



**S'ENGAGER POUR  
LA PÊCHE DURABLE  
AVEC LE MSC**

Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

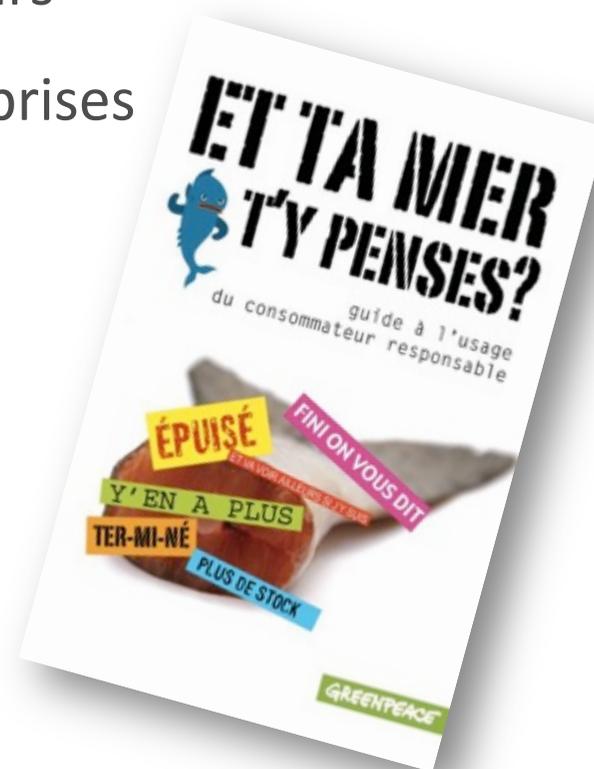
## Constat

- Déclin significatif de certains stocks
- Pêche illicite, non déclarée, non réglementée
- Impact sur la biodiversité → menace le fonctionnement et l'intégrité des écosystèmes
- Captures totales:
  - 1950: 18 MT
  - 2000 - 2011: 90~94 MT
- Augmentation continue de la consommation de produits de la mer



## Un marché en évolution

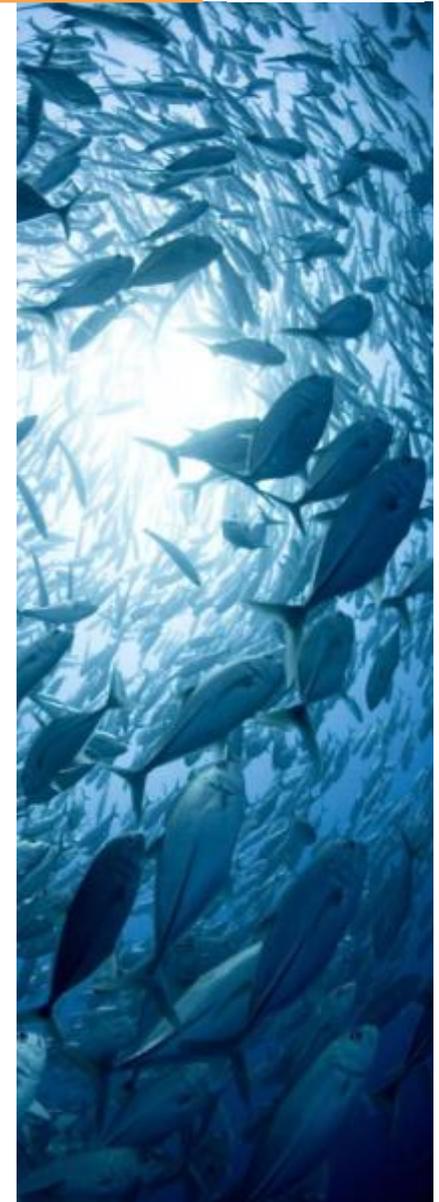
- Raréfaction de l'offre
- Campagnes de sensibilisation (ONG)
- Attention des médias et des consommateurs
- Politiques d'approvisionnement des entreprises



# LE MSC

# Présentation

- Organisation à but non lucratif, indépendante depuis 1999
- Objectifs:
  - *contribuer à inverser le déclin des stocks mondiaux de poissons par le biais du marché et de la promotion des bonnes pratiques*
  - *promouvoir un plus grand respect de l'environnement marin*
  - *contribuer à la préservation de l'activité et de la subsistance des pêcheurs*
- Communiquer positivement sur les pêcheries certifiées



# La structure



- Présence internationale
- 100 employés
- 11 bureaux
- Budget: 14 M£:
  - 60% redevances logo
  - 40% dons



# Les référentiels MSC



- Référentiel pêche

- Respect des directives de la FAO:

*The state of World Fisheries and Aquaculture 2012:*

« Dans le cadre fixé par le code de conduite pour une pêche responsable de la FAO, le rôle de systèmes de certification privés comme le MSC et autres a déjà été déterminant pour inciter à de meilleures pratiques de pêche, à la certification de pêcheries et de leurs systèmes de gestion, ainsi que pour le contrôle de la chaîne d’approvisionnement et l’information des consommateurs. »

- Respects des exigences de l’ISEAL

- Référentiel Chaîne de Garantie d’Origine



# Les bénéfices de la certification

- Promotion de la durabilité de l'activité et du produit
- Mise en avant des engagements DD de l'entreprise
- Nouveaux marchés - France et international
- Démarcation par rapport à la concurrence
- Prix?



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# LE RÉFÉRENTIEL PÊCHERIE

# Les pêcheries éligibles

## Définir la pêcherie

- Zone géographique
- Stock de poisson ciblé
- Engins utilisés
- Groupe de gestion



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

---

# Les 3 principes du MSC

---



**1**  
Etat de la  
ressource

La population de l'espèce cible est dans un état biologique sain et durable, dont le renouvellement est assuré

