

10 ANS
MSC FRANCE



10 ANS D' ACTIONS DU MSC EN FRANCE
QUELS IMPACTS POUR PRÉSERVER LES OCÉANS ?

OCTOBRE 2019

WWW.MSC.ORG

SOMMAIRE

01

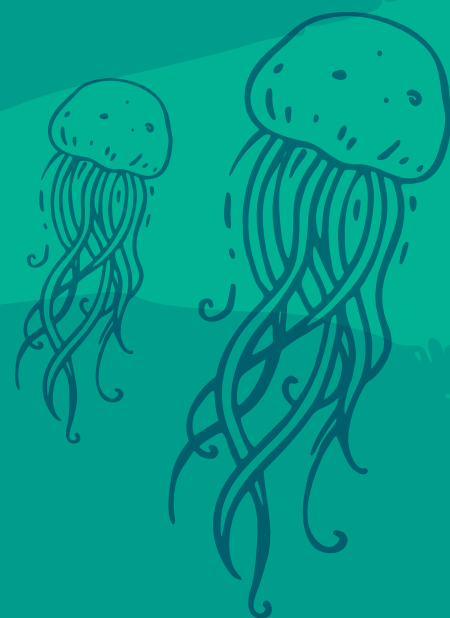
UN ENJEU GLOBAL,
DES CONTRIBUTIONS
INDISPENSABLES À TOUTE ÉCHELLE

02

« PÊCHE DURABLE »
QUEL IMPACT POUR NOS OCÉANS ?

03

CONSOMMATION RESPONSABLE :
QUEL ENGAGEMENT ?





UN ENJEU GLOBAL,
DES CONTRIBUTIONS
INDISPENSABLES
À TOUTE ÉCHELLE

L'avenir de la Terre se joue aussi en mer

Les océans recouvrent 70 % de la surface planétaire. Ils sont indispensables au fonctionnement de notre système climatique, biologique et énergétique. Ils sont source de vie, d'apports pour la santé, et la sécurité alimentaire et le développement socio-économique de nos communautés en dépendent. Mais entre pêche illégale, surpêche, pollutions et changements climatiques, les océans sont sous pression.

Ils sont plus que jamais au cœur de l'actualité et des enjeux internationaux. Les conclusions alarmantes du *Rapport spécial Océans et Cryosphère dans le contexte du changement climatique* du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) qui vient de paraître en attestent, tout comme le dernier rapport de l'IPBES qui rapportait en mai dernier qu'une diminution de 25 % de la biomasse de poissons est prévue d'ici la fin du siècle, dans les pires scénarios de réchauffement climatique. L'échéance de l'Agenda 2030 des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies approche et il reste encore de nombreuses actions à mettre en place pour réussir à les atteindre.

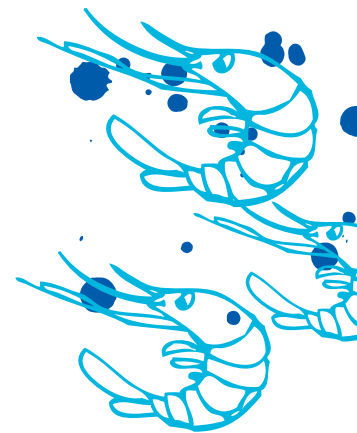
Dans ce contexte écologique, scientifique et politique, l'urgence d'agir pour préserver l'environnement marin est une nécessité. Les mises en alerte des associations, des mouvements citoyens et des médias sont essentielles pour alerter les citoyens et les décideurs, aujourd'hui inquiets des conséquences de la surpêche.

À juste titre ! Aujourd'hui, 33 % des stocks mondiaux de poissons sauvages sont surexploités dans le monde¹, trois fois plus qu'il y a 40 ans, ce chiffre montant à 78 % des stocks évalués en Méditerranée². Pourtant, le poisson est la principale source de protéine pour 3 milliards de personnes sur terre, notamment dans les pays du Sud. C'est aussi une source de revenus et un moyen de subsistance pour 200 millions de personnes, dont de nombreuses communautés côtières. En Europe, 35.9 % des volumes de poissons pêchés sont issus de stocks qui sont pêchés durablement³. En France, c'est près de la moitié (48 %) tandis qu'il reste encore 27 % des stocks qui sont surpêchés⁴. Comment éviter ce fléau ?

Le rôle de la France dans la protection des océans est primordial, puisqu'elle possède la 2^e Zone Économique Exclusive la plus grande au monde. Le secteur de la pêche y représente plus de 7800 bateaux de pêche, plus de 13500 emplois directs⁵. Préserver les ressources est donc à la fois un enjeu écologique et socio-économique. Mais c'est également un défi étroitement lié à notre consommation de poisson, qui a doublé en 50 ans pour atteindre 20 kg par an et par personne dans le monde et 34 kg en France.

Revoir nos modes de production et de consommation pour une pêche durable et une alimentation responsable : des débats lancés à l'échelle collective qu'il faut transformer en action durable.

C'EST LE DÉFI QUE S'EST LANCÉ LE MSC DEPUIS PLUS DE 20 ANS DANS LE MONDE ET 10 ANS EN FRANCE, EN PROPOSANT DES MOYENS D'ACTION REPOSANT SUR LA SCIENCE, LA VALORISATION DES BONNES PRATIQUES, L'ENCOURAGEMENT AU PROGRÈS ET LA MOBILISATION DE TOUS !



¹Rapport SOFIA, FAO, 2018

²Rapport « State of Mediterranean and Black Sea Fisheries », CGPM, 2018

³Stats et pêche

⁴Les ressources halieutiques françaises : bilan 2018, IFREMER (Le reste est constitué d'espèces non classifiées ou non évaluées, sachant que les évaluations concernent environ 200 stocks.)

⁵France Agrimer

Agir ensemble pour une filière des produits de la mer plus verte

Les exigences des citoyens évoluent aujourd'hui en faveur d'un plus grand respect environnemental. Ils sont de plus en plus nombreux à chercher des solutions pour adopter une consommation plus responsable. C'est précisément autour des solutions et de la mobilisation transformationnelle de la filière des produits de la mer que le MSC a choisi d'engager son action.

