

SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE
DU 19 AU 25 FÉVRIER 2018

LE BON CHOIX
DE POISSON
POUR PRÉSERVER
L'ENVIRONNEMENT



LA SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE



Tous ensemble pour la préservation des ressources aquatiques

Du 19 février au 25 février, le Marine Stewardship (MSC) et l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) organisent aux côtés de partenaires producteurs, distributeurs, entreprises de produits de la mer, aquariums, associations et organisations éducatives la 2nde édition de la Semaine de la Pêche Responsable en France. Ce temps fort permettra de sensibiliser le grand public aux enjeux et à l'urgence de la préservation des milieux aquatiques.

Agir maintenant pour du poisson encore longtemps

Sensibiliser à la consommation responsable de produits de la mer pour la préservation des océans, lacs et rivières, c'est le but de la **Semaine de la Pêche Responsable en France**. Elle est organisée conjointement par le Marine Stewardship Council (MSC) et l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) pour informer le consommateur de l'importance d'une pêche durable et d'une aquaculture responsable. Producteurs, enseignes de magasins, entreprises de produits de la mer, aquariums, associations, organisations éducatives : ils sont nombreux à avoir répondu positivement à cet appel pour une Semaine de la Pêche Responsable en magasin, en restaurant, dans les aquariums ou encore sur la toile.



Car aujourd'hui, si différentes approches sont évoquées et malgré la complexité des sciences halieutiques, tous s'accordent sur une même réalité : les ressources halieutiques s'épuisent, la consommation de poisson sauvage et d'élevage augmente, il faut agir dès maintenant pour pouvoir profiter des saveurs de la mer encore longtemps.



En chiffres

Le sujet des produits de la mer soulève non seulement des questions de sécurité alimentaire - le poisson est aujourd'hui la principale source de protéines animales pour **1 milliard de personnes**, notamment dans les pays du Sud – mais aussi économiques car c'est la principale source de revenus pour **½ milliard d'humains** et la ressource la plus achetée au monde, 10 fois plus que le volume de café. Les enjeux sont également environnementaux puisqu'avec **90 millions de tonnes** de poissons capturés chaque année, nous atteignons le seuil des volumes prélevés dans les océans. La FAO estime que **31% des stocks mondiaux de poisson sauvage** sont aujourd'hui surexploités et 58% le sont pleinement (Rapport Sofia 2016 – FAO). De son côté, la consommation de produits de la mer augmente. À l'échelle du globe, elle a presque doublé en 50 ans pour atteindre environ **20kg par personne par an**. En parallèle, les techniques de pêche et de production évoluent. Aujourd'hui dans le monde, 50% des produits de la mer destinés à la consommation humaine viennent de la pêche sauvage et 50% de l'aquaculture. Avec ses **35kg de produits de la mer par habitant** chaque année, la France arrive au 5^{ème} rang des plus gros consommateurs européens. Et pour faire face à cette consommation croissante, la France est obligée d'importer **80% des produits de la mer** qui sont vendus sur son territoire.





Une semaine d'alerte pour des efforts toute l'année

Il n'y a pas d'âge pour s'intéresser à la préservation de l'environnement ! Du 19 au 25 février, nous développons avec l'ensemble de nos partenaires sur le territoire national des activités pour sensibiliser les adultes, adolescents mais aussi les enfants.

Des conférences à la Maison des Océans

Partenaire clé de la Semaine de la Pêche Responsable, l'Institut océanographique, Fondation Albert 1^{er}, Prince de Monaco, est une fondation reconnue d'utilité publique, s'appuyant sur ses deux établissements que sont le Musée océanographique de Monaco et la Maison des Océans à Paris. La Maison des Océans accueillera deux conférences :

Pêcheurs engagés pour l'environnement, le 16 février, de 9h30 à 11h :

En s'appuyant sur le film « mon père, ce pêcheur », plusieurs représentants du métier de pêcheur viendront présenter la diversité et la complexité de leur métier dans un monde où la préservation des ressources aquatiques est devenue incontournable. Un dialogue sera ouvert pour échanger avec les élèves et les sensibiliser au monde de la pêche durable, à la consommation responsable des produits de la mer et à la protection des océans.

De la mer à l'assiette : ils s'engagent ! le 22 février, de 19h30 à 21h : *Le respect de l'environnement marin, c'est l'affaire de tous ! À chaque étape de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, du pêcheur ou éleveur jusqu'au distributeur, découvrez des personnes qui travaillent au quotidien au sein de leur organisation ou entreprise pour impulser et mettre en œuvre des bonnes pratiques.*



Des animations dans les Aquariums

Leur mission au quotidien est de sensibiliser le grand public à la diversité des espèces aquatiques et à l'importance de les préserver. Ils sont nombreux à rejoindre les partenaires de la Semaine de la Pêche Responsable pour mener à cette occasion des animations autour de la pêche durable et l'aquaculture responsable.

