soit une étape importante, ce n'est pas la fin du périple : la condition définie pour la certification est l'adoption d'un plan d'action complet pour la durabilité qui comprend des mesures supplémentaires pour protéger les dauphins, les requins et les raies.

En parallèle, la pêcherie palangrière de thon des Fidji a été recertifiée, et son thon albacore a reçu sa première certification. Il s'agissait de la première pêcherie utilisant des lignes avec des hameçons munis d'appâts à être certifiée, démontrant ainsi que cette méthode de pêche au thon peut être durable du moment qu'elle est bien gérée. Les prises accessoires d'oiseaux de mer et de tortues, un impact potentiel de la pêche à la palangre, sont très faibles, et les membres d'équipage sont formés pour relâcher toutes les tortues capturées accidentellement.

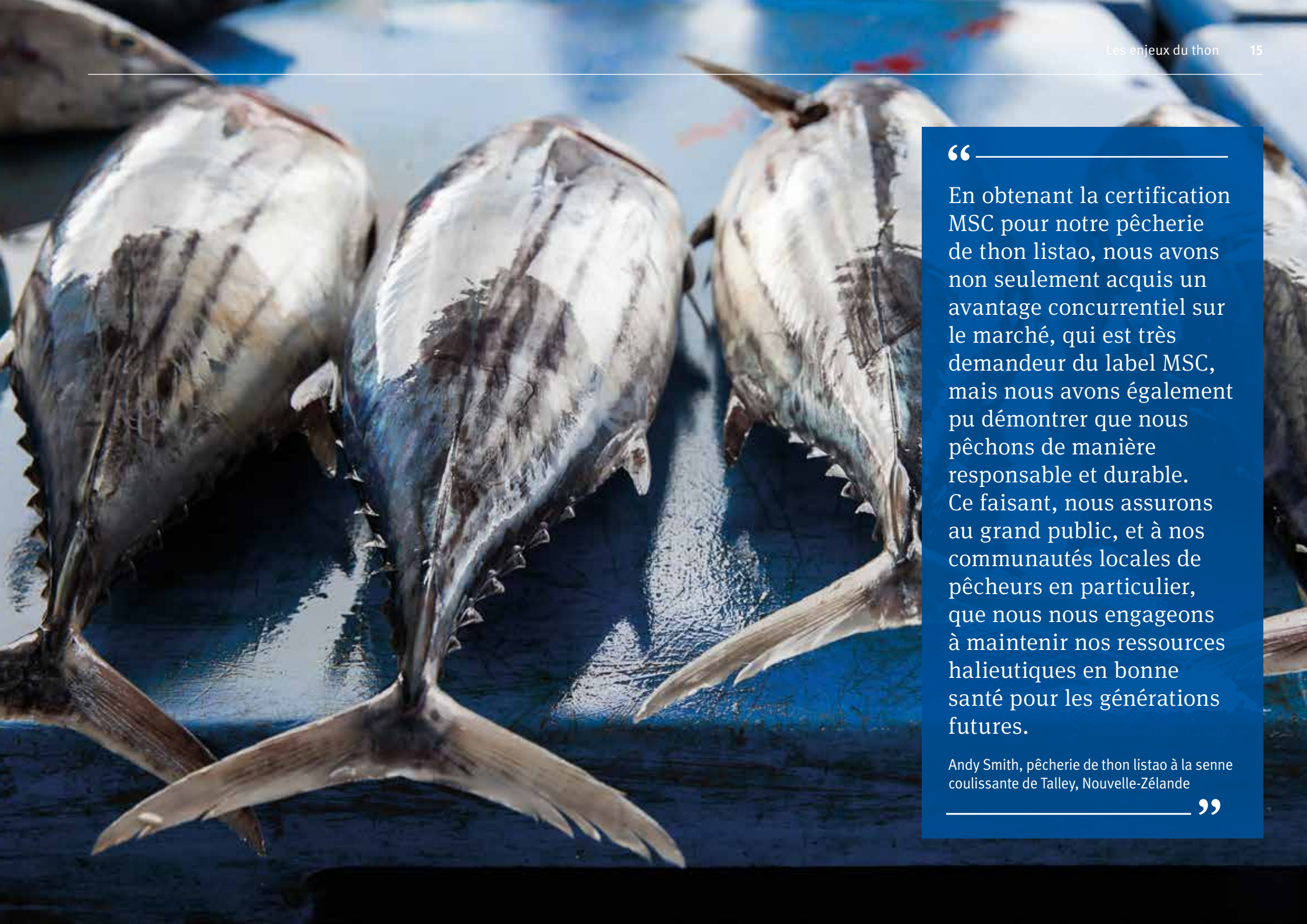
Les voisins polynésiens des Fidji ont également été recertifiés cette année ; il s'agit des huit pays qui composent les Parties à l'Accord de Nauru (PNA : Parties to the Nauru Agreement). La pêcherie de listao des PNA est la plus grande pêcherie de thon certifiée MSC au monde, et le fait de pouvoir vendre leur produit avec le label MSC a donné à ces petits états insulaires une impulsion économique considérable.

La pêcherie certifiée utilise des sennes coulissantes sur bancs de thon libres, ce qui engendre de très faibles volumes de prises accessoires d'autres espèces ou de thon juvénile.

Étant donné que la majorité des captures mondiales de thon sont réalisées à l'aide de Dispositifs de Concentration de Poissons (DCP), l'industrie de la pêche et les ONG des PNA et d'ailleurs œuvrent pour réduire les impacts de cette technique de pêche.
Le MSC lui-même soutient actuellement deux programmes d'amélioration de pêcheries thonières faisant usage de DCP en Espagne et en Équateur.

Bien que les méthodes de pêche et les obstacles varient d'un océan à l'autre, nous nous engageons à faire en sorte que le MSC fournisse un Référentiel crédible pour le thon durable, ainsi qu'une incitation à l'amélioration des pêcheries thonières.

© iStock.com / Aleksandar Kamasi



“En obtenant la certification MSC pour notre pêcherie de thon listao, nous avons non seulement acquis un avantage concurrentiel sur le marché, qui est très demandeur du label MSC, mais nous avons également pu démontrer que nous pêchons de manière responsable et durable. Ce faisant, nous assurons au grand public, et à nos communautés locales de pêcheurs en particulier, que nous nous engageons à maintenir nos ressources halieutiques en bonne santé pour les générations futures.

Andy Smith, pêcherie de thon listao à la senne coulissante de Talley, Nouvelle-Zélande”

Pêcheries nouvellement certifiées

Flétan du Groenland, première et deuxième

La première pêcherie de flétan du Groenland a avoir obtenu la certification MSC cette année a été suivie peu de temps après par une seconde.

En mai 2017, la pêcherie de flétan du Groenland opérant dans les eaux au large de l'ouest du Groenland a été certifiée durable. En octobre, ces pêcheurs ont été rejoints par des pêcheurs islandais, membres du groupement Icelandic Sustainable Fisheries. Trois pêcheries de flétan du Groenland supplémentaires sont désormais en cours d'évaluation, montrant ainsi l'effet de ricochet qui peut se produire lorsqu'une nouvelle espèce est certifiée. Le flétan du Groenland, qui appartient à un genre différent du flétan de l'Atlantique et du Pacifique, est un poisson plat d'eau froide d'une grande valeur commerciale. Une grande partie des captures est exportée vers la Chine et le Japon pour être consommée sous forme de filets, de sushis et de sashimis.

« *Le flétan du Groenland est une pêcherie importante pour l'économie groenlandaise. Nos clients nous ont posé des questions sur la certification de la durabilité. Nous espérons et croyons que cette certification MSC sera bien reçue par nos clients étrangers, tant en Europe qu'en Asie.* »
Lisbeth Due Shoeneman-Paul, Responsable du développement durable du groupe Royal Greenland et Présidente de Sustainable Fisheries Groenland

La Norvège atteint 69 % de durabilité

La Norvège s'affirme comme leader mondial des pêcheries durables, avec plus des deux tiers de ses captures marines désormais certifiées MSC

La certification de la pêcherie norvégienne de lingue, de brosme et de lompe en octobre 2017 signifie que 69 % de tous les poissons norvégiens débarqués en volume sont conformes au Référentiel Pêcheries du MSC. Cela découle de la demande croissante des clients qui souhaitent des produits certifiés MSC, et en particulier pour la lompe, qui est principalement vendue en Suède pour sa laitance et son caviar.

Comme condition à la certification, les pêcheries mettront en place des règles de contrôle des captures clairement définies et une stratégie de gestion des impacts sur les espèces en danger, menacées et protégées.

« *Nous sommes ravis d'avoir obtenu cette certification. Ce projet vient répondre aux fortes pressions de certains de nos principaux marchés. Nous sommes heureux de pouvoir leur fournir la documentation souhaitée.* »
Tor B. Larsen, conseiller en environnement, Norwegian Fishermen's Association

Pêcherie norvégienne de cabillaud dans les Lofoten © Ulf Berglund

Steaks de flétan © iStock.com / vlad_karavaev

Bonne nouvelle pour le fish and chips

Le cabillaud servi avec des frites est un plat emblématique au Royaume-Uni, et les consommateurs peuvent à nouveau le déguster en toute confiance grâce à la certification de la pêcherie de cabillaud de la mer du Nord.

Il y a un peu plus de dix ans, les stocks de cabillaud de la mer du Nord, jadis abondants, étaient au bord de l'effondrement. Depuis un maximum de 270 000 tonnes dans les années 1970, les stocks sont tombés à seulement 44 000 tonnes en 2006, bien que les consommateurs britanniques consomment environ 70 000 tonnes de cabillaud chaque année.

Le rétablissement de la pêcherie à un niveau durable est le résultat d'énormes efforts d'une coalition d'organisations de pêche écossaises et anglaises appuyées par des supermarchés, des marques de produits de la mer et des ONG. L'industrie a collaboré avec le gouvernement écossais et le Conseil sur la pêche de l'Union européenne sur l'élaboration d'un « plan de reconstitution des stocks de cabillaud » visant à ramener le stock à un bon état de santé.