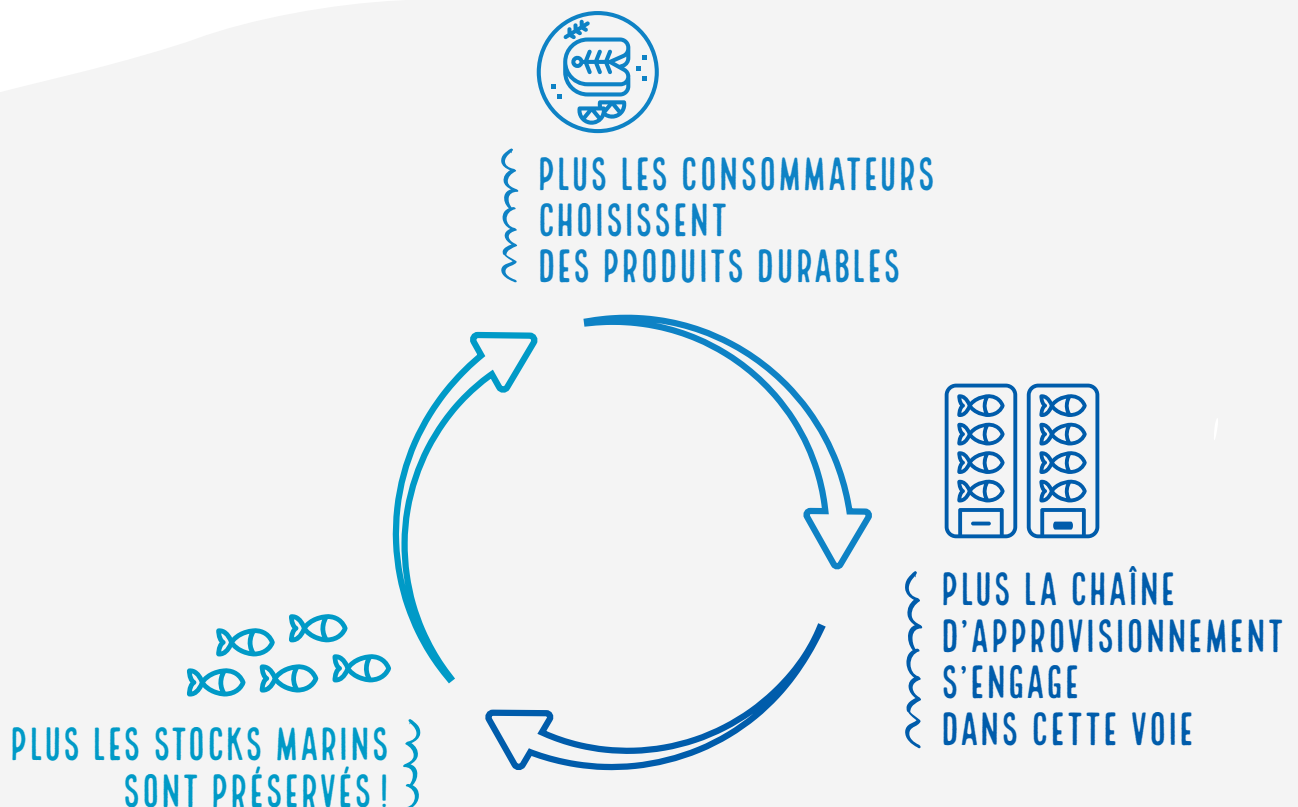
Le MSC s'engage pour la préservation des espèces et des habitats marins grâce à un programme de certification et un label exigeant qui permettent aux consommateurs de faire le choix de la pêche durable.

Nous sommes une organisation internationale à but non lucratif créée en 1997 au niveau mondial, et en 2009 en France avec un seul représentant, Édouard Le Bart.

Aujourd'hui, ce sont 10 personnes qui luttent à temps plein et avec passion contre la surpêche. Entouré.e.s de partenaires multiples, experts scientifiques et institutions, ONG et associations, structures pédagogiques, restaurateurs, pêcheries et entreprises de produits de la mer, c'est ensemble que nous nous mobilisons au quotidien depuis 10 ans pour entraîner un mouvement vers une pêche durable :

PLUS LES CHOIX DES CONSOMMATEURS S'ORIENTERONT
VERS DES PRODUITS DE LA MER RESPONSABLES,
PLUS LES ENTREPRISES DÉVELOPPERONT DES POLITIQUES
POUR DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES ET PLUS
LES PÊCHERIES SERONT SOUTENUES ET SE MOBILISERONT
POUR LA PRÉSERVATION DES OCÉANS.


JEAN-CHARLES PENTECOUTEAU,
DIRECTEUR DE PROGRAMME MSC FRANCE





Après dix années de fonctionnement en France, il est important de faire le point sur les impacts réels du MSC dans la pêche et le secteur des produits de la mer en France.

Quelles avancées? Quels engagements ont pris les pêcheurs et les entreprises depuis dix ans sur la pêche durable en France? Les consommateurs ont-ils une connaissance et une conscience plus aiguisée autour de ces problématiques?



PÊCHE
DURABLE
QUELS IMPACTS
POUR NOS OCÉANS

Depuis 10 ans en France, le programme MSC soutient et accompagne les pêcheurs engagés pour la préservation des ressources marines et le maintien de leur activité. Nous les accompagnons à travers deux leviers d'action : la certification récompensant les pêcheries durables et la labellisation des produits de la mer guidant les consommateurs dans leurs choix.

Où en est la France dans la pêche durable ?

C'est en mars 2010 que la première pêcherie 100 % française, la pêcherie de lieu noir d'Euronor, reçut la certification MSC suivie, à quelques mois près, par la pêcherie de sardine de Bretagne Sud (aujourd'hui suspendue).

Pour chacune des 16 pêcheries comprenant des bateaux français aujourd'hui impliqués dans le programme MSC (certifiées, suspendues ou en cours d'évaluation), pas de discrimination à l'entrée, ni sur la taille, l'espèce ciblée, l'engin de pêche ou la localisation géographique ! Il s'agit pour chaque pêcherie de faire ses preuves et de montrer que ses pratiques en place préservent les ressources marines, les écosystèmes dans leur ensemble et assurent la pérennité de l'activité.

Si c'est le cas, la certification MSC est obtenue pour 5 ans, rythmée par des audits annuels. Mais si un nouvel avis scientifique ou un changement des pratiques par exemple remettent la durabilité de la pêcherie en question, la certification MSC peut être suspendue.

Aujourd'hui en France, sur ces 16 pêcheries, 11 pêcheries d'entre elles sont certifiées MSC, 3 sont actuellement suspendues et 2 sont en cours d'évaluation MSC.

Au total, ces 16 pêcheries représentent plus de 19 % des captures françaises de produits de la mer et un panel de 17 espèces de poissons, coquillages ou crustacés, pêchées par 403 bateaux allant de 10 à 80 m utilisant 8 engins de pêche différents (casier, senne tournante, chalut pélagique, chalut de fond, drague, palangre, filet, ligne).

LE LEXIQUE DU MSC

- **Une pêcherie certifiée MSC** prouve que le stock de poisson qu'elle cible est en bon état, que son impact sur l'écosystème marin est minime et qu'elle est bien gérée pour assurer la pérennité de son activité.
- **Une pêcherie suspendue** est une pêcherie pour qui un audit de suivi annuel conclut qu'elle ne répond plus aux exigences du MSC. La suspension peut faire suite à un nouvel avis scientifique sur l'état du stock, un changement dans la gestion de la pêcherie, etc. Les pêcheries suspendues doivent écrire un plan d'action permettant de résoudre le problème dans un délai imparti.
- **Une pêcherie en cours d'évaluation MSC** s'est lancée dans le programme et attend l'analyse complète de l'organisme de certification, des experts scientifiques et la contribution des parties prenantes pour obtenir, ou non, la certification. L'évaluation d'une pêcherie peut durer de 10 à 15 mois.

PLUS DE 19 % DES CAPTURES FRANÇAISES SONT DANS LE PROGRAMME MSC



EN FRANCE, 11 PÊCHERIES SONT CERTIFIÉES :

4

Légine de Kerguelen
et de Crozet
dans les TAAF

11

Thon germon
et albacore à la palangre
en Polynésie Française

Hareng de Manche-Est
et Mer du Nord

5

Sole en Mer du Nord -
Sole Manche Est suspendue

9

Hareng
Atlanto-Scandinave

10

Hareng de Mer
du Nord

7

Bulot de la baie
de Granville

8

Homard
du Cotentin et Jersey

2

Merlan Bleu
d'Atlantique Nord-Est

6

Cabillaud et églefin
d'Arctique Nord-Est

3

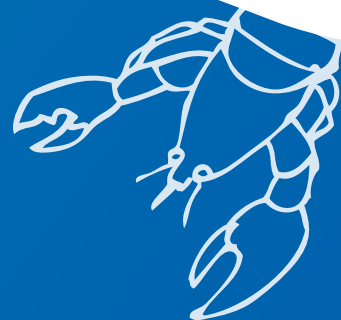
Lieu Noir de Mer du Nord
et d'Arctique Nord-Est

1

1

Lieu Noir de Mer du Nord et d'Arctique Nord Est

Le 23 septembre 2016, la pêcherie de lieu noir au chalut des armements SCAPECHE, COMPAGNIE DES PECHES et EURONOR, a obtenu sa recertification MSC. Il s'agit de la première pêcherie française à recevoir une recertification.