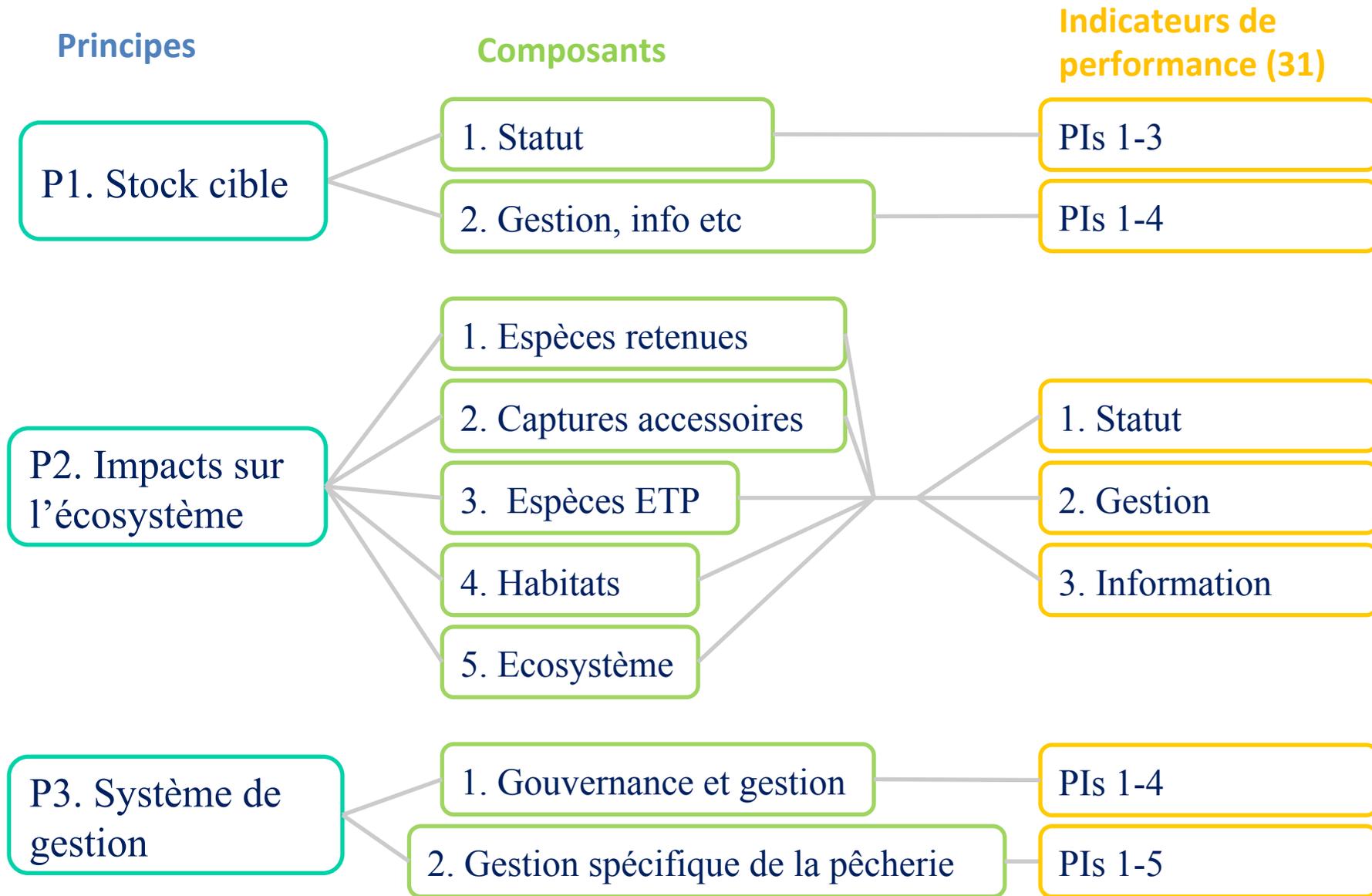
**2**  
Impact sur  
l'écosystème

L'activité de pêche ne menace pas l'écosystème marin dans lequel elle opère (Biodiversité, captures accessoires, habitats, ...)

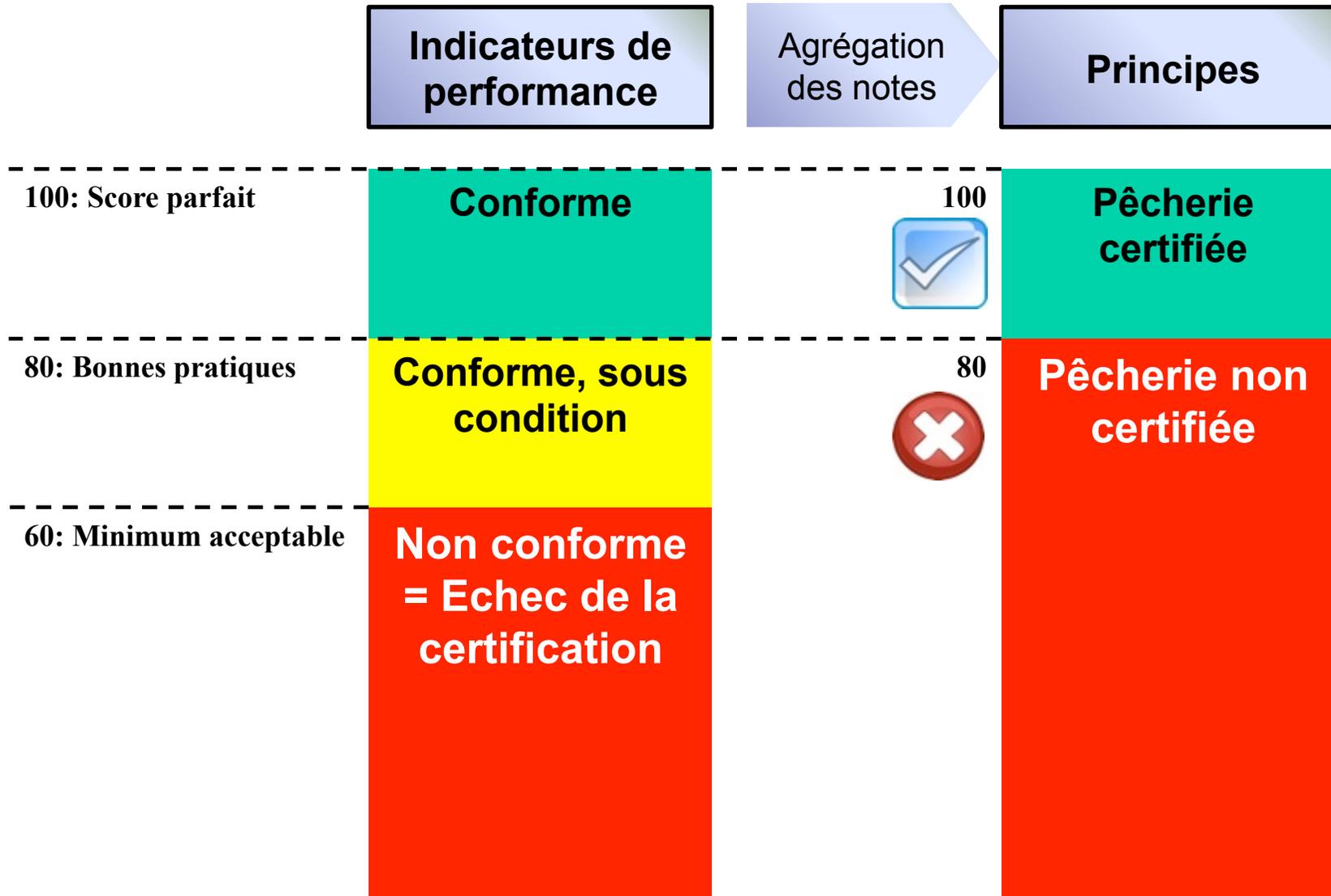
**3**  
Système de  
gestion

La pêcherie est gérée de manière efficace et pertinente pour assurer sa durabilité à long terme

