



LES
20 ANS
DU
MSC

A large green fishing boat named "OCEAN BAY" with the number "68008" on its cabin is shown at sea. The boat is equipped with a large crane and is surrounded by fishing gear. In the background, there are snow-capped mountains and a smaller fishing boat. The sky is blue with scattered clouds.

Le MSC fête ses 20 ans.
Pour des produits de la mer
sauvages, durables et certifiés.

Rapport annuel 2016-2017

NOUS CONTRIBUONS À PRÉSERVER
LA VIE SAUVAGE DES OCÉANS DEPUIS **20**^{ANS}

PARCE QUE CETTE VIE SAUVAGE EST FONDAMENTALE ET FASCINANTE.

↳ PRÉSERVER LA SANTÉ ET LA VITALITÉ DE
NOS OCÉANS EST UN TRAVAIL COMPLEXE.

ENSEMBLE ^{NOUS} GARANTISSONS
LA RICHESSE DE NOS OCÉANS ET LA SATISFACTION
DES AMATEURS DE PRODUITS DE LA MER ♡

GRÂCE AUX PÊCHEURS, AUX RESTAURANTS, AUX
TRANSFORMATEURS, AUX MARQUES, AUX SUPERMARCHÉS
ET À TOUS LES AMATEURS DE PRODUITS DE LA MER

SAUVAGES, TRAÇABLES ET DURABLES.

POUR LES GÉNÉRATIONS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

POUR VOUS. EN ROUTE POUR.

20 SUPPLÉMENTAIRES,
★
ANS AU MOINS **MERCI**

DE CHOISIR LE MSC.



Sommaire

Messages de notre directeur général et de notre président	4	Le leadership du Pacifique Nord-Est	22	Lidl intensifie ses engagements internationaux	37
Le MSC fête ses 20 ans. Pour des produits de la mer sauvages, durables et certifiés.	6	Un engagement continu	24	L'Italie découvre le MSC avec Findus	
Le MSC et les Objectifs de développement durable	10	Les pêcheries avant tout	26	Les pizzas avant tout	38
2016-2017 en bref	11	Cap vers le sud	28	Le thon durable arrive en Nouvelle-Zélande	
Définition du Référentiel	12	Tous les maillons de la chaîne	30	Le poisson durable, c'est leur rayon	39
Impacts environnementaux	14	Certification Chaîne de Garantie d'Origine : le top 20	32	Plein feu sur l'industrie hôtelière	40
Sur les océans	16	Nombre de produits labellisés MSC	33	Diffusion de notre message	41
Cartographie des pêcheries durables	18	Médaille d'or pour les produits de la mer durables	34	Éléments clés du marketing	42
Augmentation des prises certifiées MSC	19	Rapprocher les secteurs d'activités	35	Nos financements et nos donateurs	44
Élargissement du réseau	20	Aeon prend les devants	36	Gouvernance	46
		Chine 111			

Un message de notre directeur général



J'ai l'immense plaisir de vous présenter le rapport annuel du MSC. Il est difficile de s'imaginer que deux décennies se sont écoulées depuis la création du MSC par ses deux fondateurs, le WWF et Unilever, en 1997.

Quel chemin incroyable nous avons parcouru depuis ! Nous avons réussi à relever les défis liés au lancement d'un nouveau concept et à sa transformation en un mécanisme viable destiné à promouvoir le changement.

Nous avons assisté à l'émergence et au perfectionnement régulier d'un référentiel scientifique rigoureux et largement accepté en faveur d'une pêche écologiquement responsable et durable. Depuis le soutien des toutes premières pêcheries et entreprises de produits de la mer qui ont pris part à un programme inédit et non éprouvé, la confiance et la crédibilité n'ont cessé de croître. Le programme MSC a désormais fait ses preuves.

Les pêcheries durables sont récompensées pour leur bonne gestion de nos ressources océaniques, les consommateurs sont de plus en plus en mesure de faire des choix durables en matière de produits de la mer et l'exploitation de nos océans s'améliore.

Rien de tout cela n'aurait été possible sans l'engagement et le leadership de nos partenaires, la générosité et le soutien de nos donateurs ainsi que la détermination et le travail acharné de nos équipes et de nos organes de gouvernance.

Aujourd'hui, plus de 400 pêcheries à travers le monde, qui débarquent près de 12 millions de tonnes de produits de la mer chaque année, participent au programme MSC. Elles représentent près de 14 % des captures sauvages mondiales réalisées en mer. Le marché des produits de la mer durables certifiés et entièrement traçables s'élève à pratiquement 6 milliards de dollars par an et propose 25 000 produits labellisés différents dans plus de 100 pays du monde entier.

Plus important encore, les preuves scientifiques qu'un programme de labellisation crédible conduit en théorie et en pratique à des changements durables ne cessent de s'accumuler. Plus de 1 000 améliorations ont été documentées et présentées dans les Rapports sur les impacts environnementaux du MSC. Parmi ces améliorations, mentionnons une biomasse plus stable dans les pêcheries certifiées, la réduction des prises accidentelles d'espèces non désirées et d'autres impacts sur les écosystèmes marins ainsi qu'une gestion plus efficace due à une meilleure compréhension des aspects scientifiques.

Toutefois, les succès obtenus ne doivent pas nous faire oublier le travail considérable qu'il reste à accomplir. Nos océans subissent d'énormes pressions. Nous avons de plus en plus besoin de protéines pour nourrir une population mondiale croissante, ce qui impose d'assurer la résilience des écosystèmes marins ; ces derniers sont cependant menacés par les impacts du changement climatique, l'acidification et la pollution. Nous ne disposons que d'une faible marge de manœuvre pour éviter des dommages et des catastrophes irréversibles.

Il est cependant encourageant de constater que la santé de nos océans figure désormais parmi les préoccupations de la communauté internationale, notamment dans les Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. L'Objectif 14 aspire à « conserver et exploiter de manière durable les océans,

les mers et les ressources marines », et intègre une cible ambitieuse qui vise à réglementer la pêche, mettre un terme à la surpêche et la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) et rétablir les stocks de poisson le plus rapidement possible. Le calendrier visant à atteindre cet objectif d'ici à 2020 est remarquablement ambitieux.

Bien qu'il n'existe aucun remède miracle, nous savons que des programmes crédibles axés sur le marché tels que celui du MSC peuvent fournir une partie de la solution, et je suis intimement convaincu que nous avons un rôle important à jouer. Afin d'exprimer l'ampleur et l'urgence du défi, le MSC s'est fixé ses propres objectifs ambitieux : inclure 20 % des captures mondiales de poissons sauvages dans le programme MSC d'ici à 2020 et au minimum un tiers à l'horizon 2030.

Il s'agirait d'une réussite incroyable, mais nous ne pouvons nous contenter de moins. Ces 20 dernières années nous ont montré ce qu'un éventail diversifié de partenaires est en mesure d'accomplir lorsqu'il s'attelle à des objectifs communs.

Je tiens à remercier tous ceux qui ont contribué aux succès obtenus grâce au MSC au cours de ces 20 dernières années, et j'espère que les récits présentés dans ce document vous inciteront à poursuivre dans la même voie.

Rupert Howes, directeur général

Un message de notre président



Au cours de ces 20 premières années d'existence du MSC, nous avons été témoins d'une prise de conscience croissante de la nécessité absolue de préserver nos océans. Aujourd'hui, nous ne pouvons que constater l'espoir que les gens placent dans des organisations comme le MSC pour mettre en

place des mesures concrètes afin d'améliorer la santé des océans et de garantir l'approvisionnement alimentaire, les moyens de subsistance et les opportunités économiques qu'ils nous offrent.

Le MSC peut être extrêmement fier de la contribution qu'il a apportée au fil des années. Nous avons accompli des progrès considérables tant en quantité (nombre de pêcheries certifiées, volume de prises certifiées ou nombre de produits portant le label MSC) qu'en qualité, puisque le Référentiel MSC a été renforcé pour tenir compte des avancées dans les domaines des sciences marines et de la gestion des pêcheries. Nous avons également assisté aux efforts d'amélioration considérables déployés par les pêcheries pour renforcer leur capacité et leur aptitude à gérer non seulement leurs espèces cibles, mais également les écosystèmes marins dont elles font partie.

En plus d'être l'année de notre 20^e anniversaire, 2017 marque le lancement de notre tout dernier plan stratégique, qui définit l'orientation de nos travaux pour les trois années à venir et au-delà. Le Conseil d'administration du MSC a été étroitement impliqué dans la définition de cette stratégie et nous avons pu nous appuyer sur l'expertise des membres de notre Conseil d'administration, de notre Comité consultatif technique ainsi que de notre Conseil des parties prenantes, parmi lesquels figurent des représentants des pêcheries et de l'industrie, des acteurs de la conservation et des scientifiques. L'étendue de leurs connaissances et de leur expérience des réalités de la vie en mer nous porte à croire que nous allons dans la bonne direction.

À mesure que le MSC s'est développé en tant qu'organisation, nous avons également vu grandir notre capacité et notre responsabilité de contribuer aux efforts mondiaux en matière de durabilité des océans. Notre stratégie comprend notamment l'objectif ambitieux d'intégrer 20 % de l'ensemble des captures marines dans le programme MSC d'ici à 2020, sans négliger pour autant les 80 % restants. Nous savons à quel point nos solutions axées sur les marchés peuvent être efficaces dans les régions où la gouvernance des pêcheries est robuste et où la sensibilisation du marché à la durabilité est élevée. Le défi consiste aujourd'hui à renforcer la gestion des pêcheries dans les régions où ce cadre politique est plus faible, notamment dans l'hémisphère sud, et à développer la demande des marchés dans les régions qui commencent à peine à montrer un intérêt pour les produits de la mer durables. C'est à cette fin que nous avons renforcé la diversité et l'équilibre géographique de notre Conseil d'administration au cours de ces dernières années, en incluant des représentants d'Afrique et du Pacifique ainsi que d'autres personnes expérimentées issues de pays en voie de développement. Nous reconnaissons toutefois la nécessité d'aller encore plus loin dans le but de représenter pleinement partenaires de plus en plus diversifiés.

J'aimerais profiter de l'occasion pour remercier l'ensemble des membres actuels et passés du Conseil d'administration, du Comité consultatif technique et du Conseil des parties prenantes, ainsi que la direction et les équipes du MSC, qui ont tant contribué aux succès de l'organisation au cours de ces 20 dernières années. Je suis convaincu que nous décrocherons des succès encore plus extraordinaires au cours des 20 années à venir.

Werner Kiene,
président du Conseil d'administration du MSC

Le MSC fête ses 20 ans. Pour des produits de la mer sauvages, durables et certifiés.

LES
20 ANS
DU
MSC

Il y a 20 ans...

... les océans qui jusqu'alors semblaient inépuisables ont commencé à montrer des signes d'affaiblissement. Des décennies de surpêche avaient causé des ravages, et les règlements et directives conçus

pour protéger les stocks de poisson et le milieu océanique n'étaient pas suffisants pour inverser la tendance. Les pêcheries qui fournissaient nourriture et emplois à des centaines de millions de personnes étaient au bord de l'asphyxie.

Ce sujet d'inquiétude croissant conduisit deux partenaires issus de milieux très différents à prendre des mesures. Le WWF, une organisation de protection de l'environnement, et le géant de la distribution Unilever, alors propriétaire des marques Birds Eye et Iglo, s'associèrent dans un but commun : assurer la viabilité à long terme des populations mondiales de poisson ainsi que la santé des écosystèmes marins dont ils dépendent. Leur solution consistait en un mécanisme de marché offrant des incitations économiques en faveur

d'une pêche durable. Les entreprises et les consommateurs pourraient ainsi choisir des produits de la mer issus de pêcheries certifiées durables sur la base de critères d'évaluation indépendants, incitant d'autres pêcheries à améliorer leurs pratiques.

Le 17 février 1997, le Marine Stewardship Council a officiellement vu le jour sous la forme d'une organisation indépendante à but non lucratif. La création du MSC a permis de donner une direction et un élan au mouvement des produits de la mer durables et de mobiliser un large éventail de partenaires. Depuis lors, des spécialistes des milieux marins, des ONG et des industriels collaborent pour définir un ensemble de principes de pêche durable qui reflète les directives élaborées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Un nombre toujours croissant de pêcheries de toutes tailles a cherché à obtenir la certification MSC, ce qui a donné lieu à des centaines d'améliorations dans les océans. Des distributeurs, des marques et des entreprises de toute la chaîne d'approvisionnement ont pris des engagements commerciaux ambitieux. Les consommateurs prisent de plus en plus les produits portant le label MSC, qui garantit que les produits de la mer sont sauvages et durables.

Aujourd'hui...

... plus de 12 % des produits de la mer sauvages mondiaux sont certifiés MSC. Environ 300 pêcheries de 34 pays ont fait l'objet d'une évaluation indépendante démontrant leur caractère durable et ont mis en place des centaines d'améliorations pour obtenir et conserver cette certification. Cela a contribué à l'abondance et à la stabilité des stocks de poisson, minimisé les captures accidentelles et les impacts sur les habitats, amélioré les connaissances scientifiques et renforcé la gestion. Plus de 3 700 entreprises certifiées de la chaîne d'approvisionnement réparties sur 42 000 sites garantissent la traçabilité de leurs produits lors de toutes les étapes allant de l'océan à l'assiette. Le label bleu du MSC est le logo le plus reconnu et le plus respecté au monde en ce qui concerne les produits de la mer sauvages durables : il apparaît sur près de 25 000 produits dans plus de 100 pays.

Dans les années à venir...

... nous intensifierons nos efforts de protection des océans, aiderons davantage de pêcheries à obtenir et conserver la certification et garantirons l'approvisionnement en produits de la mer tant pour la génération actuelle que les suivantes. En dépit des avancées considérables de ces 20 dernières années,

nous sommes toujours confrontés à des difficultés non négligeables, notamment dans l'hémisphère sud, où la pêche est essentielle à la sécurité alimentaire et aux moyens de subsistance des populations.

Nous sommes déterminés à continuer de jouer un rôle central dans l'amélioration de la gestion des pêcheries, en contribuant à l'utilisation durable de nos océans et en soutenant la résilience, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance sur le long terme. Notre nouveau Plan stratégique intégré précise la façon dont nous comptons y parvenir au cours des 20 prochaines années.

Nous accroîtrons de façon significative notre engagement auprès des pêcheries et nous nous concentrerons sur les espèces et les écosystèmes actuellement sous-représentés dans le programme MSC, en particulier dans l'hémisphère sud. Au fur et à mesure de l'augmentation de la proportion de pêcheries certifiées, nous veillerons à ce que la certification MSC demeure crédible et continue de refléter les meilleures pratiques actuellement reconnues à l'échelle mondiale, tout en introduisant de nouveaux outils et systèmes pour améliorer l'efficacité et la convivialité du processus.

Vision, aspiration pour 2030 et objectif pour 2020 :

Nous renforcerons notre engagement auprès d'industriels clés et créerons une demande en produits de la mer durables sur les marchés qui offrent les plus grandes perspectives de changement dans les océans, notamment en Europe, aux États-Unis, en Chine et au Japon. Nous nous efforcerons en outre de sensibiliser le public afin qu'il soutienne les produits de la mer durables au moyen de campagnes destinées aux consommateurs ; dans le même temps, nous renforcerons notre engagement dans la science et la recherche dans le but de prouver les répercussions de la certification MSC.

Nous nous sommes considérablement développés au cours de ces 20 dernières années, passant d'une poignée d'employés basés à Londres à une organisation internationale présente sur tous les continents. À mesure que nous poursuivons notre évolution, nous devons rester ouverts, transparents, performants et efficaces.

Ces 20 dernières années nous ont démontré que l'approche du MSC fonctionne. Nous sommes impatients de collaborer avec nos partenaires et sympathisants afin d'accroître notre impact collectif dans les années à venir, dans le but de bâtir un monde dans lequel les océans regorgent de vie et les approvisionnements en produits de la mer sont assurés pour les générations actuelles et futures.

Vision

Un monde dans lequel les océans regorgent de vie et les approvisionnements en produits de la mer sont assurés pour les générations actuelles et futures.

Aspiration pour 2030

Engager dans un processus de certification ou d'évaluation MSC plus d'un tiers des captures marines mondiales d'ici à 2030. Le MSC est un moteur essentiel de l'amélioration de la gestion des pêcheries et de la transformation des marchés qui contribue à l'utilisation durable de nos océans et soutient la résilience, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance.

Objectif pour 2020

Engager dans un processus de certification ou d'évaluation MSC 20 % des captures marines mondiales en soutenant la productivité et la résilience des écosystèmes marins d'importance planétaire.

