



Analyse du Rayon Poissonnerie 2019

A propos de poisson certifié au supermarché

Marine Stewardship Council (MSC) et
Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Sommaire

Introduction	3	Annexes	22
Méthode	4	Annexe 1 : Politique d'achat des produits de la mer dans les supermarchés participants	23
Consommation de produits de la mer en Belgique	5	Annexe 2 : Tableau des totaux et pourcentages par supermarché et par catégorie	23
Pêche durable ou aquaculture responsable. Que faut-il entendre par là ?	6	Annexe 3 : Tableau des totaux et pourcentages par marque A	24
Analyse de l'assortiment de produits de la mer	7	Annexe 4 : Résultats pour la catégorie plats préparés et prêts à consommer	24
Marché BE total de vente au détail	7	Annexe 5 : Résultats pour l'assortiment de produits de la mer sauvages de marques de distributeurs, à titre de comparaison avec les résultats pour l'année civile 2017	25
Produits de la mer frais	9		
Produits de la mer surgelés	12		
Conserves	14		
Plats préparés	17		
Évolution par rapport à 2017	18		
Conclusions	19		
Perspectives d'avenir	20		
Ambitions à propos de poisson durable certifié	21		

Colofon

Juin 2019

Édition et copyright :



Aquaculture Stewardship Council (ASC)
 HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
 +31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
 Regional Office Antwerp
 Lange Winkelhaakstraat 26 | Kantoor 33
 +32 3 808 28 10 www.msc.org/nl/

Introduction

Ce rapport a pour ambition de donner un aperçu du nombre de produits à base de poisson, mollusque, crustacé ou céphalopode (ensemble « produits de la mer ») certifiés MSC et ASC et de leur part par rapport au nombre total de produits dans les supermarchés belges. Mais pourquoi est-ce important ?

Nos océans sont en danger. Environ 33 % des ressources halieutiques sont surexploitées dans le monde entier. En outre, 60 % de ces ressources se trouvent actuellement à leurs limites biologiques maximales et doivent donc être gérées avec rigueur (FAO, 2018). Les conséquences de la pêche sur le reste de la vie marine, comme les prises accessoires d'oiseaux et de mammifères, ou la détérioration d'écosystèmes vulnérables tels que les récifs coralliens, suscitent par ailleurs des inquiétudes. En d'autres termes, nous devons adopter une méthode de pêche plus durable. Or, la population mondiale continue d'augmenter et, pour pouvoir satisfaire à la demande croissante, les poissons sont de plus en plus issus de l'aquaculture. La production de poisson d'élevage a augmenté énormément ces dernières décennies, avec toutes les conséquences qui en résultent pour l'eau, la nature et l'environnement. Les élevages doivent aussi adopter une gestion responsable de l'environnement, protéger les droits des travailleurs et tenir compte de leur incidence sur les riverains de leurs installations.

Par le biais de ce rapport, nous souhaitons attirer l'attention des consommateurs belges sur le fait qu'ils peuvent opter pour une alternative dont l'origine responsable a fait l'objet d'un contrôle indépendant. Le consommateur de poisson peut ainsi contribuer activement à la lutte contre des menaces telles que la surpêche, les prises accessoires, la pollution de l'eau et la perte de biodiversité. En 2018, 40 % des consommateurs ont reconnu le label MSC (contre 26 % en 2016), près de 70 % expriment

aussi leur confiance dans le label bleu (Globescan, 2018). Cette même tendance à la hausse s'applique aussi au label ASC : en 2018, 22 % des consommateurs ont reconnu le label vert (contre 13 % en 2016).

Les supermarchés et marques belges proposent depuis plusieurs années des produits à base de poisson certifiés MSC et ASC. Par ce rapport, nous voulons montrer dans quels supermarchés belges des produits certifiés MSC et ASC sont disponibles et en quelles quantités, et souligner où ont été enregistrés les progrès les plus importants dans la poursuite de la durabilité de l'offre certifiée de produits à base de poisson. Nous entendons ainsi soutenir les supermarchés et les marques nationales et les encourager à élargir encore leur offre.

La première édition de cette analyse en 2018 (axée uniquement sur le poisson sauvage) a clairement montré que les supermarchés belges misent sur les produits à marque de distributeur en matière de durabilité. Cette analyse s'est intéressée à la certification MSC comme élément central de la politique d'achat¹. Cette deuxième édition examinera l'évolution par rapport à la première analyse et donnera des informations plus détaillées pour différentes catégories de produits et espèces de poissons. En outre, cette deuxième édition a examiné aussi l'offre de produits à base de poisson certifiés issus de l'aquaculture (avec des poissons certifiés ASC comme critère de durabilité).

Ce rapport est destiné à fournir des informations à tous les acteurs concernés dans la filière des produits de la mer et s'entend comme un document de base relatif à la situation en matière de poisson certifié durable sur le marché belge et s'entend comme un état des lieux de l'offre actuelle de produits de la mer issus de filières responsables sur le marché belge.

¹Les pages Internet dans lesquelles tous les supermarchés participants présentent leur politique d'achat durable sont communiquées pour information en annexe 1 de ce rapport.

Méthode

Quelles données :

- L'analyse comprend à la fois des produits issus de l'aquaculture et des produits à base de poisson sauvage issus de la pêche qui ont été mis en vente dans les supermarchés belges participants au cours de l'année civile 2018.
- L'analyse comprend les produits des marques de distributeurs et les produits des marques nationales les plus connues qui sont vendus en supermarchés
- Tous les produits avec du poisson, mollusque, crustacé ou céphalopode comme ingrédient principal ont été inclus dans l'analyse (ensemble « produits de la mer »). Nous distinguons les catégories de produits suivantes :
 - Produits frais (étal poissonnerie)
 - Produits frais (préemballés réfrigérés, panés, fumés)
 - Produits surgelés
 - Conserves et pots
- Les premières observations concernant le taux de certification pour les plats préparés (sushis, salades-repas) ou les produits prêts à consommer (produits de commodité) dont le poisson n'est pas toujours un ingrédient principal (salades à tartiner, soupes, sandwichs...) sont examinées à titre indicatif.

- Les pourcentages de produits certifiés MSC/ASC pour l'assortiment complet de chacun des supermarchés participants sont déterminés sur la base de produits de la mer vendus en frais, surgelé ou en conserve. Les plats préparés et produits prêts à consommer sont considérés comme une catégorie de produits en développement. C'est pourquoi ces produits ne sont pas encore pris en compte dans le calcul des pourcentages totaux.

Approche :

Afin de pouvoir déterminer la proportion de produits à base de poisson certifiés dans l'offre totale parmi les supermarchés belges participants et les marques nationales, la méthode suivante est appliquée :

- MSC/ASC a demandé en janvier 2019 aux supermarchés belges et aux marques nationales de communiquer une liste complète de l'assortiment de produits de la mer ainsi que leurs ventes en 2018
- ASC et MSC ont tous les deux une base de données de tous les produits approuvés sur lesquels les labels ASC ou MSC sont appliqués. Etant donné que les labels sont des marques figuratives protégées, l'utilisation des labels sur les produits doit être préalablement approuvée par ASC et MSC.

- Les listes de produits des supermarchés et des marques nationales ont été comparées aux listes des produits approuvés dans les bases de données d'ASC et de MSC à des fins de validation. De cette manière, tant le nombre que la proportion de produits certifiés MSC et ASC dans l'assortiment total ont été déterminés.
- Les produits de poisson portant un label BIO n'ont pas été repris dans cette analyse à défaut de possibilités de validation par MSC et/ou ASC. Ces produits ne sont pas pris en compte en tant que tels dans cette analyse.
- Cette analyse porte sur le nombre de produits vendus dans les supermarchés belges mais ne dit rien sur le poids, la valeur ou les chiffres de vente des poissons et fruits de mer certifiés. Ce rapport traite donc de la disponibilité de produits certifiés MSC ou ASC pour le consommateur

Participants :

- Les supermarchés belges qui participent à cette initiative sont Albert Heijn, Aldi, Carrefour, Colruyt Group (Colruyt Laagste prijzen, Okay et Spar), Delhaize et Lidl
- Les marques participantes de surgelés et de conserves sont respectivement Iglo et Escal (surgelés), et Rio Mare, Saupiquet, Cocagne, Feuille d'Or et Imperial pour les conserves

- Colruyt Group n'a pas fourni de listes d'assortiment pour la catégorie plats préparés et produits prêts à consommer.
- Contrairement aux autres supermarchés, Carrefour n'est pas parvenu à fournir des informations au niveau du produit individuel pour chacune des catégories de produits concernées. Carrefour a toutefois fourni un aperçu du nombre de produits et de la proportion de produits certifiés MSC/ASC au rayon frais. Seuls ces résultats sont pris en compte dans cette analyse. Le nombre de produits certifiés MSC/ASC a été contrôlé pour cette catégorie sur la base des produits officiellement enregistrés dans la base de données MSC/ASC. Une analyse plus approfondie en fonction de l'espèce n'a pas été possible en détail. Les résultats pour Carrefour doivent donc être considérés avec la réserve nécessaire.