2

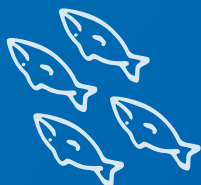
Homard du Cotentin et Jersey

La pêcherie de homard au casier du Cotentin et de Jersey, portée par le Comité Régional des Pêches de Normandie, a obtenu la certification MSC en juin 2011. Elle a été recertifiée en décembre 2016.

3

Cabillaud et églefin d'Arctique Nord Est

La pêcherie chalutière de cabillaud et d'églefin des armements EURONOR et COMPAGNIE DES PÊCHES qui opère en Arctique Nord Est est certifiée MSC depuis avril 2012.



4

Légine de Kerguelen et de Crozet dans les TAAF

La pêcherie de légine à la palangre, portée par le Syndicat des Armements Réunionnais Palangriers Congélateurs a obtenu la certification MSC en 2013 pour ses opérations autour des îles Kerguelen et en 2017 pour la zone de l'île Crozet. La pêcherie a été recertifiée en décembre 2018.

5

Hareng de Manche Est et Mer du Nord

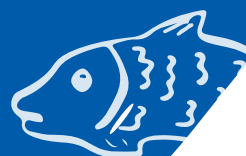
Le 22 avril 2015, la pêcherie de hareng au chalut pélagique portée par l'organisation de producteurs FROM Nord a obtenu la certification MSC pour ses opérations en Manche Est et Mer du Nord.



6

Merlan Bleu d'Atlantique Nord Est

En février 2016, la pêcherie multinationale de merlan bleu au chalut pélagique d'Atlantique Nord Est dont la Compagnie des Pêches Saint-Malo fait partie a obtenu la certification MSC.



7

Hareng de Mer du Nord

La pêche au chalut pélagique multinationale de hareng de Mer du Nord, dont fait partie l'armement France Pélagique, est certifiée MSC depuis 2006

8

Bulot de la baie de Granville

Le 13 septembre 2017, la pêche de bulot au casier de la baie de Granville obtient la certification MSC. Il s'agit de la première pêche de bulot au monde à s'engager dans le programme MSC.

9

Sole en Mer du Nord – sole Manche Est suspendue

En mai 2016, la pêche de sole de Manche Est et de Mer du Nord reçoit la certification MSC avec le soutien financier de Carrefour. En France, c'est la première fois qu'un distributeur soutient une pêche dans son évaluation MSC. Depuis le 30 septembre 2018, la pêche de sole de Manche Est a suspendu son certificat. La partie de la pêche de sole opérant sur le stock de Mer du Nord reste quant à elle certifiée MSC.

10

Hareng Atlanto-Scandinave (France Pélagique)

La pêche multinationale de hareng atlanto-scandinave à la senne tournante et au chalut pélagique est certifiée depuis juillet 2010.

11

Thon germon et albacore à la palangre en Polynésie Française

Cette pêche a obtenu sa certification MSC le 5 juillet 2018.



3 pêcheries sont suspendues :

1

Maquereau en Atlantique Nord Est

2

Sardine de bolinche de Bretagne Sud

3

Crépidule de la Baie de Cancale



2 pêcheries sont en cours d'évaluation :

1

Langouste australe au casier de St Paul et Amsterdam

2

Pêche artisanale de thon rouge en Méditerranée



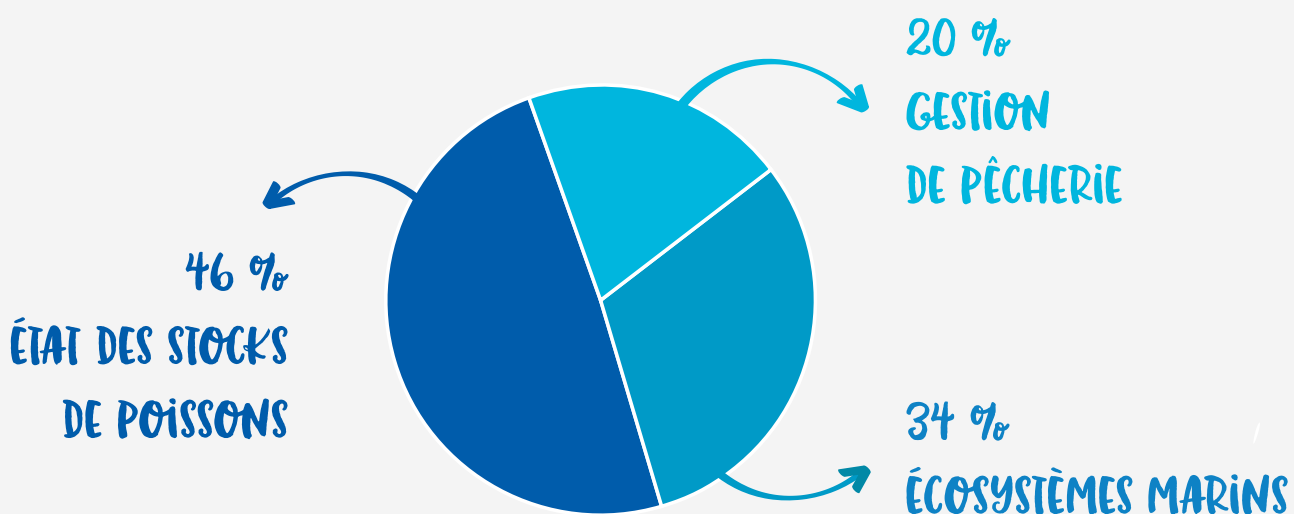
Quels résultats et améliorations en 10 ans ?

Dans l'histoire des pêcheries françaises certifiées MSC, il y a celles qui répondaient dès le départ à nos plus hautes exigences environnementales, celles qui ont dû progresser pour se maintenir à un haut niveau de durabilité ou encore celles qui ont dû revoir certaines pratiques avant de s'engager dans notre programme. Leur point commun : toutes sont dans une démarche de progrès ; progrès entrepris avant ou renforcés au cours de leur certification.

Car une pêche durable, lorsqu'elle obtient sa certification MSC, est incitée à s'améliorer pour la conserver. Lors des évaluations réalisées par des auditeurs et des experts scientifiques indépendants, des points de progrès peuvent être identifiés ; la pêche doit alors proposer un plan d'actions pour apporter les améliorations possibles pour augmenter son niveau de durabilité comme l'obtention de données scientifiques plus poussées sur certaines espèces, sur les habitats ou

le stock cible, mais aussi la modification d'engins, l'introduction de nouvelles mesures de gestion, etc. Et ces améliorations, nous pouvons les suivre et mesurer. Sur les 14 pêcheries certifiées et suspendues, 93 % d'entre elles ont fait ou sont en train de faire des améliorations. En tout cela représente **82 améliorations**. Environ la moitié (46 %) de ces améliorations effectuées ou en cours concerne l'état des stocks de poissons ciblés. Il peut s'agir de l'acquisition de nouvelles données sur les stocks, sur l'état du stock cible, sur la façon dont il est géré, etc. 34 % des améliorations portent sur les écosystèmes marins, sur les habitats, les espèces en danger, menacées ou protégées, ou encore sur les espèces accessoires. Enfin les 20 % d'améliorations restantes concernent la gouvernance des pêches, et peuvent porter par exemple sur l'amélioration du cadre juridique et du système de gestion des pêcheries (voir exemples ci-dessous).