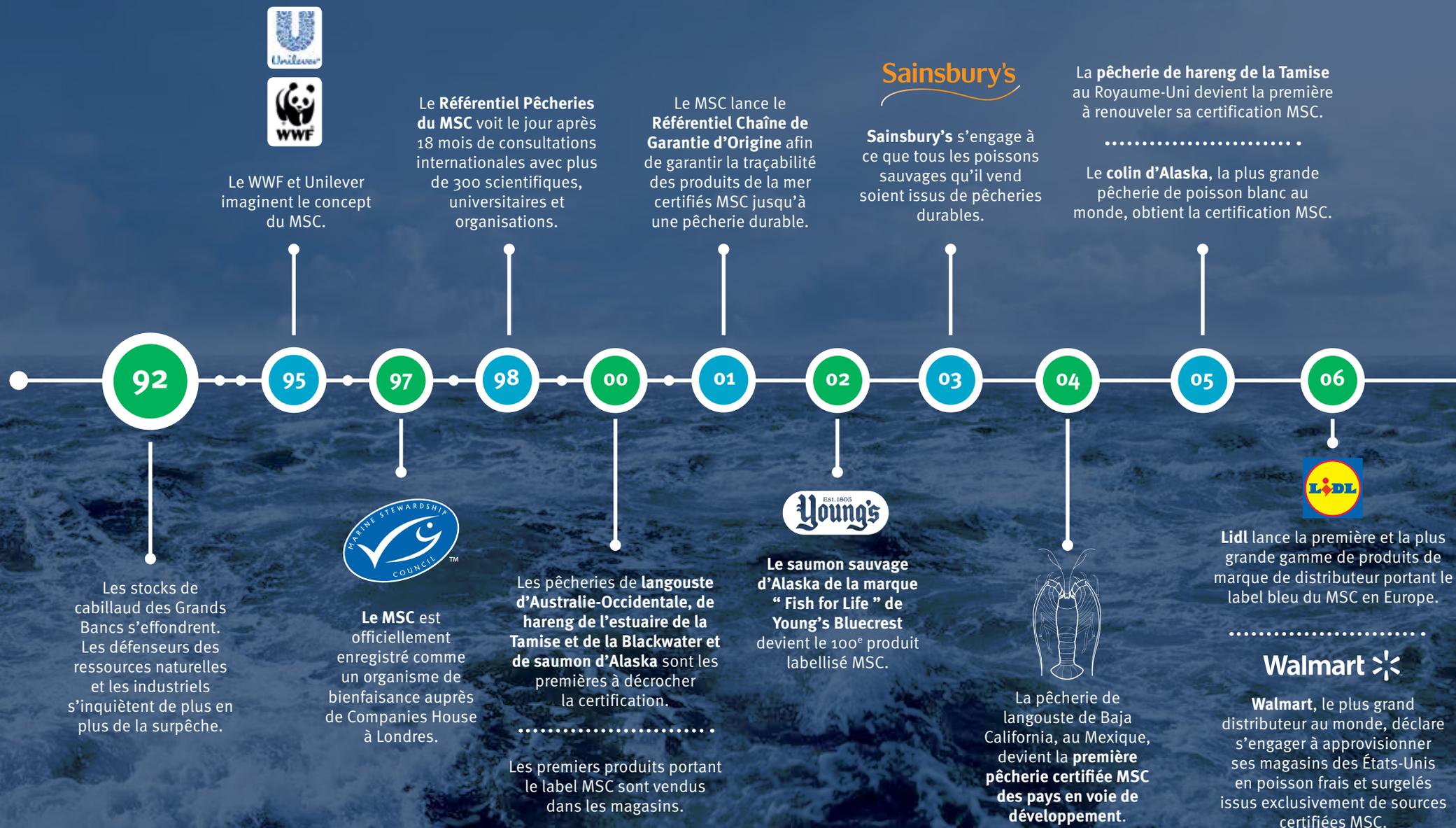
“

La façon dont nous pêchons et consommons les produits de la mer influence de plus en plus la santé, la richesse et la productivité des océans. Au cours de ces deux dernières décennies, le MSC a lancé une nouvelle réflexion et a permis à de nombreuses pêcheries à travers le monde de procéder à des réformes importantes, et ce, en sensibilisant les consommateurs et en les incitant à orienter leurs décisions d'achat vers la durabilité. En tant que premier programme mondial de certification de produits de la mer, le MSC peut s'appuyer sur l'expérience qu'il a acquise au cours de ces 20 dernières années en mettant tout en œuvre pour améliorer constamment son Référentiel et étendre son accessibilité. Et c'est ce dont auront besoin les océans au cours des deux prochaines décennies si nous voulons préserver leur santé, et les apports essentiels qu'ils offrent à la planète et à notre société.

Marco Lambertini, directeur général, WWF International

”

Les 20 années d'existence du MSC

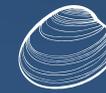


LES 20 ANS DU MSC



McDonald's annonce qu'il servira du poisson certifié MSC dans tous ses restaurants en Europe, et que ce sera également le cas aux États-Unis et au Canada en 2013 et 2014.

Le label bleu du MSC apparaît sur toute la gamme de bâtonnets de poisson pané au cabillaud et à l'églefin de la marque **Iglo**.



La **pêcherie de pétoncle Zonco** à Zhangzidao devient la première pêcherie certifiée MSC en Chine.



IKEA s'engage à ne vendre que des produits de la mer durables certifiés à ses 650 millions de visiteurs dans 49 pays.

Le **MSC** devient la première certification mondiale des produits de la mer à obtenir la reconnaissance de la GSSI pour sa crédibilité et sa rigueur.

Des distributeurs néerlandais annoncent qu'à partir de 2011, tous les produits de la mer sauvages de l'ensemble des chaînes de distribution alimentaire des Pays-Bas proviendront de pêcheries certifiées MSC.

Le distributeur japonais **Aeon** lance son 1 000^e produit labellisé MSC.

Le MSC publie son premier **Rapport sur les impacts environnementaux**, qui révèle que 400 plans d'amélioration ont été mis en place par les pêcheries certifiées.



100 pêcheries sont désormais certifiées MSC ou engagées dans un processus d'évaluation.

La **pêcherie de palourde de Ben Tre** au Vietnam est la première pêcherie d'Asie du Sud-Est à obtenir la certification MSC.

Le **gouvernement d'Australie-Occidentale** annonce la création d'un fonds de 14,5 millions de dollars australiens pour aider des pêcheries locales à recevoir la certification MSC.

Le **cabillaud islandais** obtient la certification MSC, incitant d'autres pêcheries islandaises à s'engager dans le programme.



La **pêcherie de palourde d'Ashtamudi** devient la première pêcherie certifiée MSC en Inde.

Le MSC met à jour ses **Référentiels Pêcheries et Chaîne de Garantie d'Origine** pour s'assurer qu'ils reflètent les meilleures pratiques les plus récentes.

55 % de tous les cabillauds, églefins et merlus sauvages sont certifiés MSC.

Le nombre de produits portant le label MSC atteint **20 000**.

Les pêcheries certifiées MSC ont mis en place plus de **1 200 améliorations**.

Le MSC et les Objectifs de développement durable

La protection des océans est reconnue comme une priorité internationale dans les Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. Cet ensemble de 17 objectifs approuvé par 193 pays établit la feuille de route pour les gouvernements, les entreprises et les agences de développement d'ici à 2030.

Les ODD intègrent un objectif autonome (ODD 14) destiné à préserver et utiliser de façon responsable les océans, les mers et les ressources marines pour un développement durable. Il inclut une cible ambitieuse visant à mettre un terme à la surpêche et la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN), transformer la gestion des pêcheries et rétablir les stocks de poisson à l'horizon 2020.

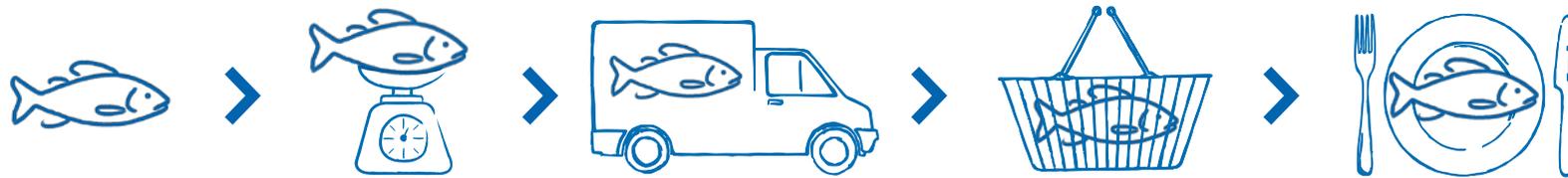
C'est au MSC que revient la mission cruciale d'expliquer à quoi cela correspond en pratique, en fournissant des outils concrets pour renforcer la gestion des pêcheries ainsi que des indicateurs pour mesurer les avancées.

Nous travaillons avec des gouvernements, des ONG, des scientifiques et des entreprises du monde entier pour déterminer comment l'ODD 14 peut être mis en pratique, en participant entre autres à des événements tels que la Conférence des Nations Unies sur les océans de 2017.

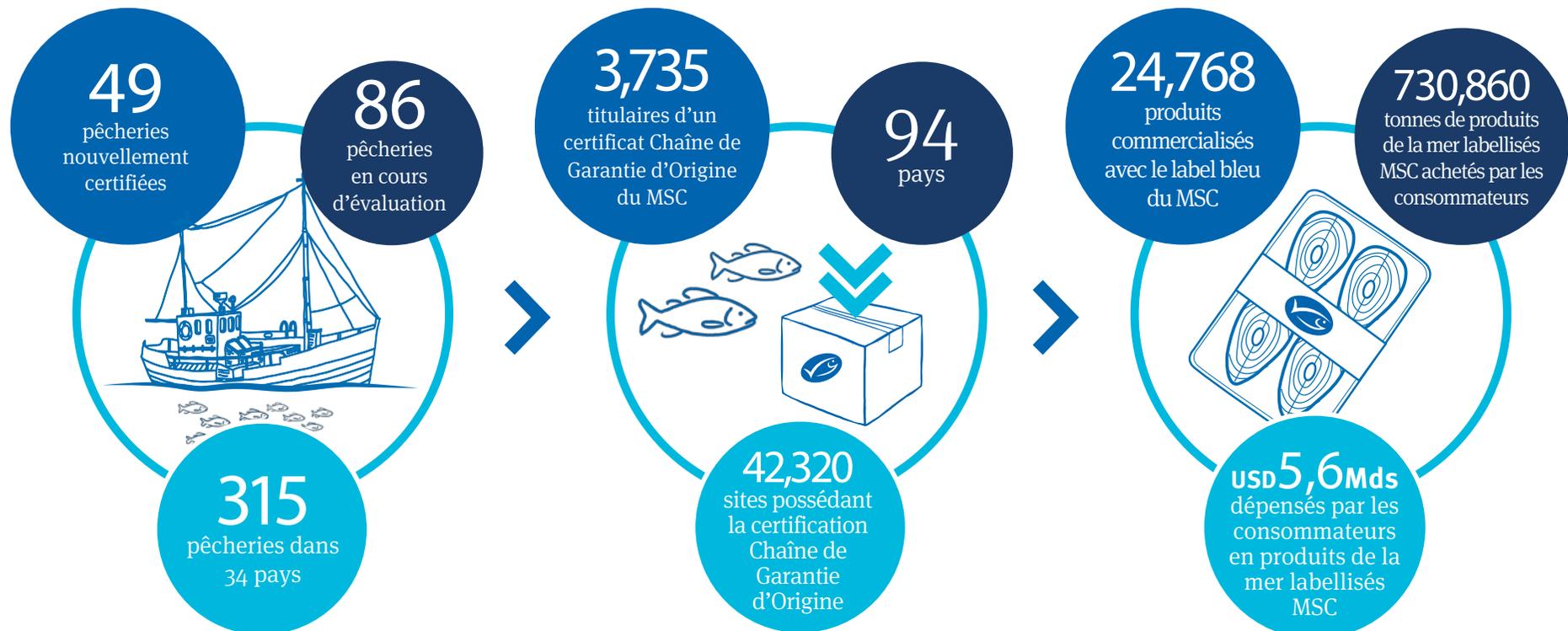
D'autres objectifs et cibles sont eux aussi étroitement liés au travail du MSC. La pêche durable est indispensable pour assurer la sécurité alimentaire (ODD 2) ainsi qu'un travail décent et la croissance économique (ODD 8). En mettant en relation des amateurs de produits de la mer avec des pêcheries et des entreprises de la chaîne d'approvisionnement, le MSC joue également un rôle important dans l'établissement de modes de consommation et de production durables (ODD 12) et dans le renforcement des partenariats mondiaux pour la réalisation des Objectifs de développement durable (ODD 17).



2016-17 en bref



Des pêcheurs responsables...



... aux amateurs de produits de la mer

Définition du Référentiel

Il y a 20 ans...

... nous assistions à une prise de conscience croissante de la gestion durable des pêcheries, mais son application était désordonnée et difficile à mesurer. En 1995, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a élaboré un Code de conduite pour une pêche responsable qui représentait le premier consensus mondial sur les meilleures pratiques. Même si la plupart des pays avaient signé ce Code volontaire, il était difficile de suivre les modalités d'application de ses recommandations dans les océans.

Suite à la création du MSC, des rencontres tenues dans le monde entier ont permis à des scientifiques, des militants, des représentants de l'industrie et des décideurs de discuter la façon d'appliquer en pratique les sciences halieutiques, les principes de gestion et les accords politiques. En décembre 1997, au Airlie House de Warrenton, en Virginie, des parties prenantes ont convenu d'un ensemble de principes et de critères de pêche durable. C'est cet ensemble qui allait par la suite constituer la base du Référentiel Pêcheries du MSC, qui permettrait de définir les produits de la mer durables pour les deux décennies à venir. Au cœur de ce Référentiel figurent trois principes :

- Durabilité des stocks de poisson : l'intensité de l'activité de pêche doit lui permettre de se maintenir indéfiniment.

- Minimisation de l'impact environnemental : les opérations de pêche doivent être gérées en vue de préserver la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.
- Efficacité de la gestion : la pêcherie doit respecter les lois applicables et disposer d'un système de gestion adapté à des circonstances fluctuantes.

Bien que ces principes de base demeurent inchangés, le Référentiel a été mis à jour et peaufiné au cours des années qui ont suivi grâce aux contributions d'un large éventail de parties prenantes. Ce Référentiel traduit l'évolution de la compréhension scientifique et des meilleures pratiques de gestion halieutique, notamment en ce qui concerne l'importance de gérer les pêcheries non comme des stocks isolés, mais en tant qu'éléments de l'écosystème marin dans son ensemble.

Des organismes de certification indépendants évaluent les pêcheries selon les critères du Référentiel dans le cadre d'un processus complet et transparent au cours duquel toutes les parties intéressées ont la possibilité d'émettre des commentaires. Certaines pêcheries sont tenues de procéder à des améliorations spécifiques dans un délai précis dans le but de conserver leur certification et font l'objet d'audits annuels afin de vérifier qu'elles se plient à ces obligations.

Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC constitue un complément essentiel au Référentiel Pêcheries du MSC. Afin qu'un

produit de la mer soit vendu avec le label bleu du MSC, chaque négociant, transformateur et distributeur concerné doit disposer d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine du MSC indiquant qu'il dispose de systèmes de suivi efficaces. Ce certificat évite de mélanger ou d'intervertir les produits de la mer durables avec d'autres produits et donne aux consommateurs l'assurance que le poisson qu'ils dégustent peut être tracé jusqu'à une source durable certifiée.

Aujourd'hui...

... le MSC a la ferme intention de conserver le caractère rigoureux, solide et pertinent qui distingue son Référentiel, le plus crédible au monde en matière de certification des produits de la mer durables, en suivant et en appliquant les meilleures pratiques internationales. Nous avons donc été fiers lorsque, en mars 2017, nous sommes devenus le premier programme international de certification de produits de la mer à obtenir la reconnaissance de l'Initiative internationale pour les produits de la mer durables (ou GSSI pour Global Sustainable Seafood Initiative).

La GSSI, une coalition d'ONG environnementales, d'entreprises internationales, d'experts indépendants et d'organisations gouvernementales et intergouvernementales, a développé un outil d'évaluation destiné aux systèmes de certification des produits de la mer qui repose sur les directives de la FAO. Cet outil passe en revue la gouvernance, la gestion opérationnelle, la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement et les audits d'un

programme, ainsi qu'une vaste gamme d'autres aspects importants, dont la pêche de fond, les écosystèmes marins vulnérables et la collecte de données démontrant les effets de l'activité.

Selon le directeur du programme de la GSSI, Herman Wisse, « La réussite du MSC à notre processus d'évaluation marque une étape importante dans le maintien de la confiance envers la certification des produits de la mer ».

Le MSC est également le seul programme de certification de produits de la mer sauvages à être membre à part entière de l'ISEAL, l'Alliance internationale pour l'accréditation et la labellisation sociale et environnementale. En tant que membres de l'ISEAL, nous sommes tenus de respecter ses codes réputés en matière de fixation de normes, d'assurance et de contrôle des impacts.

Dans un sondage indépendant portant sur 90 labels écologiques de consommation réalisé l'année dernière aux Pays-Bas, nous figurions parmi les 11 labels à bénéficier de l'évaluation maximale pour la transparence et la fiabilité.

Les équipes du MSC participent de façon régulière à des recherches scientifiques dans le but de faire progresser les connaissances sur la gestion durable de nos océans. Cette année, elles ont contribué à la rédaction d'articles revus par des pairs couvrant des sujets tels que la pêche INN en Antarctique¹, la production potentielle de pêcheries de grands écosystèmes marins², les nouveaux modèles visant à améliorer les estimations

de population³, la valeur de la procédure d'objection du MSC⁴ et les liens entre les objectifs de gérance et de durabilité en Afrique du Sud⁵.

Dans les années à venir...

... le MSC est déterminé à conserver sa position de leader international de la certification des produits de la mer durables. Nous sommes résolus à passer en revue de façon périodique et à réviser, le cas échéant, nos Référentiels Pêcheries et Chaîne de Garantie d'Origine. Pour ce faire, nous introduirons de nouvelles exigences fondées sur les risques afin de garantir encore davantage que les pêcheries et entreprises certifiées n'ont recours à aucune pratique de travail inacceptable.

