



25 ans de pêche durable

LE RAPPORT ANNUEL DU MARINE STEWARDSHIP
COUNCIL 2021-22



“

La demande mondiale de poissons et de produits de la mer devrait doubler d'ici à 2050. Par conséquent, nous devons intensifier nos efforts pour préserver la santé des océans. Le recours à la pêche durable est donc essentiel.

En s'approvisionnant en produits de la mer durables, les entreprises créent un cercle vertueux, du pêcheur au consommateur, qui jouera un rôle clé dans la préservation des océans.

**Peter Thomson, envoyé spécial
des Nations Unies pour l'océan**

”

Sommaire

Message de notre Directeur Général et de notre président du Conseil d'administration	2
Lutter contre la surpêche	4
25 ans de pêche durable	6
Le nouveau Référentiel Pêcheries	8
Améliorer l'accessibilité	10
Le soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable	12
Les progrès réalisés en mer	14
Les améliorations des pêcheries	16
Les ventes sont stables mais les défis subsistent	18
Les pionniers de la durabilité	20
Les poissons blancs	22
Les petits pélagiques	24
Le thon	26
Les poulpes et calamars	28
Les crabes et homards	30
Le saumon	32
Les crevettes	33
Les bivalves	34
Les algues	35
Enquête auprès des parties prenantes	36
Sensibilisation et éducation du public à nos missions	38
Nos financements et donateurs	40
Notre gouvernance	42

Message de notre Directeur Général



Le Marine Stewardship Council (MSC) a désormais 25 ans. Le parcours a été extraordinaire : l'idée audacieuse et ambitieuse que nos fondateurs, le WWF et Unilever, ont eue en 1997 a incontestablement fait ses preuves aujourd'hui. Le programme de labellisation et de certification par tierce partie du MSC a permis à des pêcheries durables de démontrer leur bonne gestion des ressources marines auprès de la filière et des consommateurs et, surtout, de promouvoir les pratiques de pêche conformes aux normes internationales de labellisation et de certification les plus exigeantes. Aujourd'hui, plus de 500 pêcheries sont certifiées durables dans le monde, débarquant 12 millions de tonnes de produits de la mer, dans un marché où les ventes de ces produits certifiés et labellisés représentent 12,28 milliards de dollars américains.

Rien de tout cela n'aurait été possible sans le soutien et la mobilisation à long terme de nos partenaires du secteur de la pêche, du marché des produits de la mer et de la société civile, qui partagent notre vision des océans. Le MSC fournit les outils et le cadre pour les accompagner dans leur transition vers la durabilité, mais c'est leur engagement qui conduit au changement.

Nous avons un programme de certification environnementale qui repose sur le marché et nous présentons des mesures basées sur ce dernier, telles que le nombre de pêcheries certifiées et leur portée. Toutefois, il est important de se rappeler que ces indicateurs ne sont que des variables de l'engagement des pêcheries et de leur impact sur les écosystèmes. Le MSC cherche avant tout à susciter des changements concrets et durables et dans ce rapport, vous découvrirez une sélection d'améliorations documentées (plus de 2 000) qui ont été apportées par des pêcheries certifiées dans leur chemin vers la durabilité. Jeff Skoll, fondateur d'eBay et l'un des premiers soutiens du MSC, a fait l'éloge de cette initiative et a qualifié l'organisation de « disruptrice », bousculant le statu quo par sa détermination à produire un impact à grande échelle.

Malgré les progrès considérables réalisés à l'échelle mondiale, notre océan est soumis à une pression sans précédent. Le changement climatique est un risque existentiel qui affecte déjà fortement la santé des océans. Plusieurs pêcheries importantes ont perdu leur certification MSC en raison des effets du changement climatique et de l'incapacité des États à suivre les avis scientifiques lors de la fixation de quotas. La montée du nationalisme menace également notre capacité à assurer collectivement une pêche durable. Il est donc vital que chacun d'entre nous redouble d'efforts, dans le peu de temps dont nous disposons, pour travailler ensemble afin de garantir une exploitation durable de nos océans, à l'échelle mondiale.

Le MSC s'est alors fixé un objectif ambitieux : travailler avec ses partenaires afin que le programme intègre plus d'un tiers des captures marines sauvages d'ici 2030. Nous serions ainsi en phase avec l'Agenda 2030 des Nations Unies et contribuerions aux objectifs spécifiques de l'Objectif de Développement Durable (ODD) n°14 sur la Vie aquatique. Nous avons élaboré une nouvelle version du Référentiel Pêcheries après la révision la plus complète jamais entreprise depuis la création du MSC, pour que nos exigences en matière de pêche durable et respectueuse de l'environnement reflètent les dernières avancées scientifiques et les meilleures pratiques de gestion des pêcheries. Nous lancerons également une nouvelle stratégie début 2023, qui prévoit que le MSC s'engage à nouveau en faveur de l'innovation et d'un engagement plus stratégique avec les pêcheries dans leur processus de pré-certification. Pour ce faire, nous développerons notre Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, le programme En transition vers le MSC et nos projets Pathway, que vous découvrirez dans ce rapport.

Nous sommes fiers de ce que nos partenaires ont accompli au cours des 25 dernières années. Nous sommes prêts à apporter notre contribution pour affronter les défis à venir et déterminés à les relever avec eux.



Rupert Howes, Directeur Général, Marine Stewardship Council

Message de notre président du Conseil d'administration



En 25 ans, le MSC est devenu une organisation mondialement reconnue et un acteur reconnu dans le domaine de la protection des océans. Cette reconnaissance à l'échelle internationale s'accompagne d'une grande responsabilité.

Devant l'ampleur du défi auquel est confronté notre océan, nous pouvons et nous devons faire entendre notre voix avec encore plus de force pour plaider en faveur de la pêche durable au niveau mondial.

L'un de nos principaux défis est de savoir comment engager un plus grand nombre de pêcheries, en particulier celles qui ont encore des améliorations à effectuer, afin de les accompagner dans leur chemin vers la durabilité. Cela nous oblige à travailler différemment, y compris dans certains contextes institutionnels délicats et avec des pêcheries plus difficiles à certifier en raison de données limitées, de méthodes de gestion moins avancées, de financements insuffisants et d'un besoin plus marqué de soutien et de formation.

Le débat sera toujours tendu entre ceux qui veulent que le MSC soit accessible à un plus grand nombre de pêcheries et ceux qui aimeraient que le référentiel place la barre de ses exigences plus haute. Cette dynamique est tout à fait saine et je pense que nous avons réussi à trouver un bon équilibre dans notre nouveau Référentiel Pêcheries. Nous avons actualisé nos exigences dans des domaines clés, afin de garantir que les pêcheries certifiées MSC pêche durable continuent d'être

reconnues comme des leaders en matière de durabilité. Nous avons également veillé à rationaliser certains aspects du référentiel tout en apportant des améliorations pour en faciliter l'accès.

Cet équilibre, nous le devons en grande partie à notre structure de gouvernance multipartite. Nous devons beaucoup à notre Conseil Consultatif des parties prenantes et à notre Comité Consultatif Technique. Ces personnes très actives occupent des postes importants, sur la base du volontariat, et déploient des efforts considérables pour que le MSC représente une grande diversité d'opinions tout en se fondant sur la rigueur scientifique. Je suis également reconnaissant envers l'équipe dirigeante du MSC pour l'énergie, l'intelligence et la créativité dont elle fait continuellement preuve.

Bien sûr, il est toujours possible de s'améliorer, c'est pourquoi nous avons récemment procédé à un réexamen de la gouvernance. Ainsi, le Conseil d'administration du MSC devrait être en mesure de prendre des décisions stratégiques plus efficaces en cette période où nous désirons accroître nos responsabilités mondiales et fixer notre cap pour l'avenir.

Werner Kiene, président du Conseil d'administration du MSC



Lutter contre la surpêche

Résilience et demande croissante de produits de la mer durables

Les bouleversements sans précédent provoqués par la pandémie de COVID-19 ainsi que l'augmentation de la demande à mesure que les pays sortaient de leurs confinements ont exercé une forte pression sur le secteur des produits de la mer à l'échelle mondiale. En février 2022, les incertitudes ont été exacerbées par l'invasion de l'Ukraine par la Russie. Certains pays ont alors imposé ou menacé d'imposer des sanctions et des droits de douane plus élevés sur les importations russes, y compris sur celles de produits de la mer.

Malgré ce contexte, les pêcheries certifiées MSC ont fait preuve d'une grande résilience. En effet, les captures de poissons sauvages certifiées ont légèrement augmenté en 2021-22 pour atteindre 12 millions de tonnes, soit 15 % du total des captures marines sauvages. Ces chiffres témoignent de l'engagement continu des pêcheries, des enseignes de distribution, des marques, des industriels et des ONG à pratiquer une pêche durable dans nos océans, et de la demande de vérification rigoureuse par une tierce partie pour soutenir cette démarche. Selon les résultats de notre enquête GlobeScan de 2022 auprès des consommateurs de différents marchés, de plus en plus de personnes interrogées reconnaissent que la préservation des océans fait partie de leurs critères d'achat. Parmi les mesures prises par les

consommateurs pour protéger les océans, l'achat de produits de la mer durables est la plus répandue.

Dans sa deuxième Évaluation mondiale des océans, publiée en avril 2021, l'ONU a reconnu que la gestion des pêcheries s'améliorait dans de nombreuses régions et a estimé que 98 % des stocks actuellement surexploités pourraient se reconstituer d'ici le milieu du siècle si une gouvernance appropriée était mise en place. La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022 (rapport de la FAO-ONU) a confirmé cette tendance, avec 82,5 % du volume de poissons débarqués dans le monde provenant de stocks pêchés de manière durable ; en revanche, la proportion de stocks surexploités a continué d'augmenter, pour atteindre 35,4 %. De même, l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) a reconnu en septembre 2021 que quatre espèces de thon faisant l'objet d'une pêche commerciale sont en voie de rétablissement, grâce aux efforts déployés par un certain nombre de pays pour adopter des pratiques plus durables, bien que certains stocks restent gravement appauvris.

L'importance des produits de la mer pour répondre aux besoins de la population mondiale grandissante a été mise en évidence en septembre 2021 par la publication du Blue Food Assessment, une initiative menée conjointement par le Stockholm Resilience Centre, l'université de Stanford et EAT. Ce rapport clé a mis en lumière le rôle des produits de la mer

dans la lutte contre la faim dans le monde et la réduction des émissions de gaz carbonique, à condition que ces produits soient issus de systèmes alimentaires durables et bien gérés.

En 2022, le MSC célèbre son 25^{ème} anniversaire. Si au début du millénaire, seules trois pêcheries étaient certifiées (la langouste d'Australie-Occidentale, le hareng de l'estuaire la Tamise et de la Blackwater et le saumon d'Alaska), le programme englobe désormais plus de 500 pêcheries dans le monde entier. Cette année, parmi les nouvelles certifications figure la première pêcherie certifiée des Philippines (une pêcherie artisanale de thon albacore à la ligne) et la pêcherie de palourdes japonaises de l'estuaire de la rivière Yalu en mer Jaune, la première pêcherie de palourdes certifiée de Chine.

Le Référentiel Pêcheries du MSC est le cahier des charges le plus largement utilisé dans le monde pour garantir une pêche durable contrôlée par une tierce partie. Sa révision périodique pour s'assurer que nos partenaires restent à l'avant-garde de la durabilité est un processus essentiel. La dernière révision du référentiel a impliqué plus de parties prenantes de la filière pêche et du secteur des produits de la mer, d'ONG environnementales, de distributeurs, de scientifiques et d'organismes de certification que jamais auparavant. Cette participation est l'une des caractéristiques du programme MSC et l'une des raisons de son succès depuis 25 ans.