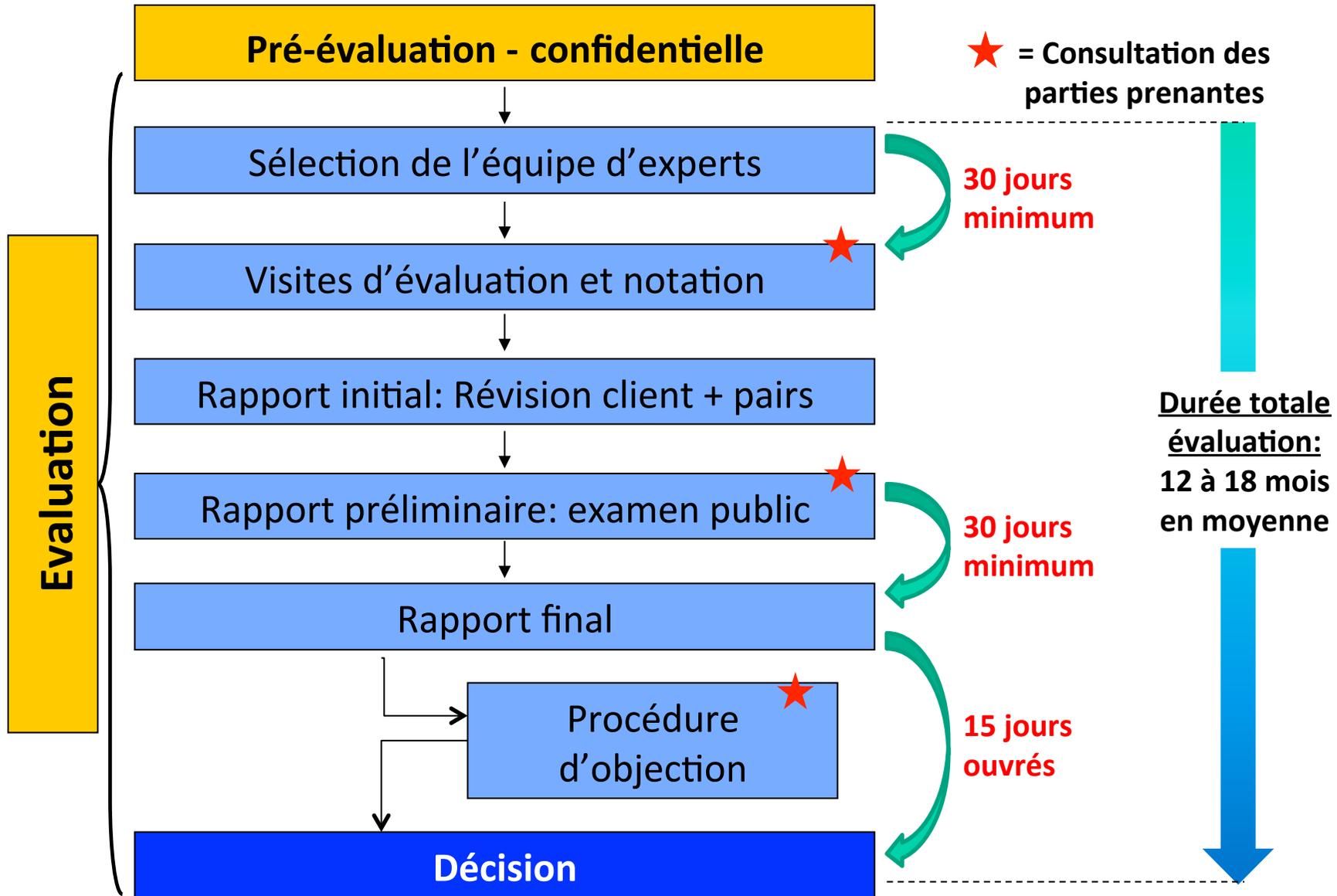
# Structure de l'arbre d'évaluation



# Systeme de notation

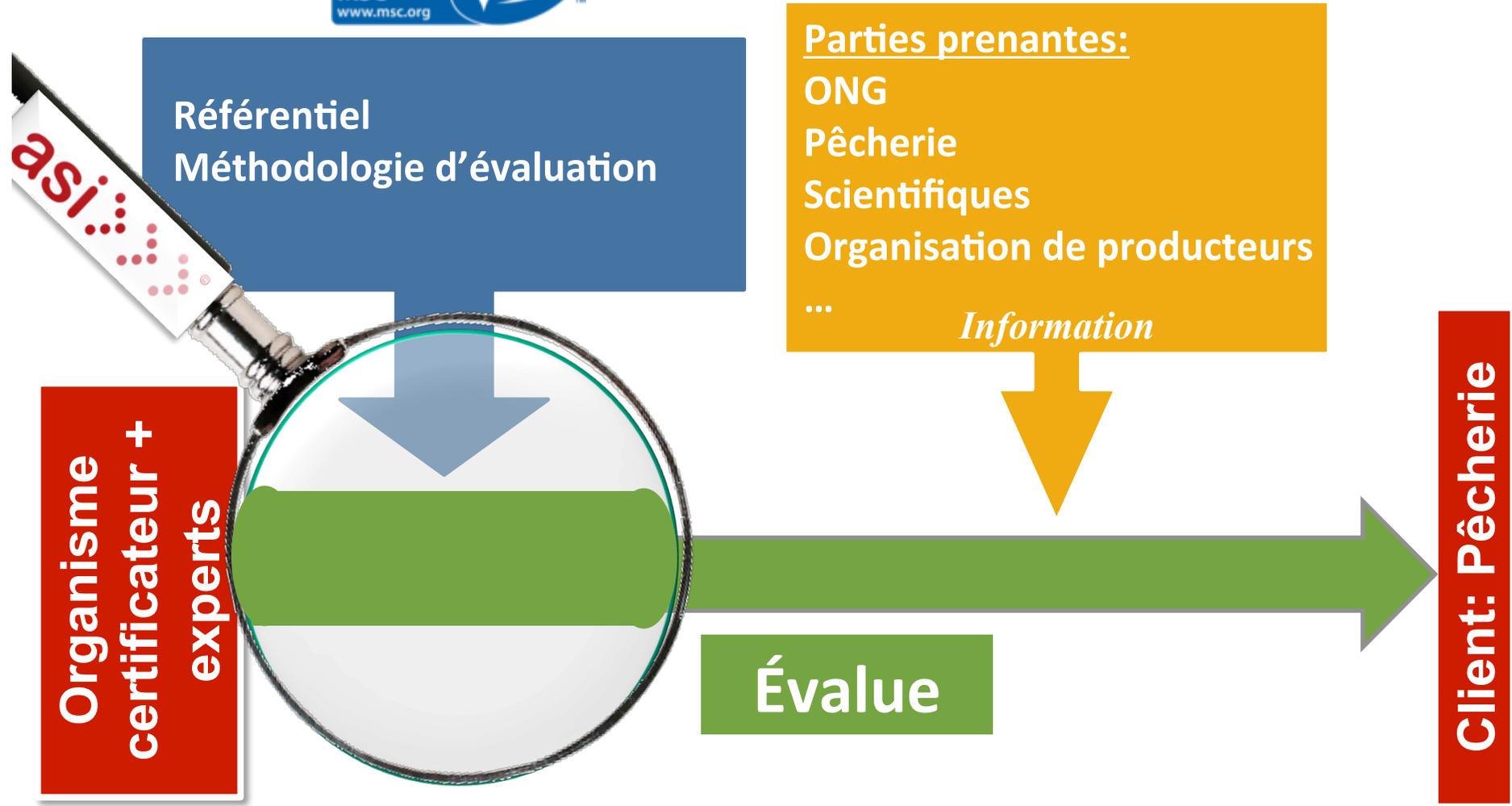


# Processus de certification



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Qui fait quoi?



