

SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE  
DU 18 AU 24 FÉVRIER 2019

LE BON CHOIX  
MAINTENANT POUR  
DU POISSON  
ENCORE LONGTEMPS





# SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE



Du 18 au 24 février, le **Marine Stewardship Council (MSC)** et l'**Aquaculture Stewardship Council (ASC)** organisent aux côtés de partenaires pêcheurs, éleveurs, distributeurs, entreprises de produits de la mer, aquariums et associations la 3ème édition de la **Semaine de la Pêche Responsable** en France.

**Face à l'urgence de préserver les milieux aquatiques et l'environnement, il est encore temps d'agir, si nous nous mobilisons tous ensemble, dès maintenant.**

## UNE CAMPAGNE POUR LA SANTÉ DES OCÉANS, LACS ET RIVIÈRES

L'urgence écologique rentre aujourd'hui dans la conscience collective. Le contexte politique actuel, les mises en alerte des associations, les mouvements citoyens de plus en plus nombreux, le relai des médias contribuent efficacement à alerter un large public sur les enjeux environnementaux. Lorsqu'il s'agit des Océans, les citoyens dans le monde s'inquiètent des conséquences de la surpêche\*. À juste titre ! L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que 33%\*\* des stocks mondiaux de poissons sauvages sont aujourd'hui surexploités, trois fois plus qu'il y a 40 ans.

À l'échelle du globe, la consommation de produits de la mer continue d'augmenter, elle a presque doublé en 50 ans pour atteindre environ 20kg par personne par an. Pour y répondre, les techniques de production ont évolué. Aujourd'hui dans le monde, plus de 50% des produits de la mer destinés à la consommation humaine viennent de l'aquaculture\*\*. Les consommateurs ont conscience que leurs choix de produits de la mer, sauvages comme d'élevage, peuvent avoir un impact sur la santé des milieux aquatiques. Ils se disent prêts à agir pour que les générations futures puissent continuer à manger du poisson encore longtemps\*. Bonne nouvelle, mais ils ne le feront pas seuls !

Car l'enjeu lié à notre consommation de poisson reste colossal. Il soulève des questions environnementales comme socio-économiques à l'échelle mondiale. Le poisson est aujourd'hui la principale source de protéines animales pour 1 milliard de personnes, notamment dans les pays du Sud. C'est également la principale source de revenus pour ½ milliard d'humains. **C'est avec la mobilisation de tous, des pêcheurs, producteurs et entreprises de produits de la mer du monde entier que nous aurons un impact réel et positif sur la préservation des ressources aquatiques, à la hauteur des enjeux socio-environnementaux.**

\*[Rapport Sofia 2018 – FAO](#)

\*\* [Etude Globescan 2018](#)

*« La Semaine de la Pêche Responsable permet de mobiliser les citoyens pour la préservation des ressources aquatiques et pour une consommation responsable de produits de la mer ;*

*Un combat sur lequel le MSC, l'ASC et l'ensemble de leurs partenaires s'engagent tout au long de l'année. »*

**Jean-Charles Pentecouteau**  
Directeur  
Programme  
MSC France





## PÊCHEURS ET ÉLEVEURS RESPONSABLES, PREMIERS ACTEURS DU CHANGEMENT

Cette mobilisation pour la préservation des ressources aquatiques ne peut se faire qu'avec l'engagement indispensable de ces pêcheurs et éleveurs adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement et s'inscrivant dans une démarche de progrès. Parmi eux, ils sont de plus en plus nombreux à choisir volontairement de faire reconnaître leurs bonnes pratiques et de valoriser leur métier à travers les certifications MSC pour la pêche durable et ASC pour un élevage responsable. On compte aujourd'hui à travers le monde plus de [360 pêcheries certifiées MSC](#) et près de [800 fermes certifiées ASC](#).

### LE LABEL MSC



Face aux risques de la surpêche, le MSC s'engage pour la préservation des espèces et de l'habitat marin grâce à un label exigeant qui permet aux consommateurs de faire le choix de la pêche durable. Les pêcheries peuvent obtenir la certification MSC suite à un audit indépendant d'une durée de 15 mois, si les populations de poisson sont en bonne santé, si les impacts sur les écosystèmes sont limités et si le système de gestion de la pêcherie est efficace.



