



# Saluer et soutenir les pêcheries durables

**Le rapport annuel du  
Marine Stewardship Council  
2019-20**

# Sommaire

Messages de notre Directeur général et de notre Président	4	En route vers la durabilité	26
Relever les défis mondiaux	6	Progrès réalisés en Inde	30
Contribuer aux objectifs mondiaux	8	Les garanties du bateau à l'assiette	32
Innovier et faire face à la pandémie	10	Des produits de la mer écoresponsables	34
Les progrès de l'année	12	Coopération et partenariats	40
La science dans notre ADN	16	Sensibilisation et éducation	42
Soutenir la pêche durable	18	Campagnes de mobilisation	44
La pêche durable en Amérique latine	22	Nos financements et nos donateurs	46
Les poissons n'ont pas de frontières	24	Nos finances 2019-20	47
		Gouvernance 2019-2020	48

“

« La prochaine décennie sera décisive. Nous disposons d'une feuille de route acceptée par 193 pays pour atteindre les Objectifs de Développement Durable d'ici 2030, notamment l'ODD n°14 visant à conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines. Profitons de cette occasion pour redoubler d'efforts et atteindre nos objectifs. »

Rupert Howes, Marine Stewardship Council.

”

“

« Tous nos partenaires et parties prenantes, malgré leurs divergences d'opinions ou de moyens d'actions, sont engagés dans le même objectif que nous : lutter contre la surpêche et assurer l'exploitation durable des ressources pour un océan vivant. S'enrichir de cette diversité nous rend plus forts. »

Werner Kiene, Président du Marine Stewardship Council

”



# Un message de notre Directeur général



## Ce fut une année hors du commun.

La pandémie a causé de terribles souffrances et pertes humaines, et a provoqué la pire crise économique depuis des siècles. Cette crise continuera de poser d'énormes défis à mesure que les sociétés du monde entier s'adaptent à la nouvelle réalité instable qui s'installe et qui doit désormais compter avec le coronavirus. Toutefois, cette terrible crise est aussi une opportunité : une chance unique pour l'humanité de redémarrer, de réévaluer ce qui compte vraiment et de transformer nos économies sur des bases plus durables et équitables. Tout comme les nations, les entreprises et les individus se sont engagés à lutter contre la COVID-19. Nous devons donc appliquer ce même engagement aux autres grands défis auxquels nous sommes confrontés, y compris la menace existentielle du changement climatique et la nécessité de nourrir et de subvenir durablement aux besoins d'une population mondiale croissante, tout en rétablissant l'équilibre écologique d'une planète dont nous dépendons toutes et tous.

Assurer la prospérité de l'océan pour les générations futures en est un élément essentiel, et la pêche durable est un élément clé de la solution. Nous devons gérer les stocks de poissons à l'échelle mondiale de façon durable, afin qu'ils puissent continuer à fournir des protéines renouvelables, saines, abordables et à faible émission carbone pour l'humanité, et maintenir leur rôle fondamental pour des communautés côtières résilientes et prospères. Des écosystèmes marins en bonne santé sont également susceptibles d'être plus résilients et capables de s'adapter aux impacts du changement climatique.

De l'amont à l'aval de la filière, nos partenaires ont continué à faire preuve de leadership dans ce défi. Nous avons constaté un engagement croissant de la part des pêcheries et des entreprises, qu'elles soient grandes et petites, dans plus en plus de pays, en faveur d'une production et d'une consommation de produits de la mer plus durables. Le secteur s'est adapté et a innové de manière remarquable en réponse au défi incroyable posé par la COVID-19, en utilisant tout son engagement et son ingéniosité afin de continuer à proposer des produits de la mer

durables aux consommateurs dans le monde entier, en toute sécurité et à un prix abordable. Je suis fermement convaincu que les acteurs qui placent la durabilité au cœur de leurs stratégies commerciales, dans tous les secteurs, finiront par en sortir plus forts et plus résilients, avec une légitimité opérationnelle renforcée tandis que le monde se débat avec la mise en œuvre du Programme des Nations Unies à l'horizon 2030.

L'un des moteurs de ce phénomène est la demande et les attentes croissantes en matière de produits de la mer traçables et durables. Notre dernière enquête GlobeScan a confirmé que les consommateurs du monde entier se soucient des problèmes liés à l'océan, et que la durabilité et l'origine des produits sont des facteurs de plus en plus importants lors de l'achat de produits de la mer. Bien que cette enquête ait été menée juste avant la pandémie, tous les signes que nous voyons suggèrent que ces tendances se poursuivront à mesure que les citoyens renvoient leurs priorités et mettent davantage l'accent sur la santé et le bien-être.

Depuis plus de 20 ans, le MSC rassemble les pêcheurs, les entreprises et les consommateurs soucieux de l'avenir de l'océan. Nous avons accompli tant de choses ensemble que nous ne pouvons pas nous permettre de reculer. Au lieu de cela, nous devons intensifier nos efforts pour engager davantage de pêcheries, en particulier dans les pays en développement, nous faire connaître sur de nouveaux marchés, et encourager des améliorations supplémentaires en mer. La prochaine décennie sera décisive. Nous disposons d'une feuille de route acceptée par 193 pays pour atteindre les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies d'ici 2030, notamment l'ODD n°14 visant à conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines. Profitons de cette occasion pour redoubler d'efforts et atteindre nos objectifs.

**Rupert Howes, Marine Stewardship Council.**

# Un message de notre Président



Partout dans le monde, la réponse à la pandémie de Covid-19 a entraîné d'innombrables exemples de solidarité et de coopération au bénéfice de tous. En parallèle, les récents mouvements de protestation ont mis en lumière des divisions et des injustices qui persistent. À l'échelle mondiale, toutes les sociétés se penchent sur les notions de représentation et de diversité, et il s'agit là de sujets dont le MSC s'est toujours soucieux.

Nous sommes une organisation mondiale avec une mission importante pour toutes et tous. En effet, la santé des mers et des populations de poissons est particulièrement importante dans les pays en développement, où les produits de la mer fournissent de la nourriture et des moyens de subsistance à tant de personnes. Alors que nous œuvrons pour engager toujours plus de partenaires dans différentes régions du monde, nous rencontrons différentes manières traditionnelles d'opérer et devons résoudre des défis variés.

Il est essentiel d'intégrer toute cette diversité dans notre structure de gouvernance : cela nous donne une chance de nous engager de manière plus significative avec un plus large éventail de partenaires, de circonscriptions et de parties prenantes, ce qui fera de nous une organisation plus forte et plus efficace. Bien que nous disposions de politiques très claires à ce sujet, nous savons que dans la pratique, nous pouvons toujours faire mieux.

Une de nos réalisations majeures cette année a été la participation de plus en plus active de notre Conseil consultatif

des parties prenantes. Ce groupe se révèle être un point focal dynamique pour l'engagement avec nos nombreuses parties prenantes, mais est également utilisé pour faire remonter leurs préoccupations à notre équipe de direction. C'est quelque chose dont j'ai rêvé, et que nous commençons désormais réellement à voir en action. Cette contribution active sera nécessaire lors de la future révision de notre Référentiel Pêcheries, un processus lors duquel il est essentiel de s'assurer que les points de vue de nos parties prenantes sont bien pris en compte.

Nous collaborons avec la communauté scientifique mondiale via notre Comité consultatif technique (Technical Advisory Board - TAB). Nous leur sommes tous très reconnaissants d'avoir mis leur expertise et leur temps à notre disposition, que ce soit par l'intermédiaire de leurs institutions ou à un niveau purement personnel, sans oublier nos experts de la chaîne d'approvisionnement qui font également partie des membres du TAB. Leurs contributions, ainsi que celles des membres du STAC, représentent un investissement majeur dans le MSC et nous en bénéficions chaque jour.

Tous nos partenaires et parties prenantes sont engagés dans notre vision d'un océan vivant, quels que soient leurs points de vue, moyens ou façon de faire. L'exploitation de cette diversité nous rend plus forts.

**Werner Kiene, Président du Marine Stewardship Council**



# Relever les défis mondiaux

**Notre vision** est celle d'un monde dans lequel l'océan regorge de vie et les approvisionnements en produits de la mer sont assurés pour les générations actuelles et futures.

**Notre mission** est d'utiliser notre label et notre programme de certification des pêcheries pour contribuer à la préservation des ressources marines, en reconnaissant et en récompensant les pratiques de pêche durables et en guidant le consommateur dans ses choix. Le MSC travaille avec les acteurs de la filière pêche pour faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité.

**Ce rapport décrit la manière dont nous travaillons avec nos partenaires dans tout le secteur des produits de la mer afin que les générations futures puissent profiter d'océans vivants et des ressources qui en sont issues.**

**+122%** d'augmentation de la consommation totale de poisson d'alimentation, 1990 à 2018

**+14%** d'augmentation de la production mondiale de la pêche de capture 1990 à 2018

**+527%** d'augmentation de la production aquacole mondiale, 1990 à 2018

## Un appel à l'action pour mettre fin à la surpêche

La demande en produits de la mer continue d'augmenter, mais un trop grand nombre de pêcheries restent surexploitées dans le monde.

Le rapport de 2020 de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture dans le monde (SOFIA) illustre les raisons pour lesquelles la pêche et les produits de la mer sont vitaux pour la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de centaines de millions de personnes. Son analyse des informations et des données disponibles indique qu'une plus grande proportion de pêcheries opère à des niveaux non durables qu'auparavant.

Le rapport SOFIA estime que plus d'une pêcherie sur trois est exploitée au-delà des limites biologiques durables, contre une sur dix en 1990. Au cours de la même période, la quantité de poisson consommée dans le monde a augmenté de 122 %. La majeure partie de cette augmentation provient de l'aquaculture, bien que cette industrie soit fortement dépendante des ressources halieutiques de capture sauvage pour la production d'aliments. La production des pêcheries de capture sauvage a également augmenté, atteignant le niveau le plus élevé jamais enregistré en 2018 avec 96,4 millions de tonnes. Dans ce contexte, la production des pêcheries maritimes est passée à 84,4 millions de tonnes, contre 81,2 millions de tonnes l'année précédente.

**Cette demande accrue ne peut être satisfaite par des méthodes de pêche non durables.**

Les 34,2 % des stocks que la FAO estime être surexploités ne produisent que 22 % des débarquements. En revanche, les données

**34.2%** des stocks sont estimés être exploités à des niveaux biologiquement non durables (2017)

du rapport indiquent que les pêcheries gérées de manière durable produisent davantage, et la biomasse de ces stocks a tendance à augmenter, préservant ainsi les approvisionnements en produits de la mer pour les générations futures. Les captures de thon et espèces apparentées, par exemple, ont atteint leur niveau historique le plus élevé en 2018 avec plus de 7,9 millions de tonnes, tandis que la proportion des stocks surexploités pourrait bien avoir baissé de 10 % au cours des deux dernières années. Bien que la FAO estime qu'au moins un tiers des stocks de thon sont toujours surexploités, leur gestion s'est améliorée, avec 28 % des captures mondiales des principales espèces de thon commerciales désormais certifiées selon le cahier des charges du MSC.

Tandis que de nombreux pays s'améliorent en matière de gestion des ressources halieutiques, d'autres continuent de fournir des subventions qui mènent à la surpêche. Des études récentes de l'Université de Colombie-Britannique ont révélé que 63 % des subventions à la pêche risquent d'encourager la pêche non durable ou illégale. Sir David Attenborough fait partie de ceux qui dirigent l'appel lancé à l'Organisation mondiale du commerce pour interdire les subventions à la pêche nuisibles, lesquelles se sont élevées à 18 milliards de livres sterling (près de 19 milliards d'euros) rien que l'an dernier.

Le cahier des charges du MSC fournit un mécanisme permettant aux pêcheries bien gérées et durables de montrer à quoi ressemble la pêche durable dans la pratique. Dans le monde entier, les pêcheries de toutes tailles démontrent qu'il est possible d'augmenter leur rentabilité et leur productivité en maintenant des populations de poissons saines, en minimisant les impacts sur les écosystèmes marins et en mettant en place de bons systèmes de gestion. Aujourd'hui, 15 % des captures mondiales sont certifiées selon le cahier des charges du MSC. Nous nous sommes fixés comme objectif ambitieux d'engager plus d'un tiers des débarquements dans le programme MSC d'ici 2030. Il s'agit là de notre contribution à la concrétisation de l'ODD n°14, en nous appuyant sur le leadership de nos partenaires.

**78.7%** des débarquements sont estimés provenir de stocks biologiquement durables



# Contribuer aux objectifs mondiaux



Les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies fournissent une vision partagée de l'avenir et un cadre pour guider les gouvernements, l'industrie, les organisations à but non lucratif et l'ensemble de la communauté mondiale dans leur coopération vers un monde meilleur.

La certification MSC contribue à l'ODD n°14 : vie aquatique, qui engage les pays à protéger et à utiliser les océans, les mers et les ressources marines de manière durable. Nos travaux contribuent également à d'autres objectifs, notamment la sécurité alimentaire (ODD n°2), le travail décent (ODD n°8), la consommation et la production responsables (ODD n°12) et le renforcement des partenariats mondiaux pour le développement durable (ODD n°17).

## Agir pour préserver l'océan



L'ampleur de nos océans fait de l'ODD n°14 (vie aquatique) l'un des ODD les plus complexes et les plus difficiles à atteindre.

Des actions potentielles pour honorer les échéances 2020 et 2030 fixées dans l'ODD n° 14 ont été publiées dans un rapport de partenariat coïncidant avec notre Seafood Futures Forum annuel (forum sur l'avenir des produits de la mer) qui s'est tenu au Seafood Expo Global à Bruxelles en avril 2019.

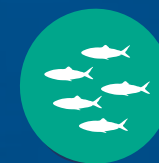
Le rapport « Accelerating Progress on Healthy and Productive Oceans » s'appuie sur les points de vue partagés par plus de 225 ONG, professionnels de l'industrie des produits de la mer et experts de 31 pays lors du SDG Leadership Forum pour l'ODD n°14, une discussion en ligne que nous avons co-animée avec GlobeScan et Nomad Foods. Près de la moitié des participants à la discussion ont déclaré que l'approvisionnement en produits de la mer durables est le moyen le plus efficace d'accélérer les démarches visant à mettre fin au défi mondial que représente la surpêche. Ils ont également reconnu que l'engagement des consommateurs, le leadership gouvernemental et un soutien accru aux pays en développement font partie des défis à relever.

# 39 millions

d'emplois directs dans la pêche

# 3.3 milliards

de personnes tirent au moins 20 % de leur apport quotidien en protéines animales du poisson



## Les produits de la mer sont une source de protéines à faible émission de carbone

La capture d'un kilo de poisson émet 1 à 5 kg de CO<sub>2</sub> en moyenne, contre entre 50 et 750 kg pour un kilo de viande rouge

## Un climat changeant

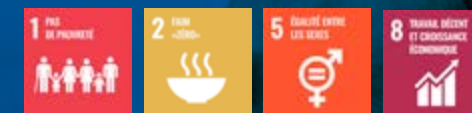


Le changement climatique a un impact considérable sur l'océan et la vie marine. Les habitats et les schémas de migration des poissons évoluent à mesure que les océans se réchauffent et s'acidifient, ce qui présente de nouveaux défis pour la pêche.