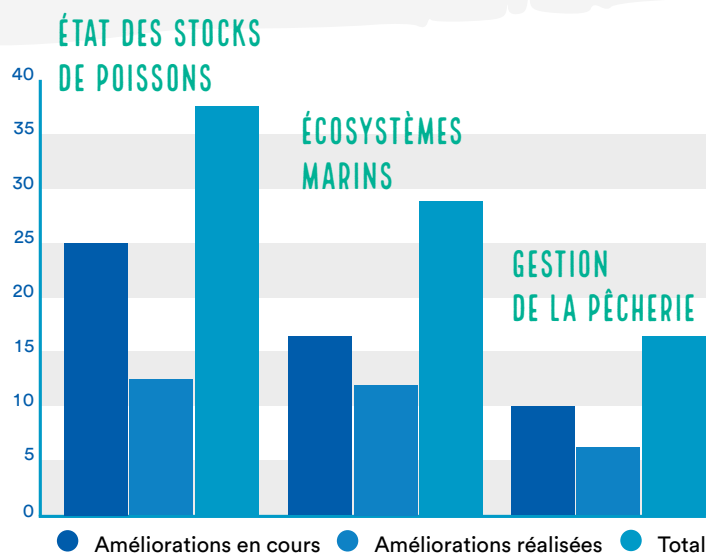
QUELLES AMÉLIORATIONS DANS L'EAU ?



Les progrès des pêcheries illustrés

En 10 ans d'activité en France, le programme MSC a contribué à reconnaître et à encourager les pratiques de pêche durable et à encourager les progrès. En fonction de la pêche, de sa localisation, de sa taille, de l'espèce ciblée et de l'engin de pêche utilisé, il existe diverses pratiques ou mesures qui peuvent être mises en place pour assurer la durabilité d'une pêche. L'important est de pouvoir faire preuve de leur efficacité pour la préservation des populations de poissons et des écosystèmes marins.

Voici des exemples de pratiques mises en place par les pêcheurs français engagés dans le programme, avant ou au cours de leur certification MSC.



Le bulot de la Baie de Granville est capturé à l'aide de casiers ronds appâtés de poissons frais. Lorsque les casiers sont remontés à bord, les bulots sont immédiatement triés.

Dans la pêcherie de bulot, la taille minimale des bulots est passée de 45 à 47 mm pour s'assurer une remise à l'eau de plus nombreux juvéniles, parfaitement vivants.



ON LAISSE BULLER LES BULOTS



Dans la pêcherie de bulot, les quotas ont été revus à la baisse dès 2004 en passant de 350 kg à 300 kg par homme et par marée et 900 kg par bateau.

En 2007, le temps de pêche a été réduit, avec une fermeture totale au mois de janvier, période de repos biologique de l'espèce, en plus des week-ends. Puis, à partir de 2008, la profession s'est engagée dans la diminution régulière du nombre de permis de pêche et de casiers (aujourd'hui à 720/bateau).

ÉTABLIR DES SEUILS POUR ÉVITER L'ÉCUEIL



Dans la pêcherie de homard du Cotentin et de Jersey, des campagnes de collecte de données et d'auto-échantillonnage régulières ont permis à l'IFREMER et au SMEL de développer un indice d'abondance du stock de homard et de définir des seuils de capture pour une gestion optimale.

Dans la pêcherie de bulots de la Baie de Granville, des observateurs embarqués et des auto-échantillonnages ont été mis en place à bord des bateaux pour surveiller les quantités capturées et des données biologiques sur le bulot (âge, taille, maturité).

L'analyse de ces données a permis de fixer des seuils de captures entre les pêcheurs.



NOTRE (RAIE) MANTRA : LIMITER LES CAPTURES ACCESSOIRES

Dans la pêcherie de légine de Kerguelen et Crozet, un système de surveillance des captures de raies et de grenadiers via des observateurs embarqués a été mis en place. Un code de conduite doit être respecté pour limiter les captures : les raies doivent être libérées en coupant la ligne, des règles d'évitements « Move on rules » permettent de s'éloigner des zones où sont localisées les raies et grenadiers, des fermetures de zones à la pêche sont établies.

Dans la pêcherie de lieu noir, un procédé d'auto-échantillonnage conçu par l'IFREMER est mis en place à bord des bateaux par les capitaines ou observateurs embarqués pour collecter des données sur les captures de raies. Ce système a permis de confirmer l'absence de capture de raie commune sur cette pêcherie.



En 2016, les pêcheurs de sardine français et espagnols pêchant sur le même stock de sardine ont intensifié leurs discussions pour coordonner et adapter leurs mesures de gestion pour assurer la pérennité du stock dans les années à venir.

S'ASSEOIR SUR UN BANC POUR DISCUTER



DES OISEAUX LIBRES COMME L'AIR



Aux débuts de la pêche à la légine dans l'Océan Austral, des milliers d'albatros et de pétrels étaient tués chaque année. En 2011, on comptait plus de 1000 captures accidentelles tous oiseaux confondus ; en 2017, on compte moins de 20 oiseaux capturés grâce aux mesures mises en place par les pêcheries.

En posant et en remontant les lignes uniquement la nuit ils ont éliminé les captures d'albatros.

Pour préserver les pétrels gris qui cherchent leur nourriture la nuit, d'autres solutions ont été trouvées : l'augmentation du poids des lignes afin qu'elles coulent plus rapidement, l'utilisation de lignes blanches, moins visibles pour les oiseaux, l'utilisation de banderoles d'effarouchement pour éloigner les oiseaux lors de la mise à l'eau des lignes, ou encore la fermeture de la pêcherie lors de la saison de reproduction des pétrels gris, du 1er février au 15 mars.

Dans la pêcherie de sardine de Bretagne, une réunion annuelle entre les pêcheurs et l'IFREMER a été instaurée. Les scientifiques y présentent les résultats de leur campagne scientifique sur l'abondance de la sardine, ce qui aide les pêcheurs à adapter leurs mesures de gestion et définir leurs seuils de captures.

Un chargé de mission a été embauché par la pêcherie pour épauler les scientifiques dans la modélisation du stock de sardine. Depuis de nombreuses années, les pêcheurs de bulot coopèrent avec le Comité Régional du Patrimoine Marin Normand (CRPMN), le centre expérimental Synergie Mer et Littoral (SMEL) et l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) pour mieux comprendre la biologie du bulot et prendre les mesures techniques adéquates.



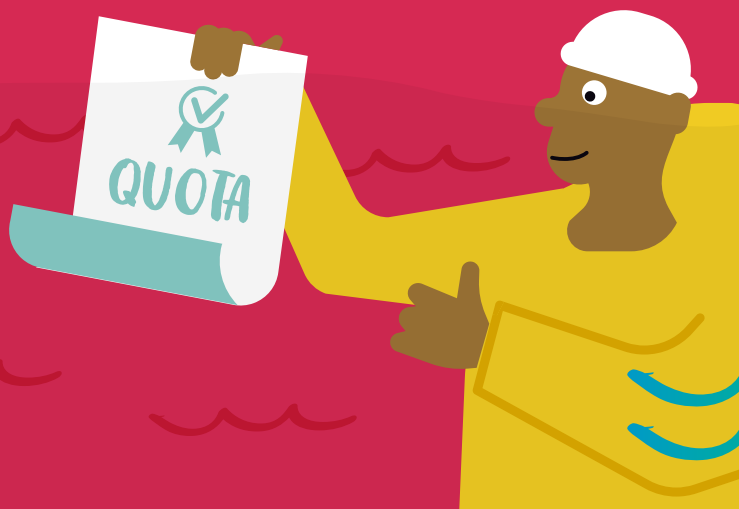
En partenariat avec les scientifiques, les pêcheurs normands de homard ont recueilli de nouvelles données sur le stock de homard, ce qui leur a permis de mieux comprendre la migration de la population de homard, en fonction de l'âge, données utiles pour adapter leur gestion.