Les mesures comprenaient la réduction des niveaux de capture, la fermeture à la pêche des grandes zones de frai, l'utilisation de nouveaux filets et la surveillance à distance à l'aide de caméras de surveillance en circuit fermé. Le cabillaud de la mer du Nord peut désormais se joindre aux pêcheries de cabillaud voisines dans la mer de Barents et en Islande en portant le label MSC, mettant ainsi fin à la confusion des consommateurs. Dans une enquête réalisée pour le MSC au Royaume-Uni, près de trois personnes interrogées sur dix (28 %) pensaient que le cabillaud n'était pas durable et que les gens devraient activement éviter d'en consommer. Cependant, le même nombre pensait le contraire tandis que 35 % des personnes interrogées n'avaient pas d'opinion.

La certification MSC a été une étape importante pour la pêcherie, l'histoire ne s'arrête pas là. Pour conserver sa certification, la pêcherie s'est engagée à apporter des améliorations continues, notamment sous forme de mesures visant à reconstituer et à surveiller les stocks de cabillaud.

« *Il s'agit d'une excellente nouvelle pour l'industrie comme pour les consommateurs, et Seafish est ravi de voir le cabillaud de la mer du Nord obtenir la certification MSC. Notre mission est de soutenir une industrie des produits de la mer rentable, durable et socialement responsable. Il s'agit ici d'un exemple éloquent de la manière dont l'industrie et la science peuvent travailler ensemble pour obtenir un résultat profondément positif.* »
Marcus Coleman, Directeur général de l'organisation du secteur des pêches Seafish

© iStock.com / raphotography

Un engagement continu

Après cinq ans, une pêcherie doit présenter une nouvelle demande de certification MSC et sera réévaluée pour vérifier si elle est toujours conforme au Référentiel et si elle a apporté les améliorations requises.
La recertification est un événement qui se fête, car cela démontre à la fois que la pêcherie fonctionne de manière durable sur une longue durée, mais aussi que les parties prenantes impliquées continuent de percevoir la valeur de la certification.

Les réussites australiennes

Trois recertifications majeures au cours de l'année ont montré l'engagement continu de l'industrie des pêches australienne en faveur de la durabilité.

En 2000, la pêcherie de langouste d'Australie-Occidentale, l'une des plus rentables du pays, était la première pêcherie à obtenir la certification MSC. Et en juin 2017, elle est devenue la première au monde à être certifiée pour la quatrième fois.

Le leadership et l'engagement des pêcheurs de langouste ont ouvert la voie à d'autres pêcheries en Australie-Occidentale, où plus de 90 % des pêcheries (sur la base de la valeur) sont désormais impliquées dans le programme MSC. Au nord, la pêcherie de crevette nordique australienne (qui s'étend sur 771 000 km2 d'eaux tropicales) a été recertifiée. La pêcherie crevettière la plus importante et à la plus grande valeur commerciale d'Australie, qui capture les crevettes banane, tigrée, devo et glissante, a été certifiée pour la première fois en 2012. Depuis lors, plusieurs améliorations ont été apportées pour garantir la durabilité, notamment des investissements dans la recherche et la collecte de données afin de mieux comprendre les impacts possibles sur les habitats et les écosystèmes marins.

À cinq mille kilomètres au sud, la pêcherie australienne de légine des îles Heard-et-MacDonald a également été recertifiée cette année. Autrefois menacés par une surpêche illégale, les stocks de légine sont en cours de reconstitution. Environ 60 % des captures mondiales sont certifiées MSC : de plus, une gestion ainsi qu'une collaboration fortes entre les pêcheries certifiées ont en grande partie éradiqué la pêche illégale.

La pêcherie des îles Heard-et-MacDonald a apporté un certain nombre d'améliorations pour garantir que les stocks continuent d'être gérés de manière durable et pour mieux comprendre les impacts possibles sur les écosystèmes marins. Ces îles volcaniques isolées sont proches de l'une des plus grandes aires marines protégées du monde, couvrant une superficie de plus de 65 000 km2. La pêcherie dispose d'un certain nombre de mesures environnementales, telles que des fermetures saisonnières et des lignes d'effarouchement qui empêchent les prises accidentelles d'oiseaux de mer.

> "En tant qu'Australiens, nous sommes fiers de nos océans et côtes magnifiques qui regorgent de délicieux produits de la mer. La prévoyance et l'engagement de nos pêcheries certifiées nous permettent de disposer de produits de la mer et d'océans sains pour la prochaine génération."
>
> Anne Gabriel, Directrice de programme, MSC Océanie

La pêcherie australienne de crevette nordique inaugure sa certification MSC au zoo de Taronga © Charlotte Connell / MSC

Langouste d'Australie occidentale capturée par James Paratore © Western Rock Lobster Council Inc.

Engagement total pour le saumon d'Alaska

L'industrie du saumon d'Alaska tout entière est à nouveau certifiée MSC, après que les activités de pêche dans le détroit de Prince William aient été évaluées durables indépendamment les unes des autres.

L'emblématique saumon d'Alaska a été certifié pour la première fois en 2007. Cependant, lors de sa réévaluation en 2013, l'équipe de certification tierce avait décidé de suspendre la certification de l'unité du Prince William Sound. Cela devait permettre l'analyse complète d'une étude à long terme sur les impacts que les écloseries de saumon ont sur les populations de saumon et de hareng sauvages dans la région.

Les résultats suggèrent qu'il y a peu de risque que le saumon éclos ait un impact négatif sur les populations sauvages, ce qui signifie que tout le saumon provenant d'Alaska est conforme au Référentiel MSC.

> "Le programme de gestion de la pêcherie de saumon d'Alaska et ses participants s'engagent à utiliser les ressources naturelles de l'océan de manière durable, car elles constituent un élément clé de notre entreprise. Nous sommes fiers que le processus du MSC reconnaisse à nouveau la durabilité du détroit de Prince William et de tous les saumons d'Alaska."
>
> Glenn Reed, président de la Pacific Seafood Processors Association

Pêche au saumon d'Alaska © Fish Tales

Les pêcheries avant tout

Un nombre incroyable de 141 espèces sont désormais certifiées MSC. Lorsque de nouveaux types de pêcheries obtiennent la certification MSC, cela favorise une gouvernance durable des océans dans de nouvelles zones et augmente le choix dont disposent les amateurs de produits de la mer durables. Voici certains des événements marquants de cette année :

Le crabe royal de Russie

Atteignant un poids de 10 à 15 kg, le crabe royal est l'une des plus grandes espèces de crabes comestibles au monde. Originaires des mers d'Okhotsk et du Japon, de la mer de Béring et de l'océan Pacifique Nord, ils furent introduits dans la mer de Barents par des scientifiques soviétiques spécialistes des pêches dans les années 1960. Au jour d'aujourd'hui, les pêcheurs russes de la mer de Barents ont été les premiers à démontrer que leur pêcherie de crabe royal est durable, et nous espérons que d'autres suivront leur exemple.

« *Le travail sur ce projet nous a permis d'améliorer les systèmes de gestion à la fois au sein de notre organisation et dans nos pêcheries. Le procédé de certification MSC nous a permis de mieux comprendre les impacts environnementaux de nos activités.* »
Sergey Nesvetov, Directeur exécutif, North West Fishing Consortium

Le sprat de la mer Baltique

En mai 2017, la pêcherie de sprat de Lettonie est devenue la première de la Baltique à obtenir la certification MSC. Ses 22 chalutiers ont débarqué 16 437 tonnes de sprat en 2016, soit environ 8 % du quota de sprat en mer Baltique de l'UE.
La plupart sont conservés en saumure ou à l'huile pour le marché européen. Une gestion solide signifie que les stocks de sprat de la Baltique sont en bonne santé. Suivant l'initiative de la Lettonie, la pêcherie finlandaise de sprat est également entrée en phase d'évaluation MSC et a été certifiée en juin 2018.

« *Le certificat MSC du sprat ouvrira les portes à de nouveaux marchés qui étaient auparavant fermés aux pêcheurs lettons. La certification s'accompagne également de nouvelles responsabilités pour les pêcheurs. Notre organisation surveillera le processus, et collectera des données sur les captures et sur les exportations de sprat certifié MSC. Nous pensons que cette certification procurera de nombreux nouveaux avantages à l'avenir.* »
Inarijs Voits, président de l'organisation de producteurs des pêcheurs lettons

Le sébaste canadien

La certification de la première pêcherie de sébaste au Canada, axée sur les Grands Bancs au large de Terre-Neuve, marque un revirement impressionnant. Après des années de surpêche par diverses flottes internationales, un moratoire a été déclaré sur la pêche au sébaste en 1998. La pêcherie ne fut enfin rouverte qu'en 2010. Une gestion prudente mettant en œuvre des quotas, modifications d'engins, des restrictions de pêche spatiales et temporelles et une protection des zones sensibles a porté ses fruits pour Ocean Choice International, le principal exploitant de la pêcherie qui a obtenu la certification MSC en mai 2017. La plupart des sébastes canadiens sont congelés en mer pour les marchés asiatiques.

La crevette grise de la mer du Nord

La pêcherie de crevette grise de la mer du Nord, composée d'environ 400 bateaux en provenance d'Allemagne, du Danemark et des Pays-Bas, a obtenu la certification MSC en décembre 2017. Au cours de deux années de collaboration entre pêcheurs, ONG de protection de la nature, organismes gouvernementaux et scientifiques, plusieurs améliorations ont été apportées pour améliorer la gestion de la pêcherie. Une règle de contrôle des captures basée sur les données scientifiques a été élaborée pour assurer la croissance stable et saine du stock de crevettes, et des filets à mailles plus larges ont été introduits pour réduire les prises accessoires. Un groupe d'ONG environnementales continuera de travailler avec les pêcheurs pour contrôler l'efficacité de ces améliorations, entre autres.