Le rapport spécial publié par le Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat en septembre 2019 détaille les impacts probables d'un climat en évolution sur l'océan. Il prédit que la productivité et les captures de produits de la mer à l'échelle mondiale sont susceptibles de diminuer, avec une réduction potentielle des captures de produits de la mer dans certaines parties des tropiques allant jusqu'à 40 % d'ici 2050. Le rapport met également en garde sur le fait que les modifications de la migration des stocks de poissons à travers les frontières internationales augmenteront le risque que des conflits potentiels se produisent au sujet des quotas de pêche, ce que nous avons déjà observé avec le hareng dans l'Atlantique du Nord-Est (voir page 24).

Tandis que les impacts du changement climatique sont de plus en plus concrets, il est plus important que jamais de pêcher durablement pour maintenir et restaurer la résilience des écosystèmes. Les pêcheries devront également être capables de s'adapter à des changements rapides dans la répartition ou les niveaux des populations, ce qui exigera un meilleur suivi et une meilleure gestion, ainsi qu'un renforcement de la coopération internationale.

## Alimentation et moyens de subsistance



La pêche est vitale pour la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de millions de personnes à travers le monde. Quelque 39 millions de travailleurs sont directement employés dans le secteur de la pêche, la grande majorité d'entre eux se situant dans les pays en développement. De nombreux autres sont employés dans les chaînes d'approvisionnement des produits de la mer. La moitié d'entre eux sont des femmes, qui occupent souvent des postes mal rémunérés et précaires.

Les ressources halieutiques doivent être gérées de manière durable pour garantir que les communautés qui en dépendent puissent survivre et prospérer. Le cahier des charges du MSC fournit un cadre permettant aux pêcheries d'œuvrer en faveur de la durabilité, et la certification peut procurer des avantages économiques importants.

Une de nos principales priorités est de faire en sorte que le programme MSC fonctionne pour les pêcheries des régions en développement, et nous avons constaté des progrès significatifs cette année (voir page 27).

Pour la première fois, nous avons également introduit des exigences en matière d'audits basés sur l'analyse des risques dans les entreprises de la chaîne d'approvisionnement afin d'éliminer le risque de travail forcé ou de travail des enfants (page 32).



# Innover et faire face à la pandémie

L'impact initial de la pandémie de coronavirus sur l'industrie mondiale de la pêche a été dévastateur. Des navires se sont retrouvés dans l'impossibilité de pêcher et certaines flottes ont dû être immobilisées. Même lorsque la pêche était possible, la perturbation des chaînes d'approvisionnement et la perte de leurs marchés signifiaient que pour certains, il était inutile d'aller pêcher.

Nous reconnaissons les défis constants auxquels les pêcheries sont confrontées pendant que la pandémie continue d'avoir un impact sur les populations du monde entier. En raison de ces contraintes, les organisations régionales de gestion des pêches ont temporairement suspendu la présence d'observateurs embarqués, les réunions internationales ont été reportées et, en mars 2020, nous avons pris la décision sans précédent d'autoriser aux pêcheries certifiées une extension de six mois des délais habituellement associés aux évaluations et les audits à distance des pêcheries et des entreprises de la chaîne d'approvisionnement. Ces mesures font l'objet d'un suivi attentif afin de garantir que les pêcheries et entreprises certifiées bénéficient d'un soutien adéquat pour continuer à satisfaire aux exigences des Référentiels MSC.

Bien que la gravité et la durée de l'impact initial de la pandémie aient été variables selon les chaînes d'approvisionnement et les régions, et que l'impact à long terme reste imprévisible, l'industrie a réagi rapidement en innovant et en s'adaptant pour garantir que les consommateurs puissent toujours avoir accès à des produits de la mer durables.

## Nous saluons les héros de l'océan

Nous avons vu des grossistes passer à la vente directe aux consommateurs, des supermarchés proposer de nouvelles gammes qui étaient autrefois destinées à la restauration, et des navires adopter des mesures de quarantaine pour leurs équipages. Les entreprises de restauration certifiées MSC se sont associées pour livrer des marchandises aux personnes isolées à leur domicile, tandis que les fournisseurs ont fait don de produits de la mer à des hôpitaux, à des organisations communautaires et même à des zoos.

En Australie, la société de pêche et de transformation Walker Seafoods s'est adaptée en ouvrant un point de vente au détail dans ses locaux, vendant ainsi du thon germon et de l'espadon certifiés MSC directement au public.

Lorsque le capitaine Zhang, un pêcheur chinois, a été confronté à la fermeture du marché de l'hôtellerie pour son activité de vente en gros, il s'est tourné vers les réseaux sociaux, inspirant les consommateurs à domicile avec des recettes de produits de la mer.

Lors d'une période pendant laquelle les vols de retour étaient suspendus indéfiniment, des membres d'équipage espagnols travaillant dans la pêcherie thonière d'Echebstar se sont portés volontaires pour rester en mer aux Seychelles, sans savoir combien de temps cela durerait.

Nous avons mis en valeur certains de ces efforts dans une nouvelle série d'histoires en ligne. « **Ocean Heroes** » rend hommage aux personnes qui déploient des efforts incroyables pour faire en sorte que les produits de la mer durables puissent toujours arriver dans nos assiettes.

[msc.org/ocean-heroes](https://www.msc.org/ocean-heroes)



Lorsque la pandémie est venue perturber l'approvisionnement en nourriture des manchots blessés au Wildlife Hospital Trust en Nouvelle-Zélande, la société de produits de la mer Sealord leur a fait don d'une tonne de merlan bleu austral certifié MSC.

# Les progrès de l'année

**EN 2019 - 20**



2018/19

2019/20

les captures impliquées dans le programme MSC ont atteint 14,7 millions de tonnes

**De toutes les captures marines sauvages...**

**17.4 %** sont engagées dans le programme MSC

**15.0 %** sont certifiées

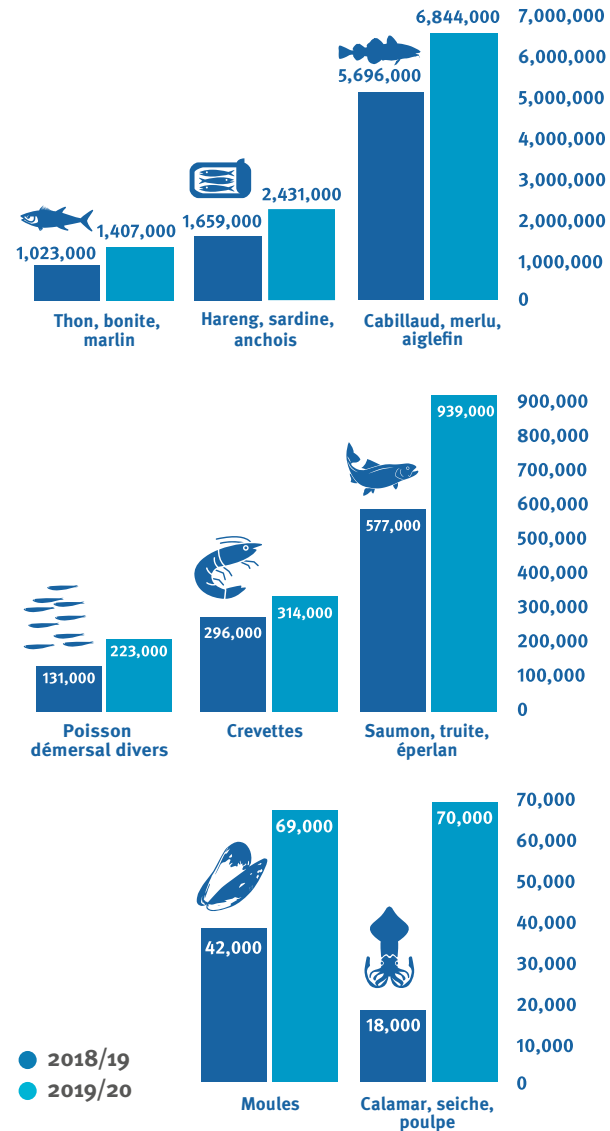
**1.2 %** sont certifiées, mais suspendues

**1.2 %** sont en évaluation

De plus, 8 % des captures sauvages marines mondiales provenaient de pêcheries travaillant à obtenir la certification MSC (celles du programme « En route vers la durabilité », les projets d'amélioration de pêcheries au stade 3 ou 4 et les autres projets d'amélioration de pêcheries dont un des objectifs finaux explicites est la certification MSC). Au total, cela représente **plus d'un quart** des captures marines sauvages mondiales.

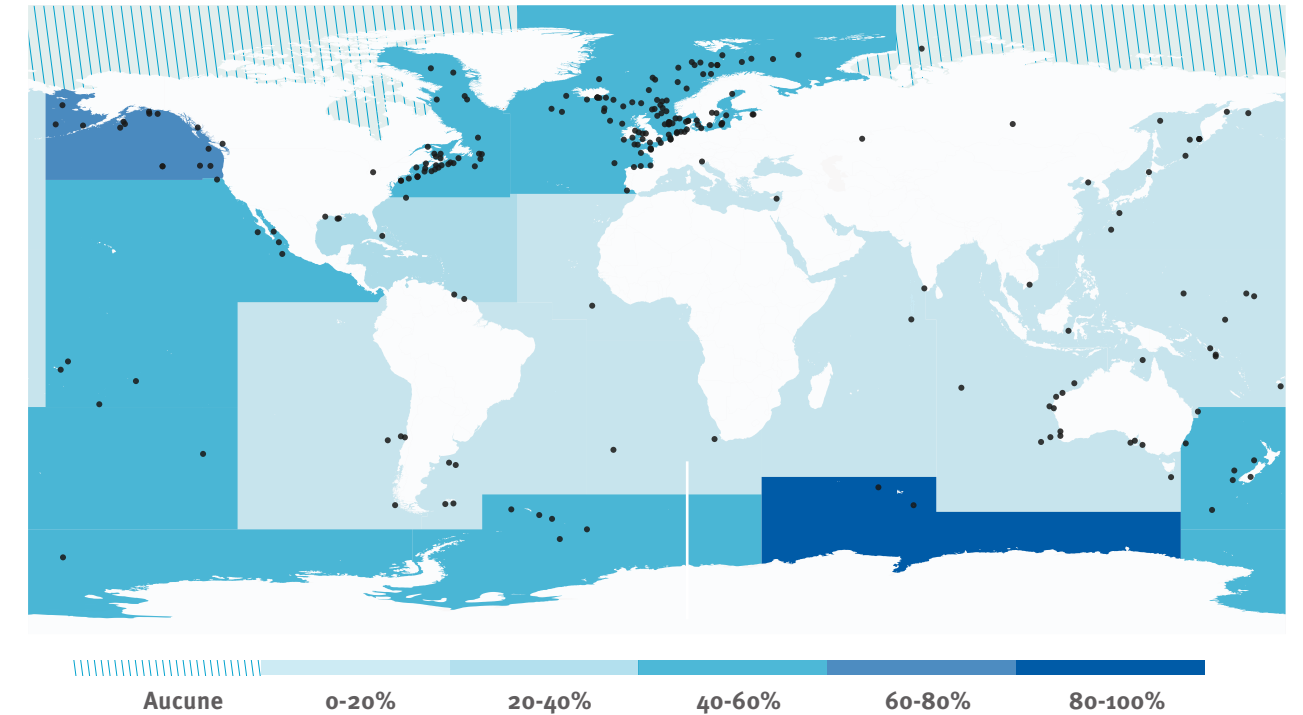
Captures marines MSC 2019-20 (respecte la politique d'exclusion du MSC et n'inclut pas les poissons d'élevage ni les pêcheries continentales) par rapport aux données FAO de 2018

Volume des captures engagées dans le programme MSC (tonnes)



## Proportion des captures mondiales certifiées MSC

Les captures marines certifiées MSC (y compris les pêcheries suspendues) et les données de pêche pour l'exercice 2019-2020, comparées au total des captures marines dans chaque zone de pêche principale de la FAO en 2018 (dernières données disponibles de l'ONU).



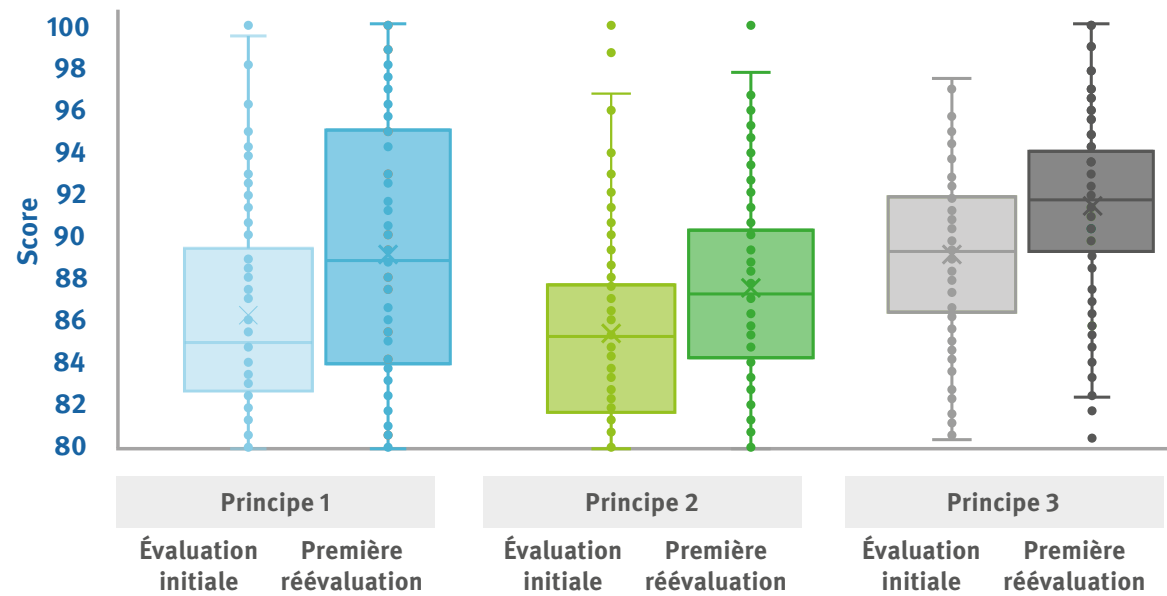
● Emplacement approximatif des activités de pêche certifiées MSC

**+21%**  
de captures marines sauvages engagées dans le programme MSC depuis l'année dernière

**409**  
pêcheries certifiées (dont 22 étaient suspendues) plus **89** autres en évaluation

## Améliorations des pêcheries

Les pêcheries sont notées séparément selon les trois Principes du Référentiel Pêcheries MSC : durabilité du stock (Principe 1) ; impact environnemental (Principe 2) ; et gestion efficace (Principe 3). Pour réussir une évaluation, elles doivent obtenir un score minimum de 80, tandis qu'un score idéal de 100 représente une performance de pointe pour chaque indicateur compris dans le Principe en question.