Répondre au Référentiel du MSC n'est pas simple, et ce n'est pas un hasard. Cependant, nous souhaitons soutenir les pêcheries qui s'engagent à y répondre et procèdent aux améliorations requises. Nous mettons en place un programme de « transition vers la certification MSC » qui apportera un soutien technique et financier aux pêcheries progressant vers la certification MSC. Nous examinerons également de nouvelles approches d'évaluation des pêcheries à espèces mixtes et de celles qui ne disposent que de données limitées, notamment les pêcheries artisanales et des pays en voie de développement.

En parallèle, nous passerons en revue nos processus d'audit et d'évaluation afin de garantir qu'ils soient aussi efficaces et solides que possible. Cela passera par la mise au point de nouveaux outils d'audit numériques

et l'amélioration du contrôle de la qualité en créant un collège officiel de scientifiques indépendants chargé d'examiner les rapports d'évaluation des pêcheries.

Le MSC travaille également avec l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) en vue d'élaborer un référentiel commun pour les algues marines, qui sera publié en 2018. Environ 25 millions de tonnes d'algues d'une valeur estimée à 5,65 milliards de dollars sont récoltées chaque année et la demande est en hausse. Les algues jouent un rôle important dans les écosystèmes marins et notre référentiel commun a pour ambition de récompenser les activités de récolte et de culture responsables et de définir une référence pour l'amélioration.

1 Longo, C. et al. Using the Ocean Health Index to identify opportunities and challenges to improving Southern Ocean ecosystem health. *Frontiers in Marine Science*. 2017, vol. 4, p. 20.

2 Fogarty, M.J., et al. Fishery production potential of large marine ecosystems: A prototype analysis. *Environmental Development*. 2016, vol. 17 (n° 1), p. 211-219.

3 Anderson, S.C., et al. Improving estimates of population status and trend with superensemble models. *Fish and Fisheries*. 2017, vol. 18 (n° 4), p. 732-741.

4 Brown, S., et al. On the road to fisheries certification: The value of the Objections Procedure in achieving the MSC sustainability standard. *Fisheries Research*. 2016, vol. 182, p. 136-148.

5 Barendse, J., et al. A broader view of stewardship to achieve conservation and sustainability goals in South Africa. *South African Journal of Science*. 2016, vol. 112, p. 5-6.

“



Quatorze années de données issues d'Europe du Nord démontrent que les pêcheries certifiées MSC exploitent désormais des stocks de poisson plus abondants de façon moins intensive qu'avant le processus de certification. Par contre, les stocks européens non certifiés présentent une variabilité nettement supérieure de la biomasse et de l'effort de pêche, ce dernier restant en moyenne trop élevé pour préserver la productivité des stocks.

Dr David Agnew, directeur de l'équipe Science et Référentiels du MSC

”



Impacts environnementaux

Pour veiller à ce que le MSC apporte réellement des changements positifs dans les océans, nous surveillons et rendons compte de nos impacts de façon régulière. Depuis 2011, nous publions chaque année un Rapport sur les impacts environnementaux qui présente les améliorations réalisées par les pêcheries certifiées.

À l'échelle mondiale, 31,4 % des stocks de poisson sont considérés comme surexploités ; il est cependant probable que ce chiffre soit largement sous-estimé, étant donné qu'un grand nombre de stocks n'a fait l'objet d'aucune évaluation officielle. Toutefois, les données présentées dans notre Rapport sur les impacts environnementaux de 2017 indiquent que les stocks exploités par des pêcheries certifiées MSC se maintiennent à un niveau durable, ce qui n'est pas toujours le cas des stocks non certifiés de la même région. Dans de nombreux cas, la biomasse connaît une augmentation dans les années qui suivent la certification MSC.

Environ 94 % des pêcheries certifiées MSC ont été tenues de procéder au minimum à une amélioration dans le but de conserver leur certification. Depuis 2000, les pêcheries certifiées ont mis en place 1 238 améliorations pour renforcer ou mieux surveiller le caractère

durable de leurs pratiques. Parmi ces améliorations figurent des changements des équipements de pêche afin de réduire les captures accessoires, la fermeture de certaines zones à la pêche, l'optimisation du suivi et le renforcement des mesures de gestion.

Les conditions de certification ont également conduit à de nouveaux projets de recherche qui ont à leur tour contribué à promouvoir la protection des milieux marins et les sciences halieutiques. Par exemple, lorsque la pêcherie de crevettes nordiques du Groenland a pour la première fois été évaluée selon les critères du MSC en 2008, nous ne disposions que de peu d'informations sur les habitats des fonds marins exploités par la pêcherie. Sustainable Fisheries Greenland (SFG) a pris contact avec la Zoological Society of London (ZSL) afin d'étudier et de cartographier ces habitats benthiques. Grâce à des caméras suspendues aux flancs du navire de recherche destiné aux évaluations annuelles des stocks de la pêcherie, ils ont obtenu des images haute résolution jusqu'à des centaines de mètres de profondeur.

Cette recherche, qui a conduit à la publication de trois articles scientifiques, a révélé de nouvelles informations sur ces habitats

et sur les centaines d'organismes qui y vivent. En réponse, SFG a débuté l'expérimentation de mesures innovantes pour réduire ses prises accessoires et a travaillé à identifier une zone marine protégée qui sauvegardera des espèces de coraux et d'éponges à l'importance capitale. Depuis l'obtention de la certification MSC en 2013, SFG a poursuivi son partenariat avec la ZSL et finance un projet de doctorat afin d'identifier d'éventuels écosystèmes marins vulnérables.

« Si les capitaines voyaient initialement les travaux des scientifiques avec scepticisme, leur attitude a changé au fil de la collaboration entre les deux parties », explique Peder Munk Pedersen de Sustainable Fisheries Greenland. « Aujourd'hui, on constate un effet d'émulation entre les capitaines pour fournir aux scientifiques des données sur de nouvelles découvertes ou de nouveaux faits intéressants. Ce partenariat constitue un avantage annexe indiscutable du processus d'évaluation MSC. »



“

Au cours des dernières années, nous avons mis en place un certain nombre de stratégies visant à réduire au minimum les impacts environnementaux de notre pêcherie. La certification MSC nous a permis d'obtenir une reconnaissance indépendante de ces actions et d'identifier les moyens d'améliorer nos efforts de surveillance et d'atténuation des captures accessoires.

Mike Park, directeur général, Scottish White Fish Producers Association Limited

”

Environ

94 %

des pêcheries certifiées MSC ont été tenues de procéder au minimum à une amélioration dans le but de conserver leur certification

“

Le principe d'amélioration continue qui sous-tend la certification MSC est d'après moi ce qui le distingue radicalement des autres systèmes de certification, qui se résument souvent à cocher des cases Oui/Non. Le MSC vous fournit des données constructives qui vous donnent un point de référence pour vous améliorer.

Judith Batchelar, directrice de la marque Sainsbury's

”

Sur les océans

Il y a 20 ans...

... il n'existait aucun moyen internationalement reconnu permettant à une pêcherie d'indiquer qu'elle exerçait ses activités de façon durable. La certification MSC est venue combler ce manque en apportant une reconnaissance du marché aux pêcheries qui faisaient des efforts pour protéger les stocks de poisson et les milieux marins.

Obtenir la certification MSC exige une somme de travail considérable, même pour les pêcheries les plus performantes. La filière de la pêche déjà fortement réglementée devait être persuadée que ce nouveau programme volontaire en valait la peine. Les équipes du MSC sont allées à la rencontre d'organisations de pêcheries, de gouvernements, d'organismes de recherche et de groupes environnementaux pour rallier leur soutien.

En mars 2000, les pêcheries de langouste d'Australie-Occidentale et de hareng de la Tamise furent les deux premières à passer l'évaluation MSC avec succès. La pêcherie de l'emblématique saumon d'Alaska suivit la voie la même année.

Les avancées furent progressives, mais constantes. En 2001, la pêcherie de hoki de Nouvelle-Zélande est devenue la première pêcherie à grande échelle de poisson blanc à obtenir la certification. La pêcherie de langouste de Baja California, au Mexique, est ensuite devenue la première pêcherie certifiée des

pays en voie de développement en 2004, suivie de près par la pêcherie de merlu au chalut d'Afrique du Sud.

L'année suivante, la certification de la pêcherie de colin d'Alaska, la plus grande pêcherie de poisson blanc au monde, a marqué un tournant décisif et a entraîné une augmentation significative des approvisionnements en produits de la mer certifiés MSC. À mesure que le nombre de produits portant le label bleu du MSC s'est accru, de plus en plus de pêcheries ont envisagé d'obtenir la certification MSC.

Aujourd'hui...

... plus de 12 % des poissons sauvages pêchés dans les océans du monde sont certifiés MSC, ce qui représente plus de 9 millions de tonnes de produits de la mer. Plus de 300 pêcheries de 34 pays sont certifiées selon le Référentiel Pêcheries du MSC et 86 autres sont en cours d'évaluation. Bon nombre d'entre elles ont prouvé leur engagement à long terme en matière de durabilité en renouvelant avec succès – parfois à plusieurs reprises – leur certification au terme des cinq ans prévus. Ces pêcheries certifiées exercent leurs activités de façon à garantir que les populations de poisson resteront en bonne santé et productives pour les générations à venir.

Pour un certain nombre d'espèces clés, la certification MSC devient la norme : plus de 70 % des prises sauvages mondiales de homard, de crevettes nordiques et de poisson

blanc sont certifiées ou en cours d'évaluation, de même que plus de 40 % des prises de poissons plats et de saumon. Plusieurs types de thons, de coquillages bivalves et de petites espèces pélagiques approchent le seuil des 20 %. Notre expérience nous a montré que, dès qu'un nombre important de pêcheries ciblant une espèce particulière ou exerçant dans une région particulière est certifié, un phénomène d'émulation entraîne la certification des autres pêcheries.

Nous sommes toutefois conscients qu'il reste beaucoup à faire pour catalyser le changement dans les océans. Si le nombre de certifications MSC a augmenté dans les latitudes tempérées et élevées, il existe relativement peu de pêcheries certifiées dans les régions tropicales et certains écosystèmes marins d'importance ne comptent aucune pêcherie certifiée. La grande majorité des pêcheries certifiées se trouvent dans des pays industrialisés, alors que la nécessité d'améliorer la gestion des pêcheries pour soutenir la sécurité alimentaire et des moyens de subsistance dans les pays en voie de développement n'a jamais été aussi forte.

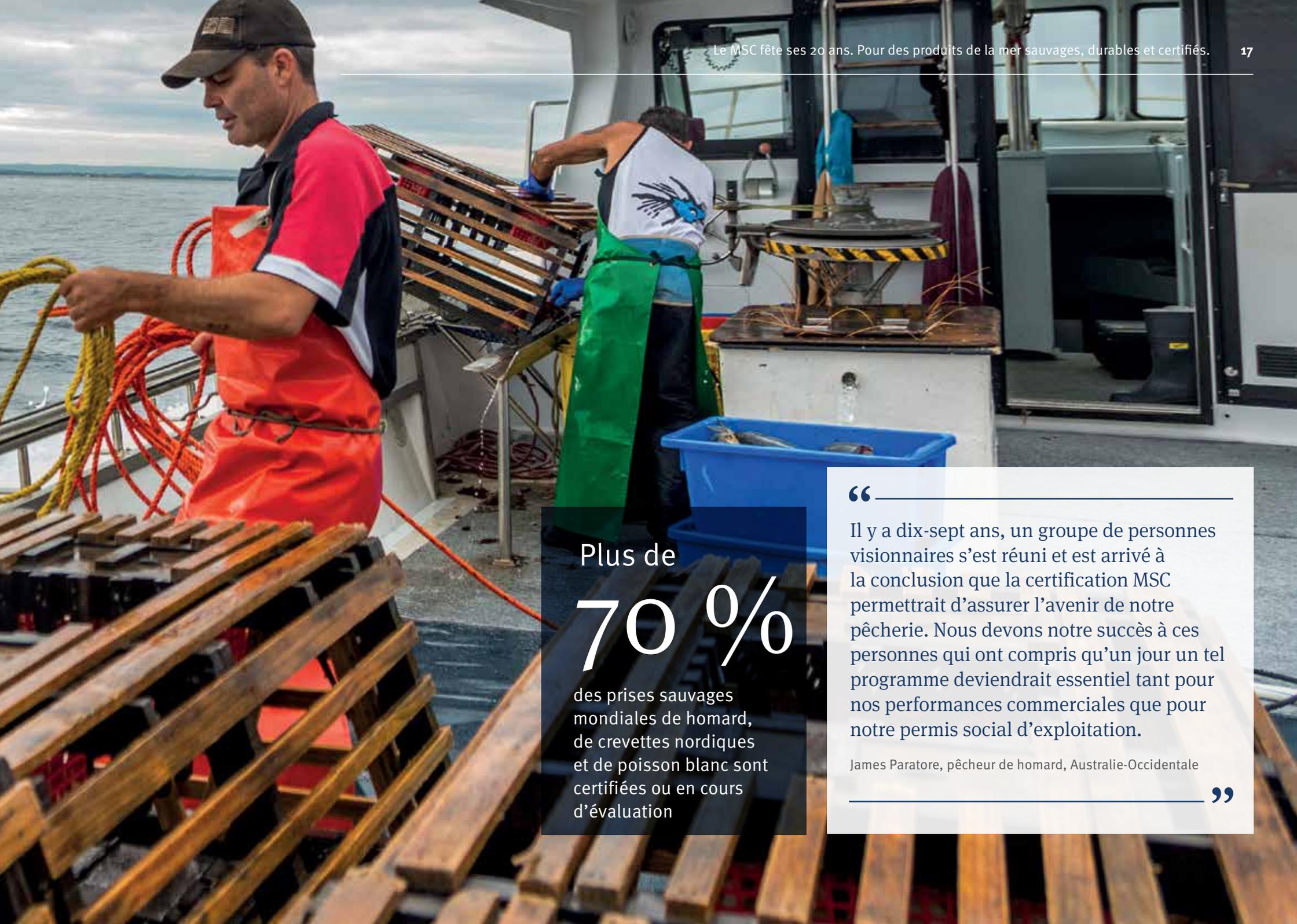
Dans les années à venir...

... nous intensifierons notre collaboration avec les pêcheries afin de les aider à obtenir et à conserver leur certification. Pour atteindre notre objectif d'intégrer 20 % des prises en mer dans le programme MSC d'ici à 2020, nous devons multiplier nos efforts de sensibilisation auprès des pêcheries,

partout dans le monde. Nous travaillerons avec des pêcheries de zones océaniques (ou de "grands écosystèmes marins") sous-représentées dans le programme MSC à ce jour, mais dans lesquels les niveaux de prises et les menaces pour la biodiversité marine sont élevés. Pour ce faire, notre travail se concentrera principalement sur les pêcheries des pays en développement et des économies émergentes : si bon nombre d'entre elles vont devoir apporter des améliorations importantes en vue d'obtenir la certification MSC, les avantages environnementaux, sociaux et économiques potentiels n'en sont pas moins considérables.

Nous nous concentrerons également sur les pêcheries actuellement sous-représentées dans le programme MSC qui jouent un rôle important dans les écosystèmes, les économies et les moyens de subsistance mondiaux ou locaux. Il s'agit entre autres des pêcheries de calmar, de poulpe, de crabe, de thon et de petites espèces pélagiques ainsi que de la récolte d'algues.

Bien évidemment, nous resterons ouverts à toutes les régions et à toutes les espèces. Nous continuerons en outre de soutenir, d'apporter de la valeur et de célébrer les pêcheries qui sont déjà certifiées MSC et engagées envers une amélioration continue.



Plus de
70 %

des prises sauvages
mondiales de homard,
de crevettes nordiques
et de poisson blanc sont
certifiées ou en cours
d'évaluation

“

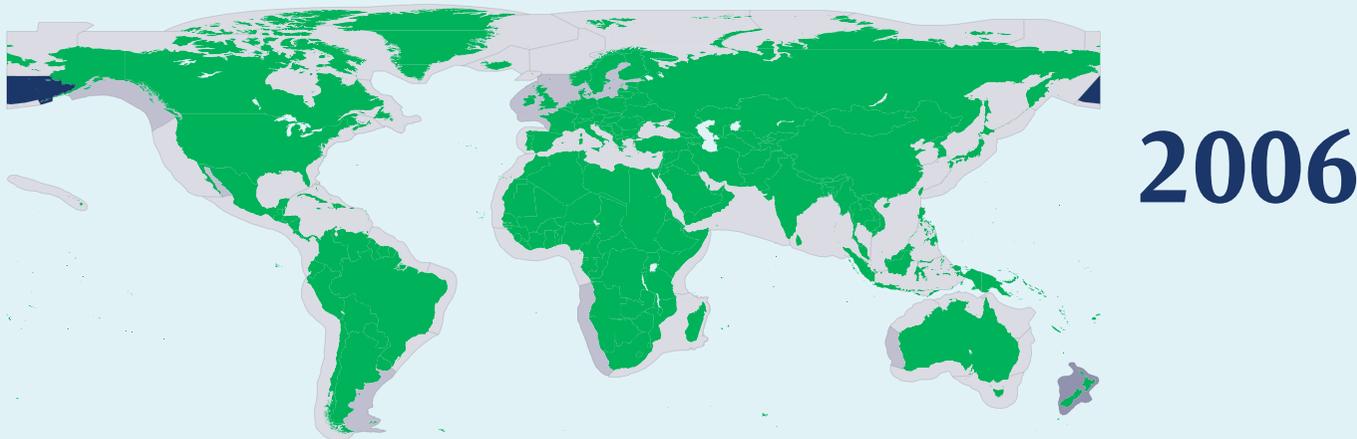
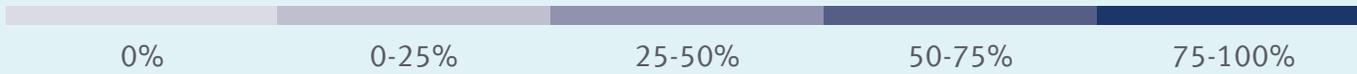
Il y a dix-sept ans, un groupe de personnes visionnaires s'est réuni et est arrivé à la conclusion que la certification MSC permettrait d'assurer l'avenir de notre pêcherie. Nous devons notre succès à ces personnes qui ont compris qu'un jour un tel programme deviendrait essentiel tant pour nos performances commerciales que pour notre permis social d'exploitation.