« *La certification de la pêcherie de crevette montre que le programme MSC fonctionne : les pêcheurs ont uni leurs forces et ont tout mis en place pour comprendre scientifiquement et minimiser l'impact de la pêche à la crevette sur l'environnement. Tous ces efforts visaient à obtenir la certification MSC pour une pêche durable. Je tire mon chapeau à tous ceux qui se sont unis dans ce but.* »
Hans Nieuwenhuis, Directeur de programme MSC, Benelux

© Saskia Lelieveld / MSC

Les perles australiennes

Vous ne vous attendez peut-être pas à trouver le label bleu du MSC sur une paire de boucles d'oreilles, mais cela pourrait bientôt être le cas si l'Australian Pearl Producers Association devient la première pêcherie de perles du monde à obtenir la certification MSC.

Les huîtres perlières sont pêchées au large de l'Australie-Occidentale depuis plus de 150 ans et la pêcherie est l'une des plus importantes du pays sur le plan économique. La chair d'huître, très prisée sur les marchés asiatiques, peut désormais être vendue avec le label MSC, et les perles et produits en nacre certifiés suivront bientôt.

« *De plus en plus de consommateurs recherchent des références de développement durable sur leurs marques préférées, qu'il s'agisse de vêtements, de produits alimentaires ou de bijoux. Le MSC permet aux producteurs d'afficher leurs références de développement durable à travers une certification tierce partie.* »
Guy Leyland, coordonnateur de projet MSC, Western Australia Fishing Industry Council

© Paspaley Pearling Company

Abaissement des balanciers et préparation des filets sur un bateau de pêche à la crevette grise néerlandais © Saskia Lelieveld / MSC

Suspensions

La suspension des crabes des neiges entraîne une action de protection des baleines

La certification MSC est aussi difficile à conserver qu'à obtenir. Environ la moitié des pêcheries qui entrent en phase de pré-évaluation ne progressent pas vers l'évaluation complète au cours de la même année. De même, les certificats des pêcheries peuvent parfois être suspendus si le certificateur indépendant estime qu'elles ne répondent plus aux exigences du Référentiel Pêcheries du MSC. En mars 2018, les certificats de 13 pêcheries étaient suspendus : le processus de suspension est un élément important de la rigueur du programme MSC.

En mars 2018, la pêcherie de crabe des neiges opérant dans le sud du golfe du Saint-Laurent au Canada a été suspendue du programme MSC après un rapport sur le décès de 12 baleines noires durant la saison 2017.

Les stocks de crabe des neiges sont à des niveaux très sains : à tel point que les quotas ont atteint des niveaux record en 2017, ce qui s'est traduit en une saison de pêche plus longue et davantage d'engins dans l'eau. Au même moment, un nombre sans précédent de baleines noires de l'Atlantique Nord, une espèce menacée, était observé dans le golfe du Saint-Laurent. Cela entraîna 12 mortalités de baleines noires dans la zone, dont deux furent attribuées à des engins de pêche au crabe.

Les auditeurs ont mené une enquête et décidé que la pêcherie n'était plus conforme au Référentiel Pêcheries du MSC en ce qui concerne la protection des espèces en danger, menacées et protégées. En conséquence, le crabe des neiges de cette zone ne pouvait plus être vendu avec la certification MSC.

La pêcherie a réagi rapidement en lançant un plan de mesures correctives visant à garantir que la pêcherie de crabe des neiges n'ait pas d'impact négatif sur les baleines et les autres espèces menacées. Les mesures d'atténuation envisagées par la pêcherie incluent des modifications des engins de pêche, la mise en œuvre de fermetures des zones à haut risque et l'utilisation de la technologie pour détecter et documenter les baleines.

Si les futurs audits jugent que ces actions ont été couronnées de succès, la suspension sera levée et le crabe des neiges capturé dans le sud du golfe du Saint-Laurent pourra à nouveau être vendu avec le label MSC.

Le Référentiel Pêcheries du MSC est conçu pour que les pêcheries restent impliquées dans le programme, afin que nous puissions continuer à travailler avec elles dans le but d'influencer et d'entraîner des améliorations.

> "Nous travaillons avec Pêches et Océans Canada ainsi que toutes les associations de pêcheurs du sud du golfe du Saint-Laurent pour remédier aux événements tragiques de l'été 2017. Il existe une volonté collective de veiller à ce que cela n'arrive plus jamais, et nous revendiquons fortement des solutions efficaces. Nous nous sommes engagés à rétablir la conformité de la pêcherie au Référentiel MSC."
>
> Peter Norsworthy, affilié à la Seafood Producers Association of Nova Scotia

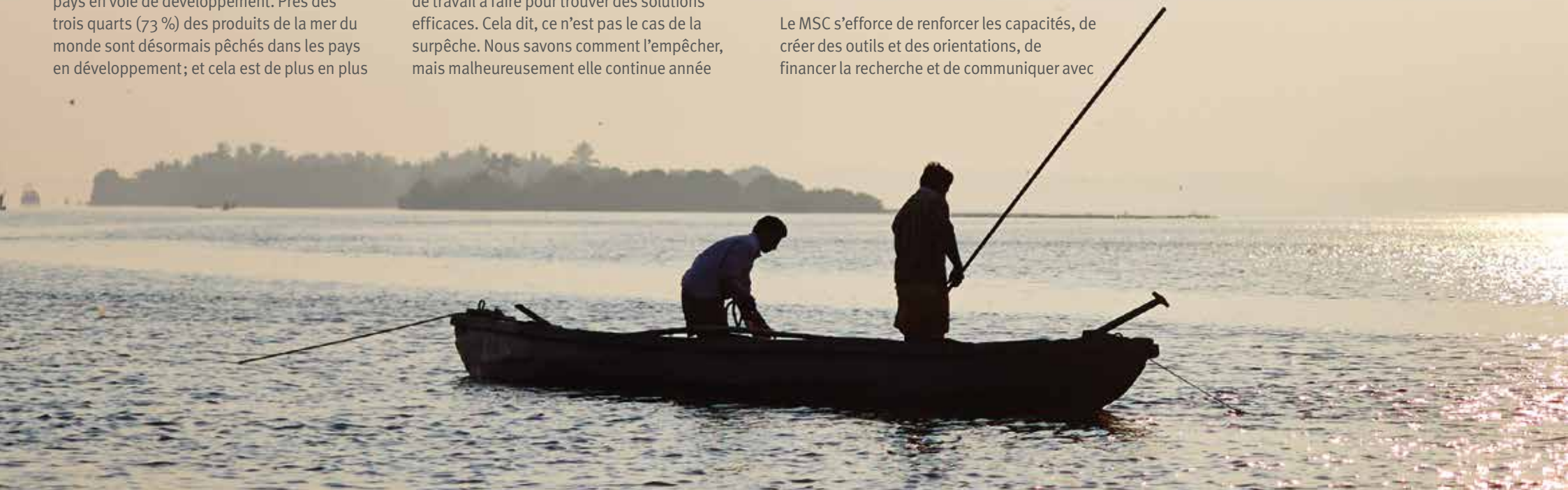
Crabe des neiges canadien en caisses sur un bateau de pêche © iStock.com / Chefmd

Voies vers la durabilité

Le rapport de 2018 de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture dans le monde (SOFIA) montre que la durabilité des pêcheries des pays développés s'améliore. Aux États-Unis, 74 % des stocks ont été jugés durables en 2015, contre 53 % en 2005, tandis qu'en Australie, cette proportion est passée de 27 % à 69 %. Le nombre de pêcheries certifiées MSC dans les deux pays a considérablement augmenté au cours de la même période.

La situation est toutefois différente dans les pays en voie de développement. Près des trois quarts (73 %) des produits de la mer du monde sont désormais pêchés dans les pays en développement ; et cela est de plus en plus destiné à approvisionner les marchés d'exportation en plus de constituer une source vitale de protéines pour des centaines de millions de personnes dans ces pays. Cependant, le nombre de stocks halieutiques durables diminue, tandis qu'environ 10 % seulement du volume des poissons certifiés MSC proviennent de pays en développement. La surpêche, la montée du niveau des mers, la pollution, le blanchissement des coraux et l'acidification menacent tous les océans, ainsi que la vie et les moyens de subsistance de ceux qui en dépendent. Bien que de nombreuses recherches aient été menées sur l'impact de ces défis, il reste encore beaucoup de travail à faire pour trouver des solutions efficaces. Cela dit, ce n'est pas le cas de la surpêche. Nous savons comment l'empêcher, mais malheureusement elle continue année après année. Et pourtant, bien souvent le manque de connaissances, de structure et de gestion officielle des flottes de pêche constitue un obstacle, en particulier pour les pêcheries à petite échelle et celles des pays en voie de développement. Au cours des 20 dernières années, le MSC a participé à la lutte contre cette menace. Le Référentiel Pêcheries du MSC fournit un Référentiel que les pêcheries du monde entier peuvent utiliser pour évaluer leur durabilité et mieux comprendre leurs lacunes en matière de gestion, de données et de gouvernance, ainsi que les améliorations qu'elles doivent mettre en œuvre.

Le MSC s'efforce de renforcer les capacités, de créer des outils et des orientations, de financer la recherche et de communiquer avec



Deux embarcations de la pêcherie de palourde d'Ashtamundi au Kerala, en Inde. Voyage de Bart van Olphen © David Loftus

les pêcheries vulnérables. Notre objectif est d'aider celles qui éprouvent des difficultés à accéder à notre programme à acquérir les compétences nécessaires pour se lancer sur la voie de la durabilité. Et il y a eu de nombreux succès, comme la pêcherie de palourdes vietnamienne de Ben Tre ou la pêcherie de crevette seabob au Suriname.

Cependant, à mesure que la crise des océans s'aggrave, nous devons agir d'autant plus rapidement pour faire en sorte que toutes les activités de pêche de par le monde deviennent durables. Le MSC ne peut éradiquer seul la surpêche. Pour atteindre les ODD 14 et concrétiser notre vision d'océans vivants et de produits de la mer préservés pour les générations présentes et futures, nous avons besoin d'une action urgente et à grande échelle de l'ensemble du secteur des produits de la mer et d'améliorer l'accessibilité de notre programme. Cela signifie que nous devons renforcer nos propres efforts afin que notre programme soit plus facile à utiliser, et collaborer avec d'autres ONG, gouvernements, distributeurs et bailleurs de fonds pour créer une voie vers la durabilité comportant de nombreux points d'entrée pour toutes les pêcheries.