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Aspects pratiques

## Coûts:

- L'OC définit le coût (de 10 000 et 100 000 €)
- Le MSC ne touche pas d'argent pour les évaluations

## Durée:

- Implication des parties prenantes
- Rassemblement/analyse des données disponibles



**QUELS IMPACTS  
ENVIRONNEMENTAUX?**

# Les impacts environnementaux



- Étude commandée auprès de consultants spécialisés
- Résultats observés sur les pêcheries certifiées:
  - ✓ Amélioration du stock cible
  - ✓ Baisse des taux de captures accessoires
  - ✓ Moins d'impacts sur les habitats
  - ✓ Amélioration des connaissances scientifiques



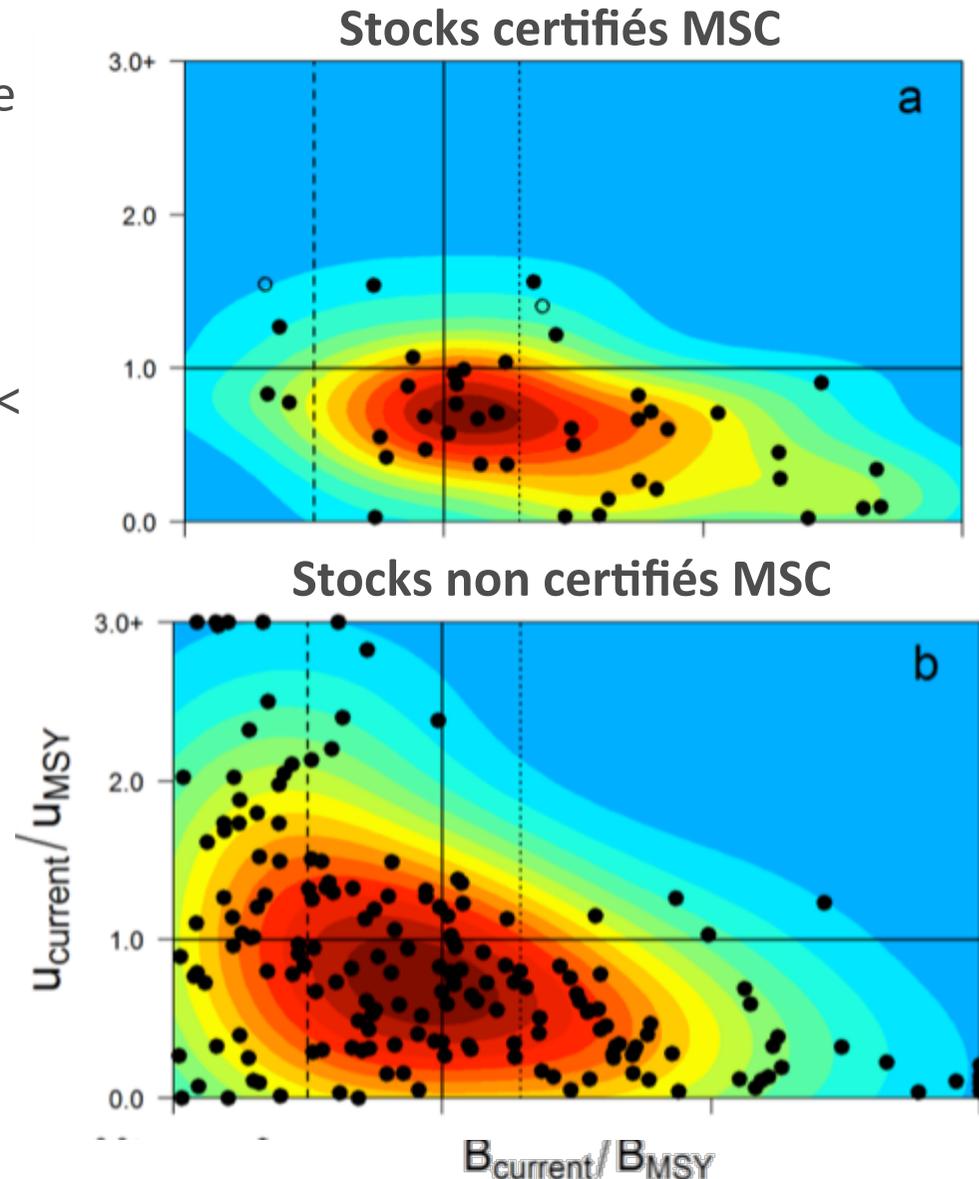
Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# L'état des stocks certifiés



Etude scientifique parue dans PLOs One

- **Stocks certifiés MSC (45):**
  - 74% au dessus de le biomasse optimale
  - 86% sont exploités modérément ( $< F_{msy}$ )
  - Aucun stock n'est surpêché**
- **Stocks non certifiés MSC (179):**
  - 45% au dessus de la biomasse optimale
  - 66% sont exploités modérément
  - ~ 30% des stocks sont surpêchés**



# LE REFERENTIEL CHAÎNE DE GARANTIE D'ORIGINE

# Pour quoi faire?



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

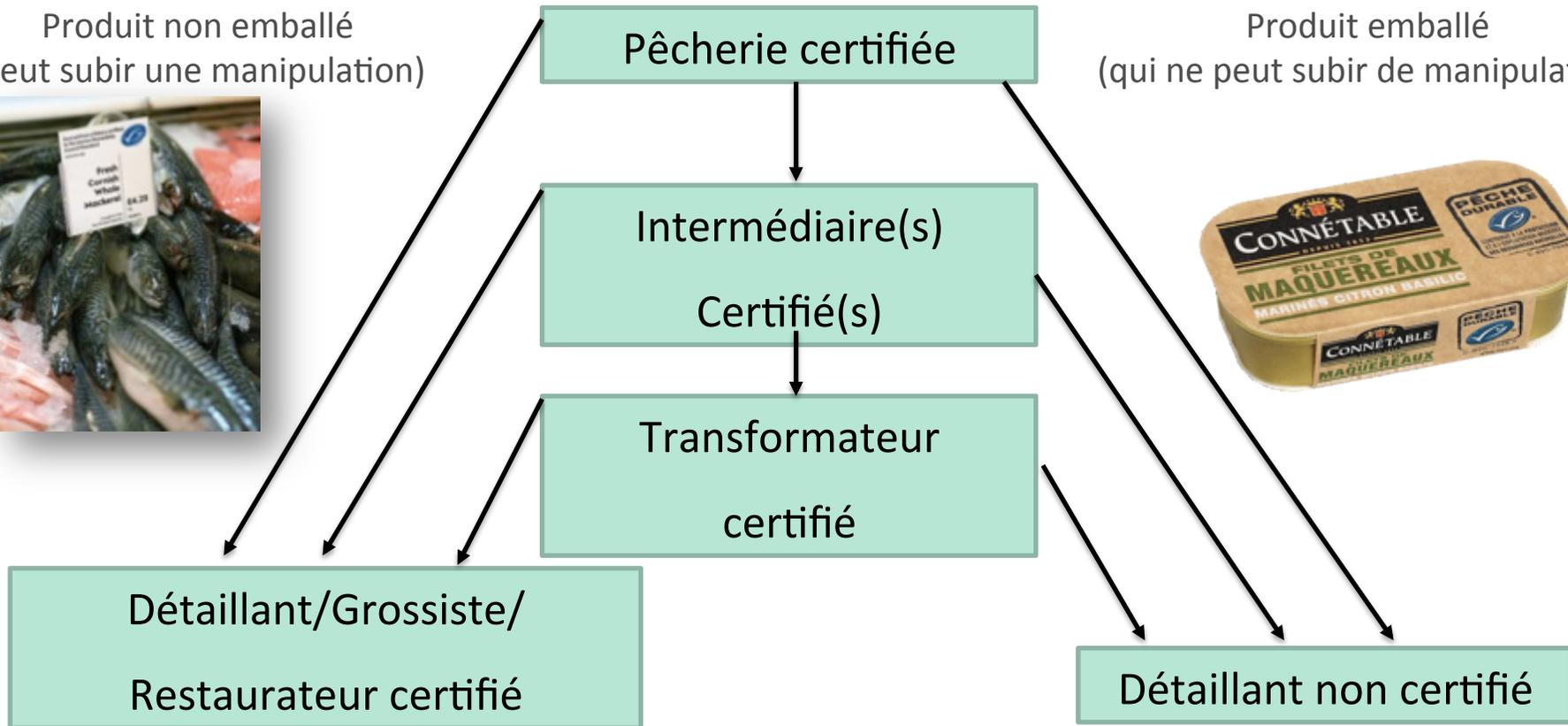
# La chaîne de garantie



Produit non emballé  
(peut subir une manipulation)