James Paratore, pêcheur de homard, Australie-Occidentale

”

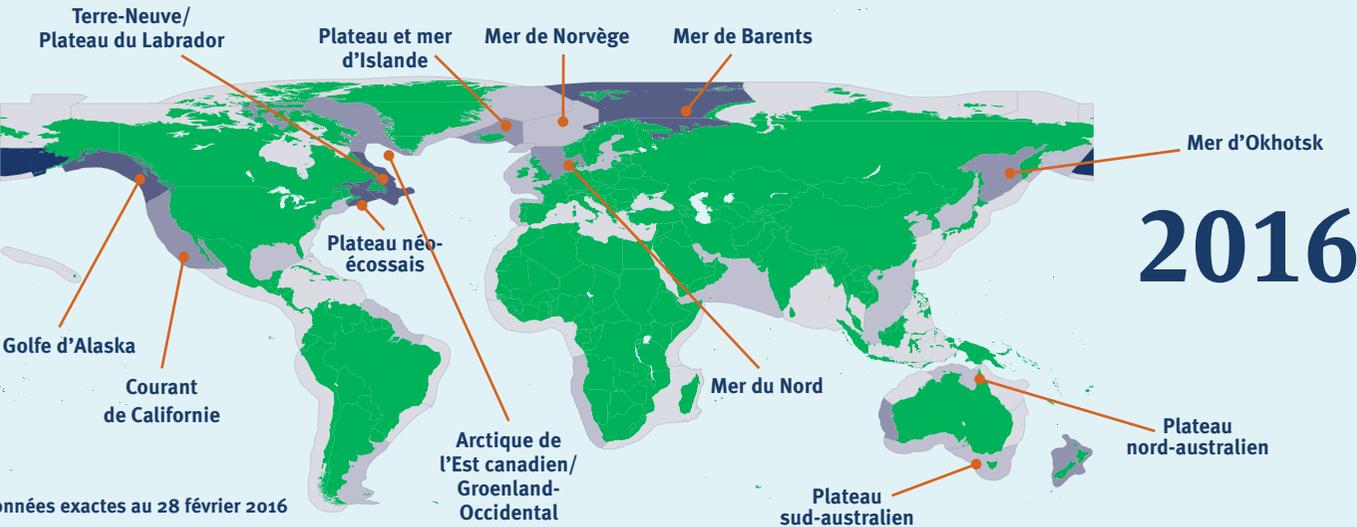
Cartographie des pêcheries durables

Pourcentage de prises certifiées MSC issues de grands écosystèmes marins (GEM) 2006-2016



Il existe des pêcheries certifiées MSC dans **33** des 66 GEM établis par la NOAA

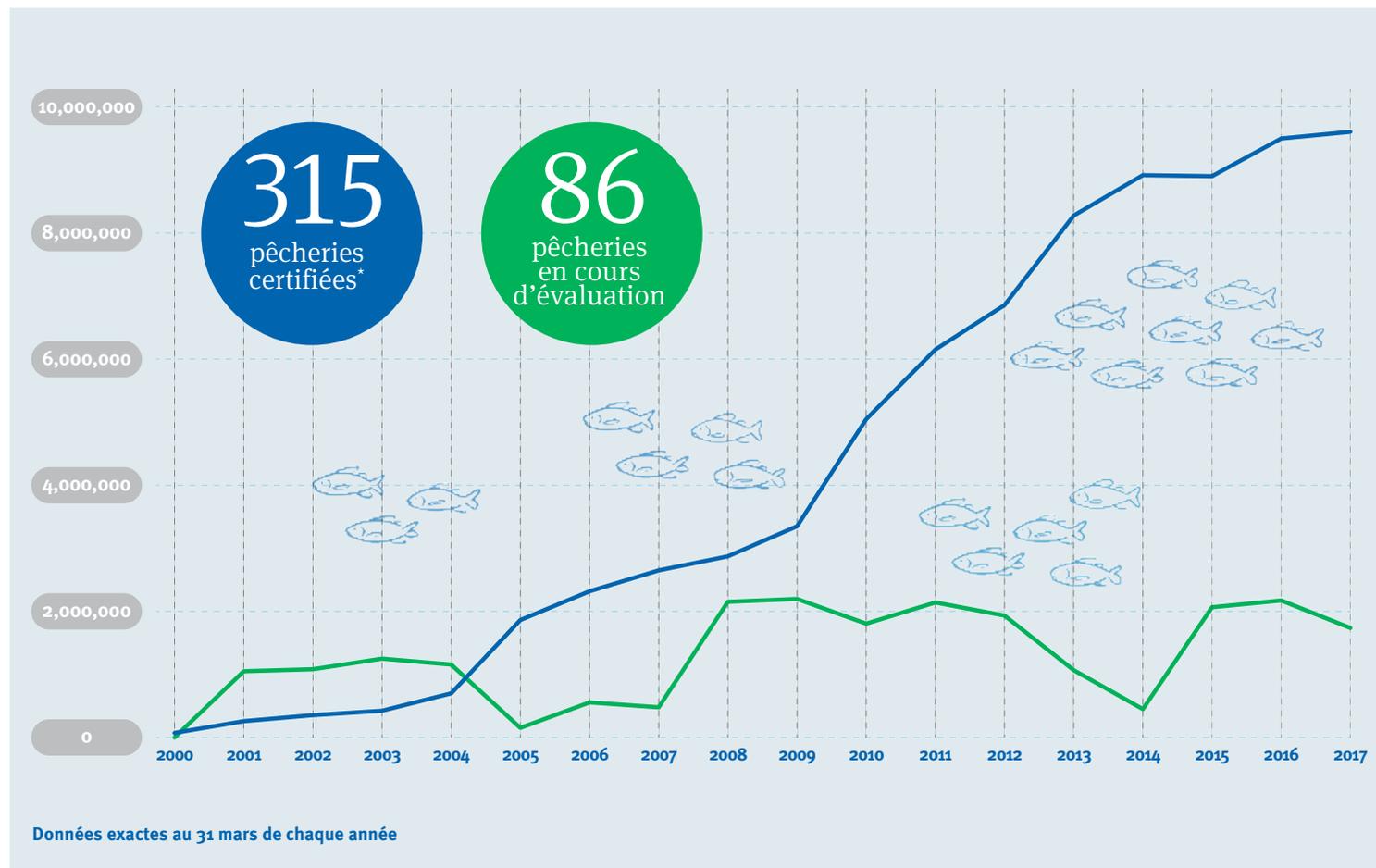
Plus de **20 %** des captures sont certifiées MSC dans 15 GEM



Les prises certifiées MSC ont augmenté de **20 %** dans les 12 GEM identifiés sur la carte entre 2006 et 2016

Augmentation des prises certifiées MSC en 2016-2017

Volume de captures sauvages certifiées MSC (en tonnes)



9,5 millions

de tonnes de produits de la mer certifiés MSC

12 %

des captures marines mondiales sont certifiées MSC

2 %

des captures marines mondiales sont issues de pêcheries en cours d'évaluation MSC

34

pays comptent des pêcheries certifiées MSC

* Inclut 17 pêcheries dont la certification MSC est actuellement suspendue

Élargissement du réseau

L'empereur sur la voie de la durabilité

Il y a vingt ans, l'idée que les pêcheries d'empereur de Nouvelle-Zélande puissent être durables aurait été impossible. La surpêche des années 1980 et 1990 avait entraîné une chute brutale des tailles de population de ce poisson des profondeurs à la longévité impressionnante.

Au cours des deux dernières décennies, la filière des produits de la mer et le gouvernement néo-zélandais ont pris la décision d'aider à la reconstitution des stocks de ce poisson très prisé. Parmi les mesures mises en œuvre figuraient notamment de nouvelles recherches, des vidéos transmises par fibre optique permettant aux scientifiques de mieux comprendre les dynamiques de la population et des réductions importantes des prises autorisées. Aujourd'hui, les pêcheries de Nouvelle-Zélande capturent environ 4 % de la population adulte d'empereur, soit environ 6 000 à 7 000 tonnes par an, contre quelque 50 000 tonnes dans les années 1980.

Robert Trumble, membre de l'organisme de certification MRAG Americas, a procédé à l'évaluation des stocks d'empereur. « Démontrer que l'existence de difficultés graves n'empêche nullement une pêcherie d'y remédier s'est avéré extrêmement gratifiant », explique-t-il. « Nous avons eu l'occasion

d'expliquer au monde entier comment l'une des pêcheries les plus controversées avait su procéder à des améliorations substantielles et que l'évaluation indépendante à laquelle elle s'est soumise lui a permis de répondre avec succès au référentiel strict de durabilité du MSC. »

Les pêcheries d'empereur de Nouvelle-Zélande certifiées en décembre 2016 représentent plus de 60 % des prises totales d'empereur du pays. Les autres pêcheries d'empereur envisagent elles aussi de se mettre en conformité avec le Référentiel du MSC. Plus de 70 % de l'ensemble des captures en eau profonde de Nouvelle-Zélande obtiennent aujourd'hui la reconnaissance du marché que confère le label bleu du MSC.

Le Danemark prend soin de ses espèces pélagiques

Au Danemark, presque 90 % des prises de poissons sauvages sont à présent certifiées MSC suite à la certification d'une grande pêcherie qui cible de petites espèces pélagiques, comme le lançon, le sprat et le tacaud norvégien. Ces petites espèces jouent un rôle essentiel dans la chaîne alimentaire marine et leurs populations peuvent fluctuer de façon significative en fonction des cycles naturels. La pêcherie, gérée conjointement par la Danish Fishermen Producers Organisation (DFPO) et la Danish Pelagic Producers

Organisation (DPPO), a mis en place des mesures scientifiques strictes pour s'assurer que les niveaux de prises ne menacent pas les stocks des espèces cibles ou les autres poissons, les oiseaux et les mammifères qui en dépendent.

Les prises de la pêcherie sont transformées en farine et en huile de poisson qui servent ensuite de nourriture aux saumons et aux truites d'élevage. Cette certification augmente de plus de 20 % le volume total de prises certifiées MSC de petites espèces pélagiques utilisées pour produire des aliments pour poisson. Prouver que les aliments proviennent de sources durables est l'un des critères que doivent respecter les pisciculteurs qui cherchent à obtenir la certification ASC.

« Avec la croissance mondiale rapide de l'aquaculture, il est primordial que son empreinte environnementale soit durable », déclare Sofie Smedegaard Mathiesen, responsable de la durabilité pour la DFPO. « En faisant certifier MSC nos grandes pêcheries minotières, nous contribuons à cet effort et nous fixons des objectifs plus ambitieux, non seulement pour nos collègues d'autres pêcheries minotières dans le monde, mais également pour les producteurs d'ingrédients terrestres destinés aux aliments de la filière aquacole. »

Du tsunami au sashimi

Cinq ans après le tremblement de terre et le tsunami qui ont dévasté l'est du Japon, une pêcherie de thon fait aujourd'hui figure de symbole de renaissance. Fondée dans la ville de Shiogama qui a été secouée par le tremblement de terre au lendemain de la catastrophe, la société Meiho Fishery Inc. est devenue la troisième pêcherie seulement du Japon à obtenir la certification MSC.

L'entreprise a recours à une pêche sélective à la canne pour capturer environ 3 000 tonnes de thon listao et de thon germon. Le thon revêt une très grande importance sur le marché japonais ; il est en effet consommé sous forme de sashimi et, le thon listao constitue un ingrédient essentiel dans la production de soupes.

« Mon expérience du séisme m'a fait comprendre qu'approvisionner le marché en produits de la mer durables était nécessaire pour notre avenir ; c'est cette conviction qui m'a poussé à créer cette pêcherie durable », affirme le PDG de Meiho, Kenji Matsunaga. « Je suis ravi que notre pêcherie soit certifiée MSC et que sa société mère, Meiho Co. Ltd., ait obtenu la certification Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC pour tous les produits de la mer de cette pêcherie qu'elle transforme. Je projette à présent de promouvoir notre thon listao et germon durable sur le marché japonais. »

49

nouvelles pêcheries ont obtenu la certification MSC au cours de la dernière année, et 86 autres sont en cours d'évaluation complète

“

Les pêcheries qui répondent au Référentiel MSC disposent de rapports scientifiques indépendants et fondés sur des données probantes évaluées par des pairs en vue de démontrer leur caractère durable.

Nous ne pouvons vivre dans le passé. Nous souhaitons que les pêcheries s'améliorent et nous devons leur apporter une reconnaissance lorsqu'elles le font. Un changement positif est synonyme de productivité et de santé des océans.

Pat Caleo, directeur Asie-Pacifique, MSC

”

Le leadership du Pacifique Nord-Est

Lorsqu'il s'agit de produits de la mer durables, la zone de pêche du Pacifique Nord-Est n'a pas d'égal. 80 % des prises totales de la région sont aujourd'hui certifiées MSC, soit 2,5 millions de tonnes de produits de la mer par an, une quantité impressionnante qui suffirait à fournir un repas à chaque homme, femme et enfant vivant sur Terre.

Le saumon, le thon germon, la crevette rose, le merlu, le flétan, la morue charbonnière, le cabillaud du Pacifique, les poissons plats, le sébaste de la côte ouest et le colin d'Alaska ne sont que quelques-unes des espèces certifiées pêchées dans cette région qui couvre les eaux du nord de la Californie, de l'Oregon, de Washington, de la Colombie-Britannique, du golfe d'Alaska et de la mer de Béring.

Bon nombre de ces pêcheries font preuve d'un engagement à long terme envers la durabilité. La pêcherie de colin d'Alaska est l'exemple par excellence : certifiée pour la troisième fois en 2016, il s'agit de la plus grande pêcherie du programme MSC depuis sa première certification en 2005. Aujourd'hui, on retrouve le colin d'Alaska dans des produits comme le

sandwich Filet-O-Fish de McDonald's aux États-Unis et les bâtonnets de poisson riches en oméga 3 de la marque Bird Eye en Europe, ainsi que dans la gamme à valeur ajoutée et le surimi de Trident au Japon, dont les chutes sont transformées en farine et en huile de poisson.

Le saumon est un autre poisson emblématique de la région. En 2000, la pêcherie de saumon d'Alaska est devenue la troisième pêcherie au monde seulement à obtenir la certification MSC ; elle bénéficie depuis cette année de nouvelles perspectives grâce à l'engagement continu du gouvernement et de la filière de la pêche en Alaska. La zone située autour de la baie du Prince-William a vu sa certification renouvelée à la suite d'une étude pluriannuelle examinant les impacts des écloséries sur les populations de saumon sauvage. La pêcherie artisanale de la communauté indienne de Metlakatla, dans l'île Annette, la première pêcherie certifiée MSC gérée et exploitée en totalité par une communauté tribale, a elle aussi réussi à renouveler sa certification en 2017 et couvre désormais l'ensemble des cinq espèces de saumon.

Par ailleurs, la pêcherie de saumon de Colombie-Britannique a été recertifiée cette année ; il s'agit de la première pêcherie de saumon à être entièrement évaluée selon notre Référentiel Pêcheries révisé. En raison des améliorations apportées par la filière de la pêche au fil des années, la certification couvre désormais l'ensemble du saumon sockeye, du saumon Keta et du saumon rose.



80 %

des prises sauvages
du Pacifique Nord-Est
sont certifiées MSC

“

Les pêcheurs de la côte Pacifique des États-Unis et du Canada sont fiers que leur gestion, responsable d'une ressource alimentaire renouvelable essentielle pour nos pays et le monde, soit reconnue par le MSC. Nous attendons avec impatience le jour où la majorité des pêcheries du monde sera en mesure de répondre au Référentiel du MSC.

Christina Burridge, directrice générale de B.C. Seafood Alliance et présidente de l'International Association of Sustainable Fisheries

”

Un engagement continu

Tous les cinq ans, les pêcheries doivent redemander la certification MSC et faire l'objet d'une nouvelle évaluation. La recertification confirme qu'une pêcherie exerce toujours ses activités de façon durable et qu'elle a apporté les améliorations éventuellement imposées lors de sa précédente évaluation.

Feu vert pour le poisson blanc

C'est grâce à la recertification de la pêcherie de cabillaud, d'églefin et de lieu noir de la mer de Barents, l'un des stocks de cabillaud les plus importants au monde, que des approvisionnements en cabillaud durable ont pu être assurés sur les cinq continents.