88,9 milliards
de dollars US

Perte nette annuelle de bénéfices tirés
des océans en raison de la surpêche*

Deuxième Évaluation mondiale des océans des Nations Unies

37,9
millions

de personnes
travaillent dans des
pêcheries de capture
sauvage

3,3
milliards

de personnes dépendent des
produits de la mer pour au moins
20 % de leurs apports en
protéines animales, et plus de
50 % dans certaines régions
d'Asie et d'Afrique

La valeur annuelle du
commerce international des
produits de la pêche et de
l'aquaculture est de

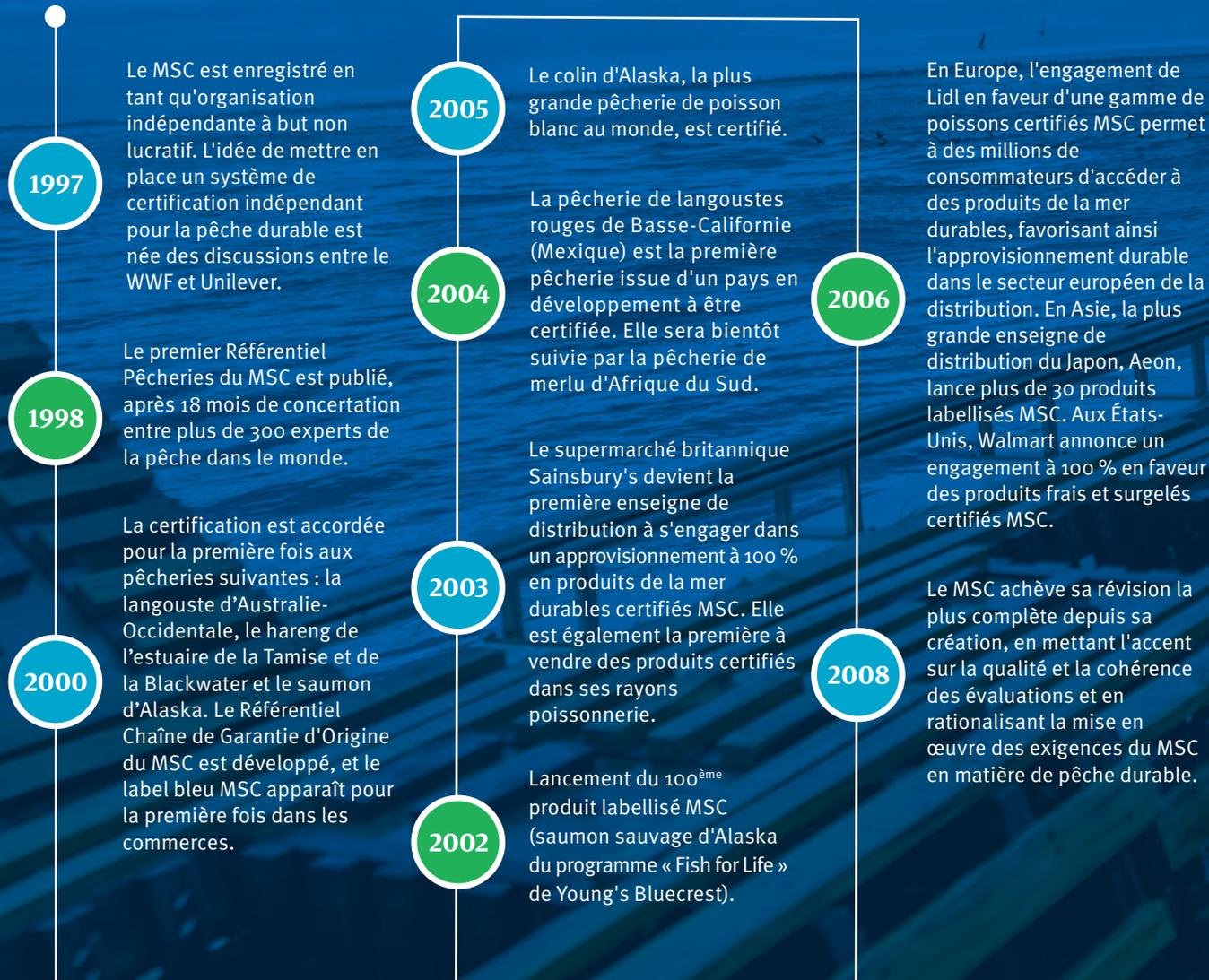
151
milliards
de dollars US

La pêche artisanale assure
la subsistance de

492
millions
de personnes

*La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022 (ONU FAO)

25 ans de pêche durable



2012

Les Jeux Olympiques de Londres est le premier événement sportif mondial à servir des produits de la mer durables, ce qui renforce l'image du MSC dans son pays d'origine. Cet engagement se poursuivra à Rio en 2016 et à Tokyo en 2021.

2010

McDonald's annonce que 100 % de ses sandwiches Filet-o-Fish seront certifiés MSC en Europe. Au cours de la prochaine décennie, d'autres régions suivront, et le label bleu MSC figurera sur des centaines de millions d'emballages McDonald's.

2009

Le groupe Carrefour, deuxième plus grande enseigne de distribution au monde, lance le 2 000^{ème} produit labellisé MSC. La palourde grise vietnamienne Ben Tre devient la première pêcherie certifiée MSC en Asie du Sud-Est.

2015

Nomad, propriétaire d'Iglo, Birdseye et Findus, devient la première marque mondiale de produits de la mer labellisés MSC.

2017

En collaboration avec l'Aquaculture Stewardship Council (ASC), le MSC lance un référentiel commun pour la production durable d'algues marines.

2018

La pêcherie de langoustes blanches des Bahamas est la première des Caraïbes à obtenir la certification MSC pêche durable, près d'une décennie après s'être lancée dans un projet d'amélioration des pêcheries impliquant le WWF, l'Association des exportateurs maritimes des Bahamas (Bahamas Marine Exporters Association) et le gouvernement des Bahamas.

2022

Le MSC publie son dernier Référentiel Pêcheries ; l'aboutissement d'un processus de consultation mené pendant quatre ans et impliquant plus de 1 000 experts de la pêche, évaluateurs, ONG et représentants du secteur dans le monde entier.

2020

Le nombre de produits portant le label bleu MSC atteint 20 000, soit quatre fois plus en dix ans.

2019

Lancement du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC. Le fonds affecte 5 % des redevances provenant de la vente de produits labellisés MSC à des projets de recherche et de développement dans le domaine de la pêche durable, notamment dans le cadre du programme En transition vers le MSC, également lancé cette même année.



Le nouveau Référentiel Pêcheries

“

En intégrant la science, les connaissances et les meilleures pratiques dans un ensemble d'exigences concret pour les pêcheries, le référentiel constitue l'un des outils les plus puissants dont nous disposons pour assurer un avenir durable au secteur de la pêche et à nos océans.

Dr Rohan Currey, Directeur Scientifique et Référentiels au MSC

”

La publication du premier Référentiel Pêcheries du MSC en 1998 a marqué un tournant. S'appuyant sur le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO, alors récemment publié, ce fut une tentative pionnière de parvenir à un consensus sur ce que signifie concrètement la pêche durable. Le référentiel est le résultat de discussions tenues pendant 18 mois avec plus de 300 parties prenantes ; notamment des pêcheries, des scientifiques, des ONG, des représentants du secteur et des décideurs politiques. Il énonce les principes de base visant à maintenir les stocks de poissons à leurs niveaux de productivité les plus élevés, à réduire les incidences sur l'environnement et à assurer une gestion rigoureuse de la pêche. Il codifie également un ensemble détaillé d'exigences et d'indicateurs permettant de mesurer les performances.

Le Référentiel MSC reste la référence mondiale en matière de pêche durable. Cependant, beaucoup de choses peuvent changer en un quart de siècle : les pratiques de pêche évoluent, les connaissances scientifiques progressent, de nouvelles préoccupations apparaissent. Les attentes de la société et sa compréhension de la durabilité sont très différentes d'il y a 25 ans.

Nous révisons régulièrement notre référentiel pour garantir son adéquation avec les nouvelles connaissances scientifiques, l'évolution et l'adoption des meilleures pratiques de gestion des pêcheries et les défis plus larges auxquels sont confrontés les océans. La dernière révision a été la plus complète jamais réalisée. Démarré en 2018, le processus de consultation s'est articulé autour d'ateliers, d'enquêtes et de conférences virtuelles impliquant plus de 350 participants et 275 organisations de 46 pays. Nous avons reçu plus de 6 000 propositions, effectué des recherches et des analyses indépendantes, consulté des experts et testé les révisions dans des simulations d'évaluation.

Après l'approbation du Conseil d'administration du MSC, le nouveau Référentiel Pêcheries a été publié en 2022. Nous adressons nos remerciements à tous ceux qui ont contribué à cette démarche et nous sommes convaincus que les pêcheries qui seront certifiées selon notre référentiel révisé continueront, dans les années à venir, à être à l'avant-garde des pratiques de pêche durable dans le monde.

Quelles sont les nouveautés de notre Référentiel Pêcheries ?

Espèces en danger, menacées et protégées :

Nous avons introduit un processus plus prudent pour classer les espèces comme étant en danger, menacées ou protégées (ETP), et ajouté des garanties supplémentaires pour limiter les effets de la pêche sur les espèces ETP et permettre aux populations de se reconstituer. Les évaluateurs devront analyser de manière explicite et objective l'impact des pêcheries sur la reconstitution des espèces ETP.

Shark finning :

La pratique cruelle et destructrice du shark finning (découpe d'ailerons de requins) est déjà interdite dans les pêcheries certifiées MSC. Afin de refléter les meilleures pratiques, nous exigeons désormais que toutes les pêcheries qui capturent des requins appliquent une politique d'« ailerons naturellement attachés » sans aucune dérogation, et qu'elles apportent la preuve que cette politique est respectée.

Pêche fantôme :

Pour réduire le risque de capture ou d'enchevêtrement de la faune marine dans des « engins fantômes », les pêcheries devront prendre des mesures pour empêcher la perte de ce matériel et limiter autant que possible les impacts potentiels (par exemple, en incluant des matériaux biodégradables). Chaque évaluation comprendra désormais des critères relatifs à la pêche fantôme.

Rendre les évaluations plus efficaces :

Nous avons procédé à une révision du référentiel afin de simplifier le langage, de lever les ambiguïtés et de réduire le nombre d'indicateurs sur lesquels les pêcheries sont évaluées, sans pour autant nuire au niveau de performance exigé pour obtenir la certification. Nous avons également ajouté des indications supplémentaires pour évaluer les pêcheries complexes, comme celles dont les stocks sont très fluctuants ou celles d'espèces à courte durée de vie comme le calmar.

Evaluer la qualité des informations transmises :

Nous avons introduit de nouvelles exigences pour clarifier le type et la qualité des informations nécessaires à la certification d'une pêcherie, pour veiller à ce que les évaluations soient effectuées sur la base de preuves solides.

Stratégies de captures dans les stocks partagés :

De nouvelles dispositions du référentiel traitent de la question complexe de l'établissement de stratégies de capture pour les espèces hautement migratoires telles que le thon, dont les pêcheries relèvent d'une Organisation régionale de gestion des pêches (ORGP).

Améliorer l'accessibilité au programme du MSC

De nombreuses pêcheries doivent réaliser des améliorations significatives pour arriver au niveau requis afin d'être évaluées selon le Référentiel MSC. La tâche peut s'avérer particulièrement difficile pour les pêcheries artisanales et celles des pays en voie de développement, que ce soit en raison d'une législation insuffisamment appliquée, de ressources limitées ou d'un manque de données permettant de fixer des limites de capture fondées sur la science. Nous disposons d'un certain nombre d'approches pour soutenir ces pêcheries dans leur cheminement vers la durabilité.

Notre programme En transition vers le MSC est ouvert aux pêcheries artisanales et à toutes les pêcheries des pays en voie de développement qui souhaitent être évaluées selon le Référentiel Pêcheries du MSC dans les cinq ans. Dans les années à venir, nous prévoyons d'étendre ce programme à toutes les pêcheries. Tous les ans, des évaluateurs indépendants vérifient les progrès réalisés par rapport à

leurs plans d'action. Ainsi, les pêcheries peuvent mesurer leurs performances par rapport au Référentiel MSC et démontrer leur engagement en matière de durabilité aux bailleurs de fonds et aux consommateurs de produits de la mer. En mars 2022, 16 pêcheries d'Inde, d'Indonésie, du Mexique et d'Afrique du Sud faisaient partie du programme.

Nos projets Pathway réunissent plusieurs pêcheries et partenaires dans une région spécifique. En Inde, sept pêcheries espèrent être évaluées conformément au référentiel MSC au cours de l'année prochaine dans le cadre de l'un de ces projets, et trois autres pêcheries devraient intégrer le programme d'ici 2025. Ce projet est soutenu par des partenaires tels que le Sustainable Seafood Network of India (SSNI, Réseau indien pour des produits de la mer durables), le WWF Inde, la Seafood Exporters Association of India (l'association indienne des producteurs de fruits de mer) ainsi que le gouvernement fédéral et les gouvernements des différents États indiens.

Nous proposons également des formations et d'autres outils pour accompagner les pêcheries dans leurs améliorations afin qu'elles puissent prétendre à la certification du MSC et se faire évaluer via son référentiel. Cette année, nous avons lancé un nouveau modèle de plan de gestion des pêcheries, tandis que notre outil de mesure et de suivi leur permet de surveiller et de rendre compte de leurs progrès. Notre approche basée sur l'évaluation du risque (RBF), mise à jour cette année, aide les pêcheries qui manquent de données scientifiques à prouver qu'elles respectent certains de nos indicateurs de performance. Nous avons également lancé une nouvelle plateforme en ligne, disponible en anglais et en espagnol, dans le cadre de notre programme de renforcement des capacités, qui combine des modules d'apprentissage préenregistrés, des vidéos, des quiz interactifs et des sessions en direct avec des évaluateurs.