Collectivement, les pêcheries présentent une nette amélioration sous tous les principes à mesure qu'elles restent dans le programme, avec une différence statistiquement significative entre la moyenne de leurs scores lors de l'évaluation initiale quand elles rejoignent le programme et la première réévaluation à la fin du premier certificat valide 5 ans, lorsqu'une nouvelle période de certification commence.

Le graphique présente les scores de toutes les pêcheries actuellement certifiées qui ont effectué deux évaluations complètes. À ce jour, 119 de nos pêcheries font partie du programme depuis assez longtemps pour avoir été évaluées deux fois et permettre une comparaison entre les scores. Certaines de ces pêcheries sont certifiées depuis une décennie ou plus, mais les données de leurs deux premières évaluations complètes porteront sur leurs cinq premières années dans

le programme. Les points représentent le score de chaque pêcheur, la moyenne (croix), la médiane (barre horizontale) et la fourchette du 25 au 75e percentile (encadré ombré) montrant la distribution de tous les scores.

Les améliorations effectuées par les pêcheries sont souvent dictées par les conditions de certification. Celles-ci exigent des pêcheurs qu'ils élaborent un plan d'action approuvé pour se conformer aux meilleures pratiques mondiales pour chacun des 28 indicateurs de performance par rapport auxquels elles sont évaluées. Une condition est fixée si une pêcheur satisfait aux exigences minimales de durabilité pour un indicateur (au moins 60), mais se situe en dessous des meilleures pratiques (80). La condition est close lorsqu'elle obtient un score de 80 ou plus et le délai associé correspondant généralement à la durée de vie d'un certificat, soit cinq ans.

**1,751**  
améliorations réalisées par  
les pêcheurs à fin 2019,

dont 384 depuis 2017 avec :



**72**  
améliorations au  
bénéfice des  
écosystèmes et des  
habitats



**126**  
améliorations au  
bénéfice des espèces  
en danger, menacées et  
protégées, et des prises  
accessoires



**75**  
améliorations au  
bénéfice de la gestion,  
de la gouvernance et  
des politiques des  
pêches



**111**  
améliorations au  
bénéfice de l'état des  
stocks et de la stratégie  
de capture

Les améliorations proviennent de la clôture d'une condition de certification menant à l'atteinte des meilleures pratiques mondiales (un score d'au moins 80) pour au moins un indicateur de performance.

## Améliorations de pêcheries espagnoles

Cette année, deux pêcheries espagnoles ont été recertifiées sans condition.

La **pêcherie espagnole de cabillaud AGARBA** opérant dans la mer de Barents a été recertifiée en avril 2019 après avoir rempli six conditions imposées lors de sa première évaluation. Cela comprenait la mise en place d'un enregistrement détaillé des captures et des interactions avec les espèces non ciblées, et la réalisation d'études sur les poissons de fond pour mieux comprendre les impacts sur les habitats des fonds marins.

La recertification d'AGARBA a utilisé la version 2.0 du Référentiel Pêcheries MSC qui oblige les pêcheurs à répondre à de nouvelles exigences relatives à leur impact sur les habitats et l'écosystème. Cela fait d'AGARBA une pionnière de la pêche au chalut dans la région.

La **pêcherie d'anchois cantabrique**, qui est devenue en 2015 la première pêcheur d'anchois européenne à obtenir la certification MSC, a également été recertifiée.

Cette pêcheur artisanale a réalisé trois améliorations, notamment l'amélioration des informations sur les prises accessoires et sur les interactions avec les espèces en danger.

La biomasse de la pêcheur est désormais à son niveau maximum et le nombre de navires de la pêcheur sur le certificat MSC a presque doublé, passant de 50 en 2015 à 93 aujourd'hui, ce qui montre à quel point la demande pour ces anchois certifiés MSC a augmenté.

C'est un véritable exemple de rétablissement pour une pêcheur qui a été fermée à plusieurs reprises entre 2005 et 2010 en raison de la surpêche et de mauvaises pratiques de gestion.



# La science dans notre ADN

De la surveillance de nos impacts à de nouvelles études, la rigueur scientifique est vitale, explique Katie Longo, scientifique senior au MSC



La science est au cœur du programme MSC, à la fois dans l'élaboration de nos Référentiels et dans le suivi de leurs impacts.

Il est essentiel que nous prouvions que nous mettons effectivement en œuvre ce que nous préconisons et que nous fassions la démonstration de notre valeur. Nous mettons ainsi à l'épreuve les hypothèses que nous formulons dans notre théorie du changement, en ce qui concerne la manière dont le programme d'élaboration de normes et de labellisation du MSC conduit à un océan plus durable. Les scientifiques indépendants étudient de plus en plus l'influence du MSC ; nous nous appuyons sur ces recherches et y contribuons. Ce travail permet d'identifier les forces et les avantages de notre programme, mais révèle également ses lacunes et nous aide à trouver des solutions.

Les acteurs des pêcheries et des chaînes d'approvisionnement des produits de la mer font confiance à notre programme. Certains d'entre eux doivent investir dans des modifications importantes pour y adhérer, et ils doivent pouvoir être sûrs qu'ils sont sur la voie des meilleures

pratiques et que le MSC est un partenaire crédible. En tant qu'organisation centrée autour des parties prenantes, il est de notre devoir de surveiller et de rendre compte du fonctionnement du programme aux détenteurs de certificats et à toutes les parties intéressées, y compris les ONG, les scientifiques et les consommateurs. Cela va de la démonstration des améliorations en matière de durabilité en mer au suivi des effets sociaux et économiques de la certification tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Parmi ces exemples, on peut citer notre collaboration avec des spécialistes des sciences sociales et des économistes externes qui ont mené des entretiens systématiques avec différents acteurs impliqués dans le programme. Ce travail nous permet de comprendre comment les incitations et les coûts du programme MSC affectent les personnes dans différentes parties du monde.

Nos études ne consistent pas seulement à valider le programme et à identifier les preuves de ses impacts. Nous adoptons également une approche scientifique pour améliorer le programme. Par exemple, nous développons des outils

d'évaluation pour rendre la certification plus accessible aux pêcheries à données limitées qui répondent à notre Référentiel Pêcheries, mais qui sont contraintes d'utiliser des informations moins conventionnelles pour pouvoir en faire la démonstration.

Cette année, en collaboration avec l'équipe Chaîne d'approvisionnement (voir page 32), nous avons également étudié la manière dont l'ADN et les techniques utilisant les isotopes stables peuvent aider à confirmer l'origine des produits de la mer certifiés, dans le but de lutter contre la fraude et les erreurs d'étiquetage. Ces techniques ont été développées dans un environnement universitaire, mais grâce à notre réseau de partenaires de pêche nous avons pu tester leur application dans de véritables chaînes d'approvisionnement afin de démontrer la provenance durable des produits labellisés.

La promotion de la durabilité nécessite de conjuguer différents processus environnementaux et humains. Ce n'est pas toujours simple, mais en tant que scientifique, c'est cette complexité qui me fascine.

## Soutenir la science halieutique

Depuis son lancement en 2012, notre bourse d'études pour étudiants a octroyé plus de 90 000 livres sterling (près de 100 000 euros) pour soutenir les étudiants qui étudient des sujets liés à la pêche durable. Les lauréats de cette année étaient :

**Bianca Haas** de l'Université de Tasmanie, en Australie, qui étudie les liens entre les organisations régionales de gestion des pêches et les initiatives de durabilité telles que les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies.

**Rodrigo Oyanedel** de l'Université d'Oxford, au Royaume-Uni, qui étudie comment réduire la pêche illégale du merlu commun au Chili, qui affecte les pêcheurs locaux dépendant de la pêche au merlu pour leur subsistance.

**Guilherme Suzano Coqueiro** de l'Université fédérale de Paraná, au Brésil, qui étudie les effets socio-économiques de l'utilisation de dispositifs d'exclusion des prises accessoires dans les pêcheries communautaires artisanales dans le sud du Brésil.

**Santiago Bianchi** de l'Université nationale de Mar del Plata, en Argentine, qui utilisera le fonds pour étudier si les anneaux d'échappement peuvent aider à réduire les prises accessoires d'araignée de mer dans les pêcheries de crabe royal du sud de l'Argentine.

Découvrez nos autres subventions « Science et recherche » dans le cadre de notre Fonds pour la pêche durable (Ocean Stewardship Fund) à la page 29.



## Colin d'Alaska : une grande pêcherie durable

La plus grande pêcherie durable certifiée MSC au monde en volume a célébré sa 15e année de certification en 2020. Le colin d'Alaska est également la plus grande pêcherie aux États-Unis, ce qui montre à quel point les pêcheries à grande échelle sont bien placées pour équilibrer les priorités économiques et environnementales, dans le but de protéger à la fois l'océan et nos futurs approvisionnements alimentaires.

Les scores de performance de la pêcherie sont parmi les plus élevés du programme MSC. Historiquement, des quotas conservateurs ont maintenu les stocks de colin en bonne santé, les gestionnaires des pêches établissant des niveaux de capture inférieurs aux rendements maximaux durables calculés par les scientifiques. Les niveaux de prises accessoires d'espèces non ciblées sont inférieurs à 21 % et des réglementations de pêche sont en place pour minimiser les impacts sur les otaries et d'autres espèces. La flotte a une couverture d'observateurs à 100 %.

La pleine utilisation du colin n'est que l'un des moyens par lesquels cette pêcherie dépasse les attentes du Référentiel Pêcheries MSC en vue d'assurer sa durabilité. La chair est congelée en mer pour conserver une fraîcheur maximale, tandis que ce qui reste est transformé en farine et huile de poisson.

## Les coquillages du Royaume-Uni et d'Irlande à l'honneur

« La pêche à la coque est un élément important de notre communauté locale depuis des centaines d'années. Cette certification prouve que nos pêcheurs continuent de s'engager pour la durabilité de la pêcherie à l'avenir. »

Andrew Rattley, Leigh Port Partnership

La pêcherie de coques de l'estuaire de la Tamise au Royaume-Uni a obtenu la certification MSC en décembre 2019. Pour les 14 navires de la flotte, la certification récompense leur productivité constante et leur faible impact environnemental ; en plus d'être une zone de premier choix pour les coques, celle-ci est importante pour la faune.

Plus haut sur la côte est du Royaume-Uni, la pêcherie de crevette brune de la baie de Wash est également nouvellement certifiée. Les 50 petits navires de la baie de Wash utilisent des chaluts à perche légers pour minimiser les dommages causés au fond marin par rapport aux dommages causés par d'autres types de chaluts à perche, et ils restent également à l'écart des zones les plus sensibles. Les navires sont dotés d'un équipage de deux ou trois personnes et les sorties de pêche durent de un à trois jours. Les captures sont triées et cuites à bord avant d'être transformées à terre, la majorité d'entre elles est ensuite exportée pour être vendue sur le marché néerlandais.

La totalité des moules de la mer d'Irlande est désormais certifiée durable suite à l'obtention de la certification MSC par la pêcherie irlandaise de moules cultivées sur filières en juillet 2019. Cette pêcherie rejoint ainsi les pêcheries d'élevage de moules de fond qui sont certifiées depuis 2013. Introduit sur la côte ouest de l'Irlande dans les années 1980, le secteur de l'élevage sur filière a produit 8 549 tonnes de moules en 2017. L'industrie de la moule irlandaise, tournée vers l'exportation, était évaluée à 11,7 millions d'euros en 2018.

## Le thon : cinq ans d'améliorations

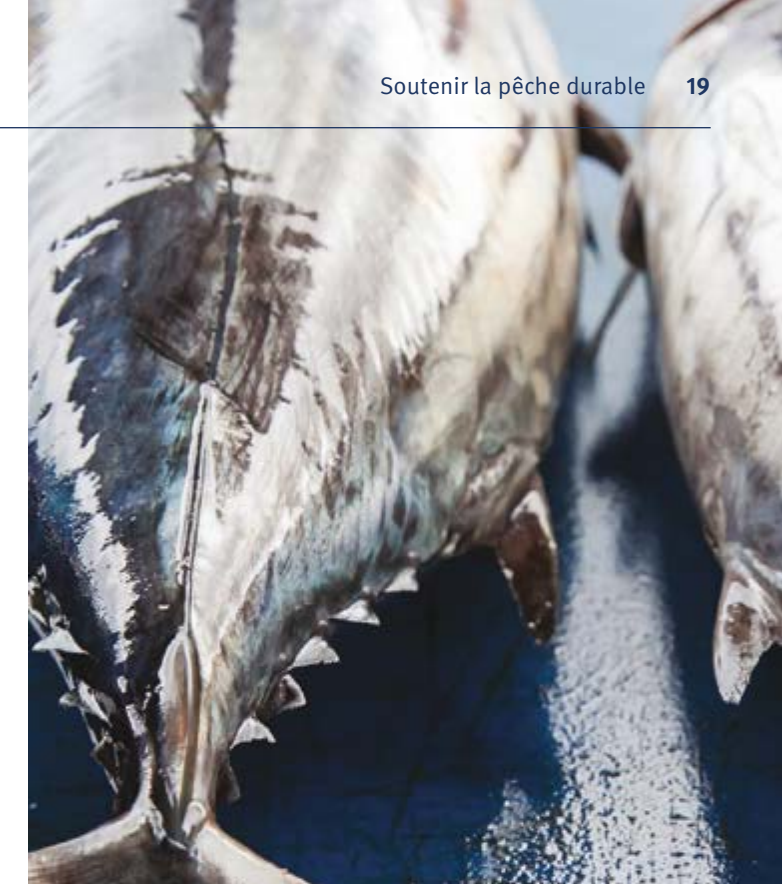
Au début de l'épidémie de Covid-19, les recherches sur internet portant sur les recettes à réaliser avec du thon en conserve ont considérablement augmenté. La durabilité des pêcheries thonières est également en hausse. En avril 2019, nous avons publié des chiffres montrant que les ventes de thon certifié MSC avaient plus que doublé, passant de 21 500 tonnes en 2015-16 à 54 000 tonnes en 2018-19, et continuent de croître. Aujourd'hui, 28 % des captures mondiales de thon sont certifiées selon le cahier des charges Pêcheries du MSC, contre 14% en 2014.

Aujourd'hui, 29 pêcheries thonières sont certifiées MSC, contre 8 seulement en septembre 2014. Le thon a une valeur sociale et économique considérable. Le marché mondial représente plus de 42 milliards de dollars US (36 milliards d'euros) par an, et les pêcheries de thon fournissent des moyens de subsistance à quelque 6 millions de personnes dans la région Asie-Pacifique. Actuellement, 65 % des stocks mondiaux de thon sont considérés être en bonne santé, et la tendance vers la durabilité se poursuit à la hausse.

En octobre, la pêcherie palangrière de thon obèse et d'albacore des Îles Marshall a obtenu la certification, ce qui en fait la deuxième pêcherie de thon obèse à être certifiée MSC.