Produit emballé  
(qui ne peut subir de manipulation)



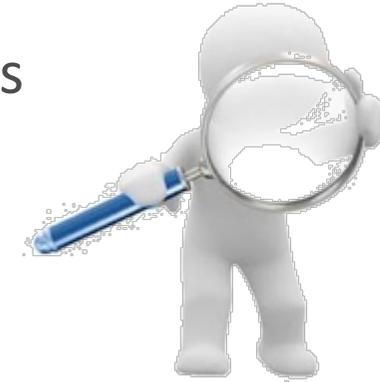
**Le consommateur est assuré que les produits portant le logo sont issus d'une pêcheurie certifiée**

Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# La certification de groupe



- Méthodologie spécifique aux groupes multi-sites
- Audit:
  - Siège social
  - Echantillon de site aléatoire
  - Défini par une grille de décision basée sur une analyse de risque
- Exemple: groupe de 20 sites
  - Risque très faible: 2 sites
  - Risque faible: 3 sites
  - Risque normal : 4 sites
  - Risque fort: 5 sites



# Critères et suivi



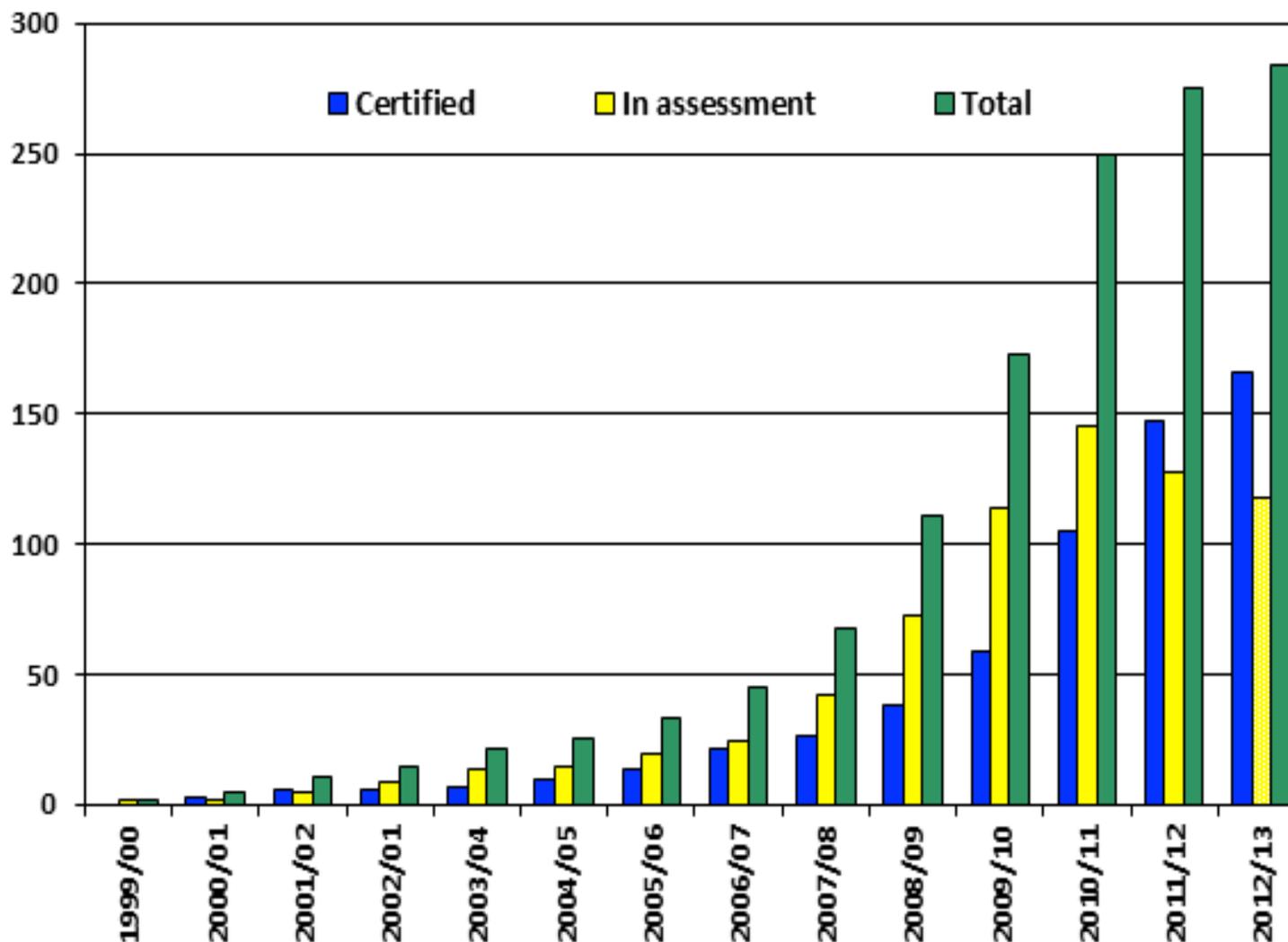
- Sur quels critères?
  - Conformité des procédures avec les exigences du MSC
  - Efficacité des audits internes
- Ré-audit tous les 3 ans
- Audits de surveillance annuels
  - Siège
  - Nombre de site dépend de l'issue de l'audit initial



# LE MSC DANS LE MONDE



# Participation des pêcheries



**31 Août 2012:**  
179 certifiées  
108 en évaluation

# Les pêcheries MSC à travers le monde



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

## Quelques espèces certifiées MSC

- Plus de 100 espèces dans le programme dont près de 70 certifiées
  - Saumon du Pacifique
  - Cabillaud
  - Sole
  - Thon
  - Coquille Saint Jacques
  - Homard
  - Sardine
  - Moules
  - ...



