



© Farelight/ MSC

État des Lieux des Rayons 2024

Poisson certifié MSC sur le marché belge



Résumé

Cette première édition du rapport MSC État des Lieux des Rayons pour la Belgique met l'accent sur l'engagement continu des entreprises du marché à s'approvisionner en produits de la mer durables. Il donne un aperçu des tendances récentes des ventes de produits labellisés MSC et des progrès réalisés sur le marché pour augmenter la disponibilité des produits de la mer MSC certifiés durables.

Il met également en évidence les secteurs et espèces, nouveaux et émergents, dans le domaine des produits de la mer durables. Les données analysées et présentées dans ce rapport ont été fournies au MSC par les entreprises qui utilisent le label sur leurs produits et leurs menus.

Principaux résultats :

- Les consommateurs belges ont dépensé un montant record de 203.500.000 euros en produits de la mer certifiés MSC en 2023, soit une hausse de 3,3 % par rapport à l'année précédente. Les volumes de produits labellisés MSC ont également augmenté, atteignant 37.095 tonnes, soit 2,19 % de plus que l'année précédente.
- Les ventes de poisson et de fruits de mer labellisés MSC ont connu des évolutions significatives selon les secteurs et les formats de produits. Les produits en conserve, les plats à emporter et la nourriture pour animaux ont augmenté respectivement de 24 %, 19,5 % et 8 %. En revanche, dans le segment des produits réfrigérés, le poisson réfrigéré et le poisson frais sur glace, nous avons enregistré des baisses respectives de 1,9 % et 21 %. La croissance dans les premières catégories s'explique en partie par le fait que les acteurs du commerce élargissent de plus en plus leur gamme de produits. La baisse dans la seconde catégorie est, quant à elle, due à la crise inflationniste actuelle qui a eu l'impact le plus important sur le coût du poisson frais. Enfin, nous constatons également une évolution des habitudes de consommation qui se dirige vers plus de facilité et de confort.
- 7.268 tonnes de thon labellisé MSC ont été vendues en Belgique l'année dernière, soit une augmentation de 11 % par rapport à 2022/23. 62 % des ventes de thon au détail en Belgique sont désormais certifiées MSC.
- Le poisson blanc reste dominant dans le paysage MSC en Belgique. Le cabillaud, du colin d'Alaska et l'églefin représentaient 34 % de tous les produits MSC en 2023.
- Les moules restent de loin l'espèce la plus importante certifiée par le MSC en Belgique. En 2023, un volume record de 8.323 tonnes a été vendu, soit une augmentation de 30 % par rapport à l'année précédente. Ceci a été rendu possible grâce à l'engagement important de certains supermarchés à ne proposer que des moules labellisées MSC.

Malgré les défis géopolitiques et économiques actuels, le marché belge est resté très engagé en faveur de la pêche durable certifiée et du programme MSC. De beaux progrès ont été réalisés au cours de l'année écoulée et cette édition de notre étude de marché met en lumière les formidables réalisations et actions qui ont rendu ces progrès possibles tout le long de la chaîne d'approvisionnement.

Le rapport identifie également les nouvelles pistes de réflexion qui s'offrent au programme MSC. Il montre aussi comment le programme a évolué au cours de l'année passée et comment il soutient à son tour la consommation croissante d'une variété de produits durables, permettant ainsi de répondre à la demande des consommateurs.





Contents

Résumé	2
Avant-propos	4
Concepts et méthodes	6
MSC en période de changement climatique	7
Les Aliments Bleus (Blue Foods) et la transition protéique	9
MSC et le consommateur de poisson belge : enquête Globescan 2024	11
MSC et le Green Deal Européen	14
Présentation du marché	16
Couverture du label par espèce	17
Focus sur le colin d'Alaska	19
Focus sur le thon	21
Focus sur les moules	24
Couverture du label par catégorie de produits	26
Focus sur les produits réfrigérés	28
Focus sur les produits surgelés	30
Focus sur la nourriture pour animaux domestiques	32
Focus sur les conserves	34
Couverture du label par marque	36
Focus sur ALDI	37
Focus sur Iglo	39
Focus sur Colruyt Group	41
Conclusion et perspectives	43
Nous contacter	44



Avant-propos

En dépit de la conjoncture actuelle, des conséquences du Brexit, de la pandémie du Corona, du réchauffement des océans, des conflits internationaux et de l'inflation touchant l'énergie, nous constatons un engagement volontaire et croissant des consommateurs du Benelux à choisir des produits de la mer durables (poissons, coquillages et crustacés). Bien qu'aucun produit de la mer certifié MSC en provenance de Flandre ne soit proposé dans le commerce en Belgique, les pêcheries Flamandes sont engagées activement dans la durabilisation.

L'obtention et la conservation de la certification MSC constituent souvent un véritable défi pour les acteurs du secteur de la pêche. Pour cette raison, le soutien accordé par le marché à la pêche durable est un engagement essentiel et décisif.

La gestion durable signifie, entre autres, que les activités de la pêche doivent être gérées et encadrées de manière à ce que le stock de poissons et de coquillages ne soit pas menacé par une réduction de sa reproduction et puisse parvenir à un équilibre dans son régénération. Malheureusement, il s'avère que le changement climatique affecte de plus en plus la reproduction et la dissémination des stocks de poissons et de coquillages.

La surpêche menace le stock pourtant important de harengs de l'Atlantique et de la Scandinavie car depuis de nombreuses années, les pays pêcheurs ne parviennent toujours pas à un accord sur l'attribution et la répartition des droits de pêche. De ce fait, la pêcherie a été radiée de la liste du label MSC. Cependant, le hareng de la mer du Nord n'est heureusement pas répertoriée comme espèce menacée. Les accords relatifs aux quotas de capture du hareng de la mer du Nord s'avèrent justes. En 2022, la labélisation MSC a été ré-accordée à cette pêcherie. Il est donc important pour le marché de valoriser ces produits et les efforts déployés en matière de durabilité de la pêche.

Outre le hareng Atlanto-Scandinave, les certificats MSC pour le merlan bleu et le maquereau de l'Atlantique ont également été suspendus en raison de l'absence d'accords sur l'attribution durable des droits de pêche. Un problème majeur non seulement pour le poisson de consommation, mais aussi pour l'approvisionnement en huiles pour la consommation humaine et en farines durables de poisson pour la pisciculture. Plus de 40 entreprises de la chaîne piscicole réunies au sein du North East Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), se sont engagées à mettre en place des plans d'amélioration des stocks de poissons pélagiques de l'Atlantique Nord. Le MSC est également engagé dans les analyses et les débats. Les états côtiers sont invités à revoir leurs ambitions à la hausse et à sortir de l'impasse dans laquelle se trouve la gestion durable depuis une décennie.

Les crevettiers de la mer du Nord ont inclus une restriction horaire dans le plan de gestion pour la certification MSC pendant les périodes de chute des stocks de crevettes. Les stocks de crevettes ayant été à leur plus bas niveau au cours de l'hiver 2023, les pêcheurs certifiés n'ont eu qu'un accès limité à la mer. Malheureusement, un certain nombre de pêcheurs ont pris distance de la certification et sont sortis en mer sans devoir tenir compte des taux imposés. Cela a sapé le moral de la grande majorité des crevettiers qui respectent les quotas de capture. Cela a attiré l'attention sur la nécessité de ne commercialiser que des crevettes labélisées MSC, car seules ces dernières sont garanties d'origine de la pêche durable.

Depuis 2011, les moules néerlandaises commercialisées sont labélisées MSC. Plusieurs pêcheries européennes de mollusques et de crustacés se sont ensuite jointes à cette initiative. Les coquillages produits localement sont un bon exemple du projet « Net Zero Blue Foods » et méritent donc d'être beaucoup plus valorisés dans notre comportement alimentaire. Mais le secteur des coquillages est également confronté à des défis. Cette année, après les homards et les crabes, une mortalité notable est constatée dans les populations de moules, palourdes et coques de l'Escaut oriental. La cause n'est pas encore déterminée.



Cependant, certaines nouvelles sont positives. En effet, le changement climatique est favorable à certaines espèces de poissons. Les pêcheurs de la mer du Nord débarquent des quantités importantes de calmars et seiches pendant les mois d'hiver. Par contre, si nous voulons que ces captures restent durables, des accords de gestion s'imposent confortant également la raison d'être du label MSC.

À l'échelle mondiale, de plus en plus de pêcheries thonières sont en mesure de respecter les normes du MSC en matière de prévention de la surpêche et de maintien de stocks sains. Les techniques de pêche sont également de plus en plus sélectives et nous pouvons retracer l'origine précise d'un nombre croissant de thons pêchés. Il est toutefois alarmant de constater qu'un nombre de plus en plus important de stocks pélagiques ne satisfont pas aux exigences minimales des règles de contrôle des captures (*Harvest control rules*). Les produits de thon proposés dans les rayons des supermarchés belges et néerlandais ne sont pas encore tous issus de la pêche durable, malgré la gamme désormais très large de thon labélisé. Depuis 2019, de grands progrès ont toutefois été réalisés, en particulier par de grands partenaires qui ont opté pour le label MSC. Ce rapport explique les raisons pour lesquelles aujourd'hui les volumes de thon capturés de manière durable peuvent encore être augmentés.

Dans les prochaines années, nous poursuivons nos efforts pour promouvoir la durabilité du secteur de la pêche afin de continuer à garantir au marché du Benelux des protéines marines saines et abordables pour tous. Au cours de l'année écoulée, nos partenaires commerciaux certifiés MSC ont affichés de belles réussites. Ces succès sont la preuve que les forces du marché peuvent contribuer de manière substantielle à la durabilisation de nos océans et de nos mers. L'enthousiasme soutenu de nos partenaires à continuer à diffuser et concrétiser avec le MSC des messages clairs et percutants sur la valeur des produits de la mer certifiés durables reflète également l'importance de la durabilisation.

En tant que MSC, nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires sur de grandes campagnes visant à faire connaître les produits de la mer durables aux consommateurs. La « Semaine de la pêche responsable », au cours de laquelle nous coopérons étroitement avec nos partenaires pour sensibiliser les consommateurs sur l'importance de choisir un poisson labélisé MSC et ASC est un exemple parmi d'autres. Outre cette *Semaine de la pêche durable* annuelle, nous organisons chaque année en Belgique les *Prix du Poisson durable MSC*. Avec la Journée mondiale de l'océan et la *Journée mondiale du thon*, nous sensibilisons spécifiquement sur l'importance de la santé des océans et de la gestion durable du thon pendant et autour de ces événements. Nous avons également mis en place des campagnes spécifiques pour des espèces de poissons telles que le thon, le hareng, ainsi que les moules, par exemple. Dans la région germanophone (DACH) et au Benelux au sens large, nous allons également promouvoir activement le poisson et les fruits de mer en tant que protéines marines saines, durables et abordables dans le cadre du thème « *Blue Foods* ». Nous souhaitons donner au poisson et aux fruits de mer un rôle important dans la transition protéique en coopération avec nos partenaires. Du bateau à l'assiette, nos partenaires s'engagent constamment en faveur d'une pêche et d'un commerce durables, un processus qui n'est pas toujours visible. Nous sommes fiers de leur dévouement et de leur engagement en faveur de la santé des océans, ainsi que des progrès accomplis dans ce domaine. Le présent rapport rend hommage à leurs efforts et est une occasion de les mettre en lumière auprès d'un public plus large. Nous espérons qu'il sera une source d'inspiration et vous motivera à vous engager volontairement, vous aussi, dans cette mission commune de protection des océans. Nous nous réjouissons de la collaboration continue avec nos partenaires et les parties prenantes pour atteindre ces objectifs.

Menno Bax, MSC, Program Director,
DACH & Benelux



Concepts et méthodes

- Les données du MSC utilisées dans ce rapport correspondent à l'exercice comptable de l'organisation britannique du MSC : du 1er avril au 31 mars. Ces données sont fournies au MSC sur une base trimestrielle, semestrielle ou annuelle par les entreprises qui utilisent l'écolabel MSC sur leurs produits. Les données relatives à l'exercice comptable complet sont disponibles après la fin de la période de déclaration du titulaire de la licence (1er avril - 30 mars), plus un délai de traitement d'environ deux mois.
- Les données du MSC utilisées dans ce rapport sont basées sur les ventes aux consommateurs. Elles ne comprennent donc pas de données sur les ventes interentreprises. Cela affecte l'analyse de Colruyt Group, où Colruyt Laagste Prijzen, Spar, Okay et Bio-planet sont pris en compte. Solucious, qui fait également partie du groupe Colruyt, n'est pas inclus dans cette analyse.
- Pour simplifier les choses, les données du présent rapport sont présentées par année civile. Des calculs ont également été effectués pour obtenir des prévisions de données relatives au volume (poids) des produits portant le label MSC lorsque l'année civile 2023/24 n'était pas encore achevée. Ces prévisions sont basées sur les données de volume déclarées par les partenaires au cours des périodes précédentes.
- Les données relatives au volume (poids) sont mesurées en tonnes et sont dérivées du poids total du produit (PAS seulement de la teneur en poisson).
- Certains de ces volumes ont été calculés sur la base des produits labellisés MSC vendus uniquement en Belgique. Toutefois, certains partenaires approvisionnent à la fois la Belgique et les Pays-Bas sans spécifier le nombre de volumes vendus dans chaque pays. Ces volumes ont été calculés en appliquant un ratio théorique Pays-Bas/Belgique pour chaque partenaire, sur la base de la probabilité des pays dans lesquels ils pourraient réaliser le plus de ventes. Ces volumes estimés ont ensuite été ajoutés aux volumes totaux déclarés par chaque pays.
- Certains partenaires déclarent leurs volumes dans plusieurs régions, donc également en dehors du Benelux. Pour ces volumes totaux, aucune division théorique logique n'a pu être réalisée pour calculer combien ont été vendus aux Pays-Bas et en Belgique. Cela signifie de ce fait qu'aucune donnée de volume concernant les marques Sheba et Rio Mare ne figure dans ce rapport.
- Toutes les quantités indiquées concernent des produits labellisés MSC qui ont été mis en rayon et pour lesquels les partenaires ont déclaré des ventes au cours de l'exercice comptable écoulé. Pour les quantités de produits, il n'est pas possible de calculer des prévisions. Cela signifie que les chapitres ne reflètent les tendances que jusqu'en 2022/23.
- Le terme "mixte" désigne les produits qui contiennent différentes espèces de poissons (par exemple, la paella composée de moules et crevettes).
- Les catégories "surgelés" et "réfrigérés" comprennent à la fois des produits transformés et des produits non transformés. Les produits transformés sont ceux qui ont été panés ou tranchés par exemple, tandis que les produits non transformés ont subi aucune modification ou addition.
- Les plats à emporter sont des produits destinés à être consommés immédiatement, qui ne nécessitent aucune préparation, comme dans le cas de sushis ou de salades.

MSC en période de changement climatique

Le changement climatique entraîne un réchauffement des océans, accompagné de vagues de chaleur de plus en plus fréquentes (1). Cette situation rend inévitable l'adaptation de la pêche. Par exemple, la canicule exceptionnelle de l'Atlantique Nord en 2023 a entraîné une augmentation de la température de l'eau atteignant 3°C au-dessus de la moyenne habituelle (2). Selon les scientifiques, ces changements dans les océans ont un impact considérable sur les populations mondiales de poissons. Non seulement le réchauffement oblige les poissons à rechercher des eaux plus fraîches et modifie donc les schémas de migration, mais il réduit également la capacité de reproduction d'espèces importantes telles que le merlan bleu (*Micromesistius poutassou*), le hareng Atlanto-Scandien (*Clupea harengus*) et le maquereau (*Scomber scombrus*). Ces changements menacent donc non seulement les stocks de poissons et la santé des écosystèmes marins, mais aussi l'approvisionnement habituel en produits de la pêche dans la chaîne (3,4), ce qui crée de nouveaux défis politiques dans le domaine de la pêche, défis auxquels la région de l'Atlantique Nord doit face par exemple. Les principales pêcheries de l'UE, du Royaume-Uni, de la Norvège, de l'Islande, des îles Féroé, du Groenland et de la Russie ne parviennent pas à se mettre d'accord sur l'attribution des droits de pêche en raison de l'évolution des schémas de répartition des stocks de poissons. En raison de l'absence d'accords sur la clé de répartition du quota alloué, les captures sont supérieures aux niveaux durables recommandés par les scientifiques. Et comme cette situation ne répond plus aux normes du MSC en matière de gestion durable, les certificats pour le merlan bleu, le hareng Atlanto-Scandien et le maquereau sont devenus caducs (5). En conséquence, la participation de l'ensemble de la pêche néerlandaise au programme MSC a drastiquement diminué, passant de 80 % à 53 % en 2022 (6). De nombreux consommateurs ont soudain découvert que le label bleu habituel du MSC ne figurait plus sur leur maquereau fumé au supermarché.

Ces exemples concrets d'échecs de gestion et de surpêche (7) ne font que souligner la nécessité pour les gouvernements de placer le changement climatique en tête de leurs priorités en matière de gestion durable des stocks halieutiques. S'ils ne parviennent pas à se mettre d'accord sur des stratégies de gestion de pêche pertinentes sur le plan climatique, les conséquences pour les populations de poissons ne feront qu'empirer. Des recherches ont déjà montré que le réchauffement des mers, y compris les vagues de chaleur marine, a entraîné un déclin de 40 % de certaines populations de harengs Atlanto-Scandiens entre 2005 et 2015 (4).

Les stocks de poissons de la mer du Nord n'échappent pas non plus aux effets du changement climatique. Les stocks de cabillaud de la mer du Nord ne se reconstituent plus, ces derniers ayant trop soufferts de la surpêche, même si la pression exercée sur la pêche à l'heure actuelle est très faible (8). En revanche, d'autres espèces de poissons telles que le grondin, le rouget et même le calmar sont, elles, de plus en plus présentes. La croissance de la population de ces espèces offre désormais aux pêcheries d'autres espèces cibles commerciales. Les captures de calmars n'ont cessé d'augmenter au cours des 30 dernières années, comme le montrent les chiffres de l'institut allemand Thüneninstitut (9). En particulier dans la Manche, les cotres néerlandais et flamands pêchent désormais massivement le calmar et la seiche en hiver (10). La capture de ces "nouvelles" espèces n'est pas encore réglementée et peut nuire aux espèces réglementées (11), notamment en raison des prises accessoires. Comme leur gestion n'est pas encore suffisamment réglementée, ces nouvelles espèces ne sont pas encore certifiées par le MSC.

Une coopération internationale est essentielle pour prévenir la surexploitation et l'effondrement des stocks de poissons. Un exemple parfait est celui du hareng de la mer du Nord, qui a été sauvé dans les années 1970 parce que les pays pêcheurs concernés ont coopéré en imposant une interdiction de pêche (12). On voit donc qu'une gestion de la pêche résiliente, qui s'adapte au changement climatique, est donc nécessaire pour assurer l'avenir du secteur de la pêche. Il en va de même pour les réglementations visant à réduire les incidences sur les écosystèmes, qui sont également cruciales pour les nouvelles espèces de poissons apparaissant au large de nos côtes. En tenant compte des leçons du passé, nous pouvons faire en sorte que la gestion de la pêche s'adapte aux défis du changement climatique et favorise les pratiques durables.