Consommation de produits de la mer en Belgique

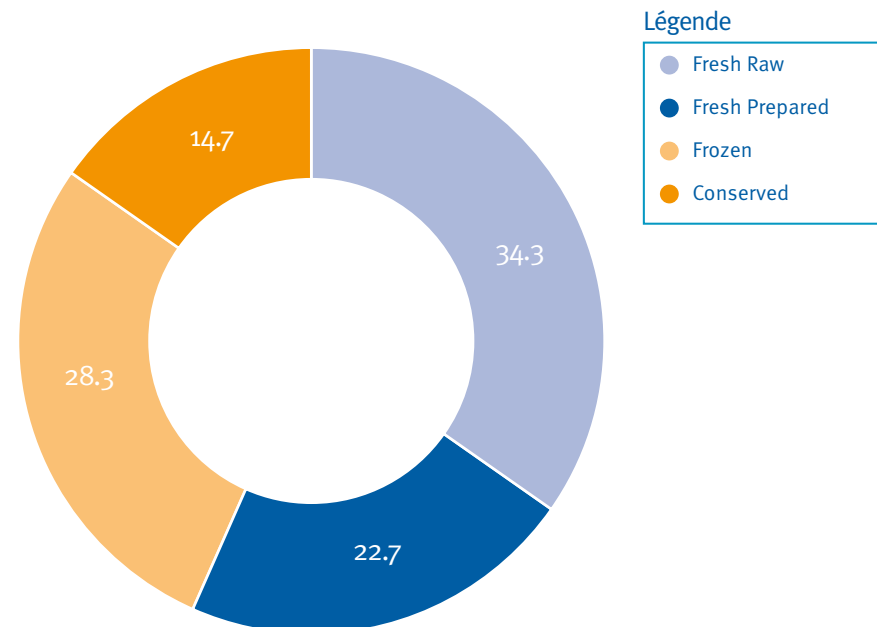
Plus de deux tiers des poissons consommés en Belgique le sont à domicile, dans la famille et chez des amis (VLAM, 2016). Un tiers de la consommation de poisson a lieu hors de chez soi. Le poisson est donc principalement consommé à domicile et, pour ce faire, les achats se font à plus de 80 % au supermarché (GfK, 2018). Les autres achats de poissons destinés à la consommation à domicile (<20 %) sont effectués au marché ou à la poissonnerie. Le commerce de détail est donc le canal de vente par excellence où se vend la majorité du poisson. C'est la raison pour laquelle cette analyse est ciblée spécifiquement sur ce type de commerce.

Les achats de produits à base de poisson dans les supermarchés belges se chiffrent à 83.000 tonnes au total, ce qui représente une valeur de marché de 1 milliard d'euros. Parmi ceux-ci, les produits de la mer vendus en frais se distinguent nettement comme la catégorie de produits la plus importante, les produits de la mer bruts non transformés occupant 34,3 % du marché et les produits cuisinés (salades, poisson fumé, poisson pané) 22,7 %. La catégorie des produits de la mer surgelés couvre à peine 30 % du marché, tandis que les conserves représentent moins de

15 % de l'assortiment total (Figure 1). Les moules arrivent largement en tête dans le classement des 10 espèces de produits de la mer frais les plus populaires en fonction du volume (y compris les coquillages et les crustacés). Le saumon et le cabillaud complètent le trio de tête. Par ailleurs, les crevettes grises, le surimi, la truite, les maatjes, le hareng, la sole et les crevettes roses sont les espèces les plus achetées dans les produits frais au supermarché.

Pour les produits surgelés, le lieu noir, les scampis et le lieu jaune représentent les volumes les plus élevés, suivis eux aussi par le saumon et le cabillaud. Le top dix est complété par le pangasius, les crevettes grises, le poulpe, la limande et divers mélanges de fruits de mer.

Pour les conserves, un champion toutes catégories a été identifié : le thon. Le hareng et le maquereau complètent le podium, même si le volume des ventes de la deuxième espèce la plus vendue (maquereau) représente à peine un tiers de celui du thon. Sardines, saumon, moules, anchois, crabe, pilchards et poulpe complètent le top dix.



Le secteur belge de la pêche débarque en moyenne 15 à 16 000 tonnes de produits de la mer dans les ports belges. Cela explique en partie pourquoi la majorité des produits de la mer sont importés dans les supermarchés belges. Les espèces populaires de produits de la mer issus de l'aquaculture sont toutes importées.

Figure 1 : Part (%) par catégorie de produits pour les produits à base de poisson dans les supermarchés belges

Pêche durable ou aquaculture responsable. Que faut-il entendre par là ?

Lors d'un sondage réalisé en 2018 auprès des consommateurs, Globescan a demandé à 1000 Belges ce que le terme « durabilité » signifiait pour eux. Des notions telles que (long)temps et l'environnement, mais aussi qualité, ont nettement émergé de leurs réponses. Comme l'indique ce sondage, la durabilité couvre de nombreuses acceptions. Ce rapport est une excellente occasion de rappeler la signification des labels MSC et ASC.

La certification MSC évalue la durabilité écologique de la pêche en se focalisant sur la santé des ressources halieutiques et l'incidence sur le reste de l'écosystème marin. En outre, une pêche certifiée MSC doit respecter toutes les dispositions législatives pertinentes et veiller à ce que les pêcheries disposent d'accords de gestion clairs entre elles. Dans ce cas, c'est donc l'effet sur l'écosystème qui est déterminant, et non, par exemple, l'échelle de la pêcherie.

Les référentiels de l'ASC abordent à la fois l'impact environnemental et social de l'aquaculture. D'un point de vue environnemental, les fermes aquacoles doivent montrer qu'elles s'efforcent activement de réduire leur impact sur le milieu naturel environnant. Ceci s'étend à une gestion attentive des ressources en poissons et de leur état sanitaire. D'un point de vue social, les fermes aquacoles doivent faire preuve de diligence vis-à-vis de leur voisinage ; c'est-à-dire qu'elles doivent diriger leurs activités de façon socialement responsable, en veillant sur leurs employés et en collaborant avec la communauté locale.

Les certifications en matière de pêche et d'aquaculture misent donc sur la durabilité même de la pêcherie ou de l'élevage, en mettant l'accent sur les espèces concernées, la biodiversité locale et l'environnement. La certification MSC ou ASC ne dit rien sur la qualité des produits. La certification MSC ou ASC ne concerne pas non plus le kilométrage alimentaire ou l'empreinte carbone, ne s'exprime pas sur l'utilisation d'emballages en plastique et n'établit aucune distinction entre les poissons pêchés localement et ceux pêchés dans d'autres pays (lointains).

MSC et ASC ne prétendent pas que ces questions ne sont pas importantes, mais ce sont des domaines dans lesquels opèrent en général d'autres organisations spécialisées. Nous suivons avec intérêt les initiatives que prennent ces organisations, surtout si des critères objectifs auditaibles sont développés à cette occasion. Avant que de tels systèmes puissent être associés aux certifications MSC/ASC, il faudra en tout cas qu'ils remportent une adhésion suffisante au niveau mondial. En outre, l'élaboration d'un tel système doit être possible sur la base de critères mesurables et scientifiques. Des suggestions peuvent toujours être formulées au cours de ce processus de révision par le biais de consultations publiques en vue de la révision de la certification et de son application. Vous en saurez plus à ce sujet sur <https://www.msc.org/be/fr-be/referentiel-msc-et-certification/evolution-du-programme> (MSC) et <https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/farm-standards/> (ASC)



Analyse de l'assortiment de produits de la mer

Marché Belgique total de vente au détail

Au total, cette analyse prend en considération 2488 produits à base de produits de la mer. Il s'agit à la fois de produits de la mer issus de la pêche (1892 produits, 76,2 %) et de l'aquaculture (544 produits, 21,9 %) ou bien les deux (52 produits, 2,1%). Tant les produits des marques de distributeurs (2294 produits, 92,2 %) que les produits de marques nationales (194 produits, 7,8 %) ont été inclus dans l'analyse (voir Figure 1).

Sur ce total de produits, 37,2 % sont aujourd'hui proposés en tant que produits certifiés MSC ou ASC dans les supermarchés belges participants. La part totale de produits certifiés est plus élevée parmi les produits de marques nationales (44,8 %) que parmi les produits des marques de distributeurs (36,5 %). Au total, 635 produits à base de produits de la mer sauvages portant le label MSC ont été pris en compte (soit 33,6 % de l'offre) et 270 produits à base de produits de la mer d'élevage certifiés ASC (soit 49,6 % de l'offre).

Comme le montre l'analyse ci-dessous, les différences entre les catégories de produits (frais, surgelés et conserves) sont très marquées. Ainsi, la proportion de produits certifiés dans les marques de distributeurs belges s'élève à 29,7 % au rayon frais, à 80,3 % au rayon surgelés et à 41,9 % au rayon conserves.

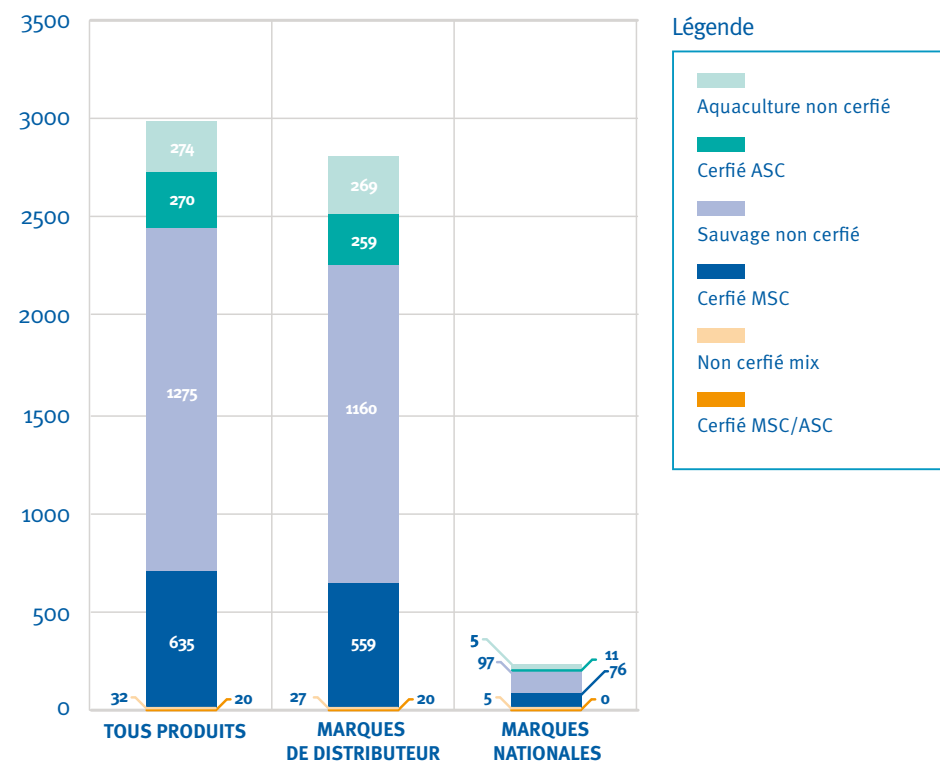


Figure 1 : Nombre total de produits répartis en marques de distributeurs et en marques nationales, avec la proportion de produits certifiés MSC/ASC par catégorie

Les Figures 2a (quantités MSC/ASC) et 2b (% MSC/ASC) ci-dessous illustrent les résultats totaux pour les assortiments des marques de distributeurs. Dans les deux figures, il apparaît clairement que Delhaize et Carrefour ont des gammes de produits beaucoup plus étendues que les autres supermarchés participants. En outre, les chiffres pour Carrefour ont été fournis uniquement pour le rayon frais, si bien qu'une comparaison sur l'assortiment total n'est pas représentative pour ce participant. Les assortiments des autres supermarchés sont nettement plus comparables en taille. Ces figures présentent les assortiments en marques de distributeurs. Il est donc utile de préciser qu'en général, les supermarchés tels qu'Albert Heijn, Delhaize et Carrefour proposent aussi un large assortiment de produits de marque nationale. Les assortiments des marques nationales connues sur le marché belge sont analysés dans les catégories de produits surgelés et conserves.

