



# Les produits de la mer durables mis à l'honneur

**Le rapport annuel du Marine Stewardship Council  
2022-23**

# Sommaire

<b>Message de notre directeur général et de notre président</b>	<b>2</b>
<b>Une année d'accomplissements</b>	<b>4</b>
<b>Focus sur Blue foods</b>	<b>6</b>
<b>Cap sur 2030</b>	<b>7</b>
<b>Le Référentiel Pêcheries MSC révisé</b>	<b>8</b>
<b>Les progrès réalisés en mer</b>	<b>10</b>
<b>Un impact significatif</b>	<b>12</b>
<b>Ancrés dans la science</b>	<b>14</b>
<b>Soutenir la transformation des pêcheries mondiales</b>	<b>16</b>
<b>Un impact à grande échelle : le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC</b>	<b>18</b>
<b>Partenariats avec des entreprises</b>	<b>20</b>
<b>Ventes de produits de la mer durables</b>	<b>22</b>
<b>Sensibilisation des consommateurs</b>	<b>24</b>
<b>Zoom sur les espèces</b>	<b>26</b>
<b>Notre financement et donateurs</b>	<b>40</b>
<b>Gouvernance 2022-23</b>	<b>42</b>

“

En tant qu'écologiste et chef cuisinier passionné, j'estime essentiel de choisir des ingrédients qui sont à la fois savoureux et respectueux de l'environnement. Je suis ravi d'être associé au MSC, qui travaille activement à mettre fin à la surpêche tout en soutenant des pêcheries certifiées durables, indispensables aux communautés qui travaillent sans relâche.

**James Strawbridge, chef cuisinier, ambassadeur du MSC**

”



# Bilan d'une année charnière

## Message de notre directeur général

L'année dernière a été plus qu'importante pour les océans, avec la conclusion par les gouvernements d'accords historiques visant à protéger la biodiversité et la haute mer. Le secteur des produits de la mer aura un rôle majeur à jouer dans le respect de ces engagements, ainsi que dans la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies et dans la lutte contre le changement climatique.

Parallèlement à ces multiples défis, nous sommes confrontés à un certain nombre de difficultés, notamment le recul de la mondialisation, la guerre en Ukraine, la menace d'une récession et la persistance d'une inflation élevée dans les principales économies mondiales. Les répercussions sur le secteur des produits de la mer et sur les consommateurs ont été considérables. Dans un tel contexte, le combat pour des produits de la mer durables ne doit pas s'essouffler.

Le Référentiel Pêcheries du MSC est au cœur de notre programme, et cette année a été marquée par l'aboutissement d'un processus de consultation et de révision qui aura duré quatre ans, avec le lancement de la version 3.0. De nouvelles exigences ont été introduites pour renforcer la protection des espèces en danger, menacées et protégées, pour réduire la présence d'engins fantômes et pour améliorer la gestion internationale des stocks de poissons partagés. Un million de livres (1,1 million euros) supplémentaires a été mis à disposition en 2023/24 pour des projets et des recherches visant à faciliter le déploiement et la mise en œuvre du Référentiel Pêcheries révisé.

Nous avons également lancé notre nouveau plan stratégique. Ce plan réaffirme notre objectif : faire en sorte que plus d'un tiers des produits de la mer pêchés à l'état sauvage soit engagé dans le programme MSC d'ici à 2030. Pour ce faire, nous devons

intensifier nos efforts, en particulier dans les économies en développement, et nous assurer que nous continuons à apporter une valeur ajoutée aux pêcheries certifiées et aux entreprises du secteur des produits de la mer.

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable est l'un des moyens dont nous disposons pour y parvenir. Grâce à des fonds alloués et à des fonds philanthropiques, nous avons accordé des subventions d'une valeur de près de 4 millions de livres sterling (4,6 millions d'euros) à des pêcheries pour qu'elles améliorent leur parcours vers la durabilité ou qu'elles mettent fin à des conditions de certification, et pour financer des projets de recherche et d'innovation.

Le décès soudain, en mai 2023, de Hart Schafer, quelques semaines avant sa prise de fonction à la présidence du MSC, nous a tous choqués. Nous sommes profondément attristés de ne pas pouvoir partager la suite de nos aventures avec Hart. À titre personnel, je tiens à exprimer ma gratitude à notre président de longue date, Werner Kiene, qui a accepté de prolonger son mandat jusqu'à ce qu'un successeur adéquat soit trouvé.

Merci à tous ceux qui nous ont soutenus cette année. Je sais que votre engagement et vos initiatives contribuent à améliorer sensiblement la façon dont nous pêchons dans nos océans. Le MSC redoublera d'efforts pour valoriser les pêcheries certifiées, pour les reconnaître et les honorer, et pour continuer à travailler à vos côtés afin d'encourager de meilleures pratiques de pêche.

Rupert Howes, Directeur Général, Marine Stewardship Council



# Dix ans de progrès

## Message de notre président du Conseil d'Administration

Ce devait être ma dernière année en tant que Président du Conseil d'Administration du MSC, mais la mort tragique de mon successeur signifie que je resterai en poste jusqu'en 2024. Le nouveau président du MSC rejoindra toutefois une organisation prête à accélérer son impact. Ayant réorganisé sa gouvernance, le MSC peut désormais jouer un rôle plus stratégique pour faire face aux multiples défis mondiaux d'aujourd'hui. Au cours de l'année écoulée, nous avons géré des situations difficiles, notamment les répercussions croissantes du changement climatique sur la pêche, ainsi que la guerre en Ukraine et ses effets sur la coopération mondiale. Nous avons également vu les fruits de nos efforts pour informer sur les politiques à mener dans les pêcheries, avec des progrès significatifs dans les organisations régionales de gestion des pêches dans le Pacifique et une reconnaissance croissante de l'importance de la pêche durable pour la sécurité alimentaire mondiale.

Durant mes dix années de présidence, j'ai vu le MSC devenir une organisation plus internationale, dont l'impact s'est élargi et approfondi. La science continuant à révéler les complexités de nos écosystèmes marins interconnectés, notre compréhension de la pêche durable s'est également enrichie. C'est ce que reflète notre Référentiel Pêcheries révisé, fruit d'un remarquable effort de coopération

entre les nombreuses parties prenantes et les experts techniques qui ont contribué à son élaboration.

Le Conseil d'Administration a travaillé dur pour créer une atmosphère propice à ce type de collaboration. Notre organisation étant composée de multiples parties prenantes et traitant de questions complexes, il importe d'être patient, d'écouter, d'être ouvert au changement et de favoriser la compréhension mutuelle.

Je suis reconnaissant envers tous ceux qui, par leurs efforts, permettent au MSC de contribuer à la santé des océans. Je tiens en particulier à remercier mes collègues du Conseil d'Administration et l'équipe de direction du MSC, ainsi que les membres de notre Conseil Consultatif des Parties Prenantes et de notre Conseil Consultatif Technique pour leur expertise et leur dévouement. Ce fut un privilège de prendre part au parcours du MSC au cours de la dernière décennie, et je me réjouis de voir son impact continuer sa progression à l'avenir.

Werner Kiene, Président du Conseil d'Administration du Marine Stewardship Council



# Une année riche en accomplissements



## Amérique États-Unis

En mars 2023, les États membres de l'ONU sont parvenus à un accord à New York sur le Traité sur la Haute Mer, résultat de 20 ans de négociations.

Nos partenaires de longue date, American Tuna, Oregon Trawl Commission et Pontchartrain Blue Crab, ont été récompensés lors des Ocean Champion Awards 2022 du MSC US.

Deux nouvelles pêcheries ont obtenu la certification : celle du spare doré Atlantique en mai 2022 et celle d'espadon, de thon obèse et de thon albacore à la palangre à Hawaï en septembre 2022.

## Canada

Lors de la Conférence des Nations Unies sur la biodiversité qui s'est tenue à Montréal en décembre 2022, la certification MSC a été officiellement reconnue comme un indicateur permettant de mesurer les progrès accomplis par les pays dans la réalisation de deux des cibles du nouveau cadre mondial de la biodiversité.

## Chili

La gestion durable a porté ses fruits pour les pêcheries de chinchard du Chili : les principaux détaillants et fabricants européens commencent à s'approvisionner en chinchard certifié MSC.

## Équateur

En juillet 2022, la pêcherie de thon albacore TUNACONS dans le Pacifique Est est devenue la première pêcherie de thon de l'Équateur à obtenir la certification MSC.



© Neo Estudio

## Europe Espagne

En juillet 2022, le groupe espagnol de pêche au thon AGAC-OPAGAC a obtenu la certification pour le thon dans les quatre régions océaniques, une première mondiale.

En novembre 2022, Alcampo est devenu le premier détaillant à lancer un produit de thon listao en conserve de marque distributeur avec le label MSC sur le marché espagnol.

## Portugal

La conférence des Nations Unies sur l'océan, qui s'est tenue en juin 2022, a appelé à une « transformation bleue » pour que les aliments d'origine aquatique contribuent davantage à la sécurité alimentaire.

Aldi a lancé son premier thon en conserve de marque distributeur avec le label MSC pour le marché portugais en novembre 2022, et a obtenu la certification MSC pour tous ses produits à base de merlu en décembre de la même année.

## France

En février 2022, le MSC France a organisé, en collaboration avec l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) sa Semaine de la Pêche et de l'Aquaculture Responsables annuelle, à laquelle 56 partenaires ont participé.

En juillet 2022, la pêcherie d'espadon à la palangre de la Réunion a obtenu la certification pour la première fois.

## Îles Féroé

Les pétoncles blancs ont rejoint la liste croissante des produits de la mer certifiés MSC en provenance des îles Féroé en juillet 2022.

## Allemagne

En septembre 2022, MSC Allemagne a publié un rapport historique consacré aux pêcheries, à l'occasion du 25e anniversaire du MSC.

## Norvège

La pêcherie norvégienne de flétan noir a obtenu la certification MSC en janvier 2023, ajoutant plus de 14 000 tonnes de flétan certifié au marché.



McDonalds © MSC

## Asie Chine

En novembre 2022, tous les restaurants McDonald's de Chine étaient certifiés Chaîne de Garantie d'Origine, faisant ainsi connaître l'écolabel MSC à des millions de consommateurs à travers le pays.

## Vietnam

Lors de la réunion annuelle de la Commission des Pêches du Pacifique Centre-Ouest en décembre 2022 à Da Nang, 26 États membres ont adopté des mesures essentielles sur les stratégies de capture pour les stocks de thon.

## Indonésie

En octobre 2022, le MSC a renouvelé son partenariat avec le Ministère des Affaires Maritimes et de Pêcheries du gouvernement indonésien pour soutenir de multiples projets d'amélioration des pêcheries en Indonésie, deuxième producteur mondial de produits de la mer.

## Corée du Sud

En avril 2022, E-mart, le plus grand détaillant de Corée, a obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine pour tous ses magasins, et a lancé trois produits de marque distributeur à base de colin portant l'écolabel MSC.



## Océanie Australie

En juin 2022, Rare Foods Australia a obtenu la certification MSC pour sa pêcherie d'ormeaux, qui comprend 20 km de récifs aménagés à cet effet au large des côtes de l'Australie occidentale.

Pêche à l'ormeau en Australie occidentale © Rare Foods Australia

# Focus sur Blue food

Choisir le label bleu du MSC, c'est soutenir la « transformation bleue ».

Avec une population mondiale qui devrait atteindre 9,6 milliards d'habitants d'ici 2050, la pression sur les systèmes alimentaires ne cesse de croître. Toutefois, la nécessité de développer la production alimentaire durable à partir des océans, des rivières et des lacs (les « aliments bleus ») pour nourrir une population mondiale croissante, tout en réduisant les incidences sur l'environnement, est de plus en plus admise.

Avec l'aquaculture et la production d'algues, la pêche sauvage a un rôle clé à jouer. En moyenne, les produits de la mer présentent des avantages nutritionnels bien supérieurs à ceux de la viande provenant d'animaux terrestres et entraînent des émissions de carbone moindres. La pêche sauvage génère 1 à 5 kg de CO<sub>2</sub> par kilo de poisson pêché, contre 50 à 750 kg de CO<sub>2</sub> par kilo pour la viande rouge. De même, les produits de la mer sauvages ne nécessitent pas de terres ou d'eau douce, ni d'engrais ou de pesticides.