Si nous avons appris une chose en étant sur les premières lignes du développement des pêcheries depuis plus de deux décennies, c'est que la collaboration est essentielle. Un partage des connaissances et une communication visant à engendrer des changements durables à grande échelle doivent commencer immédiatement. Ensemble, nous pouvons nous assurer que toutes les pêcheries du monde sont sur la voie de la durabilité, mais seulement si nous agissons sans attendre. Le temps est compté.

> "Pendant trop longtemps, notre secteur n'a pas accordé suffisamment d'attention à la durabilité des ressources halieutiques dans les pays du Sud, mais si nous voulons vraiment mettre fin à la surpêche, c'est un défi que nous ne pouvons plus ignorer."
>
> Oluyemisi Oloruntuyi, Responsable du programme pour les pays en voie de développement et l'accessibilité, MSC

La Chaîne de Garantie d'Origine

De l'océan à votre assiette, le poisson et les produits de la mer passent par de nombreuses étapes tout au long de chaînes d'approvisionnement complexes. Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC est un élément essentiel de l'offre proposée par le MSC aux partenaires de la chaîne d'approvisionnement et rassure clairement les consommateurs sur la rigueur du label bleu du MSC. Toute entreprise qui acquiert des produits de la mer certifiés MSC et les vend comme tels est auditée et certifiée de manière indépendante par rapport au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. Le Référentiel garantit une chaîne ininterrompue où les produits de la mer certifiés sont identifiables, séparés et traçables.

Tallink Silja a le vent en poupe

Les premiers navires de croisière certifiés MSC au monde naviguaient sur la Baltique cette année. Cinq navires appartenant à la société estonienne Tallink Silja ont obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC pour les produits de la mer servis à bord. Les passagers peuvent désormais se régaler de crevettes et de harengs portant le label bleu du MSC, tout en sachant que ce qui se trouve dans leur assiette peut être tracé vers une pêcherie durable.

« Tallink Silja s'efforce de s'approvisionner de manière durable et d'aider ses clients à faire les bons choix. La certification environnementale du MSC est la plus crédible au monde en ce qui concerne les produits de la pêche durable. Et c'est pourquoi la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC obtenue par nos navires est une étape naturelle dans la progression de nos travaux de développement durable. À l'avenir, nous comptons obtenir la certification MSC pour tous nos navires opérant sur la mer Baltique. »
Marika Nöjd, Directrice de la communication, Tallink Silja

Amy's Choice adopte le cabillaud durable

Le premier restaurant indépendant certifié MSC de Chine a ouvert ses portes cette année, permettant ainsi aux consommateurs chinois de goûter à divers plats de cabillaud pouvant être tracé vers une pêcherie durable. Amy's Choice a reçu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC en novembre 2017, trois mois seulement après son lancement. Le restaurant appartient à Qingdao Spring Seafoods, connu en Chine sous le nom de « Ai Chi Yu », qui compte plus de 20 ans d'expérience dans le commerce de poissons blancs.

« Au cours des cinq dernières années, le MSC a bénéficié d'un soutien considérable de la part de parties prenantes chinoises, notamment de grands distributeurs, d'hôtels et du secteur. Amy's Choice, en tant que premier restaurant certifié en Chine, encouragera davantage de membres de l'industrie et de services de restauration chinois à mettre en place des programmes de produits de la mer durables. »
An Yan, Directeur de Programme Chine, MSC

Premier Inn se démarque pour les produits de la mer durables

L'année dernière, trois millions de portions supplémentaires de fish and chips certifiés durables ont été servies dans les établissements Premier Inn du Royaume-Uni, après que tous les restaurants Premier Inn aient obtenu la certification MSC.

En avril 2017, Premier Inn a annoncé que toutes ses marques de restaurants, y compris Beefeater, Brewer's Fayre et Table Table, afficheront le label bleu du MSC sur leurs menus. Cela fait de la société la plus grande chaîne hôtelière nationale certifiée MSC au monde, avec un total de 635 établissements servant du poisson portant le label bleu du MSC.

© Rachel Dacre / MSC

Navire de Tallink Silja en mer © AS Tallink Grupp

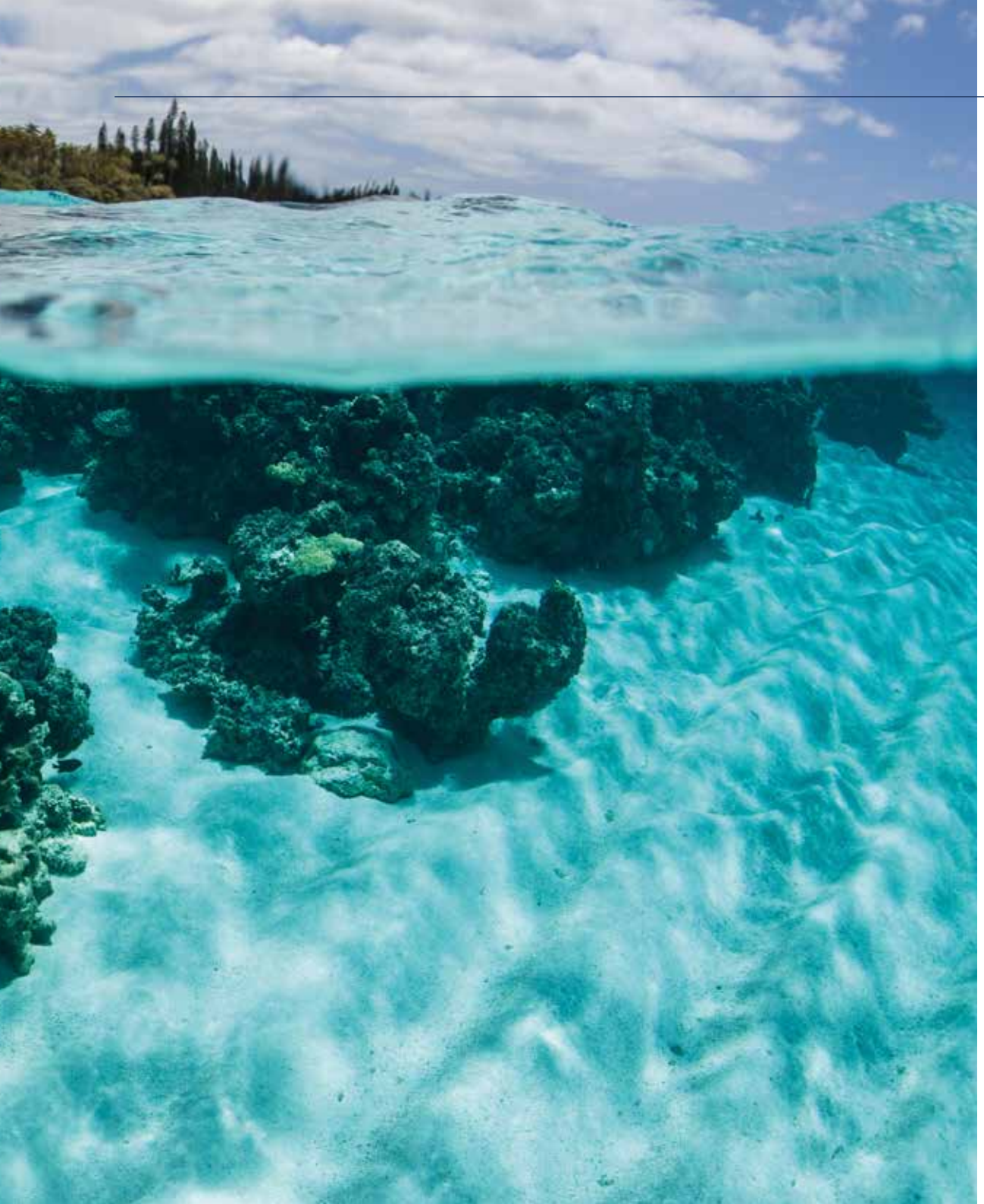
Les leaders de 2020 pour un océan vivant

De nombreux chefs d'entreprise se sont engagés à œuvrer pour un océan en bonne santé lors de la conférence Our Ocean à Malte en octobre 2017. Alors que le programme MSC annonçait son propre objectif « 20 d'ici 2020 » visant à intégrer 20 % des captures marines mondiales au programme MSC d'ici 2020, 27 entreprises et organisations de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer ont renforcé leurs propres engagements. Cela comprend des supermarchés, des entreprises de restauration, des marques de produits de la mer et des associations de pêche.

> “En plaçant le développement durable au cœur de leur stratégie commerciale, ces dirigeants sont le moteur d'un changement positif. Leur leadership contribue à propulser le mouvement mondial des produits de la mer durables et à encourager une consommation responsable en favorisant les acteurs qui recherchent des choix durables.
>
> Rupert Howes, Directeur général du MSC”

OUR OCEAN
MALTA, 5-6 OCTOBER 2017

Rupert Howes, du MSC, avec certains des leaders pour un océan vivant à la conférence Our Oceans en 2017 © Lucy Erickson / MSC



Ces leaders de 2020 pour un océan vivant contribueront aux ODD 14 en augmentant la proportion de produits de la mer certifiés MSC qu'ils vendent, servent et fournissent. Nous les accompagnerons dans la transformation de leurs activités et agirons en tant qu'agents de changement dans leur sphère d'influence :

Distribution

Groupe Alibaba / TMall (Chine)
Groupe Aeon (Japon)
Groupe Aldi (International)
Groupe Ahold Delhaize (International)
Albert Heijn (Pays-Bas et Belgique)
Carrefour (International)
Coles (Australie)
Groupe Colruyt (Belgique)
El Corte Inglés (Espagne)
Eroski (Espagne)
Union japonaise des coopératives de consommateurs (Japon)
JUMBO (Pays-Bas)
Kroger (États-Unis)
Sainsbury's (Royaume-Uni)

Secteur des captures

Organisation de producteurs des pêcheurs danois
Icelandic Sustainable Fisheries
Parlevliet & Van der Plas (International)
PAN (Pacifique Sud)
Ministère du Secteur primaire et du Développement régional d'Australie-Occidentale / Conseil de l'industrie des produits de la mer d'Australie-Occidentale

Marques et restauration collective

IKEA (International)
McDonalds (International)
Marques de produits de la mer
FishTales (Pays-Bas)
Isidro 1952, S.L. (Espagne)
Mars Petcare (International)
Nomad Foods (International)
ORKLA Foods Sverige AB (Suède)
Thai Union (International)

© iStock.com / Velvetfish

Les produits de la mer durables gagnent du terrain au Japon

Le Japon est l'un des marchés de produits de la mer les plus importants au monde sur le plan commercial et peu de pays consomment autant de poisson par habitant. Il est donc encourageant de voir que le label MSC gagne en visibilité à travers le pays, suite à plusieurs développements importants.