La pêcherie, gérée conjointement par la Norvège et la Russie, approvisionne plus de 20 pays à travers le monde. Sa certification initiale en 2010 était assortie d'un certain nombre de conditions, qui ont toutes été respectées. Les améliorations comprennent l'essai de nouveaux équipements à plus faible impact et des mesures visant à restreindre les prises accessoires et à réduire au minimum les répercussions sur les habitats des fonds marins.

Ocean Trawlers, la société qui commercialise le poisson, s'engage à réduire encore davantage son impact sur les habitats et les écosystèmes marins vulnérables (EMV) et à utiliser des équipements de chalut moins dommageables et énergivores.

“ La décision de nous accorder une certification sans conditions assortie de plusieurs recommandations claires repose sur notre engagement à réduire l'impact de la pêche sur les habitats fragiles et les écosystèmes marins vulnérables (EMV) de façon générale. Nous nous attendons à ce que la poursuite de la mise en œuvre des mesures de protection des EMV renforce le caractère durable de notre pêche pour les années à venir.

Sergey Sennikov, responsable de la durabilité, Ocean Trawlers

Pas de restrictions sur les sardines

Bien souvent, la certification d'une pêcherie encourage une autre à obtenir une certification, entraînant de ce fait des bénéfices supplémentaires pour un groupe plus large de pêcheurs et d'écosystèmes. La pêcherie de sardine du sud de la Bretagne, en France, a initialement été certifiée MSC en 2010 ; l'effet positif sur les stocks a toutefois incité l'Espagne à développer sa propre pêcherie de sardine dans le golfe de Gascogne. Afin de conserver leur certification MSC, les pêcheurs français devaient collaborer avec leurs homologues espagnols pour convenir d'un ensemble de mesures de gestion conjointe. En travaillant de concert, ils sont parvenus à un accord fixant des limites de prises et soutenant la collecte et le partage de données scientifiques dans le but d'établir un plan de gestion commun. En janvier 2017, la pêcherie française a été recertifiée et la pêcherie espagnole a obtenu sa première certification.

“ Cette collaboration impulsée par le processus de certification MSC préservera la richesse des stocks de sardine dans le golfe de Gascogne.

Camiel Derichs, directeur régional du MSC pour l'Europe



En bref

L'anchois d'Argentine

En 2011, l'Argentine a obtenu la première certification MSC au monde pour l'anchois. À l'époque, le certificat couvrait deux entreprises exploitant cinq navires qui pêchaient environ 10 à 15 % du stock. En janvier 2017, la pêcherie a vu sa certification renouvelée et compte désormais 13 entreprises et 24 navires.

L'églefin canadien de la Nouvelle-Écosse et de la baie de Fundy

La pêcherie d'églefin du Canada, qui opère dans la partie sud du plateau de la Nouvelle-Écosse, la baie de Fundy et le banc de Georges, a été recertifiée l'année dernière après des efforts fructueux de reconstitution du stock, tout en réduisant les impacts sur le cabillaud et d'autres espèces. La biomasse des deux stocks d'églefin atteint ou avoisine le plus haut niveau jamais enregistré.

Le flétan et la morue charbonnière des États-Unis

La certification de la pêcherie américaine de flétan de la mer de Béring au large de l'Alaska et des eaux pacifiques de l'État de Washington a été renouvelée pour la deuxième fois. En plus de maintenir des stocks de flétan en bonne santé, la pêcherie a réduit de 85 % les décès accidentels d'albatros. Toujours dans le Pacifique Nord, la pêcherie de morue charbonnière a réussi sa seconde réévaluation, confirmant le bon niveau de ses stocks et sa gestion prudente.

“
En tant que première pêcherie d'anchois certifiée MSC au monde, nous sommes fiers que le MSC valide de nouveau le caractère durable de nos pêcheries saines et bien gérées.

Carlos Rodriguez, directeur, Centauro

“
Nos clients exigent la certification MSC pour répondre aux attentes des consommateurs. Nous nous sommes engagés aux côtés du MSC pour nous permettre de nous focaliser sur d'autres aspects de notre activité.

Alain d'Entremont, chef de l'exploitation, Scotia Harvest Inc.

”

Les pêcheries avant tout

Plus de palourdes

Les palourdes regroupent différentes espèces très prisées aux États-Unis. Aujourd'hui, grâce à la certification de la pêcherie de mactre d'Atlantique et de quahog nordique, on en trouve désormais avec le label MSC.

Les mactres et les quahogs sont récoltés sur la côte est des États-Unis, de la péninsule Delmarva, au sud, jusqu'au banc de Georges au large du Massachusetts, au nord. Les prises totales des deux espèces sont estimées à plus de 40 millions de dollars chaque année.

Le processus de certification a été soutenu par plusieurs entreprises de transformation de produits de la mer, dont Bumble Bee Seafoods, Sea Watch International, Lamonica Fine Foods, Atlantic Capes Fisheries Inc. et Surfside Foods LLC.

“ Comme nous, nos clients et nos consommateurs se soucient de la durabilité et souhaitent contribuer à la santé des écosystèmes océaniques en dégustant des mactres et des quahogs récoltés de façon durable aujourd'hui et dans les années à venir ”, explique Mike Kraft, vice-président de la durabilité chez Bumble Bee Seafoods.

Les produits finlandais d'abord

Il n'existe actuellement aucune pêcherie certifiée MSC en Finlande, mais cette situation pourrait rapidement évoluer de façon spectaculaire grâce à la pêcherie de hareng et de sprat de la Finnish Fishermen's Association, qui est entrée en phase d'évaluation complète l'année dernière. Avec des débarquements d'environ 132 000 tonnes de hareng et 12 000 tonnes de sprat, la pêcherie représente quelque 90 % des captures marines totales en Finlande.

Ces deux espèces sont utilisées aussi bien pour produire de la farine et de l'huile de poisson destinées à la fabrication d'aliments pour la filière aquacole que pour la consommation locale et les compléments nutritionnels. Une éventuelle certification pourrait conduire à d'autres engagements de pêche durable dans la Baltique et de la part d'autres pêcheries minotières.

“ Le hareng et le sprat de la Baltique sont des espèces extrêmement importantes pour la filière de la pêche finlandaise et nous sommes ravis que la première pêcherie finlandaise entame un processus d'évaluation du MSC ”, se réjouit Kim Jordas, PDG de la Finnish Fishermen's Association. “ Nous reconnaissons l'importance de la pêche durable et de la préservation de cette ressource pour les générations futures. Nous avons également constaté que les entreprises de farine et d'huile de poisson, en particulier, demandent de plus en plus des matières premières certifiées issues de sources durables. ”

Rien que pour l'ormeau

La pêcherie d'ormeau d'Australie-Occidentale est devenue la première de son genre à obtenir la certification MSC. Apprécié pour sa chair savoureuse, l'ormeau alimente un commerce de plusieurs millions de dollars entre l'Australie et la Chine, le Japon et l'Asie du Sud-Est.

Cette certification couvre trois espèces : l'ormeau vert, l'ormeau brun et l'ormeau de Roe. Les plongeurs ramassent ces mollusques marins à la main dans des eaux peu profondes en se servant d'un “ hookah ” (appareil de respiration alimenté en air depuis la surface).

Environ la moitié des produits de la pêcherie est exportée, principalement en Asie. “ La certification MSC attribuée aux produits de la mer est une référence réputée en Asie, car ce label garantit la traçabilité, un aspect important pour nos consommateurs asiatiques et locaux ”, assure Peter Rickerby, président et membre provisoire de la direction de l'Abalone Industry Association d'Australie-Occidentale. “ La certification MSC donne une garantie fondée sur des données scientifiques que notre pêcherie est durable et correctement gérée ”.



Crabe d'Australie-Occidentale : quand la certification associe pêche professionnelle et récréative

La pêche au crabe bleu surnommé "bluey" est un passe-temps très populaire en Australie-Occidentale. Chaque année, environ 50 000 à 100 000 personnes ramassent quelque 100 tonnes de crabe bleu dans l'estuaire de Peel-Harvey. À bord de petites embarcations, des pêcheurs professionnels en capturent un volume similaire destiné au marché local. Certaines familles pêchent dans l'estuaire depuis des générations.

La pêcherie de crabe bleu de Peel-Harvey a depuis fait l'objet d'une évaluation indépendante qui reconnaît son caractère durable. C'est la première fois qu'une pêcherie à la fois professionnelle et récréative est certifiée par le MSC. Cette certification est le résultat d'années de collaboration entre l'association locale des pêcheurs et RecFishWest, qui représente les 740 000 pêcheurs amateurs de l'État.

Une réglementation stricte est mise en place pour s'assurer que les activités professionnelles ou récréatives ne menacent pas la durabilité des stocks de crabe ou l'écosystème. Elle prévoit notamment des pièges spécialement conçus dotés de panneaux sélectifs laissant s'échapper les petits crabes et les autres espèces, des limites de prises, un nombre maximal de permis et de pièges ainsi que des fermetures saisonnières.

La certification couvre également les mullets capturés par les pêcheurs professionnels. Il s'agit de la troisième pêcherie à être certifiée depuis que le gouvernement de l'État a promis une somme de 14,5 millions de dollars australiens pour aider les 50 pêcheries d'Australie-Occidentale à décrocher une certification indépendante.



“

Nous souhaitons que les générations futures bénéficient d'une pêcherie en pleine santé à même de satisfaire tant les professionnels que les amateurs. Nous comprenons que c'est ensemble que nous y parviendrons.

Dr Andrew Rowland, directeur général, RecFishWest

”

Cap vers le sud

La pêche est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de centaines de millions de personnes de l'hémisphère sud. En plus de fournir une source essentielle de protéines, les pêcheries ont un rôle économique crucial. En 2014, les exportations des pêcheries des pays en voie de développement étaient évaluées à 80 milliards de dollars, soit plus que toutes les autres denrées alimentaires réunies.

S'assurer que ces pêcheries sont correctement gérées et durables est donc une priorité absolue. Obtenir la certification MSC pourrait d'autre part leur offrir de nouvelles perspectives commerciales. Répondre au Référentiel MSC n'est néanmoins pas chose facile : ces pêcheries peuvent ne pas avoir les moyens de supporter le coût de l'évaluation, ne pas disposer des données dont elles ont besoin pour calculer les niveaux des stocks, opérer dans des zones où la gouvernance est faible ou tout simplement ignorer les avantages de la certification MSC.

En avril 2017, 28 pêcheries certifiées MSC étaient implantées dans l'hémisphère sud et représentaient environ 10 % du volume total des prises de produits de la mer certifiées MSC. Nous ne ménages pas nos efforts pour remédier à cette situation ; notre ambition est de doubler le nombre de pêcheries de l'hémisphère sud s'engageant dans le programme au cours des trois prochaines années.

Nous organisons des programmes de sensibilisation pour faire connaître le MSC et renforcer les capacités dans des régions et des pays clés, y compris en Afrique, en Amérique latine, en Inde et en Indonésie. Nous avons également élaboré un cadre fondé sur les risques qui propose une autre façon d'évaluer le caractère durable des pêcheries qui ne disposent pas des données quantitatives que nous utilisons habituellement dans le cadre de nos évaluations.

En 2015, nous avons lancé une nouvelle boîte à outils pour les pêcheries en phase d'amélioration vers la certification MSC. Elle se présente sous la forme d'un guide complet à l'attention des personnes qui travaillent avec des pêcheries mettant en place des améliorations axées sur la durabilité. Depuis, nous avons formé près de 140 personnes impliquées dans des projets d'amélioration de pêcheries dans sept pays en voie de développement ainsi que 60 experts halieutiques en Europe et aux États-Unis à l'utilisation des outils permettant d'identifier et de suivre les améliorations en matière de durabilité.

Nous concevons aujourd'hui un programme de " transition vers la certification MSC ", qui apportera un soutien technique et financier aux pêcheries à mesure qu'elles progressent vers la certification MSC.

Ensemble, ces outils renforcent les capacités et aident les pêcheries des pays en développement tout au long de leur parcours vers la durabilité.

La crevette du Suriname

La pêcherie de crevettes du Suriname a été la première pêcherie de crevettes tropicales au monde à obtenir la certification MSC. Elle a renouvelé avec succès sa certification l'année dernière en validant les améliorations réalisées au cours des cinq dernières années et permet à la nation sud-américaine de continuer à approvisionner les marchés européens en crevettes certifiées.

La pêcherie a été l'une des premières à être évaluée au moyen du cadre fondé sur les risques du MSC. Elle a depuis lors beaucoup œuvré pour collecter des informations complémentaires sur le niveau des stocks et ses impacts sur d'autres espèces. Dans le but de conserver sa certification, la pêcherie a pris des mesures pour réduire ses prises accessoires en perfectionnant les panneaux sélectifs de ses filets et recueilli des données détaillées confirmant qu'aucune espèce vulnérable ne figurait régulièrement dans les prises accessoires. Elle a également financé une recherche évaluant ses impacts sur les habitats des fonds marins.



© Natalie Steins / MSC

“ Grâce à une collaboration enthousiaste entre les pêcheurs, le gouvernement et les industriels, la pêcherie de crevettes du Suriname a surmonté de nombreux défis tout au long de son chemin vers la certification. Nous espérons que les améliorations apportées et les résultats positifs que nous observons aujourd'hui encourageront les pêcheries de pays similaires au Suriname à prétendre à la certification MSC.

Dirk-Jan Parlevliet, directeur général de Heiploeg, un transformateur de crevettes

”

Coup double au Chili

Deux pêcheries chiliennes ont obtenu la certification MSC l'année dernière. Toutes deux ciblent la galathée, un type de crustacé faisant partie de la famille du homard, mais plus petit que les autres espèces de homard ; l'une d'entre elles pêche également la crevette nylon. La galathée est principalement exportée vers les États-Unis, où elle est habituellement vendue sous le nom de “ langostino ” ou “ baby lobster ”, tandis que les crevettes sont essentiellement surgelées et exportées vers les États-Unis et l'Europe.

Les deux pêcheries ont procédé à des améliorations importantes au cours des dernières années pour préserver les stocks, en mettant notamment en place des fermetures saisonnières annuelles, des quotas de prises et de nouveaux équipements de chalut plus sélectifs.

Projet “ Fish for Good ”

Les joueurs de loterie aux Pays-Bas contribuent à la sécurité alimentaire et des moyens de subsistance ainsi qu'à la protection des milieux marins en Indonésie, au Mexique et en Afrique du Sud grâce à un nouveau projet de quatre ans financé par la Nationale Postcode Loterij. Ce projet d'un montant de 1,75 million d'euros baptisé “ Fish for Good ” permettra de cartographier les pêcheries existantes dans ces économies émergentes clés et d'effectuer des évaluations de base de leur durabilité. À la suite de ce processus de pré-évaluation, un certain nombre de pêcheries feront l'objet d'évaluations et des plans d'amélioration seront conçus dans le but d'obtenir la certification MSC.

Le poulpe de l'océan Indien

Les communautés côtières africaines pêchent le poulpe dans l'océan Indien depuis des siècles ; ce produit est à la fois consommé localement et exporté vers l'Europe et d'autres régions. En partenariat avec l'African Union Interafrican Bureau for Animal Resources et l'ONG de protection marine Blue Ventures, nous avons lancé un projet de cartographie des pêcheries de poulpe dans la région. Nous évaluerons des pêcheries selon le Référentiel MSC, puis identifierons des possibilités de soutenir des projets d'amélioration de pêcheries (*fisheries improvement projects*, FIP) à Madagascar, au Kenya, en Tanzanie, à Zanzibar, au Mozambique, aux Rodrigues et dans les Comores.

Blue Ventures participe déjà à un FIP avec une pêcherie de poulpe artisanale à Madagascar qui cherche à décrocher la certification MSC. Parmi les nouveautés, citons une gestion communautaire intégrée dans un réseau de zones maritimes gérées localement, des fermetures temporaires qui ont stimulé la productivité ainsi qu'une application pour smartphone destinée à collecter des données.

Tous les maillons de la chaîne

Ily a 20 ans...

Les consommateurs de produits de la mer soucieux de l'environnement pouvaient choisir d'éviter certaines espèces ou essayer de connaître la provenance de leur poisson, mais obtenir des informations fiables relevait du parcours du combattant. Et il n'existait que très peu de moyens de vérifier de façon indépendante les éventuelles allégations de durabilité des distributeurs, des restaurants et des marques.

Ce manque de clarté préoccupait également les entreprises de la chaîne d'approvisionnement en produits de la mer. Grâce aux campagnes répétées d'ONG attirant l'attention sur les problèmes liés à la durabilité des produits de la mer, certaines entreprises se sont rendu compte qu'offrir des produits de la mer traçables et durables pourrait contribuer à réduire les risques pour leur réputation, voire leur conférer un avantage concurrentiel. Plus important encore, la pérennité des stocks de poisson était indispensable à leur viabilité commerciale sur le long terme.

La solution est venue du MSC. Notre système de Chaîne de Garantie d'Origine permettait aux entreprises de toute la chaîne de valeur d'avoir la certitude que les produits de la mer qu'elles achetaient provenaient d'une pêcherie légale et correctement gérée qui serait en mesure de fournir un approvisionnement fiable au cours des années à venir. Notre label bleu distinctif donnait en outre aux consommateurs l'assurance immédiate qu'il s'agissait de poisson qu'ils pouvaient choisir avec la conscience tranquille.