La demande en produits de la mer est appelée à doubler d'ici à 2050. Il est donc essentiel que l'expansion de la production alimentaire d'origine aquatique soit durable. En tant que membre de la coalition Aquatic Blue Food, lancée lors de la conférence des Nations Unies sur l'océan en 2022, le MSC s'engage à apporter sa contribution pour permettre à chacun de bénéficier du potentiel des aliments bleus tout en préservant la vie dans les océans.

“

**Il est désormais largement admis par les gouvernements que les aliments d'origine aquatique joueront un rôle fondamental dans l'alimentation de la population mondiale croissante tout en réduisant les émissions de carbone et la pression sur les sources d'alimentation terrestres, mais seulement s'ils sont produits de manière durable.**

**Professeur Manuel Barange, Directeur de la Division des pêches et de l'aquaculture à l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, ONU)**

”

Si les pêcheries du monde entier étaient mieux gérées, cela permettrait de produire 16 millions de tonnes supplémentaires chaque année, ce qui permettrait de répondre aux besoins en protéines de 72 millions de personnes supplémentaires, tout en réduisant considérablement les carences en fer et en vitamines.

# CAP SUR 2030



**Notre nouveau plan stratégique définit la manière dont nous travaillerons avec nos partenaires pour relever les défis de la prochaine décennie.**

Le nouveau Plan Stratégique définit nos ambitions et nos priorités d'ici à 2030, ainsi que la manière dont nous prévoyons de travailler avec nos partenaires pour atteindre des objectifs essentiels visant à mettre un terme à la surpêche.

Notre vision reste inchangée : nous souhaitons que les océans du monde entier soient en bonne santé et que les produits de la mer soient préservés pour la génération actuelle et les générations

futures. La pêche durable permet de maintenir des écosystèmes océaniques sains et productifs et contribue à la subsistance de millions de personnes dans le monde. Notre objectif pour 2030 est que plus d'un tiers des débarquements de poissons dans le monde proviennent de pêcheries certifiées par le MSC ou engagées dans cette démarche.

Notre nouvelle stratégie se concentre sur les pêcheries, les espèces et les marchés où notre engagement aura le plus d'impact. Nous aiderons nos partenaires à trouver de nouveaux marchés, tout en soutenant les pêcheries dans l'amélioration de leurs pratiques durables. À travers le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, nous fournirons

des subventions aux pêcheries qui progressent vers la durabilité et qui travaillent à la transition vers notre Référentiel Pêcheries, ainsi qu'un financement pour des recherches importantes qui généreront de nouvelles connaissances et compréhensions. Nous intensifions également nos efforts pour nous engager auprès des parties prenantes (gouvernements, ONG environnementales, scientifiques) et leur apporter notre soutien. Nous prévoyons aussi de mener des campagnes auprès des consommateurs afin de les sensibiliser et de les informer de l'impact positif qu'ils peuvent avoir en soutenant les produits de la mer portant l'écolabel MSC.

# Le Référentiel Pêcheries du MSC révisé

Notre Référentiel Pêcheries révisé définit une nouvelle référence mondiale en matière de pêche durable.

La publication de la version révisée du Référentiel Pêcheries du MSC fait suite à la plus grande évaluation des meilleures pratiques relatives aux sciences marines et aux pêcheries que nous ayons jamais réalisée. Au cours de cette procédure, nous avons examiné plus de 600 propositions émanant du secteur de la pêche, des entreprises de la chaîne d'approvisionnement, des pêcheries, des scientifiques et des ONG de défense de l'environnement.

Le Référentiel révisé comporte de nouvelles exigences qui visent à renforcer la protection des espèces en danger, menacées et protégées, à garantir que les impacts sur les habitats sont

évalués de manière précise et cohérente, et à améliorer la gestion internationale des stocks de poissons partagés. Dans le même temps, nous avons clarifié le langage, affiné les outils existants et développé de nouvelles orientations pour assurer une application efficace de notre Référentiel. Pour aider les pêcheries et les parties prenantes à s'adapter aux changements, nous proposons un programme complet de formation et de conseils.

Nous sommes extrêmement reconnaissants envers tous ceux qui ont contribué à la révision du Référentiel pour leur engagement, leurs conseils et leur expertise.

## Nouveautés

### Mieux protéger les espèces en danger, menacées et protégées :

Le Référentiel introduit une nouvelle approche qui vise à réduire les dommages causés à un plus grand nombre d'espèces en danger, menacées et protégées, et à aider les populations affectées à se rétablir.

### Lutter contre le shark finning :

Le shark finning est déjà interdit dans les pêcheries certifiées MSC, mais pour renforcer cette interdiction, toutes les pêcheries qui capturent des requins doivent mettre en place une politique « ailerons naturellement attachés », sans aucune exception.

### S'attaquer à la pêche fantôme :

La pêcherie doit mettre en œuvre des mesures efficaces pour réduire autant que possible les pertes d'engins et atténuer les conséquences qui en découlent.

### Renforcer les stratégies de capture :

Les pêcheries gérées par des organisations régionales de gestion des pêches, y compris celles ciblant le thon, devront développer et mettre en œuvre des stratégies de capture efficaces pour l'ensemble des stocks.

### Améliorer les preuves :

Les nouvelles exigences garantiront que les évaluateurs utilisent des preuves de haute qualité pour noter les pêcheries, tandis que notre approche basée sur l'évaluation du risque facilitera celle des pêcheries pour lesquelles les données sont limitées.

“

Le Référentiel Pêcheries révisé du MSC constitue un point de référence mondial qui favorise un changement réel et durable des pratiques de pêche dans nos océans en reconnaissant l'importance des pêcheries qui sont à la pointe de la durabilité et en les encourageant à poursuivre dans cette voie.

**Dr Rohan Currey, Directeur Scientifique et Référentiels, MSC**

”

# Les progrès réalisés en mer

Le MSC bénéficie toujours d'une forte dynamique de marché, avec un nombre significatif de pêcheries engagées dans le programme.

## Nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC



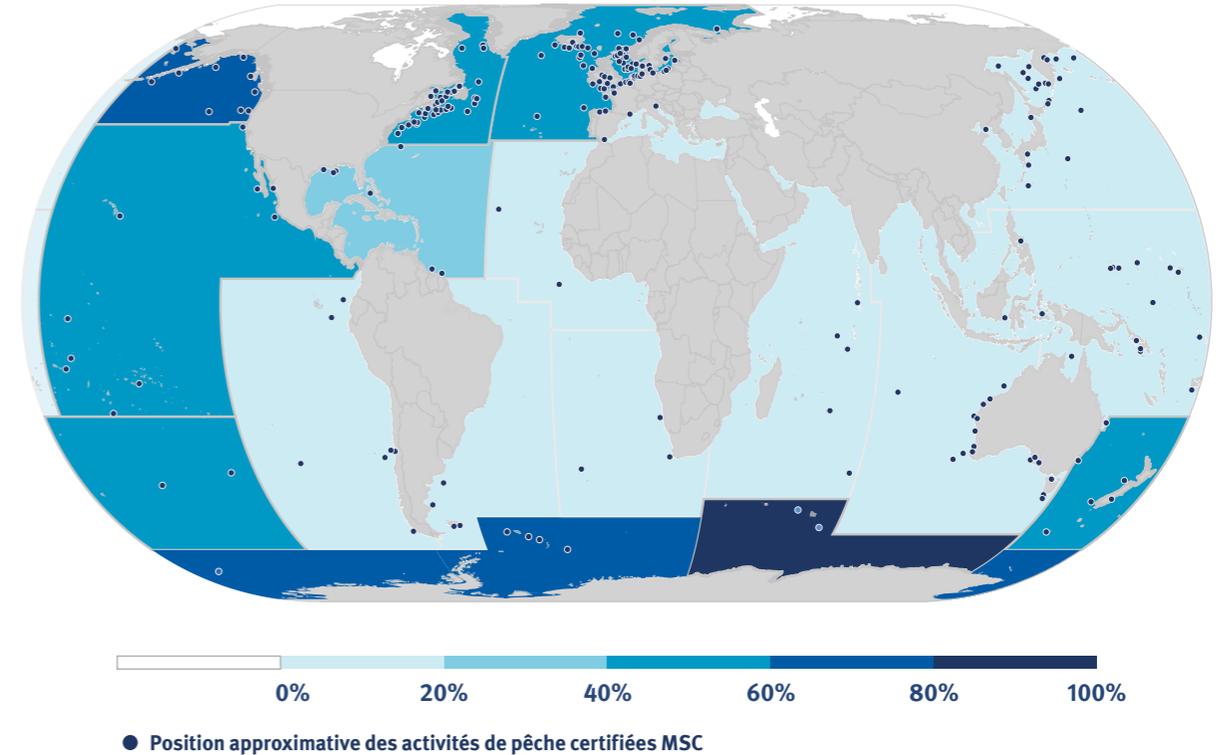
**19%** des captures marines sauvages mondiales étaient engagées dans le programme MSC



Les captures de pêcheries engagées dans le programme MSC sont restées supérieures à 15 millions de tonnes



## Où se trouvent les pêcheries certifiées MSC



**550** pêcheries certifiées

**17** pêcheries suspendues

**90** pêcheries en cours d'évaluation

**17** pêcheries en transition vers MSC



**66** pays engagés dans le programme MSC

Les captures marines certifiées, en cours d'évaluation, suspendues, et en transition vers le MSC et les données de pêche au 31 mars 2023, comparées au total des captures marines dans chaque zone de pêche principale de la FAO en 2021.

La carte ci-dessus montre le pourcentage de captures provenant de pêcheries certifiées MSC par Principale Zone de Pêche de la FAO.

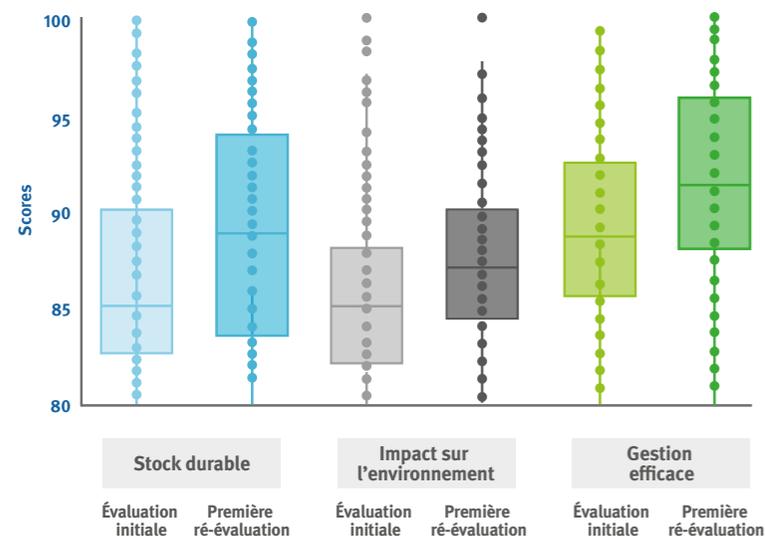
# Un impact significatif

La certification MSC favorise l'amélioration de la gestion des pêcheries et de l'environnement marin.

Pour obtenir et conserver la certification MSC, les pêcheries doivent démontrer qu'elles respectent les meilleures pratiques mondiales en affichant une moyenne de 80 sur 100 pour chacun de nos trois principes : la durabilité du stock, l'impact environnemental et une gestion efficace.

De nombreuses pêcheries réaliseront des améliorations significatives avant de faire l'objet d'une évaluation complète selon le Référentiel Pêcheries du MSC. Mais obtenir la certification ne suffit pas : lorsque celle-ci dispose d'une condition, les pêcheries doivent apporter des améliorations spécifiques dans un délai déterminé pour rester dans le programme. Les pêcheries certifiées par le MSC ont ainsi réalisé plus de 2 000 améliorations au cours des 25 dernières années, avec des résultats allant de la réduction des prises accessoires et de l'impact sur les espèces menacées, au renforcement de la réglementation des pêcheries et à l'acquisition de nouvelles connaissances scientifiques.