# GMS/Marques



## INTERNATIONAL



## FRANCE



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Restauration



Restauration collective



Restauration indépendante



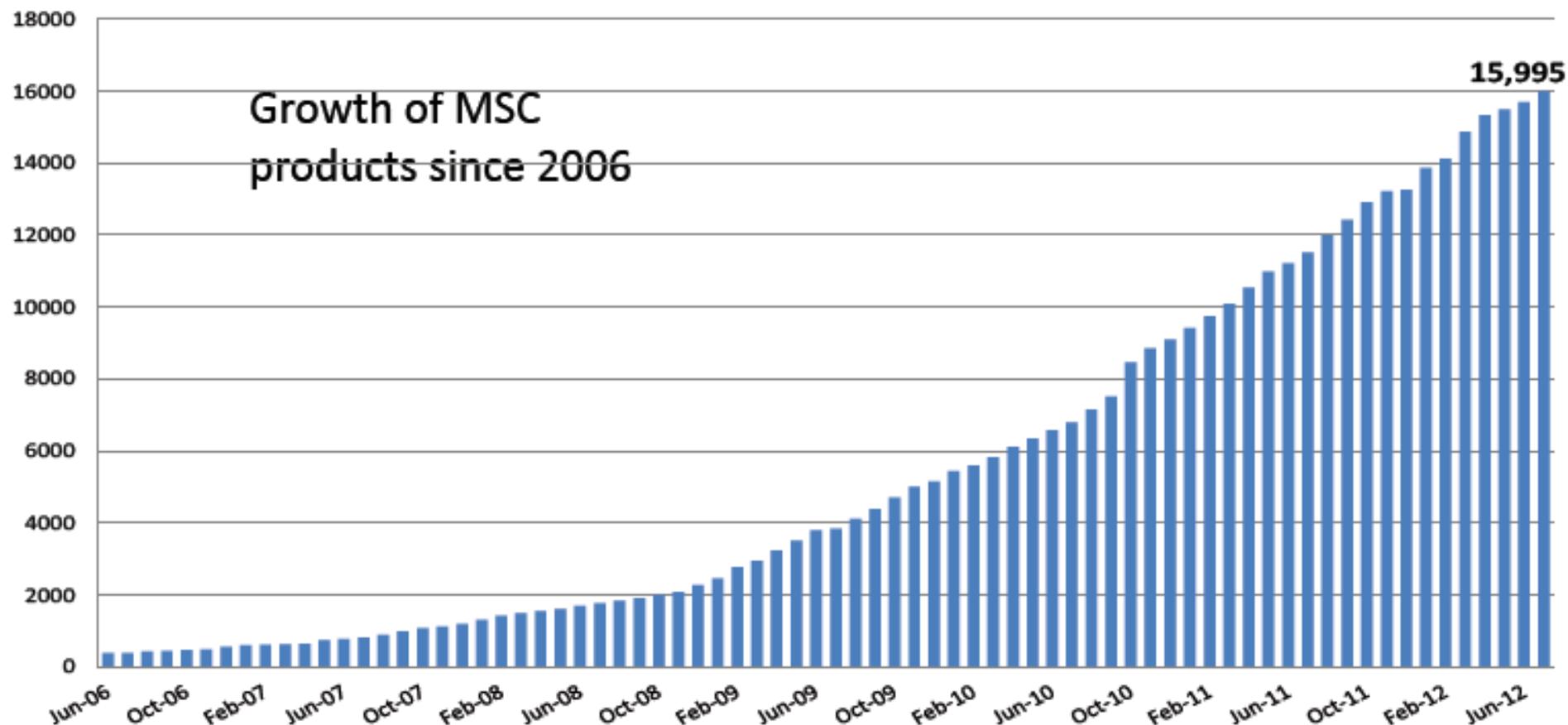
Chaines de restaurants



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer



# Nombre de références, 31 Juillet 2012



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# LE MSC EN FRANCE

# Pêcheries françaises engagées



Sardine de  
bolinche de  
Bretagne  
Sud



Légine de  
Kerguelen et  
Crozet



Lieu Noir de  
Mer du Nord  
d'EURONOR



Lieu Noir de la  
Scapêche et de  
la Compagnie  
des pêches de  
Saint Malo

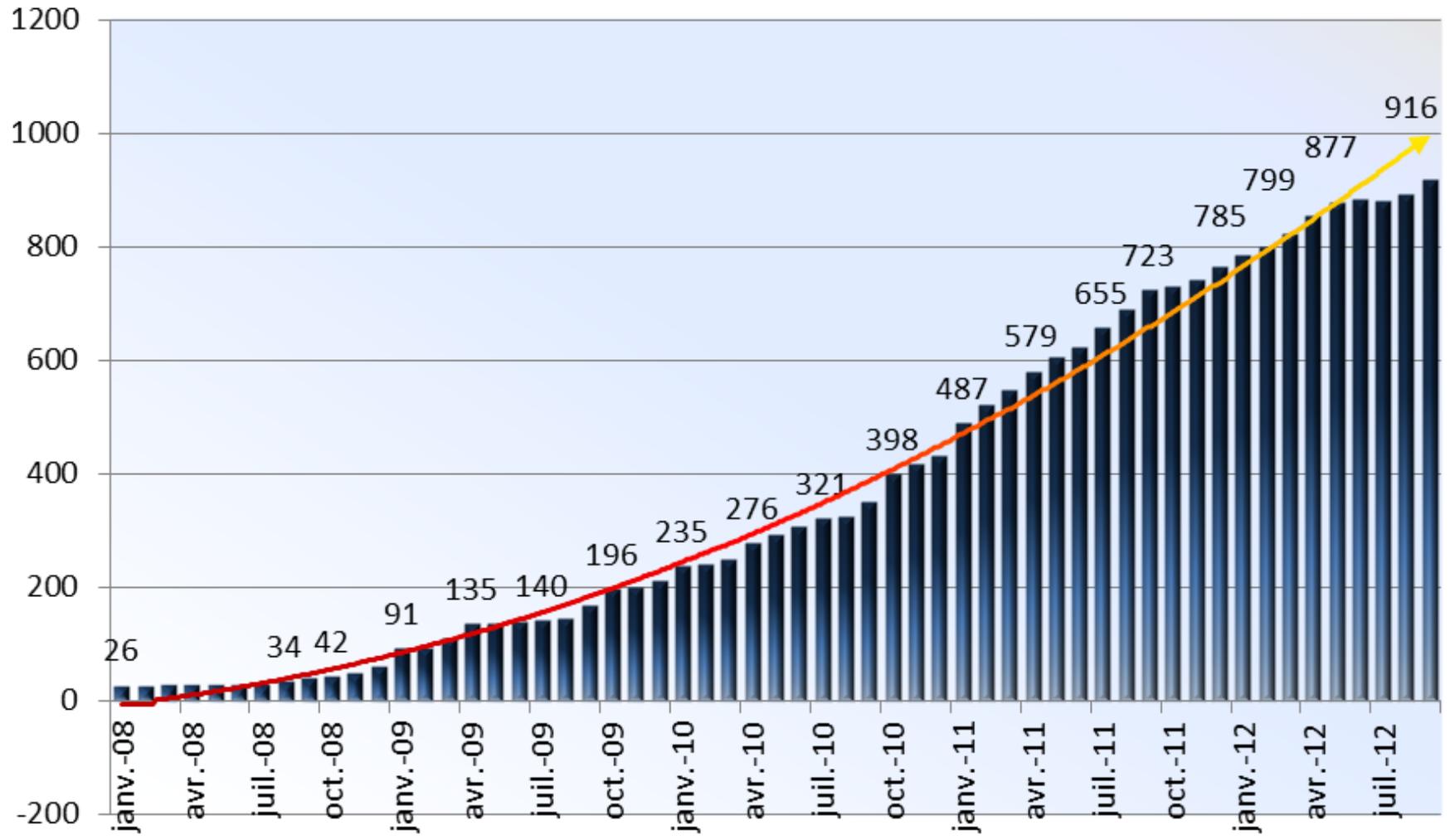


Cabillaud et  
Eglefin  
d'EURONOR  
et CoPSM



Homard de  
Basse  
Normandie  
et de Jersey

# France: références certifiées MSC



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

**COLLABORER AVEC LE MSC**

---

# La valorisation des bonnes pratiques

---

La stratégie de communication du MSC s'articule autour de :

- La valorisation des **pêcheries** qui répondent au Référentiel environnemental du MSC.
- La mise en avant des **bénéfices environnementaux** du programme MSC.
- Le **soutien aux partenaires commerciaux et restaurants** engagés dans le programme MSC et la valorisation de leurs pratiques d'approvisionnements durables.
- **La sensibilisation** des consommateurs à la préservation des océans



# La certification des restaurants

- Des **audits de traçabilité** en cuisine, par des organismes de certification indépendants, pour s'assurer que les poissons au menu portant le label MSC proviennent bien de pêcheries durables.
- Environ **800 restaurants certifiés MSC** dans le monde (Royaume-Uni, Hollande, Allemagne, Etats-Unis, etc.)