« En tant que petit pays insulaire, les Îles Marshall dépendent d'océans sains et de la pêche pour assurer nos moyens de subsistance et le bien-être de nos communautés. La certification MSC nous donne la certitude que nous exploitons l'océan de manière durable et que nous laissons des ressources abondantes aux générations à venir. Cela représente également une incitation commerciale supplémentaire à protéger l'environnement pour les autres acteurs qui opèrent dans nos eaux. C'est gagnant-gagnant. »

Glen Joseph, Directeur, Marshall Islands Marine Resources Authority



## Une première pour Dongwon

Dongwon Industries est devenue la première entreprise basée en Corée du Sud à satisfaire le Référentiel MSC. La certification de sa pêcherie d'albacore et de listao en octobre 2019 porte sur 13 navires-congélateurs à senne coulissante opérant dans l'océan Pacifique Centre-Ouest. La flotte a une couverture d'observateurs à 100 % et bénéficie d'un suivi en temps réel.

Dongwon Industries fait partie de l'initiative Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), qui vise à stimuler des changements transformateurs dans les océans. Le Président et Directeur général de Dongwon, Myoung Woo Lee, qualifie la certification de « grand honneur », et déclare que la société est « sincèrement ravie » de battre le drapeau de la durabilité en Corée du Sud.



## L'Australie à l'avant-garde

Il y a vingt ans, la toute première certification MSC fut décernée à la pêcherie de langouste d'Australie-Occidentale. De nos jours, le pays reste un leader mondial de la durabilité des produits de la mer, avec 20 pêcheries représentant 29 espèces certifiées. En Australie-Occidentale, près de 90 % des pêcheries en valeur sont certifiées selon le Référentiel Pêcheries MSC, et deux pêcheries supplémentaires ont été ajoutées à la liste au cours de l'année.

La pêcherie de poulpe d'Australie-Occidentale est la première flotte ciblant le poulpe à être certifiée dans l'hémisphère sud, et ce n'est que la deuxième au monde. Ses 23 navires utilisent une technologie unique de pièges à déclenchement pour maintenir les niveaux de prises accessoires sous 1 %. Bien que le volume des captures de 2017 ne soit que de 189 tonnes, les pêcheurs sont convaincus que des rendements durables allant jusqu'à 1 000 tonnes sont réalisables.

La pêcherie d'holothuries d'Australie-Occidentale est la première au monde à être certifiée MSC et couvre deux espèces : l'holothurie épineuse (*Actinopyga echinities*) et l'holothurie de sable (*Holothuria scabra*). Il s'agit d'une évolution bienvenue étant donné les préoccupations mondiales concernant les populations d'holothuries, qui sont aujourd'hui la cible d'une industrie de plusieurs milliards de dollars au sein de laquelle les marchés illégaux et la surpêche sont monnaie courante.

Mark Webster, PDG de Tasmanian Seafoods, explique ce qui différencie cette pêcherie : « Les holothuries d'Australie-Occidentale sont récoltées à la main dans des eaux isolées et immaculées. Il s'agit d'une pêche en plongée, il y a donc très peu d'interactions avec le fond marin et aucune avec des espèces menacées ou en voie de disparition. Étant donné qu'il s'agit d'une pêche à la main, la pêcherie ne compte pas de prises accessoires. »

Les concombres de mer recyclent des nutriments essentiels, ce qui leur confère un rôle important dans le maintien d'écosystèmes biodiversifiés et en tant que tampon contre l'acidification des océans.

Des plans sont en cours pour obtenir la certification MSC de toutes les pêcheries d'holothuries australiennes.

Un troisième succès australien en août 2019 a introduit trois autres espèces dans le programme MSC. La pêcherie de petits pélagiques du sud-est de l'Australie nouvellement certifiée utilise des chaluts pélagiques pour capturer le maquereau tacheté (*Scomber australasicus*), le chinchard dos vert (*Trachurus declivis*) et l'andorrève du Cap (*Emmelichthys nitidus*).

## Du nord au nord-ouest

La Russie est l'un des plus grands producteurs mondiaux de produits de la mer sauvages. Les nouvelles certifications dans la mer de Barents en Russie, qui couvrent la pêcherie de flétan noir et la pêcherie de crabe des neiges au casier, ont porté à 42 le total des pêcheries certifiées MSC en Russie, dont 18 se situent dans la mer de Barents.

La pêcherie de crabe des neiges au casier certifiée MSC détient 70 % du quota commercial de crabe des neiges dans les eaux russes, sur un total autorisé de captures de près de 10 000 tonnes. Elle comprend 12 navires qui pêchent de mars à juin à l'aide de casiers partiellement biodégradables. En parallèle, la pêcherie de flétan noir comprend trois navires opérant de septembre à novembre, pour une production de 4 700 tonnes en 2019.

Les deux pêcheries sont gérées par des membres du North-West Fishing Consortium. « En 2016, nous nous sommes engagés à obtenir la certification MSC pour toutes les pêcheries dont nous faisons partie », déclare le Directeur exécutif du consortium, Sergey Nesvetov. « Ces dernières certifications viennent compléter cet engagement et sont une grande source de fierté pour notre organisation. La production durable et responsable de produits de la mer est un élément essentiel de notre modèle commercial. » Le navire Kholmogory opère dans des pêcheries certifiées MSC en Russie.



© North-West Fishing Consortium  
Quelques huîtres ouvertes. © iStock.com/stanfram



Oysters. © iStock.com/stanfram

## Le monde de l'huître à portée de main

Deux fermes ostréicoles situées de part et d'autre du globe ont obtenu de nouvelles certifications importantes en décembre. Prestige Oysters au Texas et en Louisiane est devenue la première pêcherie d'huîtres sauvages certifiée MSC aux Amériques, et Seto Inland Sea au Japon a obtenu la première certification d'une pêcherie d'huîtres sur filière au monde.

Pour Prestige Oysters, le passage à la certification était une étape logique ; il existe de plus en plus de bonnes raisons commerciales pour le faire. « Au cours de la dernière décennie, nous avons vu des acteurs allant des entreprises de restauration aux particuliers mettre en œuvre des initiatives visant à assurer un approvisionnement en produits de la mer certifiés MSC, et je suis ravi de répondre à cette demande », déclare Johnny Halili, Directeur général.

Le transformateur Maruto Suisan avait remarqué la même tendance : en réponse à la demande croissante en produits de la mer certifiés de la part des consommateurs japonais, il s'est associé aux pêcheurs locaux pour apporter les améliorations opérationnelles nécessaires à la pêcherie d'huîtres de la mer intérieure de Seto.

Le Président de Maruto Suisan, Kimihiro Kokubo, souligne expressément la valeur de cette collaboration : « Grâce au processus d'évaluation, nous avons pu nous engager avec de nombreuses parties prenantes et nouer des liens solides avec la coopérative de pêche locale et les ostréiculteurs d'Okucho, qui nous ont fourni une mine de connaissances, d'expertise et de gratitude pour leur engagement en faveur de la durabilité. »



# La pêche durable en Amérique latine

Les pêcheries du Chili et du Mexique font partie de celles qui progressent le plus sur la voie de la durabilité, explique Cristian Vallejos, Directeur du MSC en Amérique latine



Nous sommes fiers de notre croissance en Amérique latine cette année. 16 pêcheries y sont désormais certifiées, et le volume de produits de la mer certifiés MSC a plus que doublé depuis l'année dernière, passant d'environ 400 000 à 900 000 tonnes.

Une des raisons principales de cette croissance est la certification de la pêcherie de chinchard au Chili. Il s'agit de l'une des pêcheries les plus importantes au monde : le quota annuel étant récemment passé de 400 000 à 600 000 tonnes. Une partie des captures est vendue sous forme de conserves à bas prix au Chili, une autre partie est exportée vers l'Afrique de l'Ouest où la pêcherie fournit ainsi des protéines d'une grande importance, et une autre part est transformée en farine de poisson.

Après plusieurs années de travail visant à renforcer les structures opérationnelles et institutionnelles de la pêcherie de merlu

“

En tant que deuxième exportateur de saumon au monde, les produits de la mer chiliens ont acquis une excellente réputation à l'échelle internationale. Le Chili se caractérise par la production et l'exportation de produits alimentaires de haute qualité, au-delà de mettre en œuvre les normes environnementales les plus strictes et d'être un partenaire fiable. Le fait que le merlu austral du Chili ait été certifié MSC est un formidable signe de soutien pour l'industrie et pour ce produit dont le principal marché est en Espagne, où la certification a été très bien accueillie par les importateurs, les distributeurs et les commerçants, car ils savent que cela leur permettra de proposer de la valeur ajoutée à leurs clients.

Sebastián Pillado, délégué commercial chilien pour l'Espagne — ProChile

”

austral du Chili, cette dernière a également été certifiée. Il s'agit d'une pêcherie de haute qualité tournée vers l'exportation ; il est donc important pour cette pêcherie d'être certifiée MSC afin d'accéder à de nouveaux marchés européens très importants. Cela porte le nombre total de pêcheries certifiées au Chili à huit, soit environ 20 % du volume des captures totales.

Au Mexique, environ un quart des captures est certifié MSC. Nous souhaitons désormais sensibiliser les consommateurs mexicains pour qu'ils exigent et choisissent des produits de la mer durables. C'est pourquoi nous travaillons avec des enseignes de distribution importantes afin qu'elles intègrent la certification MSC à leurs politiques RSE.

L'amélioration de la gestion des pêches en Amérique latine suscite un intérêt considérable. De nombreux projets d'amélioration de pêcheries visent à se

conformer au cahier des charges du MSC, notamment en Argentine, en Équateur et au Pérou. Un nombre non négligeable de pêcheries dans ces pays ainsi qu'en Uruguay sont sur le point d'entrer dans le processus d'évaluation complète du MSC.

L'engagement de la pêcherie péruvienne d'anchois, qui est de loin la plus grande pêcherie du monde, est particulièrement encourageant. Deux projets d'amélioration sont en cours et nous espérons qu'une partie de la pêcherie sera bientôt prête à entrer en évaluation. La grande majorité des captures est utilisée pour produire de la farine de poisson, principalement en Chine. Les captures ne sont donc pas destinées à la consommation humaine. Le souhait de devenir certifiée n'est donc pas lié aux exigences des consommateurs mais il s'agit d'une pêcherie très importante dans le monde qui se doit donc de montrer l'exemple en se conformant aux normes environnementales les plus strictes.



Serran farlot (Paralabrax nebulifer) capturé dans une pêcherie mexicaine en pré-évaluation avec le projet Fish for Good © Carlos Aguilera



# Les poissons n'ont pas de frontières

La gestion durable des ressources halieutiques dépend de la coopération internationale, explique Ernesto Jardim, Directeur du Référentiel Pêcheries



Les poissons n'ont pas de frontières ! Les espèces très migratrices comme le thon parcourent de vastes distances dans l'Océan. Plusieurs espèces migrent entre les zones d'alimentation et de frai, qui peuvent se trouver dans différentes zones économiques exclusives (ZEE). Les espèces sont aussi forcées de se déplacer et sortir de leurs zones habituelles à cause du changement climatique. De plus, les populations de poissons en reconstitution peuvent s'étendre dans de nouvelles zones.

Ces dynamiques écologiques, parallèlement à la complexité des politiques nationales et à la négociation d'accords internationaux sur la manière de partager les ressources naturelles, font de la gestion des ressources halieutiques dans des zones multi-juridictionnelles l'un des plus grands défis à relever pour les gestionnaires des pêches dans les années à venir. En tant que facilitateur et promoteur de la gestion durable des ressources halieutiques, cela place le MSC au milieu d'un système de gestion intéressant, mais extrêmement complexe.

La certification de la pêcherie Joint Demersal Fisheries en mer du nord en octobre 2019 a démontré que des organisations de pêche de différents pays sont capables de collaborer pour gérer des stocks qui évoluent dans le même écosystème.

La pêcherie est certifiée MSC mais doit mettre en place un système de surveillance pour prouver qu'elle remplit l'obligation de débarquement (interdiction de rejet) introduite par la Politique Commune de la Pêche de l'Union Européenne. Les gouvernements doivent dans tous les cas mettre cela en œuvre pour se conformer aux réglementations de l'UE. Les exigences associées à la certification MSC ajoutent une incitation supplémentaire qui amène les autorités, les pêcheurs et les marchés à travailler dans la même direction.

La coopération internationale sera ainsi de plus en plus nécessaire. Par exemple, les populations d'espèces pélagiques de l'Atlantique Nord-Est, telles que le maquereau et le hareng, se déplacent progressivement vers le nord en raison du changement climatique et sont observées de manière de plus en plus fréquente

dans les eaux du Groenland et d'Islande. Néanmoins, les quotas fixés par les pays de pêche n'ont pas reflété ce changement et ont ignoré les avis scientifiques. Cela a affaibli le système de gestion, de sorte qu'il est possible qu'il ne puisse pas s'adapter à l'évolution de l'état des populations de poissons. En conséquence, toutes les pêcheries de maquereau certifiées MSC dans l'Atlantique Nord-Est ont vu leur certification suspendue en 2019.

Ceci est une illustration frappante de la manière dont nous devons gérer des écosystèmes entiers de manière adaptative et scientifique, plutôt que de gérer les ressources halieutiques nationales de manière indépendante. Bien que les pêcheries individuelles fassent souvent de gros efforts pour améliorer leur durabilité, elles ne peuvent pas, en fin de compte, y parvenir seules. Les systèmes de gestion internationaux doivent également être performants.

## Douze espèces, quatre nations, une certification

Impliquant quatre pays, douze espèces, dix types d'engins de pêche et près de 1 000 navires, la pêcherie Joint Demersal Fisheries du Danemark, de la Suède, de l'Allemagne et des Pays-Bas a obtenu la certification MSC en octobre 2019. Les associations de pêcheries coopéreront pour l'exploitation durable d'une zone marine en mer du Nord, Skagerrak et Kattegat dont la superficie est proche de celle des quatre pays réunis.

Les pêcheries détenaient auparavant 10 certificats individuels. Leur regroupement sous un certificat unique rendra la certification plus efficace et plus rentable, tout en aidant à amener des améliorations grâce à une meilleure coordination et une gestion holistique de l'écosystème. L'approche collective a également contribué à intégrer certaines pêcheries qui n'auraient peut-être pas considéré la certification comme étant commercialement viable.

Compte tenu de l'ampleur et de la complexité du certificat, le processus d'évaluation a pris plus de deux ans. Ce processus a compris des études par des scientifiques indépendants, des consultations approfondies des parties prenantes et des examens poussés des évaluations des stocks, des impacts sur les autres espèces, les habitats et l'écosystème, ainsi que des examens de l'efficacité des réglementations et de la gestion des pêches.

“

Nous sommes très fiers de notre nouveau certificat MSC. Nous pêchons du poisson de haute qualité, nos pêcheries sont durables et la plupart de nos captures sont certifiées MSC. C'est la cerise sur le gâteau et c'est une victoire fantastique.