Le tout premier produit de la mer labellisé MSC, à savoir la langouste d'Australie-Occidentale, fut mis en vente chez Whole Foods Market aux États-Unis en 2000. Les progrès initiaux étaient toutefois lents, puisque deux ans furent nécessaires pour dépasser la barre des 100 produits labellisés MSC. Avec un approvisionnement limité en produits de la mer certifiés, le marché était restreint, ce qui n'incitait guère à accroître l'offre.

Mais ce cercle vicieux laissa place à un cercle vertueux à mesure que les distributeurs et

les marques commençaient à adhérer au programme. Migros et Coop en Suisse, Metro, Lidl et Iglo en Allemagne ainsi que Sainsbury's au Royaume-Uni furent parmi les premiers à s'engager et à sélectionner des fournisseurs de produits de la mer durables. Le renforcement de la position du MSC sur le marché incita progressivement les pêcheries et les entreprises de la chaîne d'approvisionnement à obtenir la certification. L'augmentation de l'offre ainsi générée entraîna à son tour un développement ultérieur du marché.

Aujourd'hui...

... le marché mondial des produits de la mer certifiés MSC s'élève à plus de 5 milliards de dollars par an. Au 31 mars 2017, 24 768 produits labellisés MSC étaient commercialisés dans 101 pays, soit une augmentation de 2 500 % en dix ans. Au total, 108 espèces provenant de pêcheries durables certifiées étaient utilisées dans ces produits. Le label MSC figure sur des produits de poisson surgelé, en conserve et frais, mais également sur un vaste éventail d'aliments allant de la nourriture pour animaux de compagnie aux pizzas.

Des centaines d'entreprises contribuent à la commercialisation de ces produits certifiés, depuis les sociétés de conditionnement et de transformation jusqu'aux distributeurs, restaurants et entreprises de restauration, voire aux bateaux de croisière et aux compagnies aériennes. L'année dernière, on comptait 3 735 titulaires d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine, répartis sur plus de 42 000 sites de 94 pays.

En dépit du fait que des études suggèrent que jusqu'à 30 % des produits de la mer vendus dans le monde ne sont pas réellement ce qu'ils prétendent être (Pardo et al, 2016), la certification Chaîne de Garantie d'Origine garantit que l'étiquetage trompeur de produits MSC reste un phénomène extrêmement rare. Ceci est systématiquement confirmé par des tests d'ADN. En 2016, par exemple, une étude réalisée au Royaume-Uni et en Irlande a révélé que les établissements de type "fish and chips" ne disposant pas d'un certificat MSC étaient quatre fois plus susceptibles de servir du poisson d'une espèce autre que celle indiquée à leurs clients que les établissements certifiés.



Parmi les 61 restaurants de “ fish and chips ” certifiés MSC, un seul s’est avéré servir de l’églefin au lieu de cabillaud, alors que cinq des 61 restaurants non certifiés des environs servaient des poissons de la mauvaise espèce. De plus en plus d’entreprises affichent leur engagement envers la durabilité en s’approvisionnant en produits de la mer certifiés MSC : pas moins de 77 grands distributeurs, 14 marques et 17 entreprises de la restauration collective ont promis publiquement de s’approvisionner en produits de la mer certifiés MSC. Les enquêtes réalisées par différents pays indiquent que plus d’un tiers des acheteurs reconnaissent le label bleu du MSC, bien que cette proportion soit encore plus élevée dans des pays comme l’Allemagne.

Dans les années à venir...

... nous continuerons à accroître la demande des marchés pour les produits de la mer durables. Au cours des trois années à venir, nous nous attacherons à renforcer la demande sur les marchés les plus susceptibles de provoquer un changement dans les océans et de récompenser les pêcheries et les entreprises qui s’engagent envers la

durabilité. Parmi les marchés importants d’un point de vue stratégique figurent les pays européens, et notamment l’Allemagne, le Royaume-Uni, la France, l’Espagne et l’Italie, ainsi que les États-Unis, la Chine et le Japon.

Nous renforcerons notre engagement auprès de partenaires commerciaux clés, mais sensibiliserons également les secteurs dans lesquels l’adoption de produits labellisés MSC est plus lente, y compris les rayons marée et la restauration collective.

Nous mettrons par ailleurs tout en œuvre pour entrer en contact avec les amateurs de produits de la mer du monde entier et pour sensibiliser le public et lui faire mieux comprendre les produits de la mer durables et la contribution du MSC. Grâce à des campagnes de marketing et d’information, au partage de données et de récits ainsi qu’à une collaboration avec des “ ambassadeurs ” du MSC et des partenaires commerciaux, nous avons pour ambition de mettre en valeur les succès de pêcheries certifiées, de célébrer les défenseurs des produits de la mer durables et d’encourager tout un chacun à apporter sa pierre à l’édifice pour la santé future des océans.

Certification Chaîne de Garantie d'Origine : le top 20

Nombre de titulaires d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine par pays



511

titulaires d'un certificat dans le reste du monde

3 735

titulaires d'un certificat, contre 3 217 en 2015-2016

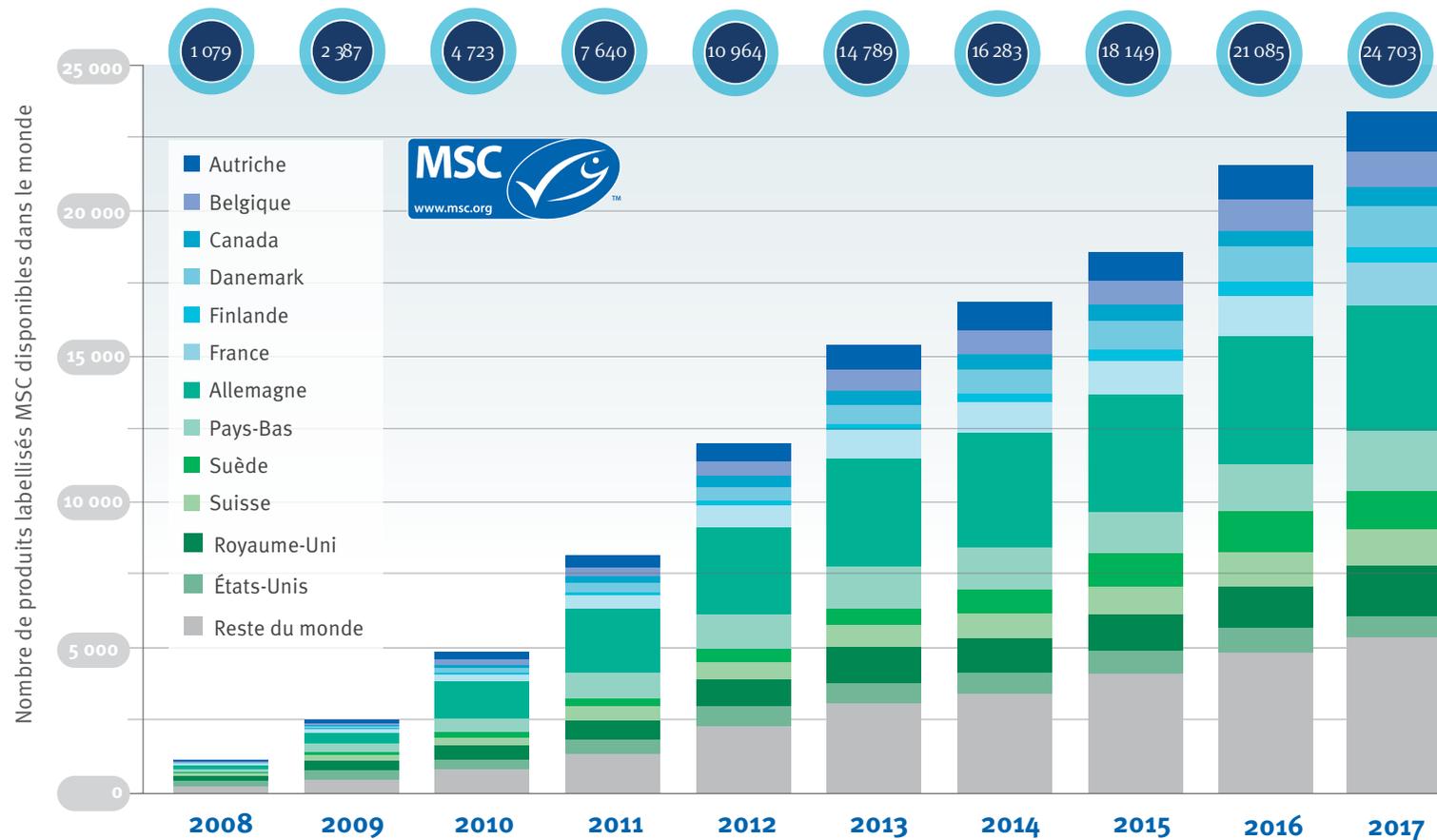
42 320

sites certifiés, contre 35 950 en 2015-2016

94

pays dans lesquels des entreprises disposent d'un certificat Chaîne de Garantie d'Origine du MSC

Nombre de produits portant le label MSC



“

L'adoption des produits de la mer portant le label MSC par les marchés a commencé dans les pays européens dans lesquels les consommateurs étaient plus réceptifs aux problèmes environnementaux. Aujourd'hui, vous pouvez retrouver le label bleu dans tous les grands marchés. Le label MSC figure sur des produits de poisson surgelé, en conserve et frais, mais également sur des alicaments, des aliments pour animaux de compagnie, des farines de poisson et peut-être bientôt sur des perles sauvages.

Nicolas Guichoux, directeur commercial monde du MSC

”

24 768*
produits commercialisés avec
le label bleu du MSC
contre 20 492 au 31 mars 2016

730 860
tonnes de produits de la mer
portant le label MSC vendues
aux consommateurs
contre environ 660 000 tonnes en 2015-2016

D'après les
estimations,
5,6 Mds USD**
dépensés par les consommateurs
en produits de la mer portant
le label MSC

* Le nombre de produits représente la quantité globale de produits disponibles dans chaque pays (en unité de gestion de stock ou UGS).

** Valeur marchande au détail des produits portant l'écolabel MSC proposés aux consommateurs, calculée en ajoutant une marge de distribution moyenne de 40 % par rapport à la valeur sur le marché de gros.

Médaille d'or pour les produits de la mer durables

Plus de 70 tonnes de produits de la mer durables, soit plus de 350 000 portions, ont été servies aux athlètes et aux médias au cours des Jeux olympiques et paralympiques de l'année dernière. Une quantité record de poisson sauvage certifié MSC figurait au menu du village olympique, tandis que le poisson d'élevage était issu de fermes certifiées par l'ASC.

Les “Bolinhos de Bacalhau” (croquettes de morue salées), une spécialité brésilienne traditionnelle, étaient l'un des plats populaires au menu. Le cabillaud en question provenait d'une pêcherie certifiée MSC d'Islande et son approvisionnement était assuré par Visir, une entreprise familiale certifiée MSC. L'un des pêcheurs de Visir figurait sur des affiches promouvant le label bleu du MSC dans les cantines et les restaurants.

Les produits de la mer portant le label bleu du MSC avaient fait leur apparition lors des Jeux de Londres de 2012, et le comité organisateur était désireux de consolider cette coopération. En raison du faible nombre de produits de la mer certifiés disponibles au Brésil, répondre à cet engagement a cependant nécessité des efforts olympiques.

De nombreuses pêcheries, fermes et entreprises de chaîne d'approvisionnement de toute la région ont pris des mesures pour améliorer leurs performances et respecter les référentiels du MSC et de l'ASC. L'État de Rio a répondu présent en faisant adhérer cinq pêcheries au programme MSC. McDonald's a servi du hoki d'Argentine rigoureusement certifié MSC dans ses sandwichs McFish dans tout le Brésil au cours des Jeux, une initiative qui a permis de mieux faire connaître les produits de la mer durables dans le pays.

Dans une perspective d'avenir, nous sommes ravis de soutenir l'approvisionnement en produits de la mer certifiés MSC aux Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo en 2020. Nous espérons que leur engagement en matière de produits de la mer durables encouragera une pêche durable dans cette région. Nous constatons déjà un intérêt de la part de pêcheries et de fournisseurs japonais, qui espèrent obtenir leur certification à temps pour les Jeux.

“ Les Jeux olympiques et paralympiques se distinguent par leur capacité à combler les fossés culturels, à atteindre un large public et à créer un sentiment de camaraderie et de possibilités. Nous espérons que cet engagement mettra le Brésil sur la voie d'un approvisionnement et d'une consommation durables.

Julie Duffus, responsable de la durabilité du Comité d'organisation des Jeux olympiques et paralympiques de Rio 2016



Rapprocher les secteurs d'activités

Depuis 20 ans, le MSC contribue aux efforts visant à rapprocher des entreprises dans le but de trouver des solutions durables et de prendre des mesures pour la préservation de nos océans. L'année dernière a été marquée par plusieurs initiatives multisectorielles fortes...

Gel en Arctique

En réponse à la pression d'ONG, une alliance de pêcheurs soutenue par des acheteurs et des fournisseurs de produits de la mer a conclu un accord historique en vue de geler l'expansion des activités de pêche dans un Arctique en plein dégel. Le réchauffement de l'Arctique et la fonte des glaces donnent accès à de nouveaux lieux de pêche. Cependant, beaucoup craignent que les écosystèmes marins vulnérables soient endommagés par des activités de chalutage de fond. L'accord, qui a été rendu possible grâce au rapprochement des flottes de pêche norvégienne et russe, met un frein à l'expansion du chalutage de fond au nord du 76° parallèle. Il impose une cartographie des fonds marins visant à identifier les habitats sensibles avant d'ouvrir une quelconque nouvelle zone à la pêche. McDonald's et les distributeurs britanniques Tesco, Sainsbury's

et Marks & Spencer se sont joints aux fournisseurs de produits de la mer Espersen, Findus et Young's Seafood ainsi qu'aux organisations de pêche norvégienne et russe pour signer cet accord volontaire. Toutes les entreprises impliquées sont fermement engagées en faveur des produits de la mer certifiés MSC. L'accord fait également partie des préparatifs de réévaluation des pêcheries selon le Référentiel MSC version 2.0, qui débutera en 2019.

Traçabilité du thon

Des distributeurs, des entreprises de transformation et des pêcheries collaborent avec le MSC depuis plusieurs années pour rendre l'industrie du thon plus durable. De même, nous nous sommes associés au Forum économique mondial afin d'encourager ses membres à signer la déclaration de traçabilité "Thon 2020" et à s'engager à s'approvisionner davantage en thon durable certifié. 50 des plus grandes entreprises ont signé cette déclaration lors de la Conférence mondiale des Nations Unies sur les océans tenue en juin 2017.

Engagement des acteurs clés

Huit des plus grandes entreprises de produits de la mer de la planète ont publié un plan d'action en 10 points sur la durabilité des océans après le premier "dialogue clé" entre les scientifiques et les chefs d'entreprises organisé à l'initiative du groupe Keystone Dialogues. Le MSC a eu l'honneur de faire partie du groupe de quatre conseillers conviés au dialogue inaugural qui a eu lieu aux Maldives en novembre 2016. Les entreprises participantes se sont engagées à améliorer la transparence et la traçabilité et à réduire la pêche INN dans leur chaîne d'approvisionnement. Les autres priorités comprennent le contrôle de l'utilisation d'antibiotiques dans l'aquaculture, les émissions de gaz à effet de serre et la pollution plastique, ainsi que la suppression de l'esclavage moderne et du travail des enfants.

Dans le but de mettre leurs engagements en pratique, les entreprises ont lancé une nouvelle initiative baptisée "Seafood Business for Ocean Stewardship". Celle-ci créera des liens entre les pêcheries d'espèces sauvages et la filière aquacole, les entreprises européennes, nord-américaines et asiatiques,

les sociétés de produits de la mer et la communauté scientifique.

Les dialogues clés sont le fruit d'une réflexion menée par des scientifiques du Stockholm Resilience Centre. À l'instar des espèces clés qui occupent un rôle prépondérant dans les écosystèmes, une poignée de grandes entreprises jouit d'une influence disproportionnée sur la santé des océans. Parmi les entreprises participant à cette initiative figurent les géants japonais des produits de la mer Maruha Nichiro et Nippon Suisan Kaisha, deux des plus grandes entreprises thonières du monde (Thai Union Group et Dongwon Industries), les deux plus grands salmoniculteurs (Marine Harvest ASA et Cermaq), les deux plus grandes entreprises d'aliments pour poisson (Skretting, une filiale de Nutreco, et Cargill Aqua Nutrition), ainsi que la société japonaise de pêche au thon à la senne coulissante Kyokuyo et le conglomérat agro-industriel Charoen Pokphand Foods.

Aeon prend les devants

Le Japon est l'un des plus grands consommateurs de poisson au monde, mais la durabilité des produits de la mer n'y suscite qu'une prise de conscience et une préoccupation relativement limitées. Les distributeurs ont un rôle central à jouer dans la sensibilisation aux océans et l'amélioration de leur situation. Depuis dix ans, la société Aeon fait figure de leader dans ce domaine.

La plus grande chaîne de supermarchés du pays a présenté son premier produit certifié MSC en 2006 et vend désormais près de 40 produits contenant 18 espèces portant le label bleu. Parmi les nouveaux produits mis en rayon l'année dernière, citons le maquereau, lancé à l'occasion d'une campagne de marketing conjointe avec le MSC, et un produit

populaire à base de surimi connu sous le nom de "chikuwa". Aeon a également commercialisé un thon listao labellisé MSC de la société Meiho Co. Ltd, la première pêcherie de thon certifiée du pays. Environ 50 magasins de la chaîne sont désormais équipés d'un rayon exclusivement consacré aux produits de la mer certifiés.

