



Atelier sur les allégations volontaires de durabilité des produits de la mer

13-15 juillet 2020

Réunion en ligne

The poster has a teal background on the left and a vertical strip of seafood images on the right. The text is white and centered on the teal background. The title 'VOLUNTARY SUSTAINABILITY CLAIMS ON SEAFOOD PRODUCTS' is in large, bold, uppercase letters. Below it, 'Workshop by the Market Advisory Council' is in a smaller font. The MAC logo is centered below the text. The dates '13 - 15 July (10:00 - 12:30 CET)' are listed below the logo. Under 'Online Sessions', three topics are listed: 'I - Public & Private Initiatives', 'II - Value Chain, Environment & Market', and 'III - Sustainability & Farm to Fork Strategy'. At the bottom, the website 'www.marketac.eu' and the social media handle '@MarketAC_EU' are provided. The seafood images on the right include mussels, a fish, a scallop, and a squid.

**VOLUNTARY
SUSTAINABILITY CLAIMS
ON SEAFOOD PRODUCTS**

Workshop by the Market Advisory Council

13 - 15 July (10:00 - 12:30 CET)

Online Sessions

- I - Public & Private Initiatives
- II - Value Chain, Environment & Market
- III - Sustainability & Farm to Fork Strategy

www.marketac.eu @MarketAC_EU

Rapport de l'atelier

Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Rue de la Science 10, 1000 Bruxelles, Belgique
www.marketac.eu
secretary@marketac.eu

Table des matières

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées.....	4
- Introduction.....	4
• Ouverture: Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC.....	4
- Introduction.....	5
• Discours introductif: L'eurodéputé Pierre Karleskind, président de la commission PECH du PE 5	
• Modalités et formats des allégations de durabilité: Prof. Dr. Simon Bush, Professeur et chaire de la politique environnementale, Université de Wageningen	7
- Initiatives publiques.....	11
• Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches: Nianjun Shen, Responsable en charge des pêcheries, FAO	11
• L'écolabel Nordic Swan Bjorn-Erik Lonn, Conseiller principal, écolabel Nordic Swan.....	12
- Initiatives privées.....	15
• Codes de bonnes pratiques de l'Alliance internationale d'accréditation et d'étiquetage social et environnemental: Caitlin Peeling, Senior Manager, en charge de l'adhésion et des services, Alliance ISEAL	15
• La Global Sustainable Seafood Initiative: Hugo Byrnes, Vice-Président en charge de l'intégrité des produits, Ahold Delhaize / membre du Comité directeur de GSSI.....	16
• Guides pour des produits de la mer durables: Karin Bilo, Senior Manager, Normes internationales de certification des produits de la mer, WWF	18
- Clôture de la session	22
Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés.....	23
- Ouverture de la session.....	23
- Expériences issues de la chaîne de valeur.....	24
• Secteur de la pêche: Sofie Smedegaard Mathiesen, biologiste, OP de pêcheurs danois	24
• Secteur de l'aquaculture – Label ASC: Comparaison avec les législations belge et européenne: Javier Ojeda, Secrétaire général, FEAP	26
• Secteur de la transformation: Mike Mitchell, Directeur, Fair Seas Limited, représentant du secteur britannique des produits de la mer (SIA).....	28

•	Détaillants: Ondina Afonso, en charge de la qualité et de la recherche/ Présidente du Club des producteurs Continente, Sonae MC	30
-	Avantages et répercussions sur l'environnement	34
•	Dr. Eva Papaioannou, Associée de recherche postdoctorale, Centre Helmholtz de recherches sur les océans, GEOMAR	34
-	Avantages, coûts et limitations des marchés	37
•	Dr. José Luis Fernández Sánchez, Professeur, Administration des entreprises, Université de Cantabrie	37
-	Clôture de la session	41
	Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table	42
-	Ouverture de la session.....	42
-	Comportements des consommateurs	43
•	Dr. Sterenn Lucas, Maître de conférences, SMART-LERECO, Agrocampus-Ouest	43
-	Empreinte environnementale	47
•	Règles de catégories d'empreinte environnementale pour les poissons de mer destinés à la consommation humaine: Henrik Stenwig, Directeur environnement & questions vétérinaires, Norwegian Seafood Federation.....	47
-	Programmes de durabilité environnementale et sociale (Table ronde).....	50
•	Modérateur: Chris Davies, ancien président de la commission PECH du PE	50
-	Bien-être animal	63
•	Doug Waley, responsable du Programme pour le bien-être des poissons, <i>Eurogroup for animals</i>	63
•	Dr. Krzysztof Wojtas, Directeur Politiques et campagnes sur la pêche, <i>Compassion in World Farming</i>	63
-	Clôture de session.....	67
	Biographies des intervenants.....	68

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Introduction

- **Ouverture: Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

Conformément aux Termes de référence adoptés précédemment, le but de l'atelier est de rassembler des membres du MAC, des institutions et des experts externes au cœur d'un échange constructif sur l'interaction entre les allégations de durabilité volontaires et l'information sur les produits de la mer, y compris les écolabels et les programmes de certification, sur le marché européen des produits de la mer.

De nombreuses interventions, très variées, seront faites au cours de l'atelier. Le but étant de couvrir le plus grand nombre possible de facettes de la durabilité, ainsi que sa définition sur le terrain. Nous parlerons des initiatives privées et publiques, des expériences vécues sur l'ensemble de la chaîne de valeur, des véritables répercussions économiques et environnementales, des comportements des consommateurs, du bien-être animal et examinerons des exemples de labels bien connus.

La durabilité est un concept très précis qui peut se définir comme la capacité à satisfaire nos besoins actuels sans pour autant compromettre les capacités des générations futures à répondre aux leurs. Il s'agit d'une définition simple en théorie, mais qui se complique lorsqu'il faut la définir plus en profondeur. La durabilité est généralement répartie en trois dimensions: environnementale, économique et sociale. Chaque dimension est ensuite sous-divisée en plusieurs facteurs. Il existe autant de définitions de la durabilité que de personnes pour la définir. Nous pouvons comparer la définition de la durabilité à une table de mixage d'un DJ. Le son qui en sort dépend de l'importance donnée à chaque élément. Il en va de même pour la durabilité.

Selon l'importance donnée à chaque facteur et à chaque dimension, la définition donnera plus de poids à l'économie ou à l'environnement, ou encore au volet social. C'est également la définition qui, suivant son orientation, résonnera tout particulièrement aux oreilles d'un consommateur et, dans le contexte des labels, qui sensibilisera davantage les consommateurs à l'un ou à l'autre de ces aspects.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Introduction

- **Discours introductif: L'eurodéputé Pierre Karleskind, président de la commission PECH du PE**

Dans le contexte de la crise du COVID-19, il est important de réunir les différentes parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement de produits de la mer. Le Pacte vert pour l'Europe met l'accent sur la durabilité et vise à protéger les écosystèmes marins. La durabilité est au cœur de plusieurs politiques et il est important de s'assurer que tous les éléments de la durabilité sont équilibrés.

La durabilité est un élément essentiel de la stratégie De la ferme à la table et il est important de tenir compte des particularités de la pêche européenne. Lors d'échanges avec la Commission européenne, les eurodéputés membres de la Commission PECH ont exprimé leur déception quant à l'absence des produits de la mer dans la Stratégie de l'UE en faveur de la biodiversité et la stratégie De la ferme à la table.

La traçabilité est aussi un élément essentiel, repris dans le règlement de contrôle. La traçabilité protège les consommateurs. Les consommateurs doivent avoir accès à l'information. La traçabilité est également importante pour lutter contre la pêche INN. Elle permet de valoriser les produits européens et de s'assurer que, lorsqu'ils achètent un produit européen, les consommateurs en sont conscients.

Il faudrait pour cela un étiquetage adéquat et il existe plusieurs possibilités, notamment un écolabel public européen. L'UE fait déjà le nécessaire pour que la pêche et l'aquaculture européennes soient dotées des normes les plus élevées au monde. Il est important de s'assurer que le RMD est respecté et que les pêcheries européennes sont gérées correctement. Les consommateurs européens ne savent pas toujours que le secteur européen des produits de la mer est le plus durable au monde. Un travail d'éducation est donc nécessaire. Concernant les labels privés, il est important de souligner les problèmes existants et de souligner leurs particularités. En termes de coûts, les labels doivent être accessibles aux producteurs. Les consommateurs doivent être en mesure de comprendre l'information. Nous attendons les orientations de la Commission européenne et du secteur.

Il ne faut pas voir le Pacte vert pour l'Europe et la stratégie De la ferme à la table comme des sanctions, mais plutôt comme des politiques de valorisation. Les écolabels sont là pour valoriser



le travail effectué et peuvent être une opportunité pour renforcer les liens entre pêcheurs, producteurs aquacoles, transformateurs, industrie européenne, science et ONG. Les ONG sont indispensables dans leur rôle de lanceurs d’alerte et pour renforcer la confiance des consommateurs vis-à-vis des produits de la mer.

Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Rue de la Science 10, 1000 Bruxelles, Belgique
www.marketac.eu
secretary@marketac.eu

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Introduction

- **Modalités et formats des allégations de durabilité: Prof. Dr. Simon Bush, Professeur et chaire de la politique environnementale, Université de Wageningen – [Présentation](#)**

Cette discussion arrive à point nommé dans le contexte du Pacte vert pour l'Europe et de la stratégie De la ferme à la table. Il est important de rappeler la position mondiale de l'UE en termes de produits de la mer et dans le contexte du commerce mondial de ces produits. Il est également important de rappeler le taux d'autosuffisance de l'UE, vu que 65% des produits de la mer sont importés. En valeur, l'UE représente 63% du commerce global.

Les allégations de marché sont utilisées au sein des marchés. Les normes tendent à se concentrer sur les pratiques des producteurs, l'état des stocks halieutiques et la performance des systèmes réglementaires. Au-delà des producteurs, il y a le commerce, et notamment les éléments de traçabilité et de durabilité. La traçabilité n'est pas nécessairement conçue pour garantir la durabilité, mais elle donne la possibilité d'en savoir davantage sur le produit. Il est important de disposer de normes pour communiquer des producteurs vers les consommateurs. L'information et l'intégrité des produits sont aussi essentielles. Les questions d'équité sont également de plus en plus importantes. Lorsque l'on aborde les allégations de durabilité, la perspective des consommateurs est souvent laissée de côté. Les consommateurs cherchent différentes allégations au sein d'un marché. La prolifération d'allégations provient en partie de la demande des consommateurs. Les consommateurs exigent des informations. Les allégations existantes sur les marchés font office d'interface entre les différents points de la chaîne. Ce sont des informations sur les produits liées à la notion de crédence. La transmission des prix joue un rôle, mais l'accès au marché également. L'accès au marché incite les producteurs et les commerçants à respecter certaines normes prédéfinies.

On assiste à une prolifération de programmes et d'allégations. Les allégations faites sur les marchés arborent par exemple les notions « d'équitable, traçable, durable, légal, responsable, proactif, d'amélioration ». Il est également important de tenir compte des types d'évaluation. Il peut s'agir d'une allégation émise par une première partie, par exemple un pêcheur qui se revendique durable. Une allégation émise par un second parti correspondrait, par exemple, à un supermarché qui teste ses fournisseurs. Une allégation émise par une tierce partie, quant à elle, serait une partie indépendante ayant recours à des normes indépendantes pour évaluer les performances de durabilité des producteurs. Il est aussi intéressant de voir à qui s'adressent ces

allégations. Les allégations peuvent s'adresser aux consommateurs, mais elles peuvent aussi se faire en B2B, ou d'une entreprise vers une ONG. Il existe plusieurs méthodes pour évaluer la durabilité. La durabilité est un attribut de crédence mesuré de façon imparfaite, ce qui signifie qu'il n'est pas possible de voir cette caractéristique en tenant le produit dans la main ou en le goûtant. C'est un système abstrait qui requiert des systèmes abstraits.

Si l'on tient compte de la prolifération mentionnée précédemment, au cours des dernières années, un éventail d'organisations ont fait leur apparition pour définir des normes pour les normes. La tendance est à la surveillance des contenus et de la production de normes plutôt qu'à l'harmonisation, Cette supervision est assurée par les ONG, les partenariats commerciaux et les États. Nous courrons le risque d'une nouvelle vague de prolifération, et il conviendrait d'examiner le rôle de l'UE.

La durabilité est liée aux améliorations réalisées par les pêcheurs. Au niveau mondial, 12 à 21% de la production halieutique est couverte par une allégation de durabilité. Ce qui signifie qu'une quantité considérable de poisson n'est pas couverte. Entre 18 et 25% de l'approvisionnement net européen est couvert par une allégation de durabilité. L'UE devra collaborer avec les pêcheries du monde entier, qui sont bien loin d'avoir le même pourcentage de pêcheries couvertes par des allégations. La majorité du poisson qui pénètre sur les marchés globaux n'a pas été évaluée à l'aide d'une allégation de durabilité. C'est un véritable défi de faire évoluer les pêcheries vers plus de durabilité.

Il faut prendre en compte trois dimensions des allégations de durabilité. Il est difficile de parvenir à un équilibre entre les trois angles de ce triangle: crédibilité, accessibilité et amélioration continue. Une allégation de marché crédible est composée de: rigueur scientifique, impartialité/ indépendance, perception « publique » et révision du contenu et des procédures des normes, impact reproductible et accessibilité des producteurs et des consommateurs aux normes et aux marchés.

Concernant l'importance de l'accessibilité, le volume des pêcheries certifiées ou notées varie énormément d'une région du monde à l'autre. Une grande partie du poisson est produite en Asie, mais seule une petite portion est couverte par ces allégations. La couverture en Amérique du nord est assez large, mais elle reste très limitée en Amérique du sud et en Afrique. Il est important de bien comprendre ces chiffres afin de mieux saisir l'influence de l'UE sur le secteur des produits de la mer durables. Un système exclusif ne tiendrait pas compte de la durabilité au niveau mondial. Cela entraînerait la création de normes qui seraient uniquement utilisées par ceux qui peuvent les respecter, mais le risque et la récompenses seraient faibles. On observe une

tendance générale de basculement des importations des pays développés vers les pays en développement. Il est nécessaire de comprendre les exigences de durabilité que l'UE pourrait inspirer dans le monde afin de rendre les produits de la mer plus durables. Quant à l'importance de l'amélioration, il a été démontré que les FIP des pays en développement stagnent une fois l'accès au marché octroyé, ce qui signifie qu'ils ne permettent pas de véritable amélioration. L'insuffisance d'amélioration ne dépend pas uniquement des pêcheurs, mais aussi du marché. Une conditionnalité est nécessaire.

Parmi les points à examiner, il faut tenir compte du niveau d'accessibilité et analyser son impact sur la crédibilité, le niveau de crédibilité devant garantir un niveau d'amélioration, et le niveau d'accessibilité devant correspondre au niveau d'amélioration. Aucune allégation (unifiée) de durabilité ne pourra satisfaire à la fois les producteurs, les commerçants et les consommateurs. Il y aura toujours une diversité d'allégations et de méthodologies pour refléter la diversité du commerce mondial des produits de la mer. La seule façon de parvenir à une durabilité globale est de disposer d'un système diversifié de codes et de normes. Les nombreuses allégations faites par les différents labels continueront d'exister. Elles reflètent différentes initiatives à différents points de la chaîne de valeur. Le principal défi est d'éviter les « échecs de coordination » entre les différentes normes et codes, afin d'éviter les coûts supplémentaires sur les différentes chaînes, la surcharge les pêcheurs, tout en essayant de ne pas induire les consommateurs en erreur. Les allégations de marché inconditionnelles sont à éviter.

Quant au rôle des organisations existantes, il est nécessaire de considérer la coordination de la supervision associée à une conditionnalité pour de multiples codes et normes. Passer à des allégations de durabilité sur mesure pour les acheteurs, basées sur leur « profil de risque » en matière de durabilité. Les profils de risque permettent d'équilibrer les allégations à risque élevé/ récompense élevée et les allégations à risque faible/ faible récompense.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Introduction

• Questions & Réponses

Q: Outre les préoccupations portant sur la crédibilité des allégations de durabilité environnementale, pourriez-vous nous en dire plus sur l'instrumentalisation de ces allégations par les acteurs de l'industrie, qui les utilisent pour bloquer la concurrence et ériger des barrières d'entrée sur le marché pour les concurrents non-UE?

R. du Prof. Simon Bush: Ces normes sont utilisées par différentes parties dans leur propre intérêt. Dans certains cas, la norme est discutable. Il est important de comprendre le rôle des acheteurs en Europe,

Q: Les progrès réalisés en matière d'allégations de durabilité sont-ils plus importants dans le secteur de l'aquaculture que dans celui des pêcheries de capture?

R. du Prof. Simon Bush: La présentation a mis l'accent sur les pêcheries de capture, mais il en va de même pour l'aquaculture. Pour l'aquaculture, il existe un plus grand nombre de normes et de codes. Il se passe plus de choses dans le secteur de l'aquaculture, comparé à l'amélioration dans le secteur de la pêche. Cela rend les conséquences des normes insuffisamment rigoureuses (scientifiquement

Q: Vu l'ambition de la stratégie De la ferme à la table qui vise à créer des systèmes alimentaires durables en plaçant les consommateurs au cœur de son approche, en plus du plaidoyer en faveur d'un système « risque élevé-récompense élevée » pour encourager le changement, quelles seraient les conséquences pour le rôle de l'UE dans le domaine de la durabilité des océans du monde, vu le poids des pêcheries asiatiques non évaluées et les 65% d'importations européennes nécessaires pour satisfaire la consommation de ces produits.

R. du Prof. Simon Bush: Pour l'UE, c'est l'occasion d'établir un cadre garantissant une approche « risque élevé- récompense élevée » dans le domaine de la durabilité des produits de la mer. Pour y parvenir, il faudrait définir des exigences ou des lignes directrices qui iraient au-delà de l'accès au marché pour les plus performants et, au lieu de cela, qui permettraient aux acheteurs d'assumer de plus grands

Q: Avons-nous besoin d'un agrégateur de programmes et de normes des ONG en Europe et au niveau mondial, semblable à la Conservation Alliance for Seafood Solutions (CASS) dans l'UE?

R. du Prof. Simon Bush: Je pense que c'est ce vers quoi nous nous dirigeons. Nous sommes face à un risque de nouvelle prolifération de ce type d'agrégateurs. Ce n'est pas forcément un problème, si les agrégateurs sont comparés en fonction de la précision et de l'exactitude de leur supervision, et/ ou qu'ils se spécialisent dans différents « portefeuilles » (risque élevé et risque faible) de pêcheries.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives publiques

- **Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches: Nianjun Shen, Responsable en charge des pêcheries, FAO – Présentation**

Le but de ces directives est d'offrir des orientations aux Gouvernements et aux organisations qui disposent déjà ou envisagent de mettre en place des programmes d'étiquetage pour certifier le poisson issu de la pêche ou de l'aquaculture. Il existe trois directives volontaires: pour les pêcheries de capture marines, les pêcheries de capture en eau douce et l'aquaculture. Il existe aussi un cadre d'évaluation pour la certification de l'aquaculture et plusieurs indicateurs pour harmoniser ces programmes.