Deux défenseurs de longue date du MSC, Aeon et l'Union japonaise des coopératives de consommateurs (COOP), ont tous deux renforcé leurs engagements par le biais de l'initiative « Leaders 2020 pour un océan vivant ». Aeon, qui est le plus grand distributeur asiatique, s'est engagé à faire en sorte que, d'ici 2020, 20 % de tous les produits de la mer vendus dans ses points de vente soient certifiés MSC ou ASC. En outre, il est prévu que tous ses magasins obtiennent la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC (à l'exception des magasins à petite échelle dépourvus d'installations de transformation ou d'emballage).

Aeon a également innové avec le lancement du premier onigiri certifié MSC au monde. Cette collation sous forme de boulette de riz est aromatisée avec des œufs de saumon et de lieu issus de pêcheries durables. Elle a initialement été proposée dans environ 1 400 points de vente.

L'Union japonaise des coopératives de consommateurs (COOP) vend des produits certifiés MSC depuis 2007 et a obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine en mai 2018. Aujourd'hui, 52 produits (soit 17 % en valeur des produits de la mer vendus sous la marque de distributeur de la COOP) portent le label MSC ou ASC, et le groupe a annoncé que cette gamme serait portée à plus de 20 % d'ici 2020.

L'objectif consistera à travailler avec des fournisseurs nationaux et étrangers pour les aider à améliorer leurs normes de production, ainsi qu'à mettre en place un programme de sensibilisation parmi les membres de la COOP. COOP Deli, qui est la plus grande COOP régionale, élargit également sa gamme de produits labellisés et demande à ses fournisseurs d'obtenir la certification Chaîne de Garantie d'Origine.

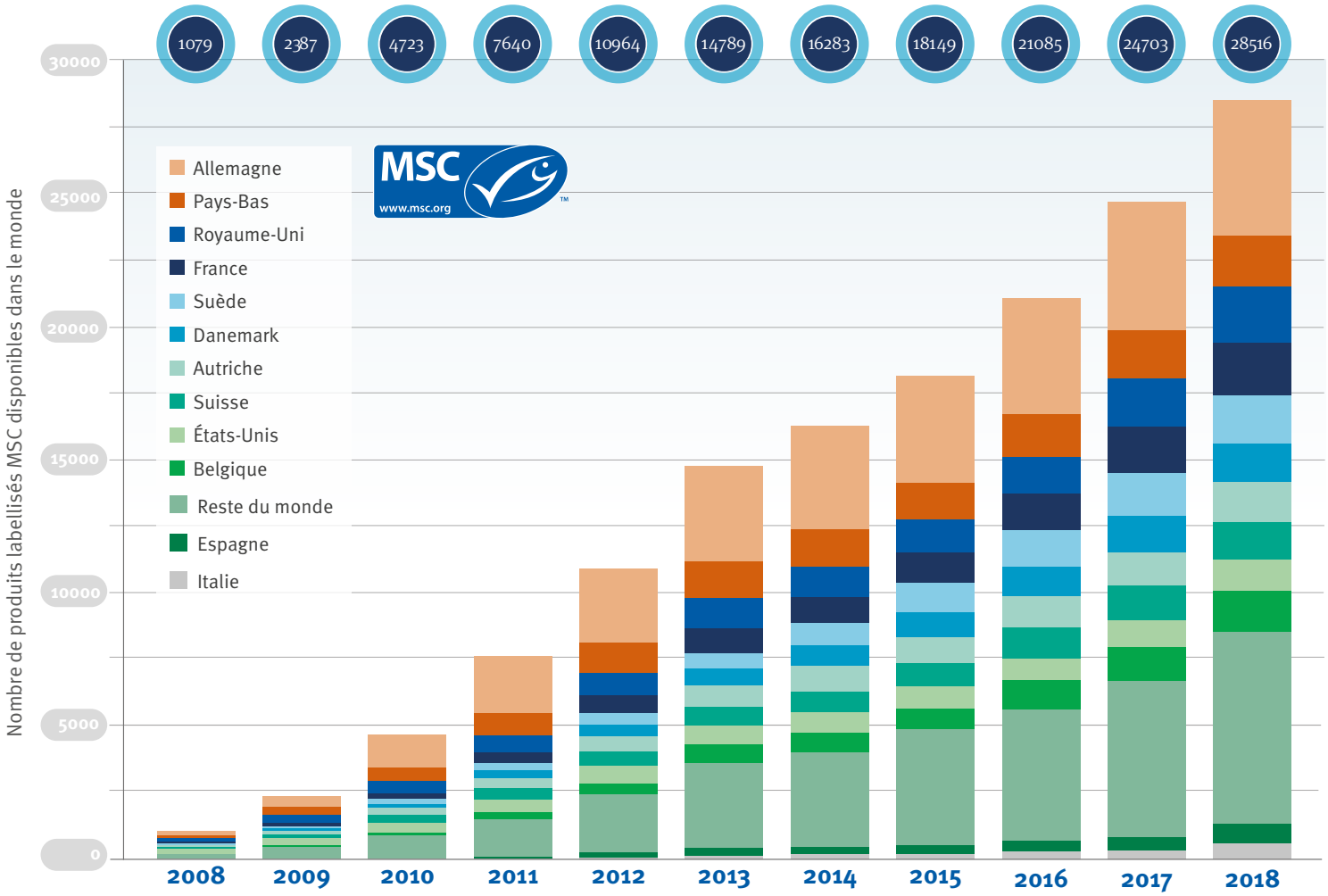
Les plus grandes entreprises japonaises de produits de la mer répondent activement à cette demande croissante. La durabilité figure en bonne place dans la nouvelle gamme de produits lancée cette année par Maruha Nichiro, l'un des plus importants transformateurs de produits de la mer au monde. Les poissons certifiés MSC figurent dans divers produits surgelés populaires, tels que le nouveau filet de poisson blanc Ocean Blue et sa sauce tartare, qui obtient son lieu depuis des pêcheries durables en Alaska.

Nippon Suisan (Nissui), la deuxième plus grande entreprise de produits marins au Japon, a également proposé de nouveaux produits certifiés MSC cette année. Ceux-ci comprennent notamment du maquereau en conserve, le tout premier produit en conserve certifié MSC d'une société japonaise. Nissui travaille avec les sociétés de son groupe pour augmenter sa capacité de production et de vente de produits issus de pêcheries certifiées. Entre-temps, Ishihara Marine Products, qui fournit du thon frais et transformé au marché japonais, a réagi à l'appétit croissant pour la durabilité en soumettant ses pêcheries à la canne de thon listao et germon à l'évaluation selon le Référentiel Pêcheries du MSC. La société Ishihara a capturé 1 780 tonnes métriques de thon listao et germon en 2016.

La disponibilité accrue de produits de la mer certifiés MSC permettra à davantage de consommateurs et d'entreprises de s'orienter vers la durabilité. La société Panasonic a donné l'exemple cette année en annonçant qu'elle proposera des produits de la mer certifiés MSC dans toutes les cantines de son personnel d'ici 2020, à commencer par son siège à Osaka. Avec tous ces défenseurs importants du programme, les produits de la mer durables au pays du soleil levant sont réellement mis en lumière.