Aeon s'est récemment engagé à accroître davantage le volume de vente des produits de la mer certifiés : son objectif d'ici à 2020 est d'atteindre un volume de 15 % de ventes de produits de la mer issus de pêcheries certifiées MSC ou de fermes certifiées ASC. L'entreprise promeut de façon active les produits certifiés MSC auprès de ses consommateurs et présente le concept MSC aux pêcheries qui l'approvisionnent.

“

Aeon met tout en œuvre pour s'approvisionner en produits de la mer durables dans le but de protéger les ressources marines et de transmettre aux générations futures notre culture traditionnelle construite autour de sources alimentaires issues de milieux aquatiques et marins. La vente de produits certifiés MSC représente une part non négligeable des efforts que nous déployons.

Kahori Miyake, responsable exécutif de la RSE et de la communication, AEON Co. Ltd

”

Chine 111

C'est un 11 novembre (11/11) que la société Tmall a lancé en Chine son 111^e produit labellisé MSC, le sébaste doré d'Islande, afin que ce lancement coïncide avec le festival Double 11. Cette fête annuelle dévolue aux personnes célibataires est devenue la plus grande journée d'achats en ligne au monde : un nombre incroyable de 7,4 milliards d'interactions mobiles a été enregistré sur les plateformes Tmall.com et Taobao au cours du compte à rebours de minuit diffusé lors du gala télévisuel marquant le début du Double 11.

Le distributeur en ligne promeut de façon active les produits de la mer durables auprès des consommateurs chinois tout au long de l'année grâce à des campagnes de marketing conjointes avec le MSC. La société Tmall, détenue par le géant du commerce électronique Alibaba, compte plus de 466 millions d'acheteurs actifs.

“

Tmall.com a mis en place une stratégie d'approvisionnement en produits de la mer durables et est résolu à accroître sa coopération avec la filière mondiale des produits de la mer en vue de fournir des produits internationaux certifiés MSC aux consommateurs chinois.

Peng Yue, responsable du marketing, Tmall.com

”

Lidl intensifie ses engagements internationaux

Lidl figure depuis longtemps parmi les principaux distributeurs de produits MSC, et 100 % de sa marque propre de produits de la mer sauvages frais et surgelés commercialisés en Allemagne portent le label MSC. L'entreprise prévoit à présent d'étendre sa gamme dans des pays où les consommateurs sont peut-être moins familiers du label MSC. Tous les responsables des opérations des pays dans lesquels Lidl est implanté ont désormais pris des engagements en faveur des produits de la mer durables.

Au Portugal, par exemple, Lidl vend aujourd'hui 100 % de morue certifiée MSC, une étape importante dans un pays où la morue salée ou "bacalhau" est un plat

national. En Espagne, Lidl a été la première entreprise à proposer des produits MSC dans ses magasins en 2008. Aujourd'hui, un quart des produits de la mer que la société vend sous sa marque de distributeur porte le label MSC et elle a pour ambition d'atteindre 35 % de ventes de poisson frais et surgelé certifié MSC ou ASC d'ici la fin de l'année 2017.

Le distributeur a également annoncé que ses magasins aux États-Unis, qui ont commencé à ouvrir en juin 2017, ne proposeront que des produits de la mer sauvages frais et surgelés certifiés MSC ainsi que des produits de la mer issus de fermes certifiées par l'ASC ou qui adhèrent aux meilleures pratiques d'aquaculture.

“ Nous souhaitons nous assurer que les produits que nous vendons seront disponibles sur le long terme et c'est pourquoi leur provenance a tant d'importance.

Judith Kontny, responsable de la responsabilité sociale d'entreprise internationale, Lidl

”

L'Italie promeut le MSC avec Findus

Comparativement aux autres pays européens, l'Italie a quelque peu tardé à adopter le concept MSC. Mais cette situation est en train d'évoluer grâce à Findus, le leader local des aliments surgelés, qui a popularisé l'écolabel MSC l'année dernière en lançant 27 produits certifiés MSC. Ensemble, ces produits représentent plus de 80 % du volume total de poisson sauvage de la marque ; ils comprennent notamment les bâtonnets de poisson emblématiques Capitan Findus.

La bonne nouvelle, c'est qu'un quart du poisson surgelé vendu en Italie est à présent certifié MSC. Findus est bien décidé à s'approvisionner en poisson sauvage certifié MSC et collabore activement avec notre organisation pour transformer le secteur halieutique italien en une filière durable.

Findus fait partie du groupe Nomad Foods Europe, qui possède également les marques Iglo et Birds Eye et est un soutien de longue date du MSC.



“ Je suis particulièrement fier de ce succès et je suis convaincu qu'il aura un effet stimulant sur toute la chaîne d'approvisionnement en produits de la mer.

Francesco Fattori, directeur général, Findus Italie

”

Les pizzas avant tout

Kotipizza est devenue la première chaîne de pizzas au monde, ainsi que la première chaîne de restauration en Finlande, à obtenir une certification complète Chaîne de Garantie d'Origine du MSC. Tous les poissons et autres produits de la mer servis dans ses 267 restaurants peuvent être tracés jusqu'à des pêcheries durables certifiées MSC.



© Kotipizza

La plus grande chaîne de pizzas de Finlande vend plus de 8 millions de pizzas chaque année, dont environ 1,5 million contiennent des produits de la mer, qu'il s'agisse de thon listao pêché à la ligne dans les Maldives ou de crevettes issues d'une pêche durable dans la partie norvégienne de l'Arctique Nord-Est.

Afin de fêter cet événement, Kotipizza a lancé une importante campagne de marketing, dont des publicités à la télévision nationale, qui aurait touché près des trois quarts des Finlandais âgés de 15 à 54 ans.

Le thon durable arrive en Nouvelle-Zélande

“

À la suite du travail de collaboration effectué par le WWF, le MSC et John West, les Néo-Zélandais ont pour la première fois la possibilité d'acheter des conserves de thon durable clairement labellisées Pacifical et MSC dans leurs supermarchés. Il s'agit d'une avancée majeure pour la pêche durable dans le Pacifique, la zone de pêche du thon, grâce à la détermination de John West Nouvelle-Zélande.

Peter Hardstaff, responsable des campagnes, WWF-Nouvelle-Zélande

”

“

Nos clients sont de plus en plus désireux de connaître la provenance de leurs aliments et la façon dont ils sont produits. Le label bleu du MSC est pour nous une grande fierté : il s'agit d'une garantie indépendante que nous ne servons à nos clients que des produits de la mer issus de sources certifiées durables. Notre mission consiste à participer à la création d'un monde meilleur, pizza après pizza. Nous sommes fiers de contribuer à la santé des océans et de soutenir activement les moyens de subsistance des parties prenantes.

Tommi Tervanen, PDG, Groupe Kotipizza

”

Les consommateurs néo-zélandais peuvent savourer pour la première fois un thon en conserve durable certifié, grâce au travail de trois ans effectué par John West Nouvelle-Zélande en collaboration avec le WWF et le MSC.

Des conserves de thon listao portant le label bleu MSC sont à présent disponibles dans des supermarchés de tout le pays. La gamme de produits de John West Nouvelle-Zélande provient de la plus grande pêcherie durable à la senne du monde, Pacifical, qui est contrôlée par les huit nations insulaires du Pacifique membres du PNA (Parties à l'Accord de Nauru).



© John West

Le poisson durable, c'est leur rayon

Il est fréquent de voir le label bleu du MSC sur des produits de la mer surgelés, en conserve ou préemballés dans les supermarchés européens, mais son adoption par les rayons marée de ces mêmes magasins s'avère plus lente. Toutefois, cette situation commence à évoluer. L'année dernière, deux grands distributeurs ont obtenu la certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC indiquant que le poisson frais de leurs rayons peut être tracé jusqu'à une pêcherie certifiée durable.

Tesco, le plus grand distributeur du Royaume-Uni, a introduit le label bleu dans ses 656 rayons poissonnerie du pays et a rendu les produits de la mer certifiés MSC plus visibles que jamais. Il propose 22 produits certifiés parmi sa gamme de poisson frais,

la plus importante du Royaume-Uni, dont le cabillaud de l'Atlantique et la sardine de Cornouailles.

En Espagne, la coopérative de supermarchés Eroski est dans le même temps devenue la première chaîne de distribution à obtenir la certification MSC. Près de la moitié de ses 700 rayons poissonnerie vendent aujourd'hui du cabillaud, de l'anchois cantabrique et du thon germon arborant le label bleu du MSC. Eroski projette d'intégrer progressivement de nouvelles espèces et de faire certifier tous ses rayons poissonnerie d'ici à 2020, date à laquelle elle espère que ses ventes de poisson labellisé MSC atteindront 2 millions de kilos.

“

Les clients nous disent à quel point il est important pour eux d'avoir la certitude que le poisson vendu dans nos rayons est pêché d'une façon qui préserve la santé des stocks et ne cause aucun dommage à d'autres espèces ou au milieu océanique. L'augmentation rapide de la quantité de poisson portant l'écolabel MSC dans nos rayons et nos poissonneries va contribuer à rendre le poisson d'origine durable plus accessible aux acheteurs de toute la Grande-Bretagne.

Giles Bolton, directeur de l'approvisionnement responsable, Tesco

”



Plein feu sur l'industrie hôtelière

Le label MSC se généralise dans les restaurants. Cette année n'a pas fait exception, puisque des centaines d'hôtels de différents pays ont ajouté le logo bleu à leur menu.

Au Royaume-Uni, l'entreprise Premier Inn est devenue la plus grande chaîne hôtelière nationale certifiée MSC ; elle fournit des produits de la mer portant le label bleu à 635 sites au total. Ceci signifie que trois millions de portions de " fish and chips " certifiées durables supplémentaires seront servies chaque année au Royaume-Uni.

Les marques de restaurants de Premier Inn comprennent entre autres Beefeater, Brewer's Fayre et Table Table. Crevettes, colin, églefin, merlan et cabillaud figurent parmi les espèces durables certifiées désormais au menu.

Au même moment, le grand groupe hôtelier scandinave Nordic Choice a obtenu la certification MSC pour tous ses hôtels implantés en Suède et en Norvège.

En 2015, le Yasuragi, un centre hôtelier thermal et de conférence de Nordic Choice situé près de Stockholm, est devenu le

premier hôtel de Scandinavie à obtenir la certification MSC. Aujourd'hui, l'engagement du groupe s'étend à près de 200 hôtels, dont les marques Clarion Hotel, Quality Hotel et Comfort Hotel, ainsi qu'à un certain nombre d'hôtels indépendants.

La certification Chaîne de Garantie d'Origine permet d'utiliser l'écolabel bleu du MSC sur les menus ainsi que le logo ASC pour les produits de la mer issus de fermes responsables.

Le label MSC figure également sur les menus d'hôtels en Asie. Deux ans après que le Hilton Singapore est devenu le premier hôtel certifié MSC, la chaîne hôtelière chinoise Shangri La a annoncé que huit de ses hôtels demanderaient la certification Chaîne de Garantie d'Origine.

“

Il devient de plus en plus important pour le secteur de l'hôtellerie d'avoir recours à une chaîne d'approvisionnement durable et traçable. Nos clients s'attendent à ce que nous fassions les bons choix, et nous sommes donc immensément fiers d'avoir obtenu la certification MSC pour nos marques de restaurants.

Whitbread s'engage à s'approvisionner en produits de façon responsable et nous espérons franchir ainsi une étape historique vers l'établissement de normes applicables à l'ensemble de l'industrie. Le programme de certification et d'écolabellisation du MSC permet à chacun de contribuer à la préservation de nos océans pour les années à venir.

James Pitcher, directeur de la durabilité pour Whitbread, propriétaire de Premier Inns

”

“

Pour nous, faire des choix responsables est le seul moyen de progresser. Si nous voulons continuer de servir des produits de la mer, nous devons faire en sorte que nos restaurants proposent les produits les plus à même de protéger nos océans dès aujourd'hui, c'est-à-dire ceux certifiés par le MSC et l'ASC. Cette initiative permet en outre à nos hôtes de contribuer à une pêche durable et à une aquaculture responsable.

Catherine Dehli, directrice de la durabilité, Nordic Choice Hotels

”

Diffusion de notre message

Informers les consommateurs et aider le grand public à mieux comprendre la pêche durable est une composante essentielle de notre mission. Nous souhaitons que les consommateurs comprennent pourquoi les produits de la mer durables sont importants et de quelle façon ils peuvent les soutenir au quotidien en optant pour le label bleu du MSC. Ce soutien des consommateurs est crucial pour renforcer la demande du marché, laquelle entraîne à son tour des changements dans les océans.

Notre enquête menée tous les deux ans auprès des consommateurs de produits de la mer nous révèle que la durabilité est une notion importante à leurs yeux. Nous nous devons donc de devenir une organisation interagissant plus efficacement avec les consommateurs, en appelant non seulement à leur raison, mais également à leur cœur. Si les consommateurs constituent depuis toujours un maillon fondamental de notre théorie du changement, nous pensons pouvoir en faire davantage pour gagner leur confiance, les mobiliser et les inspirer. Notre 20^e anniversaire constitue une excellente occasion de le faire.

En 2017-2018, pour la toute première fois, toutes les régions du MSC organiseront des activités conjointes de marketing en défendant un message commun et cohérent : “ L’Océan est vivant. Préservons-le avec le label MSC ”. Cette campagne mondiale vise à renforcer la pertinence et l’attractivité du MSC aux yeux d’un public plus large. Nous allons donner vie à ce message grâce à un

court film évocateur, des boîtes à outils visant à soutenir nos activités conjointes de marketing avec nos partenaires, des recettes ainsi que des récits présentant “ ceux qui vivent océan ” et qui ont fait du MSC ce qu’il est aujourd’hui.

Ces récits personnels constituent la pierre angulaire de notre campagne. Nous mettons en avant des histoires qui célèbrent le travail de pêcheurs et d’autres partenaires et que nous partageons via les médias sociaux et d’autres canaux numériques. Ces récits donnent un visage humain au concept de durabilité et permettent aux consommateurs de découvrir les personnes qui se cachent derrière les produits de la mer durables.

Ils transcendent les chiffres et les données scientifiques pour aider les gens à comprendre pourquoi notre travail est important.

Nous renforcerons également notre travail avec les défenseurs influents des océans que sont les ambassadeurs du MSC. Qu’il s’agisse de chefs primés, de surfeurs professionnels, de photographes naturalistes ou de pêcheurs charismatiques, ils vouent tous une véritable passion à la durabilité et aux produits de la mer. Leur soutien contribuera à sensibiliser la population aux activités que nous menons et à toucher de nouveaux publics.

“

Dans un monde où les gens s’intéressent de plus en plus à la provenance de ce qu’ils consomment, le label MSC permet de choisir facilement des produits de la mer durables dignes de confiance. Grâce à nos campagnes et à nos récits personnels, nous permettons aux consommateurs de faire un lien entre la protection des milieux sauvages marins et leurs habitudes de consommation. Les choix durables ne se concrétisent que lorsque les consommateurs établissent ce lien.

Sarah Bladen, directrice mondiale de la communication et du marketing, MSC

”

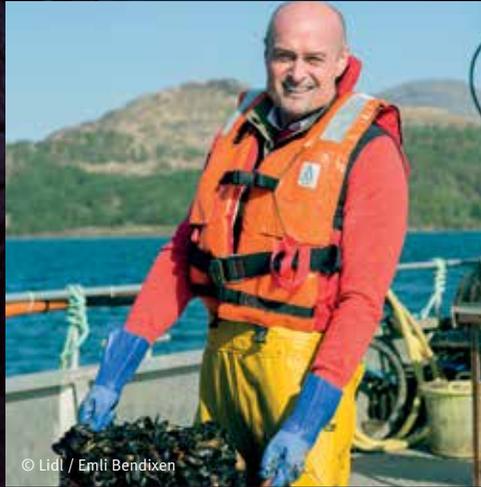
L’Océan est vivant
Préservez-le avec
le label MSC



Événements clés du marketing



© David Loftus



© Lidl / Emlil Bendixen



Des produits de la mer sur YouTube

Le chef néerlandais Bart van Olphen endosse le rôle de premier ambassadeur mondial officiel du MSC. Soutien de longue date du MSC, Bart parcourt le monde à la recherche des meilleurs produits de la mer durables certifiés et des récits des personnes qui les pêchent. Ils sont présentés dans son émission culinaire hebdomadaire diffusée sur la chaîne Food Tube de Jamie Oliver, la plus grande chaîne de cuisine en ligne. Les histoires racontées par le chef (Bart's Fish Tales) ont engrangé des centaines de milliers de vues, et sa chaîne culte est suivie par près de 50 000 abonnés.

Les surprises de Lidl

Lidl a présenté ses moules d'Écosse certifiées MSC dans le cadre d'une importante campagne de publicité diffusée au Royaume-Uni. La publicité faisait se rencontrer un authentique sceptique appelé Chris, qui avait mis en question la provenance des produits de la mer de Lidl sur les réseaux sociaux, et Douglas, l'un des mytiliculteurs certifiés MSC du supermarché, qui exerce ses activités sur l'île de Mull. Cette publicité a été diffusée à la télévision, au cinéma, dans la presse, à la radio et sur des médias numériques et sociaux.