Au total, 14 principes sont repris dans les directives pour les pêches de capture marines. Les principes généraux sont les suivants : 1) la cohérence avec le droit international applicable (CNUDM, accord sur les stocks de poissons, OMC), 2) le caractère volontaire, axé sur le marché, transparent et non discriminatoire, et 3) la reconnaissance des conditions particulières applicables aux pays en développement.

Les exigences et les critères minimums sont répartis en quatre catégories : 1) les systèmes de gestion: la pêche doit être pratiquée dans le cadre d'un système de gestion qui respecte les bonnes pratiques ; 2) le stock concerné: le stock n'est pas surexploité ; 3) les considérations relatives à l'écosystème: les effets négatifs de la pêche doivent être évalués et traités de manière appropriée ; et 4) les aspects méthodologiques. Les aspects institutionnels et de procédure se déclinent en trois directives : 1) des directives pour l'établissement de normes, 2) des directives pour l'accréditation et 3) des directives pour la certification. Les directives pour la certification de l'aquaculture ont une structure similaire, à l'exception des critères minimaux de fond, qui introduisent : 1) la santé et le bien-être des animaux, 2) la sécurité et la qualité des aliments, 3) l'intégrité environnementale et 4) la responsabilité sociale. L'outil international d'évaluation de la GSSI est basé sur le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO, les trois directives et le cadre d'évaluation de l'aquaculture.

En termes d'assistance technique et de renforcement des capacités, la FAO se concentre sur les pays en développement, grâce à un partage d'expériences avec des responsables gouvernementaux, des opérateurs commerciaux, des universités, des ONG, des OSC et d'autres. La FAO produit des documents techniques, des études et des exemples de réussite. La FAO offre

son assistance pour les consultations et soutient l'élaboration de programmes nationaux d'étiquetage écologique, l'harmonisation des normes, la collecte de recommandations futures et le soutien aux membres.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives publiques

- L'écocertification Nordic Swan Bjorn-Erik Lonn, Conseiller principal, écocertification Nordic Swan – Présentation

Nordic Swan est le label environnemental nordique officiel en Norvège, en Suède, en Finlande, au Danemark et en Islande. Il a été fondé par le Conseil nordique des ministres en 1989, par les Ministres en charge des consommateurs. Il est administré par les gouvernements au sein d'organisations nationales. Au total, 2000 entreprises travaillent pour les produits et les services de l'écocertification nordique. Il existe 62 critères de catégorie de produits. Les pays nordiques comptent 164 employés et le taux de financement public est inférieur à 15 %.

Le label est organisé dans le cadre de l'accord adopté par le Conseil nordique des ministres. Il existe une Association nordique d'étiquetage écologique, qui constitue le conseil d'administration/ de direction, composé des présidents des organisations nationales, en charge de l'adoption des normes et des critères. Les différentes associations nationales reconnaissent pleinement les travaux réalisés par leurs homologues.

En ce qui concerne le succès du label, 91 % des personnes dans les pays nordiques connaissent le Nordic Écocertification. 76% font confiance au Nordic Écocertification. 74% des habitants des pays nordiques pensent que Nordic Écocertification facilite leurs choix. 77 % des habitants des pays nordiques pensent qu'il est important qu'un écocertification soit objectif et indépendant. Il existe des légères variations entre les pays. Les campagnes menées par les détenteurs de licences sensibilisent le public au label.

Les normes et les critères sont révisés tous les trois ans. A cette occasion, les candidats doivent introduire une nouvelle demande. Il est important d'avoir une définition claire du produit. Nordic Swan a une approche basée sur le cycle de vie et des exigences holistiques. Les aspects environnementaux et sociaux sont tous deux importants. Nordic Swan couvre un large éventail de groupes de catégories de produits.



Pour la pêche et l'alimentation en général, l'Accord du Conseil nordique des ministres ne limite pas le type de produits pouvant être couverts par le label. Pendant plus de 15 ans, le ministère norvégien de la pêche a demandé à Nordic Swan de se lancer dans la pêche. Ecolabelling Sweden a réalisé une étude préliminaire. L'étude a conclu que c'était possible, mais aucune autre action n'a suivi. Une tentative a été faite dans le secteur de l'alimentation afin d'introduire des critères pour les boulangeries et le pain, mais elle a été interrompue à un haut niveau politique en 2013, car le label biologique jouissait déjà d'une place extrêmement élevée parmi les consommateurs danois. Il existe actuellement des exigences pour les aliments labellisés biologiques dans les restaurants et les magasins. Pour le poisson en magasin, des points sont attribués à partir de différents assortiments de produits. C'est dans ce contexte que les poissons et les mollusques sauvages pêchés et certifiés MSC ou KRAV sont mentionnés. Le label est ouvert à d'autres systèmes de labellisation crédibles. Pour les restaurants, les exigences relatives au poisson se basent sur la liste de l'UICN, en plus d'autres exigences concernant la mention de l'origine sur le menu.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives publiques

• Questions & Réponses

Q: Face aux échecs de coordination entre les différents et nombreux programmes d'étiquetage et les allégations de durabilité, quel rôle peut jouer la FAO? Devrait-elle aller au-delà des Directives et jouer un rôle plus prépondérant de supervision?

R. de Nianjun Shen: Le cadre d'évaluation de la certification de l'aquaculture est un effort tout à fait représentatif, qui visait à proposer un document de référence adressé à toutes les entités pour qu'elles l'utilisent afin de vérifier si les programmes respectent les directives de la FAO ou non. Le cadre relatif à l'aquaculture a été approuvé et il est prêt à l'emploi, mais le document sur les pêches de capture marines ne l'est pas encore. Néanmoins, la FAO soutient la GSSI afin qu'elle élabore et mette en œuvre ses outils d'évaluation. LA FAO n'a aucun mandat pour évaluer ou coordonner les programmes

Q: La présentation de Nordic Swan a mentionné une exigence sur l'origine du poisson dans les menus de restaurant. Est-ce largement répandu en Scandinavie? Aux Pays-Bas, nous avons plutôt remarqué que les restaurants ne souhaitent pas vraiment fournir ce genre de détails.

R. de Bjorn-Erik Lonn: Pour les restaurants dotés de l'écolabel, c'est indispensable. La plupart des détenteurs de licence se concentrent sur les questions de durabilité et, par conséquent, ce type d'information fait déjà partie de leurs priorités lorsqu'ils postulent pour l'écolabel. En Scandinavie, les consommateurs attachent beaucoup d'importance à l'origine de la viande et du poisson dans les rayons des magasins.

Q: A quelle fréquence les sociétés agréées sont-elles contrôlées pour vérifier les différents critères?

R. de Bjorn-Erik Lonn: Une licence n'est octroyée qu'après un audit sur site et une fois que les différents critères ont effectivement été validés. Une fois le label obtenu, des tests sont réalisés afin de couvrir les principaux aspects du programme. Pour les services, les détenteurs du label doivent rédiger des rapports annuels portant sur plusieurs de ces points, comme la consommation d'énergie ou d'eau, qui sont ensuite vérifiés.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives privées

- **Codes de bonnes pratiques de l'Alliance internationale d'accréditation et d'étiquetage social et environnemental: Caitlin Peeling, Senior Manager, en charge de l'adhésion et des services, Alliance ISEAL – [Présentation](#)**

L'ISEAL est une organisation de membres fondée en 2002. Son objectif est de renforcer l'efficacité des normes relatives aux allégations volontaires de durabilité. Elle offre des ressources techniques publiques qui favorisent l'élaboration de systèmes crédibles. Elle soutient l'innovation afin de stimuler la création de solutions durables et crédibles.

Les principes de crédibilité de l'ISEAL ont été publiés en 2013, suite à une série de consultations globales avec les parties prenantes. Ils s'appliquent aux programmes de certification classiques, mais aussi de façon plus large. Ils sont destinés à informer les pratiques crédibles par le biais d'un large éventail d'initiatives. Ce sont des points d'entrée accessibles et compréhensibles par un large groupe de parties prenantes.

Un système de normes ne se limite pas à la définition de normes volontaires. Il porte aussi sur la supervision des critères et la traçabilité d'une allégation sur le marché. Parmi les aspects qui rendent une allégation crédible, il y a la possibilité de contrôle et l'existence de preuves démontrant ses effets. L'ISEAL dispose de trois Codes de bonnes pratiques, accessibles au public.

Le Code d'impact est la pierre angulaire de cette initiative. Il permet de définir les stratégies et la supervision. Il accroît l'efficacité de la réalisation des impacts sociaux et environnementaux. Il renforce la crédibilité de la communication. Le Code de formulation des normes permet de définir et de réviser les normes afin qu'elles soient synonymes de confiance et de soutien. C'est une approche par étapes qui soutient l'engagement et la représentation des parties prenantes. Elle soutient également la formulation de normes pertinentes pour le marché. Le Code d'assurance établit un cadre qui garantit la durabilité sur le terrain. Il favorise l'élaboration d'une approche assurance adaptée. Il permet de garantir des résultats cohérents et impartiaux lors des activités de conformité. Il favorise également l'apprentissage issu des activités d'assurance afin de proposer des réflexions plus approfondies.

L'ISEAL propose des Guides de bonnes pratiques pour les évaluations comparatives et les allégations. Le lien entre l'allégation et la stratégie et le contenu de la norme doit être très clair.

Les acheteurs doivent être informés, qu'il s'agisse de B2B ou de B2C. Les aspects de contrôle et d'évaluation doivent être pleinement intégrés au système. En termes d'innovation, l'ISEAL se concentre sur la gouvernance des données et l'accès aux ressources pour un meilleur partage de données, de meilleurs modèles d'évaluation et pour comprendre comment les stratégies d'amélioration peuvent favoriser le changement.

Le respect des Codes de l'ISEAL se concentre sur trois domaines principaux: Des allégations fiables dans des chaînes d'approvisionnement complexes, la mesure et la rédaction de rapports concernant les effets et leur efficacité, et l'amélioration du modèle de normes.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives privées

- **La Global Sustainable Seafood Initiative: Hugo Byrnes, Vice-Président en charge de l'intégrité des produits, Ahold Delhaize / membre du Comité directeur de GSSI – Présentation**

La mission de GSSI est de garantir la confiance à l'égard du système d'approvisionnement et la promotion des produits de la mer certifiés, en plus de promouvoir l'amélioration des programmes de certification des produits de la mer. GSSI est un réseau mondial d'entreprises qui travaillent avec plusieurs programmes de certification, organisations gouvernementales et ONG.

GSSI a trois différents projets: l'outil international d'évaluation de la GSSI (*Global Benchmark Tool*), l'outil d'évaluation sociale (SSCI-GSSI) et la Seafood-MAP. L'outil d'évaluation est basé sur les critères de la FAO. C'est un processus d'amélioration continue, en cours actuellement. Même après la reconnaissance d'un programme, un contrôle continu est mis en place afin de s'assurer que le travail répond bien aux critères. Au total, la GSSI reconnaît neuf programmes.

Dans le paysage mondial de l'évaluation, le Consumer Goods Forum dispose de la Global Food Safety Initiative (GFSI), dédiée à la sécurité alimentaire, et de la Sustainable Supply Chain Initiative (SSCI), dédiée à la durabilité sociale. La GSSI est dédiée aux produits de la mer. L'outil d'évaluation sociale comprend des critères élaborés pour le secteur de la transformation. Les normes peuvent être évaluées à l'aide de ces critères. Les critères spécifiques à l'aquaculture et aux captures sauvages suivront.

La Seafood MAP de la GSSI en est cours d'élaboration afin d'examiner les pêcheries non certifiées et la production aquacole au niveau mondial. Elle pourra être utilisée pour combler le manque de connaissances, informer, s'engager à améliorer, et garantir une collaboration entre parties



prenantes en utilisant un langage commun. Si la barre est placée très haut, nous risquons de perdre la connexion avec la production d'autres pays qui ne sont pas en mesure d'atteindre le même niveau, et qui ne chercheront donc pas à s'améliorer de façon continue. La Seafood MAP est dans sa phase de développement et phase pilote. La phase de mise en œuvre et de déploiement est prévue pour 2021.

La GSSI est une initiative privée, mais elle collabore étroitement avec des institutions gouvernementales et semi-gouvernementales.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives privées

- **Guides pour des produits de la mer durables: Karin Bilo, Senior Manager, Normes internationales de certification des produits de la mer, WWF – Présentation**

Les évaluations CAM (*Common Assessment Methodology*, méthode d'évaluation commune), consistent à examiner l'information scientifique disponible sur les pêcheries, dans le but de proposer des orientations générales aux consommateurs et aux détaillants sur certaines espèces en particulier, par zone de pêche et par méthode de pêche.

Les principes directeurs sont les suivants: les stocks sont sains et abondants, les pêcheries limitent autant que possible les prises accessoires, la pêche est gérée de façon à soutenir la productivité de toutes les espèces concernées à long terme, la pêche est conduite de manière à réduire les impacts sur les fonds marins et à maintenir les rôles écologiques et fonctionnels des habitats des fonds marins. La CAM traduit ces principes directeurs en trois catégories d'évaluation: 1) les impacts sur l'espèce/le stock, 2) les impacts sur les autres espèces, l'habitat et l'écosystème, et 3) l'efficacité de la gestion. Ces principes se traduisent en 14 questions. Chaque question est composée de facteurs à évaluer et à classer, qui permettent d'obtenir un numéro et un code de couleur.

Le processus d'évaluation est effectué par un évaluateur formé par une tierce partie. Il utilise la littérature disponible et les évaluations des stocks. Les évaluateurs adoptent une approche de précaution. Il y a des examens et des commentaires publics. Ni la CAM, ni la certification ne couvrent les aspects de durabilité sociale ou économique des pêcheries. La CAM n'analyse pas les pêcheurs individuels, ni les produits. Elle procède à l'examen d'une espèce en particulier, dans une zone précise et avec une méthode spécifique. Elle n'autorise pas les entreprises à faire des allégations sur les produits.

Le Guide des produits de la mer- Base de données d'évaluation comprend 3400 (ré)évaluations de prises sauvages et 200 (ré)évaluations de l'aquaculture. Il est actualisé chaque année. La base de données n'est pas publique, mais elle est à la disposition des partenaires et des résumés sont fournis sur demande. Elle constitue l'épine dorsale des guides afin de fournir des conseils aux consommateurs. Elle est également utilisée dans les projets d'amélioration, et aussi pour le travail des entreprises. Elle est généralement reconnue pour les conseils qu'elle fournit aux consommateurs. L'objectif étant de faire de meilleurs choix en matière de produits de la mer.



Au total, 27 pays produisent des guides sur les produits de la mer. Certains pays procèdent à des mises à jour annuelles, d'autres à des mises à jour semestrielles. Les guides sont adaptés au marché et se concentrent sur les espèces les plus consommées. L'application en ligne permet à WWF de fournir plus d'informations et de contenu, y compris des informations de fond et des récits. Il est important de laisser de la place pour des améliorations supplémentaires.

En ce qui concerne le travail des entreprises, WWF passe en revue l'ensemble du portefeuille de produits de la mer des entreprises, élabore des objectifs de durabilité clairs et limités dans le temps, avec des communications publiques sur les engagements et des examens semestriels des progrès réalisés. La CAM peut également être utilisée dans des projets d'amélioration.

Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Initiatives privées

• Questions & réponses

Q: Demande d'informations supplémentaires sur l'outil d'évaluation qui a comparé les guides de produits de la mer et MSC.

R. de Karin Bilo: Il s'agit d'une comparaison réalisée par l'Aquarium de la Baie de Monterrey, qui a

Q: Certaines pêcheries certifiées sont classées de couleur jaune ou rouge, et certaines pêcheries suspendues sont de couleur jaune ou verte.

R. de Karin Bilo: En effet. Les résumés des évaluations sont disponibles. Les comparaisons sont parfois différentes, étant donné que WWF n'examine pas les navires individuels comme le fait MSC. L'examen d'une espèce dans une région et avec une méthode spécifique ne saisit pas le même niveau de détails.

Q: Les guides relatifs aux produits de la mer ne permettent pas de faire des allégations pour des pêcheries ou des entreprises individuelles et ne sont pas des chaînes légales ou traçables, ce ne sont donc pas des allégations relatives à un produit. Comment s'assurer que les consommateurs les utilisent efficacement lors leurs décisions d'achat? De plus, comment peuvent-ils être sûrs que le guide est correct, s'ils ne peuvent pas voir les données de base ou ne savent pas qui a réalisé l'évaluation?

R. de Karin Bilo: Ils peuvent les utiliser pour prendre des décisions d'achat informées, si l'information est disponible. WWF demande aux consommateurs de regarder l'origine et les méthodes utilisées. Le fait que la base de données ne soit pas disponible au public est une limitation, mais elle était initialement prévue pour faire des recommandations aux partenaires, lorsque WWF passe en revue

Q: WWF a annoncé récemment certaines préoccupations concernant la durabilité sociale dans le secteur de la pêche. Comment WWF prend-elle en compte toutes les normes sociales?

R. de Karin Bilo: WWF est en train de réviser la CAM et envisage d'inclure des normes sociales. C'est l'une des principales raisons pour lesquelles nous actualisons notre méthode.

Q: Comment peut-on devenir partenaire et avoir accès à la base de données?

R. de Karin Bilo: Les partenaires sont les partenaires commerciaux qui demandent des recommandations pour améliorer leurs pratiques d'approvisionnement.

Q: Comment les pêcheurs sont-ils impliqués auprès des partenaires commerciaux et dans les initiatives?

R. de Karin Bilo: Via des projets d'amélioration des pêcheries. Certains bureaux réalisent des examens avec les parties intéressées et touchées, afin qu'elles puissent avoir accès aux évaluations en cours et à la littérature scientifique.

Q: La C188 de l'OIT a-t-elle été prise en compte?

R. de Karin Bilo: Oui, WWF tient compte des exigences de l'OIT. WWF a exprimé certaines préoccupations par rapport au manque de diligence raisonnable sur ce point, mais il faut l'intégrer

Q: Comment la GSSI MAP peut-elle garantir la même crédibilité et la même assurance aux allégations d'amélioration et allégations sociales que les évaluations environnementales des programmes de certification?

R. d'Hugo Byrnes: La GSSI MAP n'est pas conçue comme un outil de crédibilité et d'assurance. Il s'agit d'un outil d'information et d'interaction entre les clients de la pêche et les fermes. A l'avenir, la crédibilité va être une préoccupation. Actuellement, il s'agit de déterminer où se trouvent ces producteurs. La véritable assurance provient des programmes de certification.



Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- Clôture de la session

- **Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

Il y a encore de la place pour un label européen sur la durabilité des produits de la mer. La traçabilité est aussi un outil de la durabilité. L'information constitue également un outil. Les labels publics peuvent être financés à l'aide de fonds publics et privés. Les labels doivent être crédibles, ce qui nécessite des investissements et des contrôles. Un dialogue est nécessaire entre l'entreprise de certification et le secteur de la pêche.



Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- Ouverture de la session

- **Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

Il existe un grand nombre de labels sur le marché, aussi bien privés que publics. L'élément le plus important est leur crédibilité. Pour y parvenir, certains labels ont le soutien d'importantes institutions, comme la GSSI, alors que d'autres ne sont qu'une étiquette sur un produit.

La première session portait sur les aspects théoriques des labels de durabilité. La seconde session se concentrera sur les expériences des acteurs de terrain, issus de l'ensemble de la chaîne de valeur: le secteur de la pêche, le secteur de l'aquaculture, le secteur de la transformation et le secteur de la vente.

Ensuite, il y aura deux présentations visant à montrer les avantages et les impacts environnementaux et économiques des labels.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- Expériences issues de la chaîne de valeur

- **Secteur de la pêche: Sofie Smedegaard Mathiesen, biologiste, OP de pêcheurs danois - Présentation**

Concernant l'importance des écolabels, nous pensons que nos pêcheries sont durables et correctement gérées. Les écolabels sont une façon de le montrer aux consommateurs et au grand public, comme un complément qui vient étayer les allégations de durabilité. Pour les membres, c'est la garantie d'un accès au marché. Cela peut aussi garantir un prix plus élevé pour le poisson. Avec les écolabels, les pêcheurs s'engagent à poursuivre la mise en place de pêcheries durables.

Pour ce qui est du choix de MSC, c'est l'un des labels les plus reconnus par l'industrie et les détaillants. Il dispose d'une crédibilité élevée. Il existe trois principes généraux. Il est généralement accessible à nos pêcheries principales. La plupart des pêcheries danoises sont certifiées MSC. Nous réalisons certaines de ces certifications nous-mêmes, alors que d'autres sont réalisées avec des partenaires étrangers et avec leur homologue pélagique.

Parmi les avantages des écolabels, ils garantissent l'accès des membres au marché. Cela démontre notre engagement dans le secteur de la pêche durable et donne ainsi plus de crédibilité à notre allégation de durabilité des pêcheries danoises. Il est ouvert à toutes les parties prenantes qui souhaiteraient s'engager et contribuer à l'élaboration de normes supplémentaires.

Pour ce qui est des limitations, il est certes ouvert à toutes les parties prenantes mais exige un travail important. Une pêcherie de plus petite taille ou un client aux capacités plus restreintes n'aurait peut-être pas les ressources suffisantes pour achever la démarche. Pour le label, la gestion de l'UE n'est pas toujours suffisante pour prétendre à la durabilité des pêches. La norme n'intègre pas entièrement les espèces à brève durée de vie. D'importantes discussions doivent encore avoir lieu pour définir ce qu'est une pêcherie durable.

Par rapport aux coûts associés à la certification des pêcheries auprès de MSC, l'évaluation peut varier entre 15.000 et 165.000 euros. Ces coûts correspondent à l'implication des parties prenantes et aux examens par les pairs. Si une objection est émise par rapport à votre pêcherie, d'importantes sommes d'argent seront nécessaires. Certains coûts peuvent être liés à l'accès aux données nécessaires pour la certification. En outre, il faut payer les responsables et les chercheurs qui effectuent des visites sur site afin d'examiner directement les pêches concernées. Des audits de supervision sont réalisés chaque année et leur coût varie entre 2.000 et 35.000

euros. Il varie en fonction du type de pêcherie et des conditions en vigueur. Des audits accélérés, des frais de contrôle et les projets mis en place pour répondre aux conditions peuvent aussi entraîner des coûts supplémentaires. Tous les projets ne sont pas forcément pertinents pour les directeurs et les scientifiques, et il peut donc être parfois difficile de garantir le financement et l'engagement.

Au niveau mondial, les pêcheries sont très différentes et font face à différents types de difficultés. Or, un programme d'étiquetage écologique mondial doit/souhaite aborder toutes ces préoccupations, ce qui exige parfois qu'une pêcherie soit contrainte d'en faire plus (alors que ce n'est pas toujours nécessaire), ce qui engendre des coûts supplémentaires. Les règles et la réglementation de l'UE visent en grande partie à garantir une pêche durable. Toutefois, pour la norme MSC, cette gestion n'est pas toujours suffisante et appropriée.

Les pêcheries des FIP soutenues par le MSC peuvent être reconnues comme des sources d'approvisionnement durables au même titre que les pêcheries certifiées MSC. Accord pour fermer des zones en cas d'objections par rapport à une pêcherie certifiée MSC, en organisant des périodes de consultations des autres parties prenantes, ce qui ne fait pas partie des bonnes pratiques d'une bonne gestion. En outre, cela peut interférer de manière très inquiétante avec les marchés. Étant donné qu'une partie des revendications de durabilité des pêcheries est liée aux certifications, la suspension d'une pêcherie du MSC donne au grand public l'impression que la pêcherie n'est plus gérée correctement et qu'il y a surpêche. Cela n'aide pas les clients de la pêche à produire un discours responsable sur la pêche en général.

La question générale qui se pose toujours est: où placer la barre? Certains estiment que le MSC continue de relever la barre avant même d'avoir suffisamment de pêcheries dans le programme, et qu'ils recertifient finalement les mêmes grandes pêcheries. En tant que client des pêcheries, nous sommes préoccupés par les futures orientations du MSC, car certaines de nos principales pêcheries sont désormais certifiées sous de nombreuses conditions, ce qui n'était pas le cas avant. Si la vaste gamme de pêcheries bien gérées de l'UE ne répond pas aux exigences de la norme, nous serions peut-être contraints de quitter le programme, car le maintien des certifications demande trop de travail.

Du point de vue d'une pêcherie, il est donc toujours risqué de laisser un programme d'étiquetage écologique privé définir ce qu'est une pêche durable, au lieu de laisser les responsables et les pêcheries de l'UE établir cette norme. Grâce au label biologique de l'UE, un agriculteur peut toujours savoir si sa production est biologique ou non, tandis que les pêcheurs peuvent être considérés comme durables et perdre cette reconnaissance du jour au lendemain.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Expériences issues de la chaîne de valeur**
 - **Secteur de l'aquaculture – Label ASC: Comparaison avec les législations belge et européenne: Javier Ojeda, Secrétaire général, FEAP - [Présentation](#)**

Il existe une multitude de labels centrés sur la qualité, l'origine, la durabilité, le respect des dauphins et la production biologique, entre autres. ASC est le label le plus complet. En Belgique, ASC est le label le plus présent en supermarché, pour la truite en particulier. Il se base sur cinq piliers: la biodiversité, la nourriture animale, la pollution, la santé des poissons et les questions sociales.

Concernant la biodiversité, pour ASC les fermes ne peuvent pas se trouver dans une zone Natura 2000. Conformément à la législation wallonne, les fermes piscicoles ont déjà été retirées de ces zones et les échappements de poisson ont été réduits au minimum. En vertu de la législation wallonne, l'opérateur doit s'assurer qu'un système de filtrage est en place afin d'éviter l'échappement. La truite allochtone ne doit pas être réintroduite dans des eaux où elle n'est pas présente. La truite arc-en-ciel est élevée en Wallonie depuis plus de 70 ans. L'appoint en eau maximum est de 50%. La législation wallonne est plus stricte.

Concernant la nourriture animale, ASC prévoit que l'utilisation de farine de poisson soit réduite au minimum. Il faut garantir la traçabilité de l'origine des farines de poisson et des farines de soja. La nourriture animale utilisée en Wallonie est déjà certifiée ASC. Concernant la pollution, les paramètres doivent être mesurés à intervalles réguliers. La législation wallonne impose des limites strictes. Concernant la santé des poissons, un vétérinaire doit élaborer un plan de gestion des risques. En Wallonie, les fermes doivent déjà être contrôlées deux fois par an, en plus des visites réalisées par un vétérinaire. Les traitements antibiotiques préventifs sont interdits. En Belgique, les traitements antibiotiques sans ordonnance vétérinaire sont interdits. Les aspects sociaux comprennent l'interdiction du travail des enfants, un environnement de travail sûr, un salaire décent et des horaires de travail réglementés. Le cadre législatif belge et européen est beaucoup plus strict que celui de l'ASC. Le label ASC exige le paiement d'un montant annuel fixe, auquel s'ajoute un montant qui dépend du volume.

Avec ASC, l'ensemble de la chaîne de valeur doit être certifiée pour pouvoir utiliser le logo. Par conséquent, aussi bien les fournisseurs que les transformateurs doivent être certifiés. En Wallonie, la truite arc-en-ciel portant le label ASC n'a concrètement aucune valeur ajoutée. En revanche, il y a des coûts supplémentaires, qui ne sont pas toujours compensés pour le



pisciculteur. En Europe, pour l'aquaculture en eau douce, ces labels de durabilité ne servent qu'à valoriser les productions non européennes.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Expériences issues de la chaîne de valeur**
 - **Secteur de la transformation: Mike Mitchell, Directeur, Fair Seas Limited, représentant du secteur britannique des produits de la mer (SIA) - [Présentation](#)**

Les labels écologiques peuvent être utilisés pour informer directement les consommateurs du statut de durabilité d'un produit, mais ils peuvent également être utilisés dans le cadre de la diligence raisonnable et de l'atténuation des risques sur la chaîne d'approvisionnement. Pour avoir une quelconque valeur, les écolabels doivent être crédibles. L'évaluation comparative de la GSSI est utilisée pour déterminer la crédibilité des labels. Tous les produits de la mer ne sont pas éligibles à l'écolabel. Toutes les sources de produits de la mer ne veulent pas forcément participer au programme d'écolabel. Tous les détaillants ne souhaitent pas utiliser un écolabel, même si les produits proviennent d'une pêcherie certifiée par l'écolabel. Une approche cohérente est nécessaire. Il est essentiel à la fois de protéger les entreprises qui font des allégations et de réduire la confusion du côté des consommateurs. Le principe de base est de ne pas induire le consommateur en erreur. Comme pour la sécurité alimentaire, la durabilité des aliments est une question d'intérêt commun, elle peut donc servir d'élément pré-concurrentiel afin d'établir les critères de communication des professionnels vers les consommateurs.

Parmi ses membres, la Sustainable Seafood Coalition compte de grands détaillants, des transformateurs (qui apportent une valeur ajoutée), des importateurs et des fédérations. Il s'agit d'une vaste plate-forme de collaboration visant à établir des règles communes de présentation des allégations de durabilité au consommateur. La SSC a élaboré des Codes de pratique, qui sont volontaires. Ces Codes ont été créés en l'absence de législation pour réglementer les allégations de responsabilité environnementale. Ils ont été créés en collaboration et en amont de la concurrence par l'industrie, avec l'aide de l'ONG ClientEarth. Les décisions d'approvisionnement et les allégations de responsabilité environnementale qui en découlent sont déterminées à l'aide de deux logigrammes basés sur les risques (un pour les pêches de capture sauvage et un pour l'aquaculture) et les orientations contenues dans les codes. Deux types d'allégations sont autorisées en fonction du résultat de l'évaluation des risques : "responsable" et/ou "durable".

Les allégations de "durabilité" font référence à des évaluations empiriques de l'état des ressources, tandis que les allégations de "responsabilité" font référence à une description du comportement des entreprises. Les écolabels deviennent des outils qui permettent de valider une allégation de durabilité. Les allégations volontaires de durabilité ou de responsabilité environnementale doivent reposer sur des engagements démontrables, accompagnés



d'initiatives crédibles et indépendantes: Des normes de certification de tierces parties référencées par la GSSI, des avis d'experts indépendants ou un engagement dans des projets crédibles, transparents et limités dans le temps visant à améliorer les pêcheries ou l'aquaculture. Les programmes d'écolabels peuvent servir d'incitants et de cadres à ces initiatives d'amélioration.

Il existe une hiérarchie dans les revendications des consommateurs. Pour une allégation "durable", le produit doit provenir d'une pêcherie certifiée selon une norme de durabilité référencée par la GSSI - une chaîne de contrôle complète est en place et le produit porte un label écologique. Pour une allégation "responsable", le produit provient d'une pêcherie ou d'une ferme piscicole certifiée selon une norme de production responsable référencée par la GSSI; il existe également l'avis d'un expert crédible et indépendant qui confirme que la source répond aux critères de certification mentionnés ci-dessus; la source participe à un projet crédible, transparent et limité dans le temps d'amélioration de la pêche ou de l'aquaculture.

Des questions demeurent par rapport aux prochaines étapes et aux lacunes du marché qui ne sont pas couvertes de manière exhaustive par les normes existantes. Le marché s'intéresse de plus en plus aux plateformes communes et aux moyens communs qui permettraient de garantir des chaînes d'approvisionnement respectueuses des meilleures pratiques, notamment en matière de droits humains. Dans le secteur des pêcheries de capture sauvage, il est très difficile d'obtenir l'assurance d'une tierce partie indépendante pour les droits de l'homme. Il existe des problèmes de durabilité environnementale, comme les émissions de gaz à effet de serre de l'industrie, qui sont de véritables aberrations dans la plupart des programmes tiers. Il existe de nouveaux domaines potentiels dans lesquels les revendications de durabilité pourront s'inscrire.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Expériences issues de la chaîne de valeur**
 - **Détaillants: Ondina Afonso, en charge de la qualité et de la recherche/ Présidente du Club des producteurs Continente, Sonae MC - [Présentation](#)**

L'UE fait office de figure de proue en matière de durabilité des pêcheries. Grâce à la PCP, nous avons pu garantir la durabilité des pêcheries et de l'aquaculture. Néanmoins, plusieurs ONG internationales ont lancé des initiatives sur les effets de la pêche sur la biodiversité marine. Les listes préparées par WWF, Greenpeace et l'UICN se complètent et Sonae MC les a intégrées. Tout au long de l'année, Sonae MC suit l'évolution des trois listes mentionnées. Avant de lancer une nouvelle espèce, nous vérifions les listes à deux reprises. Les espèces référencées simultanément par 2 ONG ne sont pas commercialisées.

Sonae MC fournit le plus grand portefeuille d'espèces de produits de la mer et estime qu'il est important d'éviter de consommer certaines espèces. Dans les magasins, un système de feux de signalisation est prévu pour aider les consommateurs à choisir les espèces en fonction de leur impact sur l'environnement. Un rapport annuel permet d'évaluer notre degré de durabilité. Les contrats d'approvisionnement contiennent des dispositions spécifiques afin d'inclure des critères de durabilité.

Sonae MC n'accepte pas les producteurs ayant des pratiques de pêche illégales, valorise le poisson provenant de sources durables et contribue à la réduction de la consommation d'espèces menacées. Nous nous efforçons de fournir davantage d'informations de traçabilité aux consommateurs.

Sonae MC travaille pour décrocher une certification de la chaîne de contrôle en 2020 pour les produits importants, tels que la morue séchée, le merlu, le sébaste et le saumon. La morue et le merlu sont des produits importants dans la gastronomie portugaise. Le sébaste et le saumon sont des produits de consommation à rotation rapide. Ces produits proviennent de fournisseurs certifiés (ASC et MSC).

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Expériences issues de la chaîne de valeur**
 - **Questions & réponses**

Q: Ne serait-ce pas plus simple que la gestion européenne des pêcheries évolue vers des normes de durabilité acceptées mondialement, au lieu que sa politique soit définie via un processus politique?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Ce serait probablement plus simple, mais cela ne garantirait pas de pêche durable au niveau local. Il y aurait dans le monde différents points de vue sur la façon de gérer les pêcheries et les écosystèmes. Une gestion régionale/ locale est nécessaire.

Q: La perte de la certification MSC a-t-elle des répercussions négatives, lorsqu'on la compare aux coûts de certification initiaux pour les pêcheurs?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Cela dépend énormément, notamment si la pêcherie qui perd sa certification MSC a un autre client certifié. Si toutes les pêcheries perdaient leur certification, la plupart des acheteurs continueraient tout de même à acheter le poisson pour approvisionner leur marché. Dans d'autres situations, les détaillants sont habitués à la certification MSC, et les pêcheurs

Q: J'imagine que, pour vous, les bénéfices compensent les coûts, sinon vous ne seriez pas certifié. Pourriez-vous nous donner votre avis?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: La raison principale est l'accès des membres au marché. MSC est la norme la plus crédible en matière de durabilité. Néanmoins, MSC n'est pas toujours défini à un niveau qui reconnaisse les pratiques de gestion mises en œuvre par l'UE.

Q: Avez-vous des chiffres pour montrer la différence et le ratio/ retour de ceux qui approvisionnent les détaillants de la Sustainable Seafood Coalition par rapport à ceux qui ne le font pas?

R. de Mike Mitchell: Il y a difficile de quantifier les bénéfices économiques générés par des pratiques durables. Au Royaume-Uni, tous les principaux détaillants, à l'exception d'un seul, sont membres de la Sustainable Seafood Coalition. Si vous souhaitez vendre à un détaillant britannique, vous devez respecter les Codes de pratiques, donc il n'y a pas de prix majoré. C'est une condition préalable pour vendre des produits aux grandes sociétés

Q: La hiérarchie de l'allégation paraît assez complexe. Sur les étiquettes, l'objectif est-il à présent d'afficher le mot « durable » plutôt que « responsable » ?

R. de Mike Mitchell: Dans la pratique, la hiérarchie des allégations ne s'est pas avérée compliquée. Il existe deux types d'allégations. D'après les études réalisées auprès des consommateurs, c'est l'allégation de durabilité qui a le plus de valeur. Tous les produits ne sont pas éligibles aux allégations de durabilité. Aucun produit aquacole ne peut prétendre à cette allégation. Les marques et les détaillants de produits de la mer aiment les messages cohérents, et la quasi-totalité des détaillants britanniques choisissent un portefeuille de produits de la mer 100% responsable. Pour que les catégories de produits portent le même message, il faut opter pour l'allégation responsable.

Q: Pensez-vous qu'une certification avec audit réalisé par un tiers serait une réponse adéquate pour des allégations de marché sur le respect des droits humains en mer ?

R. de Mike Mitchell: Je ne pense pas que les marques et les détaillants de produits de la mer souhaitent faire des allégations sur les droits humains. Pouvoir dire qu'il n'y a pas d'esclavage dans la production serait un aveu très choquant sur le monde d'aujourd'hui. Ce ne sera jamais une allégation adressée aux consommateurs. Mais, pour plus d'assurance au sein d'une entreprise, il est important d'avoir des outils. La certification basée sur la flotte fait partie des programmes en cours de développement, comme le Programme de pêche responsable (*Responsible Fishing Scheme*). Le respect des droits humains, même sur la terre ferme, est difficile à contrôler. Dans d'autres secteurs, on a détecté des cas de violations des droits humains dans un certain nombre d'usines terrestres contrôlées et certifiées. La certification par une tierce partie est une possibilité, mais il faut davantage

Q: Où puis-je trouver une liste des écolabels existants? Lesquels contiennent des volets sociaux?