Dans la pêche de lieu noir, le capitaine a pour obligation de consulter avant chaque marée la cartographie d'habitat Mareano pour éviter les zones d'habitats sensibles. Des règles d'évitement (move-on rules) ont été établies en cas d'interaction avec un habitat vulnérable pour protéger les coraux et les éponges.

Dans la pêche de cabillaud et d'églefin, une carte de chevauchement entre l'empreinte de pêche des bateaux et les zones de biodiversités identifiées par le programme Mareano a récemment été créée. Cette cartographie sera actualisée tous les ans pour confirmer que les interactions entre bateau et zone d'habitats sensibles sont évitées.



QUOTAS ENCADRÉS, LÉGINES SOULAGÉES



Dans la pêche de légine, un plan de gestion, en consultation avec les parties prenantes, a été formalisé par l'État pour fixer les règles de pêche à la légine. Approuvé en juin 2019, ce plan exige qu'une part de l'allocation du quota dépende des performances environnementales du bateau. Sont par exemple pris en compte la certification MSC du bateau ou son taux de captures de raies ou d'oiseaux marins.

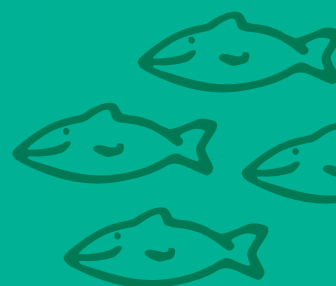
Soutenir la transition vers la durabilité

Pour les prochaines années, les équipes du MSC se sont donné un enjeu prioritaire : accompagner les pêcheries artisanales et les pêcheries des pays en voie de développement qui le souhaitent, à améliorer leurs pratiques pour atteindre le niveau de la certification MSC. Ces pêcheries, qui représentent le plus gros des captures mondiales (73 %), manquent souvent de moyens et de connaissances scientifiques pour accéder à la certification. Pour les aider, nous avons créé un programme d'accompagnement des améliorations comprenant des bourses d'études, un Fond d'appui à la pêche durable - Ocean Stewardship Fund - qui permet le financement d'actions d'amélioration dans ces pêcheries (amélioration des connaissances, construction de mesure de gestion etc.), la mise à disposition des pêcheries d'outils pour définir des plans d'action vers la pêche durable ou encore des projets locaux d'amélioration de pratiques comme le Projet Medfish lancé en septembre 2015 par le MSC et WWF. Le projet Medfish vise à contribuer à l'amélioration de la durabilité environnementale des pêcheries méditerranéennes espagnoles et françaises. Plus de 80 000 bateaux de pêche opèrent en mer Méditerranée et environ 250 000 pêcheurs de 20 pays du pourtour vivent de cette activité.

La pêche méditerranéenne se caractérise par une petite flotte, variée et multispécifique : plus de 80 % de la pêche est artisanale (90 % en France / 65 % en Espagne), capturant différentes espèces et pouvant exploiter plusieurs techniques de pêche durant une même marée. Ces spécificités, auxquelles s'ajoute un manque de ressources humaines et financières et des connaissances limitées sur les ressources marines exploitées freinent souvent la transition des pêcheries méditerranéennes vers la durabilité.

Le Projet Medfish a déjà permis de cartographier plus de 100 pêcheries françaises et espagnoles, de réaliser une première analyse de la durabilité de 14 pêcheries réparties sur la façade méditerranéenne des deux pays, d'organiser des ateliers participatifs regroupant plus de 152 participants de toute la filière pêche pour définir des plans d'actions et de progrès.

Pour en savoir plus : www.medfish.com/fr



The background features two fish, likely sea bream, positioned diagonally. They are surrounded by fresh ingredients: a sprig of green herb, several slices of lime, and small pieces of red chili. The entire scene is set against a dark, textured background.

CONSUMMATION
RESPONSABLE
QUELS ENGAGEMENTS ?

Des consommateurs conscients et prêts à agir

Les Français sont au 5^e rang des plus gros consommateurs de poisson en Europe avec 34 kg par habitant et par personne, derrière le Portugal (57 kg), l'Espagne (42 kg) et la Finlande (36 kg).

Pour faire face à une consommation croissante, la France importe environ 80 % des produits de la mer vendus sur son territoire. Cela s'explique aussi par le fait que le poisson est une des denrées alimentaires les plus échangées au monde, dix fois plus que la banane, le sucre, le café ou le thé. Alors que dans le monde, l'aquaculture a dépassé la pêche sauvage en termes de production pour faire face à la demande exponentielle en passant à 53 % de la production mondiale, les Français restent encore largement attachés au poisson sauvage ; la pêche représente ainsi 68 % de la production nationale.

Dans tous les cas, les consommateurs ont aujourd'hui conscience que leurs choix de produits de la mer peuvent avoir un impact sur la santé des écosystèmes marins. Ils se disent prêts à agir pour que les générations futures puissent continuer à manger du poisson encore longtemps. [En effet, selon une étude menée en 2018 dans 22 pays par GlobeScan pour le MSC](#), 92 % des consommateurs de produits de la mer en France reconnaissent qu'il faut préserver les produits de la mer pour les générations futures. 8 sur 10 reconnaissent que la sauvegarde des océans passe par une consommation de produits de la mer durables et ils sont plus nombreux (74 % en 2018 contre 69 % en 2016) à se dire prêts à changer leurs habitudes d'achat en faveur d'une alternative durable.

Des entreprises engagées pour la pêche durable

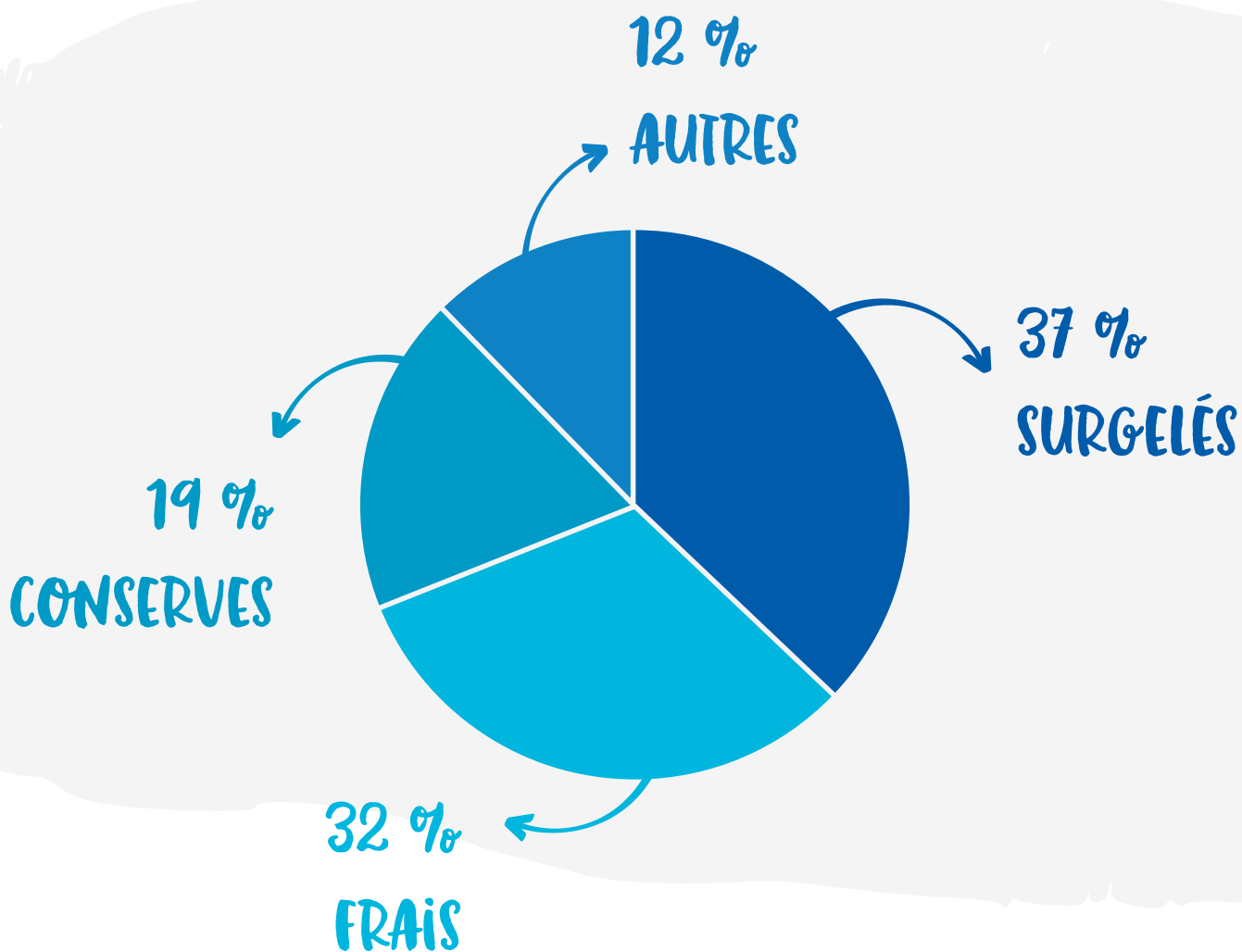
Le MSC challenge les entreprises et les guide vers des approvisionnements plus durables en produits de la mer. Car elles ont également un rôle à jouer pour soutenir les pratiques de pêche respectueuses de l'environnement marin et proposer des produits de la mer durables à leurs consommateurs.