Le navire Eisei-Maru n° 8 d'Ishihara Suisan © Eiseimaru

Nombre de produits portant le label MSC



28 520*

produits en vente avec le label bleu du MSC

912 785

tonnes de produits de la mer labellisés MSC vendues aux consommateurs

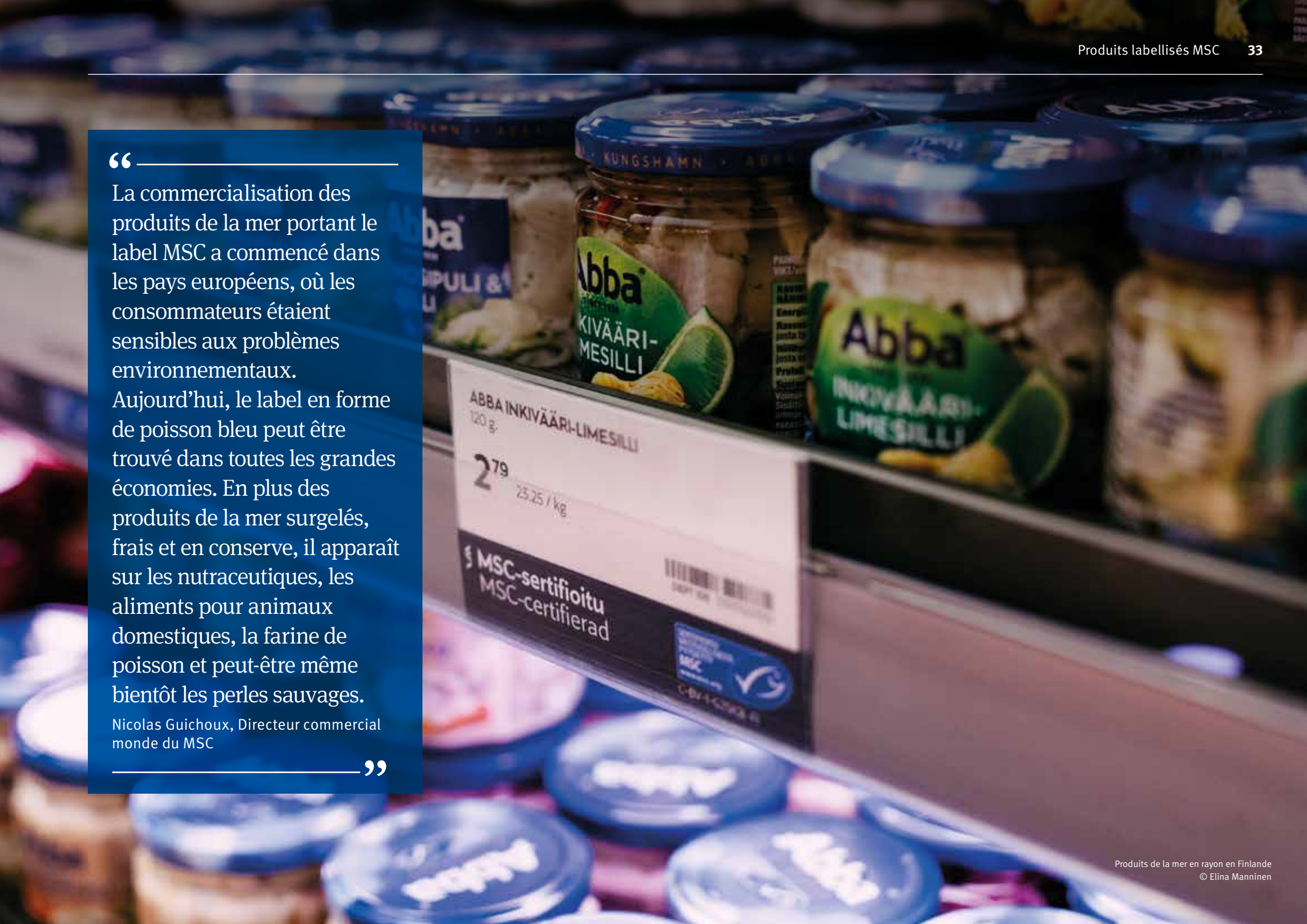
On estime que :

8,4 Milliards d'UDS**

ont été dépensés par les consommateurs en produits labellisés MSC

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

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



> La commercialisation des produits de la mer portant le label MSC a commencé dans les pays européens, où les consommateurs étaient sensibles aux problèmes environnementaux. Aujourd'hui, le label en forme de poisson bleu peut être trouvé dans toutes les grandes économies. En plus des produits de la mer surgelés, frais et en conserve, il apparaît sur les nutraceutiques, les aliments pour animaux domestiques, la farine de poisson et peut-être même bientôt les perles sauvages.
>
> Nicolas Guichoux, Directeur commercial monde du MSC

Produits de la mer en rayon en Finlande
© Elina Manninen

Campagne des 20 ans : L'Océan est Vivant

Nous avons profité de notre 20ème anniversaire pour lancer la plus grande campagne de sensibilisation des consommateurs de notre histoire. Sous le thème « L'Océan est Vivant », nous avons collaboré avec des centaines de partenaires pour diffuser notre message sur les plages, dans les cinémas, dans les supermarchés, lors de conférences, dans les cantines, dans les foyers et sur les smartphones. La campagne a permis aux consommateurs de mieux comprendre notre label bleu, et nous avons également pu augmenter notre audience sur les réseaux sociaux et renforcer nos partenariats.

La vidéo « L'Océan est Vivant » du MSC a été largement diffusée à la télévision, au cinéma et sur les réseaux sociaux © MSC

Le ministre de l'Environnement du Schleswig-Holstein, Robert Habeck, prenant la parole lors de la cérémonie de lancement du 20ème anniversaire du MSC en Allemagne © Jane Schubert / MSC

Publicité en magasin aux rayons poissonnerie en Finlande © Alex Webb / MSC

Dégustation d'échantillons en supermarché à la Sustainable Seafood Week en Chine © Gao Rui / MSC

21 pays

Notre campagne s'est déroulée dans 21 pays et les activités ont été adaptées à chaque marché. Au Danemark, en Suède, en Allemagne et en Chine, nous avons investi les écrans dans les plateformes de transport en commun, et au Royaume-Uni et en Italie, nous avons fait nos débuts à la télévision. En Afrique du Sud et aux États-Unis, nous sommes apparus dans des festivals de films sur l'océan, tandis qu'en Pologne, en France, au Royaume-Uni, en Afrique du Sud et au Danemark, nous avons séduit les cinéphiles. Enfin, en France et en Australie, nous avons également organisé des débats.

6 millions

Notre publicité télévisée et au cinéma a été vue plus de 6 millions de fois.

+ de 100 millions

Au total, nos activités de campagne ont touché plus de 100 millions de personnes.

Réseaux sociaux et médias en ligne

Nous avons lancé notre nouveau site internet destiné aux consommateurs, msc.org, et produit des vidéos et d'autres contenus en ligne relatant des histoires derrière le label MSC. Nos ambassadeurs « Wild One » - comprenant des pêcheurs, des chefs, des chroniqueurs gastronomiques, des scientifiques et des surfeurs - nous ont aidés à transmettre notre message à de nouveaux publics et à accroître notre présence sur les réseaux sociaux.

© iStock.com/Peopleimages

299 000 « Likes » sur Facebook

37 000 « Followers » sur Twitter

La campagne « Keep it Wild » du MSC Danemark dans le métro de Copenhague
© Magnus Klitten Fotografi

Campagnes partenaires à travers le monde

© Stephen Ironside Photography

Sam's Club choisit l'huile de poisson durable

Sam's Club a remporté notre premier prix «US Ocean Champion» en octobre, reconnaissant ainsi son engagement à s'approvisionner à 100 % en huile de poisson et en huile de krill auprès de pêcheries certifiées MSC. Ce magasin à accès restreint aux membres, qui compte près de 600 points de vente aux États-Unis et à Porto Rico, a mené un certain nombre de campagnes de sensibilisation aux produits de la mer durables, qui ont eu un impact réel sur le comportement d'achat. Lors d'un test, des produits à base d'huile de poisson et de krill certifiés et non certifiés ont été vendus côte à côte, avec quelques messages simples concernant leurs références en matière de durabilité. Même si les produits certifiés coûtent un peu plus cher, les acheteurs ont en grande majorité opté pour la durabilité.

Les murs aux marques de Sainsbury

Sainsbury's s'est engagé publiquement à s'approvisionner à 100 % en produits de la mer certifiés durables d'ici 2020 et a remporté cinq fois le prix du distributeur britannique de l'année du MSC. Durant la période 2017-2018, le MSC figurait en bonne place sur les «murs aux marques» de la société - de grands présentoirs en magasin faisant la promotion des valeurs fondamentales de Sainsbury, dont «s'approvisionner avec intégrité». Au total, 440 supermarchés et 47 magasins de proximité ont installé des « murs aux marques », atteignant 8 millions de clients chaque semaine. Les messages en magasin étaient relayés sur les réseaux sociaux, dans la presse et les bulletins d'information en ligne.

© J Sainsbury plc

© Sally Bolton / MSC

Un zoo australien communique sur les produits de la mer durables

Le zoo Taronga de Sydney soutient le MSC depuis de nombreuses années en ne servant que des produits de la mer certifiés MSC ou ASC dans leurs points de vente et lors de leurs réceptions et événements. Cette année, le zoo Taronga s'est associé au MSC pour la toute première Sustainable Seafood Week en Australie. Laura Wells, ambassadrice du MSC, scientifique marine et mannequin, a assisté à l'attraction emblématique des phoques et a profité de la semaine pour souligner l'importance de choisir des produits de la mer issus de pêcheries durables afin de minimiser les impacts sur la vie marine, tels que les otaries et les phoques australiens. Le message de durabilité du MSC est un élément éducatif permanent du spectacle des phoques du zoo qui attire jusqu'à 3 000 spectateurs lors d'un jour de pointe.

Jeu sur la pêche durable de McDonald's

En 2018, cela faisait 5 ans que McDonald's USA devenait la première et la seule entreprise de restauration d'échelle mondiale à servir du poisson certifié MSC dans tous ses établissements américains. Afin de souligner leur engagement envers des océans et des poissons en bonne santé pour les générations futures et pour rendre le sujet accessible aux enfants, McDonald's a créé « Reel It In! » en partenariat avec le MSC ; il s'agit du seul jeu de cartes au monde à enseigner l'importance de la pêche durable. Le jeu, qui comporte des illustrations colorées de colin d'Alaska, peut être téléchargé en ligne et contribue à mieux faire connaître le statut de McDonald's en tant que restaurant certifié par le Marine Stewardship Council via les réseaux sociaux.

© McDonald's

Les consommateurs croient aux produits de la mer certifiés durables

Les consommateurs du monde entier sont de plus en plus désireux d'une vérification indépendante confirmant que leurs produits de la mer proviennent de sources durables, et de plus en plus de personnes reconnaissent et font confiance au MSC pour remplir ce rôle.

Il s'agit des principales conclusions d'une étude approfondie que nous avons commandée auprès des consommateurs de produits de la mer du monde entier, et qui se base sur une étude similaire réalisée deux ans auparavant. GlobeScan, une agence de recherche de premier plan, a interrogé plus de 25 000 consommateurs de 22 pays, dont 18 909 étaient des consommateurs réguliers de produits de la mer, afin de mieux comprendre leurs préoccupations et leurs habitudes d'achat.

Alors que la pollution était considérée comme la principale menace pour l'océan, la surpêche était systématiquement citée en deuxième position. Les consommateurs étaient également préoccupés par d'autres sujets, notamment la pêche illégale et les prises accessoires de dauphins, de requins et de tortues.

La plupart des consommateurs (72 %) s'accordaient à dire que si nous voulons préserver les océans, nous devons consommer des produits de la mer provenant de sources durables. Un nombre croissant de personnes pensent que les consommateurs doivent être prêts à passer à un autre type de poisson s'il est durable (70 % en 2018, contre 68 % en 2016).