La Figure 2b montre clairement que c'est Colruyt Group qui a proposé en 2018 le plus grand nombre de produits certifiés MSC/ASC pour l'ensemble de sa gamme de marques de distributeurs. Les chiffres pour Carrefour ont été fournis uniquement pour les assortiments de produits frais, de sorte qu'une comparaison de l'assortiment total n'est pas représentative pour ce participant. La proportion la plus grande de produits de la mer certifiés est enregistrée chez Albert Heijn, suivi de près par Colruyt Group, Lidl et Aldi.

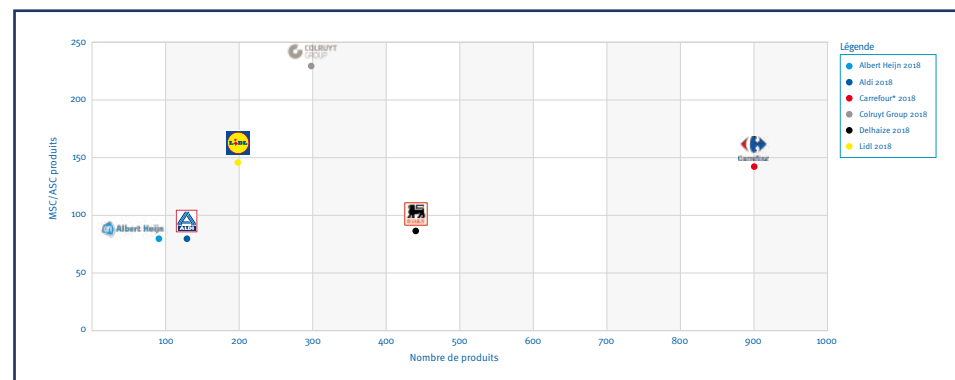


Figure 2a : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché (axe x) par rapport au nombre de produits de marques de distributeurs certifiés MSC/ASC dans l'assortiment (axe y). Attention : les chiffres pour Carrefour sont basés uniquement sur les assortiments de produits frais

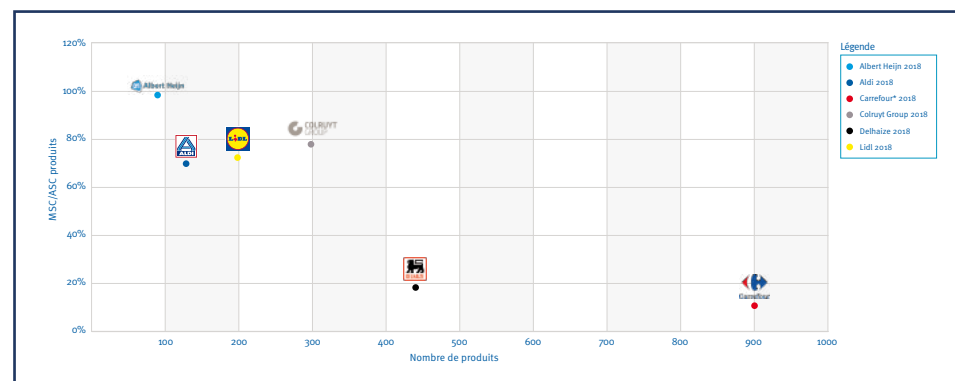


Figure 2b : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché (axe x) par rapport à la part de produits de marques de distributeurs certifiés MSC/ASC dans l'assortiment (axe y). Attention : les chiffres pour Carrefour sont basés uniquement sur l'assortiment de produits frais

Produits de la mer frais

L'analyse de cette année inclut également les produits issus de l'aquaculture. Par ailleurs, contrairement à l'analyse pour 2017, des chiffres ont également été fournis pour l'ensemble de l'assortiment frais de Carrefour. De ce fait, un assortiment nettement plus étendu de produits frais a été repris dans l'analyse actuelle (1638 produits à base de produits de la mer frais contre 426 en 2017). Dans cette catégorie, il est important de faire la distinction entre les produits frais ou réfrigérés préemballés (au total, 1286 produits) (proposé dans tous les supermarchés), et les produits frais des étals de poissonnerie (au total,

352 produits) (sur glace à Carrefour) ou portionné et emballé sur place (au Delhaize). Pour les produits frais sur les étals de poissonnerie ou emballé en magasin, une certification de traçabilité est nécessaire pour pouvoir utiliser le label ASC ou MSC sur les produits. Grâce à cette certification, le produit certifié portant le label ne peut être mélangé à d'autres produits non certifiés. Pour les produits frais préemballés, cette certification est nécessaire jusqu'à l'entreprise qui conditionne le produit à base de produits de la mer dans l'emballage final, destiné au consommateur. À ce moment, il n'y a en effet plus de risque de confusion.

Fin 2017, Carrefour a mis en place cette certification avec succès de sorte qu'aujourd'hui, le cabillaud, le loup de mer, le sébaste, l'églefin, le hareng, le lieu noir (uniquement sauvage), le saumon et le cobia (d'élevage) sont aujourd'hui proposés sur glace dans les étals de poissonnerie avec le label MSC ou ASC.

La proportion de produits certifiés MSC ou ASC par rapport à l'ensemble des produits de la mer frais s'élevait à 29,7 % en 2018. Celle-ci contient à la fois des produits frais préemballés (1286 produits) et des produits de la mer frais des étals de poissonnerie (352

produits). Pour les produits de la mer frais des étals de poissonnerie (sur glace à Carrefour, portionné et emballé sur place au Delhaize), la part certifiée MSC/ASC s'élevait à 11,6 %. La part de produits certifiés MSC/ASC pour l'ensemble de l'offre de produits de la mer frais préemballés est de 34,6 %. Globalement, il y a donc encore une marge claire pour poursuivre la durabilité, par une extension de l'offre certifiée MSC/ASC dans la catégorie produits frais. Cela s'applique tant aux produits de la mer préemballés/réfrigérés qu'à l'assortiment de l'étal de poissonnerie.

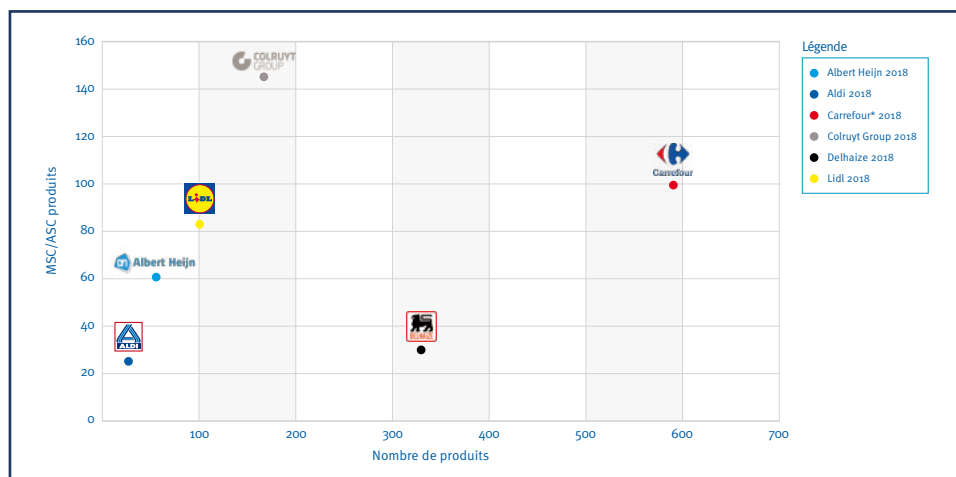


Figure 3a : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché pour l'assortiment frais (axe x) par rapport au nombre de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment frais (axe y) ;

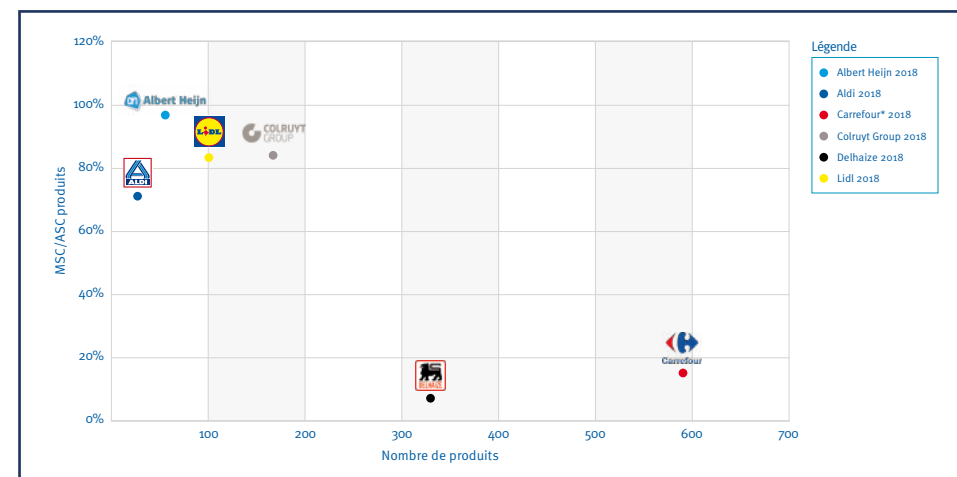


Figure 3b : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché pour l'assortiment frais (axe x) par rapport à la proportion de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment frais (axe y).