Notre Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine permet de garantir que les produits de la mer portant le label MSC proviennent de pêcheries certifiées MSC. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement les produits de la mer certifiés MSC sont séparés des produits non-certifiés. Ils sont clairement identifiés afin qu'ils puissent être retracés jusqu'à la pêcherie durable certifiée. Pour obtenir le certificat Chaîne de Garantie d'Origine ou la labellisation, l'entreprise doit être auditée par un organisme de certification indépendant et la certification est valable trois ans. Le référentiel Chaîne de Garantie d'Origine est révisé tous les trois ans pour améliorer les systèmes de traçabilité.

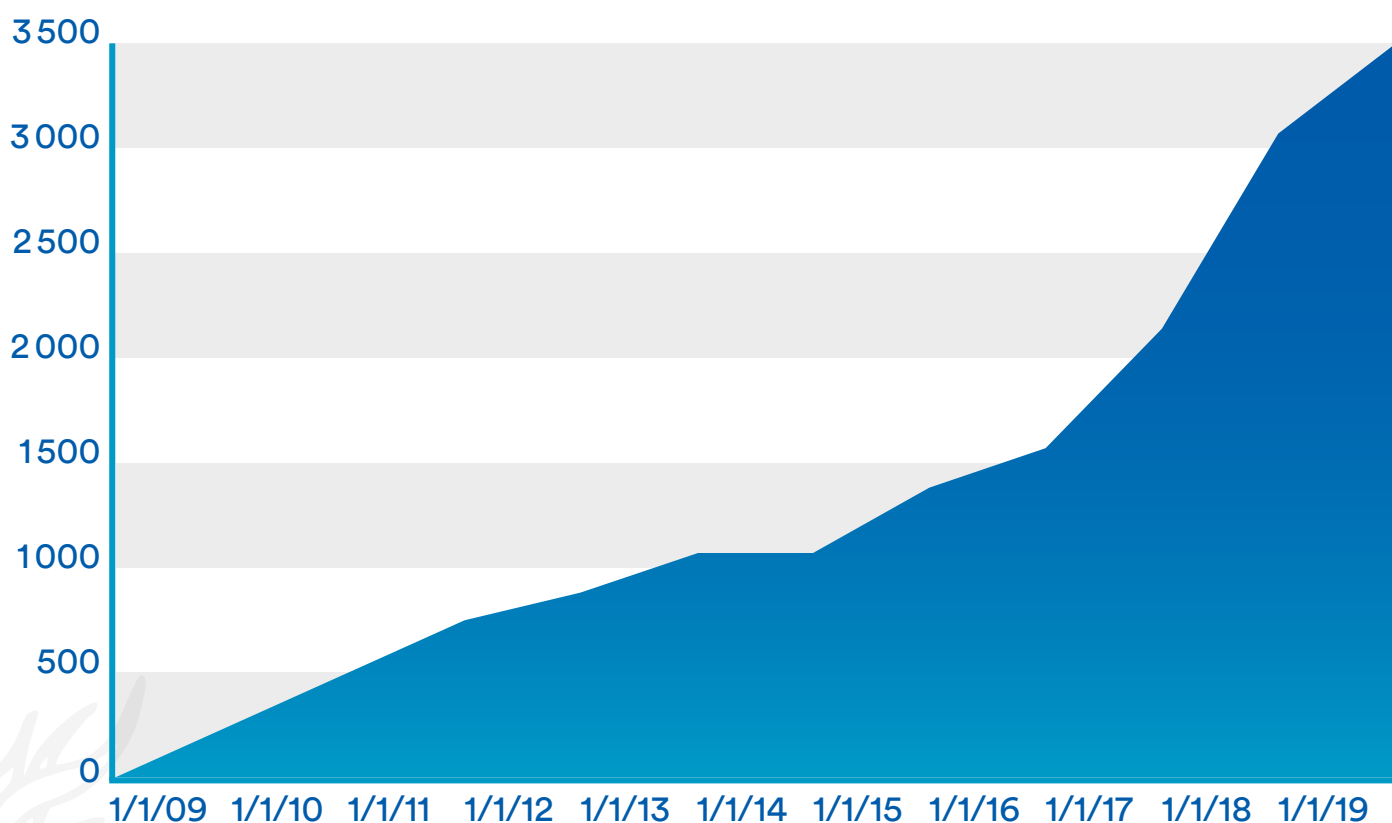
Aujourd'hui, ce sont 279 entreprises qui sont certifiées MSC en France, soit une augmentation de 17 % entre septembre 2018 et septembre 2019. Elles respectent ainsi nos valeurs et nos critères de traçabilité et de transparence sur toute la chaîne d'approvisionnement, de l'océan à l'assiette. De nombreuses enseignes de supermarchés (une quinzaine) et marques (plus d'une centaine) ainsi que 50 restaurants scolaires et sites de restauration collective et rapide proposent des produits labellisés MSC Pêche durable. Régulièrement, des tests ADN démontrent que les produits labellisés sont correctement étiquetés : **le taux de bon étiquetage est de plus 99 % alors que le mauvais étiquetage a un taux de 30 % en moyenne dans le monde.**

En France, **plus de 3300 produits sont labellisés MSC**, sur une cinquantaine d'espèces proposées dans les rayons. Les consommateurs ont ainsi un large choix de produits de la mer labellisés MSC : surgelés, conserves, frais, et chez tous les types de distributeurs.

Répartition des produits par catégorie



Nombre de produits labellisés MSC



Une mobilisation croissante et transformationnelle de la filière

En 10 ans, nos équipes ont réussi à embarquer de très nombreuses entreprises mobilisées pour la pêche durable. Voici 10 grandes étapes qui ont marqué cette mobilisation pour la pêche durable en France :

2007

Chancerelle est la première entreprise française à être certifiée.

La première entreprise à s'approvisionner sur des produits MSC a été Carrefour sous sa marque distributeur avec un premier produit labellisé MSC dans les rayons dès 2008, très vite rejointe par d'autres comme Delpierre la même année.

2008

2010

Sodexo est le premier à certifier des sites de restauration collective (24) en 2010.