À la différence de 2016, les consommateurs placent le prix avant les considérations de durabilité dans leurs décisions d'achat de produits de la mer, bien que les femmes aient davantage tendance à accorder la priorité à la durabilité. Cependant, dans un certain nombre de pays où le MSC est très présent sur le marché (Allemagne, Autriche, Espagne, Royaume-Uni, Suisse, Italie et Suède), la durabilité est toujours privilégiée au prix, indépendamment de l'âge ou du sexe.

Une part croissante des consommateurs souhaite une vérification indépendante des arguments de durabilité et de protection de l'environnement formulées par les marques et les supermarchés (72 % cette année, contre 68 % en 2016). Dans un contexte de faible confiance persistante des consommateurs dans les entreprises du monde entier, le label bleu MSC obtient une note élevée de 69 %. La reconnaissance et la compréhension du label MSC ont augmenté parmi le grand public. Globalement, 41 % des consommateurs reconnaissent le label (37 % auparavant) et 37 % (32 % auparavant) en ont une bonne compréhension. Les jeunes sont encore plus au courant : près de la moitié des 18-34 ans (49 %) reconnaissent le label et 41 % savent ce qu'il représente.

Les consommateurs de tout âge s'inquiètent pour l'avenir, 83 % des répondants s'accordant pour dire qu'il faut protéger les poissons et les coquillages pour les générations futures. Et ceux qui connaissent le MSC croient en majorité que nous pouvons aider : 81 % pensent que le MSC a un rôle clé à jouer pour faire en sorte que nos enfants et nos petits-enfants puissent profiter des produits de la mer.

72 %
pensent que pour préserver les océans, nous devons consommer des produits de la mer durables

41 %
des consommateurs reconnaissent le label bleu du MSC

69 %
font confiance aux arguments du MSC

GlobeScan a interrogé **25 000** personnes dans **22** marchés : Australie, Autriche, Belgique, Canada, Chine, Danemark, Finlande, France, Allemagne, Italie, Japon, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Singapour, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Royaume-Uni, USA

Éduquer la prochaine génération

Nous voulons assurer des océans et des produits de la mer sains pour les générations futures, et l'éducation de la prochaine génération est primordiale.

Nous travaillons déjà avec des écoles, notamment en organisant des campagnes éducatives avec des partenaires de restauration qui fournissent des produits de la mer certifiés lors dans les repas de cantine. Toutefois, cette année, nous avons renforcé notre engagement en lançant un nouveau programme éducatif.

Désormais disponible en France, au Royaume-Uni, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Suède et en Espagne, il inclut des ressources et des plans de leçons pour les enseignants d'enfants âgés de 11 ans et plus.

My dad the fisherman (Mon père, ce pêcheur), un film de 15 minutes, suit la fille d'un pêcheur alors qu'elle explore les menaces pour les océans et le rôle de la pêche durable. Le film présente la science derrière la pêche durable en utilisant une animation créative pour présenter des concepts tels que le rendement maximal durable. Au Royaume-Uni, il a remporté le prix Highly Commended décerné par l'éditeur de la Geographical Association en 2018, qui reconnaît les ressources qui contribuent de manière significative à l'enseignement dans les écoles et les collèges.

Nous sommes enthousiasmés par le développement de ce domaine et prévoyons d'utiliser nos partenariats avec les zoos et les aquariums pour présenter de nouvelles expériences aux élèves.

Regardez le film et explorez nos ressources d'apprentissage à **https://www.msc.org/fr/comment-agir/sensibiliser/programme-pedagogique/graines-de-pecheurs**

« *Une vidéo thématique produite par des professionnels avec des plans de leçons simples à utiliser, garantissant que quiconque (jeune ou âgé) le regarde commence à comprendre le concept de durabilité de l'océan ainsi que le rôle des pêcheurs.* »
Geographical Association à propos du film *Mon père, ce pêcheur* du MSC

> “Dans un monde de pessimisme croissant des consommateurs, les gens recherchent des messages d'espoir et de réconfort. Nous sommes heureux de constater que le thème de la protection des produits de la mer pour les générations futures résonne fortement chez les consommateurs interrogés dans les 22 pays étudiés. Nous constatons également que, dans un environnement où la confiance est faible, les consommateurs se tournent de plus en plus vers des tiers pour vérifier leurs arguments de durabilité.”
>
> Abbie Curtis, Directrice associée, GlobeScan

© iStock.com/ bluecinema

Maintenir nos Référentiels

Le Référentiel Pêcheries du MSC est une référence mondiale pour la pêche durable, mettant en valeur des pêcheries bien gérées qui ciblent des stocks en bonne santé et minimisent les impacts sur les écosystèmes marins. Mais, la science halieutique est complexe et en pleine évolution, et les critères de durabilité font souvent l'objet de vifs débats. Nous nous efforçons constamment de faire en sorte que nos Référentiels et notre système de vérification restent robustes et crédibles, répondant aux attentes de diverses parties prenantes, tout en restant pratiques, accessibles et basés sur la science.

Le Référentiel Pêcheries 2.0

Le Référentiel Pêcheries du MSC est lui-même constamment amélioré pour refléter les nouvelles connaissances scientifiques et meilleures pratiques faisant l'unanimité.
Depuis octobre 2017, toutes les pêcheries souhaitant être recertifiées doivent satisfaire aux exigences plus contraignantes de la version 2.0 de notre Référentiel Pêcheries.
Élaboré à la suite de consultations approfondies, le nouveau Référentiel exige une protection renforcée des habitats des fonds marins, y compris ceux considérés comme des écosystèmes particulièrement vulnérables. Il a également été demandé aux pêcheries de minimiser les captures non désirées et de traiter les effets cumulatifs des prises accessoires dans les pêcheries certifiées opérant au sein de la même zone. Nous constatons déjà que les pêcheries certifiées apportent des améliorations pour répondre au nouveau Référentiel. La pêcherie norvégienne de cabillaud du nord-est de l'Arctique, par exemple, a accepté de geler son empreinte de pêche autour du Spitzberg et a étendu son programme de cartographie du fond marin afin de mieux comprendre ces habitats et les impacts de la pêche au chalut dans la mer de Barents.

Révision du Processus de Certification de Pêcheries

Le projet pilote du nouveau Processus de Certification de Pêcheries (Fisheries Certification Process - FCP) s'est achevé cette année après une série de révisions et de consultations qui ont débuté fin 2015.
Le FCP regroupe les exigences que les Organismes de Certification doivent suivre pour évaluer les pêcheries selon le Référentiel Pêcheries du MSC. Les consultations se poursuivront en 2018 dans le but de réduire la complexité et l'incertitude associées aux résultats d'une évaluation de pêcherie, d'accroître l'efficacité de l'engagement des parties prenantes et de maintenir la crédibilité et la robustesse. Tout changement résultant de ce processus entrera en vigueur au début de 2019.

Comité de relecture

La robustesse d'un Référentiel dépend entièrement du système sur lequel il se base. Pour que notre système de certification reste robuste, nous avons officiellement créé un comité de relecture indépendant en août 2017 dans le but de renforcer la supervision des évaluations de pêcheries. Le comité compte environ 90 experts en sciences marines et en gestion des pêches, offrant ainsi une assurance supplémentaire que les évaluations de pêcheries réalisées par des organismes de certification tiers sont rigoureuses et crédibles.

Tenue de registres lors de la transformation du thon en Indonésie
© Titia Sjenitzer / MSC

Certificat du Référentiel Pêcheries du MSC © Jane Schubert / MSC

Pêche au grenadier bleu de Nouvelle-Zélande © Jason Thomas / MSC

Nos financements et nos bailleurs de fonds

Le MSC continue d'être extrêmement reconnaissant pour le soutien généreux et à long terme de nos donateurs. Sans leur aide, le MSC ne serait pas en mesure de remplir sa mission qui consiste à assurer des océans qui regorgent de vie et des approvisionnements en produits de la mer préservés pour les générations actuelles et futures. Alors que le MSC s'efforce de plus en plus d'élargir et de renforcer son action au niveau mondial, nos donateurs partagent notre vision et sont là pour nous soutenir.

En particulier, nous souhaitons souligner l'impact de nos quatre plus grands donateurs : la David et Lucile Packard Foundation, la Nationale Postcode Loterij, la Fondation Mava pour la nature et la Walton Family Foundation ; leur soutien incroyable a été essentiel à notre croissance et à notre succès. En outre, de nombreux bailleurs de fonds ont apporté un soutien essentiel aux travaux du MSC dans le monde entier.

Des financements de la Walton Family Foundation et de la Kingfisher Foundation nous ont aidés à étudier la numérisation de la traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement, tandis que la Adessium Foundation et la Fondation Mava ont étendu nos travaux vers la Méditerranée en France, en Espagne, en Italie et en Afrique occidentale. La Packard Foundation continue de soutenir nos travaux au Japon et sur la modélisation des stocks de poissons disposant de données limitées, tandis que la Nationale Postcode Loterij a fourni des ressources essentielles pour soutenir un projet mondial en Afrique du Sud, en Indonésie et au Mexique. Enfin, nous sommes reconnaissants du soutien de GiZ, l'Agence allemande de développement, dans le cadre de projets en Afrique du Sud, à Madagascar et au Mozambique.