Climate change making marine heat waves more common cited in Front. Mar. Sci., 07 August 2019 Sec. Global Change and the Future Ocean Volume 6 - 2019 | <https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00484>

2) Climate change indicators reached record levels in 2023: WMO. (2024, 18 maart). World Meteorological Organization. <https://wmo.int/news/media-centre/climate-change-indicators-reached-record-levels-2023-wmo>

- 3) Fernandes, J.A., Frölicher, T.L., Rutterford, L.A. et al. Changes of potential catches for North-East Atlantic small pelagic fisheries under climate change scenarios. *Reg Environ Change* 20, 116 (2020). <https://doi.org/10.1007/s10113-020-01698-3>
- 4) Tiedemann, M., Nash, R. D. M., Stenevik, E. K., Stiasny, M. H., Slotte, A., & Kjesbu, O. S. (2020). Environmental influences on Norwegian spring-spawning herring (*Clupea harengus*L.) larvae reveal recent constraints in recruitment success. *ICES Journal Of Marine Science*, 78(2), 640–652. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsaa072>
- 5) Marine Stewardship Council, Walmsley, S. F., Hull, S. C., & ABPmer. (2023). Northeast Atlantic Pelagic Fisheries – Management Challenges for Straddling Fish Stocks. In Final Report (report R.4069). ABPmer. https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/nea_pelagics_2023-06-21.pdf?sfvrsn=db6842a3_18
- 6) Marine Stewardship Council (MSC). (2020). Stand in het water 2020 | Verduurzaming in de Nederlandse visserij in kaart gebracht. https://www.msc.org/docs/default-source/nl-files/msc_nl-rapport-stand-in-het-water-2021.pdf?sfvrsn=98f49c6_10
- 7) Climate change making marine heat waves more common cited in *Front. Mar. Sci.*, 07 August 2019 Sec. Global Change and the Future Ocean Volume 6 - 2019 | <https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00484>
- 8) Koul, V., Sguotti, C., Årthun, M., Brune, S., Düsterhus, A., Bogstad, B., Ottersen, G., Baehr, J., & Schrum, C. (2021). Skilful prediction of cod stocks in the North and Barents Sea a decade in advance. *Communications Earth & Environment*, 2(1). <https://doi.org/10.1038/s43247-021-00207-6>
- 9) Thünen: Tintenfische im Klimawandel. (n.d.). <https://www.thuenen.de/de/themenfelder/klima-und-luft/was-der-klimawandel-fuer-die-fischereiwirtschaft-bedeutet/tintenfische-im-klimawandel>
- 10) VRT NWS. (2023, June 8). “Massaal veel” zeekat en pijlinktvis, minder kabeljauw: hoe het visbestand in onze Noordzee verandert. <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/05/24/andere-vissen-in-de-noordzee/>
- 11) VISwijzer. (2024, July 5). Pijlinktvis. <https://www.goodfish.nl/vissoort/gewone-pijlinktvis/>
- 12) Dickey-Collas, M., Nash, R. D. M., Brunel, T., Van Damme, C. J. G., Marshall, C. T., Payne, M. R., Corten, A., Geffen, A. J., Peck, M. A., Hatfield, E. M. C., Hintzen, N. T., Enberg, K., Kell, L. T., & Simmonds, E. J. (2010). Lessons learned from stock collapse and recovery of North Sea herring: a review. *ICES Journal Of Marine Science*, 67(9), 1875–1886. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsq033>



Les Aliments Bleus (Blue Foods) et la transition protéique

Les protéines sont des éléments constitutifs essentiels de notre corps et sont donc indispensables pour répondre à nos besoins vitaux. Cependant, la production mondiale se fait de manière non durable et sa répartition n'est pas équitable. En effet, on constate d'un côté une surconsommation de protéines, et de l'autre, une pénurie (1). L'augmentation de la population mondiale va entraîner une augmentation de la demande en nourriture et en protéines (2). Pour faire face à ces défis et résoudre ces problèmes, il faut mettre en œuvre une "transition protéique", c'est-à-dire passer des protéines animales à davantage de protéines végétales, tout en répartissant mieux les protéines disponibles (1,2). Un régime alimentaire à base de plantes, conforme aux directives alimentaires mondiales, pourrait solutionner une partie de la crise actuelle (1). Les protéines animales n'auraient alors même pas besoin de disparaître des chaînes alimentaires, à condition que la production se fasse de manière durable (2). La FAO, l'organisation des Nations unies pour l'agriculture et la pêche, évoque dans ce contexte la nécessité d'une Blue Transformation, une transition protéique avec des aliments qui proviendraient des océans (3). Lors du sommet 2021 des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, les Nations Unies ont insisté sur l'énorme potentiel de la pêche et de l'aquaculture pour nourrir la population mondiale. "Seuls 5 % de notre nourriture trouve sa source dans les océans, alors que 70 % de la terre est constituée d'océans" (4). Plus de 100 scientifiques de 25 universités ont travaillé avec les Nations Unies sur une évaluation des aliments bleus (Blue Food Assessment). Cette évaluation a montré que la production alimentaire bleue (plantes et animaux aquatiques) est nettement moins dommageable pour l'environnement que la production de la plupart des aliments d'origine animale sur la terre ferme (5).

Faibles émissions de CO_{2e}

Outre la sécurité alimentaire, la transition vers les protéines marines peut donc contribuer aux Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies (Sustainable Development Goals - SDGs) en aidant à mettre fin à la pauvreté, à protéger la planète et à garantir la prospérité pour tous. L'accent est mis sur l'expansion durable de la production d'"aliments bleus" (6). Ces aliments bleus comprennent les poissons, les fruits de mer et les algues dont l'impact sur l'environnement, sous forme d'émissions de CO_{2e}, est nettement inférieur à celui de nombreuses protéines animales et parfois même végétales (7,8,9,10). Les algues, les bivalves et les petits poissons pélagiques sauvages tels que les sardines, les maquereaux et les harengs ont l'impact environnemental le plus faible. La production de fruits de mer sauvages nécessite ni terres, ni eau douce, ni engrais, ni aliments pour animaux (5). Les émissions totales de CO_{2e} des produits de la mer sont également nettement inférieures à celles de la viande rouge (bœuf, porc, mouton, etc.) et même à celles de la production de poulet. Manger plus de petits poissons pélagiques, de saumon sauvage et de crustacés peut donc réduire considérablement les émissions de gaz à effet de serre, surtout s'ils remplacent la viande rouge (12).

Valeur nutritionnelle

La haute valeur nutritionnelle des aliments bleus contribue également à résoudre plusieurs problèmes alimentaires. Selon la Commission Océanographique de l'UNESCO, cet aspect est d'ailleurs souvent négligé car l'attention est unilatéralement portée sur les protéines d'origine marine (11). Cependant, les aliments bleus sont riches en de nombreux autres nutriments essentiels tels que le zinc, le fer et les vitamines A, B12 et D3. Or, des carences en ces nutriments peuvent entraîner de graves problèmes de santé et réduire l'espérance de vie (5). Les aliments bleus peuvent en outre contribuer à prévenir de graves problèmes de santé dus à la malnutrition. (5).

La consommation de poisson perd du terrain

Il est donc évident que le poisson et les fruits de mer ont un impact relativement faible sur le climat tout en étant une source d'alimentation très nutritive et saine. Pourtant, une étude réalisée par GfK à la demande du VLAM (13) montre que les Flamands ne consomment en moyenne que 8,5 kg de produits de la mer par an à la maison. Vers 2021, la consommation à domicile a diminué de 10 %. Toutes les catégories perdent du terrain. Par rapport à l'année corona 2020, la consommation a même diminué de 16% (13).

En fait, la conservation de nos riches ressources alimentaires marines est une situation “gagnant-gagnant”. Elle permet à un plus grand nombre de personnes d’obtenir les nutriments dont elles ont besoin pour vivre en bonne santé. Cela contribue à améliorer les moyens de subsistance, à protéger les écosystèmes marins et à réduire l’impact environnemental de la production alimentaire (5). À cet égard, il est important de reconnaître le rôle vital des aliments bleus dans la transition protéique actuelle. Ce faisant, le label MSC aide les consommateurs à choisir un produit qui respecte la durabilité de ces poissons et fruits de mer. Cela permettra d’assurer la survie de ces précieuses ressources marines pour l’avenir.

- 1) WUR. (n.d.). De eiwittransitie: een beweging van iedereen. <https://www.wur.nl/nl/onderzoek-resultaten/onderzoekprogrammas/eiwittransitie.htm>
- 2) Flanders’ FOOD. (n.d.). Eiwittransitie - Flanders’ FOOD. <https://www.flandersfood.com/nl/new-and-shifting-resources/eiwittransitie>
- 3) FAO. (2022). Blue Transformation: Roadmap 2022-2030: A vision for FAO’s work on aquatic food systems. <https://doi.org/10.4060/cc0459en>
- 4) United Nations. (n.d.). Sustainable blue foods play a vital role in nourishing people and planet | United Nations. <https://www.un.org/en/food-systems-summit/news/sustainable-blue-foods-play-vital-role-nourishing-people-and-planet>
- 5) MSC. (2023). Blue foods: The role of sustainable fishing in feeding a growing population. In Marine Stewardship Council Insights. <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/media-centre/msc-blue-foods-report.pdf>
- 6) MSC. (n.d.). What are Blue foods | Marine Stewardship Council. <https://www.msc.org/en-us/what-we-are-doing/blue-foods-seafood-feeding-growing-global-population>
- 7) Almeida, C., Loubet, P., Da Costa, T. P., Quinteiro, P., Laso, J., De Sousa, D. B., Cooney, R., Mellett, S., Sonnemann, G., Rodríguez, C. J., Rowan, N., Clifford, E., Ruiz Salmón, I., Margallo, M., Aldaco, R., Nunes, M. L., Dias, A. C., & Marques, A. (2021). Packaging environmental impact on seafood supply chains: A review of life cycle assessment studies. *Journal of Industrial Ecology*, 26(6), 1961–1978. <https://doi.org/10.1111/jiec.13189>
- 8) Denham, F. C., Howieson, J. R., Solah, V. A., & Biswas, W. K. (2015). Environmental supply chain management in the seafood industry: past, present and future approaches. *Journal of Cleaner Production*, 90, 82–90. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.11.079>
- 9) Farmery, A. K., Gardner, C., Green, B. S., Jennings, S., & Watson, R. A. (2015). Domestic or imported? An assessment of carbon footprints and sustainability of seafood consumed in Australia. *Environmental Science & Policy*, 54, 35–43. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2015.06.007>
- 10) Ziegler, F., Winther, U., Hognes, E. S., Emanuelsson, A., Sund, V., & Ellingsen, H. (2012). The carbon footprint of Norwegian seafood products on the global seafood market. *Journal of Industrial Ecology*, 17(1), 103–116. <https://doi.org/10.1111/j.1530-9290.2012.00485.x>
- 11) IOC-UNESCO. 2024. State of the Ocean Report. Paris, IOC-UNESCO. (IOC Technical Series, 190) <https://doi.org/10.25607/4wbg-d349>.
- 12) Bianchi, M., Hallström, E., Parker, R. W. R., Mifflin, K., Tyedmers, P., & Ziegler, F. (2022). Assessing seafood nutritional diversity together with climate impacts informs more comprehensive dietary advice. *Communications Earth & Environment*, 3(1). <https://doi.org/10.1038/s43247-022-00516-4>
- 13) Agentschap Landbouw en Zeevisserij. (2023, August 9). Consumptie van visproducten. Landbouw & Visserij. bookmark :-:text=Tegenover%20het%20coronajaar%202020%20is%20de%20consumptie%20zelfs%20met%2016%25%20gekrompen.&text=Download%20data-,Aan%20het%20thuisverbruik%20van%20visproducten%20besteet%20de%20Vlaming%20in%202022,nemen%20daarvan%2051%20euro%20in%202022, https://landbouwcijfers.vlaanderen.be/visserij/totale-visserij/consumptie-van-visproducten#:~:text=Tegenover%20het%20coronajaar%202020%20is%20de%20consumptie%20zelfs%20met%2016%25%20gekrompen.&text=Download%20data-,Aan%20het%20thuisverbruik%20van%20vispr.



MSC et le consommateur de poisson belge : enquête Globescan 2024

Les consommateurs sont rassurés lorsque la preuve de la durabilité des poissons et fruits de mer est apportée par un organisme indépendant. C'est ce qui ressort de l'enquête biannuelle Globescan* réalisée auprès des consommateurs à la demande du MSC. L'infographie suivante présente quelques chiffres clés de l'enquête. Les données proviennent de trois échantillons différents dans des groupes de recherche différents : la population générale (1), les consommateurs de poissons et fruits de mer (2) et les consommateurs qui reconnaissent le label MSC (3).

Parmi les consommateurs de poissons, 89 % sont préoccupés par l'état des océans. 47 % d'entre eux sont également pessimistes quant à la possibilité de pouvoir encore manger leurs produits de la mer préférés dans 20 ans, soit une hausse de 9 points de pourcentage depuis la dernière enquête.

La notoriété du label MSC continue d'augmenter et a atteint un niveau record en 2024, avec 63 % de la population belge déclarant avoir vu le label parfois ou souvent. C'est le résultat d'une pénétration croissante du marché et de la communication du MSC et de ses partenaires. Cependant, la compréhension de la signification du label reste à 40% des personnes interrogées en 2024. Ces chiffres montrent qu'il y a encore du chemin à faire en matière de communication autour du label MSC.

Quant à la présence d'un écolabel, 74 % des consommateurs de poisson estiment que les déclarations sur la durabilité devraient être justifiées par des organisations indépendantes, et non par des parties commerciales telles que les marques et les supermarchés. 83 % des consommateurs qui reconnaissent le label MSC déclarent que celui-ci les aide à faire un choix durable rapidement et facilement. De plus, 54 % ont répondu que le label exerçait une influence positive sur leur intention d'achat. 35 % d'entre eux ont l'intention d'acheter davantage de produits portant le label écologique l'année prochaine. En outre, 32 % déclarent qu'ils se tourneront vers une marque qui prétend protéger les océans et les ressources naturelles.

Les consommateurs recherchent donc la durabilité dans leurs achats, attendent des opérateurs du marché qu'ils fournissent des informations précises à ce sujet et considèrent le label MSC comme une garantie d'assurance indépendante. Étant donné que la reconnaissance du label augmente la probabilité qu'un consommateur achète un produit, un produit certifié MSC allié à une communication associée sur le programme MSC sont du coup aussi synonymes d'un renforcement de la stratégie commerciale. Une communication active sur la certification MSC et le programme associé est donc utile aux partenaires du marché pour garantir la fiabilité de leurs déclarations sur la durabilité et stimuler les ventes de leurs produits.

*GlobeScan Incorporated souscrit aux normes de l'Association mondiale des professionnels des études d'opinion et de marketing (ESOMAR). Les résultats de l'enquête sont basés sur un échantillon représentatif de tous les consommateurs belges de poisson.



MSC et le consommateur de poisson belge : enquête Globescan 2024

Attitude face à la durabilité des océans et poissons²



89% (+1%*)

Est préoccupé par l'état de nos océans

47% (+9%)

Pense qu'il ne pourra plus manger son poisson et ses fruits de mer préférés dans 20 ans

70% (+2%*)

Est d'avis que pour protéger les océans, nous ne devrions consommer que du poisson et des fruits de mer provenant d'une source durable

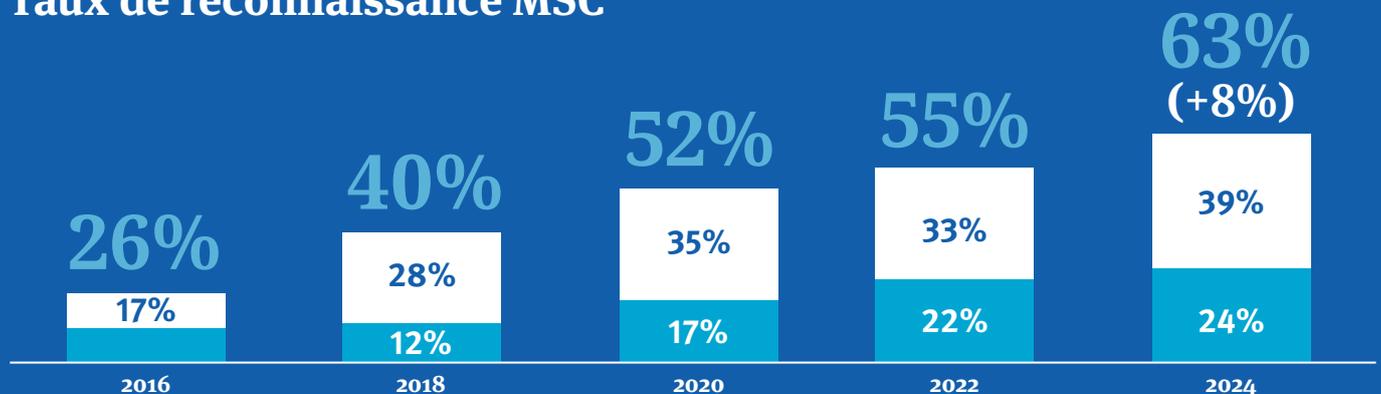


67% (+3%*)

Voudrait être certain que le poisson acheté provient d'une source fiable et durable



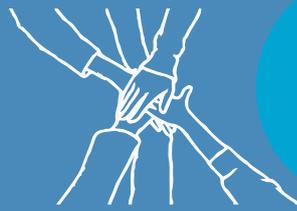
Taux de reconnaissance MSC¹



■ Souvent vu ■ Parfois vu

(XX%) Variation en pourcentage par rapport à 2022
* Pas de différence statistiquement significative

Attitude face aux poissons et fruits de mer écolabellisés

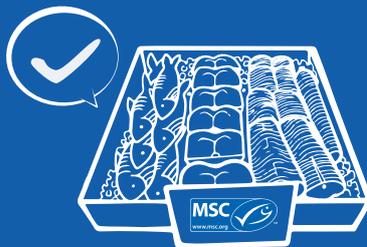


74%
(+2%*)

Trouve que les supermarchés et les marques devraient faire justifier leurs affirmations en matière de développement durable par une organisation indépendante²



Comprendre MSC²

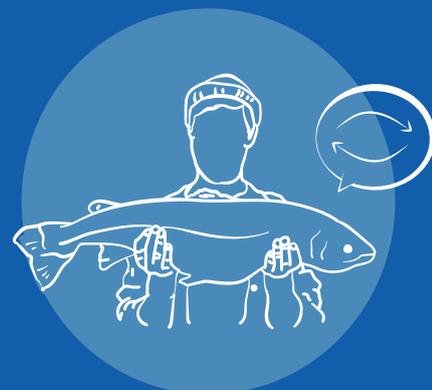


83%
(+2%*)

Indique que le label MSC les aide à faire un choix durable rapidement et facilement³

40%
(-1%*)

Mentionne la durabilité et/ou la certification comme concepts fondamentaux du programme MSC



54%

Dit que le fait de voir le label MSC sur un produit les incite à l'acheter²

MSC et le Green Deal Européen

Non seulement les consommateurs exigent de plus en plus de produits durables, mais les instances gouvernementales voient également que cette exigence devient essentielle dans la politique des entreprises. Le Green Deal de la Commission européenne est le projet d'une transformation radicale vers la durabilité : les 27 États membres de l'UE se sont engagés à faire de l'UE le premier continent climatiquement neutre en 2050 (1). À cette fin, des objectifs climatiques juridiquement contraignants ont été fixés pour promouvoir l'économie circulaire et encourager la transition vers une économie plus verte et des systèmes alimentaires durables. De plus, de belles initiatives se mettent en place : elles visent à poursuivre la régénération et la protection des écosystèmes, et à encourager les investissements au profit d'activités durables (1). Les entreprises devront renforcer leur transparence et davantage assumer la responsabilité de garantir et de prouver la durabilité de leurs actions.

Dans la pratique, l'accent mis par le Green Deal sur les déclarations de durabilité est appliqué à différents niveaux. Par exemple, la directive européenne sur les allégations environnementales (ECG - Green Claims Directive) est conçue pour lutter contre l'écoblanchiment, c'est-à-dire les allégations trompeuses des entreprises sur la durabilité ou la nature responsable de leurs produits ou services (2). Les consommateurs ont souvent du mal à s'y retrouver parmi les nombreux labels et allégations environnementales, ce qui crée confusion et méfiance (2). La directive européenne devrait garantir des allégations environnementales fiables, comparables et vérifiables dans l'UE, protéger les consommateurs contre les tromperies et créer des conditions de concurrence équitables en matière de performance environnementale. Les entreprises doivent étayer leurs allégations environnementales par des méthodes scientifiques solides (2). La directive fixe également des critères précis auxquels les allégations environnementales doivent répondre (2). À cette fin, le label écologique est étroitement lié à la directive européenne visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique (Empowering Consumers for the Green Transition - ECGT). Cette directive autorise uniquement les labels fondés sur des systèmes d'audit indépendants ou établis par les autorités publiques (3). On peut donc s'attendre à ce que l'ECG et l'ECGT réduisent considérablement le nombre de labels sur le marché européen et à ce que les labels verts restants gagnent en reconnaissance.

Outre l'obligation d'étayer toutes les allégations relatives à la durabilité par des preuves crédibles, on attend des entreprises qu'elles assument de plus en plus la responsabilité de leur impact socio-écologique. C'est la conséquence directe de la directive de l'UE sur le devoir de diligence en matière de développement durable des entreprises (Corporate Sustainability Due Diligence Directive - CSDDD). Elle exige des grandes entreprises et de leurs fournisseurs ou partenaires (incluant approvisionnement, production et distribution) qu'ils préviennent, réduisent ou arrêtent les impacts négatifs potentiels sur les droits de l'homme et l'environnement (4). Toutes ces entreprises doivent préparer un plan de mesures qui soutiennent directement l'Accord de Paris sur le Climat (4). Les grandes entreprises sont également tenues de rendre compte de leurs pratiques durables sous la forme d'informations concrètes et transparentes, qui doivent être mises à la disposition des investisseurs, des clients et de la population. Ces rapports sont imposés par la Directive Européenne sur les Rapports de Durabilité des Entreprises (Corporate Sustainability Reporting Directive - CSRD) et doivent être basés sur les Normes Européennes de Rapport de Durabilité (European Sustainability Reporting Standards - ESRS), qui sont encore en cours d'élaboration à l'heure où nous écrivons ces lignes (5).

La transparence et la possibilité pour les consommateurs de faire des choix éclairés sont également des principes clés du programme MSC. La durabilité des pêcheries est évaluée en fonction des exigences strictes de la norme MSC pour les pêcheries. Grâce à la norme MSC en matière de traçabilité (*Chain of Custody ou Chaîne de Contrôle*), les acteurs du marché peuvent garantir que ce qui est vendu et qualifié de « durable » provient bien de pêcheries certifiées (6). La certification d'une pêcherie est effectuée par des auditeurs indépendants (Organismes d'Évaluation de la Conformité ou OEC - *Conformity Assessment Bodies ou CABs*), qui sont des experts de la pêche et de sa gestion (7). Les OEC qui évaluent la chaîne de contrôle sont indépendants des acteurs du marché mais aussi du MSC. Ils doivent se conformer à la norme ISO 17065, une norme internationale qui garantit que les auditeurs agissent de manière compétente, cohérente et impartiale. Les OEC sont, à leur tour, évalués par Assurance Services International (ASI) sur la qualité et l'indépendance de leurs processus (7). La fiabilité de tous ces processus contribue à ce que le MSC soit largement reconnu comme le programme de certification qui peut communiquer sur la durabilité des poissons et des fruits de mer, en toute légitimité.