C'est en mai 2013 que le cap des 1000 produits labellisés MSC est franchi avec la marque de conserves bio Phare d'Eckmuhl.

2013

2014

Yooji est la première marque de produits pour bébés à offrir des produits MSC.

- Une grande étape est franchie : pour la première fois les étals frais chez Carrefour sont certifiés afin de servir des produits labellisés MSC frais. Aujourd'hui 100 % du cabillaud vendu sur les étals des poissonneries Carrefour ou à marque propre en surgelés est certifié MSC.
- Le 6 mai 2016, le premier partenariat entre un distributeur et une pêcherie est lancé : Carrefour soutient l'évaluation de la pêcherie de sole du FROM Nord. Le MSC permet de favoriser les partenariats au sein de la filière afin de créer des coopérations fructueuses pour une pêche et une filière plus durable

2016

2018

• Picard avait 55 % de sa gamme de produits de la mer sauvages labellisée MSC.

• En 2018, Flunch obtient la certification MSC pour ses restaurants, suivant l'exemple d'autres sites de restauration comme McDo en 2011, ou Ikea en 2016

À ce jour, de nombreux distributeurs et marques ont publiquement annoncé leurs engagements envers la pêche durable et le programme MSC. C'est notamment le cas de Carrefour, Lidl, Leclerc, ou encore Petit Navire et Findus.

NOTRE RÔLE, AU SEIN DU MSC,
EST DE POUVOIR SUIVRE ET PROUVER
QUE CES ENGAGEMENTS SONT EFFECTIFS
ET CONTRIBUENT À UNE PÊCHE
PLUS DURABLE.

Eduquer et sensibiliser, une mission primordiale

Quel poisson consommer ? Voilà la question la plus fréquemment posée à nos équipes. Parmi les consommateurs en quête de réponses, certains choisissent de diminuer leur consommation de poisson, de diversifier les espèces cuisinées, de questionner leur poissonnier sur la provenance des produits de la mer ou encore d'examiner les informations sur les étiquettes. Ce sont de bons réflexes, mais au moment d'acheter du poisson sauvage, ils n'ont pas toujours le temps ni l'information sur son origine, la technique de pêche utilisée ni l'état du stock. Il est donc crucial de pouvoir leur donner un moyen simple et rapide pour choisir les produits respectueux de l'environnement marin. C'est le « credo » du MSC dont le label sert de repère fiable pour du poisson pêché de manière durable.

Depuis 10 ans en France, les équipes du MSC accompagnent et s'engagent auprès des citoyens en les guidant vers des choix responsables de produits de la mer, en les sensibilisant et en les éduquant aux thématiques de la surpêche, de la pêche illégale, et de la biodiversité marine.

Nos efforts de sensibilisation communs se reflètent notamment dans l'augmentation de la reconnaissance assistée du label MSC. En France, elle croît de 30 % en 2016 à 36 % en 2018 (41 % au niveau mondial). Les pays leaders étant la Suisse (76 %), l'Autriche (65 %) et l'Allemagne (65 %). En parallèle, la compréhension du label gagne 10 points en France (de 21 % en 2016 à 31 % en 2018) et la confiance dans le label MSC reste élevée (68 %).

Dans un secteur où les labels et les programmes de certification se multiplient, il est important de pouvoir sensibiliser et rassurer les consommateurs sur notre mission, notre fonctionnement, notre transparence et notre indépendance. 76 % des consommateurs de produits de la mer sont aujourd'hui favorables à une certification indépendante (contre 72 % en 2016). C'est le cas du MSC, organisation indépendante, à but non lucratif.

PROPOSER DES SOLUTIONS ET RENDRE COMPTE DES DÉFIS À RELEVER EST ESSENTIEL, SE FAIT AVEC LE SOUTIEN DES PÊCHEURS, DES ENTREPRISES CERTIFIÉS MSC, DE NOS PARTENAIRES ÉDUCATIFS ET INSTITUTIONNELS.



Retour sur 10 ans de communication pour la pêche durable

2011

Une première campagne en magasin est organisée dans les points de vente Carrefour avec trois marques partenaires : « Les Jours Bleus » deviendront un rendez-vous annuel pendant quatre années consécutives.

Le programme pédagogique à destination des élèves et professeurs de primaires « Graines de pêcheurs » est lancé. Il sera complété en 2018 par le programme à destination des collégiens et lycéens « Mon père, ce pêcheur »

2012

2014

Le MSC lance une campagne avec Naturalia avec la photographe et blogueuse culinaire Marie Chioca afin de donner des idées de recettes durables aux consommateurs.

2015 reste une année charnière puisqu'à l'occasion de la COP21, le MSC rejoint la nouvelle Plateforme Océan & Climat et met également en valeur les pêcheurs engagés dans le programme à travers sa campagne « Des pêcheurs sachant pêcher ».

2015

2017

• Pour la Journée Mondiale de l'Océan, le MSC est l'un des partenaires invités par l'Aquarium Tropical de la Porte Dorée pour la Fête de l'Océan. Au programme : sensibilisation des scolaires et des visiteurs à la préservation des Océans et à la Pêche Durable.

• Le MSC coorganise avec l'ASC la Semaine de la Pêche Responsable, une campagne nationale organisée tous les ans en février et qui a reçu en 2019 le Prix BRONZE de l'Excellence Marketing, dans la catégorie Marketing Responsable, délivré par l'ADETEM et le Prix de la Responsabilité Sociétale des Marques (RSM®) dans la catégorie « #ONG avec une marque » décerné par ProDurable.

- Pour la première fois des portraits de pêcheurs MSC engagés sont affichés dans les métros parisiens, toulousains, marseillais et rennais.
- Le MSC était l'un des exposants de la première édition de la Mer XXL à Nantes avec deux conférences et des activités ludiques autour de la pêche durable pour les enfants et leurs familles.
- Le MSC lance la plateforme digitale QUESTION POISSON et répond à toutes les questions des citoyens-consommateurs sur la biodiversité, la consommation, la pêche durable et le label MSC.

2019



PÊCHE DURABLE : REDOUBLONS D'EFFORTS, JOUONS COLLECTIF !

En 10 ans d'actions et de collaborations, le Marine Stewardship Council France a prouvé que des progrès étaient possibles, avec l'engagement indispensable des pêcheurs, à l'origine d'améliorations concrètes et positives pour les océans. Nous avons contribué à la mobilisation des citoyens français autour de la pêche durable. Mais si certaines batailles sont gagnées, la lutte globale contre la surpêche et la pêche illégale est loin d'être remportée.

Nous lançons aujourd'hui un appel aux pêcheurs, aux entreprises et aux citoyens à s'engager en nombre et en force pour opérer une transformation significative de leurs pratiques, pour les générations présentes et futures, pour les océans et les communautés. Car l'urgence de la situation écologique ne nous autorise plus à attendre et nous encourage à renforcer nos actions dès maintenant :

PRÉSERVONS LES RESSOURCES SAUVAGES ET LA BIODIVERSITÉ MARINE

À l'échelle mondiale, 33 % des stocks de poissons sont surexploités. C'est trois fois plus qu'il y a 40 ans. En juin 2020, le Congrès Mondial de la Nature de l'UICN à Marseille sera un temps fort pour la préservation de la biodiversité, aujourd'hui au cœur des enjeux écologiques, sociaux et économiques planétaires. Après 20 ans d'actions du MSC pour la pêche durable dans le monde, 1 poisson sur 7 est pêché durablement à l'échelle du globe. Pour 2030, notre objectif est qu'1 poisson sur 3 provienne d'une pêcherie certifiée ou engagée dans le programme MSC. À l'échelle de la France, 19 % des captures viennent de pêcheries impliquées dans le programme MSC.