Le graphique ci-dessous illustre la répartition des scores de toutes les pêcheries actuellement certifiées qui ont effectué au moins deux évaluations complètes selon le Référentiel Pêcheries du MSC :



## 2 225

améliorations apportées par les pêcheries certifiées MSC jusqu'au 31 mars 2023

437 améliorations au cours des trois dernières années, dont :

 166

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

 117

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

 74

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

 80

améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

## Sauver les raies pastenagues en Méditerranée

La certification de la pêche artisanale française de thon rouge à la palangre et à la ligne SATHOAN, en 2020, a été le résultat d'efforts considérables pour reconstituer les populations de thon rouge. Aujourd'hui, comme condition de certification, la pêche met en œuvre des mesures visant à mieux comprendre son impact sur les espèces qui font l'objet de prises accessoires et sur les raies pastenagues pélagiques, vulnérables en raison de la lenteur de leur croissance et de leur reproduction. Une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable soutient le projet RAYVIVAL de la pêche, qui consiste à marquer 38 raies pastenagues dans le but de surveiller leur survie après leur remise à l'eau et d'obtenir davantage d'informations sur leur écologie et leur biologie.

## Réduire les prises accessoires d'oiseaux marins

Depuis sa première certification en 2012, la pêche argentine de hoki au chalut de fond et pélagique a diminué le nombre d'oiseaux marins tués accidentellement lors de collisions avec les câbles qui tirent ses filets. Désormais, grâce à une subvention du Fonds Appui Pêche Durable, la pêche collabore avec des partenaires tels que l'Albatross Task Force (groupe de travail sur les albatros) d'Aves Argentina afin de réduire davantage la mortalité des oiseaux marins, en se concentrant plus particulièrement sur la prévention pour éviter que les albatros et pétrels ne s'emmêlent dans les filets de pêche. Le projet est mené en étroite collaboration avec les pêcheurs afin de tester et d'évaluer divers moyens d'adapter leurs engins de pêche, et les résultats seront largement partagés avec des pêcheries similaires.



“ Nous travaillons avec une pêche certifiée depuis 2012 et la certification MSC nous a permis d'atteindre un esprit de collaboration et de compréhension entre les différents acteurs ; ce qui peut être difficile à réaliser dans d'autres pêcheries. En ce qui concerne la conservation des espèces, le fait de travailler dans une pêche certifiée nous permet de recueillir des résultats plus efficacement.

M. Leandro L. Tamini, coordinateur du programme de conservation marine, Aves Argentinas

Atténuation des interactions avec les oiseaux de mer dans la pêche au hoki en Argentine © Leandro Tamini

# Ancrés dans la science

Nos collaborations avec des scientifiques et des instituts de recherche du monde entier ouvrent de nouvelles perspectives, améliorent notre compréhension des écosystèmes océaniques et renforcent les pratiques de pêche durable.

## Des stocks de poissons plus abondants dans les pêcheries certifiées durables

Les stocks de poissons ciblés par les pêcheries certifiées MSC sont plus performants au regard des principaux critères de durabilité que ceux visés par les pêcheries non certifiées, selon une nouvelle étude du MSC publiée dans la revue scientifique évaluée par des pairs « Frontiers in Marine Science ». La comparaison la plus complète à ce jour montre que les stocks de poissons ciblés par les pêcheries certifiées MSC sont plus régulièrement pêchés dans des limites durables et ont une plus grande abondance, liée au respect des objectifs d'exploitation durable, que les stocks pêchés par les pêcheries non certifiées MSC. Les recherches ont porté sur un large éventail de zones géographiques et d'espèces, notamment le thon, les petits poissons pélagiques et le poisson blanc.

## L'adaptation au climat dans la gestion des pêcheries

Le changement climatique affecte déjà fortement les stocks de poissons et les écosystèmes, ce qui pose de nouveaux défis en matière de gestion. De nombreuses populations de poissons se déplacent vers les pôles ou les eaux plus profondes, et peuvent soit croître, soit se raréfier, en fonction de la zone. Cette situation peut entraîner la fermeture de pêcheries ou la surexploitation de stocks, si des pays voisins ayant conclu des accords de partage ne reconnaissent plus leurs droits respectifs, à mesure que les stocks de poissons se déplacent d'une juridiction à l'autre.

Pour mieux comprendre l'impact de ces problèmes sur les produits de la mer durables et sur la capacité des pêcheries à se conformer à nos critères de durabilité, le MSC mène un projet de recherche mondial intitulé « ARC » Assessment of Risks posed by Climate Change (Évaluation des risques causés par le changement climatique).

Afin de déterminer des solutions potentielles au niveau régional, nous travaillons également avec des partenaires de recherche aux États-Unis pour étudier des politiques réalisables en vue d'une répartition équitable et durable des quotas lorsque les stocks se déplacent d'un État à l'autre. La recherche se concentre sur les stocks de la région Mid-Atlantic (littoral médio-atlantique) des États-Unis, mais pourrait servir de modèle pour la gestion adaptative d'autres pêcheries soumises à des changements rapides.



Glacier d'Ilulissat, Greenland © iStock

## Outils pour les pêcheries à données limitées

Certaines pêcheries gérées de manière durable peuvent ne pas disposer des données nécessaires aux évaluations conventionnelles des stocks. Ces pêcheries sont présentes partout dans le monde, mais les plus courantes sont les pêcheries artisanales et celles situées dans des économies à revenus faibles ou moyens.

Nous avons mis au point divers outils et approches pour aider ces pêcheries à se conformer aux exigences de la certification. La dernière innovation est l'application MERA (Évaluation des Méthodes et des Risques), un outil de simulation qui permettra de sélectionner les stratégies de gestion les plus efficaces, même si les données sont limitées. Cet outil *open-source* peut être utilisé pour tester plus de 100 procédures de gestion des pêcheries, identifier l'approche la plus fiable compte tenu des données disponibles et des caractéristiques des pêcheries, et prioriser les données à collecter afin d'améliorer les performances à l'avenir.

Le changement climatique affecte déjà fortement les stocks de poissons et les écosystèmes, ce qui pose de nouveaux défis en matière de gestion.



Pour en savoir plus sur les recherches du MSC à propos de l'impact du changement climatique sur la pêche durable, cliquez ici :

<https://www.msc.org/fr/nos-actions/recherche-scientifique/les-recherches-en-cours>

# Soutenir la transformation de la pêche mondiale

En permettant à un plus grand nombre de pêcheries dans les pays en développement d'améliorer leurs performances environnementales et d'adopter des pratiques de pêche durables, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance s'en trouveront renforcés.



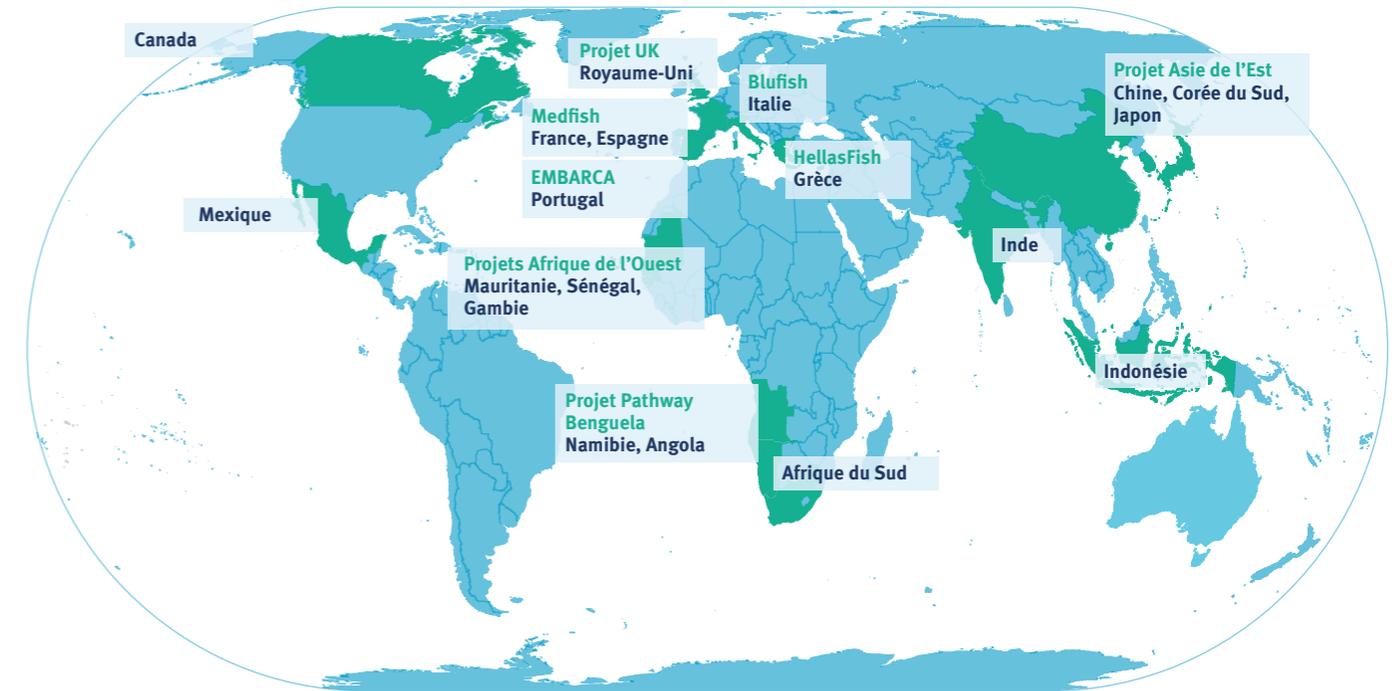
Mettre un terme à la surpêche et préserver les écosystèmes océaniques est un défi mondial, mais particulièrement urgent dans les pays en développement. Des millions de personnes dépendent de la pêche pour leur subsistance et leur sécurité alimentaire. Les pêcheries artisanales, principalement dans les pays en développement, assurent environ 40 % des captures mondiales et représentent plus de 90 % des emplois du secteur. Face à la pression croissante exercée sur les stocks de poissons, il est essentiel que les citoyens disposent des outils nécessaires pour gérer ces stocks de manière durable et qu'ils soient récompensés pour leurs efforts.

## « En transition vers le MSC »

Notre programme pilote « En transition vers le MSC » soutient les pêcheries qui s'engagent à obtenir la certification selon notre Référentiel Pêcheries. Un auditeur indépendant vérifie régulièrement les progrès des pêcheries participantes, leur permettant ainsi de mesurer leurs performances et de démontrer la crédibilité de leur engagement par des améliorations concrètes et continues. Dans le cadre de notre nouveau Plan Stratégique, nous réfléchissons à des mécanismes de soutien afin de rendre notre programme « En transition vers le MSC » plus efficace et plus accessible.

“ Pour préserver les produits de la mer et les écosystèmes océaniques, notre objectif est que plus d'un tiers des captures mondiales de produits de la mer soient engagées dans le programme MSC d'ici à 2030. Pour ce faire, il est essentiel de reconnaître et de récompenser les pêcheries durables, et d'inciter à des améliorations à l'échelle mondiale, en particulier dans les pays en développement où la pêche est cruciale pour la sécurité alimentaire et la sécurisation des moyens de subsistance.

Ernesto Jardim, Directeur du Référentiel Pêcheries du MSC



14  
Projets  
Pathway

17  
pêcheries  
« En transition vers le MSC »

19  
pays impliqués dans des  
Projets Pathway

56  
pêcheries mettant en œuvre  
des plans d'action

## Projets Pathway

Les projets « Pathway » rassemblent de multiples partenaires (gouvernements, pêcheurs, entreprises de produits de la mer, détaillants, ONG et donateurs) afin que les conditions soient réunies pour soutenir les pêcheries sur la voie de la durabilité. Nous proposons des outils, des formations et un cadre pour guider les pêcheries dans l'amélioration de leurs performances vis-à-vis des critères du Référentiel Pêcheries du MSC, ainsi qu'un meilleur accès au financement de cette démarche. Nous participons actuellement à 14 projets « Pathway » dans 18 pays, du Royaume-Uni à la Méditerranée en passant par l'Océan Indien, qui portent sur un large éventail d'espèces et de types d'engins de pêche.