Le pourcentage relativement faible (29,7 %) de produits de la mer certifiés parmi les produits frais est en partie déterminé par l'offre étendue et diversifiée de produits proposée par Delhaize et Carrefour (respectivement 368 et 899 produits, 77 % du nombre total de produits frais dans cette analyse) (voir Figure 3a). Parmi les espèces de produits de la mer du rayon marée qui n'ont pas été proposées que par Delhaize et Carrefour en 2018, on trouve par exemple la lotte, le merlan, le thon albacore, la lingue, la raie, le poulpe, la sole, le bar ou le turbot. En 2018, ces espèces étaient difficilement disponibles avec certification, voire pas du tout (turbot ou bar). La proportion inférieure de produits à base de produits de la mer certifiés MSC/ASC par Delhaize et Carrefour (voir Figure 3b) est quelque peu compensée par les pourcentages plus élevés de Colruyt Group, Albert Heijn, Aldi et LIDL (en moyenne 84,2 % de produits de la mer certifiés MSC/ASC). Albert Heijn, Colruyt Group, Aldi et Lidl sont donc déjà très avancés dans leur processus de durabilité. Reste maintenant le défi de proposer aussi des matières

premières certifiées MSC/ASC pour les produits non certifiés restants. Pour les produits de la mer préemballés, le défi réside plutôt dans la disponibilité de produits certifiés MSC/ASC (ex. crabe, seiche, sprat, anchois, écrevisses (espèces sauvages), bar, saumon, dorade (espèces d'élevage)). Dans le cas des étals frais de poissonnerie, la nécessité de la certification de la traçabilité peut constituer un défi supplémentaire (et concerne donc Carrefour et Delhaize).

La Figure 4 donne un aperçu des 30 principales espèces proposées dans la catégorie frais (aussi bien sous forme préemballée que frais sur les étals de poissonnerie). Parmi les espèces les plus souvent proposées en 2018 (>10 produits, Figure 4), citons le saumon (d'élevage), le cabillaud, le hareng, les moules, les crevettes tropicales (d'élevage), le homard, les huîtres, les crevettes grises, le maquereau, la truite, le pangasius, la sole, le bar, le lieu jaune d'Alaska, le sébaste, le flétan noir et la seiche. Cela correspond parfaitement au classement des 10 espèces les plus consommées en Belgique

en fonction du volume (voir paragraphe « Consommation de produits de la mer en Belgique », chiffres GfK pour 2018).

Sur ce top 10, presque toutes les espèces sont proposées dans plus de 50 % des cas avec le label MSC/ASC (voir Figure 4b), ce qui est en soi une belle performance. Seule la truite (38 % avec label ASC) et la sole (0 % avec label MSC) sont laissées pour compte. La sole n'est pas disponible en grandes quantités avec le label MSC, principalement en raison des défis à relever pour assurer la durabilité des prises. Mais pour la truite, et par extension pour toutes les autres espèces souvent consommées, l'ambition doit être d'offrir à l'avenir plus de produits de la mer certifiés durables et d'arriver (largement) au-delà de 50 % lorsque c'est possible. Par exemple, la plie est suffisamment disponible avec le label MSC et, pourtant, seuls 25 % des produits portant le label MSC sont proposés dans les supermarchés belges. Les produits à base de homard (2,7 %) et d'huîtres (19,2 %) offrent aussi une solide marge de croissance. En 2019, les premiers

bars et dorades certifiés ASC permettront également une nette croissance.

Un dernier point d'attention concerne les espèces considérées comme des espèces ciblées par le secteur de la pêche belge, comme, la sole, la plie, la raie, la seiche, les crevettes grises et d'autres poissons plats. Certaines de ces espèces sont disponibles auprès d'autres pêcheries certifiées MSC en dehors de la Belgique (ex. plie, crevette grise). Les autres espèces ne le sont pas ou dans une mesure limitée (par exemple, sole, raie, seiche). Bien que les pêcheurs belges n'apportent que des volumes limités, la pêche peut trouver une perspective commerciale en se tournant, en collaboration avec le commerce, vers une pêche durable, évaluée par un organisme indépendant, sur la base de la certification MSC.

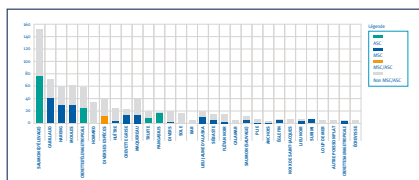


Figure 4 : Taux de certification pour les 30 principales espèces de l'assortiment frais en marques de distributeurs ((a) à gauche : nombre de produits certifiés ; (b) à droite : proportion certifiée)

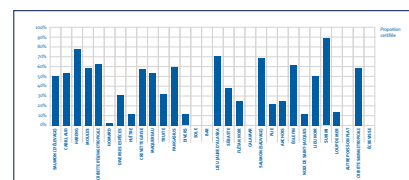


Figure 4 : Taux de certification pour les 30 principales espèces de l'assortiment frais en marques de distributeurs ((a) à gauche : nombre de produits certifiés ; (b) à droite : proportion certifiée)

Tous les produits de la mer sans label ne sont pas par définition issus d'une pêche ou d'une aquaculture responsable

Les produits de la mer sans label MSC ou ASC doit-il être considéré par définition comme non durable ? Pas par définition, mais, pour certains, c'est effectivement le cas. L'absence d'écotlabel est alors la conséquence directe de problèmes de durabilité liés à la pêche et, par exemple, d'une surpêche ou d'un impact trop important sur les espèces composant les prises accessoires. Il se peut également qu'aucune information scientifique ne soit disponible pour prouver la durabilité. Mais il y a bien sûr aussi des espèces qui peuvent être élevées ou pêchées dans des conditions durables mais dont le produit ne porte pas le label MSC/ASC. Cela peut être le cas, par exemple, si la pêche renonce à se soumettre à une évaluation indépendante, parce qu'elle préfère procéder à son évaluation elle-même ou parce que la certification tierce-partie coûte de l'argent. En ce qui concerne les espèces d'élevage, il arrive qu'il manque encore un référentiel spécifique. C'était le cas par exemple pour le bar et la dorade, dont le référentiel a été validé en 2019 (cela ne s'applique pas aux produits de la mer sauvages soumis au même référentiel pour toutes les espèces). Il se peut également que la traçabilité soit interrompue dans la chaîne d'approvisionnement, de sorte qu'il n'y ait aucune garantie que le produit puisse effectivement remonter jusqu'à une pêcherie ou un élevage certifié.

Le consommateur peut alors utiliser d'autres instruments qui ne fonctionnent pas au niveau du produit. Le Guide du WWF sur les produits de la mer évalue la durabilité des espèces sauvages ou d'élevage. Cela se fait toutefois sans garanties de traçabilité et la relation entre le produit et la pêcherie (par espèce, zone et méthode de pêche, par exemple). Dans le guide du WWF sur les produits de la mer, les espèces peuvent se voir attribuer différentes couleurs, où le « Bleu » signifie : « Meilleur choix », le label MSC pour la pêche durable et le label ASC pour l'aquaculture responsable. Selon le WWF, vous pouvez aussi manger une « espèce verte » l'esprit tranquille, mais, pour déterminer si un produit est « vert », vous devez connaître l'espèce exacte, la zone et la méthode de pêche pour les produits issus de la pêche. Ces informations ne sont pas toujours (clairement) disponibles sur les emballages. En outre, aucune certitude n'est donnée quant à la traçabilité (ce produit est-il effectivement issu d'une pêcherie durable ?) dans la chaîne d'approvisionnement.



Produits de la mer surgelés

La catégorie produits surgelés est celle qui contient la plus grande proportion de produits certifiés, à savoir 80,3 %. Au total, 290 produits² surgelés sont proposés sous les marques de distributeurs belges, dont 233 certifiés MSC ou ASC. Par ailleurs, 63 produits surgelés ont été proposés par des marques nationales, dont 76,2 % sont certifiés MSC/ASC. Il ressort de la Figure 5 ci-dessous que les marques nationales dans les produits surgelés proposent généralement moins de produits (Figure 4a) que les supermarchés sous leurs marques propres. Seule exception, Albert

Heijn, qui propose plus de produits de marques nationales que de produits de marques propres. De manière générale, nous constatons un pourcentage élevé de produits de la mer certifiés MSC/ASC dans les différents supermarchés et marques nationales participants (Figure 5b). Presque 60 % des produits surgelés contiennent des crevettes tropicales ou du saumon issus de l'aquaculture, du lieu jaune d'Alaska ou du cabillaud. Pour ces espèces de poissons, nous constatons un grand nombre de produits certifiés. Du reste, ces espèces sont toujours aussi celles qui, en termes de volume, sont

les plus consommées par le Belge (voir section « Consommation de produits de la mer en Belgique ») et, dès lors, les bienfaits majeurs pour l'environnement ont déjà été réalisés et devront être maintenus par les pêcheries et les élevages certifiés. Il faut remarquer à ce propos qu'un nombre limité de produits de marque nationale n'ont pas encore été proposés avec du saumon d'élevage ou des crevettes tropicales d'élevage certifiés en 2018. Alors que l'assortiment de produits contient encore des produits sans matière première certifiée MSC/ASC, il s'agit fréquemment de produits

spécifiques avec, souvent, plusieurs espèces de produits de la mer (ex. un mélange de fruits de mer), ou il s'agit de produits pour lesquels il n'y a pas ou seulement peu de volume disponible actuellement avec un label MSC ou ASC. Cela vaut par exemple pour les espèces sauvages de seiche, le poulpe, le bar et les crevettes tropicales (sauvages) (Figure 6), tant pour les produits de marques de distributeurs que pour les marques nationales.