14

Projets Pathway

16

pêcheries En transition
vers le MSC

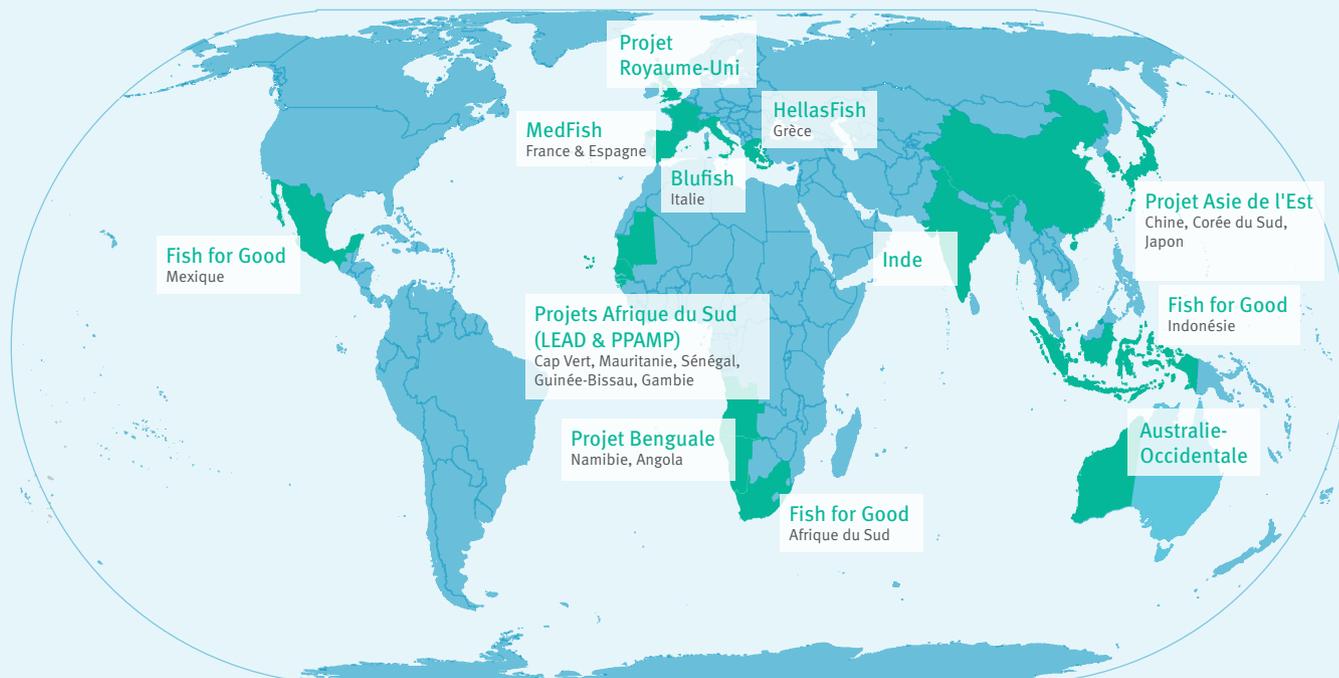
20

pays engagés dans des
projets Pathway

54

pêcheries mettant en
œuvre des plans d'action

Nos projets Pathway



Australie-Occidentale : pionnière du projet Pathway

Nous célébrons cette année le 10^{ème} anniversaire d'un engagement de premier plan en faveur de la pêche durable en Australie-Occidentale. En plus d'abriter la toute première pêcherie certifiée MSC, l'Australie-Occidentale a lancé la première initiative de promotion de la pêche durable certifiée à l'échelle de l'Etat. En 2012, le gouvernement de l'État d'Australie-Occidentale a mis en place un fonds de 14,5 millions de dollars AUS pour aider ses pêcheries à obtenir la certification MSC. Au total, onze pêcheries situées sur la côte occidentale australienne sont certifiées. D'autres pêcheries étant en cours d'évaluation, plus de 90 % des captures de l'État en volume sont désormais engagées dans le programme MSC. Cette initiative comprend les premières pêcheries d'ormeaux et de concombres de mer certifiées au monde, les premières perles certifiées MSC pêche durable et la première pêcherie commerciale et récréative cogérée. Cet exemple est une source d'inspiration pour les autres projets Pathway dans le monde.

“

Le leadership de l'Australie-Occidentale et son engagement envers les meilleures pratiques de gestion des pêcheries à l'échelle mondiale sont des références dans le monde entier pour préserver l'approvisionnement en produits de la mer pour les générations futures.

Anne Gabriel, directrice du programme MSC - Océanie et Singapour

”

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable

2,8 millions
de dollars US

total des subventions accordées

64

projets et pêcheries

40%

soutien aux pêcheries de pays
en développement

18

pays concernés

24

projets de recherche financés

Transfert d'oursins rouges au Mexique, pose de balises satellites sur des raies pastenagues violettes en Méditerranée, évaluation des mesures d'atténuation pour les oiseaux marins en Islande, mise au point de tests ADN pour comprendre les risques liés aux prises accessoires et accidentelles en Indonésie : voici quelques-uns des projets innovants en cours grâce au soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable.

Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable soutient les pêcheries sur la voie de la durabilité, en accordant une attention particulière aux pêcheries artisanales et à celles des régions en développement. Depuis la création du fonds en 2019, nous avons accordé 64 subventions d'un montant total de 2,8 millions de dollars US pour financer un large éventail de projets, et nous avons des idées ambitieuses pour accroître son impact.

Nous consacrons 5 % des redevances annuelles provenant de la vente de produits certifiés MSC au Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, et nous recherchons des financements externes auprès de donateurs tiers afin de développer ce fonds. Notre objectif est de réunir un total de 10 millions d'euros (11 millions de dollars US) d'ici à la fin 2022. Nous avons déjà bénéficié de contributions généreuses de la part de la fondation MAVA, qui soutient des projets d'amélioration des pêcheries en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, et de la part de la fondation de la famille Walton, qui soutient un système de garantie de prêt pour les pêcheries engagées dans la durabilité.

Crabe bleu nageur, Indonésie

Plus de 270 000 personnes sur l'île indonésienne de Madura dépendent de la pêche au crabe bleu nageur pour leur subsistance. Or, cette précieuse espèce a été massivement exploitée tout au long des années 1990, ce qui a entraîné une forte diminution du nombre et de la taille des crabes capturés. Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable soutient les efforts visant à reconstituer la population de ces crabes et à améliorer la durabilité de la pêcherie, notamment en évitant les interactions avec les espèces en danger, menacées et protégées et en luttant contre la pêche fantôme. La pêcherie prévoit de se soumettre à une évaluation complète au regard du Référentiel MSC au cours de l'année prochaine.

Oursin rouge, Mexique

La pêcherie d'oursins rouges du Mexique vise à obtenir la certification MSC d'ici à 2025. Cette pêche est très sélective car les plongeurs récoltent les oursins à la main, mais il est important que les niveaux de capture soient soigneusement gérés. Le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable a soutenu diverses améliorations pour cette pêcherie. La subvention la plus récente vise à financer des recherches sur les conséquences potentielles d'un transfert artificiel des oursins vers des zones où les algues dont ils se nourrissent sont plus abondantes. Ce transfert pourrait être bénéfique pour les deux espèces, dans la mesure où elle permettrait aux zones appauvries en algues de se reconstituer tandis que les oursins prospéreraient dans leur nouvel habitat. Il est cependant essentiel de trouver le bon équilibre pour éviter des effets indésirables sur l'environnement marin.

Découvertes en eaux profondes, Groenland

Des scientifiques internationaux de l'Institut de zoologie de la ZSL et Sustainable Fisheries Greenland ont collaboré pour identifier des habitats vulnérables dans les fonds marins de l'ouest du Groenland. En raison du changement climatique, les stocks de poissons de l'Arctique se déplacent. Il est donc important que les habitats marins soient cartographiés avant que les opérations de pêche ne se déplacent vers de nouvelles zones, afin d'éviter de nuire aux écosystèmes sensibles. Une deuxième subvention, accordée en 2022, permettra de soutenir des recherches supplémentaires visant à cartographier et à protéger des habitats rares en eaux profondes, à proximité des opérations de pêche au flétan certifiées du détroit de Davis.

Sauver les oiseaux marins, Afrique du Sud

Lorsque la pêcherie de merlu d'Afrique du Sud a obtenu la certification MSC en 2004, elle est parvenue à réduire de plus de 90 % les décès accidentels d'oiseaux marins grâce à la mise en place de lignes d'effarouchement. Mais, si ces lignes sont efficaces au large, elles le sont moins sur les petits navires côtiers. Aujourd'hui, grâce à une subvention du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, la pêcherie collabore avec BirdLife South Africa pour élaborer des solutions sur mesure afin d'éviter que les oiseaux n'entrent en collision avec les câbles des chaluts. Nous avons donc effectué des tests, sur trois types différents de navires côtiers jusqu'à présent, consistant à modifier l'installation des lignes d'effarouchement. Dans le cadre du projet, les chercheurs expérimentent également l'utilisation de caméras pour surveiller les interactions avec les oiseaux marins.

“

« Nous étions conscients de la nécessité de cette recherche depuis longtemps, mais en raison du manque de financement et d'un moyen direct d'en faire bénéficier la flotte, il était impossible d'obtenir de l'aide jusqu'à ce que la subvention du MSC devienne disponible.

Andrea Angel, BirdLife South Africa

”



Les progrès réalisés en mer

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



Nombre de pêcheries engagées dans le programme



59 pays engagés

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

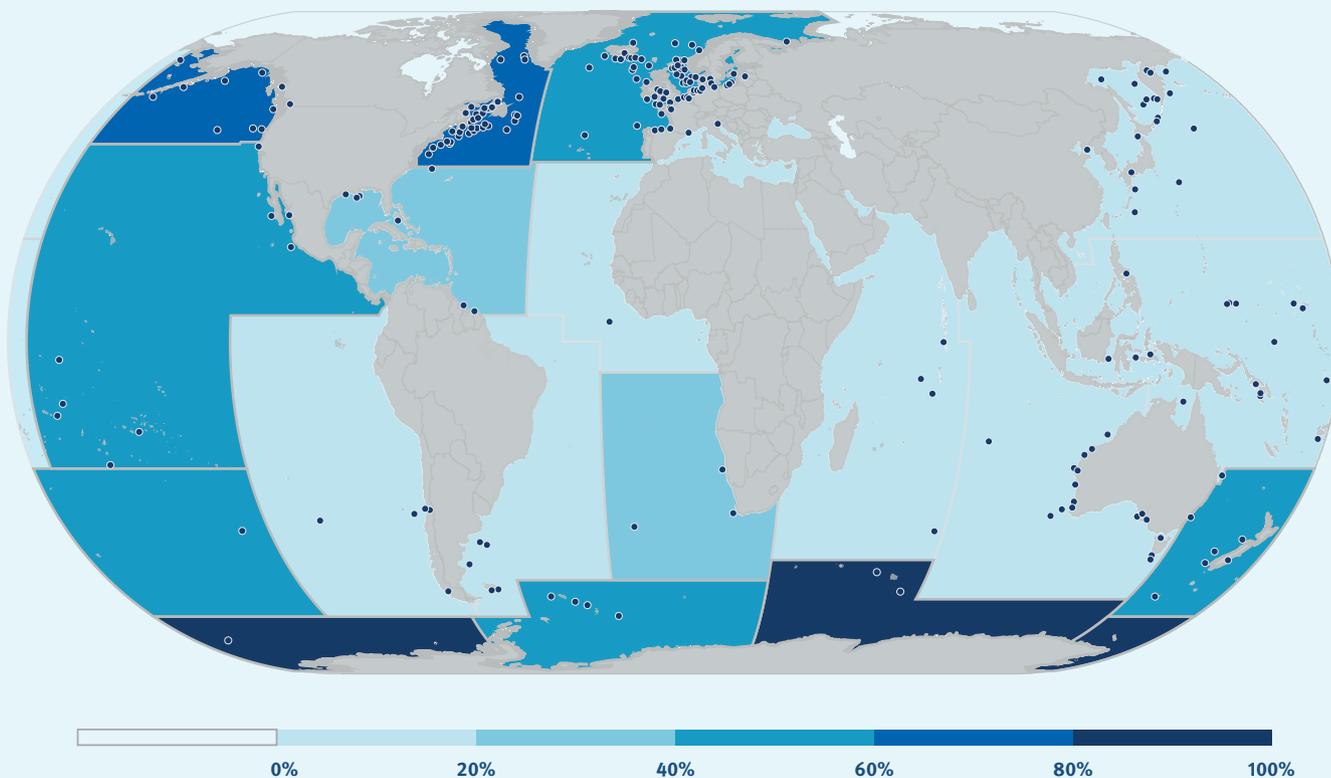


*Captures marines MSC 2021-22 (respecte la politique d'exclusion du MSC et n'inclut pas les poissons d'élevage ni les pêcheries continentales) par rapport aux dernières données de la FAO (2020).

**Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

Proportion des captures mondiales certifiées MSC

Les captures marines certifiées MSC (y compris les pêcheries suspendues) et les données de pêche au 31 mars 2022, comparées au total des captures marines dans chaque zone de pêche principale de la FAO en 2020



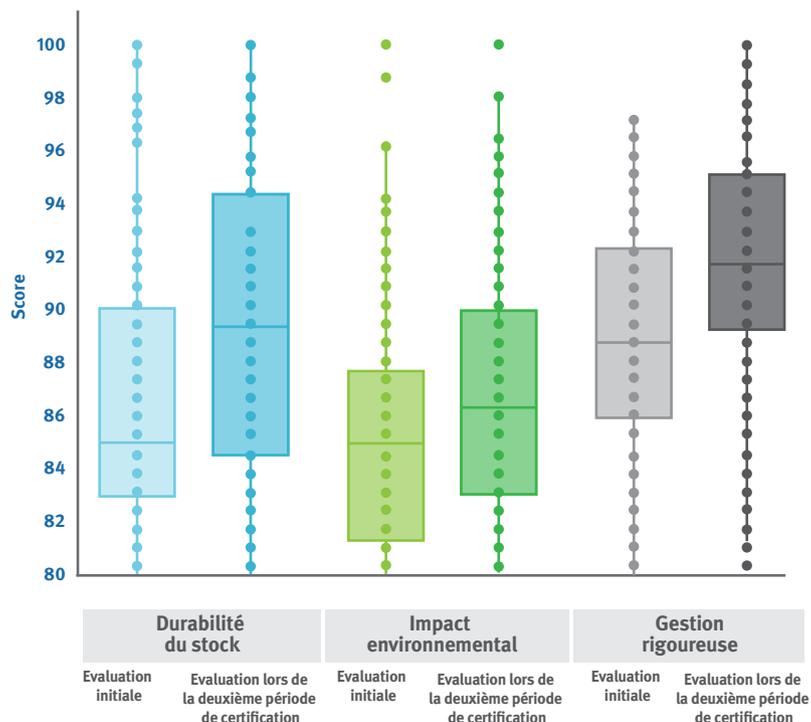
● Position approximative des activités de pêche certifiées MSC

539

pêcheries certifiées (dont 24 étaient suspendues)
plus 89 autres en évaluation

Les améliorations des pêcheries

Les pêcheries sont notées séparément selon les trois principes du Référentiel Pêcheries du MSC : durabilité du stock (Principe 1) ; impact environnemental (Principe 2) ; et gestion rigoureuse (Principe 3). Pour réussir l'évaluation, elles doivent obtenir une moyenne d'au moins 80 pour chaque principe, ce qui indique que la pêche répond aux meilleures pratiques mondiales, tandis qu'un score de 100 représente des performances exceptionnelles. Les pêcheries s'améliorent de façon significative lorsqu'elles restent dans le programme MSC. Le graphique présente la répartition des scores de toutes les pêcheries actuellement certifiées qui ont effectué au moins deux évaluations complètes selon le Référentiel Pêcheries du MSC. Pour les trois principes, il existe une amélioration significative statistiquement, entre le moment où elles rejoignent le programme et leur score au début de la deuxième période de certification.*



*Voir le fichier d'informations supplémentaires pour tous les détails de l'analyse



2 087

améliorations apportées par les
pêcheries certifiées MSC
au 31 mars 2022

Les améliorations des pêcheries sont souvent motivées par les conditions de certification. Celles-ci exigent que les pêcheries développent un plan d'action approuvé visant à atteindre les meilleures pratiques mondiales pour chacun des 28 indicateurs de performance sur lesquels elles sont évaluées. Une condition est fixée si une pêche satisfait aux exigences minimales de durabilité pour un indicateur (60) mais se situe en dessous des meilleures pratiques (80). La condition est ensuite close lorsqu'un score de 80 ou plus est atteint, le délai étant généralement la durée de vie d'un certificat, soit cinq ans.