R. d'Ondina Afonso: Nous utilisons un système de feux tricolores, basé sur les pratiques de pêche. Au Portugal, les pêcheurs artisanaux sont très nombreux. Cette information est fournie par les grands magasins situés dans les grandes villes. Les consommateurs demandent de plus en plus d'information sur l'origine et d'autres éléments, bien qu'ils ne sachent pas toujours comment les interpréter. A la fin de l'année, nous évaluons les quantités vendues, ce qui nous donne des informations sur le type de consommation.

Q: La méthode de label européen pourrait-elle réduire les coûts, augmenter le taux de certification et stimuler la durabilité ?

R. de Mike Mitchell: Cela comporterait une série de difficultés. L'UE est responsable de la gestion de la pêche. Dans le cadre d'une méthode communautaire de certification de la durabilité, certains pêcheurs européens ne seraient pas éligibles. Un écolabel de durabilité soulignerait la durabilité de certaines pêcheries gérées par l'Europe, ce qui mettrait l'UE dans une position compromettante et engendrerait

Q: Si les politiques suivaient les recommandations du CIEM, ne serait-ce pas plus conforme à l'avis du MSC?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Cela dépend généralement du statut du stock. Si le TAC

Q: Sonae MC va-t-elle élargir la certification à d'autres espèces, comme des poissons sauvages des Açores?

R. d'Ondina Afonso: Sonae MC se concentre sur les quatre espèces mentionnées précédemment. Ces espèces seront maintenues l'année prochaine, il n'est donc pas possible d'ajouter de nouvelle

Q: Quel est l'importance de la durabilité socio-économique dans la certification? La plupart des produits de la pêche commercialisés dans l'UE proviennent de producteurs de pays tiers, comment ces producteurs peuvent-ils obtenir la certification à égalité de conditions?

R. d'Ondina Afonso: Au Portugal, la consommation de poisson frais est très importante. Le poisson importé est surgelé. Grâce à différents projets, comme l'élevage de dorade dans l'Algarve, nous essayons de réduire les importations. Dans le cas des produits surgelés, il existe un partenariat avec des laboratoires de pays tiers qui nous aident à certifier et à contrôler ces producteurs. C'est le cas par exemple des crevettes importées d'Afrique. Le département qualité dispose aussi d'une liste de vérification. Sonae MC a une équipe qui se rend chez les fournisseurs afin de valider le document envoyé. Le partenariat avec les laboratoires locaux vise à garantir que les produits achetés respectent les critères de durabilité, y compris les éléments sociaux. Sans ces partenariats, il serait impossible de

Q: Auriez-vous un exemple concret de pêcherie n'ayant pas obtenu la certification MSC, bien que l'avis du CIEM ait été respecté?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Le cabillaud de la Mer du nord avait été suspendu de la norme MSC, mais restait tout de même une pêcherie légale et dont le quota était aligné sur l'avis du CIEM. Pour un client du secteur de la pêche, il peut être assez frustrant et difficile d'expliquer qu'une pêcherie peut être tout à fait légale et respecter l'avis du CIEM, mais que le statut du stock ne permet pas la certification MSC.

Q: Peut-on considérer la C188 de l'OIT comme la norme des écolabels sociaux?

R. de Mike Mitchell: La C188 de l'OIT est déjà utilisée dans les premières étapes d'élaboration de programmes de certification de la justice sociale et des droits humains. A l'instar du Code de conduite de la FAO qui est devenu la base de nombreux programmes de certification de pêche responsable, la C188 de l'OIT deviendra la base des évaluations portant sur le respect des droits humains dans le

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- Avantages et répercussions sur l'environnement:

- **Dr. Eva Papaioannou, Associée de recherche postdoctorale, Centre Helmholtz de recherches sur les océans, GEOMAR - [Présentation](#)**

Pour que les écolabels jouent pleinement leur rôle, il est essentiel de définir les caractéristiques nécessaires à ces écolabels pour optimiser les avantages et réduire autant que possible les impacts sur l'environnement marin. À cette fin, il est nécessaire d'examiner les points forts et les limites des systèmes actuels de certification des pêcheries afin de proposer des améliorations et d'examiner le rôle de la politique et du marché dans la promotion et la mise en œuvre des écolabels de pêche durable.

Les programmes actuels d'étiquetage écologique évaluent la durabilité des pêcheries sur base de trois principes fondamentaux : 1) l'état des stocks de poissons visés, 2) les impacts environnementaux de la pêche, et 3) l'efficacité du cadre de gestion. Pour déterminer l'efficacité des programmes d'étiquetage écologique, nous examinons les performances des pêcheries certifiées MSC à l'aide de ces trois principes clés. En 2019, nous avons évalué 174 pêcheries certifiées MSC.

En ce qui concerne le principe 1 "État des stocks de poissons ciblés", les résultats préliminaires suggèrent qu'un grand nombre de pêcheries certifiées ont soit une mortalité par pêche (F) supérieure à F_{rmd} , soit une biomasse (B) inférieure à B_{rmd} . Les pêcheries véritablement durables, c'est-à-dire celles qui ont à la fois une mortalité par pêche $F < F_{rmd}$ et une biomasse $B > B_{rmd}$, représentaient environ 56 % des pêcheries certifiées. Les 46% restants, soit un pourcentage considérable, ne satisfaisait pas cette exigence.

En ce qui concerne le principe 2 "Impacts environnementaux de la pêche", les résultats indiquent que la majorité des pêcheries certifiées ($n=76$) utilisent des chaluts de fond, la contribution des pratiques de pêche plus durables étant faible. Des études antérieures indiquent également que les pêcheries certifiées étaient souvent associées à des prises accessoires d'espèces menacées, en danger et protégées, ce qui s'est aussi avéré évident pour les pêcheries dotées de plans de gestion solides. Dans certains cas, l'impact des pêcheries certifiées sur la population des mammifères marins était comparable à celui des pêcheries non certifiées. C'est un aspect important à prendre en compte dans le contexte de la révision actuelle de la norme de pêche du MSC. La cohérence dans la définition des "espèces en danger, menacées et protégées" pourrait être utile, mais il est aussi indispensable de considérer les spécificités locales d'une population.

Pour améliorer les programmes actuels d'étiquetage écologique et s'assurer qu'ils font réellement une différence, seules les pêcheries véritablement durables doivent être certifiées. La certification devrait être suspendue ou retirée si les stocks montrent des signes de surpêche et dépassent les niveaux du RMD. Pour les stocks surexploités/épuisés, la certification ne devrait être possible qu'après avoir obtenu des signes clairs de reconstitution (par opposition à l'obtention de la certification qui précéderait de la mise en place de conditions). En ce qui concerne les impacts environnementaux, la certification devrait être suspendue/retirée si une pêche utilise des engins destructeurs et/ou a lieu dans des ZMP. Les impacts cumulatifs et les effets du changement climatique devraient également être pris en compte, conformément aux objectifs de la nouvelle stratégie de l'UE en matière de biodiversité.

Il est important de noter que des pêcheries dont les normes de durabilité diffèrent considérablement peuvent porter la même certification, ce qui compromet le rôle des écolabels, car les pêcheries véritablement durables n'ont aucun avantage comparatif. Cela peut entraîner une perte de confiance des consommateurs et créer des distorsions sur le marché. Dans chacun des cas, il est important de veiller à ce que les limites des systèmes de certification soient clairement communiquées aux consommateurs, faute de quoi il pourrait y avoir une perte de confiance et des répercussions négatives sur les détaillants et les magasins.

Quant au rôle des politiques, dans de nombreux cas, les dispositions réglementaires (comme la politique commune de la pêche de l'UE) sont plus strictes que les critères de l'écolabel. À cette fin, il est important de rappeler que les changements apportés par les ministres de l'UE aux quotas auront des répercussions sur les pêcheries certifiées. Une augmentation de l'allocation des quotas pourrait entraîner une perte de majoration pour les pêcheries certifiées durables. Une augmentation des quotas pourrait également favoriser la surpêche et, par conséquent, une pêcherie certifiée pourrait choisir de se retirer du programme de certification.

Le rôle du marché est d'orienter les achats au-delà des règles simples et de n'accepter que les écolabels qui excluent la surpêche et les engins de pêche destructeurs. Le marché doit également promouvoir la diversification des espèces cibles et le développement de marchés pour les espèces secondaires dont la valeur commerciale est actuellement assez faible.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Avantages et répercussions sur l'environnement**
 - **Questions & réponses**

Q: Merci d'avoir souligné l'importance de continuer à élaborer des systèmes visant à protéger toutes les formes de vie marine. Il importe aussi d'envisager le développement de nouvelles technologies au sein de l'industrie, en plus des écolabels. Le changement climatique modifie la pêche, à l'instant même où nous parlons. Pour que les pêcheries restent durables, il est nécessaire de continuer à y travailler.

R. de la Dr. Eva Papaioannou: C'est un point fondamental. Vu le basculement de l'abondance des pêcheries, ce sont des éléments qu'il faut prendre en compte. Il est important de se souvenir que les niveaux de RMD sont établis sur base de conditions stables.

Q: La présentation n'a pas montré les effets de la certification. Elle montre peut-être les effets des pêcheries. Si l'on ne tient pas compte des questions soulevées dans un contexte de gestion, il serait intéressant de comprendre les résultats générés par la certification. La certification stimule le changement. Les pêcheries doivent par exemple réduire leur empreinte sur les stocks cibles ou sur les prises accessoires. Avez-vous réalisé de telles analyses? Avez-vous analysé d'autres programmes de certification? Votre conclusion disant que la politique de l'UE est plus stricte était sensée aller dans le sens inverse.

R. de la Dr. Eva Papaioannou: La présentation donnait un contexte plus général, du point de vue du consommateur. Les pêcheries spécifiques peuvent révéler des progrès réalisés pour certains objectifs. Il est important de se rappeler que, lorsque l'on discute de la durabilité des ressources ou des espèces ETP, des limites peuvent apparaître. Je n'ai pas participé à l'analyse d'autres systèmes de certification, car MSC est le plus visible et le plus utilisé dans le secteur. La politique de l'UE est plus stricte à plusieurs égards en ce qui concerne la durabilité des stocks et les espèces ETP.

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Cela dépend des aspects de la pêche qui sont pris en compte.

Q: Vu qu'il s'agit d'une analyse dynamique, la réponse n'était pas complètement claire.

R. de la Dr. Eva Papaioannou: Ce n'est pas vraiment une analyse dynamique. L'information présentée est un aperçu de la situation des pêcheries certifiées à la fin de l'année 2019 et comparée aux critères et aux objectifs de mortalité du poisson et de la biomasse aux niveaux RMD.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- Avantages, coûts et limitations des marchés:

- **Dr. José Luis Fernández Sánchez, Professeur, Administration des entreprises, Université de Cantabrie - [Présentation](#)**

Les écolabels des produits de la mer sont des certificats accordés aux produits qui ont été obtenus en générant le moins d'impact possible sur les écosystèmes marins. Cependant, pour parvenir à une durabilité environnementale, il ne faut pas oublier l'importance de la durabilité économique et sociale. Derrière les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, il y a des personnes et des entreprises.

Parmi les avantages de l'éco-étiquetage, il permet aux consommateurs d'identifier facilement les produits écologiques ou verts présents sur le marché, réduisant ainsi les asymétries d'information et les coûts de transaction, et *in fine*, moins de frais de recherche pour ces produits. C'est un outil de marketing qui permet la différenciation (verticale) des produits et la segmentation de la clientèle, ce qui permet d'obtenir un avantage économique ou un prix plus élevé (prix majoré). La certification environnementale envoie un signal positif aux autres parties prenantes, ce qui peut améliorer l'image de marque des entreprises, accroître leur réputation et, par conséquent, leurs ventes et leurs revenus. Dans certains cas, elle sert de barrière d'accès au marché pour les concurrents actuels et potentiels (par exemple, dans les magasins, les importations...), ce qui permet de maintenir ou d'augmenter les parts de marché des entreprises. Dans d'autres cas, elle permet l'entrée sur de nouveaux marchés rentables (par exemple, les canaux HORECA, les pays développés...), ce qui augmente les ventes et les revenus des entreprises.

Pour ce qui est des inconvénients de l'écolabel, les certifications environnementales ont des coûts administratifs ou de gestion (avant, pendant et après le premier audit). Ces coûts peuvent être très lourds pour les petites entreprises ou les petits producteurs. L'obtention d'une certification environnementale exige un effort organisationnel important de la part des entreprises ou des partenaires du projet (par ex: contrôles, inspections...).

Dans le cadre d'une première analyse empirique (cas 1), un questionnaire sur la mise en œuvre des écolabels et autres certifications a été envoyé à plusieurs entreprises européennes de la chaîne d'approvisionnement en produits de la mer. Le nombre de réponses a été faible, de sorte qu'il n'est pas pertinent d'un point de vue statistique. Néanmoins, face au manque d'études, il permet de se faire une idée de la mise en œuvre des labels. L'une des questions portait sur les

raisons de la mise en place de labels ou de certifications de produits. La raison principale était l'amélioration de la réputation de l'entreprise. Parmi les autres raisons figurait la pression des clients, principalement des entreprises de transformation et de commercialisation. Vient ensuite la pénétration de nouveaux marchés. Quant aux difficultés de mise en œuvre des labels et des certifications de produits, on retrouvait principalement les coûts de certification et les coûts administratifs. Pour les grandes entreprises, le choix du label était également un problème important. Concernant les raisons pour lesquelles certaines entreprises n'avaient pas encore décidé de recourir à des labels ou à des certifications de produits, le travail administratif et les coûts de certification étaient les principales raisons. Pour les petites entreprises, il s'agissait également du manque d'information. En ce qui concerne l'effet du label ou de la certification des produits sur les revenus et les marges bénéficiaires des entreprises, pour certaines entreprises d'aquaculture et de pêche, la contribution était supérieure à la moyenne. Pour les petites entreprises, la certification présente moins d'avantages.

Dans le cadre d'une deuxième analyse empirique (cas 2) pour Globefish, sur la relation entre l'écolabel et la performance des entreprises, un échantillon d'entreprises espagnoles de l'industrie des produits de la mer avec non-certifié MSC a été identifié dans la base de données commerciales SABI. En 2005, aucune de ces entreprises n'avait la certification MSC. En 2010, la majorité l'avait. Grâce à différentes méthodes statistiques, il a été démontré qu'au moment de la certification MSC, l'entreprise enregistrait une augmentation du rendement de ses actifs de 2%, soit un effet positif. L'effet sur la rentabilité des ventes était également positif, à environ 2%. L'effet sur la part de marché est positif, mais il n'est pas significatif.

Dans le cadre d'une troisième analyse empirique (cas 3), qui sera publiée prochainement sur Marine Policy, une étude a analysé l'impact de la certification MSC sur le poulpe des Asturies. L'étude se concentre sur la majoration du prix. De nombreuses preuves confirment l'existence de majorations de prix sur le marché au détail des produits de la mer éco-certifiés. Néanmoins, il existe encore peu de travaux de recherche démontrant l'existence et l'étendue de ces majorations de prix au niveau du producteur ou des pêcheurs. Les petites flottilles et les pêcheries artisanales doivent bénéficier de majorations de prix pour compenser les coûts plus élevés qu'entraîne la certification écologique. Nos résultats corroborent l'hypothèse d'une majoration de prix pour le poulpe commun des Asturies (Espagne) certifié MSC. La majoration de prix se situe entre 15,2% et 24,6%, en fonction de la méthode d'estimation. Elle correspond aux valeurs identifiées dans d'autres documents précédents.



La pêche artisanale au poulpe des Asturies, en Espagne, a entamé son processus de certification MSC en 2014. Depuis 2016, tous les produits sont vendus sous le label MSC. D'un point de vue statistique, il y a une différence de prix considérable depuis 2016. Une majoration de prix entre 1,05 et 1,11 €/kg (15 à 25% de plus par rapport au poulpe des Asturies non certifié MSC). Le coût total du projet s'est élevé à 43.974,5 €, grâce à différentes sources et différents partenaires. Ce produit est limité à des ventes de 100 tonnes par an. Avec une majoration de 1€ sur quatre ans, les bénéfices s'élèvent à 400.000 €. C'est donc un projet financièrement avantageux pour les opérateurs.

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Avantages, coûts et limites du marché**
 - **Questions & réponses**

Q: Merci pour votre présentation et les études de cas empiriques qui illustrent les meilleures performances économiques obtenues grâce à la certification MSC. Pour évaluer correctement l'impact, il est fondamental d'examiner les changements au fil du temps, c'est ce qui faisait défaut dans la présentation précédente de GEOMAR. D'après vous, le dernier cas démontre-t-il que la pêche artisanale est capable d'évaluer les programmes de certification et d'en tirer profit ?

R. du Dr. José Luis Fernández Sánchez: Les résultats de cette étude et d'études antérieures démontrent que les producteurs peuvent bénéficier d'une majoration. Cette étude est la seule étude existante axée sur les petits producteurs, il n'est donc pas possible de généraliser. Il ne faut pas oublier qu'il s'agit d'une pêche artisanale. La première à être certifiée MSC. Elle n'est plus la seule, puisqu'une pêcherie australienne de poulpe, qui produit 300 tonnes, a également été certifiée récemment. Cela montre que les pêcheries artisanales s'immiscent dans la voie de l'écocertification, principalement MSC. Les pêcheurs ne sont pas les seuls à faire des efforts, ils travaillent en collaboration avec les Groupes d'action locale des zones de pêche et grâce au financement de l'UE et des gouvernements

Q: Pensez-vous que la coopération entre les différents ports a aussi eu des répercussions? Ou était-ce déjà le cas avant?

R. du Dr. José Luis Fernández Sánchez: Avant 2014, le poulpe des Asturies était déjà produit de façon durable grâce à un plan de durabilité mis en œuvre par le gouvernement des Asturies. Il est produit de façon durable et présente d'importantes marques de qualité. Le problème était le manque de visibilité au niveau des ventes. Il n'était pas en mesure de se différencier du poulpe des autres ports. Ce produit est exporté vers des entreprises de transformation et vendu sur de grands marchés, comme les États-Unis et le Japon, où le label MSC peut apporter une plus grande visibilité. Le label présente

Q. Par rapport aux marchés nordiques, comme l'Allemagne et les Pays-Bas, la certification par des tiers en Espagne est encore largement sous-développée au profit de l'autocertification par l'industrie et la vente au détail. D'après vous, pourquoi? Cette situation est-elle en train de changer?