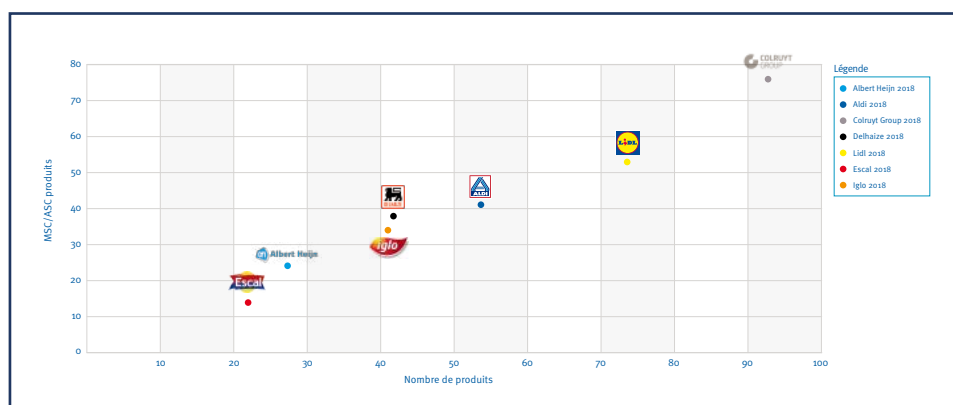


Figure 5a : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché et de produits de marques nationales pour l'assortiment surgelés (axe x) par rapport au nombre de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment surgelés (axe y)

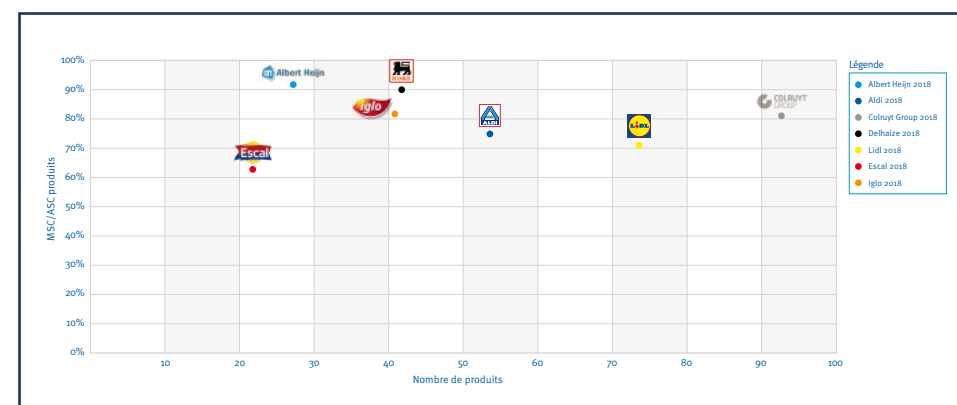


Figure 5b : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché et de produits de marques nationales pour l'assortiment surgelés (axe x) par rapport à la proportion de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment surgelés (axe y).

²Les chiffres pour Carrefour n'ont pas été fournis

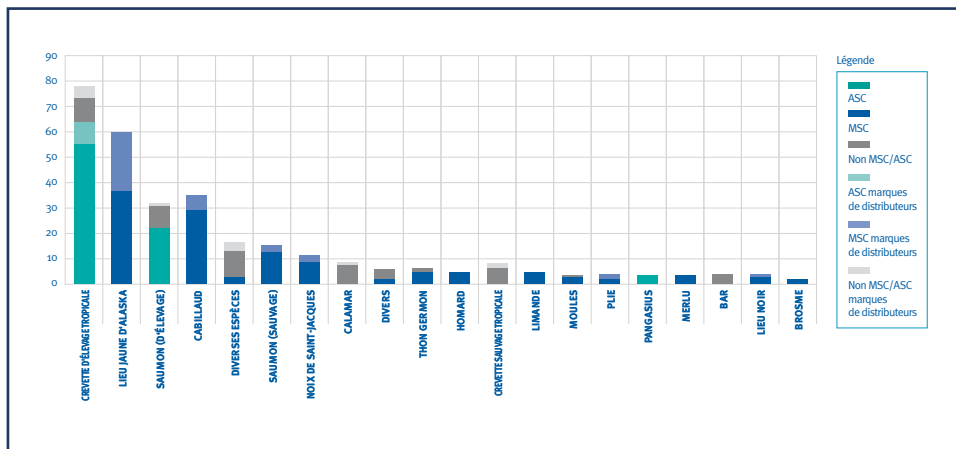


Figure 6a : Taux de certification pour les 20 principales espèces de l'assortiment de surgelés de marques de distributeurs et en marque nationales : nombre de produits certifiés

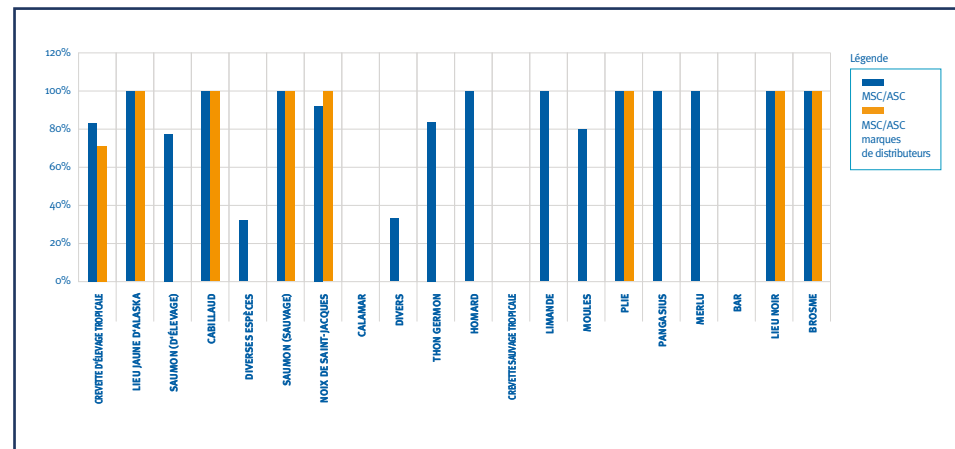


Figure 6b : Taux de certification pour les 20 principales espèces de l'assortiment de surgelés de marques de distributeurs et en marque nationales : proportion certifiée)



Conserves

En 2018, la catégorie conserves se composait de 129 produits³ de marques de distributeurs belges, dont 54 certifiés MSC ou ASC (41,9 %). 131 produits ont été proposés sous des marques nationales, dont 39 (28,4 %) certifiés MSC. Cette catégorie de produits propose principalement des espèces de poisson

sauvages. En 2018, l'offre de produits aquacoles se composait d'un produit à base de saumon non-certifié et d'un produit à base de moules non-certifié. Dans cette catégorie, il faut remarquer que les marques de distributeurs ont moins de produits en vente que les marques nationales (Figure 7a). D'ailleurs, Albert

Heijn ne vend aucun produit en conserve sous sa propre marque. Rio Mare et Imperial se distinguent surtout par le (grand) nombre de produits sur le marché belge. En ce qui concerne la proportion de produits certifiés (Figure 7b), c'est surtout Feuille d'Or qui se démarque, avec 91,7 % de produits certifiés. Les 12 produits

Feuille d'Or sur le marché belge sont des produits de maquereau, un seul ne portait pas de label MSC en 2018.

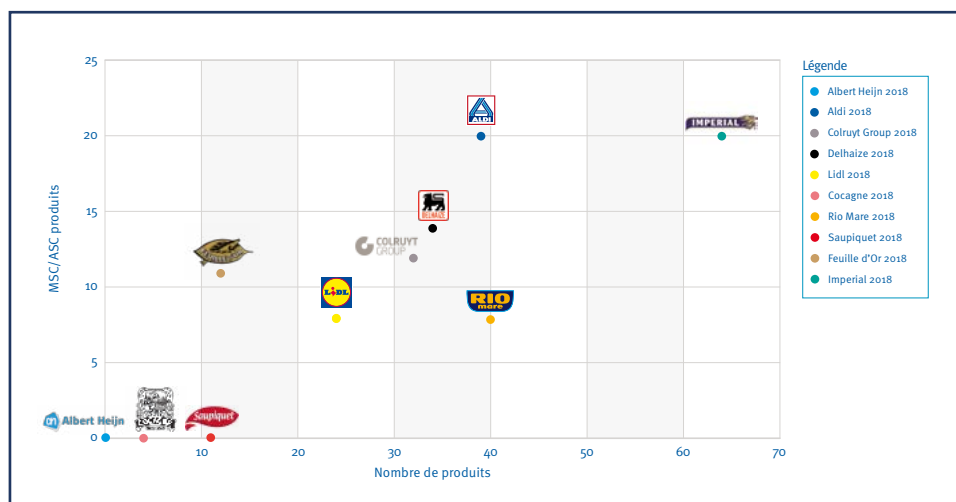


Figure 7a: Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché et de produits de marques nationales pour l'assortiment de conserves (axe x) par rapport au nombre de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment de conserves (axe y)

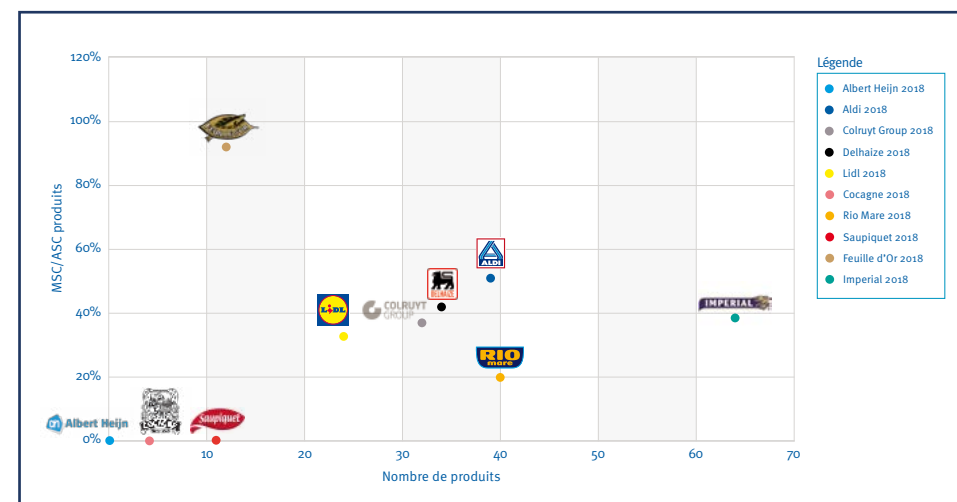


Figure 7b : Nombre de produits de marques de distributeurs par supermarché et de produits de marques nationales pour l'assortiment de conserves (axe x) par rapport au nombre de produits certifiés MSC/ASC dans l'assortiment de conserves (axe y).