418 améliorations au cours des trois dernières années, à savoir :



161

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



107

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



76

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



74

améliorations en faveur des écosystèmes et des habitats

Amélioration des performances des pêcheries

Sardines en Cornouailles, Royaume-Uni : La pêcherie de sardines de Cornouailles a réalisé plusieurs améliorations au cours des deux dernières années, remplissant sept conditions de certification depuis 2020. Des membres de l'association de gestion de la sardine de Cornouailles (Cornish Sardine Management Association) travaillent aux côtés de scientifiques de l'agence gouvernementale britannique Cefas (Centre pour l'environnement, la pêche et l'aquaculture) afin de mener de nouvelles recherches pour améliorer la compréhension de la dynamique du stock. Cette démarche a pour objet de garantir une gestion durable du stock en intégrant de nouvelles informations scientifiques dans les stratégies de captures. La pêcherie a également renforcé le recensement des rejets et des rejets immédiats (captures excédentaires libérées vivantes des filets alors qu'elles sont encore dans l'eau) dans les journaux de bord des pêcheurs. Les rejets immédiats ont depuis été ramenés à 3 % du total des captures. La pêcherie a également adopté la vidéosurveillance sur tous ses navires au cours de la saison 2020-21 pour permettre une surveillance indépendante des opérations de pêche, parallèlement à un programme d'observateurs mis en place en 2018.

Flétan du Groenland dans le nord du Canada : La pêcherie de flétan au chalut de fond du Groenland et au filet maillant du Canada a entamé des recherches avec l'Université de Windsor en Ontario, afin d'améliorer la compréhension des impacts potentiels des pêcheries sur les populations de requins du Groenland.

Bien que ce squalo soit le vertébré ayant la plus longue durée de vie au monde (on a découvert que certains vivent pendant des centaines d'années), on en sait encore trop peu sur sa population et sur l'impact des interactions avec les pêcheries. Dans le cadre de cette étude, financée par le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC, des requins ont été équipés de balises satellites afin d'améliorer les connaissances scientifiques sur leur survie après avoir été relâchés. Les pêcheurs ont également été formés aux meilleures pratiques de manipulation et de remise à l'eau. La pêcherie a, par ailleurs, modifié ses pratiques de pêche afin de réduire les prises accessoires d'oiseaux, notamment en installant les filets après la tombée de la nuit, sans éclairage, en utilisant des lignes plus lourdes qui coulent plus rapidement et en éliminant les résidus de poisson du côté opposé à celui où les filets sont remontés.

La crevette nordique dans le golfe du Saint-Laurent : La pêcherie de crevettes nordiques au chalut dans le golfe du Saint-Laurent (Canada) est certifiée depuis 2009 et continue de s'améliorer. Lors de sa dernière recertification en 2020, la pêcherie a mis en place de nouvelles dispositions pour éviter les habitats marins vulnérables. La présence d'observateurs en mer contribue à garantir le respect de ces règles, tandis que les données du journal de bord et du suivi par satellite permettent également d'enregistrer l'empreinte écologique de la pêcherie et d'identifier tout chevauchement avec des habitats sensibles. Les restrictions relatives aux permis de pêche, les fermetures saisonnières et les limites de captures contribuent également à prévenir les impacts sur les habitats sensibles.



Les ventes sont stables mais des défis subsistent

Malgré une année difficile, les ventes de produits de la mer durables labellisés MSC sont restées stables dans l'ensemble.

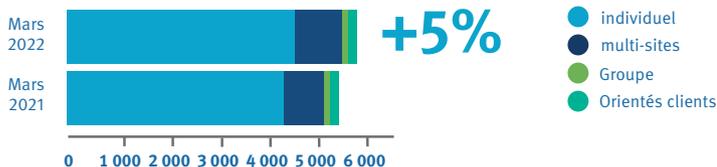
On note une croissance dynamique en Amérique du Nord, dans le sud de l'Europe, au Japon et en Corée du Sud, avec le lancement de nouveaux produits et de nouveaux partenariats. Les ventes de thon labellisé MSC ont augmenté de 20 % au niveau mondial, preuve du fort appétit des consommateurs pour le thon issu de pêcheries certifiées. Le marché a également connu une croissance remarquable dans d'autres gammes de produits, avec notamment une augmentation de près de 50 % des ventes mondiales de nourriture pour animaux de compagnie certifiée MSC, qui ont atteint 95 000 tonnes.

Si les ventes de produits de la mer certifiés MSC ont globalement bien résisté à la pandémie, nous avons constaté au cours de l'année des signes forts de reprise dans les secteurs qui ont souffert. La levée des restrictions liées au COVID a entraîné une augmentation de 39 % dans le secteur de la restauration à emporter, et les ventes de la restauration

collective ont rebondi, grâce au maintien de l'engagement des entreprises en faveur de la durabilité.

La suspension des pêcheries des stocks pélagiques de l'Atlantique Nord-Est, notamment de maquereau et de hareng atlanto-scandinave, commence à peser sur la chaîne d'approvisionnement et a eu un impact notable sur les ventes globales, étant donné que ces pêcheries étaient la source de nombreux produits en conserve et fumés populaires en Europe. Ces pêcheries ont été suspendues du programme en 2019 et 2020 respectivement, en raison de l'incapacité des États à s'entendre sur une répartition des quotas conforme aux données scientifiques, ce qui a entraîné une exploitation des stocks allant jusqu'à 140 % du niveau recommandé. Cette situation illustre l'absolue nécessité pour les gouvernements d'intensifier leurs efforts afin d'assurer la santé à long terme de ces pêcheries en adoptant des plans de gestion solides et en fixant des quotas nationaux conformes aux avis scientifiques.

Titulaires du Certificat Chaîne de Garantie d'Origine



20 447

produits arborant
le label bleu MSC



Valeur des ventes de

12,28 milliards de dollars US



62

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

46 277

sites d'entreprises titulaires
du Certificat Chaîne de
Garantie d'Origine

Les pionniers de la durabilité

Remontons 25 ans en arrière. Pour la plupart des entreprises du secteur des produits de la mer, la durabilité n'était pas une priorité. Les choix des consommateurs et des restaurateurs en matière de produits de la mer étaient influencés par le prix, la qualité, le goût, la provenance et la santé. S'intéressait-on à la viabilité à long terme des stocks de poissons ou à l'impact des pratiques de pêche sur les écosystèmes marins ? Pas vraiment.

Toutefois, quelques entreprises ont commencé à voir les choses différemment, et pas uniquement celles qui s'adressent à un marché de niche de consommateurs soucieux de l'environnement, mais certains des plus grands noms du secteur.

C'est la multinationale, spécialisée dans les produits de consommation, Unilever (alors propriétaire des marques Iglo et Birdseye) qui a créé le MSC en collaboration avec le WWF. Leur engagement en faveur de l'utilisation de poissons labellisés MSC dans les produits surgelés de grande consommation a ouvert la voie à la certification des principales pêcheries de poisson blanc, notamment le colin d'Alaska, le hoki de Nouvelle-Zélande, le merlu d'Afrique du Sud et le colin de Russie.

De grandes enseignes de distribution ont rapidement rejoint le mouvement : les marques du discount Aldi et Lidl en Allemagne, Sainsbury's au Royaume-Uni, Carrefour en France. Aux États-Unis, la plus grande enseigne de distribution au monde, Walmart, a fait des vagues dans toutes les chaînes d'approvisionnement en signalant son engagement en faveur des produits de la mer durables. Sur le marché asiatique, c'est le leader de la distribution japonais, Aeon, qui a introduit les produits certifiés MSC. D'autres grandes marques de restauration telles que McDonald's ont introduit le label bleu auprès de millions de consommateurs.

Au cours du dernier quart de siècle, ces marques et bien d'autres ont contribué à faire progresser le mouvement mondial en faveur des produits de la mer durables. Grâce à leurs engagements ambitieux en faveur d'un approvisionnement en produits de la mer certifiés MSC, elles ont suscité un intérêt commercial pour les pêcheurs responsables, sensibilisé les consommateurs, incité d'autres entreprises à améliorer leurs propres pratiques d'approvisionnement et encouragé davantage de pêcheries à demander la certification.

Aujourd'hui, la question de la durabilité est au centre des préoccupations de chacun, et l'engagement de nos partenaires continue de favoriser un changement positif pour l'avenir de l'océan.

Iberconsa

accroît l'offre de produits de la mer durables dans le sud de l'Europe, en soutenant la certification du merlu du Cap en 2004 et du merlu de Namibie en 2020. En 2021, l'entreprise a vendu plus de 3 600 tonnes de merlu du Cap certifié à des distributeurs européens. Le groupe est également à l'origine du lancement d'un projet d'amélioration des pêcheries de merlu argentin en vue d'obtenir la certification selon le Référentiel MSC.

2004

2015

McDonald's

commence à servir du poisson labellisé MSC dans tous ses restaurants d'Europe, qui vendent environ 100 millions de sandwiches Filet-o-Fish chaque année. Ses établissements américains et canadiens suivront en 2013 et 2014, puis le Japon en 2019 et la Corée du Sud en 2021.

Lidl

lance la toute première et la plus grande gamme de produits en Europe arborant le label MSC et continue d'innover 15 ans plus tard, avec des succursales en Allemagne qui lanceront leur propre marque de thon en 2021.

Aeon

est le premier à lancer un produit portant le label MSC dans une grande enseigne de la distribution au Japon. Aujourd'hui, plus de 50 produits issus de 29 espèces et portant le label bleu sont vendus.

2006

2011

IKEA

s'engage à ne proposer que des produits de la mer certifiés durables à ses 650 millions de visiteurs sur 49 marchés. En 2021, les quatre magasins IKEA d'Indonésie seront les premiers du pays à recevoir la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC et à utiliser le label bleu sur leur menu.

Produits de la mer Waitrose préemballés et certifiés MSC.

© FareLight Productions

Récents partenariats

L'union coopérative des consommateurs japonais (JCCU)

La JCCU s'est fixée un nouvel objectif ambitieux en matière de durabilité, s'engageant à ce que d'ici à 2030, au moins la moitié de ses produits de la mer proviennent de sources certifiées, en privilégiant les produits MSC et ASC. En 2021, plus de 10 % de ses produits de la mer étaient certifiés MSC. Première organisation de consommateurs au Japon, la JCCU sert plus de 300 coopératives comptant 30 millions de membres.

Iglo

Ce géant du surgelé, qui fait partie du groupe Nomad, également propriétaire des marques Birdseye et Findus, a joué un rôle de premier plan dans la promotion des produits de la mer certifiés durables au cours des 25 dernières années. Iglo vend déjà des produits certifiés 100 % MSC dans plusieurs pays européens, auxquels se sont joints cette année la Belgique et le Portugal. Le succès dans ce dernier pays a été rendu possible grâce à la certification de la pêcherie de merlu de Namibie en 2020 ; une initiative que l'entreprise a défendue pendant plusieurs années.

FOODSERVICE APME

La société FOODSERVICE APME, l'une des principales entreprises de restauration d'Asie, a obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC à Singapour, au Vietnam, en Thaïlande, à Hong Kong, au Cambodge et à Dubaï. La gamme premium de la société, baptisée Ocean Gems, comprend trois produits certifiés MSC, à savoir le poulpe, la palourde et le saumon sockeye. Dans les six pays, ces produits sont vendus au détail, en ligne et dans des services de restauration, notamment dans des hôtels.

E-commerce : innovations

En mars 2022, l'enseigne de distribution en ligne Ocado a lancé un nouveau filtre pour faciliter la recherche de produits de la mer durables sur son site web. De son côté, la chaîne britannique Waitrose a lancé un équivalent en ligne de ses promotions de tête de gondole pour encourager les consommateurs de produits de la mer à acheter des produits portant le label MSC. Ces initiatives font suite à celle

de Sainsbury's, qui a d'abord lancé un rayon en ligne pour les produits labellisés MSC dans le cadre de la campagne Sustainable Seafood Week (« Semaine de la Pêche Responsable ») de notre équipe britannique en 2020.