Svend Erik Andersen, Président de l'Organisation de Producteurs des pêcheurs danois

”

## Cabillaud de mer Nord

En parallèle des changements rapides dans la répartition des espèces pélagiques, le récent déclin observé dans les populations de cabillaud en mer du Nord a été également relié au changement climatique. Peu de cabillauds juvéniles semblent survivre jusqu'à l'âge adulte et les stocks qui étaient en voie de rétablissement sont à nouveau en déclin. Pour cette raison, toutes les pêcheries de cabillaud de la mer du Nord ont vu leur certification MSC suspendue en septembre 2019. C'est un coup dur pour les pêcheries qui ont travaillé d'arrache-pied pour reconstituer les stocks au cours de la dernière décennie. Ils se sont engagés à prendre de nouvelles mesures pour aider l'espèce à se rétablir, mais l'évolution de la situation du cabillaud souligne la nécessité d'une coopération accrue et d'une gestion adaptative à mesure que le climat change.

## 12 espèces

Cabillaud\*  
Églefin  
Merlu  
Lingue  
Cardine franche  
Langoustine (nephrops)  
Crevette nordique (pandalus)  
Plie  
Lieu noir  
Sole commune  
Brosme  
Merlan\*

\* Les certificats pour toutes les pêcheries de cabillaud et de merlan de la mer du Nord sont actuellement suspendus en raison de nouveaux avis scientifiques sur les niveaux des stocks.



# En route vers la durabilité

Les chiffres du rapport SOFIA de l'Organisation Mondiale de l'Alimentation et de l'Agriculture des Nations Unies (pages 6-7) soulignent le besoin pressant de garantir que les stocks du monde entier soient gérés de manière durable. Le MSC entend contribuer à cette transition mondiale. Nous fournissons des outils, une expertise et un financement aux pêcheries qui ne répondent pas encore à notre niveau d'exigences environnementales mais qui souhaitent être dans une démarche de progrès et de transition, dans le but de les accompagner sur la route de la durabilité.

Il est très important pour nous de soutenir les ambitions des pêcheries des pays en développement ou des pêcheries artisanales qui souhaitent adopter des pratiques plus durables. Ces pêcheries assurent en effet collectivement les moyens de subsistance et la sécurité alimentaire de millions de personnes dans le monde.

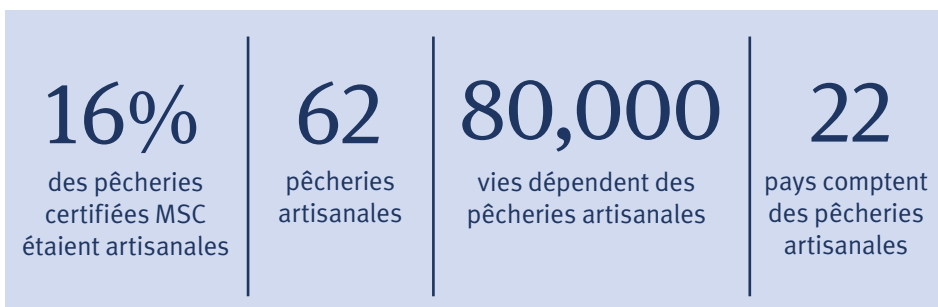
## Les pêcheries artisanales

Les pêcheries artisanales ont toujours constitué un axe important du travail au MSC, mais elles peuvent parfois rencontrer des difficultés qui leur sont propres sur la route de la certification. Pour les soutenir, nous avons développé un principe de précaution adapté aux pêcheries ne disposant pas des données habituellement requises dans le cadre des évaluations du MSC, ainsi que des guides qui décrivent comment envisager une gestion informelle ou traditionnelle lors d'une évaluation.

En 2019, 16 % des pêcheries certifiées MSC étaient artisanales, bien que de nombreuses autres incluent un mélange d'opérations à grande et à petite échelle. Ces 62 pêcheries s'étendent dans 22 pays à travers le monde. Avec neuf pêcheries artisanales certifiées, le Canada arrive en tête de liste, suivi de la Russie et du Royaume-Uni (chaque pays compte six pêcheries artisanales), puis de la Suède et des États-Unis (cinq pêcheries artisanales). Au total, ces pêcheries soutiennent les moyens de subsistance de plus de 80 000 personnes.

## Making Waves

Cette année, nous avons publié « Making Waves », le tout premier rapport analysant l'impact collectif des pêcheries artisanales impliquées dans le programme MSC. Celui-ci met en lumière non seulement le fait que de réelles améliorations écologiques sont réalisées dans l'eau, mais aussi que ces changements sont souvent accompagnés par des retombées sociales et économiques positives à terre. Dans la pêcherie de palourdes de Ben Tre au Vietnam, par exemple, la valeur au débarquement a augmenté de 165 % suite à la certification.



## Pêcheries des pays en développement

Environ 60 % de tous les produits de la mer sont pêchés dans les pays en développement, où ils représentent souvent une source vitale de protéines. Près de la moitié des pays comprenant des pêcheries certifiées MSC se trouvent parmi les pays en développement (26 pays sur 53). La proportion des captures provenant de pêcheries situées dans des pays en développement et impliquées dans le programme MSC a augmenté de près d'un quart depuis l'année dernière, atteignant désormais 13 %. Cela représente 3,3 % des captures totales dans les pays en développement, et une augmentation de 50 % depuis 2018-2019.

Nous nous engageons à travailler avec les pêcheries, les ONG et les gouvernements de ces régions, où le Référentiel MSC sert à identifier les lacunes et planifier les améliorations sur le chemin de la durabilité. En 2019-2020, 53 pêcheries étaient certifiées et 17 pêcheries étaient en évaluation dans des pays en développement, soit une augmentation de 71 % de leur participation au programme MSC depuis 2017.

## Indonésie

En août 2019, nous avons signé un protocole d'accord avec le Ministère indonésien des Affaires maritimes et de la Pêche pour renforcer la collaboration en matière de pêche durable. Le protocole d'accord encouragera la coopération dans des domaines tels que l'élaboration de projets d'amélioration de pêcheries, le partage des meilleures pratiques en matière de pêche durable par le biais de notre Référentiel Pêcheries, et le renforcement des capacités.

L'Indonésie est le deuxième producteur mondial de poisson et ses eaux comprennent certains des écosystèmes les plus riches et les plus productifs du monde. Il est vital pour la biodiversité marine, les moyens de subsistance et la sécurité alimentaire aux niveaux mondial et local de veiller à ce que les stocks halieutiques de l'Indonésie soient gérés de manière durable. En effet, les produits de la mer fournissent plus de la moitié de l'apport en protéines du pays.

«

« L'Indonésie et le MSC partagent la même vision : la pêche durable est essentielle pour soutenir les moyens de subsistance côtiers, la croissance économique et le développement social. Ce protocole d'accord témoigne de notre engagement à travailler ensemble pour protéger les ressources halieutiques de l'Indonésie pour les générations futures. »

Patrick Caleo, Directeur régional du MSC en Asie-Pacifique

»

13%

des captures MSC viennent des pays en développement

70

pêcheries de pays en développement engagées dans le programme MSC

3.3%

des captures totales des pays en développement sont certifiées MSC

26

pays engagés





+600

Plus de 600 pêcheurs employés  
par la pêcherie de langouste

Langouste capturée à Baja, au Mexique, une pêcherie engagée dans un projet d'amélioration

## Des financements pour la préservation de l'océan

Les premières subventions issues de notre Fonds mondial pour la pêche durable (Ocean Stewardship Fund) ont été attribuées à des projets en Mars 2020. Le « Fonds d'Aide à la transition » (Transition Assistance) soutient les pêcheurs artisans et ceux des pays en développement dans l'amélioration de leurs pratiques de pêche pour obtenir la certification MSC. Le « Fonds pour la Science et la Recherche » (Science and Research) soutient des projets de recherche dans les pêcheries appartenant au programme MSC à l'échelle mondiale.

Cette année, 15 projets ont reçu près de 50 000 livres sterling (environ 55 000 euros). Il s'agit notamment de projets liés à des pêcheries en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud qui progressent vers la durabilité grâce à notre programme de transition (In-Transition program), ainsi que des projets de recherche axés sur la pêche fantôme et sur les interactions avec des espèces protégées dans d'autres zones du monde.

Le Fonds mondial pour la pêche durable encourage les pêcheries du programme à poursuivre leur engagement environnemental grâce à son « Fonds d'Aide à la Recertification » (Recertification Assistance Fund) qui prend en charge une partie des coûts liés à la deuxième certification, ou recertification ultérieure.

## En route vers la durabilité

Notre programme de renforcement des capacités qui réunit des pêcheries certifiées, des gestionnaires de pêche, des scientifiques, des consultants et d'autres intervenants du secteur de la pêche, fête ses cinq ans. Nous collaborons avec d'autres ONG, des gouvernements, des entreprises de la chaîne d'approvisionnement et des mécènes pour mener le secteur de la pêche vers la durabilité.

Au cours de l'année, nous avons organisé des ateliers de renforcement des capacités « Tendre vers la certification » dans neuf pays, dont six étant des pays en développement. Ces formations de cinq jours ont réuni plus de 200 personnes provenant de 28 pays différents.

Nous avons reçu un financement de la Walton Family Foundation pour accroître cet effort ; et espérons ainsi offrir plus de sessions de formation dans d'autres langues. Nous visons également à développer nos formations en ligne, ce qui nous permettra de les rendre accessibles à un plus grand nombre.

## Une certification en cours à Baja California

Sur la côte de Baja California, au nord-ouest du Mexique, de nombreuses familles dépendent de la pêche pour leur subsistance. Dans le cadre du projet Fish for Good, financé par la loterie caritative, Dutch Postcode Lottery, nous travaillons avec Pronatura Noroeste, une association à but non lucratif mexicaine, pour soutenir huit pêcheries artisanales dans leur chemin vers la durabilité.

Deux de ces pêcheries (la langouste et l'oursin rouge) bénéficient désormais du soutien du Fonds mondial pour la

pêche durable pour leurs efforts en vue d'obtenir la certification MSC. En Novembre 2019, les résultats d'une pré-évaluation ont montré que les deux pêcheries atteindraient le niveau minimum du Référentiel MSC, mais que des améliorations seraient nécessaires. Les deux pêcheries font parties de notre programme « En route vers la durabilité » et ont pour objectif de réussir l'évaluation complète du MSC d'ici la fin 2024.

La pêcherie de langouste emploie plus de 600 pêcheurs à Baja California et exporte principalement vers les marchés asiatiques. Les actions développées dans le cadre du projet d'amélioration de ces pêcheries

comprendront l'élaboration d'une stratégie de captures, l'analyse des impacts sur les espèces utilisées comme appâts, et sur les espèces menacées.

Plus de 1 500 personnes sont directement employées dans la pêcherie d'oursin rouge, et la valeur des exportations vers l'Asie et les États-Unis a considérablement augmenté ces dernières années. Il s'agit là d'un type de pêche très sélectif : les plongeurs utilisent des grappins pour déloger les oursins. Les améliorations proposées comprennent des initiatives pour modéliser et surveiller les évaluations des stocks, ainsi que restaurer les habitats.



# Progrès réalisés en Inde

Les pêcheries indiennes ont fait des progrès importants dans leur chemin vers la durabilité, explique Ranjit Suseelan, consultant du MSC Inde



Les produits de la mer sont l'une des industries exportatrices les plus importantes d'Inde sur le plan économique mais le pays a perdu de nombreuses pêcheries à cause de la surexploitation. La certification MSC est importante, à la fois pour ajouter de la valeur à nos exportations et pour garantir l'avenir de nos ressources.

Avec plus de 300 pêcheries en Inde, il est important de prioriser. En 2018, nous avons organisé un atelier réunissant environ 300 parties prenantes de toutes les régions du pays, y compris des agences gouvernementales, des scientifiques, des transformateurs, des ONG ainsi que des pêcheurs traditionnels et industriels.

Cette réunion a donné lieu à la formation du Réseau des produits de la mer durables en Inde (Sustainable Seafood Network of India), une plateforme nationale visant à promouvoir la durabilité des ressources marines. Plusieurs transformateurs de ressources marines se sont réunis pour créer trois forums afin de financer des évaluations et des projets d'amélioration de pêcheries.

Ceux-ci couvrent les chaluts à crevettes et à céphalopodes ainsi que les chaluts à crevettes en eau profonde au Kerala, et le crabe bleu dans la baie de Palk entre l'Inde et le Sri Lanka.

En conséquence, des pré-évaluations ont été réalisées pour 11 espèces en 2019, et les pêcheries œuvrent actuellement au renforcement de mesures telles que les évaluations des stocks,



les règles de contrôle des captures et les plans de gestion pour prétendre à l'évaluation complète selon le cahier des charges du MSC. C'est un processus de longue haleine, mais nous espérons que ces pêcheries pourront arborer le label MSC dans trois ou quatre ans.

Par ailleurs, la pêcherie de listao dans l'archipel de Lakshadweep devait entrer en évaluation complète en début d'année grâce au soutien du WWF et de l'International Pole and Line Foundation. Toutefois, cela a été retardé en raison de la Covid-19. Ces pêcheries représentent une grande valeur commerciale et constituent une part importante de l'industrie indienne des produits de la mer.

De plus en plus de pêcheurs se manifestent pour préserver la durabilité de leurs propres pêcheries ; cependant,

sans le soutien des entreprises d'exportation, ils restent dépendants de financements extérieurs. Nous travaillons au développement des capacités nécessaires à la réalisation d'audits au sein même du pays, car le coût associé au recrutement d'auditeurs internationaux représente un obstacle. Nous nous sommes spécifiquement concentrés sur l'empouvoirement (empowerment) des femmes : quatre femmes ont terminé leur formation en 2019, et l'une d'elles est déjà une auditrice MSC pleinement qualifiée.

Avec ces avancées, nous nous réjouissons de créer une industrie des produits de la mer durables en Inde dans les années à venir.



# Les garanties du bateau à l'assiette

Les outils de traçabilité numérique ouvrent de nouvelles voies pour connecter les pêcheurs engagés dans la durabilité avec des consommateurs intéressés, explique Sue Lockhart, Directrice des Référentiels Chaîne d'approvisionnement.



Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine constitue l'épine dorsale qui relie les pêcheries certifiées à 19 500 produits certifiés portant le logo MSC. Les chaînes d'approvisionnement des produits de la mer sont extrêmement complexes, couvrant différents océans, pays et types d'entreprises. En adhérant au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC, 45 000 entreprises certifiées (comprenant des transformateurs, des poissonniers, des détaillants, des restaurants et des hôtels) garantissent que le poisson MSC est identifié, séparé et traçable de son entrée à son expédition. Nous utilisons également une gamme d'outils d'assurance (comprenant des tests de traçabilité, des tests ADN et plus récemment, des analyses utilisant les isotopes stables) pour garantir que les acheteurs peuvent faire confiance au logo MSC lorsqu'ils choisissent leurs produits de la mer.

Dans un monde qui se transforme rapidement, il est important que le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine continue de répondre aux besoins en constante évolution de l'industrie et des consommateurs. L'intérêt que les

consommateurs portent à l'origine de leur nourriture, à la façon dont elle est produite et au trajet vers leur assiette ne cesse d'augmenter. Nous considérons que les progrès de la technologie numérique offrent une excellente occasion de renforcer davantage la chaîne de garantie d'origine grâce au développement d'un outil de traçabilité numérique.