*« En tant que pêcheur, je tiens à préserver les ressources et la biodiversité pour les générations futures »*

**Julien Mouton, pêcheur de homard en Normandie**

### LE LABEL ASC



La certification ASC pose des exigences aux aquaculteurs pour limiter leur impact sur l'environnement et les conditions de travail pour les employés sur les sites d'élevage. Les fermes aquacoles qui, après évaluation indépendante, sont certifiées ASC, assurent une préservation du milieu naturel, des réserves d'eau, de la faune sauvage, un usage responsable de l'alimentation animale, le maintien d'une bonne santé des animaux et des conditions de travail respectueuses des employés.



*« Les huîtres sont les sentinelles du milieu marin, elles sont les premières touchées lorsque la qualité des eaux est dégradée. Le label ASC est un gage de la qualité de notre travail, sur les plans sociaux et environnementaux. »*

**Stéphanie Favier, éleveuse d'huîtres, Bassin de Marennes Oléron.**



**DU 18 AU 24 FÉVRIER, RETROUVEZ DANS LES COULOIRS DES MÉTROS DE PARIS, MARSEILLE, TOULOUSE ET RENNES LES PORTRAITS DE KYRVINE, YANNICK, GUILLAUME, JULIEN ET DAVID, 5 PÊCHEURS FRANÇAIS ENGAGÉS POUR L'ENVIRONNEMENT. DÉCOUVREZ D'ORES ET DÉJÀ LEURS HISTOIRES !**



## DES CONSOMMATEURS MOTEURS DE BONNES PRATIQUES ET DE PROGRÈS

Les consommateurs français ont un rôle à jouer pour encourager le mouvement vers une pêche plus durable et une aquaculture plus responsable. Selon une étude indépendante\*\* menée en 2018 dans 22 pays par GlobeScan pour le MSC, 92% des consommateurs de produits de la mer en France reconnaissent qu'il faut préserver les produits de la mer pour les générations futures. 8 sur 10 reconnaissent que la sauvegarde des océans passe par une consommation de produits de la mer durables et ils sont plus nombreux (74% en 2018 contre 69% en 2016) à se dire prêts à changer leurs habitudes d'achat en faveur d'une alternative durable.

### Quels sont leurs moyens d'agir ?

Certains consommateurs choisissent de repenser leur consommation de poisson, d'autres de diversifier les espèces cuisinées, de plus en plus ont le réflexe de questionner leur poissonnier sur la provenance des produits de la mer et d'examiner les informations sur les étiquettes. Ce sont de bons réflexes, mais au moment des achats, ils n'ont pas toujours le temps ni l'information sur l'origine du poisson, la technique de pêche, l'état du stock ou la ferme aquacole d'origine. Il est donc crucial de pouvoir les sensibiliser à la spécificité et la complexité des sciences halieutiques tout en leur donnant un moyen simple et rapide de repérer, au moment des courses les produits respectueux de l'environnement marin. Plus les choix des consommateurs s'orienteront vers des produits de la mer responsables, plus les pêcheries et les fermes aquacoles choisiront la voie de la préservation des océans, des lacs et des rivières. C'est le «crédo» du MSC et de l'ASC dont les labels servent de repères simples et fiables pour du poisson pêché ou élevé de manière durable et responsable.

*“La France est l'un des pays d'Europe les plus friands de poisson. Il est donc intéressant de constater qu'en France, on choisit de plus en plus des produits de la mer responsables et certifiés, tels que les moules, les crevettes et le saumon. La Semaine de la Pêche Responsable contribue à sensibiliser les consommateurs français. En inspirant les consommateurs et en augmentant la disponibilité de poissons certifiés en collaboration avec des partenaires, la France joue un rôle de plus en plus important pour rendre le secteur de la pêche et de l'aquaculture plus durable.”*

**Esther Luiten**

Directrice Commerciale Aquaculture  
Stewardship Council (ASC)



## Où trouver ces produits ?

Pour la 3<sup>ème</sup> édition de la Semaine de la Pêche Responsable, ce sont **23 entreprises de la distribution**, marques de produits de la mer, restaurateurs, mareyeurs ou grossistes engagés pour les océans, lacs et rivières qui guideront les consommateurs vers des produits de la mer responsables. Elles ont un rôle clé à jouer !