Entre-temps, Amazon a lancé une gamme de produits portant le label MSC dans toute l'Europe, aussi bien en ligne que dans ses nouveaux magasins au Royaume-Uni. L'entreprise a également soutenu une campagne marketing conjointe aux États-Unis pendant le National Seafood Month (« mois national des produits de la mer, en octobre ») qui a permis d'attirer de nouveaux clients : environ 25 % des produits certifiés MSC vendus sur Amazon.com pendant la campagne ont été achetés par de nouveaux clients.



Les poissons blancs

Du surimi aux fish and chips, en passant par les bâtonnets de poisson, le poisson blanc est l'ingrédient clé de nombreuses recettes à base de produits de la mer populaires dans le monde entier. Grâce à l'engagement des professionnels de la pêche et de nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement, plus des deux tiers de ces produits proviennent de pêcheries certifiées MSC.

En septembre 2021, les pêcheries de cabillaud et d'églefin des îles Féroé ont obtenu la certification MSC, dans le prolongement de la certification déjà existante pour la lingue franche et le brosmme. La possibilité de vendre du cabillaud et de l'églefin certifiés MSC est une étape importante pour le pays, dont les emplois et les revenus dépendent largement des exportations de produits de la mer. Les efforts en faveur de la certification MSC ont conduit le gouvernement des îles Féroé à mettre en place une nouvelle réglementation scientifique limitant le nombre de jours de pêche pour le cabillaud et l'églefin, afin de préserver les stocks.

Autre nouveauté en 2021, le colin d'Alaska de l'ouest de la mer de Béring (Russie) a été certifié, introduisant ainsi sur le marché 300 000 tonnes supplémentaires de colin d'Alaska certifié MSC pêche durable. La pêcherie a réalisé un certain nombre d'améliorations pour se conformer au Référentiel MSC, notamment en recueillant des données sur les prises accessoires et en menant des enquêtes scientifiques afin de mieux comprendre son impact sur les oiseaux et les mammifères marins. Plusieurs autres améliorations seront nécessaires pour maintenir sa certification.

La difficulté de se maintenir au niveau des exigences du Référentiel du MSC a été mise en évidence l'an dernier lorsque la pêcherie côtière norvégienne de cabillaud et d'églefin a choisi de retirer la composante côtière de sa recertification. Cette décision est due à une condition qui s'avère délicate à remplir : séparer les captures de cabillaud et d'églefin certifiés d'Arctique Nord-Est des captures côtières de cabillaud non certifié. Les composantes hauturières de cabillaud et d'églefin restent certifiées tandis que la pêcherie étudie avec l'Institut de recherche marine de Norvège et les autorités compétentes les défis posés par le cabillaud et espère rétablir prochainement ses certificats côtiers.

L'un des principaux marchés pour le cabillaud norvégien est le Portugal, qui consomme environ un cinquième de tout le cabillaud pêché dans le monde. La demande de cabillaud certifié MSC pêche durable augmente rapidement dans le pays, grâce à l'engagement de la marque leader Riberlves à accroître son offre de produits de la mer labellisés MSC. Un tiers des ventes de morue (ou cabillaud) congelée, salée et prête à cuisiner de Riberlves est désormais certifié MSC.



Islande : leader depuis 10 ans

Icelandic Sustainable Fisheries (ISF), une organisation créée pour gérer les engagements de la filière pêche islandaise avec le programme MSC, a fêté ses 10 ans en 2022. L'organisation a accompli un travail remarquable : 98 % des débarquements du pays proviennent désormais de pêcheries certifiées MSC (y compris celles qui sont suspendues). L'ISF a été pionnière dans l'obtention de la certification pour de nouvelles espèces, notamment au niveau mondial pour la dorade sébaste, le capelan, la lingue, le brosmme, le loup de mer, la lingue bleue, la baudroie, la limande-sole et le lompe, ainsi que pour des poissons blancs populaires comme le cabillaud, l'églefin, la plie et le lieu noir.

En chiffres...

6 149 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

74% des captures sauvages mondiales de poisson blanc proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2021-22 | 592 095

2020-21 | 579 748

0 200 000 400 000 600 000

174 pêcheries engagées dans le programme MSC

146 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



81 Espèces en danger, menacées et protégées, et prises accessoires et accidentelles



40 Écosystèmes et habitats



22 État des stocks et stratégies de captures



3 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

Les petits pélagiques

Vitales pour les réseaux trophiques marins, les petites pélagiques représentent un quart des captures marines dans le monde. La proportion des captures de petits pélagiques engagées dans le programme MSC a plus que triplé pour atteindre 18 % au cours des huit dernières années.

En 2014, seules 4 % des captures sauvages de petits poissons pélagiques étaient engagées dans le programme MSC. L'une de nos priorités stratégiques est de renforcer notre engagement auprès des pêcheries de petits pélagiques, en raison de l'importance de ces poissons dans les écosystèmes marins et de leur utilisation intensive dans la production d'aliments pour l'aquaculture. Notre objectif est qu'un tiers de ces pêcheries soient engagées dans le programme d'ici 2030. Pour y parvenir, nous mettons l'accent sur les pêcheries d'Amérique du Sud et d'Afrique du Nord. La Fondation MAVA contribue également à cet objectif en finançant un projet qui aide les pêcheries de petits pélagiques de Mauritanie, du Sénégal, de Gambie et de Guinée-Bissau à se conformer au Référentiel Pêcheries du MSC.

L'une des principales utilisations des petits pélagiques est la farine de poisson pour l'aquaculture. La consommation de poisson d'élevage ne cessant d'augmenter, il est essentiel que cette ressource soit durable. L'Aquaculture Stewardship Council (ASC) a insisté sur ce point dans son nouveau Référentiel Aliment dévoilé en juin 2021, qui impose aux fermes aquacoles certifiées de veiller à ce que la nourriture qu'elles utilisent provienne de sources de plus en plus durables à chaque recertification, l'objectif étant de parvenir à une certification MSC à 100 % pour les ingrédients marins.

En 2021, le cumul des quotas individuels de maquereau, de hareng atlanto-scandinave et de merlan bleu dépassait l'avis scientifique du Conseil International pour l'Exploitation de la Mer (CIEM ou ICES pour International Council for the Exploration of the Sea en anglais) de 41 %, 35 % et 25 % respectivement.

Stocks de poissons de l'Atlantique Nord-Est : une action urgente s'impose

Face à l'incapacité des gouvernements à suivre les avis scientifiques sur les quotas pélagiques recommandés pour l'Atlantique Nord-Est, la chaîne d'approvisionnement réclame une action urgente.

Les États qui pratiquent la pêche dans l'Atlantique Nord-Est ne sont pas parvenus à un accord sur la gestion conjointe des stocks de maquereau, de hareng atlanto-scandinave et de merlan bleu. Ils ont au contraire fixé des quotas individuels bien supérieurs aux limites durables et, depuis 2015, les captures cumulées ont dépassé les niveaux durables de 34 %, soit 4,8 millions de tonnes. En raison de la non-application de quotas conformes aux avis scientifiques, associée à un déclin de la santé globale des stocks, une suspension de la certification MSC des pêcheries en question a été prononcée en 2019 et en 2020 ; un coup dur pour les entreprises qui s'engagent à acheter ces espèces auprès de sources durables.

Le North Atlantic Pelagic Advocacy Group (groupe de défense des espèces pélagiques dans l'Atlantique Nord), qui représente une cinquantaine de distributeurs et d'entreprises spécialisées dans les produits de la mer, a réclamé un accord plus strict sur les limites de capture. Le MSC a également insisté pour que des mesures soient prises lors d'événements internationaux, notamment l'Arctic Circle Assembly (Assemblée du cercle arctique).

Heureusement, des signes de progrès ont été observés lors de la réunion annuelle de la Commission des pêches de l'Atlantique du Nord-Est en novembre 2021, au cours de laquelle toutes les parties se sont engagées à conclure des accords de partage des quotas pour les trois stocks en 2022. Cependant, le chemin est encore long pour parvenir à un accord de partage de quotas conforme à l'avis scientifique du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM), il est donc essentiel que les pressions se poursuivent.

Entre-temps, certaines marques se sont tournées vers d'autres sources pour proposer aux consommateurs du maquereau durable. Les principales enseignes de la grande distribution Migros en Suisse, Delhaize en Belgique et Albert Heijn aux Pays-Bas ont récemment commencé à vendre du maquereau chilien certifié MSC, et la marque allemande de produits de la mer Followfood est sur le point de lancer des conserves de maquereau chilien arborant l'écolabel MSC. La pêcherie de maquereau du Chili a obtenu la certification MSC en 2019, suivie de peu par une flotte sous pavillon néerlandais en 2020. Leur reconnaissance par des marchés européens à forte valeur ajoutée démontre que les pêcheries qui répondent aux exigences strictes de la certification MSC peuvent bénéficier de nouvelles opportunités dans les régions où la demande en produits de la mer certifiés et durables est élevée.

Certification du capelan

Si des différends persistent au sujet d'autres petits pélagiques dans l'Atlantique Nord-Est, la certification de la pêcherie islandaise de capelan montre qu'une gestion internationale efficace de stocks partagés est possible. Bien que la répartition du capelan ait changé ces dernières années, un accord concret entre les États côtiers et des règles de contrôle des captures ont permis à la pêcherie de faire face au changement de répartition du stock de capelan.

Le groupement de pêcheries islandaises Icelandic Sustainable Fisheries (ISF) a accordé au Groënland et à la Norvège l'accès à sa certification MSC pour le capelan, permettant ainsi de réduire les coûts et d'assurer une coopération étroite entre les clients de la pêcherie. Depuis que la quote-part des îles Féroé a été certifiée en février 2022, toutes les opérations de pêche au capelan islandais sont désormais certifiées MSC pêche durable. Nous espérons que ces efforts contribueront à la mise en place d'un accord efficace entre les États côtiers.

En chiffres...

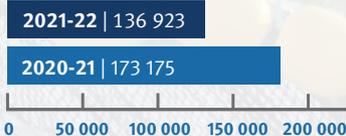
4 296 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

18% des captures sauvages mondiales de petits pélagiques proviennent de petits pélagiques provenant de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes) ^



62 pêcheries engagées dans le programme MSC

47 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



10 Espèces en danger, menacées, et protégées, et prises accessoires et accidentelles



3 Écosystèmes et habitats



21 État des stocks et stratégie de captures



13 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

^ produits labellisés destinés en grande partie à la consommation humaine, les captures engagées comptent plus de volumes destinés à la farine/huile de poisson mais aussi à la consommation humaine

Le thon

Les ventes de produits à base de thon labellisés MSC ont augmenté de 24 % l'an dernier grâce au nombre croissant de marques qui s'approvisionnent en thon durable certifié. La part des captures mondiales réalisées par les principales pêcheries commerciales de thon engagées dans le programme MSC a atteint 57 %.

Les distributeurs favorisent l'essor du thon durable

Ces dernières années, les volumes de thon certifié ont augmenté rapidement. En 2014, ils représentaient 14 % des principales captures commerciales de thon dans le monde et aujourd'hui, près de 40 %. Les ventes de thon labellisé MSC ont atteint 136 000 tonnes, contre 50 000 tonnes il y a cinq ans. Cette année, avec plusieurs pêcheries qui entrent en phase d'évaluation, le marché devrait encore se développer.

Le secteur de la distribution a joué un rôle clé dans l'augmentation des ventes de thon certifié MSC, en particulier pour le thon en conserve, afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits de la mer durables. En mai 2021, par exemple, Lidl Allemagne a commencé à utiliser du thon listao certifié MSC pour sa marque Nixe. Le label MSC figure désormais sur les boîtes de thon Nixe dans tout le pays. Aux États-Unis, Walmart a lancé un partenariat avec l'organisation de protection de l'environnement The Nature Conservancy et les îles Marshall afin de fournir des conserves de thon listao certifiées MSC pour sa marque Great Value. Les bénéfices sont reversés aux communautés des îles du Pacifique.

Le groupe Bolton, qui possède le fournisseur de thon Tri Marine, a également joué un rôle clé dans le renouvellement de la filière thonière.

Outre le lancement de produits portant le label MSC sous ses marques Rio Mare et Saupiquet, Bolton s'est engagé à s'approvisionner à 100 % en thon d'ici 2024 auprès de pêcheries certifiées MSC ou de pêcheries qui se sont engagées dans des projets d'améliorations afin de se conformer au Référentiel Pêcheries du MSC.

Appels à la collaboration dans le Pacifique Centre-Ouest

Les espèces hautement migratoires telles que le thon doivent être gérées au niveau international. En effet, les pêcheries individuelles ne peuvent pas fonctionner durablement de manière isolée. Ainsi, lorsque les pêcheries du Pacifique Centre-Ouest ont obtenu la certification MSC, des conditions ont été posées : les 26 États membres de la Commission des pêches du Pacifique Centre-Ouest, l'organisation régionale de gestion de la pêche thonière qui supervise les stocks, doivent convenir de stratégies de pêche et de règles de contrôle afin de garantir la durabilité future des stocks de thon partagés.

Cet objectif s'est cependant avéré difficile à atteindre. Étant donné que la région fournit plus de la moitié des captures commerciales mondiales de thon et près des trois quarts du thon certifié MSC, un échec pourrait ralentir l'élan vers une filière thonière durable.