R. du Dr. José Luis Fernández Sánchez: En Espagne, les producteurs se tournent de plus en plus vers l'écocertification. Pas seulement pour le poulpe, mais aussi pour les anchois, le thon et les sardines. C'est une tendance qui se confirme



Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- Clôture de la session

- **Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

La session a fourni une analyse très détaillée et intéressante. La dernière session se concentrera sur les attitudes des consommateurs et l'empreinte écologique. Plusieurs programmes de durabilité vont être présentés. Pour terminer, nous aurons des présentations sur le bien-être animal.



Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table

- Ouverture de la session

- **Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

Au cours des deux derniers jours, nous nous sommes centrés sur le contexte théorique dans lequel s'inscrivent les allégations de durabilité. Nous avons également procédé à une analyse pratique des différents impacts, avantages et inconvénients de ces revendications pour les différents acteurs de la chaîne de valeur.

La troisième session se concentrera sur l'empreinte écologique ainsi que sur les attitudes des consommateurs.

Il y aura ensuite une brève présentation de cinq programmes de durabilité pour les produits de la mer. Ce panel sera modéré par M. Chris Davies, ancien président de la commission PECH du PE, qui orientera les échanges en posant des questions sur les problèmes, les impacts et le développement de ces programmes.

La session se terminera par deux présentations sur le bien-être animal.

Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table

- Comportements des consommateurs:

- **Dr. Sterenn Lucas, Maître de conférences, SMART-LERECO, Agrocampus-Ouest - Présentation**

Le consommateur évolue dans un marché très spécifique et il est nécessaire de voir sur quel marché a lieu l'évolution. Au niveau européen, le nombre de nouveaux produits de la mer portant des allégations de durabilité varie d'un pays à l'autre. Les allégations de durabilité des produits peuvent varier et porter par exemple sur la production biologique, la neutralité carbone, les emballages durables ou encore le bien-être animal. Sur le marché britannique, le nombre de produits lancés avec et sans allégation de durabilité est sensiblement le même. En France et en Allemagne, le nombre de produits portant des allégations est important, tandis qu'en Espagne et en Italie, la grande majorité ne comporte pas d'allégations de durabilité.

Les produits de la mer lancés sur le marché avec des allégations de durabilité sont en augmentation dans tous les pays européens, mais avec des contenus hétérogènes, des différences entre les pays et entre les espèces. L'UE a notamment un positionnement fort en matière de durabilité axée sur l'empreinte environnementale, alors que le bien-être des animaux est moins pris en compte par les consommateurs. Les marchés qui comptent de nombreuses allégations de durabilité des produits de la mer sont ceux dont le taux d'acceptation de la consommation durable en général est plus élevé. Sur les marchés où les consommateurs sont généralement demandeurs d'allégations de durabilité, ils le seront aussi pour les produits de la mer. Les multiples dimensions des allégations de durabilité et leur utilisation mettent les questions environnementales en concurrence avec les autres attributs pris en compte par les consommateurs lors de leurs décisions.

En ce qui concerne la motivation des consommateurs à acheter des produits durables, les allégations de durabilité informent le consommateur sur l'impact environnemental du produit qu'il achète. Il existe également un attribut de confiance vis-à-vis du produit, puisque, sans information, le consommateur ne sera pas en mesure de faire un choix pour acheter des produits durables. Si le consommateur fait confiance à l'information, il sera prêt à payer un prix plus élevé. Pourtant, les consommateurs sont confrontés à de multiples informations sur plusieurs attributs, tels que la durabilité, la santé, la commodité, l'aspect naturel, sociodémographique, le commerce équitable, entre autres. La durabilité est un attribut important pour un segment de consommateurs, mais aussi les allégations de santé, qui interagissent avec les préférences en matière de durabilité. La commodité est également fondamentale, car les produits de la mer sont

perçus comme étant difficiles à consommer au quotidien. En ce qui concerne les caractéristiques naturelles, il n'y a pas de consensus sur l'acceptabilité des OGM par les consommateurs. En ce qui concerne les motivations des consommateurs à acheter des produits plus respectueux de l'environnement, il existe deux critères principaux : les préférences en matière d'environnement et les préférences en matière de santé. Ces motivations sont influencées par le degré d'altruisme du consommateur. Il existe un lien fondamental entre ces deux dimensions. Si elles sont séparées, tout dépendra du degré d'altruisme. En général, les produits écologiques sont plus chers à produire, ce qui est considéré comme un signe de qualité.

Concernant la volonté des consommateurs à payer pour des produits durables, les consommateurs se déclarent prêts à payer un prix plus élevé, mais, sur le marché, ce n'est pas toujours le cas. Les comportements varient selon les pays. Il y a des différences entre les espèces, car les espèces ont des attributs différents et les consommateurs sont prêts à payer plus cher. Les différences varient de 5 à 15 %. Certaines différences sont basées sur les différents attributs de durabilité. Il est important d'informer le consommateur sur les différentes dimensions de la durabilité, afin qu'il soit prêt à payer un prix plus élevé. Le profil d'un consommateur de produits étiquetés durables est généralement féminin, urbain, de catégorie professionnelle supérieure, ayant entre 40 et 55 ans. Les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour des produits congelés écologiques, car des étiquettes sont présentes sur ces produits. Dans tous les pays européens, il y a des catégories de consommateurs qui sont prêtes à payer plus cher pour des attributs environnementaux.

Lorsqu'il s'agit de favoriser les allégations de durabilité sur le marché européen des produits de la mer, plusieurs obstacles apparaissent, comme les limites de revenus, la multiplication des niveaux d'information et leur compréhension et la confiance vis-à-vis des systèmes de certification.

Pour stimuler la consommation de produits portant des allégations de durabilité, il est nécessaire d'aider les consommateurs à comprendre les questions environnementales liées aux produits de la mer, de simplifier les informations, en créant par exemple un label européen de durabilité, et de les inciter à modifier leur comportement.

Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table

- **Comportements des consommateurs**
 - **Questions & réponses**

Q: Avez-vous réalisé des recherches sur la perte de certification pour un stock important et ses effets sur le prix au détail payé par le consommateur?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: Je n'ai pas d'éléments à ce sujet. En ce qui concerne les certifications, les consommateurs n'ont pas beaucoup d'informations sur le MSC et n'ont pas connaissance du retrait de certains stocks. En cas de retrait, le consommateur remettra en question l'ensemble du label. En ce qui concerne la confiance vis-à-vis de la certification, il est nécessaire d'examiner quel est le niveau de connaissances des consommateurs. En France, les consommateurs ne connaissent pas le MSC, alors que c'est le plus utilisé. Les consommateurs vont nommer Pêche Durable, le label officiel du gouvernement français. En cas de répercussions négatives sur une certification, le consommateur se méfiera du label et le rejettera.

Q: Comment les politiques pourraient-elles favoriser le recours aux écolabels?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: Pour promouvoir les écolabels, il est nécessaire de travailler sur l'information des consommateurs. Il est nécessaire de les informer des enjeux et des différences de prix. Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance et savoir que l'ensemble de la chaîne a respecté les critères du label. Il est nécessaire d'informer sur le contexte environnemental des produits de la mer. Il existe d'autres méthodes pour faciliter les changements de comportement.

Q: Ces produits étiquetés durables ne risquent-ils pas de devenir des produits de niche réservés à ceux qui peuvent se le permettre?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: Bien sûr, l'un des principaux obstacles est le coût. Pourtant, sur certains marchés, comme au Royaume-Uni, il y a de plus en plus de produits avec des allégations de durabilité et ils deviennent la norme. Il est nécessaire de mettre en place des fourchettes de prix et de se concentrer sur ceux qui sont prêts à payer plus, mais aussi de veiller à ce que les autres ne

Q: Un système où le consommateur accèderait lui-même à l'information constituerait-il une amélioration? Au moyen d'un code QR, par exemple?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: Cela pourrait être une solution. Au moment de l'achat, ce n'est peut-être pas le meilleur moment, car les consommateurs mettent en moyenne 10 à 20 secondes pour choisir. Mais cela pourrait faciliter l'accès à l'information après l'achat. Les consommateurs pourraient recevoir plus d'informations et seraient encouragés à acheter à nouveau.

Q: Où les travaux de recherche ont-ils été menés? En supermarché? Ou dans d'autres lieux, comme les poissonneries, les marchés et les restaurants?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: La plupart des travaux cités concernent la consommation à domicile. Les consommateurs devraient également être mieux informés dans les restaurants. Une part importante

Q: Il est intéressant de voir, et vous l'observez vous-même, qu'aux yeux du consommateur, le retrait/ la suspension d'un certificat remet en question la crédibilité dudit certificat, alors que l'on pourrait penser que le fait d'être (potentiellement) retiré en cas de non-respect des critères de durabilité renforcerait la confiance des consommateurs. C'est en tout cas le point de départ qu'utilisent toutes les évaluations internationales de crédibilité. Pourriez-vous nous donner votre avis?

R. de la Dr. Sterenn Lucas: Si l'organisme de certification réagit à la non durabilité d'une pêcherie en particulier, c'est acceptable pour les consommateurs. Le plus préjudiciable serait une critique émise par des tiers et l'absence de réaction de la part des programmes. Si l'organisme de certification réagit, ce sera positif, mais pour un consommateur bien informé. Seuls 30 % des consommateurs français connaissent le MSC. Les consommateurs reçoivent beaucoup d'informations, mais ils doivent être

Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table

- Empreinte environnementale:

- **Règles de catégories d'empreinte environnementale pour les poissons de mer destinés à la consommation humaine: Henrik Stenwig, Directeur environnement & questions vétérinaires, Norwegian Seafood Federation - [Présentation](#)**

En 2013, la Commission a lancé l'initiative « Vers le marché unique des produits verts" pour une production et une consommation durables. En avril 2013, la Commission a publié sa « Recommandation relative à l'utilisation de méthodes communes pour mesurer et indiquer la performance environnementale des produits et des organisations sur l'ensemble du cycle de vie ». La Commission européenne a proposé cette méthode commune pour mesurer la performance environnementale.

Cette proposition a été présentée dans le cadre du Pacte vert européen, qui stipule que "des informations fiables, comparables et vérifiables sont également indispensables pour permettre aux acheteurs de prendre des décisions plus durables et pour réduire le risque d'«écoblanchiment» Les entreprises qui formulent des «allégations écologiques» devraient les étayer à l'aune de critères standard permettant d'évaluer leur incidence sur l'environnement. La Commission intensifiera ses efforts réglementaires et non réglementaires pour lutter contre les allégations écologiques trompeuses". Le projet est actuellement en phase de transition.

Les travaux de formulation d'un PEFCR pour les poissons marins ont débuté en 2014 dans le cadre de la deuxième vague de PEFCR pilotes. Il se sont poursuivis jusqu'en mai 2016, date à laquelle il a été décidé d'arrêter le processus en raison de contraintes de temps, car il était impossible de le terminer dans les délais de la phase pilote. En janvier 2019, la DG ENV et la DG GROW ont lancé un appel à volontaires pour développer de nouveaux PEFCR ou OEFSR. En octobre, le projet de formulation d'un PEFCR pour les poissons marins destinés à la consommation humaine a été accepté par la Commission et constitue maintenant l'un des cinq projets visant à développer de "nouveaux" PEFCR en étroite coopération/supervision avec la Commission.

Le Secrétariat technique est composé d'un grand nombre d'associations. L'objectif est d'élaborer un ensemble des règles cohérentes et harmonisées pour calculer le profil d'empreinte environnementale des produits de la pêche en mer, tout en engageant les acteurs et les parties prenantes de la production et de la consommation alimentaires. Un PEFCR est élaboré selon un document d'orientation qui définit les exigences en matière d'organisation et le processus d'élaboration d'un PEFCR. Les PEFCR doivent être conçus et rédigés dans un format que les



personnes ayant des connaissances techniques (en matière d'ACV mais aussi sur la catégorie de produit concernée) pourront comprendre et utiliser pour réaliser une étude PEF.

Le champ d'application du PEFCR est le poisson marin destiné à la consommation humaine sur le marché de l'UE. Ce champ d'application est large car il n'y a qu'une fonction principale mais différentes applications, différentes technologies et différents matériaux. L'objectif de la définition du champ est d'inclure tous les produits capables de remplir la même fonction et d'éviter une définition trop étroite (des catégories de produits) qui donnerait lieu à un grand nombre de PEFCR et viendrait diminuer l'utilité des PEFCR déjà conçus.

L'unité fonctionnelle du PEFCR pour les poissons marins est de 1 kg, emballage compris. Le produit doit être propre à la consommation humaine. Il doit s'agir de produits dont la durabilité ou la durée de conservation est établie. Le processus prévoit que les propositions soient examinées lors de consultations publiques. En termes de champ, l'alimentation est un élément important pour les poissons d'élevage et les données sont calculées à l'aide du PEFCR relatif aux aliments. Le PEFCR pour les poissons de mer comprend la production, la préparation, la distribution, la vente au détail et la consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture. La transformation n'est pas incluse dans le champ.

Nous considérons la méthode PEF comme un outil important et utile pour évaluer et documenter la performance environnementale des produits de la mer. La Fédération norvégienne des produits de la mer a enregistré une augmentation du nombre de demandes de documentation des performances environnementales de la part des clients, des consommateurs ainsi que des institutions financières et des marchés boursiers. La principale difficulté repose sur le fait que le système comptable des performances environnementales n'est pas normalisé et qu'il est difficile de comparer les différents documents et rapports. Enfin, et surtout: Le PEF est un outil utile pour identifier les points environnementaux sensibles de votre propre production et favoriser ainsi les mesures d'amélioration des performances.

Deux consultations publiques auront lieu. Un site web verra le jour en août, avec des informations détaillées sur le processus et une invitation pour encourager les parties prenantes à s'inscrire. Nous invitons toutes les parties prenantes à y participer.

Session III: Durabilité et la stratégie De la ferme à la table

- **Empreinte environnementale**
 - **Questions & réponses**

Q: Comment est-ce que les résultats de ces travaux vont être pris en compte dans les programmes de labellisation, par MSC par exemple?

R. d'Henrik Stenwig: Ces travaux sont réalisés pour la Commission européenne. La communication avec les consommateurs n'en fait pas partie. L'ambition, comme le mentionne le Pacte vert pour l'Europe, est que les calculs servent de base à l'étiquetage de durabilité à l'avenir. Il s'agit d'un domaine

Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- Programmes de durabilité environnementale et sociale (Table ronde):

- **Modérateur: Chris Davies, ancien président de la commission PECH du PE**
- **Écolabel Pêche Durable: Monique Tran, Déléguée filière pêche et aquaculture, FranceAgriMer**
- **Programme de pêche responsable: Helen Duggan, Directrice de la transition RFS (Programmes de pêche responsable), SEAFISH - [Présentation](#)**
- **Meilleures pratiques des secteurs de l'aquaculture et de la pêche: Melanie Siggs, Directrice des engagements stratégiques, Global Aquaculture Alliance & Global Seafood Assurances - [Présentation](#)**
- **Norme pour des pêcheries thonières responsables (APR): Dr. Julio Móron Ayala, Directeur général, OPAGAC - [Présentation](#)**
- **Marine Stewardship Council: Camiel Derichs, Directeur en charge de l'élaboration des programmes, MSC**

Chris Davies: Je suis les débats depuis 1999, et ce n'est pas la première fois que l'on aborde les écolabels, surtout si la Commission européenne devait introduire un label. Certains de ces programmes portent sur la durabilité environnementale, tandis que d'autres se concentrent sur les facteurs sociaux.

Monique Tran: FranceAgriMer est un organisme public dont les principales missions sont de fournir des informations au secteur, d'organiser l'information et de soutenir le secteur. Suite à un important débat public, une Commission d'écolabel a été mise en place en 2012 et le système de certification a été établi fin 2016. Le premier poisson a été certifié en 2019. Il s'agit d'un label populaire auprès des consommateurs, avec une forte présence culturelle en France, synonyme de qualité. Toute la chaîne d'approvisionnement peut être impliquée et obtenir le label. S'agissant d'un label public, la dimension publique est très importante. Le label travaille sur les trois dimensions de la durabilité. Il y a des conditions préalables à remplir liées au respect de l'environnement, mais aussi à la rémunération et à la sécurité des revenus, ainsi qu'à la rémunération de la chaîne. Le but du label est d'améliorer l'ensemble de la chaîne et d'avancer vers des objectifs plus ambitieux.



Chris Davies: Quel est l'avenir de ce programme, d'après vous? Dans quelle mesure est-il reconnu par les consommateurs ? Il s'agit d'un système français, pensez-vous qu'il pourrait s'appliquer plus largement?

Monique Tran: Le dernier baromètre auprès des consommateurs a montré qu'il est largement reconnu par les consommateurs. La moitié des consommateurs connaissent les étiquettes. Comme il s'agit d'un label public, les consommateurs lui font confiance, même s'ils ne connaissent pas les exigences dans le détail. En termes de travail, il est surtout axé sur la certification des produits et des opérateurs français. Il exige de travailler avec des opérateurs respectueux de la dimension environnementale et en consultation avec des instituts publics.

Helen Duggan: Notre travail dans le domaine de l'approvisionnement responsable reconnaît les défis auxquels l'industrie est confrontée dans un marché de plus en plus concurrentiel, avec un public qui se soucie des droits de l'homme, du bien-être et de l'environnement. La norme RFS a été conçue pour valoriser le bien-être des équipages et les pratiques de capture responsables. En 2014, il était clair pour le secteur britannique qu'il manquait quelque chose dans les programmes d'assurance de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer issus de la capture sauvage. En 2018, on comptait 120 navires certifiés, issus de l'ensemble du secteur britannique. Grâce au soutien du secteur, le programme a rapidement connu un grand succès. En tant qu'organisme gouvernemental non ministériel, Seafish n'était pas l'endroit approprié pour un programme de certification à long terme. Il a donc été convenu de transférer le programme à la GSA. Au cours des deux dernières années, Seafish et la GSA ont travaillé en partenariat à l'élaboration d'une norme sur les navires de pêche responsables. Cette norme a été élaborée suivant un processus d'élaboration ouvert, robuste et transparent, avec la participation de tous les secteurs de l'industrie des produits de la mer. La certification reste volontaire, elle est réalisée navire par navire. Il s'agit d'un programme B2B (d'entreprise à entreprise), le logo n'est donc pas utilisé auprès des consommateurs, mais, avec la GSA, cela pourrait changer. Une plus grande attention est accordée au bien-être des équipages, conformément à la convention de l'OIT.

Chris Davies: Il s'agit d'un programme qui ne s'adresse pas aux consommateurs, mais plutôt aux entreprises de produits de la mer et aux détaillants. Est-il très axé sur le B2B ?

Helen Duggan: C'est du B2B, sans aucun doute. L'industrie recherchait un mécanisme pratique permettant de reconnaître les entreprises qui s'engagent à respecter les meilleures pratiques dans la chaîne d'approvisionnement. Il faut bien faire la différence entre respect de la législation



et meilleures pratiques. Cela permet à la chaîne d'approvisionnement de soutenir les producteurs engagés.