Nous ne sommes pas les seuls à explorer cela ; les autorités et l'industrie font de gros efforts pour améliorer la traçabilité des produits de la mer à l'échelle mondiale dans le cadre de la lutte contre la pêche illégale et la fraude. Nous souhaitons développer une solution numérique qui viendrait compléter plutôt qu'entrer en conflit avec d'autres systèmes de traçabilité, et soutenons le Global Dialogue on Seafood Traceability des produits de la mer, qui établit un cadre commun pour le suivi et le partage des informations sur l'origine dans les chaînes d'approvisionnement des produits de la mer.

Le MSC partage les préoccupations de l'industrie, des consommateurs et des parties prenantes en ce qui concerne le bien-être des personnes qui travaillent

dans l'industrie des produits de la mer. L'année dernière, après avoir consulté plus de 300 parties prenantes, y compris des détenteurs de certificat, des ONG et des experts, nous avons mis à jour les exigences en matière de droit du travail de la chaîne de garantie d'origine. Les titulaires d'une certification doivent désormais se soumettre à un audit indépendant sur les conditions de travail, à moins qu'ils ne puissent démontrer le faible niveau de risque de travail forcé ou de travail des enfants associé à leurs activités et aux pays dans lesquels ils opèrent.

Pendant la pandémie du Covid-19, nous travaillons dur pour maintenir l'intégrité de notre Référentiel tout en restant sensibles aux pressions exercées sur l'industrie et aux défis posés par la distanciation sociale et les restrictions de déplacement. Nous avons rapidement mis en place un système d'audit à distance et prolongé les périodes de certification et d'audit lorsque cela était justifié. Nous continuons à rechercher des solutions qui soutiennent les activités des entreprises certifiées et des organismes de certification tout en veillant à ce que notre Référentiel reste robuste, crédible et digne de confiance.



# Des produits de la mer écoresponsables

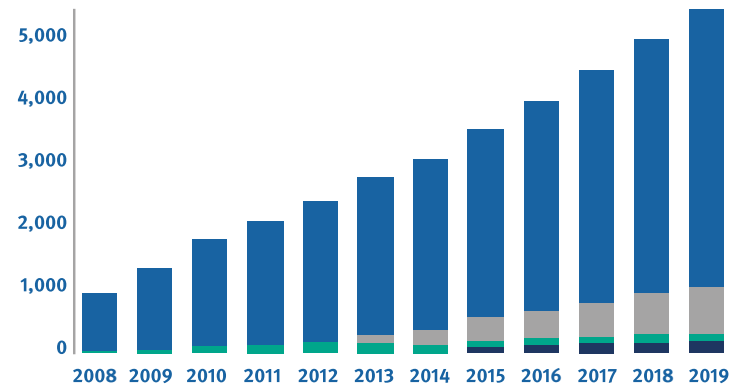
En 2019-2020, nos partenaires ont proposé aux consommateurs un choix de produits de la mer durables provenant d'un large éventail d'espèces marines dont l'ampleur n'avait jamais été atteinte auparavant. Les ventes de produits labellisés et le nombre d'entreprises de produits de la mer ayant obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine MSC ont considérablement augmenté. Les ventes de produits labellisés MSC dans le monde ont dépassé pour la première fois les 10 milliards de dollars US (environ 8,6 milliards d'euros).

À la fin de l'exercice 2019-2020, 45 160 sites opéraient dans le cadre d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine MSC, ce qui est 16 fois plus qu'il y a 10 ans. Ces sites étaient gérés par 5 158 entreprises titulaires du certificat Chaîne de Garantie d'Origine du Marine Stewardship Council.

Le nombre de produits labellisés MSC disponibles pour les consommateurs dans le monde a doublé au cours des cinq dernières années, passant de 9 326 en 2014-15 à 18 735 en 2019-20. Ces chiffres concernent les produits vendus au cours d'une année donnée et ont augmenté parallèlement au nombre total de produits autorisés à porter le label MSC.

## Nombre de titulaires de certificats

- Certificat unique
- Certificat multisite
- Certificat de groupe
- Certificats d'organisations en lien direct avec le consommateur



**18,735**  
produits labellisés MSC dans les rayons

---

Valeur des ventes de  
**10 milliards**  
de dollars US  
(environ 8,6 milliards d'euros)

---

**71**  
pays où les consommateurs peuvent acheter des produits certifiés et labellisés MSC

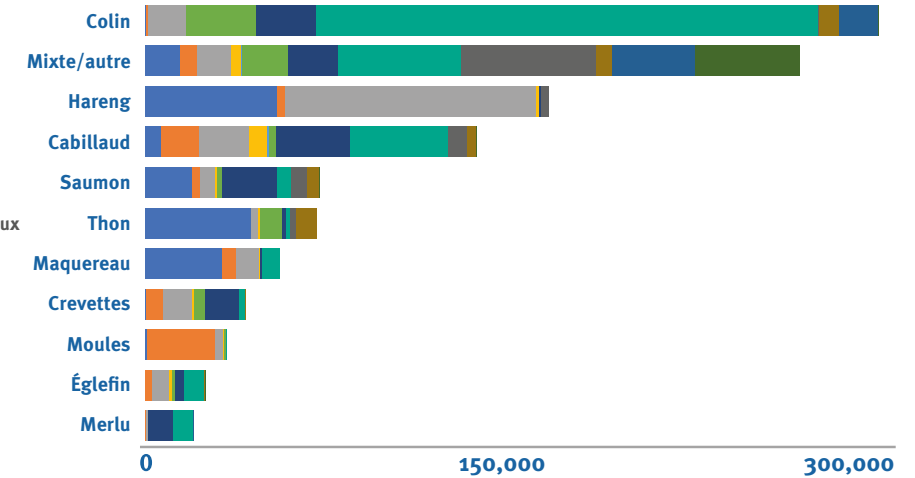
---

**100**  
pays avec des entreprises titulaires du Certificat Chaîne de Garantie d'Origine

**La Chine et les États-Unis comptent le plus grand nombre de détenteurs de certificats, soit 480 et 465, respectivement.**

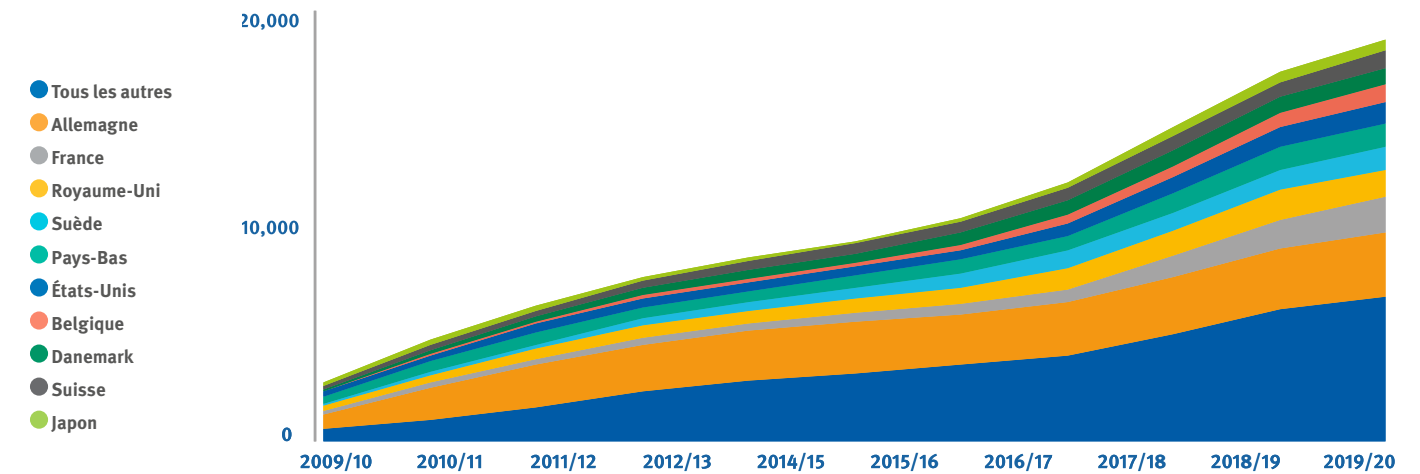
## Volume des ventes de produits certifiés et labellisés MSC

- En conserve
- Brut réfrigéré
- Préparé réfrigéré
- Rayon à marée
- Huiles de poisson
- Service de restauration
- Brut congelé
- Préparé congelé
- Nourriture pour animaux de compagnie
- Plats préparés
- Surimi
- Autre



## Nombre de produits labellisés MSC disponibles

Produits labellisés MSC disponibles, avec des ventes déclarées au cours de cette année. C'est moins que la totalité des produits autorisés à détenir le label MSC, mais il se peut qu'ils ne soient pas actuellement en vente, contrairement à la manière dont cela était indiqué les années précédentes.





## Croissance en Chine

La prise de conscience des enjeux de la durabilité est en augmentation dans le plus grand marché national des produits de la mer au monde, et nos partenariats en Chine ont réalisé de nouveaux développements.

La chaîne de distribution CRV-Olé a été un partenaire important, proposant des produits certifiés MSC et organisant des activités promotionnelles conjointes dans ses magasins. Un de ses objectifs clés est d'éduquer les consommateurs avec le soutien du fournisseur certifié MSC Ocean Gala, et de vendre leurs produits eux-mêmes.

Pendant ce temps, Suning.com a signé un protocole d'accord déclarant son objectif de s'approvisionner au moins à 20 % en produits de la mer sauvages provenant de pêcheries certifiées MSC. Suning Group a également repris Carrefour Chine et le détaillant a lancé sa première série de produits de la mer certifiés MSC de marque propre à Shanghai en avril. La gamme autorisée à porter le label MSC comprend plus de 20 produits composés de huit espèces.

“ Le pouvoir d'achat chinois est en hausse. En parallèle, le concept de la consommation est constamment renforcé parmi les consommateurs. Ils ne se préoccupent peut-être que du prix au départ, mais ils se soucient aussi davantage de la qualité, et de plus en plus de personnes se soucient désormais de l'impact environnemental des produits.

La jeune génération née dans les années 80 et 90 est progressivement devenue la principale force de consommation. Ils ont un niveau d'éducation plus élevé et sont beaucoup plus conscients du développement durable.

Liu Jun, responsable de l'approvisionnement en produits de la mer, CRV-Olé

D'autres partenariats pour le MSC Chine en 2019 comprenaient un projet avec Sam's Club, qui a continué à organiser la promotion de la Semaine de la Pêche Responsable avec l'introduction d'une nouvelle gamme labellisée MSC. Un événement de lancement en août à Shenzhen a été suivi de programmes d'éducation pour les enfants dans quatre autres villes.

En outre, les distributeurs Seamix, Bluesnow, Meichu, Spring Seafood et Yutai (qui importent des crevettes nordiques, du cabillaud, du saumon et du flétan noir, entre autres espèces) ont travaillé d'arrache-pied sur leurs certifications Chaîne de Garantie d'Origine MSC. Ces entreprises attribuent l'augmentation des ventes à l'approbation du MSC grâce au soutien sans cesse croissant des consommateurs chinois envers la durabilité.

## Filet-O-Fish® s'améliore

McDonald's Japon a introduit le label MSC sur son Filet-O-Fish® après avoir obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine MSC pour ses 2 900 restaurants à travers le pays. Cela donne un grand coup de pouce à la visibilité du MSC à travers le pays.

L'emballage a été mis à jour à temps pour le 25e anniversaire du Filet-O-Fish® en octobre 2019, et quelques améliorations ont été apportées à la recette. Le Filet-O-Fish® du Japon est fabriqué à partir de colin d'Alaska qui provient de la plus grande pêcherie durable certifiée au monde (voir page 18).



Filet-O-Fish® © McDonald's Company Ltd (Japon)

## L'engagement à long terme d'AEON

En 2006, AEON a été le premier détaillant généraliste au Japon à obtenir la certification Chaîne de Garantie d'Origine dans des magasins et des centres commerciaux pour la transformation et la distribution de produits labellisés MSC. Depuis, l'entreprise s'engage à augmenter la quantité de ses produits issus de la pêche durable et n'a cessé d'étoffer sa gamme de produits certifiés. À la fin de l'année 2019-2020, AEON comptait plus de 40 lignes certifiées MSC couvrant 22 espèces, plus que tout autre détaillant japonais.

En avril 2019, AEON a lancé une nouvelle gamme de sashimis certifiés MSC comprenant de l'albacore, des pétoncles et des crevettes, et a ajouté plusieurs produits à sa gamme populaire Fish Deli, notamment du capelan, du colin et du surimi certifiés MSC. AEON en a fait la promotion à la télévision et a organisé un événement médiatique pour célébrer sa nouvelle gamme d'huîtres du Pacifique certifiées cultivées sur filière à Maruto Suisan (voir page 21).

### Corée

Nous avons étendu notre présence en Corée avec la signature de deux nouveaux protocoles d'accord en novembre 2019 :



**DeokHwa Food** DeokHwa Food a lancé des produits à base d'œufs de colin certifiés MSC dans les magasins du plus grand supermarché coréen Emart en février 2020. Un événement marketing conjoint était également prévu pour avril 2020.



**IKEA** a ouvert un nouveau magasin à Busan en février 2020 ; la société souhaite promouvoir les produits de la mer durables MSC en magasin et développer un programme de consommation conjoint.



## Une première pour Jumbo

Cette année, des chips de crevette certifiées MSC ont été ajoutées à la gamme de produits labellisés MSC aux Pays-Bas. Les chips de crevette sont généralement fabriquées à partir de crevettes tropicales, mais le détaillant néerlandais Jumbo s'est associé à un producteur local, la pêcherie de crevettes brunes de la mer du Nord. Cette dernière capture quelque 30 millions de kilos de crevettes chaque année. Depuis sa certification en 2018, la pêcherie a poursuivi ses recherches sur la manière de réduire davantage son impact environnemental et a mis en œuvre des améliorations des engins de pêche pour renforcer sa durabilité.

Les chips de crevette Jumbo sont un exemple de la manière dont les détaillants peuvent utiliser des produits innovants pour mettre en valeur et soutenir les pêcheries qui ont travaillé dur pour obtenir la certification MSC. Alors que la demande des consommateurs pour des produits durables ne cesse de croître, l'argument commercial à l'appui de partenariats comme celui-ci se renforce constamment.



Chips de crevette labellisés MSC © JumboSupermarkten

## De Cocagne au Chili

Selon notre dernière enquête consommateurs, la notoriété du label MSC a considérablement augmenté en Belgique au cours des deux dernières années. De plus, les négociants de produits de la mer belges tels que Charlier-Brabo Group (CBG) jouent un rôle important dans l'augmentation de l'intérêt du public pour les produits de la mer durables.

En 2019, l'entreprise a lancé deux produits labellisés MSC à base de sardine et de thon sous sa propre marque de conserves Cocagne. Trois autres produits à base de thon portant le label bleu du MSC les ont rejoints en 2020.

En plus de ses propres marques Cocagne et First State, CBG se procure activement en produits de la mer certifiés MSC pour des marques de distributeur, et a vendu l'année dernière près de 2 millions de conserves de saumon, de sprat, de sardine et de thon certifiés MSC. CBG est également devenu le premier négociant au Benelux à proposer du chinchard du Chili nouvellement certifié MSC, qui sera lancé en septembre 2020 : cette initiative innovante vient répondre à la suspension des certificats MSC des pêcheries de maquereau dans l'Atlantique Nord-Est.