³ Les chiffres pour Carrefour n'ont pas été fournis

Le rayon conserves est une catégorie dans laquelle un faible taux de produits certifiés a été proposé sur toute l'étendue de la gamme (généralement moins de 50 %). La figure 8 ci-dessous montre de grandes différences entre les espèces. C'est ainsi qu'en 2018, >60 % de l'offre de maquereaux, et même >75 % de l'offre de saumon sauvage, de hareng et de thon blanc (albacore) ont été proposés avec le label MSC, tandis que, pour le thon listao (21,7 %), les sardines (3,4 %), les anchois (20 %) et le thon albacore (3,3 %), une très petite proportion de l'offre a été proposée labellisée MSC. On constate par

ailleurs que les produits des marques de distributeurs présentent souvent un taux de certification plus élevé que les produits de marques nationales (thon listao, maquereau, sardines, thon albacore). En 2018, les produits de marque nationale portant le label MSC étaient proportionnellement plus nombreux que pour les anchois sous marques de distributeurs.

L'une des raisons est que les conserves contiennent souvent des espèces confrontées à de solides défis en matière de durabilité, mais ce n'est qu'une

partie de l'explication. Le volume de thon certifié MSC pêché est beaucoup plus élevé qu'il n'en est vendu en tant que produit MSC (voyez par exemple la proportion de thon listao certifié (et dans une moindre mesure de thon albacore)). Des choix sont à l'évidence adoptés par la filière pour que ce poisson mis à la disposition du consommateur ne soit pas identifié comme étant MSC (voir l'encadré « Pleins feux sur le thon »). L'articulation de la demande par les consommateurs et par le fournisseur du poisson joue en l'occurrence un rôle déterminant. Si l'on considère les

principales espèces consommées dans l'assortiment de conserves en termes de volume, le thon arrive largement en tête, avec une consommation de plus de 6000 tonnes (voir section « Consommation de produits de la mer en Belgique »). La principale nécessité d'une transition vers une plus grande durabilité concerne donc les produits de thon par excellence, mais il en va de même pour les sardines et les anchois étant donné le très faible pourcentage de produits certifiés MSC.

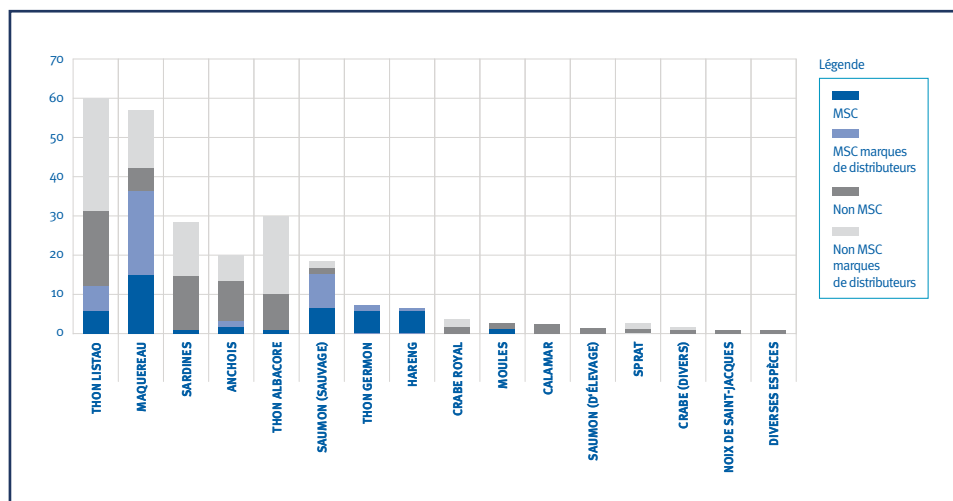


Figure 8a : Taux de certification pour l'assortiment de conserves de marques de distributeurs et de marques nationales : nombre de produits certifiés

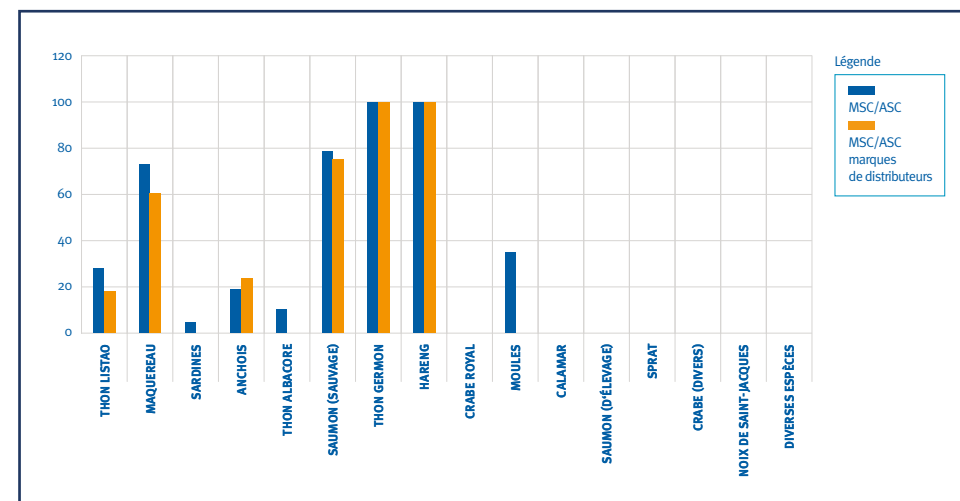


Figure 8b : Taux de certification pour l'assortiment de conserves de marques de distributeurs et de marques nationales : proportion certifiée

Pleins feux sur le thon

À l'heure actuelle, 22 % des prises mondiales de thon proviennent de pêcheries certifiées. Cela prouve bien que les projets d'amélioration (Fishery Improvement Projects ou FIP) ont un rôle important à jouer pour la pêche, et pas seulement pour le thon. MSC se réjouit donc des FIP fiables, pourvu qu'ils progressent suffisamment dans l'amélioration de la pêche (selon www.fisheryprogress.org, qui suit l'évolution et les performances des FIP dans le monde entier). Comme ces changements sont profonds, ils requièrent beaucoup de temps, d'argent et de volume, avec, à la clé, un effet positif sur l'océan - si un tel projet s'avère finalement fructueux. Les FIP sont le seul moyen de renforcer la pêche mondiale du thon à long terme, et c'est l'objectif poursuivi par MSC.

Il existe toutefois une grande différence entre le thon issu des FIP et le thon certifié MSC. Le thon des FIP ne peut pas encore être qualifié de durable (tel est en effet l'objectif à l'issue du FIP, qui dure souvent des années). Souvent, de nombreuses améliorations doivent encore être apportées avant qu'un niveau durable soit atteint, sans garantie que cela soit un jour le cas. Il n'y a pas non plus de vérifications indépendantes qui garantissent des filières fiables permettant de tracer le produit jusqu'à une pêcherie. En d'autres termes, un FIP est un processus qui ne fait pas référence à la durabilité de la pêcherie ou des produits à base de poisson.

Il est donc important que ces 22 % de la pêche mondiale de thon représentent plus de volume que l'on n'en trouve actuellement dans les rayons avec le label MSC. Les raisons pour lesquelles ces prises certifiées ne sont pas encore commercialisées avec le label MSC sont les suivantes : les coûts plus élevés de la matière première (primes sur le thon certifié MSC), l'imbrication des activités de la pêche et de la mise en conserves dans des régions économiquement avantageuses (par exemple, en matière de droits d'importation de l'UE) et, enfin, les chaînes d'approvisionnement longues et incertaines.

Il appartient à la filière (y compris MSC et ASC (pour des espèces d'élevage)) de continuer à investir tant dans la durabilité et les projets d'amélioration, que dans la certification MSC. Il appartient aux consommateurs de choisir des produits certifiés, de récompenser les pêcheries qui ont réellement « réussi » le test de la durabilité et de continuer à encourager les personnes qui œuvrent pour la durabilité.

Durant le mois de mai, MSC a par conséquent organisé un mois thématique sur le thon (<https://www.msc.org/be/fr-be/conservons-le-thon>), visant à approfondir les connaissances et ressentis des consommateurs en matière de durabilité et de thon. Une étude réalisée par iVox pour le compte de MSC révèle en effet qu'un quart des consommateurs renoncent à manger du thon parce qu'ils pensent que toute l'espèce est menacée d'extinction. Mais leur comportement n'est pas toujours cohérent : 63 % des consommateurs estiment qu'ils ne peuvent plus manger que des produits de la mer issus de sources durables mais 47 % des Belges optent quand même pour le thon en promotion (durable ou non). Conclusion marquante : les Belges se sentent surtout perdus lorsqu'il s'agit de reconnaître le thon durable. 60 % d'entre eux indiquent qu'ils trouvent tout simplement trop difficile de déterminer si le thon est d'origine durable. Et ce n'est pas étonnant. C'est la combinaison de l'espèce de thon (par exemple, skipjack ou albacore), des ressources halieutiques, de la méthode de pêche (par exemple, ligne ou senne coulissante), de la région de pêche (par exemple, océan Pacifique contre océan Indien) et de la gestion de la pêcherie qui détermine globalement la durabilité. Des informations qui ne sont pas toujours disponibles sur l'emballage... Les labels tels que MSC (et ASC pour les produits de la mer d'élevage) sont précisément destinés à intégrer cette combinaison complexe de facteurs et offrent ainsi la garantie de durabilité à la fois la plus simple et la plus fiable. Il ressort de l'étude d'iVox que 6 Belges sur 10 qui connaissent le label MSC le cherchent aussi délibérément, et que 8 Belges sur 10 lui font confiance.



Plats préparés

La catégorie plats préparés et prêts à consommer comprend des produits tels que les salades à tartiner, les sushis, les salades-repas, les soupes, les plats préparés (par ex. quiches, pâtes au poisson...), pizzas... (voir Figure 9). C'est une catégorie qui, en tant que telle, n'est pas toujours vendue comme des produits purement à base de produits de la mer, mais où leur place est tout de même centrale dans le produit. Cette édition dresse un premier bilan de ce segment de marché en forte croissance.