Continuer de reconnaître et récompenser les pêcheries durables et encourager les améliorations restent au cœur de notre action. Plus de 1600 améliorations ont déjà été réalisées par les pêcheries du programme MSC dans le monde. En France, on comptabilise 82 améliorations réalisées par les pêcheries françaises ou en cours. Il s'agit par exemple de fermeture de zones de pêche, de mesures d'évitement pour limiter les captures accessoires, de collaborations impulsées entre pêcheurs et scientifiques, de mesures supplémentaires pour limiter l'effort de pêche, etc. Nous souhaitons encourager de plus en plus de pêcheurs à garantir ou à progresser vers une pêche durable.

La connaissance et la compréhension des écosystèmes et des stocks halieutiques est essentielle pour pouvoir gérer durablement nos ressources marines. Le MSC s'engage à soutenir la recherche scientifique, améliorer ses systèmes de suivi et d'évaluation, encourager la collecte de données et les projets qui visent à l'amélioration des connaissances sur l'état des stocks, les écosystèmes, les fonds marins, les interactions entre espèces, etc.

ENCOURAGEONS LES SCIENCES DE LA MER

Cela passe par la mobilisation des pêcheries certifiées MSC qui sont nombreuses à renforcer leurs connaissances scientifiques en amont ou durant leur certification : une amélioration sur trois réalisée ou en cours de réalisation par les pêcheries françaises certifiées MSC concerne la consolidation des connaissances scientifiques.

À travers notre Fond d'appui à la pêche durable, nous nous engageons à soutenir ces initiatives. Le MSC délivre également des bourses d'études pour accompagner les pêcheries dans leur transition vers la durabilité : cette année, Bianca étudiera comment les Organisations Régionales de Gestion des Pêches dans le monde peuvent atteindre les ODD de l'ONU et répondre aux initiatives durables et environnementales. De son côté, Guilherme étudiera les pêcheries traditionnelles et artisanales dans le sud du Brésil et leur adaptation à l'utilisation de dispositifs de réduction des prises accessoires.

La science est au cœur même du programme MSC. Elle permet aux auditeurs et experts scientifiques d'évaluer la durabilité des pêcheries et de suivre leurs évolutions, mais nous sert également de base pour les révisions tous les cinq ans de notre Référentiel pour la Pêche Durable afin de proposer des exigences rigoureuses en phase avec les dernières connaissances scientifiques. Notre équipe de scientifiques continuera de porter des projets de recherche ambitieux pour nourrir ces révisions et maintenir la rigueur et la crédibilité de notre Référentiel : nos travaux actuels portent sur la compréhension des impacts des engins de pêche sur les habitats marins, les modes de gestion des pêcheries à données limitées ou encore sur l'étude des impacts socio-économiques de notre programme.

GÉRONS DE FAÇON CONCERTÉE LES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Le MSC continuera de développer ses efforts pour garantir le respect continu des meilleures pratiques mondiales en matière de gestion durable des pêches. En effet, il s'agit d'un des enjeux majeurs à l'avenir, en particulier pour les pêcheries thonières. En 2016, la Commission des Thons de l'Océan Indien a accepté d'adopter des règles de contrôle de captures pour le thon listao. Cette adoption exceptionnelle a permis de mieux réguler la pêche au thon pour une trentaine de pays, une victoire !

Comment s'inspirer de ce succès ? Dans le contexte d'une nouvelle réglementation internationale sur la haute mer, quel sera l'avenir de la gestion des pêches dans les eaux internationales ? Selon les négociations du Brexit, quels seront les impacts de la politique britannique et européenne sur la durabilité des pêcheries gérées par plusieurs pays ? Comment s'assurer d'une gestion concertée de la pêche alors que les impacts du changement climatique sur les populations de poissons augmentent ? De nombreux défis liés à la gestion de la ressource restent à relever, nous contribuons à les résoudre depuis de nombreuses années et nous nous mobilisons pour amplifier cette dynamique.

La flotte de pêche associée le plus communément à la pêche artisanale (bateaux de moins de 12 m) représente 80 % de la flotte en France métropolitaine. Réparties sur l'ensemble des façades maritimes, leurs caractéristiques peuvent rendre difficiles l'analyse de la durabilité : pêcheries multispécifiques, parfois à données limitées, qui peuvent être confrontées à des problématiques de gestion. Elles font aujourd'hui partie des priorités pour les équipes du MSC en France. Nous mettons à disposition de ces pêcheries des outils pour renforcer leurs capacités, mais également celles des auditeurs, pour les accompagner dans la définition et le suivi de plans d'action vers une pêche durable.

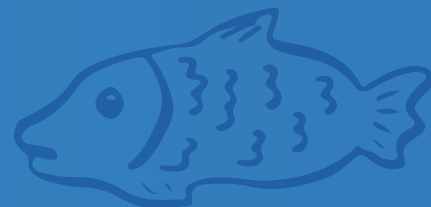
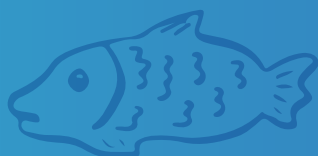
Nous soutenons également les partenariats entre pêcheurs et acteurs du marché qui visent à mettre en œuvre des projets d'amélioration de pêcheries (FIPs) crédibles, que nous souhaitons de plus en plus nombreux. Enfin nous participons au développement de projets locaux d'améliorations de pratiques comme le projet Medfish, mené en partenariat avec WWF en Méditerranée. Notre priorité est de renforcer ces recherches et ces projets essentiels.

ACCOMPAGNONS LES PÊCHERIES ARTISANALES

TRANSFORMONS LA FILIÈRE DU BATEAU À L'ASSIETTE

Notre mission est d'encourager toute la filière des produits de la mer à adopter des comportements responsables. Et notre défi est d'entraîner le plus d'acteurs possible dans ce cercle vertueux où tout le monde est gagnant, et ce pour l'environnement : pêcheurs, distributeurs, consommateurs, citoyens. En 10 ans, le MSC est parvenu à créer une dynamique de transformation où tous ces acteurs se mobilisent. Aujourd'hui en France, 16 pêcheries sont engagées dans le programme MSC, 279 entreprises sont certifiées et proposent plus de 3 300 produits labellisés MSC. Notre ambition est de démultiplier les engagements des entreprises pour stimuler des changements concrets dans l'eau.

Si les citoyens sont plus conscients des enjeux et comprennent mieux la pêche durable, ils s'orientent davantage vers une consommation de poisson sauvage écoresponsable pour les océans. Comment les mobiliser ? Nous développons des campagnes de sensibilisation du grand public et notre programme pédagogique pour éduquer les jeunes générations.





C'EST AVEC LE DIALOGUE ET LA MOBILISATION DE TOUTES ET TOUS, PÊCHEURS ET PRODUCTEURS, ENTREPRISES DE PRODUITS DE LA MER ET DISTRIBUTEURS, SCIENTIFIQUES ET ASSOCIATIONS ENVIRONNEMENTALES, INSTITUTIONS PÉDAGOGIQUES ET RESPONSABLES POLITIQUES, MAIS AUSSI CITOYENS ET CONSOMMATEURS, QUE NOUS PARVIENDRONS COLLECTIVEMENT À METTRE EN PLACE DES SOLUTIONS EFFICACES POUR PRÉSERVER LES RESSOURCES ET LES ÉCOSYSTÈMES MARINS. NOUS DEVONS CONSTRUIRE UN AVENIR FRUCTUEUX DE COOPÉRATIONS, D'ENGAGEMENTS, D'ACTIONS CONCRÈTES ET DE POISSONS.

10 ANS
MSC FRANCE



CONTACT :
MARINE SIMON CACHOT
MARINE.CACHOT@MSC.ORG

WWW.MSC.ORG