Ces évolutions politiques sont suivies de près par le MSC. Nos partenaires commerciaux devront se conformer aux nouvelles règles pour une plus grande transparence et une évaluation indépendante de la durabilité, et c'est là que le MSC peut apporter son soutien. Le MSC continue donc de participer au dialogue social et aux discussions politiques, au sein et en dehors des développements politiques de l'UE.

Green Finance Observatory, & Hache, F. (2020). 50 Shades of Green Sustainable Finance 2.0. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.23098.13767>

European Commission. (2024, June 24). Green claims. https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/green-claims_en

Proposal for a Directive on empowering consumers for the green transition and annex. (2022, March 30). European Commission. https://commission.europa.eu/publications/proposal-directive-empowering-consumers-green-transition-and-annex_en

ISEAL. (2023, September). Briefing note on the EU Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD) and implications for sustainability systems [Press release]. ISEAL Alliance. https://www.iseal.org/sites/default/files/resource/2023-10/ISEAL_%20EUCSDD_Policy%20Briefing_FINAL.pdf

European Commission. (n.d.). Corporate sustainability reporting. Finance. https://finance.ec.europa.eu/capital-markets-union-and-financial-markets/company-reporting-and-auditing/company-reporting/corporate-sustainability-reporting_en

MSC. (n.d.-a). Wat voor organisatie is MSC. <https://www.msc.org/nl/over-msc/wat-is-msc>

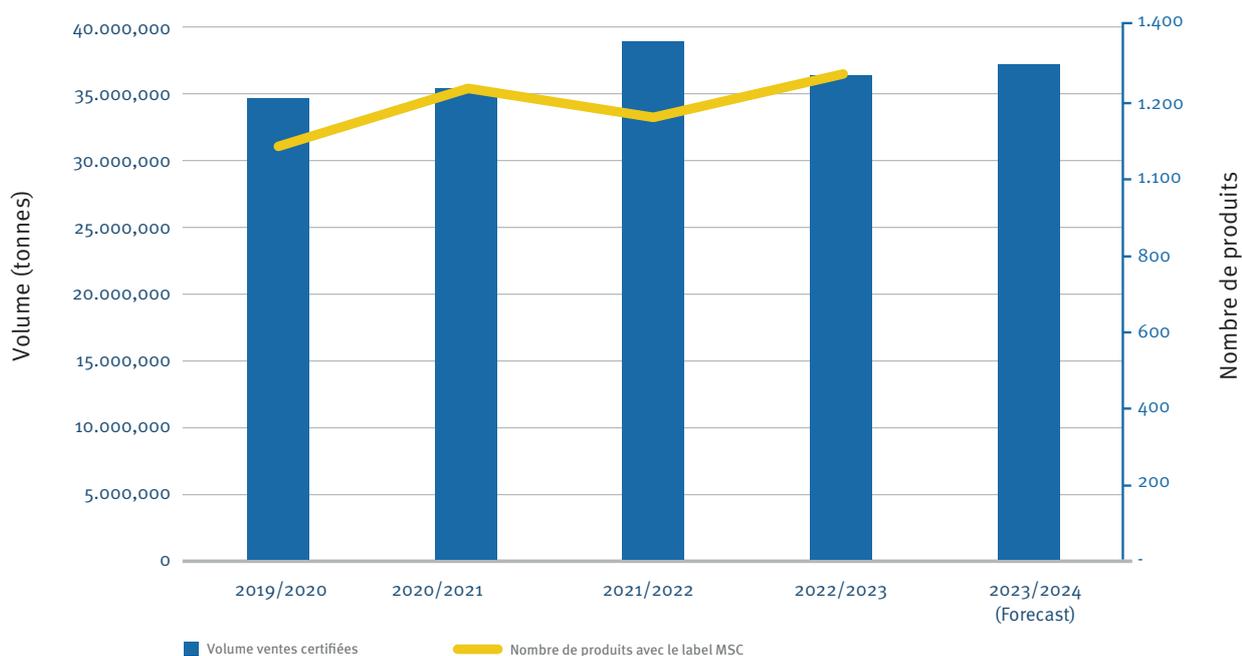
MSC. (n.d.-b). How we meet best practice.. <https://www.msc.org/about-the-msc/how-we-meet-best-practice>



Présentation du marché

Le volume des ventes certifiées MSC a connu une croissance globale au fil des ans, qui voit son apogée en 2021/22, avec un volume total de 39.010,90 tonnes vendu sur le marché belge, avant de diminuer légèrement au volume total de 37 094 tonnes en 2023/24. Cette tendance montre que les consommateurs, de plus en plus conscients de l'importance de la pêche durable, influencent à la hausse une demande en produits de la mer durables, sachant que la certification MSC garantit que ces produits répondent à des normes environnementales strictes. La légère baisse en 2022/23 et le rebond ultérieur en 2023/24 peuvent être attribués à l'augmentation du coût de la vie, mais confirment également les résultats de Globescan (2024) selon lesquels les consommateurs préfèrent néanmoins toujours des produits de la mer certifiés durables. En effet, l'étude a montré que la durabilité était le sixième critère d'achat le plus important de poissons et fruits de mer, sur un total de 19 critères. De plus, cette même étude a également montré que plus de 50 % des consommateurs ont indiqué que la présence d'un label MSC sur un produit augmentait leur intention d'achat.

Si nous examinons l'offre de produits labellisés MSC, nous constatons également une tendance à la hausse. Après une rechute en 2021/22, nous constatons qu'en 2022/23, 1.272 produits labellisés MSC étaient disponibles sur le marché belge, un nombre jamais égalé. Cela montre également que les partenaires commerciaux en Belgique élargissent de plus en plus leur gamme vers une plus grande durabilité des poissons. Cette augmentation du choix dans l'assortiment a un effet direct sur les consommateurs. C'est ce qu'en déduit également Globescan (2024) dont les résultats démontrent que les consommateurs sont de plus en plus sensibles au label bleu MSC, qu'ils comprennent mieux sa signification et qu'ils le recherchent activement.



Graphique 1. Nombre et volume des produits labellisés MSC vendus sur le marché belge

MSC et “Visserij Verduurzaamt”

Il n'y a pas de poisson certifié MSC provenant de la pêche flamande dans les rayons belges. Toutefois, cela ne signifie pas que la pêche flamande ne prend pas de mesures en faveur de la durabilité. Bien au contraire! Entre 2012 et 2014, l'Institut de recherche sur l'agriculture, la pêche et l'alimentation (ILVO) a mis au point le score de durabilité Valduvis. C'est un outil objectif et scientifique qui permet de mesurer et de visualiser la durabilité des activités de pêche sous forme de scores. 2018 a vu le lancement du programme “Visserij Verduurzaamt”. C'est un programme qui vise à reconnaître les efforts fournis sur la base de Valduvis. Il s'agit d'un parcours d'amélioration des pêcheries. Le MSC est un partenaire de discussion dans cette initiative et espère que la trajectoire d'amélioration constituera un tremplin dans la perspective de la certification MSC.

Couverture du label par espèce

Historiquement, le produit, portant le label MSC, le plus répandu sur le marché belge sont les moules. Jusqu'en 2022/23, nous avons constaté une grande fluctuation de la consommation de moules labellisées MSC. Cependant, en 2023/24, les données montrent que la quantité de moules possédant le label bleu consommées sur le marché belge, est plus forte que jamais jusqu'à 8.323 tonnes. Cela se traduit également par une augmentation atteignant 66 produits labellisés MSC en 2022/23. Vous trouverez plus d'informations sur cette évolution dans le chapitre consacré aux moules.

Une autre évolution importante à remarquer est celle de la progression du thon : ce poisson est devenu la deuxième espèce arborant le label MSC la plus consommée en Belgique. Depuis 2019/20, cette croissance importante s'est trouvée influencée par des changements tant du côté de l'offre que de la demande. En effet, depuis 2019, plusieurs pêcheries de thon de portée mondiale ont obtenu la certification MSC, permettant ainsi au thon certifié MSC de bénéficier, en 2023/24, d'une abondante présence sur nos étals et dans nos rayons jusqu'à 7.268 tonnes. Quant à l'aspect demande, nous avons constaté des engagements significatifs venant des partenaires commerciaux en Belgique au cours des cinq dernières années ; une autre raison d'afficher en 2023/24 un record de vente de thon labellisé MSC sur le marché belge. Pour en savoir plus sur l'évolution du thon, nous vous invitons à vous référer au chapitre concerné.

Les volumes du colin d'Alaska ont enregistré une légère baisse ces dernières années. En 2023/24, 5.455 tonnes de cette espèce portant le label MSC ont été vendues sur le marché belge. Le colin d'Alaska reste une espèce essentielle sur le marché belge. On le rencontre principalement sous la forme de poisson transformé, qu'il soit réfrigéré ou surgelé. Cette évolution est décrite plus en détail dans la suite du rapport.

Dans la catégorie "mixte" figurent les produits dans lesquels on trouve plusieurs espèces certifiées MSC. Il peut s'agir, par exemple, d'un mélange de fruits de mer, d'une salade repas, mais aussi de nourriture pour animaux. La croissance de cette catégorie s'explique par l'effort des partenaires commerciaux qui élargissent leur gamme de poissons en proposant des poissons certifiés durables dans des catégories non traditionnelles (à savoir du poisson surgelé, frais, ou encore en conserve). Après un pic en 2021/22, ce volume est resté relativement stable, avec 6.057 tonnes sur le marché belge en 2023/24.

En ce qui concerne le cabillaud, l'année 2021/22 a été marquée par une forte augmentation des volumes certifiés. En effet, plus de 10.000 tonnes de cabillaud ont été vendues cette année-là, soit le double des années précédentes/suivantes. Les fluctuations des volumes de cabillaud autour de cette année charnière sont principalement dues à d'importantes différences de prix au fil des ans. L'inflation, en particulier, a eu un effet majeur sur les ventes de cabillaud, ce qui s'est traduit par les volumes les plus faibles jamais enregistrés en 2022/23. Le retrait temporaire du certificat MSC pour la pêche côtière norvégienne du cabillaud a également entraîné une baisse des prises (1). Cependant, en 2023/24 apparaît une légère reprise comme le prouve les 4.255 tonnes de cabillaud labellisé MSC vendues sur le marché belge.

Les volumes de harengs, quant à eux, diminuent progressivement au fil des ans, avec un minimum de 1.433 tonnes en 2023/24. Il n'y a pas d'explication unique à cette baisse, mais il est évident que la crise inflationniste et la perte d'intérêt des jeunes consommateurs pour cette espèce de poissons y ont contribué.

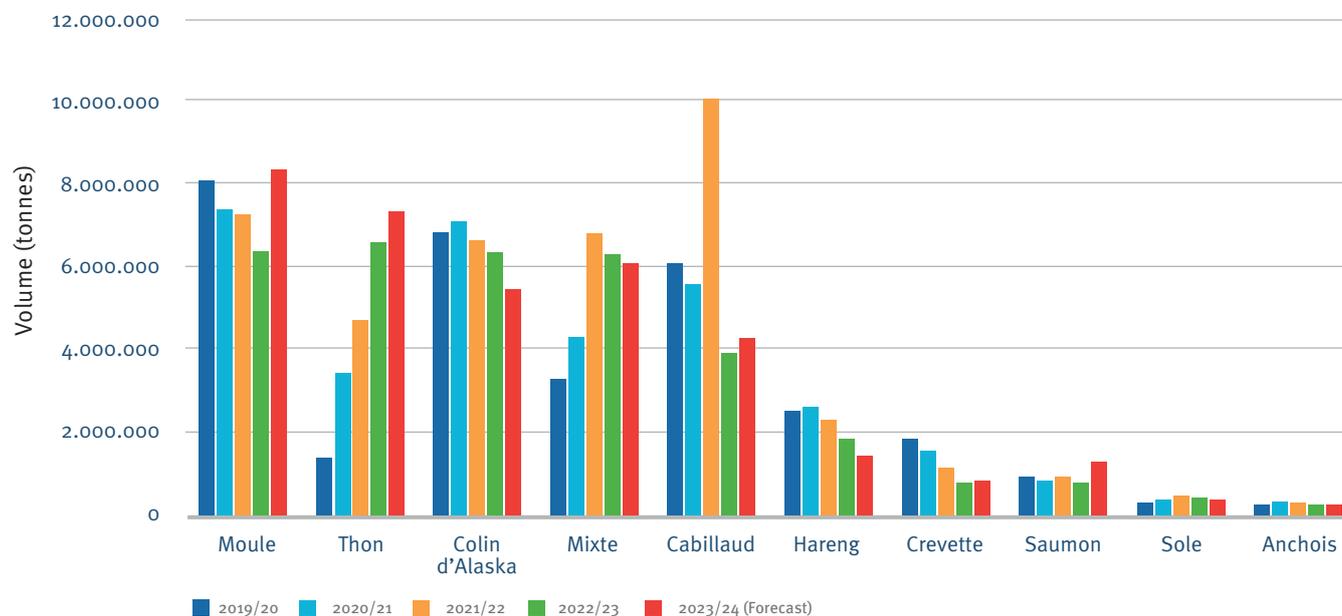
Les volumes de crevettes sont variables, avec, en 2023/24, une baisse notable à 824 tonnes. La majorité de ces volumes est représenté par les crevettes grises. Ces dernières sont fortement sujettes aux fluctuations de prix ces dernières années, ce qui a permis de compenser cette baisse. Les fortes variations des stocks de crevettes influencent déjà normalement les prix. Cependant, les débarquements ont été historiquement bas pendant une longue période au cours de l'hiver 2023/24 en raison de stocks de crevettes extrêmement faibles. Cette situation est toutefois en train de se rétablir (2).

Le volume de saumon fluctue lui aussi, pour atteindre 1.295 tonnes en 2023/24, chiffre en forte augmentation par rapport aux années précédentes. Le saumon sauvage labellisé MSC se trouve principalement dans la catégorie des conserves. D'ailleurs, c'est dans cette catégorie qu'on observe généralement une augmentation de la présence du label MSC.

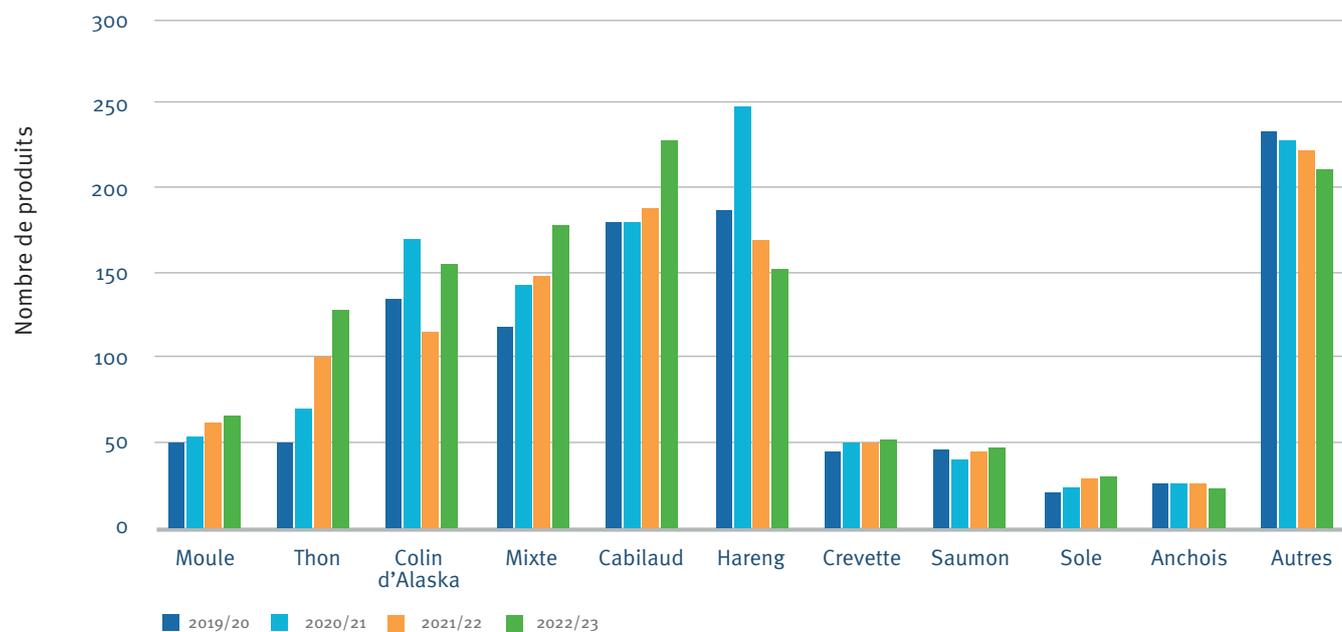
1) MSC. (2023, December 20). Skrei heeft weer MSC certificaat [Press release]. Netherlands - Dutch. <https://www.msc.org/nl/media-pers/nieuwsartikelen/skrei-heeft-weer-msc-certificaat>

2) MSC. (2024, June 24). Garnalenvisserij in gevaar [Press release]. Netherlands - Dutch. <https://www.msc.org/nl/media-pers/nieuwsartikelen/garnalenvisserij-in-gevaar>

La catégorie “Autres” regroupe plus de 200 produits certifiés. Bien que ceux-ci ne pèsent pas très lourd en volume par espèce, ils sont néanmoins la preuve de la grande variété de produits certifiés présents sur le marché belge.



Graphique 2. Volume des produits labellisés MSC vendus par espèce



Graphique 3. Nombre de produits labellisés MSC par espèce

Études de cas par espèce

Focus sur le colin d'Alaska

Le colin d'Alaska est pratiquement synonyme de produit surgelé dans le commerce de détail. En effet, en 2023/24, 92,8 % des volumes totaux de colin sont des produits surgelés. Le reste se trouve dans les produits réfrigérés, le surimi et les produits à base d'huile de poisson.



Le colin d'Alaska obtient la troisième place des espèces au label MSC les plus vendues sur le marché belge, avec 5.455 tonnes en 2023/24, et n'a que récemment été dépassé par le thon dans le classement. Ce poisson est devenu populaire ces dernières années car c'est une alternative moins chère que le cabillaud ou que d'autres poissons blancs. On le retrouve d'ailleurs dans plusieurs préparations telles que les bâtonnets de poisson, entre autres.

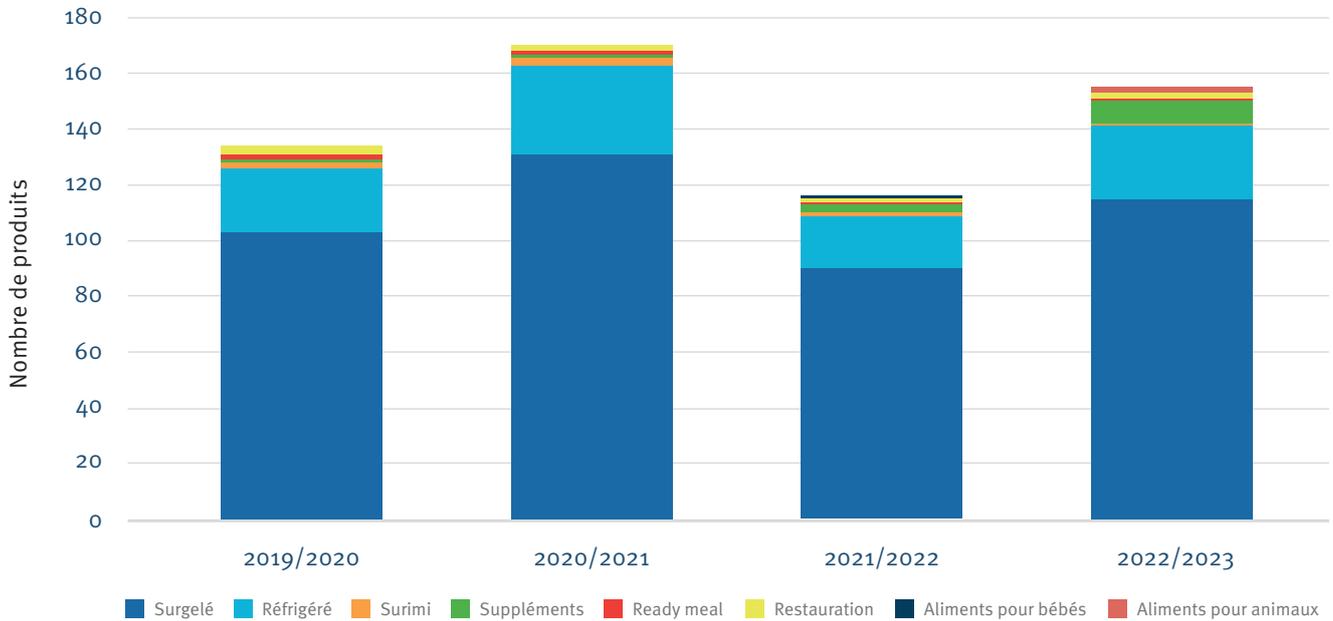


La Russie est l'une des principales sources d'approvisionnement du colin de l'Alaska pour le marché européen. Depuis le début du conflit entre la Russie et l'Ukraine en 2022, il y a eu beaucoup d'incertitudes quant à la sécurisation de la chaîne logistique. Les partenaires commerciaux ont donc cherché des alternatives, ce qui a entraîné une chute des volumes vendus sur le marché. Même si cette cause n'explique pas totalement cette chute des volumes au cours des dernières années, elle a probablement eu un impact important.