En 2017, la catégorie des préparations à base de produits de la mer en produits frais a connu une croissance de 12 % en volume, alors que la consommation totale de produits de la mer a diminué (GfK pour VLAM, 2018). Les chiffres de consommation révèlent également d'importants volumes de produits de la mer dans cette catégorie. Ainsi, les salades à tartiner à base de produits de la mer, avec un volume de plus de 6500 tonnes, atteignent près de 8 % du total des achats de produits de la mer en

supermarchés (GfK, 2018).

Cette catégorie se caractérise du reste par un nombre limité d'espèces telles que le thon, le cabillaud, le poisson blanc (pour le surimi), le saumon ou les crevettes (tropicales). Les volumes considérables, ainsi que l'accent mis sur un nombre limité d'espèces, impliquent qu'une transition vers une augmentation des matières premières certifiées MSC/ASC pour ces produits peut avoir une incidence positive significative sur l'océan et les pêcheries, l'environnement et les élevages.

Pour cette catégorie, plus de 236 produits ont été commercialisés sous les marques de distributeurs belges, dont 65 produits certifiés MSC ou ASC (27,5 %). Cette première analyse présente une vision pertinente de l'évolution du marché et des supermarchés qui utilisent déjà les labels ici (à savoir, Albert Heijn, Aldi, Lidl et, dans une moindre mesure, Delhaize) (Annexe 4). Dans les prochaines éditions de cette analyse, nous aborderons plus en détail ce groupe de produits.

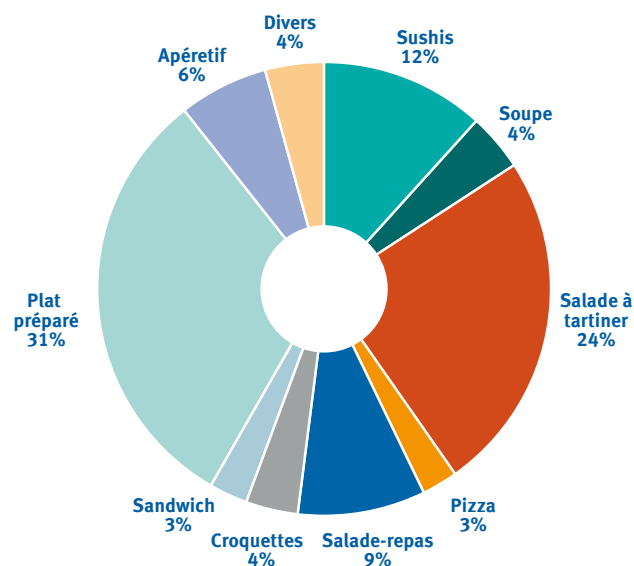


Figure 9a : Description détaillée de la catégorie plats préparés et prêts à consommer : Proportion des sous-catégories en plats préparés et prêts à consommer

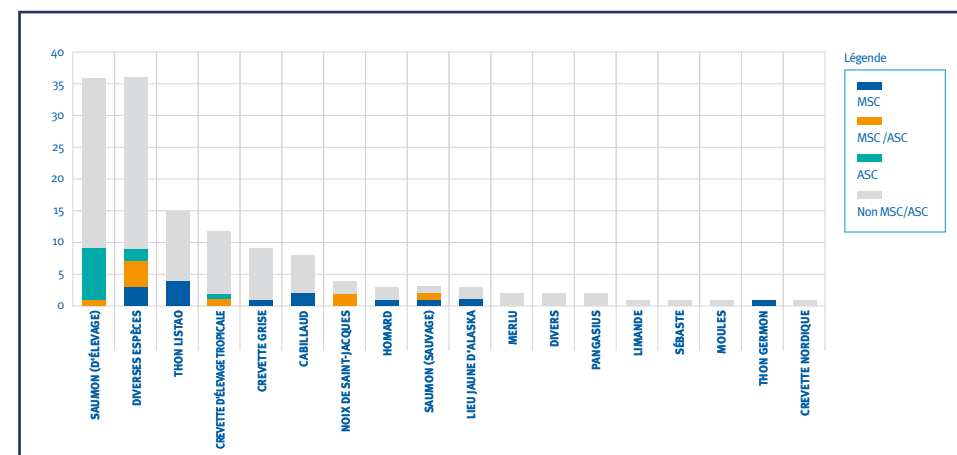


Figure 9b : Description détaillée de la catégorie plats préparés et prêts à consommer : Nombre de produits certifiés par espèce dans les plats préparés et prêts à consommer

⁴ Carrefour en Colruyt Group leverden geen cijfers aan

Évolution par rapport à 2017

Assortiment total

Par rapport à l'analyse de 2017 (<https://www.msc.org/be/retailranking>), où l'on ne considérait que les produits de la mer sauvage dans les produits à marques de distributeurs, nous observons une évolution positive. La proportion de produits à marques de distributeurs certifiés MSC s'élevait alors à 47,2 % (sur un total de 724 produits)⁵. Si nous réalisons cette même analyse avec les chiffres de 2018, nous constatons une proportion de 54,3 % de produits certifiés MSC sur un total de 761 produits de la mer sauvages à marques de distributeurs, (voir Annexe 5). Nous constatons donc que, par rapport à 2017, l'assortiment total de produits de la mer issus de la pêche a augmenté légèrement et que la part de produit certifié MSC à marques de distributeurs a augmenté de 7,1 %.

Produits de la mer frais

En comparaison avec l'analyse de 2017, qui ne tenait compte que des produits issus de la pêche préemballés parmi les produits à marques de distributeurs (à l'époque, 183 produits certifiés MSC, soit 43,0 % de l'offre), nous avons recensé en 2018, 217 produits certifiés MSC sur 461 produits, soit une proportion de 47,1 %. Cela signifie que le nombre de produits certifiés a augmenté de 18,6 %, tandis que la proportion par rapport à l'offre totale a augmenté de 4,1 %.

Produits de la mer surgelés

En comparaison avec l'analyse sur les produits de la mer surgelés sauvages à marques de distributeurs en 2017 (130 produits certifiés MSC sur un total de 162 produits surgelés), le nombre de produits surgelés sauvages à marques de distributeurs a légèrement augmenté en 2018 (175 produits). Le nombre de produits surgelés certifiés MSC à marques de distributeurs a augmenté de 9,2 % (140 produits certifiés MSC), de sorte que la proportion sur l'assortiment total de surgelés à marques de distributeurs est pratiquement au même niveau (80,2 % en 2017, 81,1 % en 2018).

Conserves

Par rapport à l'analyse des produits de la mer sauvage de l'année dernière, le nombre de produits sauvages en conserve à marques de distributeurs a légèrement diminué, passant de 136 à 125. Le nombre de produits certifiés MSC a toutefois sensiblement augmenté, passant de 29 produits en 2017 à 52 produits en 2018 (augmentation de 86,2 %), ou bien passant de 21,3 % de l'assortiment total en 2017 à 43,2 % cette année.



⁵Ce total a été calculé sans les chiffres Carrefour, car Carrefour n'a pas fourni de nombre total de produits pour 2017. Pour 2018, seuls les chiffres relatifs aux produits de poisson frais ont été fournis.

Conclusions pour l'année 2018

En **conclusion générale** pour l'année civile 2018 (produits de la mer sauvages et d'élevage, marques de distributeurs et marques nationales), nous constatons que sur l'ensemble de l'assortiment, 38,4 % des produits ont été proposés avec un label MSC ou ASC en 2018. Cela signifie que la demande belge pour ces produits contribue déjà de manière significative à la santé des océans, des rivières et des lacs, mais que cependant il reste une marge de croissance claire en ce qui concerne les produits de la mer portant le label MSC ou ASC dans les supermarchés belges.

Dans l'ensemble de résultats, nous notons que, par rapport à 2017, des progrès ont été réalisés dans toutes les catégories de produits considérées (uniquement les produits à base de poisson sauvage, et certifié MSC). En 2018, davantage de poissons frais certifiés MSC (+ 18,6%) et de poissons congelés (+ 9,2%) ont été comptabilisés sous marques de distributeurs. Mais les progrès les plus spectaculaires ont été constatés parmi les produits en conserve (+86,2%).

Il existe de nettes différences entre les **supermarchés** participants, certains supermarchés atteignant des proportions très élevées de produits certifiés MSC/ASC (de 80 % à 90 %) dans un assortiment moins large, tandis que d'autres supermarchés à l'assortiment plus large obtiennent des proportions plus faibles (de l'ordre de 10 à 20 %)

Des différences claires sont observées également entre les **catégories de produits**. Nous constatons ainsi que plus de 80 % des produits surgelés en rayons portent le label. Dans les conserves (41,9 % certifiées MSC/ASC) et les produits de la mer vendus en frais (29,7 % certifiés MSC/ASC), la marge de croissance est nettement supérieure. Passer à un produit de la mer certifié durable (MSC) ou responsable (ASC) peut donc encore avoir un impact positif significatif sur l'océan ou les élevages.

On notera la grande incidence de l'**assortiment de produits de la mer frais** sur les résultats globaux de cette analyse. Le nombre de produits de la mer vendus en frais est très élevé (66 % du nombre total de produits dans l'analyse) et diversifié, surtout pour Delhaize et Carrefour. Cela explique aussi en partie pourquoi ces deux supermarchés ont proposé en 2018 une proportion de produits de la mer certifiés MSC/ASC significativement inférieure aux autres supermarchés participants. D'une part, il peut y avoir des goulots d'étranglement dans l'approvisionnement certifié pour certaines espèces, d'autre part, garantir la traçabilité via la certification est plus complexe.

Au rayon **surgelés**, les différences sont nettement plus faibles et tous les supermarchés participants atteignent au moins une proportion de 80 % de produits certifiés. Les marques nationales surgelées présentent aussi un taux de certification très élevé (en moyenne >76 %).

Pour les **conserves**, nous constatons un taux de certification de 41,9 % sur l'offre totale, soit une croissance de 21,9 % par rapport à 2017. Cette forte augmentation par rapport à l'édition précédente est remarquable et mérite dès lors toute l'attention nécessaire. Tous les supermarchés participants ayant des produits à marques propres ont enregistré une forte progression l'année dernière. De nouveaux produits de thon, de maquereau et de sardines portant le label MSC sont ainsi apparus sur le marché belge. De manière générale, nous constatons que le taux de certification des marques nationales est sensiblement inférieur à celui des produits de marques de distributeurs. Les produits de marques de distributeurs arrivent notamment en tête pour les sardines (24,1 % contre 0 % pour les marques nationales), le thon albacore (20 % contre 0 % pour les marques nationales) et le thon skipjack (28,3 % contre 17,6 %).