Sardines labellisées MSC © Charlier-Brabo Group

## Victoire pour deux supermarchés britanniques

Le distributeur d'envergure mondiale Tesco a remporté pour la première fois le prix du supermarché britannique de l'année. Ce prix lui a été décerné pour avoir fait progresser la part de produits labellisés MSC au sein de sa gamme de produits de capture sauvage de 48 % à 69 % en 12 mois. Les consommateurs peuvent désormais choisir parmi plus de 170 produits labellisés MSC dans les rayons de Tesco. Le supermarché est devenu le premier au Royaume-Uni à proposer des suppléments d'huile de poisson à marque propre 100 % MSC, démontrant ainsi son engagement envers les produits durables au-delà de l'assiette du consommateur. Tesco participe également activement à plusieurs projets d'amélioration de pêcheries de Project UK, incitant les pêcheries à adopter des pratiques durables, ce qui conduit à des améliorations de la chaîne d'approvisionnement.

Le spécialiste du surgelé Iceland a lancé 12 nouvelles gammes de produits labellisés MSC (y compris le cabillaud, l'églefin et la crevette) dans tous ses magasins en 2019. Le homard canadien entier cuit labellisé MSC s'est avéré être un plat très populaire pour Noël.

Les deux enseignes font partie d'un mouvement croissant de distributeurs qui proposent des produits de la mer certifiés au Royaume-Uni, ce qui contribue également à renforcer la notoriété globale déjà importante du MSC.



George Clark (MSC) et Helena Delgado Nordmann (Tesco) : Tesco reçoit son prix Supermarché MSC de l'année © www.freelanceeventsphotographer.co.uk

## Deux décennies avec des précurseurs américains

En juin 2019, nous avons célébré 20 ans de partenariat avec Whole Foods Market, qui a été le premier distributeur à mettre des produits de la mer certifiés durables à la disposition de ses clients aux États-Unis. Whole Foods Market a utilisé son influence commerciale et ses politiques d'approvisionnement pour susciter de réelles améliorations dans les pêcheries du monde entier. En 1999, la société a retiré la légine australe surexploitée de ses rayons, poussant ainsi la pêcherie de Géorgie du Sud à apporter des améliorations et à lutter contre la pêche illégale, non déclarée et non réglementée. En 2006, il a été le premier détaillant à vendre de la légine durable avec le label bleu du MSC.

US Foods, l'un des plus grands distributeurs de services alimentaires au monde et partenaire certifié MSC de longue date, a été le premier distributeur national à être certifié MSC pour la totalité de ses sites. Il a remporté notre prix « US Ocean Champion » en 2019. Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 25 milliards de dollars (environ 21,4 milliards d'euros), son engagement en faveur des produits de la mer durables fait vraiment la différence. US Foods commercialise plus de 130 produits certifiés MSC et utilise ses publications pour informer les chefs et autres acteurs du secteur de la restauration sur la durabilité des produits de la mer.



Rayon à marée à Whole Foods Market © Whole Foods Market



# Coopération et partenariats

Nous faisons des efforts constants pour maintenir et développer les relations avec toutes nos parties prenantes, explique Nikki Wood, responsable de l'engagement des parties prenantes au MSC.



L'indépendance, la transparence, l'impartialité ainsi que l'engagement et la contribution des parties prenantes sont au cœur des valeurs et de l'engagement du MSC à maintenir et à renforcer les meilleures normes mondiales.

Et pour le MSC, l'engagement des parties prenantes doit être basé sur une relation authentique. Nous travaillons dur pour garantir que nos Référentiels, notre stratégie et nos processus de prise de décision tiennent compte des points de vue, de l'expertise et de l'expérience d'un large éventail de parties prenantes, du monde universitaire et du gouvernement, des secteurs de la pêche et du marché, et de la communauté des ONG environnementales.

Nous sommes cependant conscients que nous pouvons toujours être plus à l'écoute de nos parties prenantes et mieux prendre en compte leurs préoccupations, c'est pourquoi nous avons investi massivement dans ce domaine cette année. Cela a favorisé la création d'un certain nombre de postes axés sur l'engagement des parties prenantes, y compris des postes se concentrant sur des groupes spécifiques de parties prenantes : les pêcheries, les ONG et les organes statutaires, ainsi que nos partenaires commerciaux.

Un domaine dans lequel nous avons réellement progressé est celui de la mise en œuvre de notre Conseil consultatif des parties prenantes. Toutes les organisations ne disposent pas d'un organe comme celui-ci au sein de leurs structures de gouvernance, avec des représentants de haut niveau issus de divers intérêts et régions qui conseillent directement le Conseil. Le STAC vise à faire en sorte que cette diversité de points de vue soit entendue et prise en compte, et que cela ne soit pas seulement à celui qui parlera le plus fort. Il est également bénéfique pour les parties prenantes de s'entendre mutuellement ; c'est comme cela que de réels progrès sont réalisés, c'est-à-dire en faisant en sorte d'obtenir une compréhension commune et plus approfondie.

Nous avons également mis en place des mécanismes internes pour nous assurer que les contributions que nous recevons de la part de nos parties prenantes sont enregistrées et prises en compte de manière systématique. Les problèmes qu'ils soulèvent et les commentaires qu'ils nous font remonter sont des renseignements importants qui peuvent nous aider à prendre de meilleures décisions de gestion. En plus de renforcer la capacité d'écoute, nous essayons d'améliorer la façon dont nous communiquons. Cela signifie faire un effort actif pour atteindre le plus de personnes à travers le monde et présenter les sujets de

consultation dans un anglais simple afin que chacun puisse s'engager. C'est quelque chose que nous nous efforçons de faire tout particulièrement dans le cadre de notre processus de Révision du Référentiel Pêcheries.

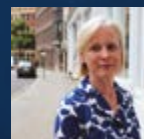
Nous avons fait un réel effort à l'échelle mondiale pour impliquer les acteurs dès le début du processus, afin qu'ils puissent avoir une influence significative. Vers la fin de l'année, nous avons commencé à organiser une série d'ateliers pour examiner les problèmes clés et explorer les solutions possibles. En raison de la pandémie, nous avons modifié notre planification afin que ces ateliers puissent avoir lieu en ligne, ce qui contribue à les rendre plus accessibles.

Après avoir travaillé ensemble pour développer des options privilégiées, la prochaine étape après les consultations sera de revenir vers nos parties prenantes avec une proposition concrétisée de Référentiel révisé, après quoi un autre cycle de consultation aura lieu. Nous espérons qu'en contribuant ensemble à ce processus, nous aboutirons à un Référentiel qui reflète les perspectives de nos nombreuses parties prenantes engagées.



# Sensibilisation et communication

Les consommateurs du monde entier se tournent vers les produits de la mer durables pour faire une différence, déclare Ishbel Matheson, Directrice de la communication



L'équipe marketing et communication soutient activement tous ceux qui participent au programme MSC.

Que vous soyez un pêcheur, un transformateur ou un distributeur mettant des produits de la mer dans les assiettes des concitoyens, ou un consommateur qui souhaite s'engager dans la protection de l'océan, nous partageons la même ambition : que l'océan regorge de vie.

Comme la plupart des personnes et des organisations, nous avons adapté notre approche à court terme en raison de la pandémie de Covid-19. Les promotions en magasin et les campagnes de publicité hors domicile ont été suspendues au moment où les pays sont entrés en confinement. À la place, nous sommes rapidement passés aux communications digitales. Nous sommes bien placés pour cela, car nous coordonnons et collaborons déjà avec nos collègues dans 30 sites à travers le monde.

Notre réseau d'ambassadeurs a partagé de nouvelles recettes que les citoyens pouvaient essayer chez eux, et nous avons produit une gamme de ressources pédagogiques pour soutenir les parents dans leurs démarches d'enseignement

à domicile et les enseignants dans le cadre de la continuité pédagogique. Nous avons également recueilli les témoignages extraordinaires (voir page 10) de nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, décrivant les efforts qu'ils déploient pour fournir des produits de la mer aux consommateurs, y compris certaines des personnes les plus vulnérables de nos communautés.

Début 2020, l'organisme de recherche indépendant GlobeScan a réalisé notre enquête consommateurs bisannuelle. Il s'agit de la plus grande enquête menée auprès des consommateurs de produits de la mer dans le monde, avec plus de 26 000 consommateurs de produits de la mer participant dans 23 pays, et les résultats de l'enquête de cette année comptent de nombreux éléments positifs. L'une des conclusions frappantes de l'enquête est que les consommateurs accordent de l'importance aux produits de la mer durables. La santé des océans est l'un des problèmes majeurs qui préoccupent les citoyens, et parmi ceux qui s'inquiètent, la surpêche est l'une des priorités. La reconnaissance du MSC à l'échelle mondiale a augmenté de manière constante et significative depuis la première enquête de 2016.

Notre visibilité en Chine, par exemple, a considérablement augmenté parmi la classe moyenne urbaine qui est de plus en plus préoccupée par la durabilité. Notre équipe expérimentée en Chine a travaillé dur et cela se reflète dans les résultats de l'enquête.

Il est également encourageant de constater que nous obtenons de bons résultats en matière de confiance, avec plus des trois quarts des consommateurs affirmant faire confiance au label MSC. Nous constatons également que la prise de conscience se transforme en action : les citoyens choisissent les produits de la mer MSC parce qu'ils souhaitent activement faire une différence.

Cela s'accorde avec la reconnaissance générale que dans un monde post-pandémie, nous devons « reconstruire en mieux » et que la durabilité occupera un rôle central pour de nombreuses organisations. Les choix des consommateurs seront plus sensibles aux prix et des choix économiques difficiles devront être faits. De la même manière, les citoyens souhaitent faire des choix positifs quant à l'avenir, et la pandémie a contribué à une prise de conscience mondiale de l'importance de prendre soin de nos ressources naturelles.

## ENQUÊTE CONSOMMATEURS 2020

23  
pays

26,535  
personnes

20,876  
consommateurs de  
produits de la mer

1 personne sur 3

(34 %) place la santé des océans et/ou le déclin des populations de poissons parmi ses 3 principales préoccupations environnementales.

La durabilité est désormais mieux classée que le prix parmi les motivations d'achat que les consommateurs de produits de la mer considèrent comme importants. C'est la principale motivation d'achat après les questions de qualité (fraîcheur, sécurité, santé, goût). La traçabilité, c'est-à-dire "savoir d'où vient un produit", est également considérée comme de plus en plus importante.

37% → 46%

À l'échelle mondiale, la proportion du public qui se souvient avoir vu le label MSC est passée de 37 % en 2016 à 46 % en 2020, la plus forte augmentation se situant parmi les 18-24 ans.

4 consommateurs sur 10

(41 %) déclarent remarquer les labels sur les produits lorsqu'ils font les courses (les 25-34 ans étant les plus sensibles aux labels).

76%

Plus des trois quarts des personnes interrogées déclarent faire confiance au label MSC, contre 69 % en 2018.

"Je veux disposer d'informations de meilleure qualité pour avoir la certitude que je n'achète pas de poisson ou de produits de la mer non durables."

88%

sont d'accord

"Les supermarchés/épiceriers devraient retirer tous les produits de la mer non durables de leurs rayons."

76%

sont d'accord

"Les restaurants devraient rayer tous les produits de la mer non durables de leurs menus."

78%

sont d'accord



# Campagnes de mobilisation



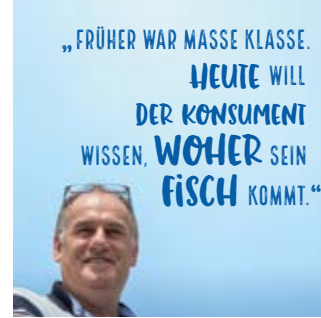
Découverte en réalité virtuelle de sorties de pêche certifiées MSC © Gaëtan Bardat



Table ronde sur les produits de la mer durables à Singapour © MSC



Think Fish Week © MORREC



Affiche de la campagne Besserfischer © MSC



Influenceurs félins polonais @ whisky.and.cola



Crevettes bananes chez Coles © MSC



Briefing sur la pêcherie de poissons de fond sur la côte ouest © MSC



Partenariat du MSC Corée du Sud avec l'International Film Festival de Corée © MSC Korea

## 10 ans en France

En octobre 2019, nous avons fêté nos 10 ans en France avec une campagne mettant en avant les impacts que nous avons eus sur la dernière décennie. Seize pêcheries françaises sont désormais engagées dans le programme, ce qui représente un cinquième des prises de produits de la mer du pays, et elles ont apporté plus de 80 améliorations. Plus de 3 300 produits labellisés sont proposés aux consommateurs français, ce qui représente plus de 50 espèces. Grâce à de nombreuses campagnes de communication et d'actions pédagogiques, dont notre Semaine de la Pêche Responsable annuelle, la notoriété du label MSC est désormais de 50 % en France.

## Singapour soutient les ODD de l'ONU

La deuxième « Sustainable Seafood Roundtable » (table ronde sur les produits de la mer durables) s'est tenue à Singapour en décembre 2019, en présence de chaînes hôtelières internationales, de restaurants, ainsi que d'importants fournisseurs et distributeurs de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer. La Directrice exécutive du Réseau du Pacte mondial des Nations Unies à Singapour, Esther Chang, a détaillé ce que Singapour peut faire pour participer à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable n° 12 et 14. Les pêcheries certifiées MSC d'Australie et d'Indonésie ont partagé leur expérience directe du travail qu'elles accomplissent pour garantir des mers durables à l'avenir.

## Le Benelux pense au poisson

La Think Fish Week continue de prendre de l'ampleur aux Pays-Bas et en Belgique. Cette année a vu la septième édition se dérouler aux Pays-Bas, avec une participation record de 37 partenaires commerciaux, ainsi que la cinquième édition en Belgique, avec 15 partenaires. De nombreuses démarches ont contribué à faire passer le message des produits de la mer durables à un public de masse : des supports visuels dans les supermarchés, des publicités imprimées des spots radio, des blogs, des événements avec un food-truck à Bruxelles et à Anvers, et un reportage télévisé néerlandais montrant le parcours d'une crevette, du pêcheur, jusqu'au consommateur.

## Besserfischer

En Allemagne, en Autriche et en Suisse, une campagne digitale à 360° a cherché à améliorer la compréhension du MSC, avec un contenu multimédia sur la protection du milieu marin, la cuisine des produits de la mer durables, la bonne gestion des pêcheries et l'approche scientifique de notre programme. La campagne a fait usage du hashtag #besserfischer, qui se traduit littéralement par « meilleur pêcheur », mais est un jeu sur le mot allemand « Besserwisser », un je-sais-tout qui connaît mieux que tout le monde. Le jeu de mots soutient l'objectif de la campagne : les personnes qui optent pour le label MSC savent vraiment mieux choisir que les autres, et ont de meilleures connaissances.