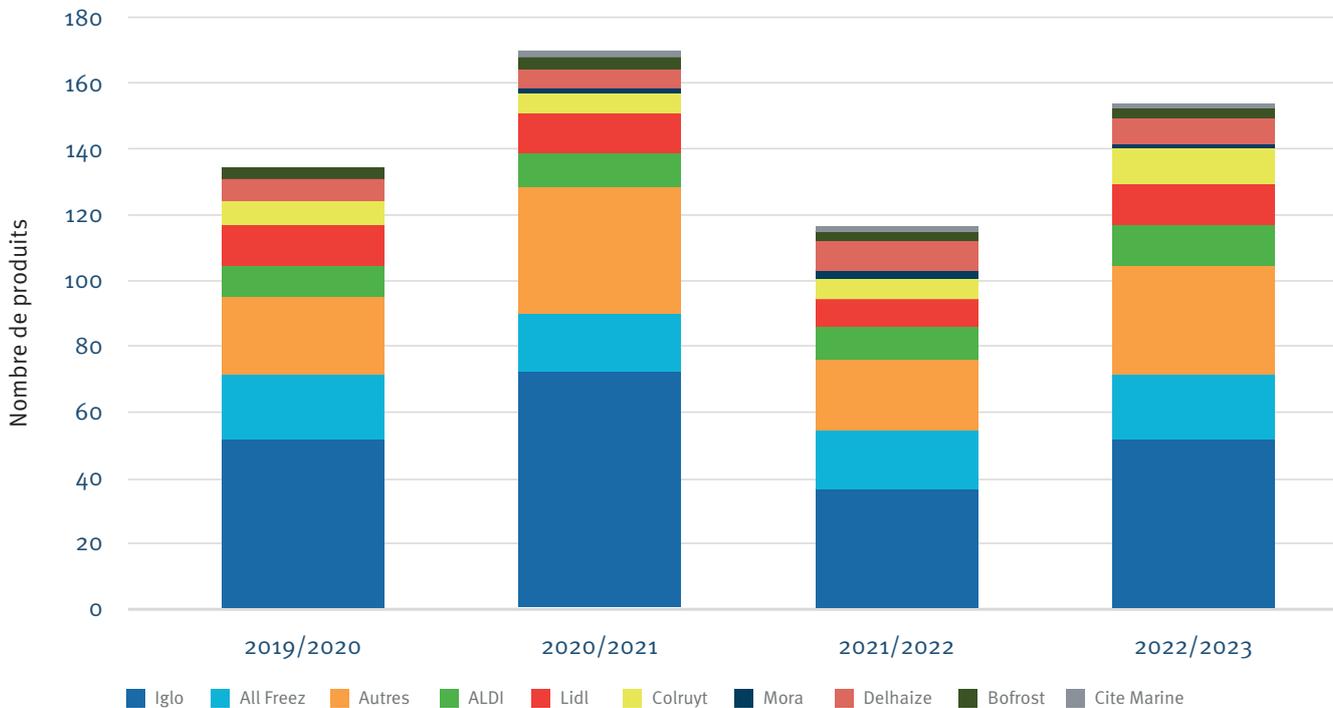
Iglo est de loin la marque la plus importante en termes de volumes de colin d'Alaska sur le marché belge et, proportionnellement, elle représente également le plus grand nombre de produits. Iglo est, du coup, suivi de près par les supermarchés tels qu'ALDI, Lidl et Colruyt Group. La quasi-totalité du colin d'Alaska dans l'assortiment surgelé de ces partenaires porte le label MSC.



Iglo is veruit het grootste merk met Alaska pollak-volumes in de Belgische markt en verhoudingsgewijs nemen ze ook de meeste producten voor hun rekening. Ze worden op de voet gevolgd door private label merken van supermarkten zoals ALDI, Lidl en Colruyt Group. Nagenoeg alle Alaska pollak in het diepvries assortiment bij deze partners heeft het MSC-label.



Graphique 4. Nombre de produits de colin d'Alaska labellisés MSC par catégorie



Graphique 5. Nombre de produits de colin d'Alaska labellisés MSC par partenaire



Focus sur le thon

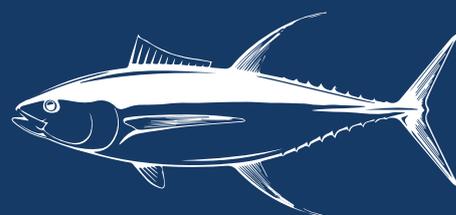
Les données du MSC pour 2023/24 montrent qu'un total de 7.268 tonnes de thon labellisé MSC a été consommé en Belgique. Ces volumes sont principalement consommés au sein de cinq catégories, à savoir : les conserves (55 %), les produits réfrigérés (23 %), les plats à emporter (11,5 %), les plats préparés (4,5 %) et les produits surgelés (3 %). L'espèce de thon la plus populaire en Belgique est la bonite à ventre rayé (66,6 %), suivie de l'albacore (ou thon jaune) (17,7 %). L'albacore labellisé MSC a connu une augmentation très significative de 107 % au cours de l'année écoulée.

Les résultats de l'étude obtenus par le MSC auprès de GfK (2023) pour la période avril 2022-mars 2023 montrent que les catégories conserves (65 %), tartinades (27 %) et pizzas (5,5 %) représentent la plus grande part de la consommation totale de thon en Belgique. Si l'on examine plus en détail les produits en conserve, on remarque que le thon est également l'espèce la plus consommée, avec 59 % de la consommation totale de conserves en Belgique.

En ce qui concerne le thon en conserve, ce sont principalement les marques distributeurs qui dominent le marché belge, avec des détaillants tels que Colruyt, ALDI, Lidl, Delhaize et Carrefour, qui représentent une part de marché de 70 %. En outre, le marché est complété par des marques premium telles que Rio Mare, Saupiquet, Imperial, Statesman et Fish Tales (ces supermarchés et marques sont classés par ordre de grandeur en volume de thon en conserve).

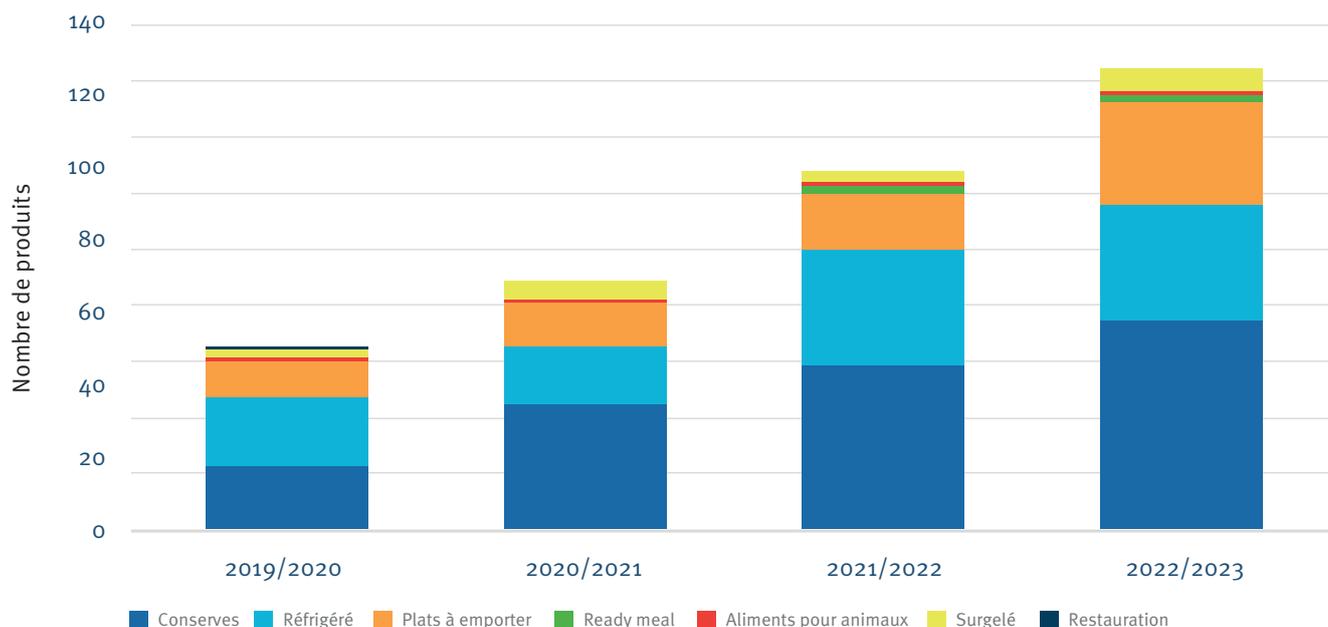
Lorsque l'on compare les données du MSC avec celles de GfK, trois éléments sont à préciser :

- Les données GfK ne couvrent que la consommation à domicile, tandis que les données MSC couvrent à la fois la consommation à domicile et la consommation hors domicile, bien que la grande majorité soit consommée à domicile.
- Les données GfK sont calculées sur les volumes vendus, tandis que les données MSC sont calculées sur les volumes déclarés (vendus et stockés).
- Les données GfK sont calculées pour l'exercice 22/23, tandis que les données MSC portent sur l'exercice 23/24.

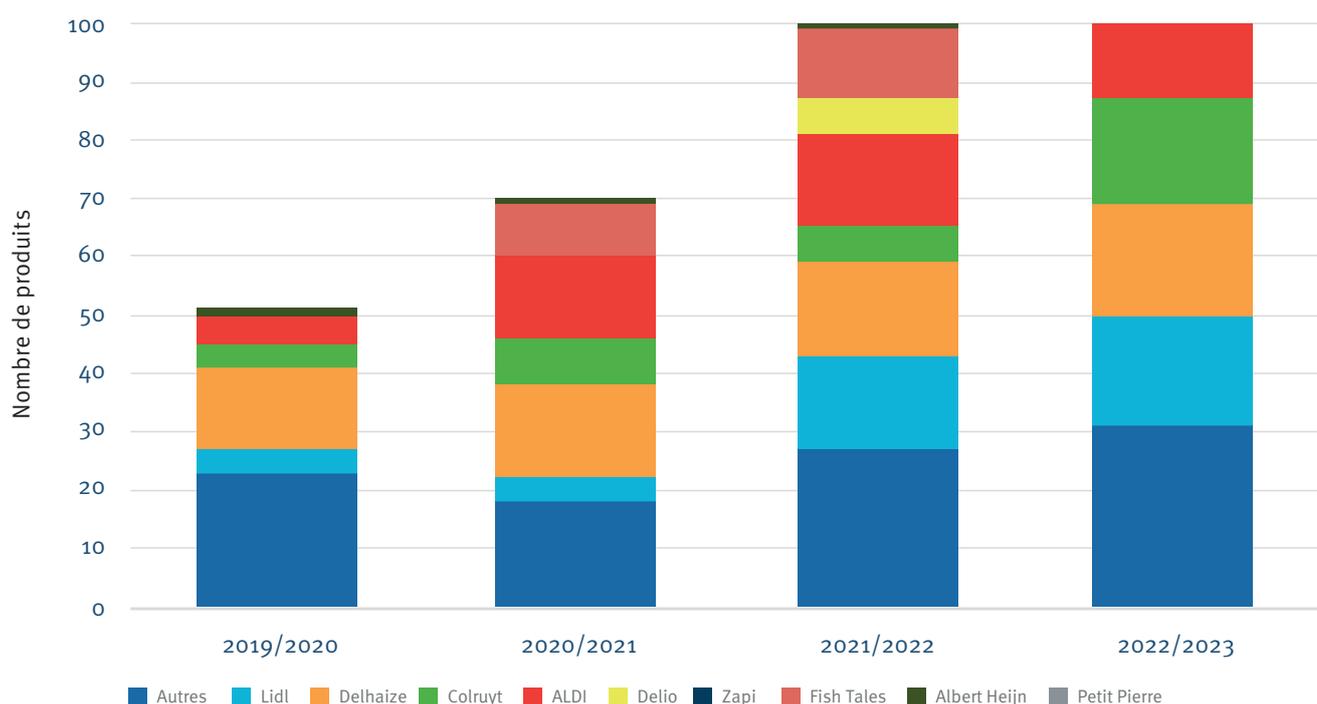


Néanmoins, la comparaison des données indique que la pénétration du thon labellisé MSC en Belgique n'a jamais été aussi élevée : de 34,4 % en 2019/20 à 62 % en 2023/24.

La raison majeure est la décision de partenaires commerciaux tels qu'ALDI, Lidl, Fish Tales et Délio à s'approvisionner à 100 % en thon certifié MSC. En plus de ces engagements, d'autres partenaires ont également fait des progrès significatifs dans leur approvisionnement en thon durable, comme en témoigne l'augmentation des volumes de thon labellisé MSC chez Colruyt Group, Albert Heijn et Rio Mare. Cette volonté et ces mesures prises par Lidl, ALDI et Colruyt Group sont d'autant plus cruciales qu'elles représentent les trois plus grandes marques commerciales en termes de volumes de thon vendus en Belgique. Cela se traduit également par un nombre record de produits portant le label MSC sur le marché : 128 en 2022/23. En comparant les données de GfK et celles du MSC, il apparaît que Carrefour et Delhaize disposent du plus haut potentiel de croissance dans le thon certifié MSC.



Graphique 6. Nombre de produits de thon labellisés MSC par catégorie



Graphique 7. Nombre de produits de thon labellisés MSC par partenaire

Témoignage d'un expert sur l'évolution du thon certifié MSC

Le thon, baromètre de la gestion durable

Les consommateurs peuvent-ils encore acheter une boîte de thon en toute confiance ? Le thon est considéré comme LE baromètre de la durabilité de tous les poissons. En 2021, nous avons pêché au moins 5 millions de tonnes de thon dans les océans, soit 10 % de moins qu'en 2019. Le thon est donc l'un des principaux poissons de consommation courante. Quiconque veut gagner la bataille de la durabilité de la gestion des océans doit donc exploiter le thon de manière durable.

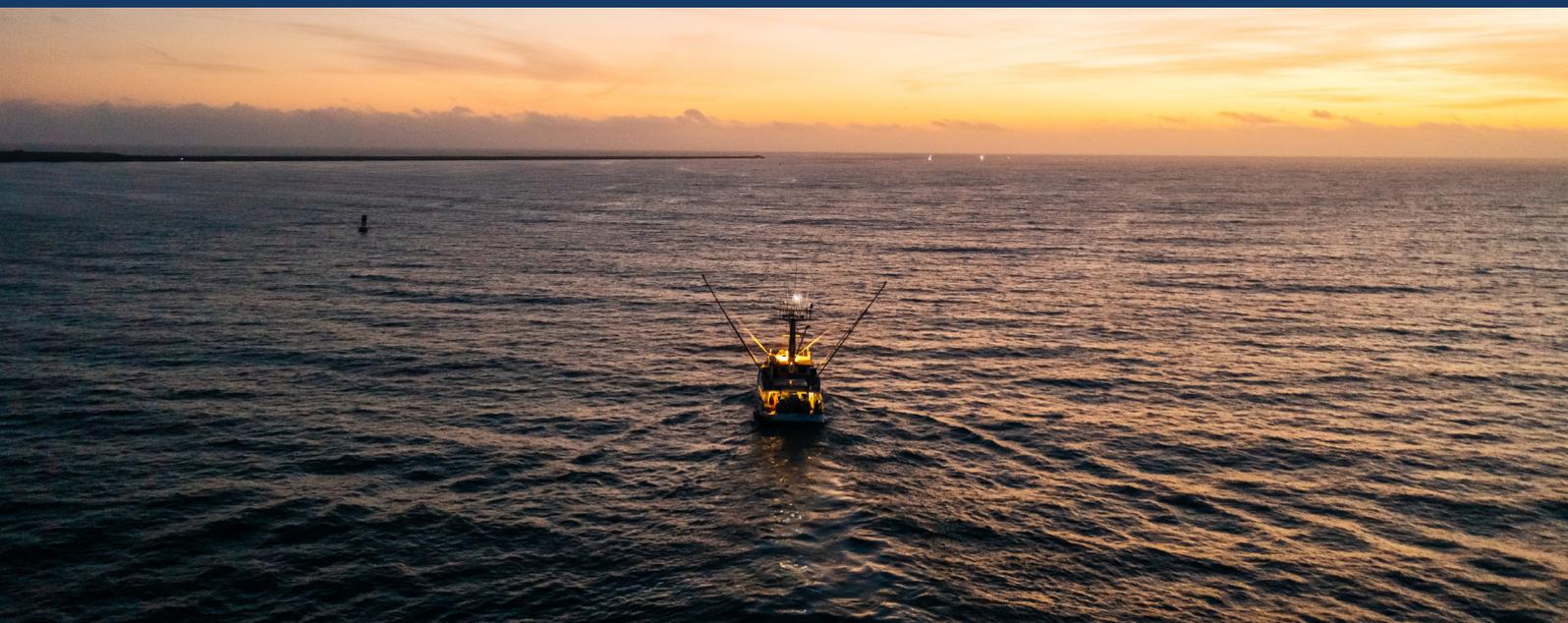
Selon les derniers chiffres du rapport de la FAO, en 2020, seuls 62 % des populations de grandes espèces de poissons destinés à la consommation se situaient dans des limites biologiques sûres. En 1974, ce chiffre était alors de 90 %. La tendance pour les poissons, et donc pour le thon, n'est donc pas rassurante.

La gestion du thon dans le monde entier est confiée à ce que l'on appelle les ORGP (organisations régionales de gestion de la pêche). Ce sont des organisations nationales qui rassemblent les États côtiers et les États pêcheurs. L'organisation de gestion qui supervise la zone de l'Atlantique, la CICTA, a dû faire face à la pêche au thon rouge en Europe il y a 20 ans. Sous la pression d'une vaste campagne menée par des ONG et des scientifiques, la CICTA a imposé des quotas de capture stricts en 2010. Il en a résulté un rétablissement spectaculaire de la population dans les dix années qui ont suivi.

La gestion scientifique d'une population de thon est donc tout à fait possible dans la pratique. Aujourd'hui, la majeure partie du thon contenu dans nos boîtes de conserve est pêchée dans les océans Pacifique et Indien. La certification MSC des pêcheries de thon durables dans ces régions de pêche s'est considérablement développée depuis 2010. La norme MSC exige que le thon concerné soit bien géré.

Les Pays-Bas et la Belgique sont parmi les pays où les supermarchés ont la plus grande proportion de thon certifié MSC dans leurs rayons. En fait, les Pays-Bas sont en tête au niveau international, avec 78 % de conserves de thon qui affichent le fameux label bleu en 2023. La Belgique rattrape rapidement son retard en faisant passer la certification de 34 % à 53 % en 2023 en l'espace de trois ans. Il est difficile de prévoir l'évolution de la situation à l'avenir. Les certifications doivent être renouvelées, la norme MSC est mise à jour périodiquement et les normes de durabilité évoluent. Mais pour l'instant, le label MSC permet aux consommateurs néerlandais et belges de bénéficier d'un thon qui a fait un pas vers une gestion durable.

Steven Adolf, Spécialiste du thon et conseiller principal en matière de pêche durable et de politiques océaniques



Focus sur les moules

Historiquement, l'espèce portant le label MSC la plus communément représentée sur le marché belge est la moule. En effet, les moules font partie du patrimoine culturel de nombreux Belges et sont le plus souvent dégustées fraîches en restauration hors domicile. Les données du MSC, qui fournissent principalement des informations sur la consommation à domicile, montrent que les moules sont également le plus souvent vendues fraîches dans les supermarchés, une proportion négligeable étant vendue en conserves.

Les données du MSC jusqu'en 2022/23 révèlent que la consommation de moules labellisées MSC a connu de nombreuses fluctuations. Cela peut s'expliquer en partie par les conditions météorologiques, par des récoltes moins belles, et par l'impact de la COVID-19 qui a également joué un rôle important.

Cependant, en 2023/24, nous constatons un redressement de situation et nous enregistrons un record absolu de moules labellisées MSC sur le marché belge de 8.323 tonnes. Il serait logique d'expliquer cette tendance par une augmentation générale de la consommation de moules. Cependant, nous savons, suite à nos discussions avec le secteur mytilicole, que les volumes vendus ne sont en fait pas supérieurs à la normale. On peut donc dire que cette augmentation est due à une demande accrue (de la part des supermarchés) de moules labellisées MSC. Cela se traduit également par l'augmentation du nombre de produits labellisés : 66 en 2022/23.

Les moules labellisées MSC sont principalement vendues chez Carrefour, Colruyt Group, ALDI et Lidl, qui représentent ensemble 90 % de tous les volumes MSC sur le marché. En outre, les moules certifiées sont également au menu de l'espace restaurant d'Ikea.