Perspectives d'avenir

Compte tenu des espèces de produits de la mer souvent consommées par le Belge moyen et proposées dans la gamme des supermarchés, il reste encore beaucoup à faire. Cela vaut pour le rayon frais (la catégorie des plus gros volumes consommés) pour des espèces telles que le saumon (d'élevage), le cabillaud, les moules, les crevettes tropicales (d'élevage), le homard, les huîtres, les crevettes grises ou la truite. Des volumes certifiés MSC/ASC sont généralement disponibles pour ces espèces. C'est précisément sur les espèces que le Belge consomme le plus en volume que l'on peut faire la plus grande différence pour l'environnement. Comme l'ont montré aussi les premières constatations dans la catégorie plats préparés et prêts à consommer, les produits certifiés MSC/ASC offrent une marge de croissance à court terme sur le marché belge.

Pour l'assortiment surgelés, les résultats précédents révèlent que le manque de matière première certifiée disponible constitue un obstacle pour certaines espèces. C'est le cas aussi, dans une moindre mesure, des produits en conserve. Ici, des engagements à long terme sont nécessaires (sur la base de projets d'amélioration à la fois de la pêche et de l'aquaculture (FIP/AIP) (voir aussi « Pleins feux sur le thon »). Pour ce faire, les acteurs commerciaux doivent adopter une politique d'achat claire et transparente, qui fasse la distinction entre les pêcheries et élevages déjà certifiés (qui méritent une reconnaissance du marché), et les pêcheries et élevages qui mettent en place des projets visant à une durabilité concrète afin qu'ils puissent, à terme, se mesurer aussi à la certification MSC/ASC.



Ambitions à propos de poisson durable certifié

Nous avons demandé une contribution volontaire aux partenaires commerciaux participants à ce rapport.

Escal

Entreprise familiale, Escal s'engage depuis des années pour des fruits de mer durables, produits selon des méthodes respectueuses des ressources marines. De fait, les labels ASC/MSC font partie pour nous des piliers de la politique d'achat, les autres piliers étant le choix des meilleures origines, une présentation aussi naturelle que possible, sans traitement, et une préparation dans l'unité de Strasbourg en France. Les crevettes d'Equateur ASC décortiquées cuites en sont un excellent exemple, de même que la gamme de filets de poissons (cabillaud, thon, églefin) premium et certifiée MSC qui va faire son entrée sur le marché belge en 2019. A terme, notre objectif est de proposer, en Belgique comme dans le reste de nos marchés, une gamme de crevettes, cocktails de fruits de mer, filets de poissons, encornets et mollusques qui soit 100% certifiée ASC, MSC ou bio. Nous participons aussi activement à la sensibilisation du grand public car nous sommes convaincus que la protection des océans passe par un changement des comportements et des priorités d'achat. Cette sensibilisation se fait notamment sur nos packagings, notre site web ou lors des actions collectives.

Lidl

Lidl veut rendre son assortiment de poissons plus durable. Nous avons déjà atteint un premier objectif en 2016 en ne vendant que du poisson frais durable grâce à des certificats indépendants. Contrairement au présent rapport, où le poisson pané et le poisson fumé relèvent également de la catégorie "poisson frais", chez Lidl, nous considérons tous les poissons non transformés comme des poissons frais. Depuis septembre 2018, tous ces poissons frais et tous les poissons congelés non transformés ont été pêchés ou élevés de manière durable chez Lidl. Plus précisément, il s'agit de saumon frais, de filet de morue congelé, de filet de pangasius, de sébaste, etc. Nos moules fraîches sont également durables. Nous avons enlevé nos langoustines sauvages non durables de notre gamme en 2018 et toutes nos crevettes grises sont devenues durables. D'ici fin 2020, notre objectif est de certifier l'ensemble de notre assortiment de poissons, y compris les produits à base de poisson raffiné et le poisson en conserve.

CBG

Chez CBG, 2018 a été l'année de la sortie vers plus de durabilité. Non seulement en termes de poissons, mais dans tout l'état d'esprit. En 2019 les premiers résultats sont déjà établis. En avril 2019, Cocagne a lancé deux références MSC, à savoir Sardines et Thon, toutes les deux MSC à l'huile d'olive extra vierge BIO. Un bond de 0% à 29% de part MSC. Le reste de la gamme Cocagne étant dominé par des sardines portugaises fraîches, les autres références ne peuvent pas (encore) passer à MSC. CBG et ses partenaires portugais continuent de participer activement à la re-certification des sardines portugaises. Dans le domaine de la marque de distributeur, nous avons, avec nos clients, entièrement dessiné la carte de la pêche durable. En proposant activement des poissons certifiés MSC et ASC, nous avons déjà réalisé 10 nouveaux produits certifiés MSC et ASC en 2019. Et nous sommes fiers de confirmer que nous pouvons désormais offrir en exclusivité pour le Benelux un maquereau du Chili certifié MSC. Dans le domaine de l'emballage, des conditions de travail, de la logistique et des frais généraux, de nombreuses réalisations ont déjà eu lieu et les plans pour les années à venir ont été signés.

C'est avec beaucoup de confiance que nous nous tournons vers un avenir durable !

Aldi

Depuis 2011, ALDI suit des règles strictes pour l'achat de poissons et fruits de mer. La politique d'achat d'ALDI est basée sur des exigences durables pour nos fournisseurs. En collaboration avec nos fournisseurs, nous produisons du poisson frais et congelé pêché ou élevé de manière durable à 100%. Nous acceptons le label bleu MSC pour les prises sauvages et le label vert ASC ou le label Bio pour l'aquaculture. Nous optons également de plus en plus pour ces ecolabels pour les produits en conserve et les produits transformés. Sur nos emballages, vous trouverez également des informations détaillées sur l'origine du poisson. Cela vous permet de voir d'un coup d'œil quels poissons sont concernés, d'où ils proviennent, quand et comment ils ont été capturés ou élevés. Si possible, nous mentionnons même le nom du bateau de pêche et le port où il a débarqué.

Annexes



Annexe 1 : Politique d'achat des produits de la mer dans les supermarchés participants

Albert Heijn : <https://www.ah.nl/over-ah/meer-doen/dierenwelzijn/vis>

Aldi : <https://www.aldi.be/fr/responsabilite/chaine-d-appvisionnement-alimentaire/politique-en-produits-maritimes.html>

Carrefour : <https://actforfood.carrefour.eu/fr/nos-actions/Acte-10>

Colruyt Group : <https://colruytgroup.com/wps/portal/cg/fr/accueil/histoires/fishing-products/produits-de-peche>

Delhaize : <https://www.delhaize.be/fr-be/inspiration/delhaize-chooses-durable-fishing>

Lidl : <https://www.lidl.be/fr/Poisson.htm>

Annexe 2 : Tableau des totaux et pourcentages par supermarché et par catégorie

	Total			Rayon frais en service			Frais préemballé			Surgelé			Conserves		
	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%
Albert Heijn	90	86	95,6%	nvt	nvt	nvt	63	61	96,8%	27	25	92,6%	0	0	0,0%
Aldi	127	86	67,7%	nvt	nvt	nvt	34	25	73,5%	54	41	75,9%	39	20	51,3%
Carrefour*	899	140	15,6%	319	41	12,9%	580	99	17,1%	-	-	-	-	-	-
Colruyt Group	298	234	78,5%	nvt	nvt	nvt	173	146	84,4%	93	76	81,7%	32	12	37,5%
Delhaize	444	83	18,7%	33	0	0,0%	335	31	9,3%	42	38	90,5%	34	14	41,2%
Lidl	199	144	72,4%	nvt	nvt	nvt	101	83	82,2%	74	53	71,6%	24	8	33,3%
Total	2057	773	37,6%	352	41	11,6%	1286	445	34,6%	290	233	80,3%	129	54	41,9%

Annexe 3 : Tableau des totaux et pourcentages par marque A

	Surgelé			Conserves		
	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%
Iglo	41	34	82,9%			
Escal	22	14	63,6%			
Cocagne				4	0	0,0%
Rio Mare				40	8	20,0%
Saupiquet				11	0	0,0%
Feuille d'Or				12	11	91,7%
Imperial				64	20	38,7%
Total	63	48	76,2%	131	39	28,4%

Annexe 4 : Résultats pour la catégorie plats préparés et prêts à consommer

	Plats préparés		
	# produits	# Certifié MSC/ASC	%
Albert Heijn	12	12	100,0%
Aldi	91	35	38,5%
Carrefour	-	-	-
Colruyt Group	-	-	-
Delhaize	92	8	8,7%
Lidl	41	10	24,4%
Total	236	65	27,5%

Annexe 5 : Résultats pour l'assortiment de produits de la mer sauvages de marques de distributeurs, à titre de comparaison avec les résultats pour l'année civile 2017

2018	Total			Frais			Surgelé			Conserves		
	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%	# produits	# Certifié MSC/ASC	%
Colruyt group	203	154	75,9%	115	97	84,3%	56	45	80,4%	32	12	37,5%
LIDL	126	90	71,4%	59	49	83,1%	43	33	76,7%	24	8	33,3%
Carrefour BE	-	-	-	537	86	16,0%	-	-	-	-	-	-
Delhaize	300	63	21,0%	239	26	10,9%	27	23	85,2%	34	14	41,2%
AH BE	47	43	91,5%	30	28	93,3%	17	15	88,2%	0	0	nvt
Aldi BE	85	63	74,1%	18	17	94,4%	32	26	81,3%	35	20	57,1%
Total	761	413	54,3%	998	303	30,4%	175	142	81,1%	125	54	43,2%



Aquaculture Stewardship Council (ASC)
HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
+31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
Regional Office Antwerp
Lange Winkelhaakstraat 26 | Kantoor 33
+32 3 808 28 10 www.msc.org/nl/