Musée
océanographique
de Monaco

aquarium
Paris



PALAIS DE LA PORTE DORÉE

AQUARIUM TROPICAL



MUSÉUM-AQUARIUM
DE NANCY

Métropole du Grand Nancy



INSTITUT OcéANOGRAPHIQUE
PAUL RICARD

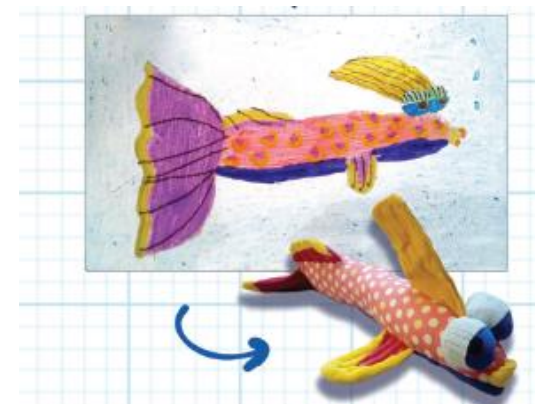
Le Journal « La pêche aux infos »

Un journal pour comprendre, tout en s’amusant, les enjeux de la préservation des ressources marines, de la pêche durable et de l’aquaculture responsable. Ce journal sera distribué durant et après la Semaine de la Pêche Responsable par l’ensemble de nos partenaires. <http://via.msc.org/Pklh30i8iqf>



Le concours « Doudou des Mers »

Un concours où les enfants dessinent leur animal marin préféré puis nous envoient leur dessin. Les gagnants ont la chance de voir leur dessin prendre la forme d’une véritable peluche. Le concours se déroule du 19 février au 19 mai et sera relayé par l’ensemble de nos partenaires. <http://via.msc.org/rmvp30i8iip>



Le quiz « quel poisson êtes-vous ? »

Un questionnaire en ligne, sous la forme d’un test psycho ludique, pour savoir quel poisson vous ressemble le plus ! Le Quiz sera lancé à partir du 19 février 2018, à l’occasion de la Semaine de la Pêche responsable, et relayé sur les réseaux sociaux des partenaires via les hashtags #SPR18 et #DuBonPoisson. quiz-poisson.msc.org



Nous sommes tous acteurs de la pêche responsable

Sans les pêcheurs et les éleveurs responsables, pas de produits de la mer durables !

C'est dans cette optique, que les pêcheries ou les éleveurs choisissent de façon volontaire de faire reconnaître leurs pratiques à travers les certifications MSC et ASC. On compte aujourd'hui à travers le monde plus de [300 pêcheries certifiées MSC](#) ainsi que plus de [500 fermes certifiées ASC](#). Les programmes MSC et ASC permettent aux pêcheurs et éleveurs, par la certification, de prouver, que leurs pratiques sont respectueuses de l'environnement ; ainsi, ils peuvent valoriser leur métier auprès du grand public.

La certification MSC est accordée par un organisme tiers indépendant suite à un audit d'environ 18 mois : analyse scientifique des données de l'état des stocks prélevés, données sur les zones de captures, techniques de pêches utilisées, effort de pêche et pression exercée sur le stock, nombre de bateaux, quotas... un ensemble de données très techniques et objectives sont mises à l'épreuve pour vérifier si les conditions de durabilité sont réunies et si les populations de poisson sont en bonne santé, les impacts sur les écosystèmes limités et le système de gestion de la pêcherie efficace. Dans la certification MSC, chaque pêcherie est unique. Elle se définit par une espèce cible, un engin de pêche, une zone géographique et un porteur de certification. Cette échelle d'étude est primordiale et nous permet ainsi de pouvoir distinguer les impacts environnementaux de pêcheries utilisant une même technique de pêche : un chalut de fond opérant sur des sols sableux n'aura pas le même impact que sur des sols plus fragiles riches en coraux.

Les fermes aquacoles qui, après évaluation par des organismes tiers indépendants, obtiennent la certification ASC assurant une préservation du milieu naturel, de la biodiversité, des réserves d'eau, des espèces et 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.

En travaillant avec l'ensemble des parties prenantes, le MSC et l'ASC sont aujourd'hui au cœur de l'écosystème des produits de la mer, en mesure d'encourager des progrès et d'enclencher des transformations positives pour la santé des océans, lacs et rivières.



**BRUNO LEDUC - DIRECTEUR
GÉNÉRAL ADJOINT D'EURONOR**

« Pour nos pêcheurs, le respect des ressources et des écosystèmes marins est une condition *sine qua non* pour l'avenir du métier. Nous travaillons dans un milieu sauvage soumis à de nombreuses pressions environnementales. Nous nous engageons au quotidien à le respecter, en suivant les réglementations en vigueur et à travers nos bonnes pratiques. Nous cherchons le meilleur compromis entre les rendements de pêche, la consommation énergétique et les impacts environnementaux. Cela se traduit par exemple par le choix de la pêche en bœufs pour le lieu noir en Mer du Nord et celui de la pêche au chalut simple pour le cabillaud et l'églefin en Mer de Norvège. Nous sommes la 1^{ère} pêcherie française à avoir obtenu, en 2010, la certification MSC. C'est important pour sensibiliser et encourager les jeunes à s'engager dans le métier, exigeant mais passionnant, de marin. »



Donner des moyens d'actions au consommateur

Les consommateurs français ont une responsabilité importante et un rôle à jouer pour encourager le mouvement vers une pêche plus durable et une aquaculture plus responsable. Selon une étude indépendante* menée en 2016 dans 21 pays par GlobeScan pour le MSC, près de 9 consommateurs de poisson sur 10 en France sont sensibles à la pêche durable et 7 sur 10 se disent prêts à changer leurs habitudes de consommation afin de préserver les ressources marines. C'est une bonne nouvelle pour la santé des océans, mais, il y a encore une marge de progrès !