Chris Davies: Des entreprises s'adresseraient-elles à vous, en particulier les grands navires, parce que les détaillants veulent ces garanties? Pourquoi quelqu'un ne voudrait-il pas s'embêter avec cette certification ?

Helen Duggan: Pour Seafish, il s'agissait de soutenir l'industrie en lui proposant une norme, tout en permettant au marché de l'adopter selon ses besoins. Nous prenons également en compte la politique de marché de certains grands détaillants qui ont besoin d'un mécanisme d'assurance pratique pour faire la différence entre les navires et les opérateurs. Il s'agit de reconnaître et de soutenir les meilleures pratiques dans le secteur.

Melanie Siggs: La Global Aquaculture Alliance s'occupe de l'aquaculture et des mollusques d'élevage et dispose de ses propres normes: les Meilleures pratiques de l'aquaculture. Il manquait un certain nombre de choses dans le secteur de l'assurance des produits sauvages de la mer, c'était donc l'occasion de commencer à travailler avec Seafish. L'association Global Seafood Assurance a vu le jour. La norme relative aux navires de pêche responsables est la première norme créée dans le but de remédier à l'une de ces lacunes. La GAA est enregistrée comme association à but non lucratif aux États-Unis, mais elle se considère comme une organisation mondiale. Ils ont relevé des lacunes dans les normes applicables aux navires, notamment en ce qui concerne le bien-être de l'équipage. Depuis un certain temps déjà, les atrocités documentées par les ONG et la presse sur les mauvaises conditions de travail des équipages font l'objet de toutes les attentions. Certains cas en Europe et dans d'autres pêcheries affectent la chaîne d'approvisionnement de l'UE. Il ne serait pas convenable de limiter la certification à la meilleure gestion environnementale. La norme COVID-19 pose un certain nombre de problèmes pour la formation des auditeurs et l'embarquement à bord des navires, mais nous y travaillons. Plusieurs projets pilotes seront mis en place d'ici à la fin de l'année dans les principales pêcheries thonière au niveau mondial. La norme s'appuie sur la convention 188 de l'OIT. C'est l'occasion d'utiliser des normes pour en garantir le respect. Autre lacune: l'absence d'une norme unique pour les usines de transformation des produits de la mer. La norme relative à l'aquaculture a été adaptée au poisson sauvage. L'objectif est de créer une assurance fluide pour les produits de la mer, de bout en bout, en lien avec une bonne traçabilité. Le maintien d'une norme exige une importante gestion et de nombreux intrants. Les normes sont un outil important pour favoriser le changement. Il existe de nombreuses normes d'assurance mondiales dans le domaine de l'aquaculture, mais des lacunes existent dans le domaine de la pêche. Nous



n'avons pas l'intention de reproduire les travaux du MSC sur la certification environnementale, mais nous espérons coopérer avec eux. La norme relative à la transformation des produits de la mer permet de renforcer la responsabilité sociale, sanitaire et sécuritaire.

Chris Davies: Dans quelle mesure votre norme est-elle mondiale? La majorité des normes seront adoptées par les entreprises européennes et américaines, mais la plupart des problèmes concernent la flotte asiatique. Allez-vous promouvoir les normes dans ces régions?

Melanie Siggs: Absolument. Grâce à leur connaissance de l'aquaculture mondiale, nous avons déjà plusieurs équipes de personnes qui travaillent dans différentes régions du monde afin de les adapter au contexte linguistique et culturel. Les auditeurs sont formés en conséquence. Nous réalisons une série de projets pilotes à travers le monde afin de garantir leur mise en œuvre au niveau mondial.

Chris Davies: Quel est le degré de résistance? La pêche INN représente un important pourcentage de produits de la mer. Les conditions d'esclavage sont une réalité, des observateurs sont tués. Pour que le programme soit efficace, vous devez collaborer avec les personnes qui veulent éviter les règles.

Melanie Siggs: Il faut bien commencer quelques part. La première option consiste à créer un consensus sur les meilleures pratiques pour ensuite les soumettre au marché. Les parties concernées doivent ensuite s'assurer que leur marché n'est pas le théâtre de telles atrocités. Il est important de travailler avec des ONG qui élaborent des projets d'amélioration des pêcheries. Nous réalisons à présent des projets d'amélioration du volet social. C'est un réseau permanent, un modèle de changement. La norme n'est pas automatiquement acceptée. Elle se construit petit à petit, tout en travaillant en parallèle avec les ONG, les gouvernements et la Commission européenne.

Dr. Julio Móron Ayala: L'APR est un système de certification privé et public pour la pêche au thon géré par l'AENOR, l'association de certification espagnole. Il repose sur cinq piliers : 1) la sécurité maritime, en tenant compte du système d'identification OMI et du numéro de référence attribué aux navires, de l'immatriculation et de l'assurance), 2) le code de bonnes pratiques pour un impact minimal sur les écosystèmes, qui peut se faire avec des observateurs humains ou électroniques, 3) le contrôle des activités de pêche, à l'aide du VMS, de la documentation des captures, du journal de bord, 4) les meilleures normes sanitaires, basées sur la législation de l'UE, et 5) les meilleures conditions de travail, basées sur la Convention 188 de l'OIT. La convention a été ratifiée et est entrée en vigueur, mais elle n'est pas encore largement acceptée. Au total, 47



navires de différents pays ont été certifiés. La norme s'adresse à tous les propriétaires de navires et elle est certifiée par une tierce partie. Elle se concentre sur les trois piliers de la durabilité.

Chris Davies: Le label s'adresse-t-il aux consommateurs ou aux détaillants?

Dr. Julio Móron Ayala: Il s'adresse aux consommateurs. La norme certifie la chaîne d'approvisionnement et les entreprises de mise en conserve. En Espagne, plus de 10 millions de conserves sont vendues dans plus de 9.000 supermarchés.

Chris Davies: Un pêcheur cherchant à obtenir la certification MSC, qui a des exigences différentes, se soucie de la pêche durable et garantirait également de bonnes conditions à son équipage, non? Les opérateurs esclavagistes ne pêchent pas de manière durable et ne se soucient pas de leurs équipages.

Dr. Julio Móron Ayala: Récemment, un observateur a été tué à bord d'un navire certifié MSC et le navire a été retiré du programme. L'OPAGAC travaille également sur la certification MSC. Ces certifications ne s'opposent pas les unes aux autres, elles se complètent. La durabilité a toujours été liée à la seule durabilité environnementale. Cela démontre que le poisson est durable sur le plan environnemental, mais ne signifie pas qu'il est durable sur le plan social. Il faut prendre en compte les trois éléments de la durabilité. Aux yeux des consommateurs, ces deux éléments doivent être aussi solides que possible.

Chris Davies: La certification MSC ne couvre pas certains aspects importants, bien qu'il s'agisse probablement de la meilleure norme, qui couvre environ 14% du poisson mondial.

Camiel Derichs: Le MSC n'est qu'une partie de la solution à un problème mondial, mais il n'est pas le seul et travaille avec de nombreux acteurs et initiatives. Il y a vingt-cinq ans, lorsque le MSC a été créé, la surpêche faisait partie des priorités au niveau mondial, avec notamment la création du Code de conduite pour une pêche responsable. Ce code était un code international volontaire. Le MSC était une norme façonnée d'après ce Code de conduite, un outil destiné à favoriser son adoption. Le MSC est une association dotée d'une mission. Nous voulons une pêche durable, tout en contribuant à la santé des océans du monde et de ceux qui en dépendent. C'est une norme environnementale. En même temps, si vos stocks sont en ordre et que votre impact sur l'écosystème est limité, vous allez générer des bénéfices socio-économiques. Le lien est très étroit entre les normes environnementales et les autres éléments de la durabilité. Le MSC valorise et récompense les poissons les plus performants sur le marché et espère ainsi inciter d'autres pêcheries à s'améliorer. L'approche fonctionne dans la pratique, mais il y a beaucoup de travail en amont. Le MSC définit des normes. Dans le cas d'une pêche durable, la norme est liée



à des produits qui portent un écolabel reconnu par les consommateurs. Ce n'est pas un programme statique, les normes ont évolué avec les meilleures pratiques mondiales et de la science. Le MSC repose sur trois piliers : les stocks au niveau du RMD, la pêche à faible impact environnemental et l'évaluation des systèmes de gestion. Le MSC ne certifie pas, il se contente de fixer des normes et la certification est effectuée par des évaluateurs indépendants, impartiaux et accrédités, dans le cadre d'un processus public robuste.

Chris Davies: Le MSC tient-il compte des conditions à bord du navire et d'autres aspects sociaux?

Camiel Derichs: Ces aspects sont effectivement pris en compte par le MSC. Peu de gens le savent, mais les normes MSC reconnaissent les conditions de travail dans les chaînes d'approvisionnement en produits de la mer. Notre norme sur la chaîne de contrôle contient un filtre basé sur le risque. On s'attend à ce que les pays à haut risque respectent les normes de travail reconnues par des tierces parties. Toutes les pêcheries doivent respecter les exigences et démontrer qu'il n'y a pas de travail forcé ou de travail des enfants à bord de leurs navires. En outre, le MSC a déclaré publiquement qu'il surveillait ce domaine de près et soutenait activement le Programme de pêche responsable (RFS), un outil émergent crédible qui vise à garantir le respect de la C188 de l'OIT.

Chris Davies: Comment éviter la confusion? Les différents labels peuvent-ils coexister?

Melanie Siggs: Il y a différentes étapes dans la chaîne d'approvisionnement, chacune avec ses propres risques et ses unités de normes. Le MSC a par exemple développé un système de certification très crédible et rigoureux sur la gestion de l'environnement. Le complément suivant consiste à créer une norme tout aussi rigoureuse pour les navires et l'équipage. Ce sont des espaces séparés, qui sont liés entre eux. Nous sommes en contact avec le MSC et travaillons main dans la main. Il n'y a pas de concurrence et nous ne certifions pas la gestion environnementale des pêches.

Chris Davies: Dr. Julio Móron, tous vos navires thoniers travaillent-ils dans le but d'obtenir la certification MSC?

Dr. Julio Móron Ayala: Tous travaillent dans le but d'obtenir la certification MSC. Nous préférons une certification publique, surtout au niveau de l'UE. Cela permettrait d'éviter la confusion parmi les consommateurs qui sont confrontés à un grand nombre de labels différents. Le MSC est une très bonne norme environnementale, mais nous travaillons actuellement sur une norme sociale en utilisant la C188 de l'OIT comme référence. Toutes les normes élaborées dans

le domaine de la pêche doivent en tenir compte. Les gouvernements devront ratifier la convention et l'appliquer. Il convient également d'apporter des garanties aux consommateurs.

Chris Davies: Monique Tran, le label Pêche durable est-il complémentaire du MSC? Les pêcheurs français préfèrent-ils utiliser uniquement votre label?

Monique Tran: Les labels se complètent. Actuellement, l'ambition de notre écolabel est plus large que celle du MSC. Il existe de nombreux critères communs. Nous devons nous assurer que nous sommes complémentaires et que nous respectons plusieurs étapes. Pour nous, la législation est le point de départ de tous les points. L'écolabel public français "Pêche Durable" va au-delà de la législation actuelle. L'ambition est de couvrir tous les piliers de la durabilité. L'objectif est d'avoir un label public très strict. Il est revu tous les trois ans pour que toute la chaîne soit plus consciente et plus ambitieuse, qu'il s'agisse de systèmes de certification publics ou privés.

Chris Davies: Il existe différentes organisations et différents labels, mais tous s'engagent auprès des mêmes personnes. En parallèle, il y a des entreprises asiatiques qui ne s'engagent pas dans ces programmes. Est-ce exact?

Melanie Siggs: Bien sûr, il reste un très grand nombre d'entreprises auxquelles nous devons nous adresser. Cela ne se fera pas du jour au lendemain. Il faut commencer par des normes de qualité, une intention collective, un consensus, une réglementation, une conformité, une demande de la part du marché, une sensibilisation et une éducation, entre autres.

Helen Duggan: La pêche INN est un comportement criminel, c'est un autre problème. Les gouvernements et les parties prenantes doivent travailler ensemble pour traiter ce problème d'une manière différente. Les meilleures pratiques sont un mécanisme concret qui permet de séparer les différents types de comportements. Les parties prenantes souhaitent collaborer et harmoniser leur démarche autant que possible. Sur le marché britannique, l'objectif était que le consommateur soit le plus loin possible de toute complexité. Il y a une place pour l'écolabel. En ce qui concerne les aspects sociaux, les consommateurs les attendent déjà. Il n'est donc pas nécessaire d'avoir des labels orientés vers le consommateur.

Camiel Derichs: Il est important de s'engager avec les bons acteurs. Tout le monde veut créer de la valeur. En ce qui concerne la demande du marché pour des produits de la mer durables, au cours des derniers mois le label MSC a connu un essor important en Europe, notamment en France. En mars 2020, Globescan a réalisé la plus grande étude internationale sur les produits de la mer durables auprès des consommateurs, qui a démontré qu'en France, environ 50 % des consommateurs reconnaissent le label. La confiance vis-à-vis de l'écolabel MSC est passée à 75%.

Même en France, où il existe de fortes initiatives nationales, le label MSC gagne en notoriété auprès des consommateurs. La demande de produits de la mer durables est forte, mais il y a une prolifération d'allégations sur le marché européen. Nombre de ces allégations ne sont pas étayées par des normes rigoureuses et des processus transparents. Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance aux allégations qui leur sont présentées.

Dr. Julio Móron Ayala: Du point de vue de l'industrie, c'est une question de survie. Le marché est inondé d'importations et de poisson bon marché. Avec les normes imposées par l'UE, la seule façon de survivre est d'être reconnu comme une niche de marché séparée, afin de maintenir les coûts de fonctionnement. Il n'est pas possible de rivaliser avec les mauvais acteurs. D'une certaine manière, laisser les mauvais acteurs participer à l'écolabel équivaut à les laisser rivaliser avec les produits de l'UE dans des conditions inévitables.

Chris Davies: La Commission européenne veut s'assurer que la durabilité environnementale en mer est encouragée. Elle veut s'assurer que les conditions de travail respectent des normes élevées, en particulier pour les travailleurs européens. Elle veut s'assurer que les consommateurs disposent d'informations claires. La Commission devrait-elle introduire un écolabel ? Devrait-elle essayer de coordonner les choses afin d'éviter toute confusion ? Ou devrait-elle prendre du recul et laisser le marché fonctionner tout seul ?

Melanie Siggs: Elle devrait utiliser nos normes. Nous avons des normes de qualité, référencées. Les détenteurs de normes ne gagnent pas d'argent avec les normes. Ce serait formidable de travailler plus étroitement avec les gouvernements, les régulateurs et la Commission afin que ces normes soient reconnues comme faisant partie intégrante de la conformité. Il serait déplacé de créer des réglementations applicables aux pêcheries européennes dont les paramètres seraient différents de ceux qui s'appliquent aux importations vers l'UE. Nous devrions dire que les produits de la mer importés doivent provenir de régions où la convention 188 de l'OIT est respectée. Les normes peuvent faire partie de ce processus de conformité afin de garantir que les produits de la mer importés respectent les mêmes exigences que ceux produits dans l'UE.

Dr. Julio Móron Ayala: Le cadre des normes de commercialisation est en cours de discussion au sein de la Commission européenne. Celles-ci doivent être très claires. Actuellement, lorsque vous regardez une boîte de thon, vous ne savez pas d'où elle vient ni qui l'a pêchée. La traçabilité doit être claire. Les produits importés doivent être soumis aux mêmes normes que la production européenne.

Chris Davies: La Commission devrait-elle introduire son propre écolabel?

Melanie Siggs: Non. Il ne faudrait pas que cela fasse double emploi avec notre travail.

Dr. Julio Móron Ayala: Oui, nous serions plus à l'aise en ayant un programme public. Ce serait très utile d'avoir un système de classement basé sur un ensemble de paramètres. Des produits de la mer bon marché sont également nécessaires sur le marché. Un système de graduation avec des lettres serait donc utile pour les différents types de consommateurs.

Camiel Derichs: Non. La Commission devrait introduire des exigences minimales. Ces exigences devraient couvrir divers principes, comme une solide base scientifique, la transparence, la responsabilité, la participation des parties prenantes et une vérification indépendante rigoureuse. Elles devraient s'appliquer systématiquement à toutes les denrées alimentaires présentes sur le marché de l'UE. L'UE a un rôle important à jouer pour s'assurer que les exigences sont respectées avant que des allégations ne soient faites sur le marché. Il faut renforcer la législation volontaire actuelle destinée aux besoins des consommateurs. Il existe des critères minimaux, mais ils ne sont pas vérifiés. Cela devrait également s'appliquer aux autres informations renseignées sur les produits, y compris les allégations sur le lieu de vente, les guides et autres formes de conseils aux consommateurs. Nous voulons des conditions de concurrence équitables aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'UE. La PCP est un outil formidable, mais elle n'est pas correctement mise en œuvre dans toute l'UE. De nombreux stocks restent surexploités.

Monique Tran: Globalement, je suis d'accord avec les autres sur la protection des consommateurs et la garantie d'une concurrence loyale. La Commission a déjà rédigé de nombreuses recommandations et il reste beaucoup à faire. La PCP fera bientôt l'objet d'un réexamen. Il y a des échéances politiques qui semblent très prometteuses. Jusqu'à présent, de nombreux labels ont été lancés et il y a eu de grands progrès pour les consommateurs et la durabilité. Il est important d'avoir une politique de la pêche qui intègre tous les éléments du Pacte vert pour l'Europe.

Helen Duggan: Certainement pas. Je suis d'accord avec Camiel et Mélanie. Il est important de reconnaître la complexité du paysage et le travail assidu réalisé par les principales parties prenantes au cours des dernières années. Il est important de compléter ce travail et de s'en inspirer, au lieu de le réinventer.

Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- Programmes de durabilité environnementale et sociale
 - Questions & réponses

Q: Comment expliquez-vous une telle sensibilisation à l'écolabel Pêche durable, alors que très peu de produits arborent ce label français?

R. de Monique Tran: Le Ministère français fait la promotion de cet écolabel et les consommateurs le connaissent donc assez bien.

Q: J'aimerais savoir si et où est-ce que je pourrais trouver un registre international et examiner l'ensemble des écolabels existants dans le secteur de la pêche.

R. de Melanie Siggs: Nous n'avons pas encore de navire de pêche certifié, en raison des difficultés de la crise du COVID-19, mais dès qu'ils sont certifiés, ils sont repris dans la liste disponible sur notre site internet: <http://www.seafoodassurances.org>. En attendant, les pêcheries MSC sont indiquées sur leur site internet. La GSA a entamé des travaux de recherche afin d'établir une liste des programmes de certification du secteur de la pêche existants, mais je ne suis pas certaine que les écolabels soient

Q: Helen Duggan, d'après vous, en quoi consiste une heure de travail sur un navire de pêche?