Bien qu'il existe des approvisionnements en provenance de plusieurs pays tels que l'Allemagne, le Danemark et l'Irlande, une proportion importante des moules présentes sur les étals belges continue de provenir de la pêcherie de moules de Zélande. Son engagement de longue date envers le MSC est l'une des raisons pour lesquelles cette pêcherie a été reconnue à deux reprises comme la meilleure pêcherie pour la Belgique, dans le cadre des MSC Prix du Poisson Durable de Belgique.



MSC BELGIQUE

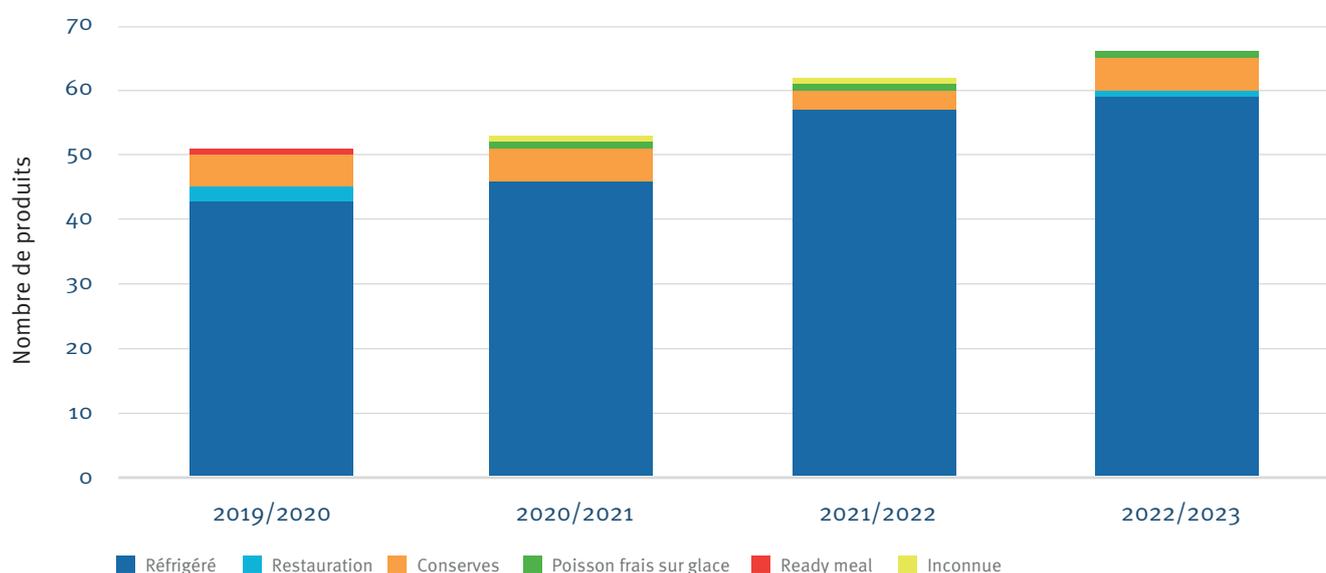
LAURÉAT
**PÊCHERIE LA PLUS
IMPORTANTE
CERTIFIÉE MSC**

2023

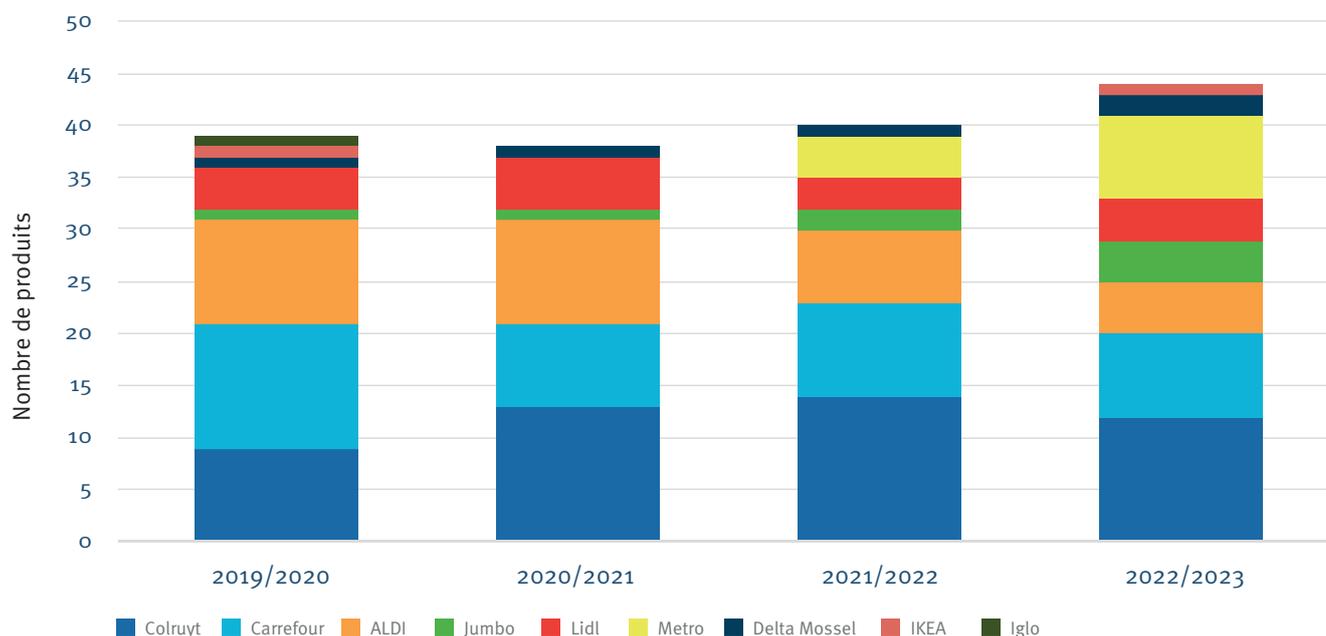


Wouter van Zandbrink – Président de l’Association des transformateurs et des négociants en coquillages

“La pêcherie de moules néerlandaise est certifiée MSC depuis 2011 et a depuis fait l’objet de trois renouvellements de certifications réussis. L’élevage de moules est naturel. Les moules filtrent les algues et le plancton, et n’ingèrent pas de compléments alimentaires. Leur empreinte écologique est donc très faible. La culture dans les récifs de fond et dans des constructions suspendues abritées contribue grandement à la biodiversité dans les eaux côtières. En même temps, la pêche d’une trop grande quantité de semences de moules peut mettre en danger l’Eider à duvet, une espèce de canard protégée. La certification MSC garantit qu’une quantité suffisante de nourriture est réservée à l’Eider à duvet afin de préserver son existence. La contribution de cette pêcherie au climat et à la biodiversité est la raison pour laquelle la Belgique l’a reconnue à deux reprises comme la pêcherie la plus importante, lors de la remise annuelle des prix MSC du poisson durable de Belgique. Le secteur néerlandais des moules offre encore de nombreuses possibilités de croissance, note la Commission européenne. Elles jouent donc un rôle important dans le Green Deal de l’UE. Par ailleurs, les moules représentent également un réel complément alimentaire naturel nécessaire à une bonne santé. En effet, les Européens manquant en moyenne d’acides gras oméga-3 dans leur alimentation, les moules deviennent de ce fait un élément important de la stratégie “Blue Foods” (aliments bleus). ”



Graphique 8. Nombre de produits de moules labellisés MSC par catégorie



Graphique 9. Nombre de produits de moules labellisés MSC par partenaire

Couverture du label par catégorie de produits

La plupart des volumes certifiés MSC sont présents dans la catégorie des produits réfrigérés. Ces volumes restent relativement stables au fil des ans, avec des fluctuations mineures. Le volume diminue légèrement pour atteindre 15.520 tonnes en 2023/24.

Le volume dans la catégorie des produits surgelés fluctue, tombant à 8.229 tonnes en 2023/24. Cette baisse est due en grande partie à une diminution du volume de la consommation de colin de l'Alaska.

Le volume des produits en conserve affiche une croissance régulière, culminant à 5.067 tonnes en 2023/24. Cette augmentation prouve l'augmentation de la demande des consommateurs pour les produits de la mer en conserve. Elle est également due aux efforts considérables déployés par les partenaires commerciaux pour proposer davantage de produits labellisés MSC dans cette catégorie.

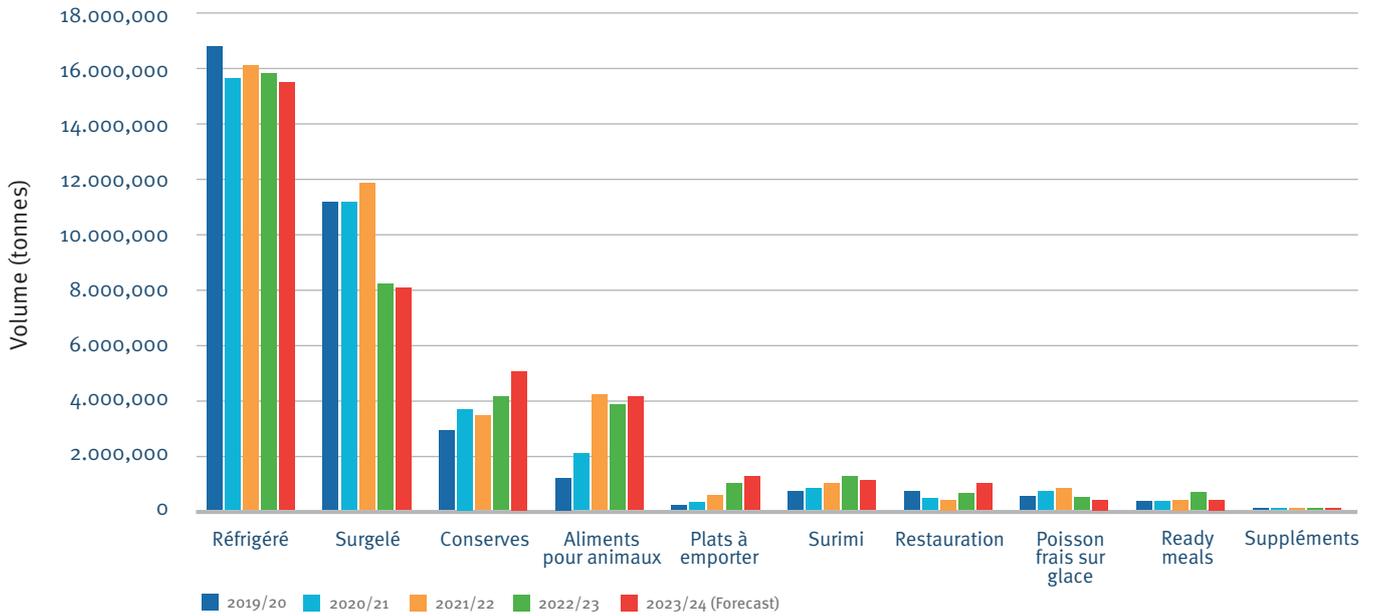
La nourriture pour animaux connaît également une croissance significative au fil des ans, et atteint 4.193,51 tonnes en 2021/22, avant de se stabiliser en 2023/24 jusqu'à 4.140 tonnes. Cette évolution reflète une tendance de plus en plus importante des propriétaires d'animaux de compagnie à rechercher des options durables et nutritives pour leurs animaux, y compris donc des produits alimentaires à base de poisson.

Le volume des plats à emporter augmente de manière significative, atteignant 1.255 tonnes d'ici 2023/24. Cette tendance met en lumière la popularité croissante des fruits de mer durables prêts à consommer. En effet, ils répondent aux exigences de modes de vie actifs et aux préférences des consommateurs en recherche de confort et facilité dans leur quotidien culinaire.

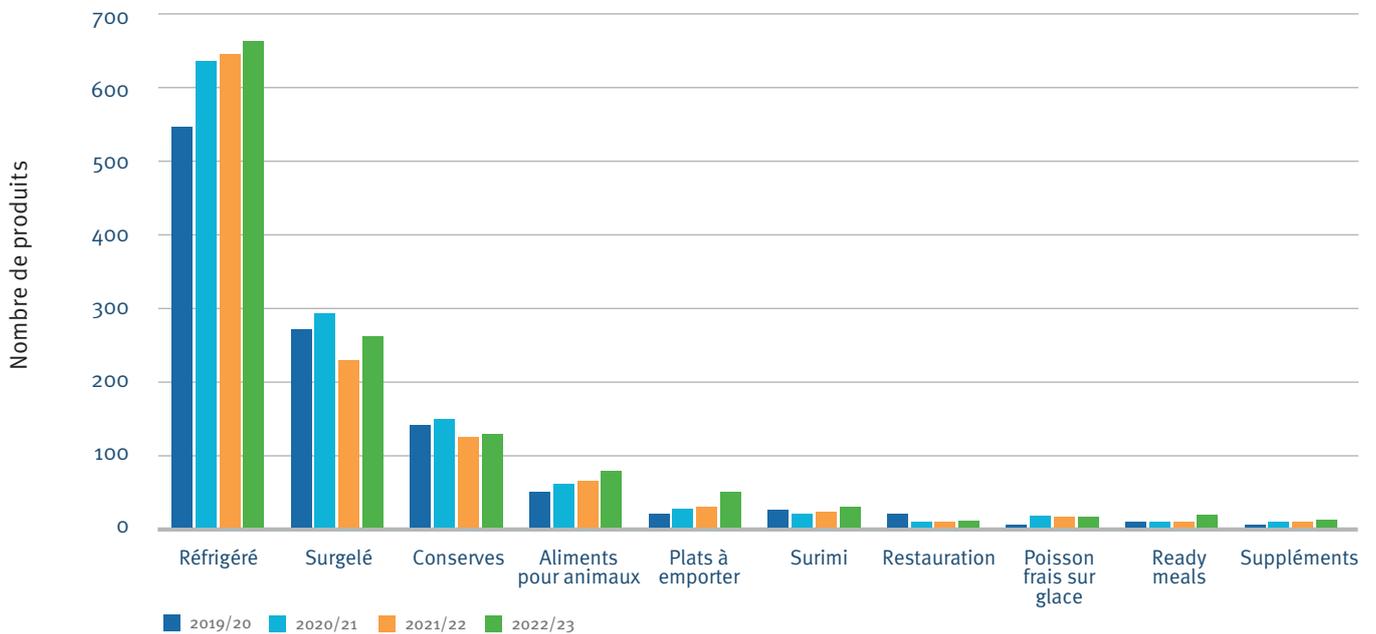
Le volume du surimi évolue au fil des ans mais reste relativement stable, atteignant 1.137 tonnes en 2023/24. Le surimi est un aliment aisé à travailler et aux multiples applications : c'est donc un ingrédient utilisé dans de nombreux plats de fruits de mer, ce qui contribue à sa demande constante, malgré quelques fluctuations de volume.

La restauration reste une catégorie dans laquelle le label MSC est peu représenté. Cela s'explique par la complexité de l'obtention de la certification dans ce secteur. Néanmoins, les restaurants commerciaux les plus importants demeurent des partenaires engagés. McDonald's, Quick et Ikea, entre autres, proposent du poisson certifié tout au long de l'année. Chez Ikea, nous constatons également que les moules sont particulièrement appréciées.





Graphique 10. Volume des produits labellisés MSC vendus par catégorie



Graphique 11. Nombre de produits labellisés MSC par catégorie

Études de cas sur quelques catégories de produits spécifiques

Focus sur les produits réfrigérés

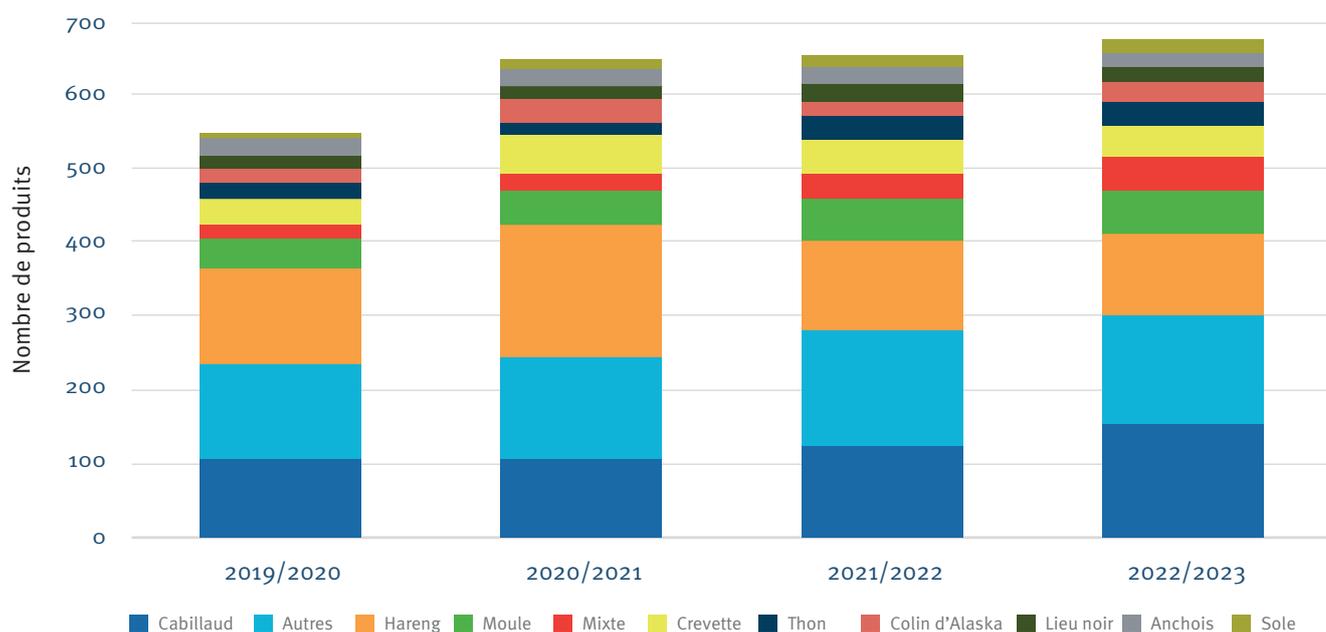
La catégorie du poisson réfrigéré comprend à la fois des produits non transformés, comme les filets emballés, et des produits transformés, comme les tartinades ou les filets de poisson panés. Il est important de garder cette distinction à l'esprit lorsque l'on discute des tendances au sein de cette catégorie.

Globalement, nous constatons que les volumes de cette catégorie sont restés relativement stables depuis 2020/21. En 2023/24, nous enregistrons un volume total de 15.520 tonnes. En revanche, lorsqu'on s'intéresse au nombre de produits de cette catégorie, on remarque qu'il suit une tendance à la hausse et atteint son point culminant en 2022/23 avec 664 produits.

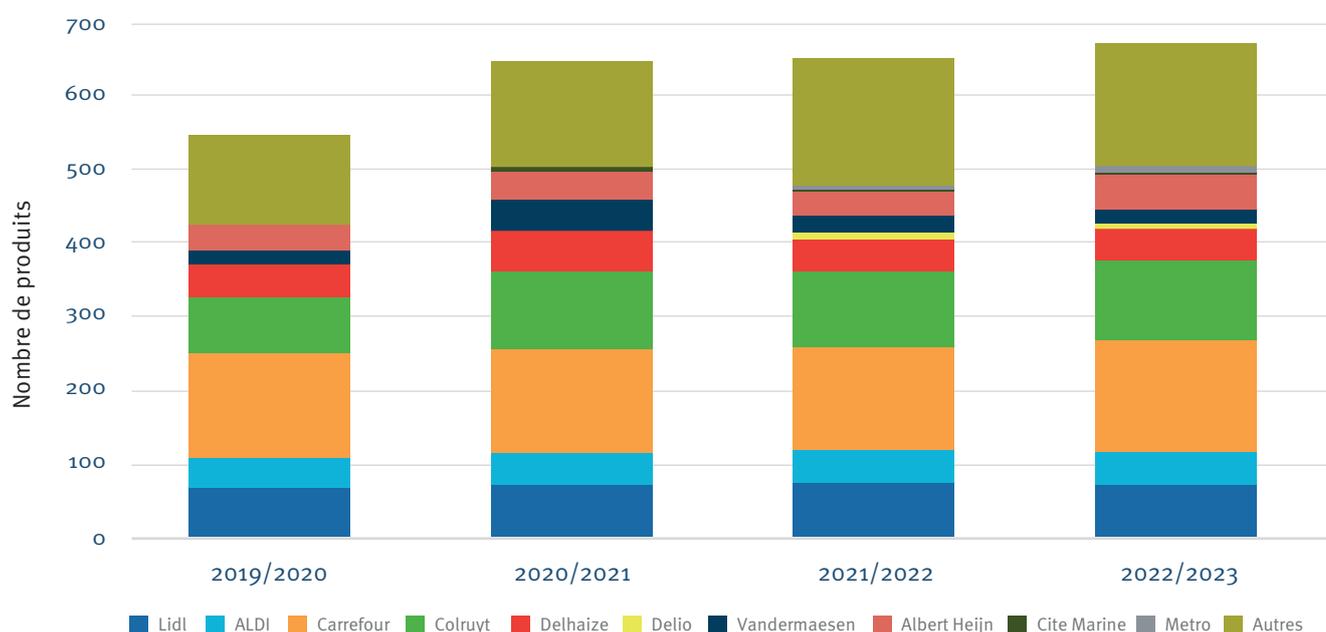


La différence entre l'augmentation du nombre de produits et la stabilité des volumes s'explique par le fait que la demande de poisson réfrigéré non transformé, traditionnellement la catégorie la plus importante en Belgique, diminue en raison de l'inflation et de la baisse de la demande de poisson frais de la part des consommateurs. De plus, l'augmentation du nombre de produits dans cette catégorie est le résultat de la politique d'élargissement de gamme menée par les partenaires commerciaux. Par exemple, le label bleu apparaît de plus en plus sur des produits où le poisson est un ingrédient à valeur ajoutée, comme dans les salades repas et les tartinades.