Plus les choix des consommateurs s'orienteront vers des produits de la mer durables et des produits d'aquaculture 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 Marine Stewardship Council (MSC) et de l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) dont les labels servent de repères simples et fiables pour du poisson pêché et élevé de manière durable et responsable.

Car au moment des achats, les consommateurs n'ont pas toujours le temps ni l'information sur l'origine du poisson, la technique de pêche utilisée ni l'état du stock ou la ferme aquacole d'origine. Il est donc crucial de pouvoir non seulement 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.



Face aux risques de la surpêche, le Marine Stewardship Council (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.



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. La certification permet la production responsable de poisson d'élevage, soulageant la pression sur les stocks sauvages.

Pourquoi nos partenaires s'engagent ?

Parallèlement aux différentes actions menées par les organisations environnementales, les institutionnels et les pouvoirs publics, les entreprises ont un rôle clé à jouer pour la préservation des océans, lacs et rivières. Les volumes importants de poisson qu'elles proposent, leur large distribution sur le territoire national ou international et leur rôle auprès des consommateurs en font des acteurs incontournables pour la préservation des écosystèmes marins. À travers leurs engagements respectifs pour les programmes MSC et ASC, elles sont nombreuses à prendre part aujourd'hui à ce même mouvement de sensibilisation.

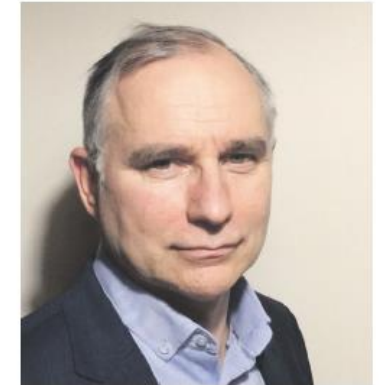
Dans les différents points de vente des partenaires de la Semaine de la Pêche Responsable, la campagne prendra forme à travers une mise en avant et des promotions sur les produits de la mer labellisés MSC et ASC, des outils d'information pour mieux comprendre l'impact d'une consommation responsable, des fiches recettes pour inspirer le consommateur ou des dégustations de produits.

Ils sont partenaires de la Semaine de la Pêche Responsable :



SANDRINE MERCIER - DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DE CARREFOUR FRANCE

« Fin 2018, l'ensemble des rayons poissonnerie des hypermarchés Carrefour et des supermarchés Carrefour Market sera certifié MSC et ASC. Cette nouvelle initiative, unique chez un distributeur français, permettra d'élargir encore l'offre en poissons MSC : 90 références MSC sont déjà proposées dans les rayons libre-service, surgelés et épicerie. Elle s'inscrit dans la politique de Carrefour de préservation de la biodiversité marine avec la suspension de la commercialisation des espèces sensibles, le développement de méthodes de pêche et d'élevage responsables, l'accompagnement de la pêche locale durable et la lutte contre la pêche illégale. L'objectif : qu'un poisson sur deux acheté dans les magasins Carrefour soit issu de la pêche responsable à l'horizon 2020 ».



PASCAL ROTH - DIRECTEUR ACHAT POISSONS SAUVAGES ET PRODUITS DE NÉGOCE DE DELPIERRE

« Conscient de l'importance de la durabilité de la ressource, Delpierre s'est engagé sur le sourcing responsable depuis 2008. En tant qu'entreprise de transformation notre mission au cœur de cette filière est de valoriser les bonnes pratiques des pêcheurs en travaillant des poissons de qualité et bien pêchés afin de proposer à nos consommateurs d'aujourd'hui et de demain de bons produits prêts à déguster. En tant qu'acheteur je suis donc vigilant à la sélection d'espèces, m'assure qu'elles soient pêchées de façon durable et développe des relations d'achat responsable avec mes fournisseurs. Je suis fier de participer à la protection des océans et des ressources marines en guidant les consommateurs vers des choix plus responsables ».



Pour en savoir plus :

<https://20.msc.org/fr/semaine-peche-responsable>



Suivez-nous et participez au mouvement

- ✓ **TWITTER :** @MSCpechedurable / @ASC_aqua
- ✓ **FACEBOOK :** mscpechedurable / ASCaqua
- ✓ **INSTAGRAM :** mscpechedurable
- ✓ **HASHTAGS :** #SPR18 / #DuBonPoisson