R. de Helen Duggan: Il faut se référer à l'article 14 b) de la C188 de l'OIT. Tous les acteurs sont d'accord pour dire qu'une application trop rigide de cette directive la rendrait trop complexe et inutilisable. L'OIT en a déjà été informée.

Q: Pourriez-vous indiquer combien parmi ces 120 navires sont des navires de plus petite taille, lesquels utilisent des engins fixes, etc. Par exemple, comment les pêcheries à petite échelle peuvent-elles accéder au Programme de pêche responsable (RFS) et en bénéficier? Pouvez-vous nous donner des exemples d'avantages sur le plan environnemental qui découleraient de ces programmes, tels que le passage à des engins responsables, la réduction des prises accessoires, etc.?

R. de Helen Duggan: Nous avons veillé à ce que la norme soit accessible à tous les types de navires de pêche. Les catégories de navires et les explications sur notre approche se trouvent dans l'introduction de la norme ici : <http://www.seafoodassurances.org/ProgramStandards/RFVS>. En ce qui concerne l'environnement, nous avons une section qui traite des "impacts environnementaux du navire » et qui examine les déchets, la pollution, la manière dont les espèces protégées et menacées sont traitées, etc. Cette section complète ensuite le champ d'application du MSC, qui traite de la gestion durable de

Q: Les panélistes considèrent-ils que la législation de l'OIT sur le nombre d'heures de travail des pêcheurs soit réaliste, dans une industrie qui fonctionne dans des conditions très diverses et qui n'est pas représentative des industries off-shore? Qu'en est-il de la distanciation COVID requise de 1,5/2 mètres dans l'espace de logement sur les navires de pêche ?

R. de Melanie Siggs: En ce qui concerne la gestion de l'espace dans le contexte du COVID, je pense qu'une plus large discussion est nécessaire sur la façon dont les navires de pêche peuvent aborder les guides COVID-19 actuels. Dans certains cas, ils s'isolent ensemble pour contourner ce problème. Ensuite, comment inclure une telle précaution à l'avenir? D'autres secteurs à travers le monde devront également l'envisager. Il n'y a pas de réponse facile.

R. de Helen Duggan: La norme RFVS est alignée sur l'approche de la Convention 188 de l'OIT. Toutefois, tous les acteurs reconnaissent la complexité et le caractère peu pratique d'une application rigide de ces orientations. L'OIT en a déjà été informée. Les responsables tiennent des registres d'heures prestées, qu'une évaluation des risques viendra vérifier. C'est de cette façon que tous les pays qui ont ratifié cette convention devraient l'adopter. Nous reconnaissons que les opérations de pêche peuvent entraîner de longues heures de travail, mais tant que le capitaine gère le temps et les heures de travail de manière à protéger la santé et la sécurité de l'équipage, c'est le plus important. En ce qui concerne les directives COVID, cette page du site web Seafish vous sera probablement utile: elle donne un

Q: Pensez-vous que ce genre de label public réduise les coûts et puisse promouvoir une marque associée à la durabilité, qui permettrait de promouvoir la durabilité et serait bénéfique pour tous?

R. de Monique Tran: Oui, ils permettent de créer des marques associées à la durabilité. Fair Trade l'a bien démontré au fil du temps.

Q: Melanie Siggs, dans les programmes, quelles étaient les lacunes que vous avez identifiées au début?

R. de Melanie Siggs: En examinant les chaînes d'approvisionnement en produits de la mer issus de captures sauvages, nous avons remarqué des lacunes/ des risques sur les navires/ pour les équipages/ le volet social et dans la transformation des produits de la mer, que nous avons abordé en proposant des normes élaborées grâce à une bonne gouvernance, mais aussi des ports - et UK Seafish a élaboré une norme portuaire, en plus de l'Accord relatif aux mesures du ressort de l'État du port et l'Accord du Cap. Il se peut qu'il y ait d'autres lacunes, comme le bien-être des animaux (abordé dans les normes BAP pour l'aquaculture)

Q: Dr Julio Móron, pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ce que comprend le concept de "plus faible impact sur les écosystèmes et Code de bonne pratique" ?

R. du Dr Julio Móron Ayala: Le Code de bonnes pratiques exige l'utilisation exclusive de DCP non-emmêlants, des opérations de réduction des prises accessoires et un taux de 100% de couverture par des observateurs humains ou électroniques

Q: Dr. Julio Moron, pourriez-vous nous expliquer quels sont les éléments de votre norme qui vont au-delà ces exigences légales? Et où pouvons-nous nous procurer une liste des navires certifiés?

R. du Dr Julio Mórón Ayala: Le Code de bonnes pratiques, la classification des navires et la police d'assurance. Vous pouvez consulter le site internet, qui est actuellement en cours de rénovation: www.atundepescasresponsable.com.

Q: Les normes de durabilité ne devraient-elles pas aussi aborder certaines questions, couvertes par d'autres exigences, liées à la sûreté des aliments, comme le mercure, les microplastiques et les résidus de dioxines?

R. du Dr Julio Mórón Ayala: Tout à fait. C'est pourquoi APR AENOR a inclus les normes sanitaires européennes.

R. de Melanie Siggs: La sécurité alimentaire est couverte pas la plupart, si n'est par la totalité des normes de l'industrie des produits de la mer les plus utilisées dans le monde. Des travaux de recherche sont en cours, mais pour l'instant, je ne pense pas qu'il soit nécessaire d'envisager d'inclure des points

Q: Les panélistes pourraient-ils nous donner leur avis: si 80% des pêcheries sont certifiées MSC et parfaitement conformes, mais que les 20% de pêcheries restantes pêchent sans respecter les recommandations de RMD du CIEM, court-on le risque que la certification ne soit plus conforme et qu'elle soit retirée?

R: Le problème, c'est que le fait de respecter la législation ne signifie pas forcément être durable.

Q: Pourriez-vous nous expliquer comment l'un des aspects sociaux essentiels, qui constitue également un objectif politique clé, à savoir la sécurité alimentaire et la sûreté des aliments, est pris en compte dans les programmes de certification actuels? Faut-il d'ailleurs le prendre en compte? Je pense notamment à des pêcheries destinées aux farines de poisson ou des pratiques aquacoles ayant recours à des farines de poisson.

R. de Melanie Siggs: Je pense que nous devons approfondir ce point, car il porte sur plusieurs aspects. En fin de compte, j'estime que la production durable et responsable de produits de la mer est essentielle à la sécurité nutritionnelle - la FAO estime qu'il faudrait 34 millions de tonnes supplémentaires et EAT-Lancet souligne que seules les protéines des produits de la mer constituent les protéines animales améliorées de demain. Ainsi, si les normes aident à protéger les pêcheries, qu'elles soient destinées à l'alimentation humaine ou animale, alors c'est une bonne chose, mais elles

Q: Le secteur de la pêche au thon est une industrie mondiale dont de nombreux navires ne battent pas pavillon européen, bien qu'ils soient liés à des entreprises européennes. Dans ces cas-là, comment appliquer un label européen?

R. du Dr. Julio Mórón Ayala: En autorisant les navires étrangers qui respectent les normes à obtenir la certification, comme le fait APR AENOR. C'est une certification européenne, mais elle

Q: Lorsque vous dites que le label Pêche durable va plus loin que la législation, pourriez-vous nous donner un exemple? Quel est, par exemple, le critère concernant les ressources? Et où pouvons-nous trouver le rapport de certification des pêcheries certifiées?

R. de Monique Tran: Les critères sont disponibles sur notre site internet. Concernant les ressources, les navires ne doivent-ils pas par exemple être équipés de matériel de sélectivité afin d'éviter les prises de juvéniles

Q: La législation européenne peut-elle décider d'inclure le respect de la Convention 188 de l'OIT parmi les conditions à respecter pour autoriser l'importation de produits de la pêche?

R. de Melanie Siggs: C'est possible, et ce serait merveilleux. Si nous nous engageons à le faire en Europe, nous pourrions également en faire une exigence pour les importations.

Q: Échangez-vous avec les partenaires sociaux nationaux et européens pour définir les niveaux de respect de la durabilité socio-économique? Je ne connais que l'exemple de la certification de pêche responsable d'AENOR, qui a rencontré les employeurs et les syndicats afin de définir les seuils minimums.

R. de Melanie Siggs: Au cours de l'élaboration des normes, nous avons intégré les contributions de nombreux experts représentant un large éventail de protocoles et de conventions. Une liste complète des références et des parties prenantes qui ont activement participé à l'élaboration est disponible dans le chapitre introductif de la norme, qui est téléchargeable ici:

Q: L'OPAGAC a pour ambition que ses normes de pêche au thon responsable servent de base à une nouvelle norme européenne d'importation de poisson, mais les cinq piliers mettent fortement l'accent sur les conditions sociales et moins sur les normes écologiques. Dans quelle mesure ce régime vient-il compléter les règles obligatoires existantes qui s'appliquent à vos flottes ? La norme APR permettra-t-elle réellement de fermer le marché européen à un lot provenant de la concurrence extérieure?

R. du Dr Julio Móron Ayala: Elle ne restreindra pas l'accès des importations au marché européen, mais leur imposera de respecter les normes minimales. Tout nouveau membre qui souhaiterait obtenir la

Q: Je demanderais à l'Union européenne de considérer le non-respect de la Convention 188 de l'OIT comme de la pêche INN.

R: Oui, mais le règlement INN de l'UE porte sur les activités de pêche et nous traitons avec les autorités

Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- **Bien-être animal:**

- **Doug Waley, responsable du Programme pour le bien-être des poissons, Eurogroup for animals - [Présentation](#)**
- **Dr. Krzysztof Wojtas, Directeur Politiques et campagnes sur la pêche, Compassion in World Farming**

Dr. Krzysztof Wojtas: La certification est une bonne chose pour le bien-être des poissons, mais en quoi le bien-être des poissons est-il important ? Les poissons sont des êtres sensibles et veiller à leur bien-être est un devoir moral. Un fossé profond sépare l'idée commune que l'on se fait de l'intelligence des poissons et la réalité scientifique. La plupart d'entre nous ne saisissent pas la complexité de ces organismes et ne sont pas au fait des avancées de la science. La distance qui nous sépare dans l'évolution explique le manque d'empathie à leur égard.

La science l'a prouvé : les poissons sont des êtres sensibles et certaines preuves montrent que les poissons peuvent ressentir la douleur. D'autres preuves anatomiques attestent la présence chez le poisson de nocicepteurs semblables à ceux d'autres vertébrés (y compris l'être humain). De nombreuses recherches confirment que les poissons ressentent des émotions telles que la peur, l'anxiété, la dépression, la joie et le plaisir. Nous avons donc le devoir moral d'en tenir compte lorsque nous élevons des poissons. Il y a autant de preuves de la douleur et de la souffrance chez les poissons que chez les oiseaux et les mammifères (et nous en avons plus que pour les humains nouveau-nés ou prématurés). En termes quantitatifs, chaque année, nous abattons environ 74 milliards d'animaux terrestres à des fins de consommation humaine et près de 3 trillions de poissons sont tués aux mêmes fins. La législation de l'UE impose des dispositions précises en matière de bien-être des animaux terrestres, mais aucune disposition ne traite des poissons. Or, leur bien-être devrait bénéficier de la même protection que celui des animaux terrestres.

Nous avons l'obligation morale d'inscrire le bien-être des poissons dans les régimes de certification et, compte tenu du rôle prépondérant de ces régimes dans le secteur, ils peuvent encourager des changements. Si l'on considère les plus grands régimes qui s'appliquent aux produits de la mer, ils concernent un nombre énorme d'animaux. Les régimes de certification peuvent éduquer les consommateurs. Actuellement, ceux-ci n'ont qu'un choix assez restreint. Le bien-être des poissons peut être introduit dans les régimes de certification selon trois scénarios : 1) il peut faire partie intégrante des exigences, 2) il peut être ajouté en complément



ou 3) il peut faire l'objet d'un régime de certification distinct. Le bien-être est traité dans certains régimes, mais on peut en faire plus, car de nombreuses règles concernent plutôt la santé et sont assez vagues.

Doug Waley: Les normes de bien-être de la RSPCA pour le saumon atlantique d'élevage sont en vigueur depuis près de 20 ans au Royaume-Uni. Entre 60 et 80 % des producteurs de saumon britanniques ont ainsi pu obtenir une certification. Les normes récemment introduites pour la truite ont permis de certifier environ 80 % de la production. L'objectif est de devenir des partenaires techniques des producteurs qui se conforment à des normes strictes. Le régime couvre la gestion des exploitations, la santé, les traitements médicaux, les mutilations, la manutention, la mise en berceau, la conception et l'installation de matériel, les méthodes d'alimentation et de sevrage, la qualité de l'environnement et de l'eau, le foudroisement, les conséquences environnementales, les pratiques d'élevage, l'étourdissement et les pratiques d'abattage. L'étroite collaboration établie avec les producteurs a permis de combler certaines lacunes dans nos connaissances. Les directives établissent des critères très précis qui sont un outil pratique pour les éleveurs.

Les ressources nécessaires pour assurer un bon niveau de bien-être peuvent être mesurées à l'aide d'indicateurs d'intrants (qualité de l'eau, régimes d'alimentation, procédures de manutention), qui présentent l'avantage de pouvoir être clairement définis et de faire office d'instructions pratiques pour les opérateurs. Mais ils ne sont qu'une mesure indirecte du bien-être et il est difficile d'établir des seuils corrects pour tous les systèmes. Les indicateurs de performance permettent de savoir si le bien-être est assuré (blessures, comportement à la nage, habitudes alimentaires). Ils présentent également l'avantage de mesurer directement le bien-être et d'être basés sur les animaux, ce qui les rend applicables à tous des systèmes. Leur inconvénient : les définir peut s'avérer malaisé (preuves et consensus) et les causes peuvent être difficiles à établir.

Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- **Bien-être animal**
 - **Questions & réponses**

Q: À l'exception de la RSPCA, y a-t-il d'autres écolabels relatifs au bien-être animal ?

R. de Doug Waley: Le seul label spécifique au bien-être animal est la norme RSPCA, mais certains aspects du bien-être sont couverts par les régimes GAA et GAP et la réglementation biologique de l'UE le prend en considération (abattage, régimes d'alimentation et de reproduction, conditions de vie).

Q: Pouvez-vous nous dire quelques mots des coûts attachés aux compétences requises pour évaluer les mesures basées sur les animaux ?

R. de Doug Waley: L'on ne peut en aucun cas sous-estimer le coût de la formation nécessaire à l'interprétation de la situation des animaux que l'on élève et que l'on soigne, mais je ne peux donner de chiffres précis. Travailler avec des indicateurs comportementaux devrait être relativement bon marché, même si leur validation doit se faire en laboratoire. Pour un éleveur ou un contrôleur, cela

Q: Parmi les trois options présentées (indépendante, intégrée ou complémentaire), laquelle a votre préférence ?

R. du Dr. Krzysztof Wojtas: La question est épineuse. Chaque scénario comporte des avantages et des inconvénients, mais, personnellement, je prônerais l'intégration complète aux labels existants, surtout aux grands labels qui se sont déjà construits et sont reconnus. Cette question renvoie dans une certaine mesure à celle de la durabilité. Certaines marques ont déjà des programmes de bien-être, mais il faudra probablement du temps pour les mettre en œuvre et en vérifier la qualité. Le label de bien-être indépendant présente l'avantage d'être très solide, mais le problème sera de bénéficier d'une reconnaissance suffisante. De plus, le consommateur peut se trouver dans une situation

Q: Quelle est votre expérience du niveau mondial ? En Europe, le bien-être animal est important, du moins aux yeux des ONG, mais cette question ne semble pas trouver écho ailleurs, pas même aux États-Unis ?

R. de Doug Waley: Il y a quelques années, j'ai travaillé sur la mise en œuvre de la norme RSCPA avec des pisciculteurs en Chine, en Thaïlande et au Vietnam. Les participants y ont discuté de la définition éthique du bien-être dans la langue locale. Ce concept et la notion d'élevage se recoupent dans une large mesure. Les avantages pour les agriculteurs étaient bien compris puisqu'un poisson malheureux

Q: Quelle est votre réaction à la vue de tous ces poissons qui meurent étouffés sur les bateaux ?
Quelles solutions y apporter ?

R. de Doug Waley: Les travaux de recherche et de plaidoyer sur la question se multiplient, mais nous n'avons que très peu de bonnes pratiques à prendre en exemple. Ekofish est un des pionniers en la matière



Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- Clôture de session

- **Benoît Thomassen, Président du Groupe de travail 3 du MAC**

L'atelier avait pour but de couvrir la plupart des facettes des allégations volontaires, les régimes de certification et les écolabels pour les produits de la mer. Les allégations volontaires et les régimes de certification n'ont rien de neuf pour le MAC, qui a commencé à étudier la question en 2018, à partir de documents et d'études fournis par la Commission européenne. Le MAC en était alors arrivé à la conclusion qu'il fallait organiser un atelier afin de bénéficier d'une vue d'experts équilibrée et de pouvoir se pencher sur le statu quo sur le marché de l'UE en matière d'allégations volontaires et de régimes de certification, mais que l'on devait aussi étudier leur rôle dans la chaîne d'approvisionnement et leur importance pour les consommateurs.

Le Secrétariat du MAC préparera un rapport des discussions, qui servira de point de départ pour l'élaboration d'un avis à la Commission européenne, accompagné d'un suivi et de recommandations sur l'éventuelle nécessité d'actualiser le cadre juridique auquel les allégations de durabilité volontaires sur les produits de la mer sont actuellement soumises. L'avis devrait être adopté en 2021.

Biographies des intervenants

- Session I: Introduction et initiatives publiques et privées

- **Introduction:**

Benoît Thomassen est un bio-ingénieur belge expert en aquaculture. Il a commencé par travailler sur un projet de recherche consacré à la réintroduction du saumon sauvage en Wallonie (sud de la Belgique), avant de devenir Directeur Production et qualité pour un gros producteur belge de truite. Il représentera ensuite les pisciculteurs wallons au Collège des producteurs (Assemblée des producteurs agricoles) et, à ce titre, il est membre de la Fédération européenne des producteurs aquacoles (FEAP). De plus, il préside la Commission esturgeon qui représente près de 40 % de la production mondiale de caviar. En 2019, il crée le World Caviar Forum, premier forum exclusivement consacré aux producteurs de caviar du monde entier, qui se réunit lors de la Seafood Global Expo. Enfin, il vient d'être désigné Président du Groupe de travail 3 du MAC, au nom de la FEAP.

Simon Bush est titulaire de la chaire de politique environnementale à l'Université de Wageningen (Pays-Bas). Au cours des 15 dernières années, il a publié divers articles sur les accords publics et privés de gouvernance environnementale dans la pêche et l'aquaculture. Par ailleurs, il conseille les organisations de normalisation et de notation pour tout ce qui concerne les produits de la mer dans l'UE et aux États-Unis, en différentes capacités. Il a récemment publié « Governing Sustainable Seafood », ouvrage qui étudie comment faire en sorte que les dispositifs axés sur le marché (certification, FIP, systèmes de crédit de pêche et traçabilité notamment) aient une plus grande influence en repensant leurs objectifs sociaux de manière à promouvoir la durabilité.