Les espèces de produits de la mer les plus populaires dans l'assortiment frais sont de loin les moules, suivies par le cabillaud, le hareng (principalement consommé en bocaux réfrigérés), le thon (surtout transformé) et les crevettes. Pour obtenir la plus large gamme de poissons frais, soit 153 produits en 2022/23, il est préférable de se rendre chez Carrefour, qui est à ce jour le seul supermarché à disposer d'un rayon de poissons frais certifié MSC. Cependant, le supermarché qui vend le plus de poisson frais est Lidl. Les moules représentent en fait l'essentiel de ces volumes. Le top 3 en termes de volume est complété par ALDI et Colruyt Group.



Graphique 12. Nombre de produits réfrigérés labellisés MSC par espèce



Graphique 13. Nombre de produits réfrigérés labellisés MSC par partenaire



Focus sur les produits surgelés

La deuxième catégorie la plus importante en termes de volume est la catégorie des produits surgelés. Le poisson surgelé labellisé MSC est resté historiquement assez stable jusqu'en 2021/2022, avec des volumes oscillant autour de 11.500 tonnes. Cependant, en 2022/23, on observe une baisse qui se poursuit en 2023/24 avec seulement 8.100 tonnes de poisson surgelé labellisé MSC consommées cette année, ce qui représente le volume le plus faible depuis cinq ans.

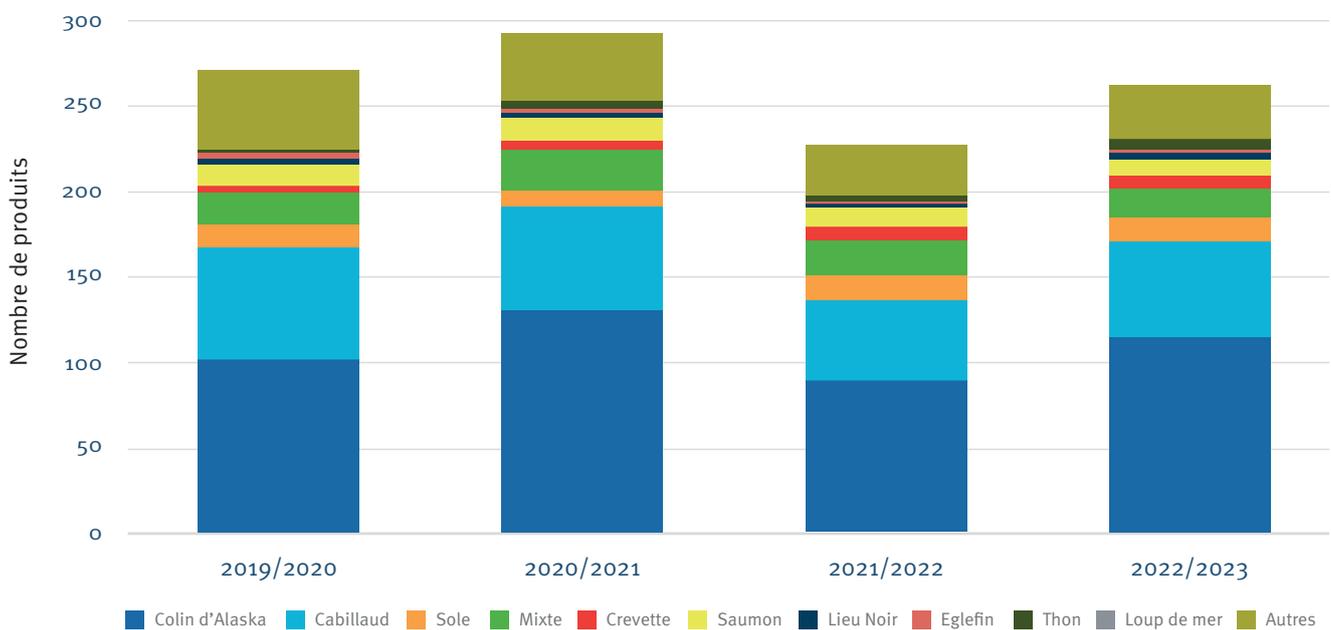
Cette diminution est principalement due à une baisse du colin d'Alaska, qui est de loin l'espèce la plus populaire au sein de cette catégorie. Depuis 2020/21, 800 tonnes de moins de cette espèce labellisée MSC ont été consommées en Belgique : ce plancher historique est de 5.041 tonnes en 2023/24. Étant donné que le colin d'Alaska est presque exclusivement proposé avec le label MSC, cette baisse indique donc bien une tendance générale à la baisse de la consommation, et non une réduction du label MSC sur le marché. Cela apparaît également clairement lorsqu'on examine la présence du label MSC dans cette catégorie. Celle-ci est restée relativement stable : par exemple, 270 produits portaient le label en 2019/20 et 263 en 2022/23.

Outre le colin d'Alaska, le cabillaud est également une espèce très prisée dans la catégorie des produits surgelés. Comme le colin, il a également connu une tendance à la baisse ces dernières années. Alors que 3.713 tonnes de cabillaud surgelé étaient encore consommées en 2019/20, ce nombre n'atteint plus que 2.123 tonnes en 2023/24. Toutefois, contrairement au colin d'Alaska, pour lequel plusieurs problèmes se posent avec l'approvisionnement en raison du conflit prolongé en Ukraine, le déclin du cabillaud est davantage dû à la crise de l'inflation des prix que nous avons connue ces dernières années. Cela a été particulièrement évident en 2022/23, au plus fort de la crise, où un record minimum de seulement 1.535 tonnes de cabillaud surgelé vendu avec le label MSC a été enregistré, soit une baisse de 2.700 tonnes par rapport à l'année précédente.

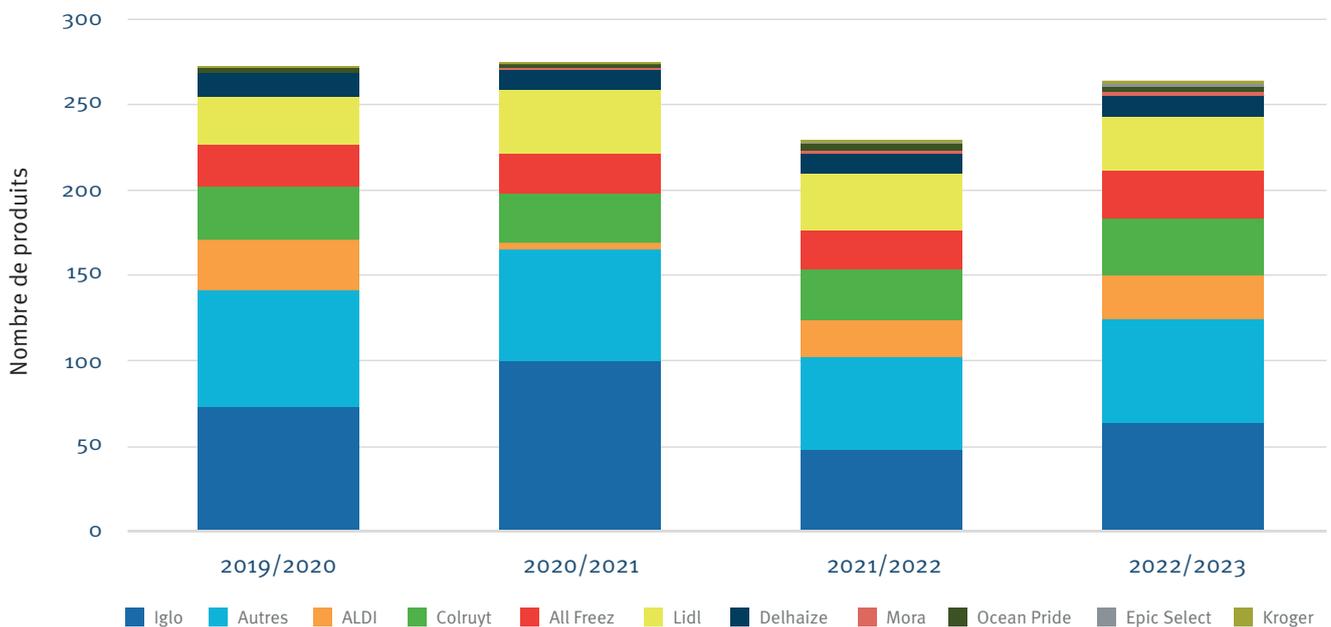


Les autres espèces appréciées dans cette catégorie sont la sole (161 tonnes en 23/24), la crevette (92 tonnes en 23/24) et le saumon (195 tonnes en 23/24). L'élément le plus remarquable concernant ces espèces et leur évolution est que le volume de saumon consommé en 2023/24 a diminué de moitié par rapport à 2020/21. Il n'y a pas d'explication immédiate à ce phénomène. Un autre point particulier à noter dans cette catégorie des surgelés est que certains produits se composent de plusieurs espèces, comme dans le cas par exemple d'un mélange de fruits de mer. Ces derniers se classent au troisième rang en termes de volume, avec 170 tonnes vendues en 2023/24. La difficulté de développer ces produits mixtes en label MSC s'explique souvent par la disponibilité limitée des espèces telles que le calmar ou la vongole.

En ce qui concerne les entreprises commerciales, Iglo est de loin le plus grand acteur de cette catégorie, à la fois en termes de volume et de nombre de produits. Le trio de tête est complété par ALDI et Colruyt. Le nombre de produits labellisés MSC chez Iglo a été très variable ces dernières années, mais il est revenu au niveau de 2019/20, à savoir 72. ALDI a connu une fluctuation similaire, mais sa gamme dispose aujourd'hui d'un nombre de produits surgelés labellisés MSC au plus haut de son histoire, soit 32. Chez Colruyt, la quantité est restée relativement stable au fil des ans, leur gamme de produits surgelés étant de 27 produits MSC.



Graphique 14. Nombre de produits surgelés labellisés MSC par espèce



Graphique 15. Nombre de produits surgelés labellisés MSC par partenaire

Focus sur la nourriture pour animaux domestiques

La nourriture pour animaux MSC certifiée durable est en forte hausse. En cinq ans, les volumes d'aliments pour animaux de compagnie labellisés MSC sur le marché belge ont augmenté de plus de 243 % pour atteindre le niveau record de 4.140 tonnes en 2023/24.

Plusieurs produits contenant du poisson et certifiés par le MSC s'avèrent très populaires. Les maîtres régaleront leur compagnon avec du saumon, du cabillaud, du thon, de la plie, du lieu noir ou encore de la truite.

Ce pic de ventes indique que les consommateurs belges ont recours à des produits plus respectueux de l'environnement et ne se contentent plus de produits alimentaires traditionnels. De nombreuses études mentionnent les dommages environnementaux causés par la production d'aliments pour animaux domestiques. Par exemple, on estime que cette production est responsable d'un quart de l'impact environnemental de la production de viande (1), comme par exemple la libération de gaz à effet de serre, les phosphates et pesticides. Chaque année, une surface 16 fois plus grande (2) que la Belgique est utilisée pour produire suffisamment d'aliments secs pour tous les chats et chiens du monde.

La croissance de la nourriture pour animaux domestiques MSC est principalement observée chez les hard discounters tels qu'ALDI, Lidl, Action, mais aussi chez les marques premium telles que Smølke et Sheba. Les données de Sheba ne figurent pas dans les graphiques ci-dessous, car elles sont déclarées dans plusieurs pays. Il nous est donc impossible d'obtenir une vue régionale à ce sujet.

Pour reconnaître et récompenser la croissance de l'industrie belge dans cette catégorie, MSC Belgium a également ajouté la catégorie "Best Pet Food" (Meilleure nourriture pour animaux) aux Prix du Poisson Durable depuis 2023. En 2023, ce prix a été décerné à Sheba.

"Chez Sheba, nous sommes convaincus qu'une planète saine mène à un avenir meilleur et c'est ce à quoi nous nous engageons chaque jour, en collaboration avec notre partenaire MSC."

An de Volder – Directeur Général Mars Multisales Belgium



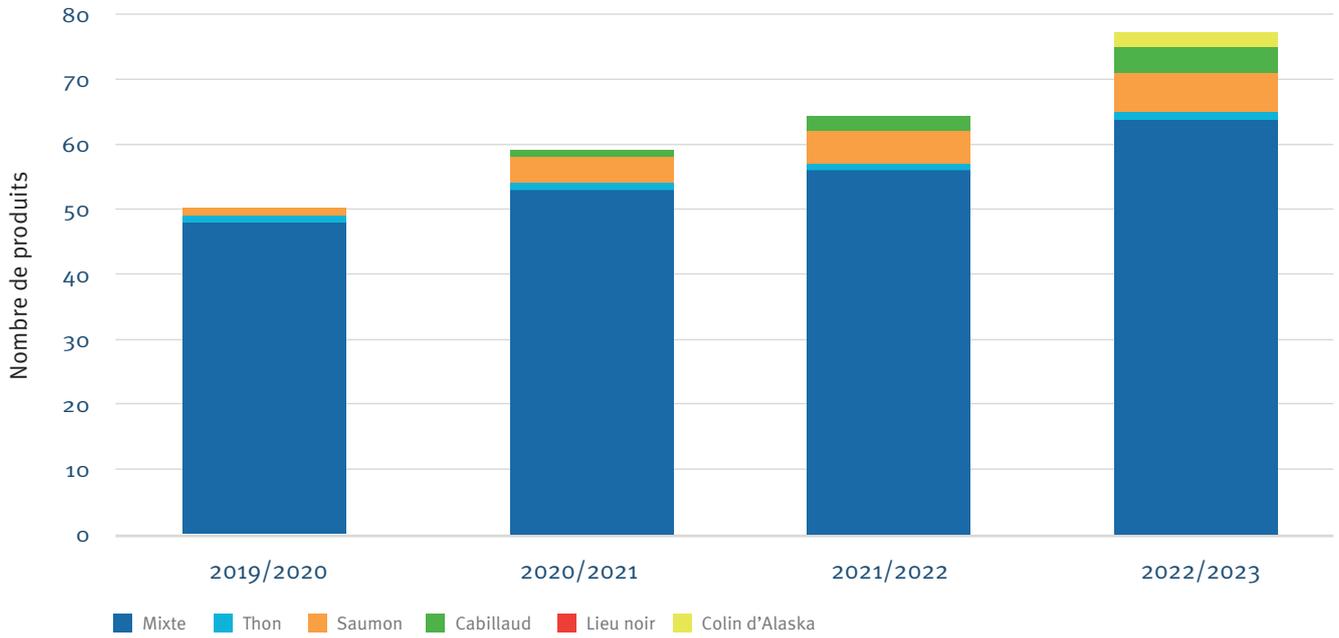
MSC BELGIQUE
LAURÉAT
MEILLEURE ALIMENTATION
POUR ANIMAUX
DE COMPAGNIE
2023



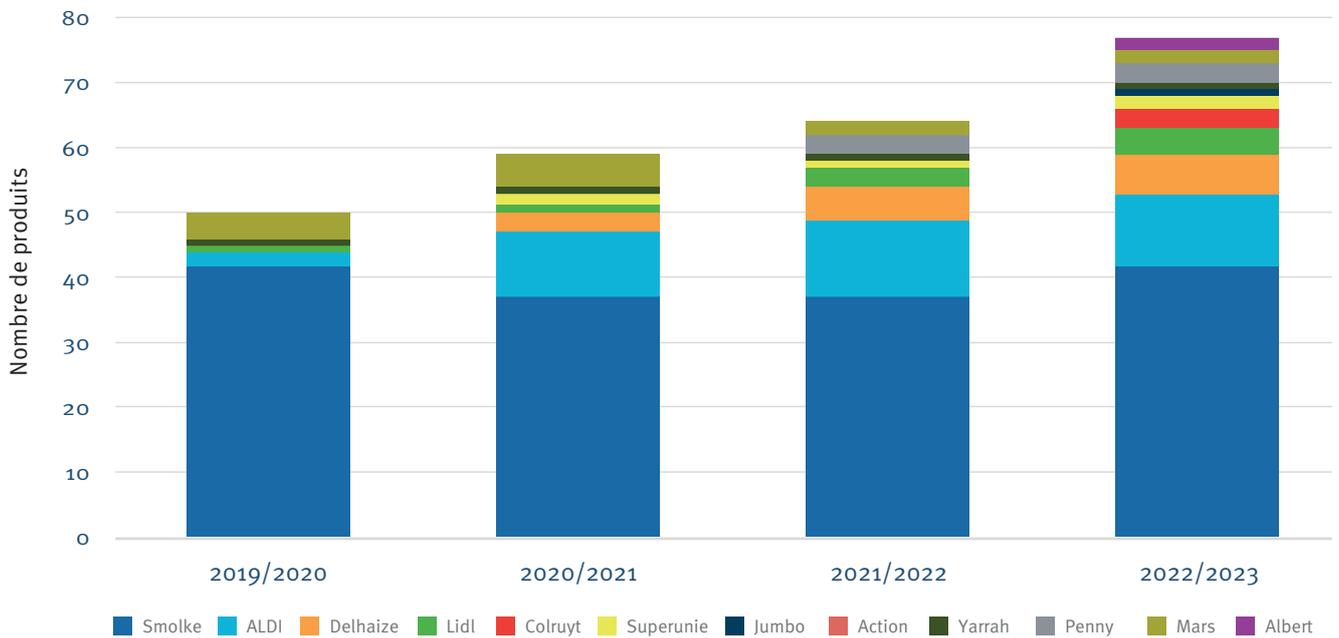
1) Okin, G. S. (2017). Environmental impacts of food consumption by dogs and cats. *PLoS One*, 12(8), e0181301. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0181301>

2) Alexander, P., Berri, A., Moran, D., Reay, D., & Rounsevell, M. D. (2020). The global environmental paw print of pet food. *Global Environmental Change*, 65, 102153. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2020.102153>





Graphique 16. Nombre de produits alimentaires pour animaux de compagnie labellisés MSC par espèce



Graphique 17. Nombre de produits alimentaires pour animaux de compagnie labellisés MSC par partenaire



Focus sur les conserves

La catégorie des conserves est la troisième catégorie la plus importante des produits labellisés MSC. Depuis 2019/20, cette catégorie a augmenté de 75 % pour atteindre le record absolu de 5.067 tonnes en 2023/24.

Les données de GfK achetées pour la période avril 2022-mars 2023, montrent qu'environ 9.539 tonnes d'aliments en conserve sont consommés en Belgique, parmi lesquels le thon qui représente la plus grande part de marché avec 69 %, suivi par le hareng, le maquereau, les sardines et le saumon.

Les données du MSC montrent des résultats similaires : sur l'ensemble des ventes de conserves labellisées MSC, le thon est de loin le plus consommé, atteignant 79 %. Le top 5 est complété par l'anchois, le hareng, le saumon et le cabillaud.

Le maquereau de l'Atlantique, occupe la deuxième place dans la consommation globale de poisson en conserve en Belgique, et pourtant, on ne peut plus le trouver avec un label MSC ! En effet, le certificat de la pêcherie de maquereau de l'Atlantique Nord a dû être suspendu. Il existe toutefois une alternative certifiée durable pour cette espèce, le chincharde du Chili. Entre-temps, certains partenaires l'ont également introduit en Belgique, notamment First State et Fish Tales. Ce rôle de pionnier de Fish Tales sur l'introduction de l'espèce sur le marché belge est l'une des raisons pour lesquelles cette marque a été récompensée par le Prix du Poisson Durable 2023 dans la catégorie "Meilleure marque nationale".