# Un impact à grande échelle : le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

Nous visons à mobiliser 100 millions de dollars US (env. 93,21 millions d'euros) au cours des dix prochaines années pour soutenir la pêche durable.

Au cours des quatre dernières années, plus de 100 financements d'une valeur de près de 5 millions de dollars US (4,66 millions d'euros) ont été accordés par notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. Ces fonds soutiennent un grand nombre de pêcheries et permettent d'investir dans la recherche et l'innovation afin d'améliorer les pratiques de pêche.

Le dernier cycle de financement a permis de verser 26 projets totalisant 856 806 euros à des pêcheries, des ONG, des chercheurs et d'autres partenaires dans 15 pays, dont 2 en France. Environ 40 % des projets financés concernent des pêcheries situées dans des pays émergents, incluant l'Afrique du Sud et le Mexique.

Depuis 2018, nous avons alloué 5 % des redevances annuelles provenant de la vente de produits certifiés et labellisés MSC au Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. De plus, depuis que nous avons cherché à développer le Fonds à travers des dons de donateurs tiers en collaboration avec la société de conseil en investissement durable Clarmondial, nous avons reçu près de 3 millions de dollars (2,8 millions d'euros) de financement supplémentaire de la part des fondations MAVA et Hans Wilsford, ainsi que de la Fondation de la famille Walton pour un système de garantie de prêt.

À ce jour, le Fonds a recueilli 10 millions de dollars US (env. 9,37 millions d'euros) grâce aux redevances générées par les ventes de produits labellisés MSC et aux dons de tiers. Mais au cours de la décennie à venir, nous avons l'intention d'accroître fortement cet impact. En 2023, nous avons annoncé un objectif ambitieux : collecter 100 millions de dollars US (env. 93,21 millions d'euros) au cours des dix prochaines années, et nous avons invité des organisations à but non lucratif, des gouvernements et des entreprises à y contribuer.

“

Identifier des solutions rentables pour réduire les impacts de la pêche sur les espèces en danger, menacées et protégées (ETP) aura des effets positifs sur les populations de la pêcherie de crevettes nordiques et potentiellement sur d'autres pêcheries dont les activités affectent les espèces ETP de poissons-scies et de serpents de mer, grâce au partage des connaissances.

Mme Annie Jarrett, Directrice Générale de Northern Prawn Fishery Industry Pty Ltd

”

Au cours des quatre dernières années

## 100+

subventions ont été accordées

pour une valeur d'environ

## 4,9 millions de dollars US

(4,5 millions d'euros)

## 26

subventions dans le dernier cycle de financement

## 856 806 euros

ont été attribués à des pêcheries, des ONG, des chercheurs et d'autres partenaires dans 15 pays.

## 40%

des subventions ont été accordées à des pêcheries situées dans des économies émergentes

Banc de carangues à gros yeux © Getty Images

## Marquage des requins soyeux pour évaluer les taux de survie après leur remise à l'eau

Le requin soyeux fait l'objet de prises accessoires dans les pêcheries de thon tropical à senne coulissante dans le monde entier. Dans la pêcherie de thon tropical du Pacifique Est, 70 % des requins soyeux sont remis à l'eau vivants, mais leur taux de survie reste inconnu. Avec le soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, les requins soyeux capturés dans les filets ciblant le thon seront équipés d'une balise satellite et suivis pendant 60 jours. Des scientifiques de la Commission Interaméricaine du Thon Tropical étudieront les données pour estimer les taux de survie et identifier les facteurs susceptibles d'influer sur les chances de survie d'un requin. Cette démarche pourrait permettre de développer des pratiques de manipulation et de remise à l'eau plus efficaces, réduisant ainsi les taux de mortalité du requin soyeux.

## Réduction des prises accessoires de tortues à la Réunion

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable aide les pêcheurs d'espadon à la palangre de l'île de la Réunion, dans l'Océan Indien, à réduire les prises accessoires et à améliorer les taux de survie des tortues marines. Ceux-ci ont reçu une formation sur l'identification, la manipulation et la remise en liberté des tortues et sont équipés à bord de kits de manipulation des tortues, comprenant une époussette conçue pour retirer de l'eau les tortues capturées avec précaution, sans tirer sur les lignes ou les hameçons. Lorsque les tortues sont accrochées à des hameçons qui ne peuvent être retirés à bord, elles doivent être transportées dans un centre de réhabilitation vétérinaire, où le taux de survie est estimé à 80 %. À ce jour, cette collaboration entre pêcheurs et scientifiques a permis de sauver plus de 400 tortues.

Voir page 13 pour d'autres projets d'amélioration soutenus par le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable.

Avec le soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, les requins soyeux capturés dans les filets à thon seront équipés d'une balise satellite et suivis pendant 60 jours.



Requin soyeux © iStock

# Tendance marché

En élargissant le marché des produits de la mer certifiés, nos entreprises partenaires encouragent la pêche durable et permettent une consommation responsable.

Cette année, les distributeurs et les marques de produits de la mer du monde entier ont continué à s'engager en faveur des produits de la mer durables, mais l'Europe du Sud, le Japon et les États-Unis ont tous connu un changement radical dans les engagements de leurs partenaires commerciaux.

## Europe du Sud

En France, les ventes de produits de la mer labellisés MSC ont doublé au cours des cinq dernières années. Aux côtés de partenaires de longue date comme **Carrefour**, de nouveaux acteurs de la distribution ont rejoint le programme : **E.Leclerc** et **Aldi** proposent désormais une large gamme de produits certifiés MSC avec un volume plus important et des produits portant le label bleu du MSC. **Fleury Michon**, première marque de surimi en France, a ajouté le label MSC à un grand nombre de produits de surimi au cours de l'année écoulée.

En Italie, **Bolton Food** a entraîné une croissance spectaculaire du marché du thon durable grâce à sa marque **Rio Mare**, qui a pour objectif de s'approvisionner en totalité auprès de pêcheries certifiées MSC ou participant à des projets d'amélioration crédibles et complets d'ici à 2024. Dans l'ensemble, les produits MSC de marque distributeur affichent de bonnes performances et ont atteint 30 % du volume total des ventes de produits MSC en Italie. Le trio de tête est formé par **Lidl**, **Eurospin** et **Conad**.

En Espagne, **El Corte Ingles** est le plus récent détaillant ayant obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC pour ses bancs marée, rejoignant ainsi Eroski et Makro. Les enseignes **Dia** et **La Sirena** ont fait de grands progrès en proposant respectivement 30 et 25 produits MSC dans leurs magasins, et **Alcampo** est devenu le premier distributeur espagnol à lancer un produit de thon listao en conserve de sa propre marque avec le label bleu du MSC.

Au Portugal, plusieurs enseignes ont augmenté leur offre de produits de leur propre marque portant le label MSC. **Lidl**, leader du marché, propose désormais 79 produits à marque distributeur certifiés MSC, tandis que **Continente** en offre 45. Quant à **Aldi**, la chaîne a lancé le premier produit de thon en conserve à marque propre certifié MSC pour le marché portugais. Les marques de produits de la mer **Iglo** et **Riberalves** proposent également chacun plus de 50 produits labellisés MSC.

La France, l'Italie, l'Espagne et le Portugal représentent plus de la moitié de la consommation de produits de la mer en Europe.



© Bolton Food

## Japon

Depuis 2020, le nombre de produits labellisés MSC a augmenté de 30 % pour atteindre plus de 700 au Japon. **Aeon** et **l'Union japonaise des coopératives de consommateurs (JCCU)** sont à la tête du marché des produits labellisés MSC. Le plus grand groupe de distribution japonais, **Seven & I Holdings**, augmente progressivement le nombre de produits de sa marque de distributeur Seven Premium qui portent le label MSC, et a obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine en octobre 2022, qui concerne également les enseignes du groupe telles que **Ito Yokado**. Le géant des produits de la mer **Nissui** a également augmenté le nombre et le volume de ses produits labellisés MSC.

## États-Unis

Bien que plus de 80 % des débarquements de poissons aux États-Unis soient certifiés, le marché et les consommateurs américains ont été plus lents à exiger des produits de la mer certifiés et écolabellisés. La situation commence toutefois à changer : les États-Unis sont aujourd'hui l'un des marchés à la croissance la plus rapide pour les produits de la mer certifiés et labellisés MSC. Les ventes de produits de la mer certifiés MSC ont doublé au cours des cinq dernières années, et plus de 100 nouveaux produits labellisés MSC ont été commercialisés aux États-Unis rien que l'année dernière. Nos partenaires de longue date, comme **Bumble Bee** et **Whole Foods**, ont ouvert la voie, tandis que **North Coast Seafoods** a également ajouté de nouvelles gammes d'aliments pour animaux de compagnie certifiés MSC et élargi sa gamme de produits surgelés. **Meijer**, notre nouveau partenaire de la grande distribution, a déployé des produits de la mer labellisés MSC dans plus de 240 magasins du Midwest. **Safe Catch** a également annoncé un partenariat et s'est engagé à commercialiser des produits à base de thon et de saumon 100 % labellisés MSC.

Filets entiers de morue 365 © MSC



# Les ventes de produits labellisés MSC restent dynamiques

Les ventes de produits de la mer labellisés se maintiennent, malgré un contexte difficile et une conjoncture économique incertaine.

En dépit des difficultés liées au COVID-19 et à la crise du coût de la vie, les ventes de produits de la mer labellisés MSC restent soutenues. Aujourd'hui, plus de 20 000 produits labellisés sont proposés dans les rayons de plus de 66 pays, soit plus de 1,2 million de tonnes ou 11,6 milliards d'euros (12,4 milliards de dollars) en valeur de ventes. L'inflation rapide des prix de l'alimentation et la concurrence d'autres sources de protéines ont affecté les ventes de produits de la mer labellisés MSC au cours de l'année écoulée, à l'instar de l'ensemble du secteur des produits de la mer. Le volume a diminué de 2 %, mais la valeur de vente a augmenté de 11,5 %.

Les conserves de produits de la mer figurent parmi les catégories qui ont connu la plus forte

croissance cette année, principalement grâce à la progression du thon. D'autres catégories telles que le surimi, les plats préparés et la nourriture pour animaux de compagnie ont également enregistré de bonnes performances, mais le secteur des produits réfrigérés est en baisse et de nombreux bancs marée de poisson frais ont dû être fermés en raison de la pandémie de COVID.

Au niveau régional, nous observons une très forte croissance en Amérique du Nord, en Europe du Sud ainsi qu'en Europe Centrale et en Chine. Sur certains marchés d'Europe du Nord, malgré la forte croissance du thon labellisé, les ventes se sont stabilisées ou ont diminué du fait de la suspension des principales pêcheries européennes de hareng.

## Le MSC et la Russie

Les pêcheries russes certifiées MSC sont d'importants fournisseurs de produits de la mer sur le marché international. Le MSC a condamné l'invasion de l'Ukraine par la Russie et, comme de nombreuses organisations, s'est interrogé sur la meilleure façon de réagir. En mars 2022, notre Conseil d'Administration a décidé qu'il n'y aurait pas de nouvelles activités en Russie, mais que les certificats existants seraient maintenus et feraient l'objet d'une diligence accrue. Toutes les entités certifiées en Russie doivent prouver qu'elles respectent les sanctions internationales. Une étude réalisée en 2022 par l'Assurance Services International (ASI) a confirmé que les organismes de certification indépendants étaient en mesure de répondre aux exigences du programme, mais le MSC, les organismes de certification et l'ASI vérifient continuellement leur conformité. Nous avons également pris la décision de mettre fin à toutes les activités liées au marché russe ou destinées directement aux consommateurs.