Le thon en 2021-2022

Aux Philippines, une pêcherie traditionnelle de thon à la ligne est devenue la première du pays à obtenir la certification MSC, à la suite d'un projet d'amélioration de dix ans soutenu par le WWF.

Avec l'aide du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable de notre ONG, la pêcherie de thon Echebstar certifiée MSC pêche durable dans l'océan Indien coopère avec le centre de recherche AZTI pour mieux comprendre et limiter les impacts des dispositifs de concentration de poissons (DCP) laissés à l'abandon sur des récifs coralliens et d'autres écosystèmes vulnérables. Elle travaille également à la conception et à la fabrication de DCP biodégradables.

Aux États-Unis, American Tuna a été la première à commercialiser du thon certifié MSC, obtenu auprès de l'American Albacore Fishing Association, la première pêcherie de thon certifiée MSC au monde. L'entreprise a démarré en 2007 avec seulement huit palettes et un unique produit à base de thon certifié MSC, pêché un par un dans le Pacifique Nord. Aujourd'hui, la société fournit à différents distributeurs 33 produits à base de thon, certifiés MSC et provenant de plusieurs pêcheries.

En chiffres...

2 882 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

57% des captures sauvages mondiales de thon proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2021-22 | 135 829

2020-21 | 109 534



124 pêcheries engagées dans le programme MSC

38 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



12 espèces en danger, menacées et protégées, et prises accessoires et accidentelles



1 Écosystèmes et habitats



3 État des stocks et stratégie de captures



22 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

Les poulpes et calmars

Les céphalopodes sont relativement nouveaux dans le programme MSC. Près de 20 ans se sont écoulés avant la première certification d'une pêcherie de poulpe : une pêcherie artisanale dans les Asturies, au nord-ouest de l'Espagne, certifiée en 2016 et recertifiée en août 2021. La première pêcherie de calmar a suivi deux ans plus tard. Depuis, une poignée d'autres pêcheries ont été certifiées, mais le label MSC est encore loin d'être fréquent dans les *paellas de marisco*.

La raison principale est que la biologie des poulpes et des calmars est très différente de celle de la plupart des poissons et des crustacés. Leur durée de vie est courte (généralement de un à trois ans) et leur nombre peut fluctuer fortement en fonction des conditions environnementales. Il est donc parfois difficile de calculer leur rendement maximal durable (RMD), l'un des critères de notation habituels du Référentiel MSC pour évaluer la durabilité du stock.

Pour pallier ce problème, nous avons proposé dans le cadre de notre Révision du Référentiel MSC des consignes supplémentaires visant à faciliter les évaluations du calmar et du poulpe. Il s'agit de recourir à d'autres points de référence et à d'autres stratégies pour maintenir le niveau des stocks, en veillant par exemple à laisser en mer un certain pourcentage de la biomasse totale. L'une des conditions de la pêcherie certifiée des Asturies était de mener des recherches sur cette espèce. Les résultats ont conduit au développement d'un nouveau point de référence plus précis, appelé « productivité latente », qui

est mieux adapté aux stocks à courte durée de vie et naturellement fluctuants comme les céphalopodes.

Nous soutenons également les pêcheries de céphalopodes qui souhaitent se conformer au Référentiel MSC. Parmi celles-ci figure l'une des plus grandes pêcheries de poulpe au monde, située dans la péninsule du Yucatan au Mexique, qui fait partie du programme « En transition vers le MSC ». Cette année, le Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC a accordé une subvention à la pêcherie pour l'aider à améliorer la collecte des données de captures et à surveiller l'utilisation et l'impact de certaines espèces de crabes comme appâts. Ses progrès ont été également mis en évidence dans le cadre de notre symposium international consacré à la durabilité de la pêche au poulpe, qui s'est tenu à Vigo (Espagne) et a été diffusé en ligne à 150 participants du monde entier lors de la Journée mondiale du poulpe, le 8 octobre. La conférence a mis en lumière la nécessité d'un soutien plus important de la part de la chaîne d'approvisionnement pour aider les pêcheries de poulpe à devenir

durables et à répondre à la demande mondiale.

Un renforcement de la gestion des pêcheries de poulpe et de calmar est essentiel car ces espèces marines sont parmi les rares à être avantagées par le réchauffement des océans. Ce phénomène pourrait permettre d'accroître l'offre de produits de la mer durables et aider les communautés de pêcheurs à s'adapter au changement climatique, à condition que les stocks soient gérés avec rigueur. De plus, un projet du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable visant à trouver des sources alternatives d'appâts pour les pêcheries australiennes de thon et de poissons porte-épées (espadon, voilier, marlin...) a mis en évidence la possibilité d'utiliser des calmars récemment certifiés durables en provenance des États-Unis.

Malgré un démarrage lent, l'histoire du calmar et du poulpe certifiés durables a encore de beaux jours devant elle.

“

La pêcherie de poulpe du Yucatan est très importante tant au niveau national qu'international, et son impact sur les communautés de pêcheurs est considérable. Le financement du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable nous permet d'identifier les domaines où des améliorations peuvent être apportées tout au long de la chaîne d'approvisionnement de la pêcherie.

Lorena Rocha Tejada, Comunidad y Biodiversidad (COBI)

”

En chiffres...

71 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

20% des captures sauvages mondiales de poulpes et calamars proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



6 pêcheries engagées dans le programme MSC

5 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



1 Espèces en danger, menacées et protégées, et prises accessoires et accidentelles



1 État des stocks et stratégie de captures



3 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)



Les crabes et homards

Avec deux nouvelles certifications et deux recertifications l'année dernière, les pêcheurs du monde entier s'activent pour répondre à la demande croissante de crabe et de homard certifiés.

Argentine : le crabe royal de Patagonie

La pêcherie de crabe royal de Patagonie en Argentine a obtenu la certification MSC pêche durable en mars 2022, devenant ainsi la quatrième en Argentine à être certifiée. La pêcherie sera désormais habilitée à vendre du crabe royal certifié à ses principaux marchés d'exportation en Chine, au Japon et aux États-Unis.

Cette certification est une étape importante dans un long processus d'amélioration. Les casiers à crabes doivent être équipés de petits anneaux pour permettre aux crabes juvéniles et aux autres espèces non désirées de s'échapper. Ils doivent également être biodégradables pour éviter le phénomène de « pêche fantôme » en cas de perte des casiers.

Un projet de recherche étudiant financé par le programme de bourse du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable a permis de comprendre dans quelle mesure ces anneaux ont contribué à réduire les prises accessoires d'araignées de mer.

Comme condition de sa certification, la pêcherie continuera de s'améliorer en matière de durabilité, notamment en fournissant des preuves des mesures prises pour éviter les impacts négatifs sur d'autres espèces et habitats.

La recertification entraîne de nouvelles améliorations dans les pêcheries de crabes

Deux pêcheries de crabe d'Australie-Occidentale, dont la certification a été reconduite cette année, réalisent des améliorations innovantes conformément à leurs conditions de certification.

La pêcherie de crabes cristal (*Chaceon albus*), qui opère dans des eaux situées à environ 200 km des côtes de l'Australie-Occidentale, recueille des informations relatives à l'impact de ses activités sur les habitats en eaux profondes. Avec l'aide du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable du MSC, elle fixera des caméras sous-marines et des dispositifs lumineux aux casiers à crabes, afin de permettre aux chercheurs d'analyser les impacts potentiels sur les différents types d'habitats. Bien que la pêcherie ait déjà utilisé des caméras, c'est la première fois qu'elles peuvent fonctionner dans des habitats en eaux profondes, à des centaines de mètres sous la surface.

La pêcherie estuarienne de Peel Harvey, qui cible à la fois le crabe bleu nageur et le mulot cabot, est la seule pêcherie commerciale et récréative cogérée à obtenir la certification. Bien qu'elle ait rempli avec succès toutes les conditions liées à sa certification initiale, elle a été réévaluée selon une version actualisée du Référentiel MSC, ce qui a permis d'identifier d'autres domaines à améliorer. Parmi ces derniers, figure l'impact potentiel sur les échassiers migrateurs de la zone humide voisine de Mandurah, qui revêt une importance internationale. Avec le soutien du Fonds d'Appui pour la Pêche Durable, les chercheurs utiliseront des images satellites à haute résolution, le machine learning et des enquêtes sur site pour étudier comment les activités de pêche interfèrent avec les populations d'échassiers et les affectent.



Homard en conserve Scout. © MSC

En chiffres...

277 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

14% des captures sauvages mondiales de crabes et homards proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2021-22 | 5 165

2020-21 | 5 440



50 pêcheries engagées dans le programme MSC

43 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



23 Espèces en danger, menacées, protégées, et prises accessoires et accidentelles



4 Écosystèmes et habitats



9 État des stocks et stratégie de captures



7 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

Pêcheur mesurant un tourteau.

© MSC / David Loftus

“

Ces fonds accordés par le MSC nous aideront à garantir la durabilité de deux de nos pêcheries, nous en sommes donc très reconnaissants. Le programme MSC a été important pour moi personnellement, car il nous a permis de mieux partager notre passion pour la rigueur scientifique entre collègues du secteur.

Dr Dan Gaughan, responsable scientifique de la pêche, gouvernement d'Australie-Occidentale

”

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

Le saumon

En 2000, le saumon d'Alaska a été l'une des premières pêcheries à obtenir la certification MSC pêche durable. Étant l'une des espèces de poisson les plus populaires au monde, il reste un pilier du programme MSC.

Ces dernières années, la popularité du saumon a explosé en Allemagne. Les consommateurs allemands mangent plus de saumon que tout autre type de poisson. S'il est vrai qu'une grande partie des poissons consommés sont issus de l'élevage, la gamme de saumon sauvage durable portant l'écolabel MSC ne cesse de croître.

Parmi les pionniers du marché allemand figure le spécialiste du saumon Gottfried

Friedrichs, l'une des plus anciennes entreprises de produits de la mer en Allemagne. En 2002, l'entreprise familiale a été la première en Allemagne à proposer du saumon fumé d'Alaska certifié MSC, et la durabilité reste une priorité dans sa gamme.

Au cours des 12 derniers mois, 165 produits à base de saumon sauvage portant l'écolabel MSC ont été lancés en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Ce sont notamment des filets congelés et des produits préparés réfrigérés, ainsi que 42 nouveaux articles pour animaux de compagnie contenant du saumon certifié MSC.

Une nouvelle pêcherie de saumon a été certifiée cette année : la pêcherie de saumon du Pacifique Kolkhoz Udarnik, opérant dans la baie Karaga, (Golfe Karaguinski) et dans le détroit de Litke sur la péninsule russe du Kamchatka. Cette certification porte à 30 le nombre total de pêcheries de saumon du Kamchatka conformes au Référentiel MSC. Il est probable que ce soit la dernière avant un certain temps. Après l'invasion de l'Ukraine par la Russie, l'Assurance Services International (ASI), qui supervise les organismes réalisant des évaluations de certification, a suspendu pour le moment toutes les nouvelles évaluations en Russie.

Saumon sauvage à la peau croustillante, purée de haricots blancs à la coriandre. © MSC



En chiffres...

488,000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

82%

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



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)

2021-22 | 59 798

2020-21 | 89 194



44

pêcheries engagées dans le programme MSC

20

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



3

Espèces en danger, menacées, protégées, et prises accessoires et accidentelles



11

État des stocks et stratégie de captures



6

Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

Les crevettes

Au total, 34 pêcheries de crevettes sont désormais certifiées selon le référentiel MSC, de la crevette commune pêchée dans les eaux chiliennes à la crevette nordique de la mer de Barents. Les pêcheries de crevettes ont aussi considérablement amélioré leurs pratiques de pêche, réduisant ainsi les impacts sur les espèces marines sensibles.

Des potted shrimps labellisées MSC chez Sainsbury's

Pour que les générations futures puissent elles aussi savourer les plats de fruits de mer traditionnels, il est essentiel qu'ils soient durables aujourd'hui. Le lancement des potted shrimps labellisées MSC est donc une excellente occasion de se réjouir. Ce plat britannique, réputé comme l'un des mets préférés de James Bond, est préparé à partir de crevettes grises dans du beurre aromatisé à la noix de muscade et aux épices. Disponibles chez Sainsbury's sous la marque The Good Tide depuis septembre 2021, les potted shrimps labellisées MSC sont préparées à la main par la société Seafood and Eat It. Les crevettes sont issues de la pêcherie de crevettes grises de la mer du Nord, certifiée MSC depuis décembre 2017.

Dans le même temps, une autre pêcherie de crevettes certifiée (la pêcherie de crevettes grises du Wash) a amélioré ses données sur les types d'espèces qu'elle rencontre et a défini des mesures d'atténuation pour s'assurer qu'elle n'interfère pas avec le rétablissement d'une espèce en voie de disparition, menacée ou protégée. Le projet, motivé par une condition de certification, est soutenu par une bourse de recherche du MSC destinée aux étudiants. La pêcherie de crevettes grises du Wash débarque environ 95 % des crevettes communes (*Crangon crangon*) capturées dans les eaux britanniques.

Les crevettes de la mer de Barents désormais certifiées

La pêcherie russe de crevettes nordiques en mer de Barents (FIUN) a obtenu la certification en septembre 2021. La flotte compte environ 25 navires, qui ont débarqué plus de 25 000 tonnes de crevettes en 2019. Elle rejoint un ensemble de pêcheries certifiées MSC du Canada, du Groenland, d'Islande, des îles Féroé et de Norvège qui ciblent la crevette nordique (*Pandalus borealis*) dans les eaux de l'Arctique. Elle rejoint également d'autres pays du nord de l'Atlantique qui cherchent à instaurer des règles de contrôle des captures plus efficaces pour assurer la protection à long terme de ces stocks abondants.