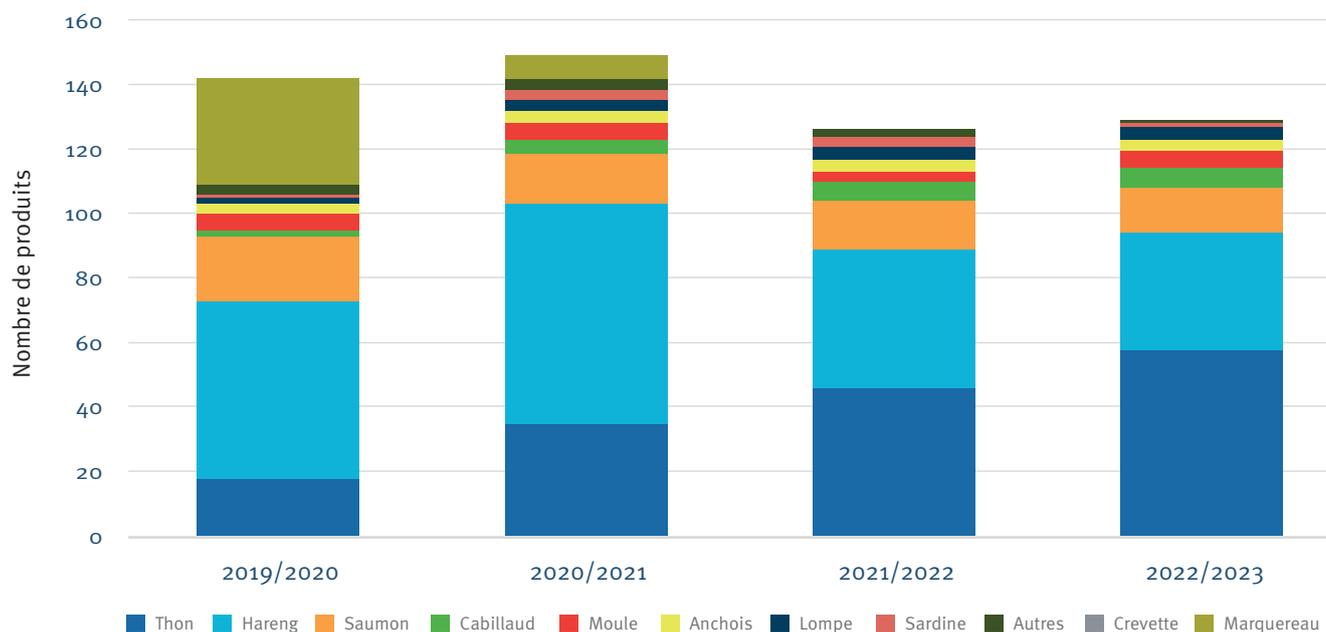
"La mission de Fish Tales est de permettre à chacun de déguster les poissons les plus savoureux, aujourd'hui et à l'avenir. Pour y parvenir, le monde de la pêche doit changer. Cela n'est possible que si l'ensemble du secteur fait les bons choix. Nous sommes impatients d'inciter encore plus de consommateurs à cuisiner de délicieux poissons, tout en apportant notre soutien aux océans et aux communautés de pêcheurs".

Irene Kranendonk, Responsable de l'Impact chez Fish Tales

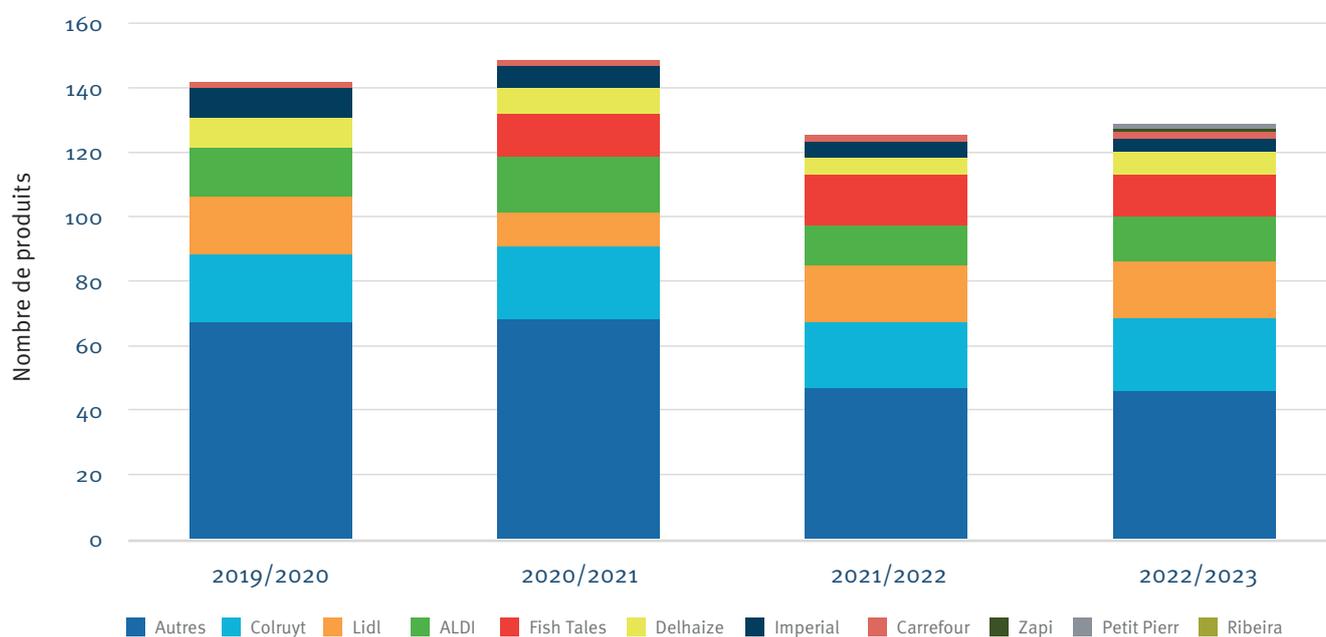


MSC BELGIQUE
LAURÉAT
**MEILLEURE MARQUE
NATIONALE**
2023





Graphique 18. Nombre de conserves labellisés MSC par espèce



Graphique 19. Nombre de conserves labellisés MSC par partenaire

Couverture du label par marque

ALDI propose une gamme de produits dont le nombre reste relativement stable au cours des années, ne connaissant que des fluctuations mineures. Elle atteint 103 produits en 2022/23. Nous examinerons l'évolution de ce partenaire plus en détail ultérieurement.

Lidl enregistre une croissance constante du nombre de ses produits. Ils sont 137 en 2022/23. En termes de volume MSC, Lidl est le deuxième partenaire en Belgique. Le supermarché a également enregistré la plus forte croissance en cinq ans : le volume de poisson portant le label MSC vendu a augmenté de 25 %.

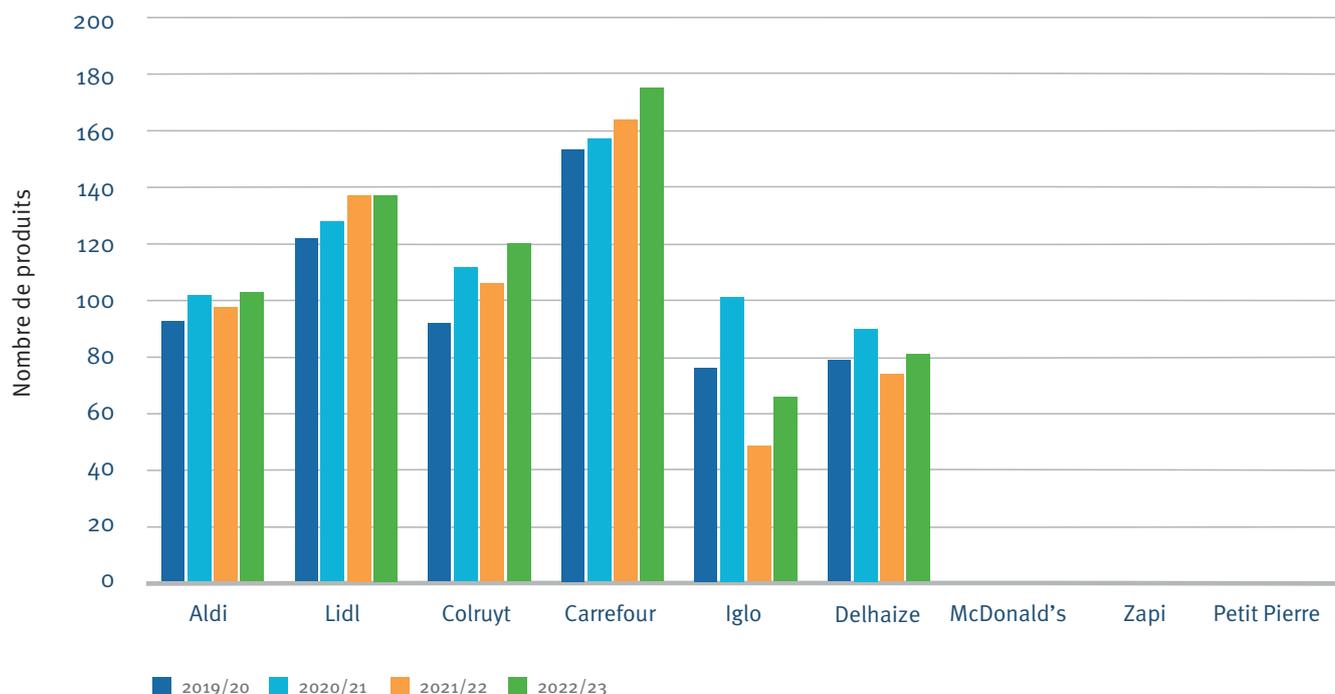
Colruyt montre des fluctuations en nombre de produits, avec une augmentation notable à 120 en 2022/23. Nous examinerons l'évolution de ce partenaire plus en détail ultérieurement.

Carrefour affiche une croissance constante du nombre de produits, qui se monte à 175 en 2022/23. Historiquement, Carrefour a toujours été le supermarché avec l'offre certifiée MSC la plus large et la plus variée, notamment grâce à son comptoir de poissons certifiés, unique parmi les supermarchés belges. En termes de volume cependant, on remarque peu de changements pendant ces cinq ans. Carrefour enregistre une légère augmentation de 2 %.

Iglo connaît des fluctuations dans le nombre de produits, avec une baisse notable à 49 en 2021/22 qui sera suivie par une remontée à 66 en 2022/23. Nous examinerons l'évolution de ce partenaire plus en détail ultérieurement.

Delhaize montre également des fluctuations dans le nombre de produits, qui culmine à 90 en 2020/21 avant de chuter à 81 en 2022/23. Comparé à d'autres supermarchés en Belgique, Delhaize est moins engagé dans le programme MSC. Cela se reflète également dans les volumes MSC, Delhaize affichant la plus forte baisse sur cinq ans, soit 24%.

McDonald's conserve un seul produit MSC dans sa gamme : il s'agit de l'emblématique "Filet O Fish". Même si la chaîne n'a que ce produit dans sa gamme, sa position est vraiment unique car elle est en mesure de sensibiliser chaque jour des millions de personnes en véhiculant un message de durabilité. En termes de volumes, McDonald's vend 81 % de plus de ce Filet O Fish en 2023/24 qu'en 2022/23. Comme ces ventes étaient restées très stables jusqu'à présent, ce boom pourrait indiquer une évolution des habitudes de consommation, le poisson devenant davantage une alternative à la viande.



Graphique 20. Nombre de produits labellisés MSC par partenaire

Études de cas sur quelques marques spécifiques

Focus sur ALDI

En Belgique, depuis 2019/20, ALDI est le leader du marché en ce qui concerne les volumes vendus avec le label MSC. Le détaillant a gagné cette place ces dernières années grâce à une politique de durabilité rigoureuse, où tous les poissons de son assortiment permanent portent le label MSC, qu'il s'agisse de produits frais, surgelés ou en conserve. De plus, en 2020, il s'est également engagé à n'acheter que du thon certifié MSC, ce qui lui a conféré un rôle de leader sur le marché. Outre les catégories traditionnelles dans lesquelles le poisson est consommé, le détaillant a également pris des mesures l'année dernière pour rendre sa gamme de nourriture pour animaux plus durable. Tout cela s'est traduit par une augmentation de 3 % des volumes MSC vendus en cinq ans.

En plus des réflexions de fond sur sa gamme, ALDI s'est également investi ces dernières années dans une communication appuyée et régulière sur sa politique de durabilité aux consommateurs, avec un message clair et accessible. Ces aspects de leur politique ont d'ailleurs été récompensés par le MSC, puisqu'ALDI a été élu deux fois de suite "Meilleur supermarché" du MSC Belgique par un jury d'experts externes en 2022 et 2023.

Louis Van Den Bossche - Spécialiste de la Responsabilité d'Entreprise :

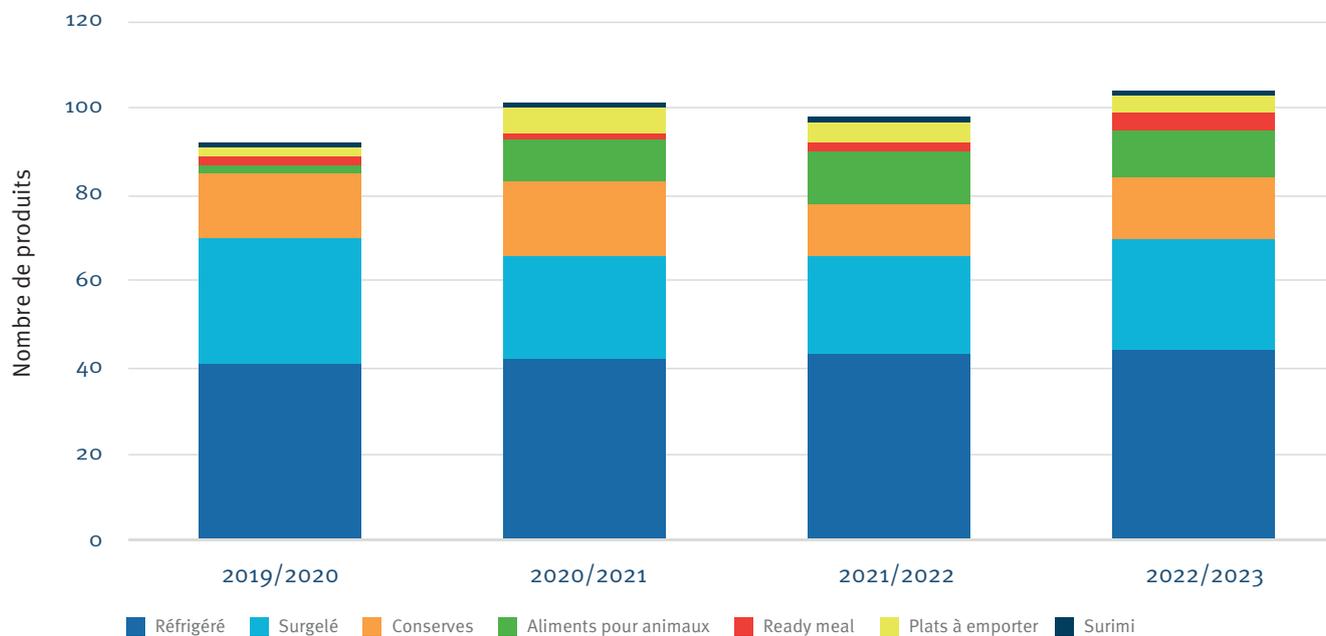
"ALDI tient à proposer des produits abordables et de qualité de manière équitable et responsable. Le soutien au MSC nous aide à maximiser la durabilité de notre offre de poisson."



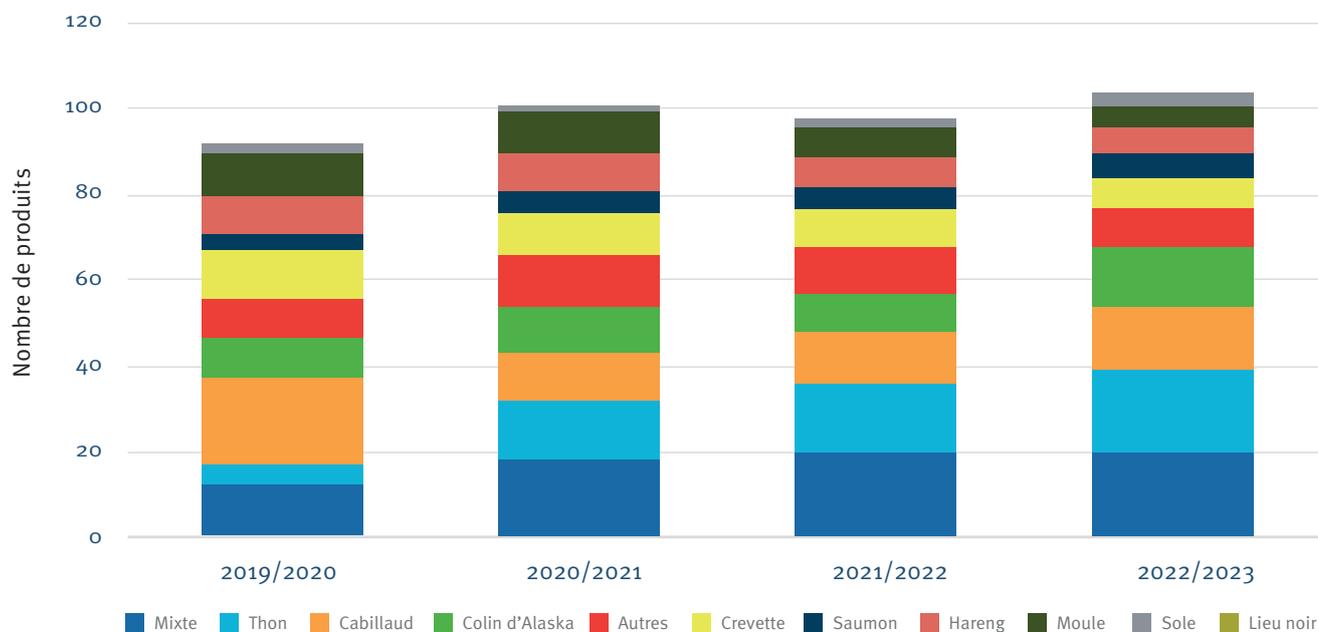
MSC BELGIQUE
LAURÉAT
MEILLEUR SUPERMARCHÉ
2023



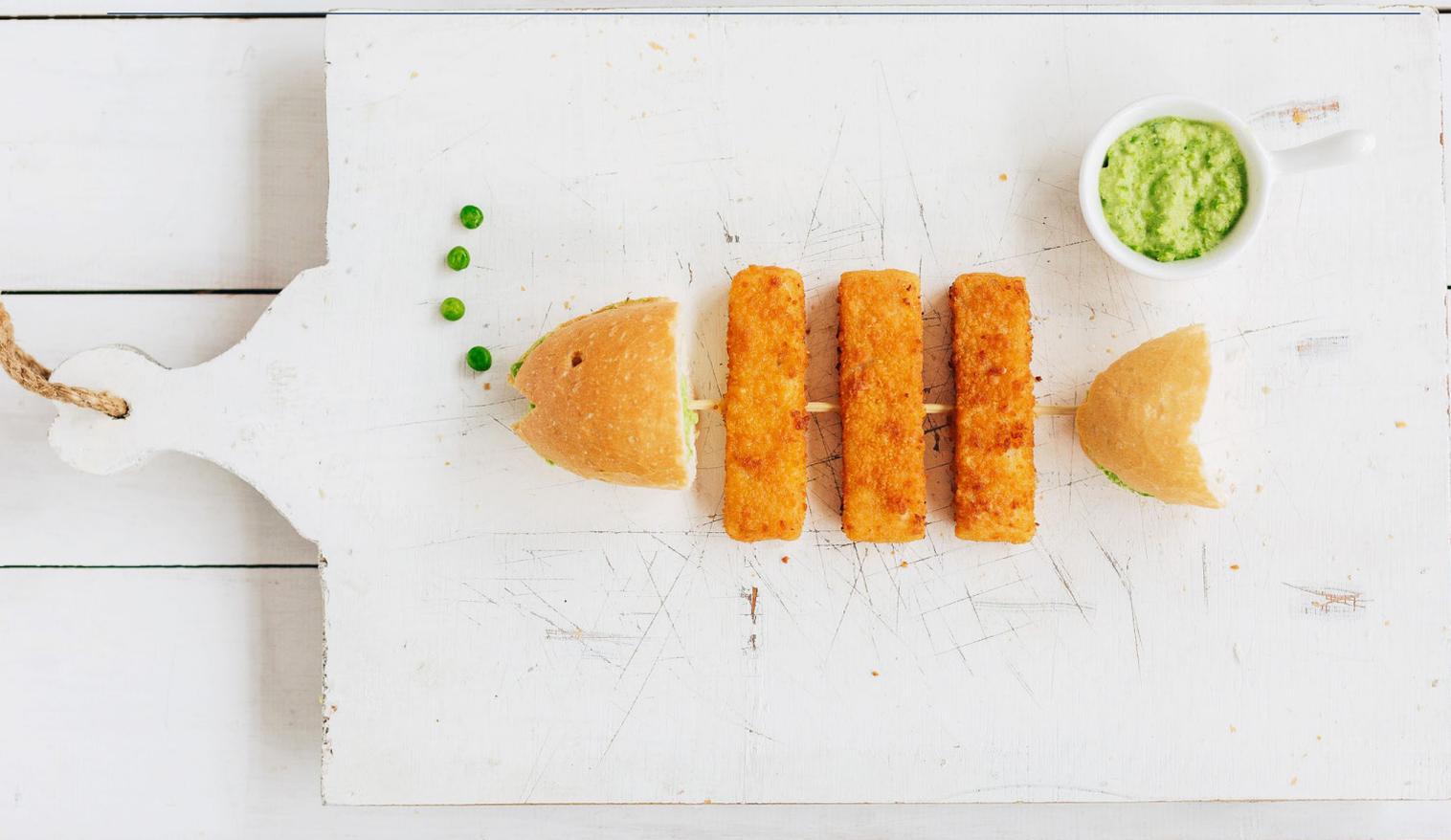
Si l'on examine la gamme de produits proposés par ALDI, le supermarché est le plus performant dans les catégories des produits frais, des produits surgelés et des conserves. Ensemble, ces catégories totalisent 84 des 103 produits labellisés MSC en 2022/23. Si on regarde les espèces, aucune surprise non plus : en frais, se trouvent surtout des moules et du cabillaud, en surgelé du colin d'Alaska et du mixte, et en conserve du thon. Au fil des ans, nous constatons que le nombre de produits est également resté relativement stable, tournant autour de la centaine.