## Les animaux de compagnie polonais

Les Polonais aiment les animaux de compagnie, avec plus de 8 millions de chiens et 6 millions de chats dans le pays. Plus de 50 produits alimentaires pour animaux certifiés MSC sont actuellement disponibles dans le pays ; c'est trois fois plus qu'il y a trois ans. Nous avons mené une campagne au moment de la Semaine mondiale des animaux (World Animal Week) en octobre, pour montrer que choisir des aliments pour animaux certifiés MSC peut aider les amoureux des animaux à protéger la vie marine. Grâce à des collaborations avec des célébrités et des influenceurs, notre campagne a fortement résonné dans les réseaux sociaux, recevant des commentaires très positifs de la part des consommateurs polonais.

## Les crevettes de Noël

Les crevettes sont une tradition de Noël en Australie : 40 % de toutes les crevettes vendues dans le pays sont consommées pendant la saison des fêtes. La bonne nouvelle est que plus de la moitié des crevettes sauvages capturées dans les eaux australiennes sont désormais certifiées MSC. Nous nous sommes associés au supermarché Coles et aux quatre pêcheries de crevettes certifiées d'Australie pour inciter les citoyens à acheter des crevettes australiennes durables pendant la saison de Noël, ce qui a accru la confiance des consommateurs dans le label MSC de 15 % en Australie.

## Les poissons de fond au Capitole

À Washington, D.C., nous avons organisé une séance d'information avec l'Ocean Caucus Foundation mettant en lumière les progrès considérables réalisés par la pêcherie de poissons de fond de la côte ouest. Le public, qui comprenait des décideurs législatifs et des ONG, a pu apprendre la manière dont la pêcherie, autrefois déclarée catastrophe fédérale, a réussi à se rétablir et à obtenir la certification MSC.

## Les étudiants bénévoles de Corée du Sud

En Corée du Sud, une équipe d'étudiants bénévoles nous aide à créer du contenu sur les réseaux sociaux et à soutenir les événements et campagnes du MSC. Le programme a démarré avec quatre étudiants en 2018 ; cette année, nous en avons 30. Notre partenariat avec le « International Ocean Film Festival » de Corée (festival international de films sur l'océan), où nous avons projeté un film et organisé une conférence ainsi qu'un événement de mise en réseau, a également contribué à davantage faire connaître les produits de la mer durables en Corée du Sud.



# Nos financements et nos donateurs

Nous sommes particulièrement reconnaissants du soutien important que nous recevons de divers bailleurs de fonds caritatifs, notamment de fiducies, de fondations et d'établissements publics du monde entier. Cette année n'a pas fait exception. Nous avons reçu un nouveau et généreux soutien de l'A.G. Leventis Foundation pour notre travail en Grèce, de la Fondation MAVA pour la Nature pour nos travaux en Méditerranée et en Afrique de l'Ouest, et de la Fondation David et Lucile Packard pour soutenir notre projet sur les pêcheries limitées en données.

Nous souhaitons également remercier la Dutch Postcode Lottery pour son soutien continu au projet Fish For Good en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud, outre son soutien déjà existant; la Walton Family Foundation pour son soutien généreux dans le monde entier; la Adessium Foundation pour son soutien à notre travail en Méditerranée avec le projet Medfish; la David and Lucile Packard Foundation pour son soutien généreux à notre travail au Japon, en plus de son financement existant; et enfin le WWF Suède pour son soutien à notre projet dans la région du sud-ouest de l'océan Indien.

Enfin, nous continuons également à recevoir un soutien généreux de la Remmer Family Foundation, de la Triad Foundation et de la Holzer Family Foundation.

## Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

### Fondations américaines

David and Lucile Packard Foundation  
Walton Family Foundation  
New Venture Fund  
Remmer Family Foundation  
Triad Foundation  
Holzer Family Foundation

### Fonds et fondations britanniques

A.G. Leventis Foundation

### ONG

Resources Legacy Fund / Fonds pour la Pêche Durable  
WWF Suède

### Autres fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)  
Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)  
Fondation Mava Pour la Nature (Suisse)  
The Swedish Institute (Suède)

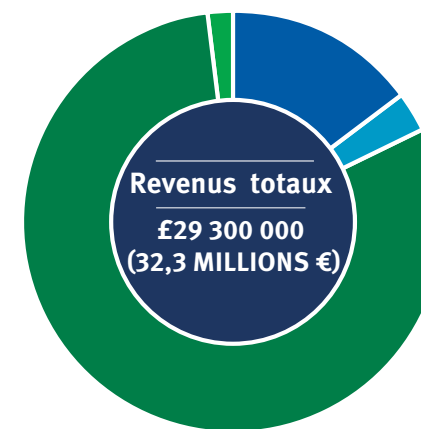
### Donateurs statutaires

DEG (Deutsche Investitions und Entwicklungsgesellschaft mbH) (Allemagne)  
GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) (Allemagne)  
Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche au Royaume-Uni et en Finlande

### Entreprises

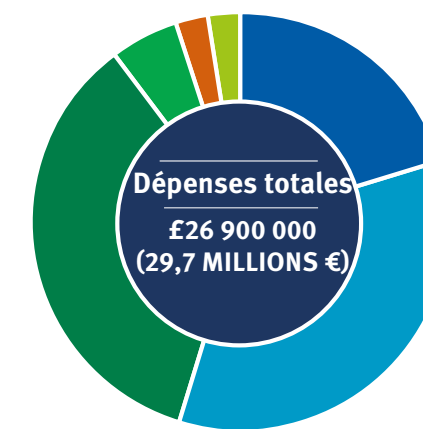
Findus (Suède)  
Projet UK (divers)

# Nos finances 2019-20



### Origine des fonds :

- 14.9% Dons et legs
- 2.9% Autres activités commerciales
- 80.5% Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 1.7% Revenus liés aux investissements



### Répartition des fonds :

- 20.4% Politiques et gestion des Référentiels
- 34.5% Sensibilisation et éducation
- 35.0% Rayonnement et accompagnement des pêcheries et des entreprises de la filière des produits de la mer
- 5.3% Délivrance de licences d'utilisation du label
- 2.5% Fonds mondial pour la pêche durable
- 2.3% Dépenses liées à la collecte de fonds

**Total des fonds au 31 mars 2020 : 32 854 000 £ (36 238 285 €)**

Comparé au total des fonds de 32 080 000 £ (35 384 555 EUR) au 31 mars 2019.

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à une perte de 1 781 000 £ (1 964 137 €)

## Rapport des administrateurs sur les états financiers résumés

Les informations financières résumées sont extraites du rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et des bilans financiers approuvés par les administrateurs et signés en leur nom le 28 juillet 2020. Un rapport d'audit sans réserve a été publié en lien avec le rapport annuel complet des administrateurs exigé par la loi et les bilans financiers par nos auditeurs Crowe U.K. LLP le 11 août 2020.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondent bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le 31 mars 2020. Il est possible que ces informations financières résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des affaires financières de l'organisme caritatif. Pour obtenir le rapport complet des administrateurs exigé par la loi, les bilans financiers et le rapport des auditeurs, veuillez adresser une demande par écrit au Directeur financier à : Finance Director, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Royaume-Uni.

Signé, au nom des administrateurs :

**Werner Kiene,**  
Président du Conseil d'administration du MSC  
11 août 2020



# Gouvernance 2019 - 2020

## Le Conseil d'administration du MSC

Le Conseil d'administration du MSC est l'organe directeur du MSC. Avec l'aide des recommandations du Comité consultatif technique et du Conseil consultatif des parties prenantes, il définit l'orientation stratégique du MSC, contrôle ses progrès et veille à ce qu'il atteigne ses objectifs.

**Dr Werner Kiene**  
Président

**Mr Paul Uys**  
Président, Conseil d'administration du Marine Stewardship Council International

**Dr Simon Jennings**  
Président du Comité consultatif technique

**Mme Amanda Nickson**  
Co-présidente du Conseil consultatif des parties prenantes

**Mme Stefanie Moreland**  
Co-présidente du Conseil consultatif des parties prenantes

**Mr Eric Barratt**

**Mr Jean-Jacques Maguire**

**Mr Jim Leape**

**Mr David Lock**

**Mr Giles Bolton**

**Mme Maria Damanaki**

**Nous accueillons de nouveaux membres :**

**Mme Amanda Nickson**

**Mme Maria Damanaki**

**Nous remercions les membres qui nous quittent :**

**Mr Peter Trott**  
Co-présidente du Conseil consultatif des parties prenantes (jusqu'à fin juillet 2019)

**Mme Lynne Hale**

**Mr David Mureithi**

**Mr Felix Ratheb**

## Le Comité consultatif technique

Le Comité consultatif technique fournit ses recommandations au Conseil d'administration du MSC pour les questions d'ordre technique et scientifique qui concernent les Référentiels MSC, y compris le développement de méthodes de certification et d'accréditation de pêcheries et de chaînes d'approvisionnement, et le suivi de la progression des certifications de pêcheries.

**Dr Simon Jennings**  
(Royaume-Uni) Président

**Dr Christopher Zimmermann**  
(Allemagne)

**Dr Keith Sainsbury**  
(Australie)

**Mr Sergey Sennikov**  
(Russie)

**Mr Adam Swan**  
(Royaume-Uni)

**Mme Lucia Mayer Massaroth**  
(Allemagne)

**Dr Tim Essington**  
(États-Unis)

**Dr Victor Restrepo**  
(États-Unis)

**Mr Alex Olsen**  
(Danemark)

**Dr Juan Carlos Seijo**  
(Mexique)

**Dr Florian Baumann**  
(Allemagne)

**Mme Michèle Stark**  
(Suisse)

**Mr Jose Augusto Pinto de Abreu**  
(Brésil)  
(membre coopté)

**Dr Rebecca Lent**  
(États-Unis)  
(membre coopté)

**Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :**

**Dr K Sunil Mohamed**

## Le Conseil d'administration du Marine Stewardship Council International

Le Conseil d'administration du Marine Stewardship Council International (MSCI) supervise l'octroi des licences d'utilisation du label MSC et la structure des redevances.

**Mr Paul Uys**  
Président du MSCI

**Dr Werner Kiene**  
Président du Conseil d'administration du MSC

**Mr Eric Barratt**

**Mme Valentina Tripp**

**Mr Jeff Davis**

**Mr Rupert Howes**  
Directeur général du MSC

La liste des membres est correcte à compter du 31 mars 2020





## Le Conseil consultatif des parties prenantes du MSC

Le Conseil consultatif des parties prenantes du MSC fournit des avis au Conseil d'administration du MSC, contribue aux processus de Révision du MSC et constitue un moyen formel par lequel les parties prenantes peuvent faire connaître leur point de vue au MSC. Il comprend des représentants de l'industrie des produits de la mer, de la communauté de protection de l'environnement, du secteur commercial et du monde universitaire. Les membres reflètent une variété d'expériences, de régions géographiques et d'intérêts en lien avec les travaux du MSC.

### Mme Amanda Nickson

Co-Présidente, The Pew Charitable Trusts, États-Unis

### Mme Stefanie Moreland

Co-présidente, Trident Seafoods, États-Unis

### Mme Christine Penney

Clearwater Seafoods, Canada

### Mme Yumie Kawashima

Aeon, Japon

### Mme Agathe Grossmith

Carrefour, France

### Mme Heather Brayford

Ministère du Secteur primaire et du Développement régional, gouvernement d'Australie-Occidentale

### Mme Carmen Revenga

The Nature Conservancy, États-Unis

### Mr Johann Augustyn

SADSTIA, Afrique du Sud

### Mr Ivan Lopez Pesquera

Ancora, Espagne

### Mr Marco Quesada

Conservación Internacional, Costa Rica

### Mr Rory Crawford

Birdlife International / RSPB, Royaume-Uni

### Mr Tor Larsen

Norwegian Fishermen's Association, Norway

### Mr Peter Trott

Fishlistic, Australie

### Dr Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australie

### Ms María José Espinosa Romero

Comunidad y Biodiversidad A.C (COBI), Mexique

### Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

#### Dr Darian McBain

#### Dr Louise Heaps

“

« Le MSC s'appuie sur un réseau de collaborateurs exceptionnels travaillant dans plus de 20 pays. Notre personnel amène des compétences et expertises diversifiées : des sciences de la mer à la gestion des pêches, en passant par le marketing, la sensibilisation du secteur et des consommateurs, et l'accompagnement des entreprises. En cette période exceptionnelle, ils se sont adaptés avec une grande flexibilité aux nouveaux modes de fonctionnement pour nous permettre de poursuivre notre travail. Au nom du Conseil d'administration et de l'équipe de direction du MSC, je souhaite remercier chaleureusement tous les membres de notre personnel : leurs efforts ont contribué au succès et à l'influence du MSC dans la protection de l'océan et des stocks de poissons pour cette génération et les générations futures. »

Rupert Howes, Directeur général, Marine Stewardship Council

”



## Bureaux du Marine Stewardship Council

### Siège mondial et bureau régional MSC Europe, Moyen-Orient et Afrique

Marine House  
1 Snow Hill,  
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900  
Fax + 44 (0) 20 7246 8901

Association caritative enregistrée :  
1066806  
Entreprise enregistrée : 3322023

### Bureau régional MSC Amériques

1255 23rd Street NW  
Suite 27  
Washington, DC 20037  
USA

americainfo@msc.org

Tél. : +1 (202) 793 3283

Statut non lucratif : 501 (C) (3)  
Numéro d'identification d'employeur :  
91-2018427

### Bureau régional MSC Asie-Pacifique

6/202 Nicholson Parade,  
Cronulla  
NSW 2230  
Australie

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Enregistrée auprès de l'ACNC  
Entreprise enregistrée :  
ABN 69 517 984 605, ACN : 102 397 839

### Autres bureaux MSC

**Anvers** Belgique

**Pékin** Chine continentale et Hong Kong

**Berlin** Allemagne, Suisse et Autriche

**Busan** Corée du Sud

**Le Cap** Afrique du Sud

**Copenhague** Danemark

**La Haye** Pays-Bas et Luxembourg

**Helsinki** Finlande

**Madrid** Espagne, Portugal

**Milan** Italie

**Paris** France (Adresse :  
11 rue de Châteaudun, 75009 Paris)

**Reykjavik** Islande, îles Féroé et Groenland

**Santiago** Chili

**Lima** Pérou

**Seattle** États-Unis

**Singapour** Asie du Sud-Est

**Stockholm** Scandinavie et mer Baltique

**Tokyo** Japon

**Toronto** Canada

**Varsovie** Pologne et Europe centrale

---

### Le MSC est également présent à :

**Athènes** Grèce

**Bogor Java Occidental** Indonésie

**Dakar** Sénégal

**Kerala** Inde

**Lisbonne** Portugal

**Mexico** Mexique

**Montevideo** Uruguay

**Moscou** Russie

### En savoir plus

<https://www.msc.org/fr>  
info@msc.org



@mscpechedurable



@mscpechedurable



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2020

---

Toutes les images sont soumises au droit d'auteur du MSC, sauf indication contraire.

---

Toutes les données de ce rapport sont correctes au 31 mars 2020, sauf indication contraire. Ce document se rapporte à la période du 1er avril 2019 au 31 mars 2020.