Des crevettes certifiées dans un grand groupe de e-commerce chinois

En novembre 2021, JD.com, le plus grand groupe chinois de e-commerce, s'est engagé à privilégier les produits durables certifiés MSC pour le lancement de sa nouvelle marque JMeal. La gamme comprend 10 nouveaux produits, dont des crevettes nordiques provenant de pêcheries norvégiennes certifiées.

En chiffres...

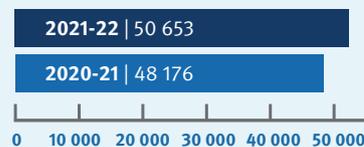
351 000

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)



34 pêcheries engagées dans le programme MSC

44 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



16 Écosystèmes et habitats



13 Espèces en danger, menacées et protégées, et prises accessoires et accidentelles



11 État des stocks et stratégie de captures



4 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

Les bivalves

La première palourde certifiée témoigne de la demande croissante de produits de la mer durables en Chine

Une pêcherie de palourdes de la mer Jaune est la première en Chine à obtenir la certification MSC. La pêcherie de palourdes japonaises de l'estuaire du fleuve Yalu a été certifiée en septembre 2021, après la réussite d'un projet d'amélioration des pêcheries entamé en 2016. Le projet a bénéficié du soutien du WWF et de Dandong Taihong Foodstuff, un important fournisseur de produits de la mer sur le marché japonais.

La demande émanant du Japon et d'autres marchés d'exportation a été l'un des moteurs de la démarche de certification, mais la pêcherie espère également que la récolte annuelle d'environ 200 000 tonnes contribuera à créer un marché plus important pour les produits labellisés MSC en Chine. Les consommateurs de produits de la mer chinois s'intéressent de plus en plus à la question de la durabilité : l'enquête MSC GlobeScan 2022 a révélé que près des trois quarts d'entre eux estimaient que nous devrions consommer du poisson et des fruits de mer provenant de sources durables afin de préserver l'océan.

La pêcherie de palourdes japonaises est la sixième pêcherie à obtenir la certification MSC en Chine. Elle opère dans les vasières de l'estuaire du fleuve Yalu, une zone importante pour les oiseaux migrateurs, et contribue à assurer la subsistance de nombreuses communautés côtières.

“

La pêcherie de palourdes de l'estuaire du Yalu sera la première d'une longue série. Grâce au succès de ce projet pilote, les pêcheries de palourdes envisagent une éventuelle participation au programme MSC, tout comme les pêcheries de crabes, de calmars et d'anchois

An Yan, Directeur des programmes MSC Chine”

Une première pour les pétoncles et Saint-Jacques

En octobre 2021, la pêcherie de pétoncles au chalut des îles Abrolhos et du Mid West australien est devenue la première pêcherie de pétoncles en Australie à obtenir la certification MSC.

Elle est la onzième pêcherie commerciale d'Australie-Occidentale à obtenir la certification et contribue à hauteur de plus de 5 millions de dollars AUS à l'économie régionale. Résultat : environ 90 % des pêcheries de l'État, en valeur, sont désormais certifiées MSC.

Une deuxième exploitation plus importante de bivalves, au sud de Melbourne, a suivi peu après. La pêcherie de coquilles Saint-Jacques de la zone centrale du détroit de Bass a obtenu la certification en mars 2022, ajoutant ainsi sur le marché 2 500 tonnes supplémentaires de pétoncles et Saint-Jacques certifiées durables pour les consommateurs.

En chiffres...

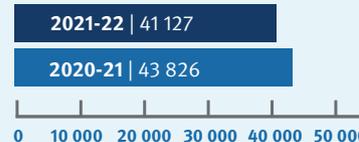
370 000

tonnes de captures engagées dans le programme MSC*

17% des récoltes mondiales de bivalves sauvages proviennent de pêcheries engagées dans le programme MSC**



Volume des ventes labellisées MSC (tonnes)



50 pêcheries engagées dans le programme MSC

22 Améliorations apportées au cours des trois dernières années par les pêcheries certifiées



2 Écosystèmes et habitats



5 Espèces en danger, menacées, protégées, et prises accessoires et accidentelles



6 État des stocks et stratégie de captures



9 Gestion, gouvernance et politiques des pêcheries

*Engagée signifie certifiée, suspendue ou en cours d'évaluation par le MSC

**à partir des données de l'Organisation des Nations Unies (FAO 2020)

Les algues

La certification d'algues est en plein essor depuis le lancement du Référentiel Algues ASC-MSC en 2017, avec un total de 1 500 tonnes déjà certifiées et 11 500 tonnes en cours d'évaluation. Les consommateurs pourraient bientôt trouver des algues croustillantes durables dans les rayons, maintenant qu'une ferme coréenne est devenue la première du genre à être certifiée selon le Référentiel commun ASC-MSC.

L'algue nori est l'une des variétés d'algues comestibles les plus populaires. Généralement séchée sous forme de feuilles pour être utilisée dans des en-cas ou dans la confection de sushis, elle est également connue sous le nom de gim en Corée. Pulmuone, l'une des plus grandes marques alimentaires de Corée, a incité le principal producteur local d'algues nori à se faire certifier. Celui-ci est devenu le troisième producteur coréen à se conformer au Référentiel ASC-MSC. Pulmuone a commercialisé des en-cas à base d'algues assaisonnées, grillées ou séchées, destinés à l'exportation vers l'Europe et les États-Unis, ainsi qu'à l'approvisionnement des marchés nationaux. L'exploitation

cultive deux espèces d'algues au moyen de radeaux flottants au large de la côte occidentale de la Corée. Les algues poussent si rapidement qu'elles peuvent être récoltées après seulement 50 jours. La mer Jaune, sur la côte ouest de la Corée, regorge de biodiversité et diverses espèces d'algues constituent un habitat important pour les céphalopodes, les crustacés, les poissons et les coquillages. Dans le cadre du processus de certification, les auditeurs ont confirmé que la ferme Haedam ne présente aucun effet négatif sur l'écosystème aquatique ou la biodiversité locale.

Les algues certifiées révolutionnent aussi le secteur de l'aquaculture. Seulement un an après que le producteur de microalgues Veramaris a obtenu la certification, son huile d'algues est à présent utilisée par Atlantic Sapphire, une entreprise d'aquaculture basée en Floride, et Skretting, une société américaine spécialisée dans l'alimentation des saumons d'élevage. Riches en oméga 3, les algues certifiées permettent aux entreprises de réduire de 25 % la teneur en huile de poisson de leurs aliments.

“

L'équipe Veramaris est extrêmement fière d'être le premier producteur d'huile d'algues à être certifié par l'ASC-MSC, qui soutient la croissance durable de l'aquaculture tout en réduisant la pression sur les ressources limitées de poissons fourrage, traditionnellement utilisés comme source d'oméga 3. Cette collaboration tout au long de la chaîne de valeur a été passionnante. Nous avons travaillé avec des fabricants de nourriture pour animaux, des agriculteurs, des industriels de l'agroalimentaire et des distributeurs pour parvenir à une vision commune de la croissance durable.

Karim Kurmary, Président-directeur général, Veramaris

”



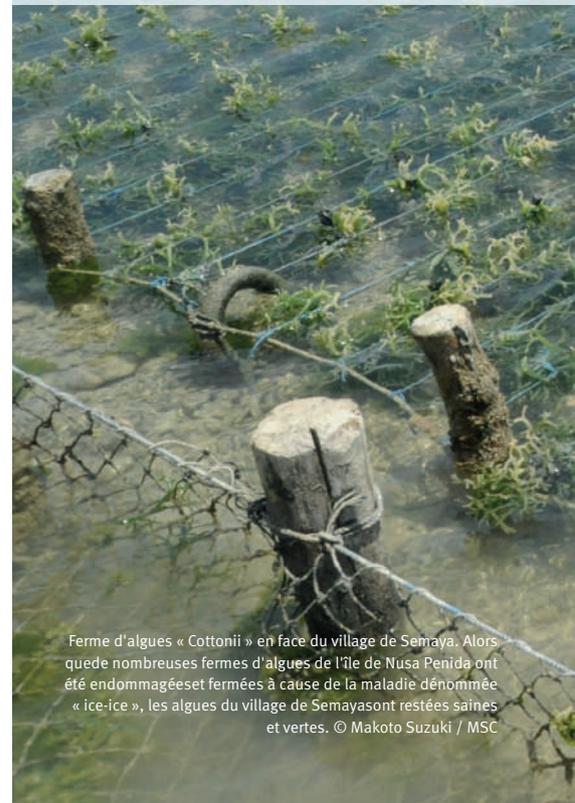
En chiffres...

13 000

tonnes d'algues engagées dans le programme MSC*



49

 Fermes menacées


Ferme d'algues « Cottonii » en face du village de Semaya. Alors que de nombreuses fermes d'algues de l'île de Nusa Penida ont été endommagées et fermées à cause de la maladie dénommée « ice-ice », les algues du village de Semaya sont restées saines et vertes. © Makoto Suzuki / MSC

Enquête auprès des parties prenantes

Nous sommes à l'écoute de nos partenaires et apprenons à leur contact, car ce n'est qu'en travaillant ensemble que nous pourrions concrétiser notre vision d'un océan plein de vie et de produits de la mer durables.

De nombreuses femmes de l'île de Madura participent au commerce du crabe bleu nageur. © FishForGood2020

Plus de 1 000 personnes ont partagé leurs points de vue dans le cadre de l'enquête mondiale auprès des parties prenantes du MSC de 2021. Ce sondage en ligne a été l'occasion pour ceux qui s'engagent avec le MSC de faire part de leur opinion à notre égard et de suggérer des domaines à améliorer. Nous avons reçu des réponses en provenance de tous les continents, de pêcheries, d'entreprises de produits de la mer, d'ONG, d'instituts scientifiques, de gouvernements, etc.

Dans l'ensemble, on constate un fort soutien : 79 % des personnes interrogées ont déclaré qu'elles parleraient probablement du MSC en termes favorables. Sept personnes sur dix ont dit avoir une grande confiance dans le MSC pour contribuer à mettre fin à la surpêche, qui a été identifiée comme le problème le plus urgent concernant l'océan. Environ la moitié des répondants se sont déclarés satisfaits du Référentiel MSC, et très peu ont exprimé leur mécontentement.

L'enquête a également reflété les conflits

de priorités que nous devons concilier. De nombreuses parties prenantes du secteur souhaiteraient que la complexité, les coûts et les obstacles à la participation soient réduits afin que l'impact et l'ampleur du programme MSC se renforcent, alors que les ONG et d'autres parties prenantes de la société civile réclament généralement des critères plus stricts.

Bien que nous soyons reconnus comme un programme de certification et d'écoblabe rigoureux, les participants ont déclaré qu'ils aimeraient que le MSC soit un acteur de premier plan sur les questions liées aux océans. Ils souhaiteraient que le MSC fasse autorité en matière de pêche et de produits de la mer durables, qu'il sensibilise les consommateurs, plaide en faveur de politiques gouvernementales plus fortes, et qu'il élargisse son rayon d'action et son champ d'application pour couvrir davantage de marchés, de types de pêcheries, d'espèces et de problématiques sociales.

Nous sommes reconnaissants envers tous ceux qui ont participé et nous intégrons vos avis dans notre nouveau plan stratégique, actuellement en cours d'élaboration.

“ Le MSC devrait s'imposer comme leader pour définir ce qu'est un produit de la mer durable, comment évaluer la santé d'un océan, et comment les consommateurs de produits de la mer peuvent contribuer à la santé de l'océan. ”

Enquête mondiale sur les attentes des consommateurs de produits de la mer en matière de durabilité

Tous les deux ans, le cabinet de recherche indépendant GlobeScan réalise la plus grande enquête de ce type pour comprendre les comportements des consommateurs vis-à-vis de la santé des océans, de la consommation de produits de la mer et des écolabels. L'enquête de 2022 a sondé plus de 25 000 consommateurs dans 23 pays.*

48%

des consommateurs interrogés déclarent avoir déjà vu le label MSC (contre 46 % en 2020)



56%

des consommateurs reconnaissent le label MSC et comprennent sa signification (contre 53 % en 2020)

78%

des consommateurs qui ont déjà vu le label MSC disent avoir confiance en ses revendications [contre 75 % en 2020]

60%

des consommateurs de produits de la mer affirment que la présence du label MSC les inciterait à acheter un produit

44%

des consommateurs de produits de la mer placent la surpêche parmi les trois problèmes liés aux océans qui les préoccupent le plus

La première mesure que les consommateurs de produits de la mer disent vouloir prendre pour protéger les océans est d'acheter des produits plus durables



24%

ont acheté des produits de la mer durables au cours de l'année précédente



39%

disent qu'ils achèteront plus de produits de la mer durables à l'avenir



Au niveau mondial, les participants ont déclaré que les principales raisons de protéger les océans étaient...

Parce que des océans sains sont essentiels pour une planète saine.

63%

Pour empêcher les extinctions de la faune océanique.

60%

Pour que leurs enfants et petits-enfants aient des océans en bonne santé.

51%

*L'enquête a été réalisée en Australie, en Autriche, en Belgique, au Canada, en Chine, au Danemark, en Finlande, en France, en Allemagne, en Italie, au Japon, aux Pays-Bas, en Norvège, en Pologne, à Singapour, en Afrique du Sud, en Corée du Sud (nouveau en 2022), en Espagne, en Suède, en Suisse, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Portugal au moyen de questionnaires en ligne. Au total, nous avons interrogé 25 869 consommateurs dans ces pays entre le 25 janvier et le 16 mars 2022, dont 20 127 consommateurs de produits de la mer. Les moyennes mondiales indiquées sont basées sur l'ensemble des 23 marchés, sauf mention contraire. Pour les moyennes mondiales, chaque pays est pondéré de manière égale, peu importe la taille de l'échantillon.