Nous remercions les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

Kingfisher Foundation

National Fish and Wildlife Foundation

New Venture Fund

David and Lucile Packard Foundation

Remmer Family Foundation

Triad Foundation

Walton Family Foundation

Fonds et fondations britanniques

Cecil Pilkington Charitable Trust

Swire Charitable Trust

ONG

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund

WWF Chine

WWF Suède

Autres fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)

Fondation Daniel et Nina Carasso (France)

DEG (société allemande pour le développement et l'investissement)

Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)

GIZ (agence allemande pour le développement international)

Mava Fondation pour la Nature (Suisse)

Nessling Foundation (Finlande)

Oak Foundation (Suisse)

Fonds européen pour la pêche (Finlande, Royaume-Uni)

The Swedish Institute (Suède)

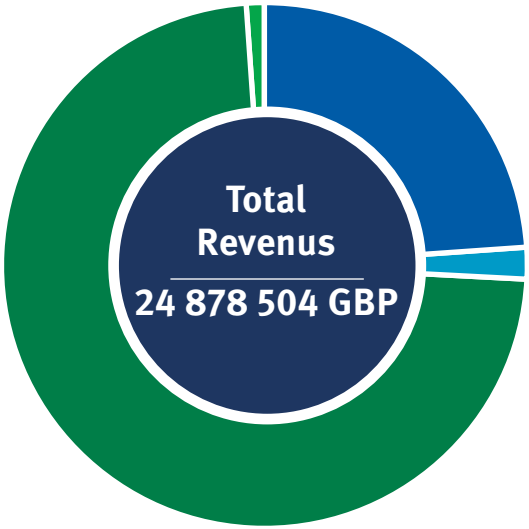
Umweltbundesamt (Allemagne)

Entreprises

Haikui Seafood (Chine)

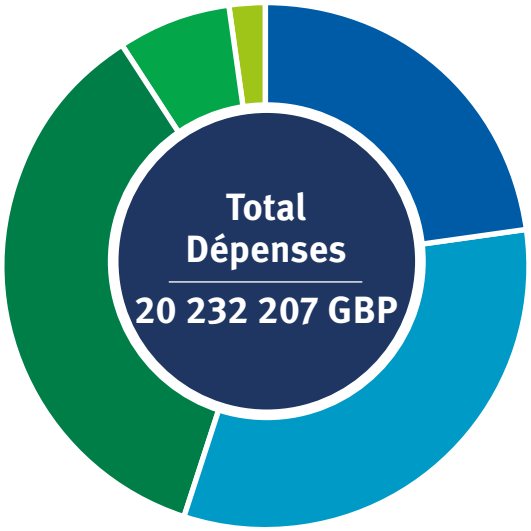
Findus (Suède)

Nos finances 2017 - 2018



Origine des fonds :

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



Répartition des fonds :

- 23 % Politique et gestion du Référentiel
- 32 % Sensibilisation et information
- 36 % Prospection et service des pêcheries et de la filière
- 7 % Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2 % Dépenses liées à la collecte de fonds

Total des fonds au 31 mars 2018 : 29 074 165 GBP

Comparé au total des fonds de 24 892 780 GBP au 31 mars 2017.

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à une perte de 464 912 GBP.

Rapport des administrateurs sur les états financiers résumés

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs (légalement obligatoire) et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le 26 juillet 2018. Un rapport d'audit sans réserve a été publié en lien avec le rapport annuel complet des administrateurs (légalement obligatoire) et les bilans financiers par nos auditeurs Crowe U.K. LLP le 21 août 2018.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondent bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2018. Il est possible que ces informations financières résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des affaires financières de l'organisme de bienfaisance. Pour obtenir le rapport complet des administrateurs (légalement obligatoire), les bilans financiers et le rapport des auditeurs, veuillez adresser une demande par écrit au directeur financier à : Finance Director, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Royaume-Uni.

Signé, au nom des administrateurs :

Werner Kiene,
Président du Conseil d'Administration du MSC
21 août 2018

Gouvernance 2017 - 2018

Le Conseil d'Administration du MSC

Le Conseil d'Administration du MSC constitue l'organe directeur du MSC. Avec l'aide des recommandations du Comité Consultatif Technique et du Conseil des Parties Prenantes, il définit l'orientation stratégique du MSC, contrôle ses progrès et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.

Dr. Werner Kiene
Président

M. Paul Uys
Président du MSCI

Dr. Simon Jennings
Président du Conseil consultatif

Mme Christine Penney
Co-président du Conseil consultatif des intervenants

M. Peter Trott
Co-président du Conseil consultatif des intervenants

Mme Lynne Hale

M. David Mureithi

M. Eric Barratt

M. Jean-Jacques Maguire

M. Felix Ratheb

M. Jim Leape

Nous accueillons de nouveaux membres :

Mme Christine Penney et **Dr. Simon Jennings**

Nous remercions les membres qui nous quittent :

Dr. Christopher Zimmermann et **M. Jeff Davis**

Le Comité Consultatif Technique

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

Dr. Simon Jennings (Royaume-Uni) - Président

Dr. Christopher Zimmermann (Allemagne)

Dr. Keith Sainsbury (Australie)

M. Sergey Sennikov (Russie)

M. Adam Swan (Royaume-Uni)

Mme Lucia Mayer Massaroth (Allemagne)

Dr. Tim Essington (États-Unis)

Dr. Victor Restrepo (États-Unis)

M. Alex Olsen (Danemark)

Dr. K Sunil Mohamed (Inde)

Dr. Juan Carlos Seijo (Mexique)

Dr. Florian Baumann (Allemagne)

Mme Michèle Stark (Suisse)

Nous accueillons un nouveau membre :

M. Sergey Sennikov

Nous remercions les membres qui nous quittent :

Dr. Tony Smith et **M. Stephen Parry**

Le Comité du Marine Stewardship Council International

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

M. Paul Uys
Président du MSCI

Dr. Werner Kiene
Président du Conseil d'Administration

M. Eric Barratt

M. Rupert Howes
Directeur général du MSC

Nous remercions le membre qui nous quitte :

M. Jeff Davis

Table ronde au MSC Seafood Futures Forum du Seafood Expo 2018 à Bruxelles © Bart Vercammen / MSC

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes (Stakeholder Advisory Council - STAC) a évolué par rapport à la précédente entité du Conseil des Parties Prenantes, suite à un examen indépendant de la gouvernance effectué en juin 2017. Le STAC fournit des avis au Conseil d'Administration du MSC, contribue aux processus d'examen du MSC et constitue un moyen formel par lequel les parties prenantes peuvent faire connaître leur point de vue au MSC. Il comprend des représentants de l'industrie des produits de la mer, de la communauté de protection de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Les membres reflètent une variété d'expériences, de régions géographiques et d'intérêts en lien avec les travaux du MSC.

Peter Trott
Co-président, Fishlistic, Australie

Christine Penney
Co-présidente, Clearwater Seafoods, Canada

Yumie Kawashima
Aeon, Japon

Louise Heaps
WWF, Royaume-Uni

Agathe Grossmith
Carrefour, France

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

Carmen Revenga
The Nature Conservancy, États-Unis

Darian McBain
Thai Union, Thaïlande

Johann Augustyn
SADSTIA, Afrique du Sud

Ivan Lopez
Pesquera Ancora, Espagne

Marco Quesada
Conservation International, Costa Rica

Yorgos Stratoudakis
IPMA, Portugal

Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, Royaume-Uni

Stefanie Moreland
Trident Seafoods, États-Unis

Tor Larsen
Norwegian Fishermen's Association, Norvège

Amanda Nickson
The Pew Charitable Trusts, États-Unis

Aditya Utama Surono

Le MSC présente ses condoléances à la famille et aux amis de Aditya Utama Surono, membre du Conseil Consultatif des Parties Prenantes, qui est malheureusement décédé en août 2018.
La passion d'Aditya pour le développement durable et sa contribution au programme MSC ne seront pas oubliées et il nous manquera beaucoup, autant personnellement et professionnellement.

Les équipes du MSC lors d'un atelier à Londres © MSC

MERCI À TOUTES NOS ÉQUIPES

"Le MSC est un réseau en croissance constante composé de personnes talentueuses et inventives aux compétences variées qui travaillent en étroite collaboration avec nos nombreux partenaires et parties prenantes. En plus des partenaires qui soutiennent la mission du MSC, ils constituent notre plus grand atout. Le Conseil et l'équipe de direction apprécient leur passion et leurs contributions individuelles et souhaitent les remercier pour une autre année fructueuse passée à protéger nos océans pour les générations futures.

Rupert Howes, Directeur Général du MSC"

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

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tél : + 44 (0) 20 7246 8900
Fax : + 44 (0) 20 7246 8901

Organisme de bienfaisance enregistré : 1066806
Entreprise enregistrée : 3322023

Bureau régional du MSC
Amériques

1255 23rd Street NW
Suite 27
Washington, DC 20037
USA

americasinfo@msc.org

Tél. : +1 202 793 3283

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

Bureau régional du MSC
Asie-Pacifique

6/202 Nicholson Parade,
Cronulla
NSW 2230
Australia

apinfo@msc.org

Tél. : +61 (0)2 9527 6883

Statut non lucratif : Enregistrée auprès de l'ACNC
Entreprise enregistrée :
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Autres bureaux du MSC

Pékin Chine
Berlin Allemagne, Suisse, Autriche et Pologne
Busan Corée du Sud
Le Cap Afrique du Sud
Copenhague Danemark
La Haye Pays-Bas, Belgique et Luxembourg
Madrid Espagne, Portugal
Milan Italie
Paris France
Reykjavik Islande
Santiago Chili
Seattle États-Unis
Singapour Asie du Sud-Est et Hong Kong
Stockholm Scandinavie et mer Baltique
Tokyo Japon
Toronto Canada

Le MSC est également présent à :

Anvers Belgique
Bogor Java occidental, Indonésie
Cancún Mexique
Helsinki Finlande
Kerala Inde
Lima Pérou
Montevideo Uruguay
Moscou Russie
Warsaw Poland

Scannez le code QR pour lire la version numérique complète du Rapport annuel du MSC 2017-2018

En savoir plus

msc.org/annualreport
info@msc.org

@MSCpechedurable
/MSCpechedurable
/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2019

MIX
Paper from responsible sources
FSC® C022913
www.fsc.org

Imprimé à l'aide d'encres à base d'huile végétale sur du papier certifié Cocoon Silk FSC®, fabriqué à partir de déchets post-consommation et de fibres provenant de forêts bien gérées, responsables et certifiées FSC®. MSC utilise une imprimerie neutre en carbone qui recycle plus de 95 % des produits chimiques et déchets de presse associés à la production.

Conçu par Be Curious Limited. Toutes les images sont soumises au droit d'auteur du MSC, sauf indication contraire.

Toutes les données contenues dans ce rapport sont exactes au 31 mars 2018, sauf indication contraire.
Ce document se rapporte à la période du 1er avril 2017 au 31 mars 2018.