- **Initiatives publiques:**

Nianjun Shen est Fonctionnaire principal responsable de la pêche au Département de la pêche et de l'aquaculture. Il s'occupe de la filière poissons et des principaux problèmes d'accès au marché des produits de la mer (traçabilité, certification, programmes de documentation des captures...). Pendant 13 ans (dont 6 années auprès de la FAO), il a travaillé en lien direct avec les organisations multilatérales et, avant cela, il a passé 10 ans au ministère chinois du commerce, où il travaillait sur les accords commerciaux bilatéraux et multilatéraux, l'accès des PMA aux marchés et la gestion des programmes de développement.



Bjorn-Erik Lonn a décroché une maîtrise en sciences (zoophysiole et biologie) de l'Université d'Helsinki en 1982. Il est employé par Ecolabelling Norway et travaille pour Nordic Swan Écolabel à Oslo (Norvège) depuis 1993. Il a assumé les fonctions de Coordinateur nordique de décembre 1993 à août 2015, pour devenir Conseiller principal aux Affaires internationales en août 2015, deux postes qui relevaient du Conseil de direction du Nordic Ecolabelling. Depuis 2006, il fait partie du Conseil d'administration du Global Ecolabelling Network (GEN), dont il a été élu président en octobre 2015 et qu'il représente depuis 2012 dans les travaux de l'ISO sur la norme ISO 14024 relative à l'étiquetage écologique de type 1. En 2014, il est devenu Coordinateur du GT 7 ISO TC207/SC3 et depuis 2015, il représente également le GEN dans le programme décennal du PNUE sur l'information des consommateurs (CI-SCP), tant au sein du comité consultatif multipartite (MAC) que dans de nombreux groupes de travail.

- **Initiatives privées:**

Caitlin Peeing est cadre supérieur, Département adhésions et services, chez ISEAL. Elle a travaillé pendant quinze ans sur les chaînes d'approvisionnement durables, ce qui lui a permis d'engranger une expérience plus poussée dans les domaines suivants : normes de durabilité, conception de programmes participatifs et engagement mondial des parties prenantes.

Hugo Byrnes a rejoint Delhaize (aujourd'hui propriété d'Ahold) en 2006, pour devenir vice-Président du service Intégrité des produits. Il s'occupe des politiques sur les produits alimentaires et non alimentaires (sécurité des produits et produits responsables) pour Ahold Delhaize. Il a également dans ses attributions la responsabilité sociale, le bien-être animal et les questions environnementales. Hugo Byrnes est diplômé en droit néerlandais de l'Université d'État de Leiden (Pays-Bas). Avocat des questions alimentaires, au cours de sa carrière, il s'est concentré sur l'industrie alimentaire et, plus spécifiquement, sur la gestion de la qualité et la normalisation. De 2000 à 2005, il a été Directeur de la Global Food Safety Initiative (GFSI) et, outre son rôle au sein du Conseil de la GFSI, Hugo co-préside la Sustainable Supply Chain Initiative (SSCI) et siège au Comité directeur de la Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI).

Karin Bilo a récemment rejoint le WWF où elle est responsable des normes mondiales de certification des produits de la mer. À ce titre, elle coordonne la participation du WWF au programme du MSC, dans les dossiers « certifications individuelles » et « procédures de révision des programmes ».

Session II: Chaîne de valeur des produits de la mer, environnement et marchés

- **Expériences issues de la chaîne de valeur:**

Sofie Smedegaard Mathiesen, biologiste, travaille sur la durabilité des organisations de pêche membres de l'organisation Danish Fishermen PO, mais elle a pour tâche principale de gérer les certifications MSC de son organisation et de participer activement aux travaux du MSC pour s'assurer que les organisations de pêche danoises continuent à travailler en conformité avec les normes et envisagent des solutions alternatives au MSC, le cas échéant.

Javier Ojeda est Secrétaire général de la Fédération européenne des producteurs aquacoles (FEAP) et Directeur général de l'Association espagnole des producteurs aquacoles (APROMAR).

Mike Mitchell est un consultant indépendant en produits de la mer basé au Royaume-Uni. Il affiche une expérience de plus de 40 ans dans ce domaine. Son entreprise de consultance (Fair Seas Limited) propose des services-conseils, ainsi que des services de représentation et de recherche à un large éventail de sociétés de produits de la mer, parmi lesquelles quelques-uns des plus grands distributeurs (Marks and Spencer, par exemple), des transformateurs de produits à valeur ajoutée (tels que Young's Seafood), des prestataires de services alimentaires et des tiers titulaires de normes. Mike siège au Conseil d'administration de Fisheries innovation Scotland (FIS), après avoir siégé au Conseil de surveillance du Responsible Fishing Vessel Scheme (RFVS) et au Conseil des parties prenantes du Marine Stewardship Council (MSC). Il est aussi membre du Conseil de Seafish, organe public non gouvernemental et préside la *Shellfish Association of Great Britain*.

Ondina Afonso a travaillé pendant plus de 20 ans en milieu universitaire et dans le secteur agroalimentaire. Elle est aujourd'hui Directrice Qualité et recherche chez SONAE MC, leader du marché de la vente au détail alimentaire au Portugal. Elle est également présidente du Club des producteurs de SONAE MC, par l'intermédiaire duquel l'entreprise renforce la compétitivité des producteurs nationaux de produits frais, encourage l'innovation et la durabilité de la production. Par ailleurs, elle préside la Commission alimentation d'EuroCommerce.

- **Avantages et impacts environnementaux:**

Eva Papaioannou est chercheuse postdoctorale chez GEOMAR (Helmholtz Centre for Ocean Research Kiel, Allemagne). Elle a suivi une formation universitaire en sciences marines et en géographie, avec spécialisation en recherche et en gestion des pêches. Elle a également participé à plusieurs projets de recherche interdisciplinaires de différentes universités (Rutgers University, USA ; University of Dundee, RU ; Université des Açores, Portugal). Elle s'intéresse énormément aux stratégies de promotion d'un modèle d'exploitation durable des ressources marines et d'activités maritimes respectueuses de l'environnement, en se préoccupant également de l'intérêt à long terme des communautés de pêche côtières. Elle collabore actuellement au projet de recherche « Ecosystem-based fisheries management in the German EEZ », projet dont l'objectif est de jeter de solides bases scientifiques en vue de la mise en œuvre des instruments juridiques indispensables pour l'environnement et la pêche en mer Baltique occidentale. Un volet essentiel de ce projet consiste à déterminer dans quelle mesure les programmes d'étiquetage écologique et les nouvelles initiatives relatives aux pêcheurs peuvent promouvoir la viabilité des ressources halieutiques, des habitats marins et des espèces fragiles, tout en profitant aux pêcheurs et à leurs communautés.

- **Avantages, coûts et limites du marché:**

José Luis Fernández Sánchez est professeur titulaire au Département d'administration des affaires de l'Université de Cantabrie, où il enseigne plusieurs matières aux premier et troisième cycles. Il est titulaire d'un doctorat de cette université, d'une maîtrise en économie du Queens College de la City University of New York (CUNY) et détient une maîtrise en marketing et en gestion commerciale de l'ESIC Business & Marketing School. Pendant 5 ans (2014-2019), il a été Directeur de maîtrise en administration des affaires (MBA) à l'Université de Cantabrie. En sa qualité de chercheur, il collabore aux travaux du groupe de recherche en gestion économique pour le développement durable du secteur primaire (IDES) de cette même université et est l'auteur de nombreux articles et chapitres d'ouvrages publiés dans diverses revues et éditions internationales. Il a participé à plus de 30 projets nationaux et internationaux sur la gestion économique et la viabilité de la pêche et de l'aquaculture dont, notamment, les projets européens H2020 SUCCESS et MedAID, dont les résultats ont été présentés lors de plusieurs conférences internationales. Qui plus est, il est intervenu en qualité qu'expert indépendant auprès du Comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) de la Commission

européenne et, au nom du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, il a collaboré aux travaux d'institutions régionales et nationales en Espagne. Il a également travaillé avec des institutions internationales telles que la FAO.

Session III: Durabilité et stratégie De la ferme à la table

- **Comportements des consommateurs**

Sterenn Lucas est titulaire d'un doctorat en économie de l'environnement de l'Université de Nantes (France) qu'elle a consacré aux facteurs déterminants de la consommation écologique appliquée aux produits de la mer. Depuis janvier 2013, elle est chargée de cours en économie à l'Agrocampus Ouest (ACO). L'ACO est un centre d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation et sciences de l'environnement, placé sous l'égide du ministère français de l'agriculture et de la pêche. Il a une vocation triple : offrir une formation scientifique de haut niveau aux étudiants (1900 étudiants ; licence et maîtrise en recherche et développement, doctorat), la recherche universitaire appliquée axée sur le développement durable des ressources et des territoires (130 conférenciers et chercheurs, 360 chercheurs associés) et le transfert de connaissances vers le secteur socio-économique. Le Centre des sciences halieutiques et aquatiques (18 scientifiques, 10 doctorants) de l'AGROCAMPUS OUEST est le seul en France à proposer une licence polytechnique et multidisciplinaire, ainsi que des programmes d'études supérieures en sciences de la pêche et de l'aquaculture (plus de 1000 étudiants diplômés depuis 1970). Ses recherches se centrent sur l'économie de l'environnement, le comportement des consommateurs (données d'enquêtes et données scannées), l'économie appliquée à la pêche et le marché des produits de la mer, avec un accent tout particulier sur le comportement des consommateurs face à la notion de consommation durable des produits de la mer. Sterenn Lucas a participé à plusieurs projets de recherche tels que PrimeFish (H2020-635761), BALANCE (National Agency for Research, Norwegian Aquaculture; entre responsabilité sociale nationale et exigences du marché international), SILAC (Programme régional) et Idealg (Agence nationale de recherche ; développement du secteur des algues marines en France).

- **Empreinte environnementale**

Henrik Stenwig est responsable des questions environnementales et vétérinaires, ainsi que du travail sur les politiques alimentaires à la Norwegian Seafood Federation. Il a fait un doctorat en médecine vétérinaire au Norwegian College of Veterinary Medicine, dans le cadre duquel il a rédigé une thèse sur les « Moisissures dans les aliments pour animaux en Norvège, avec une



référence particulière aux espèces toxigènes ». En mai 2001, il est devenu Conseiller en sécurité alimentaire à la Norwegian Seafood Federation et, d'avril 2002 à avril 2007, il y a occupé le poste de Directeur général de l'unité alimentation des poissons. Il occupe son poste actuel depuis mai 2007. D'août 1992 à mai 2001, il a été Conseiller pour le Département de politique alimentaire du ministère norvégien de l'agriculture, dont il est devenu Directeur général adjoint en février 1997. Il étudie les questions de sécurité alimentaire et de santé animale, ainsi que des questions associées aux accords internationaux de type EEE et SPS (OMC). De juillet 1981 à mars 1985, il a travaillé comme scientifique à l'Unité bactériologie, sérologie et hygiène des aliments pour animaux de l'Institut vétérinaire national de Norvège. D'avril 1985 à août 1992, il a occupé le poste de Chef de division au sein de cette même unité, où il était responsable de la recherche et des diagnostics de routine en bactériologie, sérologie et mycologie, en lien, principalement avec les animaux terrestres et l'hygiène des aliments pour animaux, mais aussi avec les organismes aquatiques. Il a en outre exercé comme vétérinaire de district de janvier 1980 à mars 1981.

- **Programmes de durabilité environnementale et sociale (table ronde)**

Chris Davies, ancien politicien britannique, a rempli plus de trois mandats successifs auprès du Parlement européen (à partir de 1999) et, jusqu'au 31 janvier de cette année, il présidait la commission pêche. Il a fondé le groupe multipartite d'eurodéputés « Fish for the future » qui fait campagne depuis 2010 pour que le principe de durabilité soit inscrit au cœur de la réforme de la politique commune de la pêche. Il modère actuellement les « débats sur le Blue Deal », série de webinaires dédiés à la pêche et au milieu marin.

Monique Tran est déléguée du secteur pêche et aquaculture au sein de FranceAgriMer (organisme national pour les produits agricoles et marins) depuis janvier 2020. Cet organisme collabore avec des professionnels et des représentants publics pour garantir la consultation des secteurs de la pêche et de l'aquaculture, mais aussi leur supervision. Monique Tran est chargée de l'organisation des travaux du conseil spécialisé dans la pêche et l'aquaculture. Plus globalement, elle veille à la concordance entre les mesures gouvernementales et les problèmes du secteur. Auparavant, elle était à la tête de l'Agence pour le développement de la coopération internationale dans l'agriculture, l'alimentation et les régions rurales (ADECIA). Chargée de missions et de projets internationaux, elle connaît extrêmement bien les outils et les mécanismes de financement des projets de coopération institutionnelle et, au fil des différents postes qu'elle



a occupés au sein des services du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, elle a acquis une bonne connaissance des institutions et des politiques agricoles en France et en Europe.

Helen Duggan a rejoint Seafish en 2014 en tant que Directrice des questions d'approvisionnement responsable. Elle a l'expérience de la gestion des acquisitions et des chaînes d'approvisionnement mondiales. Auparavant, Helen était acheteur de fruits de mer pour l'un des plus grands fabricants de fruits de mer à valeur ajoutée qui approvisionne le marché de détail au Royaume-Uni. Au sein de Seafish, elle a supervisé la mise en œuvre de plusieurs programmes de travail sur l'approvisionnement responsable dont, notamment, les programmes Risk Assessment for Sourcing Seafood et Responsible Fishing Scheme. Elle est désormais responsable des Régions britanniques (est du RU) et supervise les travaux entrepris par l'équipe sur tout le territoire britannique afin d'apporter au secteur le soutien dont il a besoin pour prospérer sur la scène nationale et régionale.

Melanie Siggs possède une vaste expérience du travail international dans le secteur commercial et avec les ONG. Elle s'occupe surtout des questions liées à l'alimentation et au bois, mais elle est avant tout connue pour les travaux qu'elle mène depuis 10 ans sur la pêche et l'aquaculture. Elle est administratrice de la Global Aquaculture Alliance, Global Seafood Assurances et Conseillère auprès de Friends of Ocean Action du Forum économique mondial. Elle détient un diplôme de maîtrise en responsabilité et en pratiques commerciales et était anciennement Conseillère spéciale auprès de l'International Sustainability Unit de SAR, le Prince de Galles.

Dr. Julio Móron Ayala est Directeur général de l'OPAGAC/AGAC depuis 2007. Avant d'occuper ce poste, il était conseiller scientifique de l'OPAGAC/AGAC depuis 1997 et il a assisté aux réunions des comités et de la commission scientifiques des quatre ORGP thonières travaillant sur les thonidés tropicaux (CITT, CICTA, CTOI, CPPOC). De 1994 à 1997, il a été détaché par l'Institut océanographique espagnol auprès du Bureau espagnol de la pêche des Seychelles, qui dépend de l'administration espagnole de la pêche. Il y assurait la supervision de la flotte thonière espagnole dans l'océan Indien, ainsi que dans les ports de Victoria (Seychelles), Mombasa (Kenya) et Diégo-Suarez (Madagascar). Il a également représenté l'Espagne aux négociations sur les accords de pêche de l'UE avec Madagascar, les Comores, les Seychelles et Maurice. Entre 1991 et 1994, il a travaillé sur le Programme indo-pacifique de développement et de gestion des thonidés (IPTP) à Colombo (Sri Lanka) en tant qu'expert associé de la FAO. Dans ces fonctions, il a mené plusieurs études sur la biologie des thonidés dans l'océan Indien et en Asie du Sud-est. Il



a compilé des statistiques sur les captures de thon, élaboré et supervisé des programmes d'échantillonnage des thonidés aux Philippines, en Malaisie, en Thaïlande, en Indonésie et au Sri Lanka. De plus, il gérait la base de données du programme IPTP. Alors qu'il terminait ses études universitaires, il a travaillé comme observateur des pêches sur plusieurs navires de pêche. Aujourd'hui, l'OPAGAC regroupe 9 entreprises thonières propriétaires de 47 navires à senne coulissante. Ces sociétés emploient plus de 2000 pêcheurs et capturent près de 400 000 t de thon tropical (8 % des captures mondiales de thon) dans les 3 plus grands océans du monde gérés par la CITT, la CICTA, la CTOI et la CPPOC, instances avec lesquelles son équipe et lui-même collaborent régulièrement.

Camiel Derichs a été nommé Directeur du développement des programmes (DDP) au Marine Stewardship Council (MSC) le 1er avril 2019. De 2013 à 2019, en sa qualité de Directeur régional Europe, il dirigeait l'élaboration du programme du MSC en Europe. Dès 2005, Camiel a occupé plusieurs autres fonctions au sein du MSC, dont il a ouvert plusieurs antennes régionales aux Pays-Bas et en Suède. Il a collaboré au développement technique des normes de pêche et travaillé avec des acteurs de la chaîne d'approvisionnement sur des thèmes tels que la RSE, des politiques durables d'approvisionnement en produits de la mer ou la commercialisation durable des produits de la mer. Avant d'arriver au MSC, Camiel était Responsable produit pour le conglomérat financier multinational ING. Il est titulaire d'une licence et d'une maîtrise en administration des affaires de l'Université Erasmus de Rotterdam (Pays-Bas) et d'une maîtrise en gestion internationale des pêches de l'Université de Tromsø (Norvège).

- **Bien-être animal:**

Douglas Waley est le responsable du programme « bien-être des poissons » de l'Eurogroup for Animals (organisation faïtière regroupant 70 organisations de défense des animaux basée à Bruxelles), qui est avant tout un groupe de pression politique. Ce groupe œuvre aux côtés des décideurs de la Commission, du Conseil et du Parlement européens, pour maximiser les effets de la réglementation existante et obtenir de nouvelles législations. Avant cela, il a pris part à de grands projets de recherche sur la durabilité de l'aquaculture en Asie et ses exportations vers l'Europe.

Krzysztof Wojtas est responsable de la politique « poissons » pour Compassion in World Farming International et il est actuellement à la tête d'un projet européen dont l'objectif est d'améliorer le bien-être des poissons. Il a été professeur adjoint à l'Université des sciences de



l'environnement et de la vie de Wroclaw, il a réalisé plusieurs recherches et publié des articles scientifiques sur le bien-être animal qui font la part belle à la connaissance des poissons et à leur bien-être. Avant cela, il était consultant pour l'Eurogroup for Animals. Cette organisation basée à Bruxelles mène un travail de lobbying en faveur du bien-être animal auprès de la Commission européenne et du Parlement européen.

Conseil consultatif pour les marchés (MAC)
Rue de la Science 10, 1000 Bruxelles, Belgique
www.marketac.eu
secretary@marketac.eu