[www.msc.org/where-tobuy/dining-out](http://www.msc.org/where-tobuy/dining-out)

- **Qui ?** Le chef français Raymond Blanc (Le Manoir aux Quat'Saisons, Angleterre), le restaurant Fifteen (Amsterdam), le Niven (Rijswijk) ou encore Bamboo Sushi (Etats-Unis.)



[www.msc.org/salle-de-presse/videos/msc-sur-le-menu](http://www.msc.org/salle-de-presse/videos/msc-sur-le-menu)



**De gauche à droite:** Sam Clark (Moro), Geetie Singh (The Duke of Cambridge), Oliver Rowe (Konstam) and Caroline Bennett (Moshi Moshi).





# La communication dans les médias

## novethic

Pêche durable : l'écolabel MSC dresse un premier bilan

Planète \ Ressources naturelles \ Pêche



Après dix ans d'existence, l'écolabel MSC (Marine Stewardship Council) publie une première étude sur les impacts environnementaux et sociaux de son programme de certification pour une pêche durable. Les captures mondiales de produits de la mer sont certifiées



## le marin



### COMMENT MANGER DU POISSON SANS VIDER L'OCEAN

Peut-on se nourrir sainement en préservant les espèces marines ? Vous vous êtes peut-être déjà posé cette question. Et elle aura deux discours contradictoires. D'un côté, il est recommandé de manger de poisson plusieurs fois par semaine, car cet aliment est riche en oligoéléments, vitamines et en oméga 3 pour les poissons gras en tout cas. De l'autre, 70 % des stocks de poissons vendus dans le monde sont surexploités ou menacés de l'être selon le PNA (l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture).



### écolabels Le MSC va s'implanter en France

Le Marine Stewardship Council (MSC) qui se définit lui-même comme un organisme d'écocertification à but non lucratif à l'échelle mondiale vient d'élargir son équipe française en vue d'ouvrir un bureau à Paris à l'automne 2009.

Cet organisme indépendant est dans les faits en train de s'imposer sur le terrain comme la référence pour garantir aux consommateurs que les produits

de la pêche sont durables. Ce succès s'explique en partie en Europe par le fait que l'Union européenne n'a pas voulu instituer son propre écolabel se contentant de définir un cadre global dans ce domaine. 57 produits de la mer labellisés MSC sont actuellement distribués en France par des distributeurs français comme Carrefour, pour MSC, ou le club de la mer, pour sa gamme de produits.

## L'EXPRESS

### Poisson pilote



La certification du Marine Stewardship Council, une ONG qui labellise des pêcheurs dont les pratiques permettent d'assurer la pérennité des stocks de poisson, commence à séduire le marché français.

Au début de 2010, 189 produits dument « estampillés » étaient ainsi disponibles dans l'Hexagone, contre 25 à la fin de 2007. C'est ce qui ressort de la troisième édition du rapport sur la consommation responsable, établi par Mesconseils pour la planète.com, qui sera divulgué le 25 mars, lors de l'ouverture du Salon Planète durable, à Paris.

Impossible d'afficher l'image. Votre ordinateur manque peut-être de mémoire pour ouvrir l'image ou l'image est endommagée. Redémarrez l'ordinateur, puis ouvrez à nouveau le fichier. Si le message est toujours affiché, vous devrez peut-être supprimer l'image avant de la réinsérer.

## L'Hôtellerie Restauration

GESTION ET MARKETING Une 5e pêche française certifiée MSC Pêche Durable



La pêche de cabillaud et d'églefin d'Arctique nord-est devient la 5e pêche française à obtenir la certification MSC pour une pêche durable et bien gérée.

Un engagement collectif pour la durabilité L'armement bocallais EURO NORD et la Compagnie des Pêches Saint-Malo qui sont déjà certifiés MSC pour leurs captures de lieu noir en mer du Nord, se sont regroupés dans le cadre de leur organisation de gestion de la pêche.

## LINEAIRES

La horde sauvage



Sauvages et élevage sur un plateau



## LSA

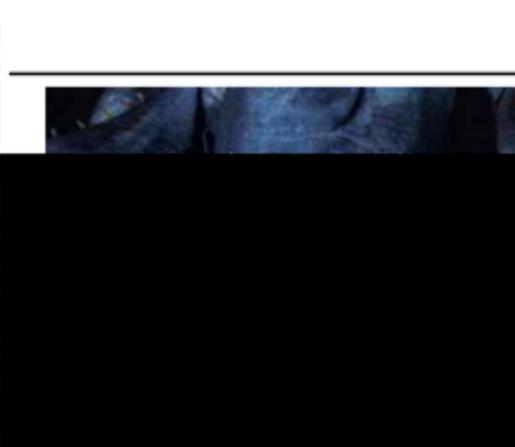
### Produits de la mer LES ENSEIGNES TOUJOURS PLUS RESPONSABLES

Avec en moyenne 70% des ventes de produits aquatiques réalisés dans nos magasins, la grande distribution française voit quelle devra rendre des comptes aux consommateurs quant à la provenance des enseignes halieutiques. L'heure est à la communication.



## Inrockuptibles

24 RUE SAINT SABIN 75011 PARIS - 01 42 44 16 16



RVOIS

## Version femina à quels labels se fier?

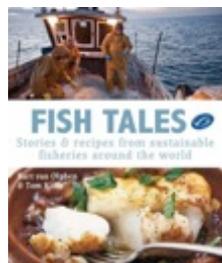
## le Parisien

Les Norvégiens misent sur l'avenir du cabillaud

Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Créer des partenariats évènementiels

- Des **fiches** ou un **livre de recettes** de produits de la mer durables



- Des **recettes en vidéos** pour apprendre à cuisiner des produits de la mer durables (*diffusion web, médias sociaux, et/ou télévision*)
- La rencontre des plus **Grands Chefs** mondiaux autour de la pêche durable (à organiser en partenariat avec les bureaux du MSC dans le monde).