Graphique 21. Nombre de produits chez ALDI labellisés MSC par catégorie



Graphique 22. Nombre de produits chez ALDI labellisés MSC par espèce



Focus sur Iglo

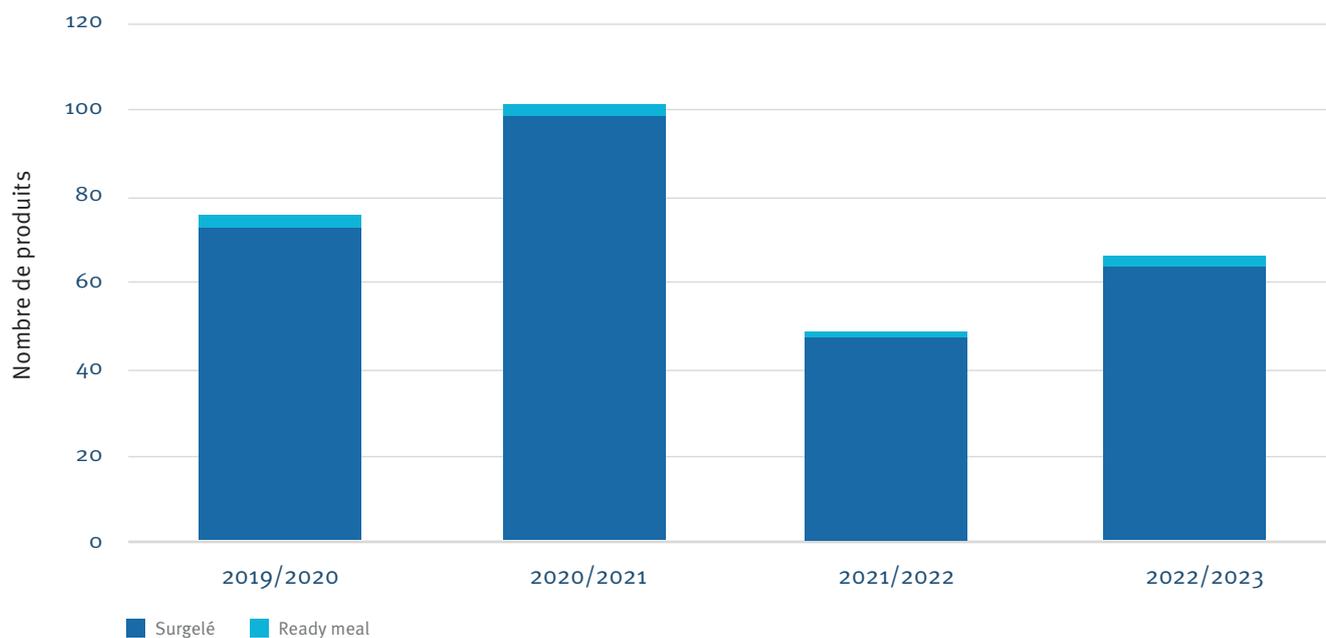
Iglo occupe la cinquième place en termes de volumes certifiés MSC dans le classement des entreprises de Belgique. C'est aussi de loin la plus grande marque nationale. À l'exception d'une situation exceptionnelle en 2020/21, le volume a diminué de 11 % sur cinq ans. Si l'on se penche sur l'indicateur nombre de produits, Iglo est le sixième acteur en Belgique. L'évolution de l'assortiment d'Iglo montre également une forte augmentation du nombre de produits en 2020/21, suivie d'une baisse à 66 produits en 2022/23.

Concernant les différentes espèces faisant partie de la gamme Iglo, on constate que le poisson blanc représente la majorité des produits. En 2022/23, le colin d'Alaska se retrouve dans 51 produits MSC et le cabillaud dans 12 produits MSC. Ces deux espèces représentent ensemble 95 % de l'assortiment. C'est plutôt cohérent, car le poisson blanc, le colin en particulier, possède cette texture ferme si parfaite pour la préparation du poisson pané.

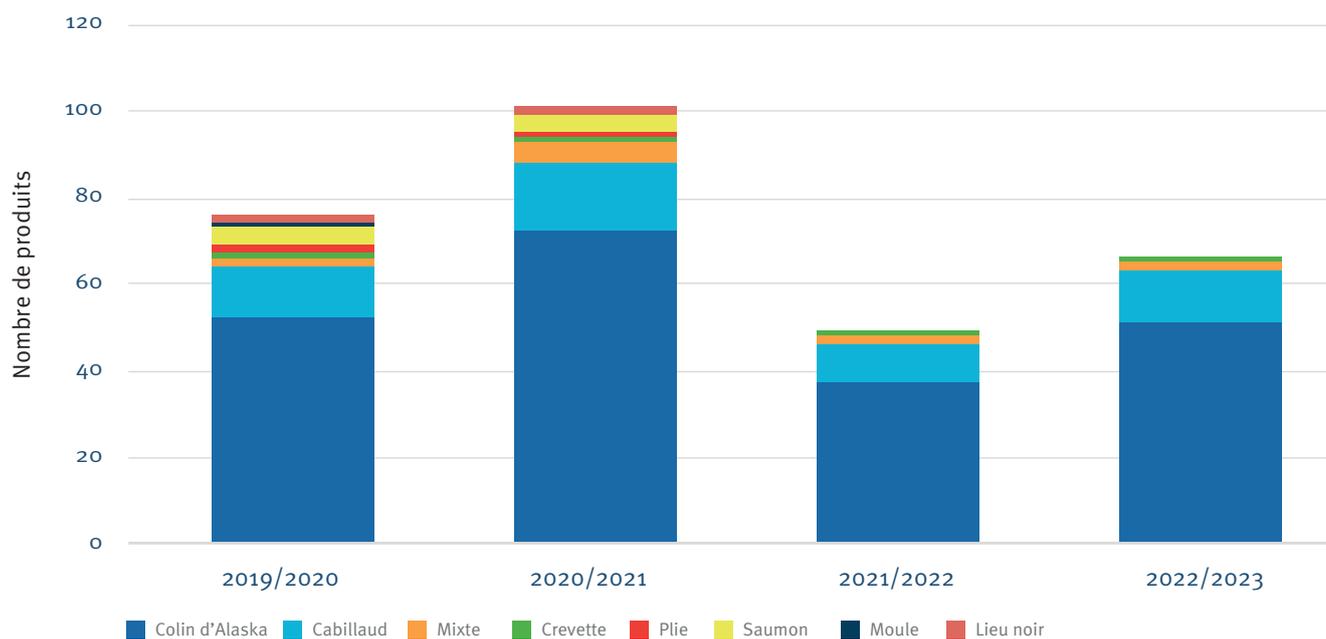
Dans la catégorie des produits surgelés, Iglo est également le plus grand acteur commercial en Belgique. Ce résultat s'explique par le fait que, depuis 2022, la marque ne propose plus que des produits surgelés contenant du poisson avec un label ASC et/ou MSC.

Aurore Gustin - Interim Brand Manager : *“Iglo est la première marque de produits surgelés dont le poisson est certifié MSC et ASC à 100 %. Notre objectif est d'encourager les gens à faire des choix alimentaires durables en augmentant la présence et la disponibilité du poisson pêché de manière durable en Belgique.”*





Graphique 23. Nombre de produits chez Iglo labellisés MSC par catégorie



Graphique 24. Nombre de produits chez Iglo labellisés MSC par espèce

Focus sur Colruyt Group

Dans cette analyse, Colruyt Group est le total des formats de magasins suivants : Colruyt Laagste Prijzen, Spar, Okay et Bio-Planet. Solucious, qui fait également partie du groupe, n'est pas inclus dans ce rapport. Cependant, ils représentent également une large gamme de produits certifiés MSC. Colruyt Group nous a indiqué que 46 produits sont déclarés sous Solucious.

Colruyt Group est, en volume, le troisième supermarché intégrant les produits portant le label MSC. Les volumes fluctuent légèrement au fil des ans, mais 2023/24 voit une augmentation de 11 % par rapport à l'année précédente. En termes d'assortiment, le groupe de distribution est le deuxième plus grand en Belgique, derrière Carrefour. Ces

dernières années, le supermarché a pris des mesures, notamment dans sa gamme de thon en conserve, pour proposer davantage de produits portant le label MSC. Le nombre de produits labellisés a ainsi atteint le chiffre record de 120 en 2022/23. En outre, Solucious propose également 46 produits portant le label MSC.

En matière de communication, Colruyt Group est l'un des meilleurs de son secteur en Belgique. La marque communique souvent et régulièrement sur ses objectifs de durabilité en indiquant clairement les paramètres sur lesquels elle base ses décisions d'achat. Par exemple, le groupe révèle qu'en 2022, 98,9 % de tous les poissons, coquillages et crustacés sauvages de sa gamme étaient certifiés MSC. En outre, les informations sont faciles à trouver par les consommateurs et le groupe déploie activement des campagnes de sensibilisation sur ses propres plateformes pour faire passer un message fort et explicite aux consommateurs. Il porte par ailleurs une attention toute particulière au poisson frais. En effet, il met également l'accent sur l'importance d'acheter des poissons variés et surtout de respecter leur saisonnalité.

C'est en partie pour ces raisons qu'un jury externe a décerné à Colruyt Group le titre de "Meilleur supermarché pour les poissons frais" de MSC Belgique en 2023.

Annelies de Spiegeleer, Responsable de la Durabilité des produits au sein de Colruyt Group:

"La durabilité fait vraiment partie de l'ADN du groupe. Nous travaillons depuis plus de 10 ans avec le MSC et l'ASC pour rendre nos produits plus durables et nous recherchons l'approvisionnement le plus durable possible tout au long de la chaîne. Depuis des années, par exemple, nous ne vendons plus de poissons sauvages dont les populations sont en danger ou menacées. Le MSC garantit la traçabilité et les contrôles, et nous nous y tenons. Nos clients peuvent se rassurer, chez Colruyt Group, ils peuvent faire des choix durables en toute confiance".

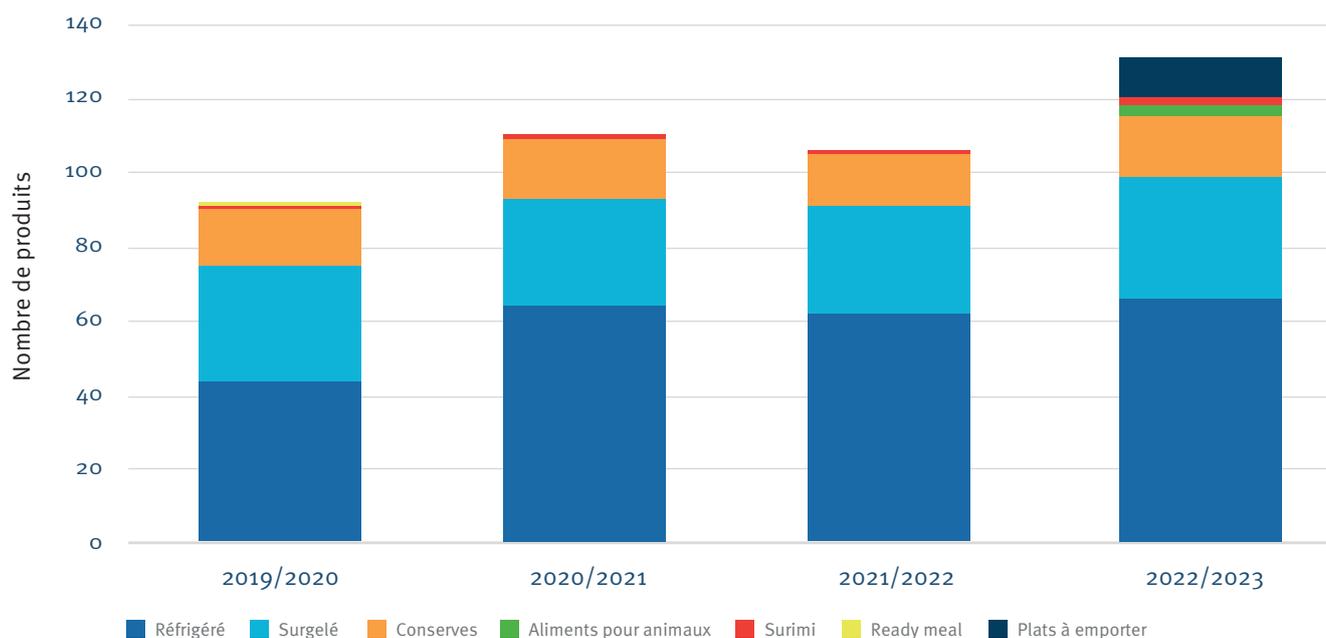
COLRUYTGROUP

MSC BELGIQUE
LAURÉAT
MEILLEUR SUPERMARCHÉ
POUR LES POISSONS FRAIS
2023

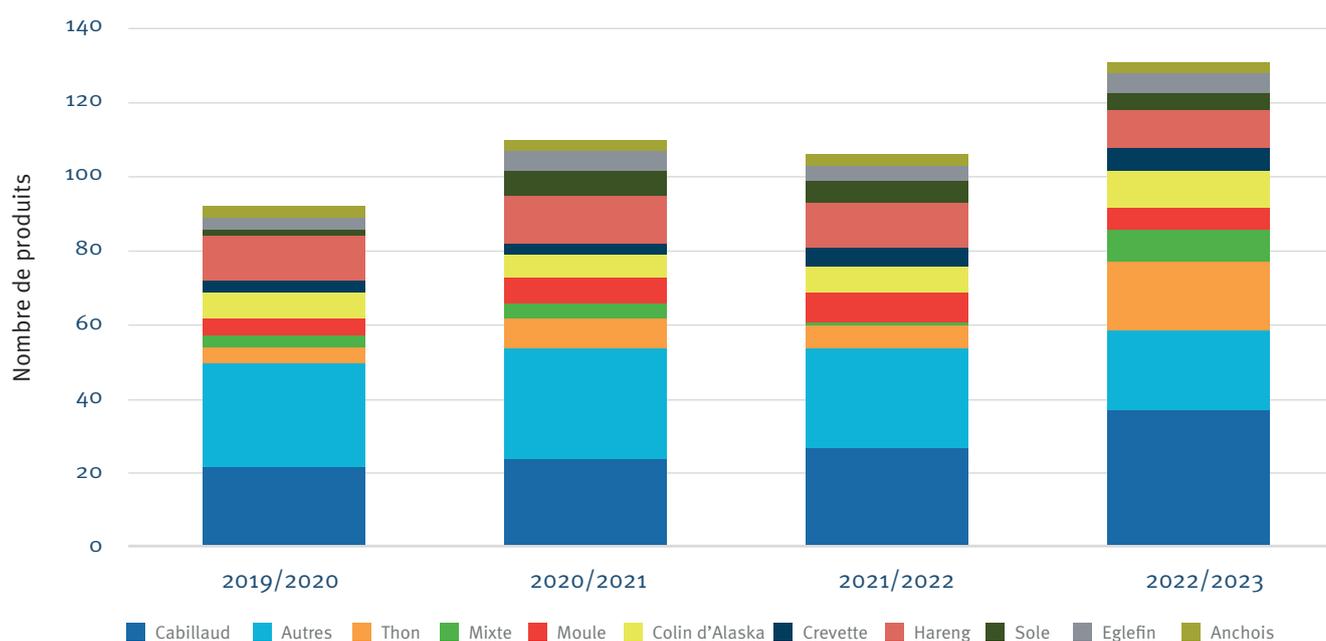


Si l'on analyse la gamme de plus près, on voit que plus de la moitié de la gamme MSC se compose de produits réfrigérés - 66 sur 131 en 2022/23. En outre, le supermarché est également bien placé dans les catégories des surgelés et des conserves, avec respectivement 33 et 16 produits labellisés MSC. D'une année sur l'autre, Colruyt reste relativement stable en ce qui concerne le nombre de produits labellisés MSC et nous ne constatons pas de fluctuations significatives à ce niveau.

Concernant les espèces, on constate que le cabillaud, le thon et le colin constituent une grande partie de l'assortiment, avec respectivement 37, 18 et 10 produits. Cependant, dans l'ensemble, on peut dire que la gamme est plus variée que dans les autres supermarchés du trio de tête, ce qui se retrouve également dans la catégorie "autres", qui regroupe toutes les espèces sauf les 10 premières. Ce groupe représente 22 des 131 produits en 2022/23.



Graphique 25. Nombre de produits chez Colruyt Group labellisés MSC par catégorie



Graphique 26. Nombre de produits chez Colruyt Group labellisés MSC par espèce

Conclusion et perspectives

Notons que les préférences des consommateurs et leur comportement d'achat continueront d'évoluer et de s'adapter au cours de l'année à venir, en réponse aux préoccupations croissantes concernant les questions environnementales et l'incertitude géopolitique et économique. De plus, l'étude de Globescan montre que 89 % des consommateurs sont préoccupés par l'état des océans et que la surpêche en est l'une des principales raisons. Toutefois, les consommateurs sont loin de sentir impuissants : 70 % d'entre eux pensent que seul l'achat de produits provenant de sources durables contribuera à protéger les océans, et 83 % affirment que le label MSC les aide à faire un choix durable rapidement et facilement.

Le secteur des produits de la mer est bien placé pour répondre à cet intérêt croissant concernant l'état des océans, s'il intensifie son action dans le programme des Blue Foods (aliments bleus). Pour ce faire, le secteur doit toutefois s'attaquer plus efficacement à un certain nombre d'obstacles empêchant l'augmentation de la consommation, notamment les perceptions liées au coût du poisson et au manque de confiance des « cuisiniers amateurs » face à cet ingrédient. D'un point de vue environnemental, pourquoi ne pas promouvoir l'impact carbone plus faible de nombreux types de produits de la mer par rapport à celui d'autres protéines, et exploiter davantage des outils tels que le label bleu MSC pour rassurer les consommateurs sur la durabilité des produits qu'ils achètent.

Pour les supermarchés, les marques et les entreprises de restauration, les “cinq grandes” espèces - moules, thon, cabillaud, colin d'Alaska et saumon - resteront probablement les plus populaires auprès des consommateurs belges. Des options certifiées MSC sont déjà largement disponibles sur le marché pour toutes ces espèces. Notons que le thon, quant à lui, a encore une grande marge de progression. En effet, la tendance 2024/25 montrant l'augmentation de la disponibilité des produits de thon, produits de manière durable, pourrait se poursuivre. Les données de GfK montrent que 70 % des conserves de thon sont des produits de marque distributeur, mais seuls ALDI et Lidl se sont actuellement engagés à ne proposer que des conserves de thon labellisées MSC à 100 %. Le MSC souhaite travailler avec d'autres partenaires pour voir comment nous pouvons évoluer vers 100% de thon certifié durable sur le marché belge.

Enfin, le MSC entre dans une nouvelle période stratégique et notre objectif est d'engager plus d'un tiers des pêcheries mondiales dans notre programme d'ici 2030. Cet objectif est devenu la pierre angulaire de notre travail et son succès dépend des progrès réalisés par les partenaires existants en matière d'approvisionnement durable, ainsi que de l'adhésion de nouveaux partenaires au programme MSC en Belgique. Nous sommes reconnaissants du soutien continu de tous nos partenaires MSC et nous nous réjouissons de capitaliser en 2024/25 sur les succès de l'année précédente.





Nous contacter

Nous contacter:

Commercial:

Nils Kroon, Commercial Outreach Officer Nederland

nils.kroon@msc.org

William Morré, Commercial Outreach Manager Benelux

william.morre@msc.org

Partenaires et pêcheries:

Christien Absil, Senior Stakeholder and Fisheries Manager Benelux

christine.absil@msc.org

Presse:

Fabienne Van Den Broecke, Marketing and Communications Manager Benelux

Fabienne.vandenbroecke@msc.org

Auteurs

- Menno Bax: Program Director, MSC DACH & Benelux
- Nils Kroon: Commercial Outreach Officer, MSC Nederland
- William Morré: Commercial Manager, MSC Benelux

Data Analyst

- Matthew Bamping: Outreach Analysis Officer, MSC International

Éditeurs

- Christien Absil: Senior Fisheries and Stakeholders Manager, MSC Benelux
- Steven Adolf: Senior Advisor on Sustainable Fisheries and Ocean Policies

Designer

- Laura Corbilla: Consultant, Creative Artworker for MSC International

Traduit du néerlandais vers le français par

- Carole Dubbeld: Traductrice chez ProPerf

Pensez à l'environnement avant d'imprimer le rapport

Toutes les données figurant dans ce rapport sont exactes au 2 juillet 2024, sauf indication contraire. L'année de référence couvre la période du 1er avril 2022 au 31 mars 2023.

Pour en savoir plus sur le programme MSC :

msc.org/be
benelux@msc.org



@MSCkeurmerk



@Marine Stewardship Council Belgium



@Marine Stewardship Council (MSC)



@mscbelgium

© Marine Stewardship Council 2024