**20 838**  
produits arborant  
le label bleu MSC



**11,6 milliards**  
**d'euros**  
(12,4 milliards de dollars US)  
de ventes au détail

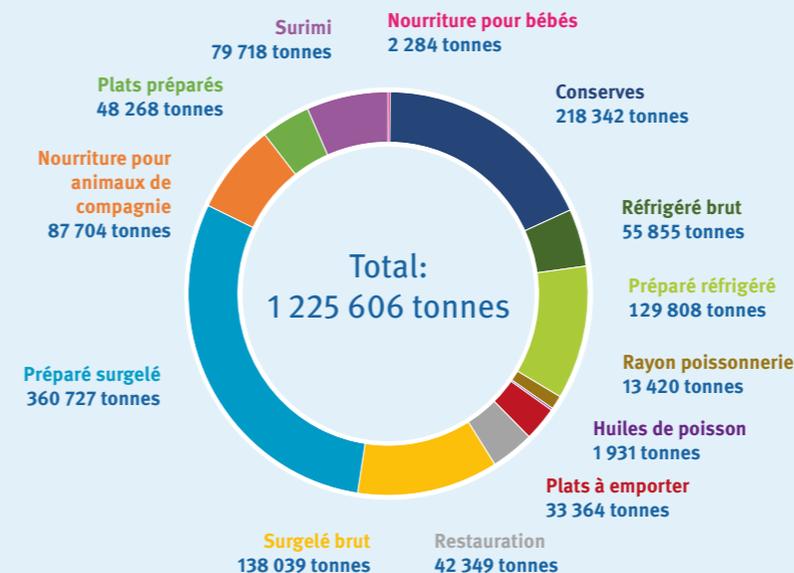


**66**  
pays où les consommateurs  
peuvent acheter des produits  
portant le label bleu MSC



**47 858**  
sites d'entreprises titulaires du  
Certificat Chaîne de Garantie  
d'Origine

## Volume vendu par type de produit en 2022/23



Les plus fortes croissances en pourcentage par type de produit :

**+186%**  
Nourriture pour bébés

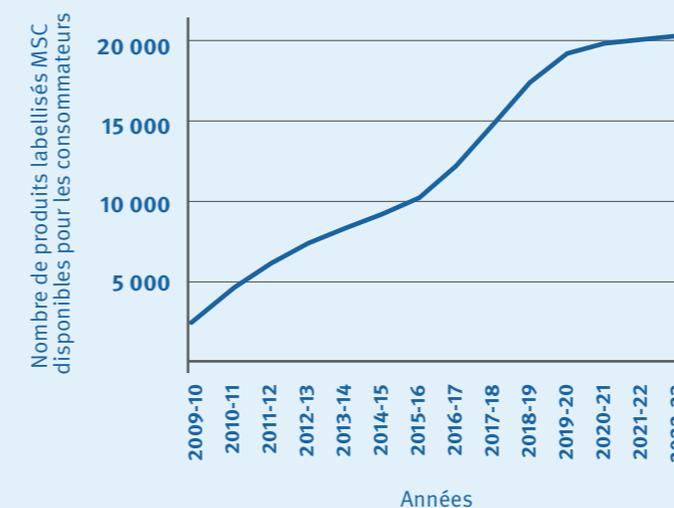
**+16%**  
Plats préparés

**+14%**  
Surimi

**+12%**  
Conserves

## Produits de consommation labellisés MSC

### Croissance régulière de 2009 à 2023



### Produits de consommation labellisés MSC par pays 2022/23



# Sensibilisation des consommateurs

Nous collaborons avec des partenaires pour sensibiliser le public à l'importance de la pêche durable et créer une demande de produits de la mer certifiés MSC.

Notre livre de cuisine **Ocean Cookbook 2023** présente des recettes de produits de la mer durables élaborées par notre réseau mondial de chefs ambassadeurs, du boribap de morue coréen aux spaghettis aux palourdes à l'italienne. Cette année, nous avons travaillé avec le photographe culinaire primé David Loftus pour révéler la couleur et la variété des produits de la mer dans les recettes, célébrant ainsi la vitalité et la naturalité des aliments sains que l'océan peut fournir.

Notre campagne pour la **Journée Mondiale de l'Océan**, menée dans 23 pays, a été conçue pour donner de l'élan à notre mouvement pour un #BigBlueFuture. Nous avons publié une sélection de six articles présentant des méthodes surprenantes et innovantes de mise en conformité des pêcheries avec le Référentiel Pêcheries du MSC, ainsi que l'approche scientifique qui sous-tend la pêche durable. Les vidéos de notre

campagne ont été visionnées 7,7 millions de fois, et 147 partenaires commerciaux se sont joints à nous, notamment par le biais de supports en magasin et d'un soutien sur les réseaux sociaux, ainsi que 45 autres institutions et 65 ambassadeurs du MSC et influenceurs.

Au Japon, nous avons organisé un **concours de poésie** pour célébrer la Journée Mondiale de l'Océan, où les participants étaient invités à écrire un tanka (court poème traditionnel de cinq lignes) célébrant les pêcheries ou les produits de la mer labellisés MSC. Le concours a attiré 1 764 participants, et les tankas lauréats ont été sélectionnés par l'ambassadeur du MSC, Naoki Tanaka, et les partenaires du MSC.

Notre campagne **Check Your Fish** (« Vérifiez votre poisson ») en Autriche, en Allemagne et en Suisse, menée en collaboration avec l'ASC, visait à mieux faire connaître les labels MSC et ASC et à renforcer la confiance qu'ils inspirent.

Certains des plus importants détaillants de ces trois marchés ont participé à cette campagne, ainsi que des marques de produits de la mer, des fournisseurs, des entreprises de restauration et des zoos. En Allemagne, plus d'une personne sur cinq a déclaré se souvenir de la campagne après avoir été interrogée, et la proportion de consommateurs ayant déclaré avoir confiance dans le label MSC a sensiblement augmenté.

Aux États-Unis, la campagne **Petits Labels, Grand Impact** a réuni en janvier 2023 le MSC avec deux autres programmes de certification, le Non-GMO Project et Fairtrade America. Notre objectif commun était de sensibiliser les consommateurs à la certification par une tierce partie et à l'impact qu'un label environnemental comme le nôtre peut avoir sur les systèmes alimentaires durables.



Ocean Cookbook 2023



Naoki Tanaka et un tanka



Campagne Journée Mondiale de l'Océan 2022

À l'occasion de la **Sustainable Seafood Week** (« Semaine des produits de la mer durables ») au Royaume-Uni et en Irlande, nous avons mis à l'honneur les produits de la mer durables locaux et les communautés de pêcheurs des îles britanniques. Notre toute première publicité télévisée produite par le MSC UK, mettant en scène des pêcheries écossaises certifiées MSC, a été vue par 3,2 millions de téléspectateurs. Nos chefs ambassadeurs James Strawbridge et Mitch Tonks ont concocté de délicieuses recettes sur des vidéos culinaires tournées dans les îles Shetland, à l'extrême nord de l'Écosse, et dans le Devon, au sud de l'Angleterre.

En Italie, la deuxième campagne annuelle de la Sustainable Seafood Week, **We're all in the same boat** (« Nous sommes tous dans le même bateau »), menée en octobre et novembre 2022, a mobilisé toute une série de partenaires commerciaux pour faire connaître le label bleu du MSC. Le moment fort de la campagne : un événement en direct consacré aux effets du changement climatique sur les océans, ainsi qu'aux progrès réalisés dans le domaine de la pêche durable et des produits de la mer. C'est avec fierté que nous avons obtenu le soutien de 18 partenaires, dont les plus grands acteurs du secteur italien des produits de la mer, et que nous avons atteint quelque 12 millions de personnes grâce à la couverture médiatique.



Campagne « Semaine des produits de la mer durables », Royaume-Uni © MSC

# Les poissons blancs

Chaque jour, des millions de personnes dans le monde entier peuvent déguster des poissons blancs arborant l'écolabel MSC. Le colin et le cabillaud sont les deux premières espèces labellisées MSC. Le merlu et l'églefin figurent également dans le top 10. Au niveau mondial, environ 75% de tous les poissons blancs sont capturés par des pêcheries engagées dans le programme MSC, et la valeur de marché est en constante augmentation. Nous sommes fiers d'être partenaires de pêcheries de poissons blancs parmi les mieux gérées au monde.



## Progrès de Nomad

**Oliver Spring, Responsable du développement durable chez Nomad Foods, propriétaire de Birds Eye, Findus et iglo, nous fait part des engagements du groupe en matière d'approvisionnement durable.**

**Nomad Foods s'est engagé à se fournir à 100 % en produits de la mer issus de pêcheries certifiées durables d'ici à 2025. Pourquoi est-ce important ?**

Nos marques accompagnent les familles dans leur vie quotidienne depuis des générations. Nous aimerions que les générations futures les apprécient tout autant. À mesure que la population mondiale augmente et que la demande des consommateurs en produits de la mer continue de progresser, le rôle que nous jouons dans la promotion de la pêche durable est crucial et fondamental pour la résilience et la croissance à long terme de notre entreprise.

**Quels progrès avez-vous réalisés cette année ?**

Nous sommes le premier acheteur mondial de poisson blanc sauvage certifié MSC et 99% de nos poissons et produits de la mer capturés à l'état sauvage sont issus de pêcheries certifiées. Cette évolution est en partie due aux progrès réalisés cette année sur nos marchés belge, portugais et finlandais, puisque 100 % des produits de la mer de nos portefeuilles iglo Belgique, iglo Portugal et Findus Finlande affichent désormais le label MSC.

**Quel rôle une entreprise comme Nomad Foods peut-elle jouer pour encourager la pêche durable et des améliorations dans le secteur ?**

Notre priorité absolue est de nous approvisionner en produits de la mer certifiés autant que possible, mais nous sommes également fiers du soutien que nous apportons aux pêcheries non certifiées dans leur démarche de certification. Pas plus tard qu'en 2020, après des années de soutien de Nomad Foods et d'autres acteurs, la pêcherie namibienne de merlu au chalut et à la palangre est devenue la deuxième pêcherie du continent africain à obtenir la certification MSC. Elle fournit aujourd'hui jusqu'à 160 000 tonnes de merlu durable aux chaînes d'approvisionnement en produits de la mer et envoie un signal fort à l'ensemble du continent en termes de possibilités.

**Maintenant que votre engagement est presque rempli, vous faut-il maintenir votre soutien ?**

Nous restons déterminés à développer le réseau mondial de pêcheries certifiées ; nous avons travaillé avec les pêcheries de merlu argentines, par exemple. La présence d'un plus grand nombre de pêcheries certifiées nous aide à développer et à diversifier notre portefeuille, ainsi qu'à gérer les risques posés par le changement climatique. Nous collaborons également étroitement avec des pêcheries certifiées afin de suivre les progrès qu'elles réalisent pour maintenir leurs performances durables.



## Des améliorations pour le merlu

La certification MSC a apporté des avantages commerciaux significatifs à la pêcherie de merlu au chalut d'Afrique du Sud (certifiée pour la première fois en 2004) et à la pêcherie de merlu de Namibie (certifiée en 2020), tout en favorisant un certain nombre d'améliorations en matière de gestion. Aujourd'hui, la pêcherie de merlu à la palangre d'Afrique du Sud a entamé sa démarche de certification en entrant dans notre programme pilote « En transition vers le MSC ».

Une subvention de notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable permet à la pêcherie d'apporter plusieurs améliorations environnementales à travers la formation et la sensibilisation. Résultat : la manipulation et la libération des espèces en danger, menacées ou protégées, en particulier les oiseaux marins, seront améliorées et les effets potentiels sur les écosystèmes marins vulnérables seront cartographiés et atténués.

Lieu noir avec légumes d'hiver © David Loftus/MSC

En chiffres...

**6 412 000**

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**75%** des captures sauvages mondiales de poisson blanc proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2022-23 | 567 828

2021-22 | 603 144

0 200 000 400 000 600 000

**201**

pêcheries engagées dans le programme MSC

**155**

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

**93**

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**16**

État des stocks et stratégie de capture

**44**

écosystèmes et habitats

**2**

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\*Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue  
\*\*selon les données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2021)

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Les petits pélagiques

Les petites espèces pélagiques représentent un quart des captures mondiales de poissons et jouent un rôle essentiel dans les réseaux trophiques marins. Près d'un cinquième des captures de petits pélagiques dans le monde provient de pêcheries engagées dans le programme MSC.