**Profiter de la présence internationale du MSC et du Groupe Ducasse pour sensibiliser les consommateurs du monde entier à la pêche durable.**

## Plateformes de diffusion



facebook

twitter

YouTube

# Communication points de vente



## Organisation de partenariats marketing



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Etude consommateur



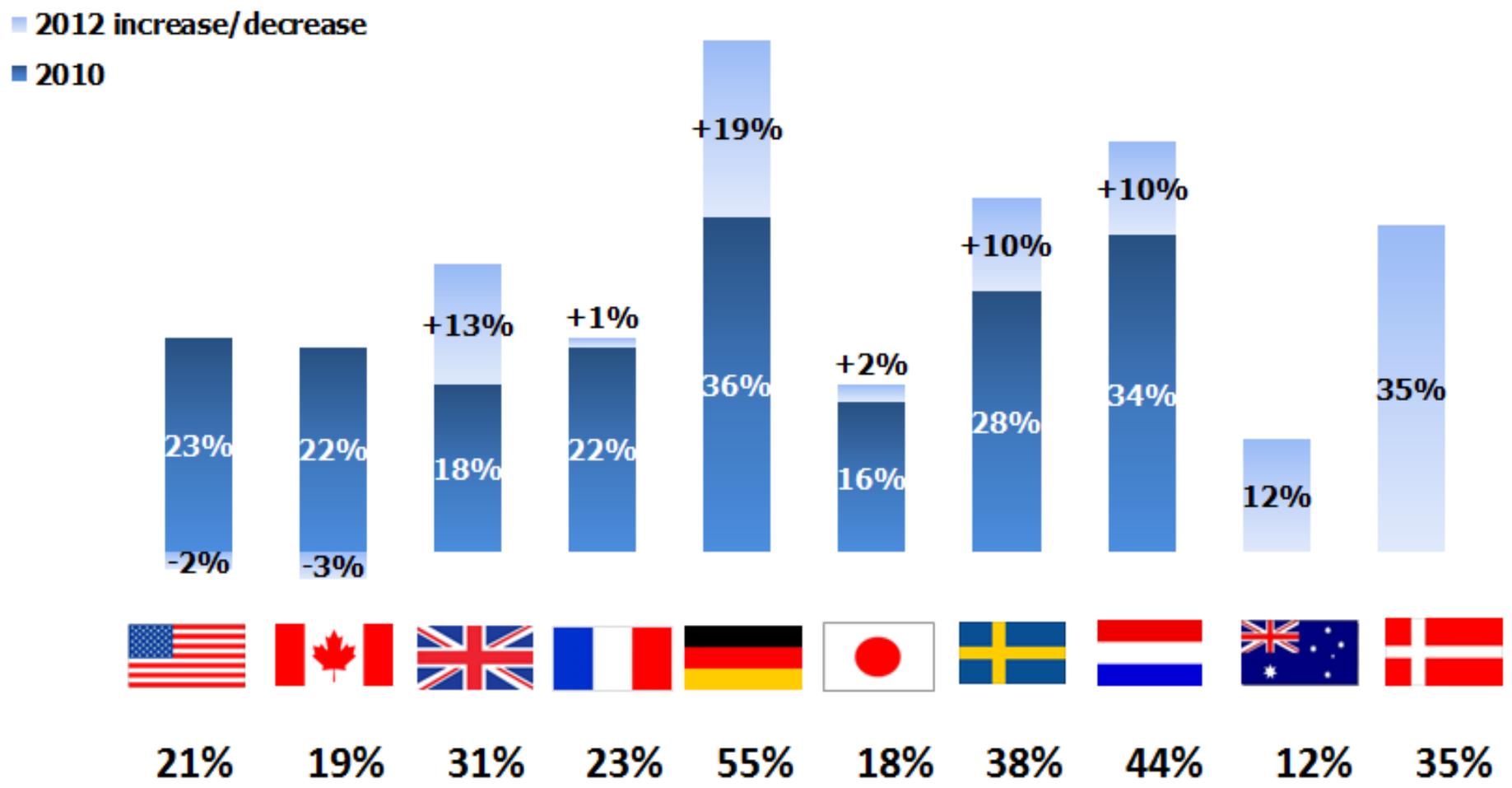
**Objectif: Evaluer l'attitude et le comportement des consommateurs à l'égard des écolabels, de la pêche durable et du MSC**



Prepared by: AMR Marketing Research -4 Juillet 2012

Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Reconnaissance du logo MSC

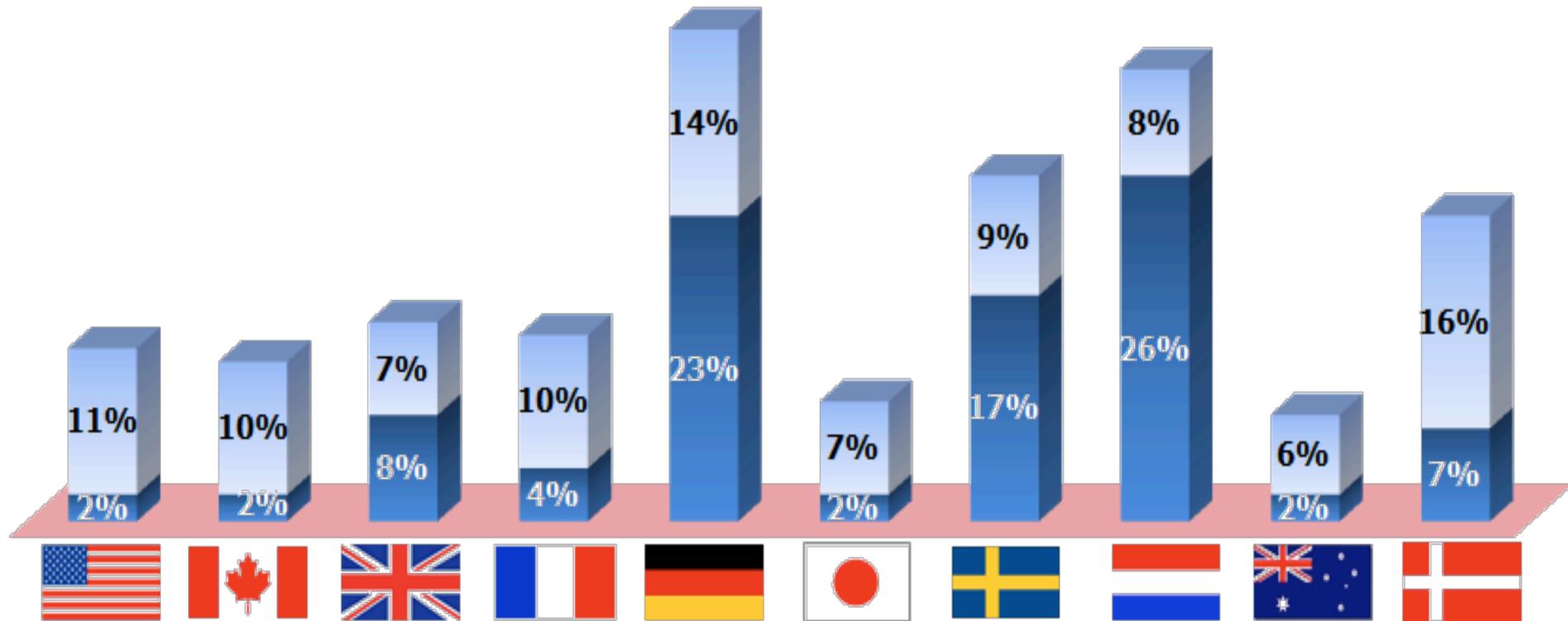


Le meilleur choix environnemental en produits de la mer

# Signification du logo MSC ?



- Other Seafood mark (Healthy/Quality/Better/Fresh)
- Sustainable seafood ecolabel



Le meilleur choix environnemental en produits de la mer



Pour en savoir plus:  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

Merci

Le meilleur choix environnemental en produits de la mer