Sustainable Seafood Day

La journée des produits de la mer durables "Sustainable Seafood Day" organisée tous les 31 mars est devenue un rendez-vous annuel en Australie. Cette année, notre campagne proposait un concours culinaire baptisé "choose the blue" (choisissez le label bleu) entre des chefs renommés et des défenseurs du MSC, Andy Allen et Scott Gooding, dans une vidéo visionnée plus de 35 000 fois. Le jury a décerné la victoire à Andy pour ses grillades de crevettes tigrées de Skull Island à l'huile au piment et à l'ail et sa salade de thon albacore poêlé. Grâce à la couverture médiatique, aux publications sur les médias sociaux et aux événements, nous estimons avoir diffusé notre message à environ 8,9 millions de personnes.

De l'océan à la table au Danemark

En septembre, MSC Danemark a mené une campagne de marketing conjointe qui a touché plus d'un million de personnes, soit un Danois sur cinq. Nous avons diffusé notre campagne via une publicité au cinéma et sur YouTube, des affiches dans le métro et dans des espaces publicitaires nationaux, des dépliants en magasin, des publications sur les médias sociaux et un événement tenu lors de la journée annuelle du poisson sur la place de la mairie de Copenhague, auquel a participé Sebastian Klein, star de la télévision pour enfants. Parmi les partenaires soutenant la campagne figuraient les distributeurs Lidl, Coop et Aldi, la Danish Fishermen Producer Organisation, l'entreprise de pêche Royal Greenland et l'aquarium national danois.



Première semaine de la pêche responsable en France

En France, nous nous sommes associés au WWF et à l'ASC pour organiser un événement d'une semaine destiné à sensibiliser les consommateurs aux produits de la mer durables, le premier du genre dans le pays. Pas moins de 20 partenaires engagés se sont joints à nous, dont des distributeurs, des marques de produits de la mer et des entreprises de restauration, ainsi que des pêcheries certifiées, des aquariums et d'autres parties prenantes. Nous avons proposé tout un éventail d'activités telles qu'une conférence à la Maison des Océans, une exposition de photos de pêcheries durables à l'aquarium de Paris, des dépliants en magasin et des campagnes dans des médias numériques, dont une vidéo en ligne qui a été vue plus de 85 000 fois.



Le MSC au cœur de l'actualité en Suède

Notre quatrième campagne nationale de marketing conjoint en Suède, en partenariat avec 14 distributeurs, marques et restaurants, a contribué à accroître davantage la reconnaissance du label MSC. À Stockholm, une personne sur cinq s'est souvenue avoir vu les publicités de la campagne du MSC et a déclaré qu'elle était plus susceptible d'acheter des produits de la mer portant le label MSC. Le taux de notoriété du MSC atteint 64 % cette année, contre 57 % l'année dernière. L'un des moments phares de l'événement a été la préparation d'un poisson certifié MSC par la gagnante suédoise de l'émission Masterchef, Sandra Mastio, lors du journal télévisé du matin.



Promotion au Canada

Nous avons collaboré avec des chefs, des médias et des blogueurs pour promouvoir les produits de la mer durables certifiés au Canada. L'un des temps forts a été le lancement de trois produits en conserve certifiés MSC d'Oceans et un de la marque Gold Seal devant un public composé de 24 médias à Toronto. Nous avons également parrainé un concours culinaire sur le thème du poisson en conserve entre cinq chefs basés à Toronto à l'Hôtel Drake devant plus de 100 invités. Nous avons de plus organisé un dîner à Montréal pour présenter le programme MSC à une poignée de blogueurs culinaires triés sur le volet.

Nos financements et nos bailleurs de fonds

Au cours de ses 20 ans d'existence, le MSC a toujours été extrêmement reconnaissant pour le soutien généreux de ses donateurs, et la période 2016-2017 n'a pas fait exception puisque nous continuons à bénéficier d'un soutien essentiel de la part de nos précieux bailleurs de fonds. Sans leur aide, le MSC ne serait pas en mesure d'accomplir sa mission à long terme qui consiste à assurer la vitalité des océans. Nos donateurs comprennent notre mission et partagent notre vision : leurs financements appuient nos efforts d'accroissement de la portée et de l'impact du programme du MSC dans le monde.

Nous souhaitons notamment souligner la contribution à long terme de nos trois principaux bailleurs de fonds : la David and Lucile Packard Foundation, la Nationale Postcode Loterij et la Walton Family Foundation. Leur soutien inconditionnel et constant est un élément moteur essentiel de notre réussite.

En outre, la générosité de nos bailleurs de fonds nous permet de collaborer avec de nombreux partenaires et parties prenantes du monde entier afin d'atteindre les objectifs décrits dans ce rapport.

Une subvention de projet de la David and Lucile Packard Foundation nous a permis d'augmenter de façon considérable nos capacités au Japon au cours de l'année dernière. Nous avons été ravis de bénéficier d'une subvention supplémentaire accordée par la Nationale Postcode Loterij afin de mener un projet d'envergure mondiale qui nous permettra d'offrir des programmes de pré-évaluation au Mexique, en Indonésie et en Afrique du Sud. Nous sommes également reconnaissants à l'Adessium Foundation pour le financement de travaux en Méditerranée en France et en Espagne, et à l'agence allemande de développement GIZ pour les projets en Afrique du Sud et au Mozambique.

Nous souhaitons remercier les organisations suivantes pour leur soutien :

Fondations américaines

Holzer Family Foundation
Herbert W. Hoover Foundation
National Fish and Wildlife Foundation
New Venture Fund
David and Lucile Packard Foundation
Remmer Family Foundation
Skoll Foundation
Triad Foundation
Walton Family Foundation

Fonds et fondations britanniques

AG Leventis Foundation
Cecil Pilkington Charitable Trust
Swire Charitable Trust

Autres fondations européennes

Adessium Foundation (Pays-Bas)
BalticSea2020 (Suède)
Fondation Daniel et Nina Carasso (France)
DEG (société allemande pour le développement et l'investissement)
Nationale Postcode Loterij (loterie néerlandaise de bienfaisance)
GIZ (société allemande pour le développement international)
Nessling Foundation (Finlande)
Oak Foundation (Suisse)
Fonds européen pour la pêche (Finlande)

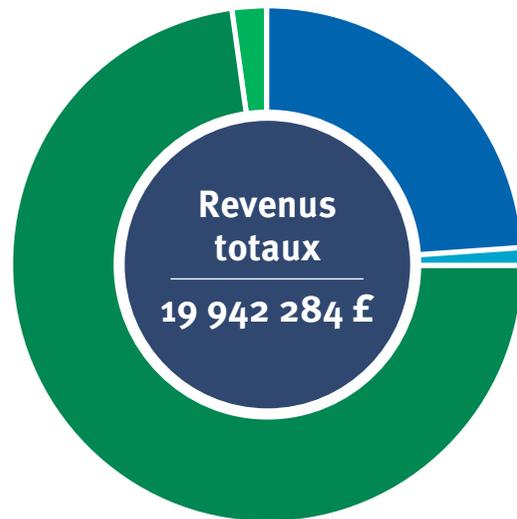
Entreprises

Royal Caribbean Cruises Ltd. Ocean Fund
Haikui Seafood (Chine)
Findus (Suède)

ONG

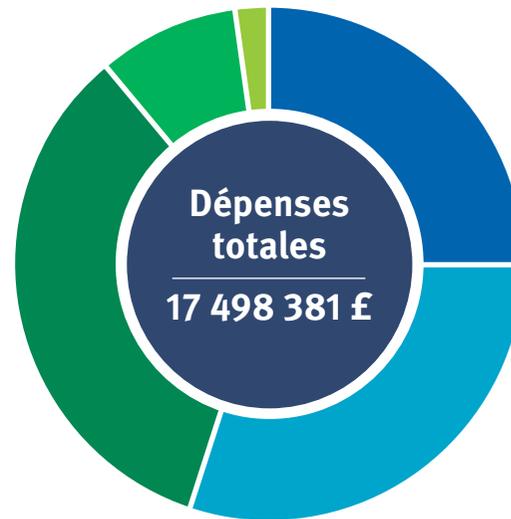
Resources Legacy Fund/Sustainable Fisheries Fund
WWF Suède

Nos finances 2016-2017



Origine des fonds :

- 21 % Dons et legs
- 2 % Autres activités commerciales
- 76 % Revenus tirés d'activités caritatives (licences d'utilisation du label)
- 1 % Revenus liés aux investissements



Répartition des fonds :

- 25 % Politique et gestion du Référentiel
- 31 % Campagnes de sensibilisation et d'information
- 36 % Prospection des pêcheries et de la filière
- 6 % Délivrance de licences d'utilisation du logo
- 2 % Dépenses liées à la collecte de fonds

Total des fonds au 31 mars 2017 : 24 892 780 £

Comparé au total des fonds de 21 234 196 £ au 31 mars 2016.

Les autres pertes et profits de l'année ne figurant ni dans les revenus ni dans les dépenses équivalaient à un bénéfice de 1 214 681 £

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 jeudi 27 juillet 2017. 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 Clark Whitehill LLP le 4 août 2017.

Les auditeurs ont confirmé aux administrateurs que les informations financières résumées correspondent bien aux bilans financiers complets pour l'exercice clos le vendredi 31 mars 2017. Il est possible que ces informations résumées ne contiennent pas suffisamment d'informations pour donner une image complète des affaires financières de l'organisme de bienfaisance. Pour plus d'informations, le rapport complet des administrateurs, les bilans financiers et le rapport des auditeurs peuvent être obtenus par écrit auprès du directeur financier : 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
4 août 2017

Gouvernance 2016-2017

Le Conseil d'administration du MSC

Le Conseil d'administration du MSC constitue l'organe directeur du MSC. Avec l'aide des recommandations du Comité consultatif technique et du Conseil 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

M. Jeff Davis – Président du MSC

Dr Chris Zimmermann – Président du Conseil consultatif technique

M. Peter Trott – Co-président du Conseil des parties prenantes

Mme Lynne Hale

M. David Mureithi

M. Eric Barratt

M. Jean-Jacques Maguire

M. Paul Uys

M. Felix Ratheb

M. Jim Leape

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

M. Jonathan Jacobsen et Mme Monique Barbut

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 et la surveillance de la progression des certifications des pêcheries.

Dr Christopher Zimmermann (Allemagne) – Président

Dr Keith Sainsbury (Australie)

Dr Tony Smith (Australie)

M. Adam Swan (Royaume-Uni)

Mme Lucia Mayer Massaroth (Allemagne)

M. Stephen Parry (Royaume-Uni)

Dr Tim Essington (États-Unis)

Dr Victor Restrepo (États-Unis)

M. Alex Olsen (Danemark)

Dr K Sunil Mohamed (Inde)

Dr Simon Jennings (Royaume-Uni)

Dr Juan Carlos Seijo (Mexique)

Dr Florian Baumann (Allemagne)

Mme Michèle Stark (Suisse)

Nous accueillons de nouveaux membres :

Mme Michèle Stark et Dr Florian Baumann

Nous remercions les membres qui quittent leurs fonctions :

Mme Edith Lam (Australie)

Le Comité du Marine Stewardship Council International

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

M. Jeff Davis – Président du MSCI

Dr Werner Kiene – Président du Conseil d'administration

M. Eric Barratt

M. Paul Uys

M. Rupert Howes – Directeur général du MSC

Nous accueillons de nouveaux membres :

M. Eric Barratt et M. Paul Uys

Conseil des parties prenantes du MSC

Le Conseil des parties prenantes fournit au Conseil d'administration du MSC des conseils, des orientations et des recommandations sur les activités du MSC, à partir d'une variété de perspectives, de lieux et d'intérêts. Ses membres sont répartis dans deux catégories : entité consacrée à l'intérêt général et entité commerciale/socio-économique. À la suite d'un examen indépendant de la gouvernance, en juin 2017, le Conseil d'administration de MSC a convenu de révoquer le Conseil des parties prenantes du MSC. Le nouveau Conseil consultatif des parties prenantes du MSC qui le remplacera comptera 17 membres, dont des représentants de la filière des produits de la mer, d'associations de protection de l'environnement, du secteur commercial et du milieu universitaire. Il fournira des conseils au Conseil d'administration et participera aux processus de révision du MSC, qui représentent un large éventail de points de vue et d'opinions.

Entité consacrée à l'intérêt général :

M. Peter Trott, co-président – FishListic
 Prof. Eyiwunmi Falaye – Université d'Ibadan, Nigeria
 Mme Nancy Gitonga – FishAfrica, Kenya
 Dr Martin Hall – Commission interaméricaine du thon tropical
 M. Eddie Hegerl – Marine Ecosystem Policy Advisors P/L, Australie
 Dr Patricia Majluf – Oceana, Pérou
 Dr Dierk Peters – WWF/Unilever
 M. Alfred Schumm – WWF
 Dr Yorgos Stratoudakis – IPIMAR, Portugal
 Dr Abdul Ghofar – Université de Diponegoro, Indonésie
 Dr Alasdair Harris – Blue Ventures, Madagascar

Mme Meghan Jeans – Aquarium de Nouvelle-Angleterre, États-Unis
 M. Rory Crawford – Birdlife International/RSPB, Royaume-Uni
 Dr Patrick McConney – Université des Indes occidentales, Barbade
 Prof. Yvonne Sadovy – Université de Hong Kong, Hong Kong
 Dr Gaku Ishimura – Université Iwate, Japon
 Mme Jennifer Kemmerly – Aquarium de la baie de Monterey, États-Unis
 M. Moises Mug – Fish for the Next Generation/ Fondation de pêche sportive du Costa Rica, Costa Rica
 Dr Marco Quesada – Conservation International, Costa Rica
 Dr Frédéric le Manach – Bloom Association, France

Entité commerciale et socio-économique :

Mme Christine Penney
 Co-présidente – Clearwater Seafoods, Canada
 Mme Christina Burrigge – BC Seafood Alliance, Canada
 M. Jim Gilmore – At-sea Processors Association, États-Unis
 Dr John Goodlad – Shetland Catch
 Mme Annie Jarrett – Pro-Fish Pty Ltd, Australie et filière de la pêche australienne
 M. Jens Peter Klausen – J.P. Klausen & Co. A/S, Danemark
 M. Guy Leyland – Western Australia Fishing Industry Council Inc
 M. Mike Mitchell – Youngs Bluecrest, Royaume-Uni
 M. Simon Rilatt – Espersen
 Mme Libby Woodhatch – Seafood Scotland, Royaume-Uni

M. Eduardo Gonzalez-Lemmi – San Arawa
 M. Ivan Lopez – Pesquera Ancora SL, Espagne
 M. George Clement – Deepwater Group, Nouvelle-Zélande
 Mme Stefanie Moreland – Trident Seafoods, États-Unis
 M. Johann Augustyn – South African Deep Sea Trawling Industry Association, Afrique du Sud

Nous remercions les membres du Conseil qui quittent leurs fonctions :

Le MSC tient à remercier tous les membres anciens et actuels du Conseil des parties prenantes, qui est désormais dissous, pour leur apport et le dévouement dont ils ont fait preuve, parfois pendant de nombreuses années. Leur soutien et leur participation ont été indispensables à la réussite et l'évolution constantes du MSC et nous leur sommes reconnaissants pour leur précieuse contribution.

MERCI À TOUTES NOS ÉQUIPES
 Votre passion et votre dévouement
 constituent la pierre angulaire de
 la réussite du MSC depuis 20 ans

LES
 20 ANS
 DU
 MSC

Siège mondial et bureau régional MSC

Europe, Moyen-Orient et Afrique

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tél. : + 44 (0) 20 7246 8900

Fax : + 44 (0) 20 7246 8901

Organisme de bienfaisance enregistré : 1066806

Entreprise enregistrée : 3322023

Bureau régional MSC Amériques

1255 23rd Street NW
Suite 27
Washington, DC 20037
États-Unis

americainfo@msc.org

Tél. : +1 202 793 3284

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

Tél. : +61 (0)2 9527 6883

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

Autres bureaux MSC

PÉKIN Chine

BERLIN Allemagne, Suisse,
Autriche et Pologne

LE CAP Afrique du Sud

COPENHAGUE Danemark

LA HAYE Pays-Bas,
Belgique et Luxembourg

MADRID Espagne et Portugal

MILAN Italie

PARIS France

REYKJAVIK Islande

SANTIAGO Chili

SEATTLE États-Unis

SINGAPOUR Asie du Sud-Est et Hong Kong

STOCKHOLM Scandinavie et mer Baltique

TOKYO Japon

TORONTO Canada

Le MSC est également présent à :

ANVERS Belgique

BUSAN Corée du Sud

CANCÚN Mexique

HELSINKI Finlande

KERALA Inde

LIMA Pérou

MONTEVIDEO Uruguay

MOSCOU Russie

SALVADOR Brésil

SÉOUL Corée du Sud

VARSOVIE Pologne



Scannez le code
QR pour lire la
version numérique
complète du
Rapport annuel du
MSC 2016-2017

En savoir plus

msc.org/annualreport

info@msc.org



@MSCpechedurable



/MSCpechedurable



/marine-stewardship-council

Conçu par Be Curious Limited. Toutes les images sont soumises au droit d'auteur du MSC, sauf indication contraire.

Toutes les données contenues dans ce rapport sont exactes au 31 mars 2017, sauf indication contraire.

Ce document se rapporte à la période du 1^{er} avril 2016 au 31 mars 2017.

© Marine Stewardship Council 2017