## Atlantique Nord-Est : aucun accord en vue

La déception continue, car une fois de plus, les États côtiers de l'Atlantique Nord-Est ne sont pas parvenus à se mettre d'accord sur un partage des quotas pour le maquereau de l'Atlantique, le hareng atlanto-scandinave et le merlan bleu. En conséquence, les pays qui exploitent ces stocks ont fixé des quotas individuels qui, une fois combinés, dépassent de loin les avis scientifiques. Faute d'une gestion internationale efficace, ces pêcheries ont vu leur certification MSC suspendue en 2019 et 2020.

La persistance de cet échec politique augmente le risque d'effondrement des stocks, ce qui serait extrêmement préjudiciable à l'environnement marin, au secteur de la pêche et au marché des produits de la mer. Nous avons insisté auprès des délégations gouvernementales pour qu'elles trouvent une solution, ainsi qu'auprès d'entreprises engagées dans la production de produits de la mer certifiés durables. Le North East Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), une coalition de plus de 60 distributeurs, entreprises de restauration et fournisseurs, a mené deux projets de sensibilisation et d'amélioration des pêcheries basés sur des politiques appelant les gouvernements à convenir de parts de capture durables, à suivre les données scientifiques et à s'engager dans une gestion à long terme. Mais si aucun accord n'est conclu, de nombreux membres ont prévenu qu'ils cesseront de s'approvisionner auprès de ces pêcheries.



## Sardines de Cornouailles

Recertifiée pour la deuxième fois en août 2022, la pêcherie de sardines de Cornouailles est désormais la seule source de sardines durables certifiées MSC en Europe, après la suspension ou le retrait d'autres pêcheries du programme. La pêcherie se compose de 15 petits navires pêchant la sardine à la senne tournante, avec un faible taux de prises accessoires.

Toujours en 2022, Tesco a lancé ses propres sardines de Cornouailles en conserve portant le label MSC. C'est la première fois qu'un distributeur britannique a commercialisé des sardines de Cornouailles en conserve sous sa propre marque. Le supermarché s'approvisionne auprès de l'association de gestion des sardines de Cornouailles (Cornish Sardine Management Association), dont les membres pêchent et transforment la quasi-totalité des sardines pêchées au Royaume-Uni. Les sardines sont mises en conserve dans la seule conserverie du Royaume-Uni, International Fish Cannery, située dans l'Aberdeenshire.

Le maintien de la certification MSC dynamise également les exportations, étant donné que la pêcherie approvisionne de plus en plus de grandes conserveries en Espagne et au Portugal. Aujourd'hui, une cinquantaine de produits à base de sardines de Cornouailles labellisés MSC sont disponibles dans une douzaine de pays.

“

Nous sommes fiers d'être le seul fournisseur de sardines certifiées MSC en Europe. Les sardines sont pêchées au large des côtes de Cornouailles depuis des centaines d'années, et nous tenons à ce que notre tradition de pêche durable perdure pour les générations futures.

Gus Caslake, Cornish Sardine Management Association

”

La pêcherie de harengs du sud du golfe de Californie et la pêcherie de petits pélagiques du Sonora, tous deux situés au Mexique, ont été recertifiées cette année avec des volumes de capture de plus de 500 000 tonnes.

## En chiffres...

# 3 868 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**15%** des captures sauvages mondiales de petits pélagiques proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes) \*\*\*

2022-23 | 98 859

2021-22 | 137 688

0 50 000 100 000 150 000 200 000

# 42

pêcheries engagées dans le programme MSC

**66** améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées

# 13

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

# 27

états des stocks et stratégies de capture

# 8

écosystèmes et habitats

# 18

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

\*\*\* Les produits écolabellisés destinés aux consommateurs ne représentent qu'une faible proportion du total des captures, dont la majeure partie est utilisée pour la fabrication de farine et d'huile de poisson.

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le thon

Avec 14 nouvelles pêcheries certifiées cette année et 56 en cours d'évaluation, le thon n'a jamais été aussi bien représenté dans le programme MSC. Le volume des produits à base de thon commercialisés avec l'écolabel MSC a presque triplé au cours des cinq dernières années.

Boîte de thon © milosljubic

## Progrès dans la gestion internationale

Le thon est un poisson très migrateur. Sa gestion durable nécessite donc une coopération internationale qui va au-delà des efforts déployés par les différentes pêcheries et les organismes de gestion.

Cette année, des progrès significatifs ont été réalisés dans les océans Atlantique et Pacifique. En novembre 2022, la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique a approuvé l'adoption de mesures de contrôle des captures à la pointe de la technologie pour sauvegarder les stocks de thon rouge de l'Atlantique. Cette décision marque un tournant majeur par rapport aux négociations annuelles sur les quotas qui ont permis la surpêche du thon rouge au point de le mener au bord de l'extinction au début du siècle. Alors que le stock de l'Atlantique Ouest se reconstituait, une pêcherie artisanale du sud de l'Espagne, JC Mackintosh, est devenue en septembre 2022 la troisième pêcherie de thon rouge à obtenir la certification MSC.

En décembre 2022, les 26 pays membres de la Commission des pêches du Pacifique Centre-Ouest (WCPFC) sont parvenus à un accord décisif pour l'adoption d'une stratégie de capture du listao (l'espèce de thon la plus abondante et la plus grande

AGAC, MSC Espagne, et des représentants de Lloyds Register avec Teresa Ribera, Vice-président et ministre de la transition écologique et du défi démographique et de Alicia Villauriz, Secrétaire générale des pêcheries © NeoStudio/MSC

pêcherie de thon) et ont réaffirmé leur engagement à instaurer des stratégies de capture pour toutes les espèces de thon. Cette avancée est une grande victoire pour les pêcheries de thon certifiées de la région, qui représentent 80 % du thon certifié MSC, mais qui risquaient de perdre leur MSC si la WCPFC ne parvenait pas à un accord.

L'association thonière espagnole AGAC-OPAGAC a réalisé une première mondiale en obtenant la certification pour le thon de quatre régions océaniques : l'albacore dans le Pacifique Est, l'albacore, le listao et le thon obèse dans le Pacifique Ouest, l'albacore dans l'Atlantique et le listao dans l'Océan Indien. Le certificat comprend 60 senneurs à senne coulissante et un volume total d'environ 188 000 tonnes.



## Nouvelle étape pour le thon en Équateur

Avec près de 300 000 tonnes débarquées chaque année, l'Équateur est le deuxième producteur mondial de thon. La certification de la première pêcherie équatorienne de thon en juillet 2022 a donc constitué une avancée considérable.

C'est le résultat d'années de travail acharné de la part des entreprises qui composent TUNACONS (Nirsa, Eurofish et Servigrup en Équateur, Grupo Jadran au Panama et Tri Marine aux États-Unis). Fondée en 2016, TUNACONS a travaillé avec le WWF pour aligner ses opérations sur le Référentiel Pêcheries du MSC, notamment en développant des dispositifs de concentration de poissons (DCP) biodégradables et en réduisant les prises accessoires.

La certification couvre 47 navires à senne coulissante ciblant le thon albacore dans le Pacifique Est, mais les entreprises espèrent obtenir bientôt la certification pour le listao et le thon obèse. Et d'autres pourraient bientôt les rejoindre, puisque trois autres sociétés visent à devenir membres de TUNACONS et travaillent sur des plans d'action pour se conformer au Référentiel Pêcheries du MSC.

Une deuxième pêcherie de thon du pays (la pêcherie à la senne coulissante d'albacore du Pacifique Est) a obtenu la certification pour la première fois cette année et vise à étendre son champ d'application au listao.

“

Nous sommes très fiers que notre thon albacore soit désormais certifié, et cela nous encourage à obtenir la certification pour d'autres espèces de thon. Ce succès mérite d'être célébré non seulement pour TUNACONS et l'Équateur, mais aussi pour l'ensemble de la région, car il s'agit de la plus grande flotte à obtenir la certification MSC de ce côté-ci du Pacifique.

Guillermo Morán Velásquez, Directeur Général de TUNACONS

”

## En chiffres...

# 2 622 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**53%** des captures sauvages mondiales de thon proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2022-23 | 1 783 361

2021-22 | 1 325 507

0 50 000 100 000 150 000 200 000

# 159

pêcheries engagées dans le programme MSC

# 50

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

# 17

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

# 3

états des stocks et stratégie de capture

# 4

écosystèmes et habitats

# 26

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\*\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le calamar

Le calamar occupe une place importante à la fois en tant qu'aliment pour la consommation humaine et en tant que proie pour d'autres espèces marines. Des populations saines de calmars sont également essentielles à la bonne santé des océans. A la fin de mars 2023, le calamar certifié ne provient que de deux espèces du nord-est des États-Unis, mais ces pêcheries pionnières ont permis d'établir un marché pour le calamar labellisé MSC, avec plus de 80 produits vendus dans au moins 18 pays l'année dernière. L'offre de calmars certifiés MSC pourrait toutefois bientôt augmenter : deux autres espèces ont fait l'objet d'une évaluation complète cette année (l'une en Californie et l'autre dans les îles Malouines), tandis que la pêcherie indonésienne de calmars à la ligne de Medan fait partie de notre programme pilote « En transition vers le MSC ». Notre révision du Référentiel Pêcheries du MSC a également clarifié les méthodes de détermination des niveaux

d'exploitation durable pour des espèces telles que le calamar, dont la population est fluctuante.

## Stratégies de pêche au calamar au Kerala

Les pêcheurs de calamar du Kerala, en Inde, bénéficient du soutien de notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable dans le cadre d'un projet d'amélioration des pêcheries dont l'objectif est d'obtenir la certification MSC d'ici 2024 à moyen terme. Le financement permettra d'évaluer les mesures de gestion les plus efficaces pour la pêche (qui pêche au chalut les céphalopodes et les crevettes) en utilisant des modèles de simulation visant à tester son impact sur les stocks cibles et l'écosystème au sens large. Ainsi, des mesures pourront être prioritaires afin d'atténuer tout changement dû à des conditions environnementales variables auxquelles les calmars sont particulièrement sensibles.

“ Le MSC défend la protection de l'avenir des ressources océaniques et encourage chacun à tendre vers une utilisation durable des stocks de poissons sans les surexploiter. Je pense que les travaux du MSC en Inde permettront de parvenir rapidement à la durabilité.

Saranya A Sankar, Chercheuse en doctorat. Université des sciences et technologies de Cochin ”

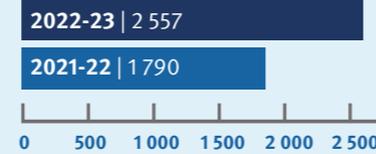
## En chiffres...

# 116 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

4% des captures mondiales de calmars sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*

MSC www.msc.org Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



6 pêcheries engagées dans le programme MSC

1 amélioration apportée au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

1 espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le poulpe

Seules deux pêcheries de poulpe, en Espagne et en Australie, sont certifiées MSC à ce jour et une pêcherie mexicaine participe à notre programme pilote « En transition vers le MSC ». Le poulpe certifié fait cependant l'objet d'un intérêt croissant au niveau mondial. Notre projet MedPath a permis de soutenir des pré-évaluations et d'élaborer des plans d'action pour quatre pêcheries de poulpe en Méditerranée. Le projet développe également une application open-source pour aider à évaluer les stocks, et donc à établir des niveaux de capture durables. Il s'agit là d'un défi majeur pour la certification, car les populations de poulpes peuvent fluctuer drastiquement en raison des conditions environnementales.

## Le poulpe d'Australie occidentale

Fremantle Octopus, Abrolhos Octopus et South West Octopus sont les entreprises actives dans la seule pêcherie de poulpe certifiée MSC de l'hémisphère sud, basée en Australie-Occidentale. Alors que la plupart des poulpes sont capturés par chalutage, la pêcherie Fremantle Octopus a mis au point son piège à poulpe breveté, conçu pour capturer uniquement des poulpes. Grâce à ce piège, les prises accessoires ont été réduites à moins de 1 %, tandis que les taux de capture de poulpes ont augmenté jusqu'à 200 %. Les poulpes de plus petite taille sont recensés et relâchés, favorisant ainsi la recherche universitaire sur les populations d'animaux marins.