Sensibilisation et éducation du public à nos missions

Avec l'assouplissement des restrictions liées au COVID-19 dans les commerces et le retour des événements en personne, nous avons pu multiplier nos actions de marketing et de communication. Des cérémonies de remise de prix aux expositions sur les produits de la mer, en passant par les événements éducatifs dans les écoles, nous étions ravis de nous retrouver à nouveau sur le terrain avec nos partenaires.

Des chefs, partenaires, pêcheurs et consommateurs du monde entier se sont réunis pour promouvoir les produits de la mer durables dans le cadre de notre campagne pour la Journée mondiale de l'océan « Big Blue Future ».

Au total, 161 partenaires ont été impliqués, dont 72 ambassadeurs et influenceurs. La campagne a été déployée dans 20 pays, traduite en 18 langues et a touché 37 millions de personnes dans le monde entier, notamment en sensibilisant plus de 15 000 enfants à la protection de l'océan.



Dans le cadre de notre programme éducatif, nous avons établi un partenariat avec World Ocean Day for Schools (Journée mondiale de l'Océan à l'école), une coalition d'organisations comptant plus de 5 000 membres et dont la mission est de sensibiliser les écoles du monde entier à l'océan. Nous avons également collaboré avec Teachers For Future Spain (Enseignants pour l'avenir) à un projet éducatif sur la pêche durable, qui a touché plus de 10 000 élèves.



McDonald's a commencé à proposer des burgers Filet-O-Fish labellisés MSC dans ses 407 restaurants de Corée du Sud en avril 2021. Nous avons marqué l'occasion en lançant un mois d'activités promotionnelles dans les restaurants et en ligne, dont une publicité sur YouTube qui a été vue plus d'un demi-million de fois.



Au Royaume-Uni, « All Hands on Deck » (Tout le monde sur le pont) était le thème de notre deuxième Semaine de la Pêche Responsable avec plus de 40 partenaires (commerces, pêcheries et institutions) qui se sont joints à nous pour sensibiliser le public aux produits de la mer durables. Pour cette campagne,

des panneaux d'affichage, des affiches aux arrêts de bus, du marketing numérique et des annonces sur les réseaux sociaux ont été utilisés, ainsi que plus de 70 articles dans les médias et le soutien des chefs ambassadeurs du MSC UK, Mitch Tonks et James Strawbridge. La campagne a atteint plus de 5,7 millions de personnes.



Aux États-Unis, nous avons uni nos forces à celles des écolabels Fairtrade America et Non-GMO dans le cadre d'une campagne consacrée aux « petits labels qui ont un grand impact » lors du Good Food Month (mois de la bonne cuisine). Nous avons élaboré

un guide à l'intention des distributeurs, organisé des webinaires communs et collaboré avec des dizaines d'entre eux pour promouvoir la campagne. À l'occasion du mois national des produits de la mer en octobre, nous avons mené une campagne de sensibilisation au label MSC qui a été visionnée 1,5 million de fois sur le service de vidéo en ligne d'Amazon et sur son service de publicités Streaming TV ads.



En novembre, nous avons organisé notre première « Semaine de la Pêche Responsable » au Portugal. Des chefs et des artistes ont rejoint la campagne pour promouvoir l'importance des produits de la mer durables. Une installation artistique représentant un bateau recouvert de peinture

a été exposée à l'Oceanário de Lisboa (aquarium public) et dans une succursale locale de Continente, la plus grande enseigne de distribution du Portugal. L'artiste local Tomás Pires ou « ÔJE » a apporté son aide pour informer et sensibiliser le public à l'importance de la protection de nos ressources marines. Le chef Ricardo Luz était également présent pour partager ses meilleurs conseils autour des produits de la mer durables.



Nous avons célébré les 10 ans du MSC en Espagne avec un événement au prestigieux Círculo de Bellas Artes à Madrid. Plus de 100 personnes y ont participé, notamment des représentants de pêcheries certifiées, des partenaires commerciaux, des ONG, des

représentants gouvernementaux, des ambassadeurs du MSC et des journalistes.



Nos financements et donateurs

Cette année, nous tenons particulièrement 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 celles-ci, notons le nouveau soutien généreux de la Fondation MAVA qui a permis d'aider les pêcheries artisanales de Méditerranée et d'Afrique de l'Ouest. Citons également celui de la fondation de la famille Walton qui a instauré un nouveau système de garantie de prêt, permettant aux pêcheries qui développent des pratiques de gestion durable d'accéder à des financements supplémentaires.

Nous souhaitons aussi remercier la Dutch Postcode Lottery pour son soutien constant et sans cesse renouvelé ; la Walton Family Foundation pour son soutien généreux dans le monde entier ; la Fondation David et Lucile Packard pour avoir facilité la réalisation de notre Projet Pathway to Sustainability (« En route vers la durabilité ») en Asie du Sud-Est ; la Adessium Foundation 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. Enfin, nous continuons également à recevoir un généreux soutien de la Triad Foundation et de la Holzer Family Foundation, envers lesquels nous sommes très reconnaissants.

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

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

Fonds et fondations britanniques

A.G. Leventis Foundation

Fondations européennes

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

Organes statutaires

MMO (Marine Management Organisation, for Project UK)

ONGs

WWF Suède
WWF Royaume-Uni (pour Project UK)

Entreprises

Projet UK (divers)

Nos donateurs 2021-2022

Rapport des administrateurs sur les résumés des états financiers

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigés par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le 26 juillet 2022.

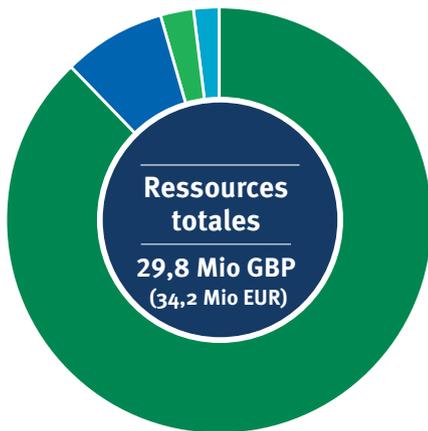
Un rapport d'audit sans réserve a été publié par nos auditeurs de Crowe U.K. LLP le 15 août 2022 concernant le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondaient bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2022. 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, London, EC1A 2DH, Royaume-Uni.

Signé, au nom des administrateurs :

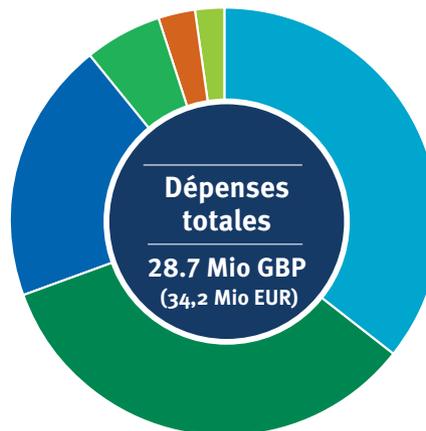


Werner Kiene,
Président du Conseil d'administration du MSC
15 Août 2022



Origine des ressources :

- 8.0% Dons et legs
- 1.7% Autres activités commerciales
- 87.8% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 2.5% Revenus liés aux investissements



Répartition des dépenses :

- 19.8% Politiques et gestion des Référentiels
- 35.8% Sensibilisation et éducation
- 33.8% Promotion et accompagnement des pêcheries et des entreprises de produits de la mer
- 5.7% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2.7% Fonds d'Appui pour la Pêche Durable
- 2.2% Dépenses liées à la collecte de fonds

Total des fonds au 31 mars 2022 : 40,7 Mio GBP (46,8 Mio EUR)

En comparaison avec le total des fonds de 38,8 Mio GBP (45,6 Mio EUR) au 31 mars 2021

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 0,8 Mio GBP (0,9 Mio EUR)

Notre Governance 2021-22

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 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, Comité du
Marine Stewardship
Council International

Mme Amanda Nickson
Co-Présidente du conseil
consultatif des parties
prenantes

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

**Dr Christopher
Zimmermann**
Chair, Technical Advisory
Board

M. Giles Bolton

Mme Maria Damanaki

M. Stuart Green

M. Jim Leape

M. David Lock

Dr Kevin Stokes

**Nous accueillons de
nouveaux membres :**

M. Kristjan Th. Davidsson

**Nous remercions les
membres qui quittent leurs
fonctions :**

M. Eric Barratt

La liste des membres est actuelle
au 31 mars 2022



Le Comité Consultatif Technique

Le Conseil Consultatif Technique conseille le Conseil d'administration du MSC sur les questions techniques et scientifiques relatives aux référentiels du MSC, notamment le développement de méthodologies pour la certification et l'accréditation des pêcheries et de la chaîne d'approvisionnement ainsi que le suivi de l'avancement des certifications des pêcheries.

Dr Christopher Zimmermann
(Allemagne) Président

Dr Florian Baumann
(Allemagne)

Dr Tim Essington
(Etats-Unis)

Dr Victor Restrepo
(Etats-Unis)

Dr Keith Sainsbury
(Australie)

Mme Michèle Stark
(Suisse)

M. Sergey Sennikov
(Russie)

M. Adam Swan
(Royaume-Uni)

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

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

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

Mme Lucia Mayer Massaroth

Mme Kerry Smith

Le Comité International du Marine Stewardship Council

Le Comité International du Marine Stewardship Council (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 MSC

Mme Valentina Tripp

Nous accueillons de nouveaux membres :

M. Giles Bolton

M. Fernando Lago

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

M. Eric Barratt

M. Jeff Davis

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC

Le Conseil Consultatif des Parties Prenantes du MSC fournit des avis au Conseil d'administration du MSC, contribue aux processus de révision du MSC et constitue un organe formel par lequel les parties prenantes peuvent faire connaître leur point de vue au 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 expériences, des origines géographiques et des intérêts divers en rapport avec le travail du MSC.

Mme Amanda Nickson
Co-présidente,
Responsable de
programme Senior pour
Ocean Conservation

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

M. Johann Augustyn
SADSTIA, Afrique du Sud

Mme Heather Brayford
Ministère du secteur
primaire et du
développement régional,
gouvernement
d'Australie-Occidentale

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

Mme Yumie Kawashima
Aeon, Japon

M. Tor Larsen
Norwegian Fishermen's
Association, Norvège

Dr Ghislaine Llewellyn
WWF International,
Australie

Mme Christine Penney
Clearwater Seafoods,
Canada

M. Ivan Lopez Pesquera
Ancora, Espagne

M. Marco Quesada
Conservación
Internacional, Costa Rica

La liste des membres est exacte à la
date du 31 mars 2022

Mme Carmen Revenga
The Nature Conservancy,
Etats-Unis

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

**Nous remercions les
membres qui quittent
leurs fonctions :**

Mme Agathe Grossmith



“

Le MSC est fier de ce que ses partenaires ont accompli au cours des 25 dernières années et nous sommes prêts à apporter notre contribution pour affronter les défis à venir.

Rupert Howes, Directeur Général, Marine Stewardship Council

”



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

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax +44 (0) 20 8106 0516

Association caritative
enregistrée : 1066806
Entreprise enregistrée : 3322023

Bureau régional MSC Amériques

2445 M Street NW
Suite 550
Washington, DC 20037
USA

americainfo@msc.org
Tel +1 202 793 3284

Statut non-lucratif : 501 (C) (3)

Numéro d'identification employeur :
91-2018427

Bureau régional MSC Asie Pacifique

6/202 Nicholson Parade
Cronulla
Australie-Occidentale 2230
Australie

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

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

Autres bureaux MSC

Anvers Belgique

Beijing et Qingdao
Chine continentale et Hong Kong

Berlin
Allemagne, Suisse et Autriche

Bogor Indonésie

Busan Corée du Sud

Cape Town Afrique du Sud

Copenhague Denmark

Helsinki Finlande

La Haye Pays-Bas et Luxembourg

Lima Pérou

Madrid Espagne

Milan Italie

Oslo Norvège

Paris France

11, rue de Châteaudun – 75009 Paris

Reykjavik Islande, Îles Féroé et Groenland

Santiago Chili

Seattle États-Unis

Singapour

Stockholm Scandinavie et Mer Baltique

Fremantle Australie

Tokyo Japon

Toronto Canada

Varsovie Pologne et Europe centrale

Le MSC est également présent à :

Athènes Grèce

Dakar Sénégal

Kerala Inde

Lisbonne Portugal

Mexico City Mexique

Montevideo Uruguay

Moscou Russie



Impression numérique effectuée par Compofaçon sur du papier offset blanc certifié PEFC. Compofaçon est une imprimerie certifiée Imprim'vert qui répond à des critères écologiques et environnementaux, parmi lesquels : l'impression sur papier recyclé / certifié PEFC ou FSC ; la non-utilisation de produit toxique ; la sensibilisation environnementale des salariés et l'élimination conforme des produits dangereux.

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



Toutes les données de ce rapport sont exactes au 31 mars 2022, sauf indication contraire. Ce rapport se rapporte à la période du 1er avril 2021 au 31 mars 2022. Scanner le QR code pour obtenir la version complète ainsi que des informations supplémentaires du Rapport Annuel MSC 2021-2022.

En savoir plus sur [msc.org/fr/](https://www.msc.org/fr/)



mscpechedurable



mscpechedurable



linkedin.com/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2022