Les volumes importants de poisson qu'elles proposent, leur large distribution et leur lien direct avec les consommateurs en font des acteurs incontournables pour la préservation des écosystèmes aquatiques et de l'environnement. À travers leurs engagements respectifs pour les programmes MSC et ASC, elles prennent part à ce même mouvement de sensibilisation. Dans les différents points de vente, la campagne prendra forme à travers une mise en avant des produits de la mer labellisés MSC et ASC, des outils d'information pour mieux comprendre l'impact d'une consommation responsable, des fiches recettes pour inspirer le consommateur ou des dégustations.



## UNE SEMAINE POUR SENSIBILISER, ÉDUIQUER ET DÉBATTRE SUR LES RESSOURCES MARINES ET L'ENVIRONNEMENT

### 🌊 DÉCOUVRIR

#### DES AQUARIUMS, INSTITUTIONS ET PÊCHERIES ENGAGÉES

Durant la Semaine de la Pêche Responsable, de nombreux partenaires institutionnels se mobilisent pour sensibiliser les citoyens à la diversité des espèces aquatiques et à l'importance de les préserver. Les aquariums partenaires et des associations étudiantes mèneront à cette occasion des animations autour de la pêche durable et l'aquaculture responsable.

Plusieurs pêcheries françaises certifiées MSC participeront également à ce mouvement de sensibilisation à travers des activités pédagogiques en France métropolitaine et à La Réunion.



## **COMPRENDRE**

### LES ÉVÈNEMENTS ET CONFÉRENCES

#### **LA FISHNIGHT**

**MARDI 12 FÉVRIER DE 19H À 23H**

**CINEAQUA - PARIS**

*événement réservé aux journalistes et blogueurs*

*Pour lancer la Semaine de la Pêche Responsable et sensibiliser les blogueurs, influenceurs et journalistes intéressés, nous les invitons pour une soirée ludique de sensibilisation, découverte de la biodiversité marine et dégustations de produits de la mer durables et responsables afin qu'à leur tour ils puissent sensibiliser leur communauté pour la santé des Océans, lacs et rivières. Pour plus d'informations, contactez [marine.cachot@msc.org](mailto:marine.cachot@msc.org)*

#### **LA CRIÉE**

**MARDI 19 FÉVRIER DE 19H À 21H**

**PALAIS DE LA PORTE DORÉE - PARIS**

*événement tout public*

*Le MSC et l'ASC invitent des professionnels de la filière pêche et aquaculture et de la préservation des océans à répondre aux interrogations du grand public. Munis de votre smartphone, participez à cette conférence interactive, animée par Frédéric Denhez, et posez toutes les questions que vous avez sur le poisson. Entrée gratuite, mais inscription obligatoire sur [https://app.prezevent.com/conference\\_la\\_criee/inscription](https://app.prezevent.com/conference_la_criee/inscription)*

#### **IMMERSION DANS LES OCÉANS**

**MERCREDI 20 FÉVRIER DE 19H30 À 22H00**

**CITÉ internationale universitaire - Paris**

**Fondation de Monaco**

*événement tout public, en anglais*

*Pour la première fois, la Semaine de la Pêche Responsable investit les murs de la Cité Internationale Universitaire de Paris à travers la Fondation de Monaco. Les participants sont invités à découvrir le témoignage de plusieurs jeunes étudiants ou professionnels autour de la pêche, de l'aquaculture, de la préservation des océans et à débattre avec eux. Ils pourront également profiter d'une expérience immersive inédite dans les océans avec des lunettes 360°.*