“ L'Australie-Occidentale est leader mondial en matière de pratiques de pêche durables, et nous sommes fiers de contribuer à cette réputation. Choisir le poulpe de Fremantle qui porte le logo bleu du MSC, c'est s'assurer que les générations futures pourront profiter des trésors de l'océan.

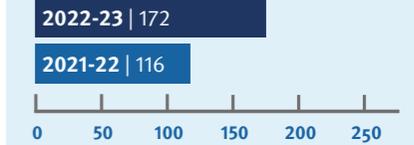
Glenn Wheeler, Directeur Général, Fremantle Octopus ”

## En chiffres...

# 15 312

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

MSC www.msc.org Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



3 pêcheries engagées dans le programme MSC

3 améliorations apportées au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

1 état des stocks et stratégie de capture

2 gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le crabe

Des crabes des neiges de la mer de Barents aux crabes royaux de Patagonie, l'éventail des espèces de crabes concernées par le programme MSC ne cesse de s'élargir. Aux côtés des principaux acteurs du secteur du crabe d'eau froide, nous constatons aujourd'hui un engagement accru des pêcheries de crabes d'eau chaude, notamment en Indonésie avec les pêcheries de crabes bleus nageurs de l'île de Madura et les pêcheries de crabes des palétuviers du sud-est des Moluques, qui participent encore à notre programme pilote « En transition vers le MSC », dont la fin est prévue en 2024 pour les premières et en 2025 pour les secondes. La pêcherie norvégienne de crabe de la mer de Barents est également entrée en phase d'évaluation en 2023.

## Pontchartrain Blue Crab : 10 ans d'engagement

Le fournisseur de crabe premium Pontchartrain Blue Crab a remporté le Ocean Champion Award 2022 du MSC US pour son engagement de 10 ans envers la certification MSC, et son dévouement continu en faveur de la santé des océans. Certifiée pour la première fois en 2012, la pêcherie de crabe bleu de Pontchartrain, basée en Louisiane, a été la première pêcherie certifiée MSC dans le golfe du Mexique et la première pêcherie de crabe bleu nageur dans le cadre du programme MSC.

“ Pontchartrain Blue Crab prospère aujourd'hui grâce à des clients comme Walmart, Wholefoods et Wegmans qui exigent de plus en plus des produits durables, et plus particulièrement des produits de la mer certifiés MSC.

Gary Bauer, Propriétaire de Pontchartrain Blue Crab, Inc.

”

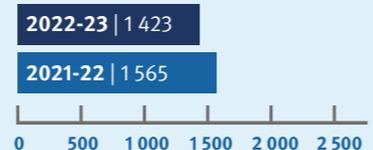
## En chiffres...

### 129 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**8%** des captures mondiales de crabes sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*

**MSC** www.msc.org  
Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



**34** pêcheries engagées dans le programme MSC

**25** améliorations apportées au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

**11** espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**4** écosystèmes et habitats

**6** états des stocks et stratégie de capture

**4** gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le homard

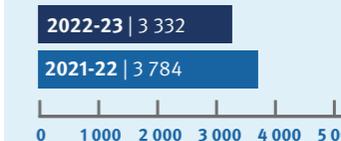
## En chiffres...

### 108 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**35%** des captures mondiales de homards et langoustes sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*

**MSC** www.msc.org  
Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



**17** pêcheries engagées dans le programme MSC

**16** améliorations apportées au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

**11** espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**2** gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

**3** états des stocks et stratégie de capture

Le homard et la langouste font partie du programme MSC depuis sa création. La langouste d'Australie occidentale a été la toute première pêcherie à obtenir la certification MSC en 2000. Dans l'Atlantique Nord-Ouest, la pêcherie emblématique de homard du golfe du Maine a été suspendue puis retirée cette année, mais plusieurs pêcheries canadiennes de homard continuent de respecter le Référentiel Pêcheries du MSC et travaillent en étroite collaboration avec le gouvernement canadien pour atténuer le risque d'interactions avec les baleines franches, gravement menacées d'extinction. Parmi les mesures prises figurent une surveillance aérienne et acoustique intensive en mer, ainsi que le marquage obligatoire des engins de pêche, le signalement des engins perdus et des fermetures temporaires dans les zones où des baleines franches ont été observées.

## Langouste rouge de Basse-Californie

La pêcherie mexicaine de langouste rouge de Basse-Californie a été recertifiée pour la troisième fois en août 2022. Cette pêcherie a été la première pêcherie d'un pays en développement à être certifiée conformément au Référentiel Pêcheries du MSC en 2004. Elle pourrait bientôt être suivie par une deuxième pêcherie de langouste rouge en Basse-Californie, qui a réalisé des améliorations dans le cadre du programme pilote « En transition vers le MSC ». Une subvention de notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable contribue à soutenir le partage des connaissances entre les deux pêcheries.

“ Après presque deux décennies de présence dans le programme MSC, nous sommes très heureux d'être recertifiés pour la troisième fois. Notre succès montre qu'une petite pêcherie d'un pays en développement peut être un leader mondial en matière de durabilité.

Mario Ramade, pêcherie de langouste rouge de Basse-Californie

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Le saumon

Avec 68 % des captures de saumon sauvage certifiées selon notre Référentiel Pêcheries, le saumon est un exemple de réussite du MSC. De plus, les pêcheries certifiées continuent de s'améliorer : la pêcherie de saumon d'Alaska bénéficie d'une subvention de notre Fonds d'Appui à la Pêche Durable pour étudier ses impacts potentiels sur deux oiseaux marins menacés, le guillemot de Kittlitz et le guillemot marbré.

## Du saumon durable sur l'île Annette

La pêcherie de saumon de la réserve des îles Annette en Alaska, gérée par la communauté indienne de Metlakatla, a été recertifiée pour la deuxième fois en 2022. Le saumon occupe une place importante dans la vie et la culture de Metlakatla : la plupart des habitants de la seule réserve indienne d'Alaska travaillent dans ce secteur, comme pêcheurs ou comme employés de l'usine de transformation locale, où le saumon est fumé, mis en conserve et emballé. Les membres de la communauté indienne de Metlakatla pêchent le saumon du Pacifique, le saumon coho, le saumon royal, le saumon rouge et le saumon rose à bosse aux abords des îles Annette. Depuis leur première certification MSC en 2011, ils ont apporté un certain nombre d'améliorations à leur activité afin de garantir la durabilité de la pêcherie.

“

La pêche au saumon fait partie de notre culture depuis des générations et nous voulons nous assurer qu'elle le restera pour les générations à venir. Le fait de recevoir pour la deuxième fois la certification MSC témoigne de notre engagement à prendre soin des ressources que nous procurent nos océans et nos rivières.

Albert G. Smith, maire de la communauté indienne de Metlakatla.

”

## En chiffres...

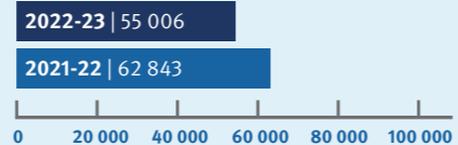
**685 000**

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**68%** des captures sauvages mondiales de saumon proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



**51**

pêcheries engagées dans le programme MSC

**42**

améliorations apportées au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

**2**

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**32**

états des stocks et stratégie de capture

**1**

écosystèmes et habitats

**7**

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

## Les bivalves en chiffres...

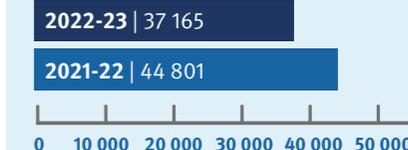
**915,000**

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**37%** des récoltes mondiales de bivalves sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



**48**

pêcheries engagées dans le programme MSC

**18**

améliorations apportées au cours des trois dernières années par des pêcheries certifiées

**7**

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**7**

états des stocks et stratégie de capture

**1**

écosystèmes et habitats

**3**

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue \*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Bivalves et algues

Alors que les produits d'origine aquatique suscitent de plus en plus d'intérêt pour la sécurité alimentaire future (voir page 6), les bivalves et les algues comptent parmi les moyens les moins polluants d'accroître la production alimentaire. Certains de ces systèmes de production se situent à cheval entre la capture sauvage et l'aquaculture : la certification MSC couvre les pêcheries de bivalves sauvages et améliorées, tandis que notre Référentiel Algues a été développé conjointement avec l'Aquaculture Stewardship Council.

## La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Un demi-siècle après que la surpêche a poussé les stocks au bord de l'effondrement, une pêcherie de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, en Bretagne, a obtenu la certification MSC en décembre 2022. La certification concerne 228 navires titulaires d'une licence et d'une longueur moyenne de 11 mètres.

Au terme d'un programme de reconstitution des stocks à long terme mené par les pêcheurs de coquilles Saint-Jacques et soutenu par l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer), les stocks de coquilles Saint-Jacques sont revenus à leurs niveaux historiques. La pêcherie a adopté des mesures strictes fondées sur des données scientifiques afin de préserver la santé des populations, notamment une période de fermeture, des limites de taille minimale et un nombre maximal de captures par bateau et par jour. Les évaluateurs ont déterminé que le dragage des coquilles Saint-Jacques ne cause pas de dommages à long terme aux habitats des fonds marins, qui subissent des perturbations constantes sous l'effet des tempêtes et des courants.

## Les algues en chiffres...

**54**

fermes engagées

**16 592**

tonnes de récolte d'algues engagées



## Les crevettes

Avec 35 pêcheries sur les 550 certifiées, tous les types de crevettes sont bien représentés dans le programme MSC. L'engagement des pêcheries de crevettes en eaux chaudes a été plus lent que dans les régions d'eaux froides, mais nous avons assisté à une avancée avec l'entrée dans la phase d'évaluation de la pêcherie de crevettes du golfe du Mexique, particulièrement importante d'un point de vue commercial.



Courtney Roulston pose en sirène de crevettes pour la campagne "Peel the Difference Australian Christmas 2022"/campagne d'été © MSC

### Décortiquez la différence

Notre campagne de Noël dédiée aux crevettes en Australie a incité les consommateurs à « décortiquer la différence » (*peel the difference*) lorsqu'ils choisissent des produits de la mer pour les fêtes de fin d'année. Selon une étude que nous avons commandée, sept Australiens sur dix considèrent que les crevettes leur sont essentielles pendant la période de Noël ; environ 40 % de toutes les crevettes consommées en Australie le sont à cette période. Il est toutefois inquiétant de constater que la moitié des personnes interrogées ne comptaient pas choisir des produits de la mer durables, alors que plus de la moitié des crevettes pêchées dans les eaux australiennes proviennent de pêcheries certifiées par le MSC. À l'approche de Noël, nous avons uni nos forces à celles de chefs cuisiniers et de partenaires commerciaux pour mettre les crevettes durables à l'honneur, en partageant des recettes alléchantes et en menant des campagnes publicitaires et éducatives. La campagne a eu une portée globale de 39 millions d'impressions avec des niveaux élevés d'engagement, et les vidéos ont été visionnées plus de 300 000 fois.

**39 millions**  
d'impressions avec  
des niveaux élevés  
d'engagement

**300 000**  
vues des vidéos de la  
campagne

“

J'ai grandi au bord du fleuve Shoalhaven et j'adorais pêcher, attraper des crabes et des crevettes. Mon père m'a appris à pêcher le dîner dans notre vieux bateau, mais nous ne prenions que ce dont nous avons besoin.

Courtney Roulston, Chef et présentatrice TV

”

### En chiffres...

**334 000**

tonnes de captures engagées dans le programme MSC\*

**11%** des captures sauvages mondiales de crevettes proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC\*\*



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2022-23 | 41 861

2021-22 | 45 958

0 10 000 20 000 30 000 40 000 50 000

**42**

pêcheries engagées dans le programme MSC

**36**

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

**10**

espèces en danger, menacées et protégées et prises accessoires

**6**

états des stocks et stratégie de capture

**17**

écosystèmes et habitats

**3**

gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

\* Engagée signifie certifiée, en cours d'évaluation, en transition vers le MSC, ou suspendue

\*\* Selon les données FAO (ONU), 2021

La méthodologie des données ayant changé par rapport aux rapports précédents, les nombres d'espèces ne sont pas directement comparables.