#### **MON PÈRE, CE PÊCHEUR**

**VENDREDI 22 FÉVRIER DE 9H30 À 11H**

**MAISON DES OCEANS - PARIS**

*événement réservé aux collégiens inscrits*

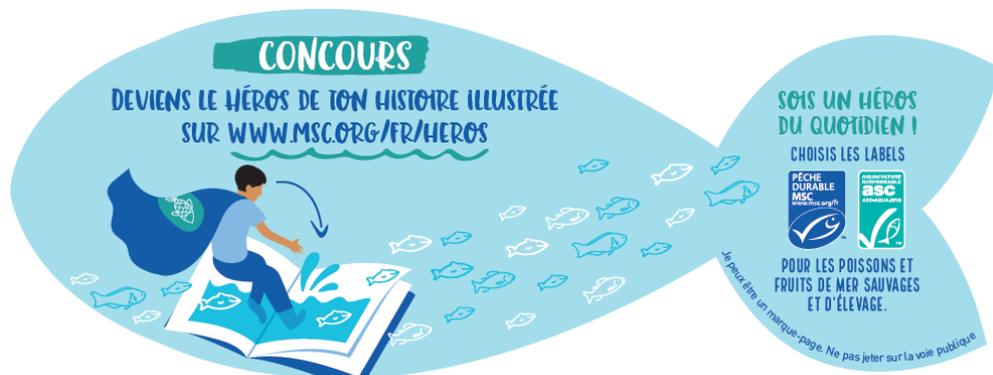
*En s'appuyant sur le film court « Mon père, ce pêcheur » et un quiz sur les espèces de poissons, des hommes et des femmes engagés au quotidien viendront témoigner et parler aux élèves de la préservation des ressources aquatiques, une problématique mondiale devenue incontournable et pourtant mal connue. L'objectif est de les sensibiliser à l'importance de la pêche durable et de l'aquaculture responsable, mais également à une consommation plus éclairée des produits de la mer. Un dialogue sera ouvert pour échanger avec les élèves et répondre à leurs questions.*

## JOUER

### QUAND LES HÉROS DU QUOTIDIEN DEVIENNENT LES HÉROS D'UNE HISTOIRE ILLUSTRÉE

Pour encourager les consommateurs à devenir des héros au quotidien, en faisant les bons choix de produits de la mer dans le respect de l'environnement, le MSC et l'ASC lancent un concours faisant appel à la créativité des participants !

**Du 18 février au 18 avril 2019**, en se connectant sur le site [www.msc.org/fr/heros](http://www.msc.org/fr/heros), ils sont invités à décrire les personnages, le décor et l'histoire d'un livre qu'ils pourront gagner après tirage au sort. Le livre sera développé en collaboration avec un auteur et un illustrateur.



#### POUR EN SAVOIR PLUS :

<https://www.msc.org/fr/semaine-peche-responsable>

#### SUIVEZ-NOUS ET PARTICIPEZ AU MOUVEMENT

- ✓ TWITTER : [@MSCpechedurable](https://twitter.com/MSCpechedurable) / [@ASC\\_aqua](https://twitter.com/ASC_aqua)
- ✓ FACEBOOK : [mscpechedurable](https://www.facebook.com/mscpechedurable) / [ASCaqua](https://www.facebook.com/ASCaqua)
- ✓ INSTAGRAM : [mscpechedurable](https://www.instagram.com/mscpechedurable)
- ✓ HASHTAGS : [#SemainePêcheResponsable](https://twitter.com/hashtag/SemainePêcheResponsable) / [#DuBonPoisson](https://twitter.com/hashtag/DuBonPoisson)

# LES RÉSULTATS CLÉS DE L'ÉDITION 2018

**19** PARTENAIRES COMMERCIAUX ENGAGÉS  
distributeurs, marques, restauration collective, entreprises B2B

**3,9 MILLIONS D'ABONNÉS**  
sensibilisés via les réseaux sociaux

**100 000 CARTES POSTALES DOUDOU DES MERS**  
(concours de dessin pour enfants) distribuées dans une enseigne



**+ DE 10 000 PARTICIPANTS**  
au quiz "Quel poisson êtes-vous" en une semaine



## L'ÉDITION 2018 EN IMAGES



**+ D'1 MILLION DE VUES**  
pour la vidéo emblématique de la semaine  
(personnalisée et partagée par un distributeur)

**40 MILLIONS DE CATALOGUES DISTRIBUÉS**

**270 COLLÉGIENS**  
sensibilisés lors de la conférence "Pêcheurs engagés pour l'environnement" et de la projection du court-métrage "Mon père, ce pêcheur"

**2 ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES**

**8 AQUARIUMS ET 2 INSTITUTIONS**