# Nos financements et donateurs

Cette année, nous tenons à remercier les nombreux donateurs du monde entier qui ont soutenu notre travail, y compris les trusts, les fondations et les organes statutaires. En plus du large soutien apporté aux multiples projets du MSC, nous avons également reçu de nouvelles subventions importantes pour notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable. Parmi ces mesures, notons le soutien permanent de la Fondation MAVA en faveur de la pêche artisanale en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, de la Fondation de la famille Walton pour la mise en place d'un nouveau mécanisme de garantie de prêt, permettant aux pêcheries qui s'orientent vers des pratiques de gestion durable d'accéder à des financements supplémentaires, et de la Fondation Hans Wilsdorf pour le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable.

Nous souhaitons aussi remercier la Dutch Postcode Lottery pour son soutien constant ; la Fondation de la famille Walton

pour son soutien généreux dans le monde entier ; la Fondation David et Lucile Packard pour son soutien à notre travail au Japon et pour avoir facilité la réalisation de notre Projet Pathway to Sustainability (« En route vers la durabilité ») en Asie du Sud-Est ; la Fondation Adessium pour son soutien à notre travail en Méditerranée ; la Fondation A.G. Leventis pour son travail en Grèce, et la Remmer Foundation pour sa subvention destinée à soutenir les pêcheries artisanales en Afrique du Sud. Le soutien financier du projet « Common Oceans Tuna », géré par le Fonds pour l'environnement mondial (FEM) et mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), a permis au MSC de lancer un projet sur l'adaptation au changement climatique. Enfin, nous continuons également à recevoir un généreux soutien de la Triad Foundation et de la Holzer Family Foundation, envers lesquelles nous sommes très reconnaissants.

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

### Fondations américaines

Fondation David et Lucile Packard  
Fondation de la famille Walton  
New Venture Fund  
Remmer Family Foundation  
Triad Foundation  
Holzer Family Foundation

### Fonds et fondations britanniques

Fondation A.G. Leventis

### Fondations européennes

Fondation Adessium (Pays-Bas)  
Dutch Postcode Lottery  
Fondation Pour la Nature MAVA (Suisse)  
Fondation Hans Wilsdorf (Suisse)

### Organes statutaires

MMO (Marine Management Organisation, pour Project UK)  
FEM via la FAO

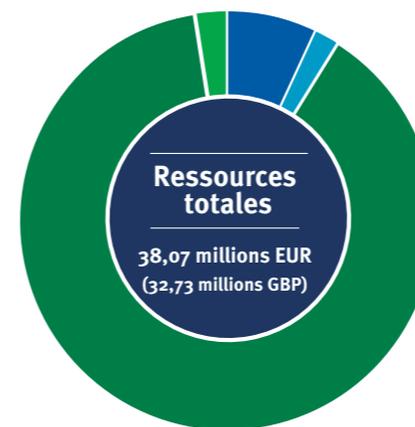
### ONG

WWF Suède  
WWF Royaume-Uni (pour Project UK)

### Entreprises

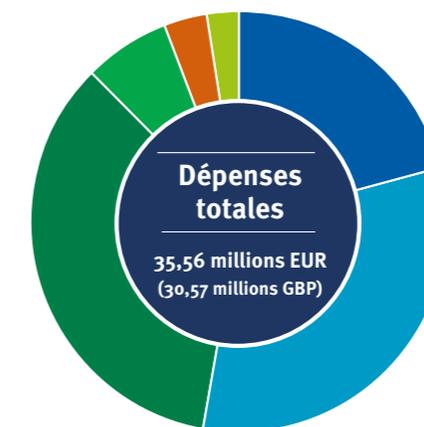
Projet UK (divers)

# Nos finances 2022-23



### Origine des ressources :

- 7.0% Dons et legs
- 1.9% Autres activités commerciales
- 88.7% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 2.4% Revenus liés aux investissements



### Répartition des dépenses :

- 21.0% Politiques et gestion des Référentiels
- 31.8% Sensibilisation et éducation
- 34.9% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 6.5% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 3.4% Fonds d'Appui pour la Pêche Durable\*
- 2.4% Dépenses liées à la collecte de fonds

**Total des fonds au 31 mars 2023 : 49,02 millions EUR (42,1 millions GBP)**

En comparaison avec le total des fonds de 47,4 millions EUR (40,7 millions GBP) au 31 mars 2022

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 0,87 million EUR (0,75 million GBP)

\*Ce qui représente 5 % de nos revenus de redevances

## Rapport des administrateurs sur les résumés des états financiers

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le 27 juillet 2023.

Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs de Crowe U.K. LLP le 25 août 2023 concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2023. Il est possible que ce résumé des informations financières ne soit pas suffisant pour donner une image complète des finances de l'ONG. Pour obtenir le rapport complet des administrateurs, les bilans financiers et le rapport des auditeurs, veuillez-vous adresser par écrit au directeur financier à : Finance Director, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres, EC1A 2DH, Royaume-Uni.

Signé, au nom des administrateurs :

**Werner Kiene,**  
Président du Conseil d'Administration du MSC  
25 août 2023

# Gouvernance 2022-2023

## Conseil d'Administration du MSC

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

**Dr Werner Kiene**  
Président

**M. Paul Uys**  
Président du Comité du  
Marine Stewardship Council  
International

**M. Giles Bolton**

**Mme Maria Damanaki**

**M. David Lock**

**Dr Kevin Stokes**

**M. Kristjan Th. Davidsson**

**Merci aux membres  
sortants :**

**Mme Amanda Nickson**

**Mme Stefanie Moreland**

**M. Jim Leape**

**M. Stuart Green**

**Dr Christopher  
Zimmermann**

## Comité du Marine Stewardship Council International

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

**M. Paul Uys**  
Président du MSCI

**Dr Werner Kiene**  
Président du Conseil d'Administration du MSC

**M. Rupert Howes**  
Directeur général du MSC

**M. Giles Bolton**

**M. Fernando Lago**

**Mme Valentina Tripp**

## Le Comité Consultatif Technique

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

**Dr Rebecca Lent**  
(États-Unis) Présidente

**Dr Florian Baumann**  
(Allemagne)

**Dr Tim Essington**  
(États-Unis)

**M. José Augusto Pinto  
de Abreu**  
(Brésil)

**Dr Victor Restrepo**  
(États-Unis)

**Dr Keith Sainsbury**  
(Australie)

**Mme Michèle Stark**  
(Suisse)

**M. Adam Swan**  
(Royaume-Uni)

**Dr Christopher  
Zimmermann**  
(Allemagne)

**Bienvenue aux nouveaux  
membres :**

**M. Wisdom Akpalu**  
(Ghana)  
(Membre coopté)

**Mme Jacqui Dixon**  
(Afrique du Sud)  
(Membre cooptée)

**Mme Adriana Fabra**  
(Espagne)  
(Membre cooptée)

## In Memoriam



**Dr Hartwig Schafer**

Le Dr Hartwig (Hart) Schafer est décédé subitement en mai 2023. Reconnu internationalement pour son travail avec la Banque mondiale et l'Union européenne sur l'amélioration des moyens de subsistance et l'inclusion, Hart a rejoint notre Conseil d'administration en avril 2023 et devait prendre ses fonctions de président du Conseil d'administration du MSC en fin juillet 2023. Nous sommes profondément attristés de ne pas pouvoir partager la suite de nos aventures avec Hart dans les années à venir.



**Professeur Abdul Ghofar**

Le Professeur Abdul Ghofar, décédé en mars 2023, était un défenseur infatigable de la science et de la durabilité. Membre de notre ancien Conseil consultatif des parties prenantes, il a marqué la vie de nombreuses personnes par ses travaux de recherche et sa détermination à les mettre en pratique, notamment au sein de la pêcherie indonésienne de crabes bleus nageurs. Nous garderons en mémoire sa contribution au secteur de la pêche.



**M. John Connelly**

M. John Connelly, Président du National Fisheries Institute (NFI) aux États-Unis, est décédé en novembre 2022. Figure populaire et influente du secteur des produits de la mer, John était président du NFI depuis 2003. Grand défenseur de la pêche durable, il a siégé pendant six ans au Conseil d'Administration du MSC. Les retombées positives de son travail continueront à profiter au secteur des produits de la mer pendant de nombreuses années.

## Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC

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

**Mme Heather Brayford**  
Présidente,  
Gouvernement de  
l'Australie occidentale,  
Département des  
industries primaires et  
du développement  
régional, Australie

**Dr Johann Augustyn**  
SADSTIA, Afrique du Sud

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

**Mme Yumie Kawashima**  
Aeon, Japon

**M. Tor Larsen**  
Association des  
pêcheurs norvégiens,  
Norvège

**Dr Ghislaine Llewellyn**  
WWF International,  
Australie

**Mme Carmen Revenga**  
The Nature Conservancy,  
États-Unis

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

**Bienvenue aux  
nouveaux membres :**

**M. Damien Bell**  
BellBuoy Seafoods  
Australie-Occidentale

**M. Christian Haller**  
Directeur RSE, ALDI  
Nord, Allemagne

**M. Marcelo Hidalgo**  
Consultant en pêche, PNG  
Fishing Industry  
Association, Pays-Bas

**Dr Bryce Stewart**  
Maître de conférences et  
directeur de  
l'engagement et des  
partenariats,  
département de  
l'environnement et de la  
géographie, université  
de York (Royaume-Uni)

**Mme Mod Talawat**  
Bureau des Nations  
unies pour les services  
d'appui aux projets,  
spécialiste de la gestion  
des programmes  
(Coordinatrice  
nationale), Thaïlande

**Merci aux membres  
sortants :**

**Mme Amanda Nickson**

**Mme Stefanie Moreland**

**Mme Christine Penney**

**M. Ivan Lopez Pesquera**

**M. Marco Quesada**

“

Il ne peut y avoir de planète saine sans océan sain, et la santé de l'océan est actuellement en déclin. La justice intergénérationnelle exige que nous nous consacrons à inverser ce déclin.

**Peter Thomson, envoyé spécial du secrétaire général des Nations unies pour les océans**

”

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

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

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

Numéro d'organisme à but non lucratif  
(Royaume-Uni) : 1066806

Numéro d'enregistrement de  
la société : 3322023

## Bureau régional MSC Amériques

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

americasinfo@msc.org  
Tél. +1 202 793 3284

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

## Bureau régional MSC Asie-Pacifique

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

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

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

## Nos bureaux MSC

**Anvers** Belgique et Luxembourg  
**Pékin et Qíngdao**  
Chine continentale et Hong Kong

**Berlin** Allemagne,  
Suisse et Autriche

**Bogor** Indonésie

**Busan** Corée du Sud

**Le Cap** Afrique du Sud

**Copenhague** Danemark

**Helsinki** Finlande

**La Haye** Pays-Bas

**Lima** Pérou

**Madrid** Espagne

**Milan** Italie

**Oslo** Norvège

**Paris** France

**Reykjavik** Islande, îles Féroé et Groenland

**Santiago** Chili

**Seattle** États-Unis

**Singapour**

**Stockholm** Scandinavie et mer Baltique

**Tokyo** Japon

**Toronto** Canada

**Varsovie** Pologne et Europe centrale

## Le MSC est également présent dans les lieux suivants

**Kerala** Inde

**Lisbonne** Portugal

**Ville de Mexico** Mexique

**Montevideo** Uruguay

**Moscou** Russie



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

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

Toutes les données de ce rapport sont correctes au 31 mars 2023, sauf indication contraire. Année de référence allant du 1er avril 2022 au 31 mars 2023.



Scannez le QR code pour lire la version numérique complète du rapport annuel 2022-23 du MSC, incluant des informations supplémentaires.

En savoir plus  
[msc.org/annualreport](https://msc.org/annualreport)  
[mscfrance@msc.org](mailto:mscfrance@msc.org)



@MSCpechedurable



/MSCpechedurable



/marine-stewardship-council



@mscpechedurable