

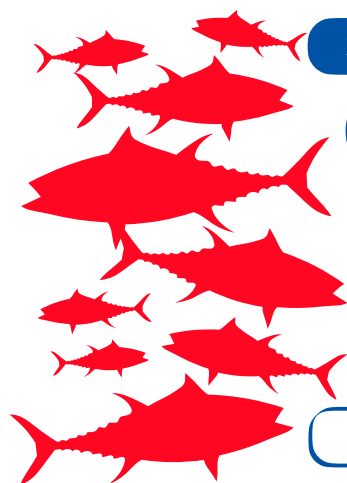
« THON ROUGE DE LIGNE, PÊCHE ARTISANALE » des pêcheurs-artisans côtiers engagés pour la PREMIÈRE PÊCHERIE DE THON ROUGE CERTIFIÉE MSC en Méditerranée française

Depuis 1991, la coopérative des pêcheurs de Sète ([SA.TH.O.AN](#)) est reconnue par l'Union Européenne comme Organisation de Producteurs (OP). Elle regroupe aujourd'hui une centaine de navires de pêche sur l'ensemble de la façade méditerranéenne, de la frontière espagnole à la Corse.

La Méditerranée, riche par sa biodiversité, reste cependant fragile face aux pressions croissantes du développement urbain sur le littoral et des activités maritimes. Passionnés et engagés, les pêcheurs de la Méditerranée française sont pleinement conscients de cette réalité et de la responsabilité qui leur incombe de préserver les ressources sauvages marines.

Ainsi, la SA.TH.O.AN et l'Association [VALPEM](#) (Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée) œuvrent main dans la main pour le développement d'activités durables de pêche pour les générations futures.

Depuis 2017, la pêcherie de thon rouge (*Thunnus thynnus*) habilitée à la marque collective [THON ROUGE DE LIGNE PÊCHE ARTISANALE](#), s'est engagée dans un projet d'éco-certification. L'objectif était de faire reconnaître les bonnes pratiques de pêche et de gestion de la pêcherie définies comme exigences dans le règlement d'usage de la marque (suivi des quotas, enregistrement des captures, traçabilité des produits, sélectivité des engins, évitement des captures accidentelles, partenariats scientifiques,...), par l'obtention d'une certification reconnue attestant ces bonnes pratiques.



SÉLECTIVITÉ DES ENGINS

SUIVI DES QUOTAS

ENREGISTREMENT DES CAPTURES

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

PARTENARIATS SCIENTIFIQUES

ÉVITEMENT DES CAPTURES ACCIDENTELLES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Parmi les référentiels disponibles, le label *Marine Stewardship Council* (MSC) est apparu tout à fait adéquat. Basé sur le code de conduite pour une pêche responsable de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), ce label, de plus en plus connu des consommateurs, a pour objectif de promouvoir une gestion durable des stocks de poissons, en garantissant l'utilisation de modes de pêche responsables par les pêcheries qui s'engagent à :



- Assurer la pérennité des stocks de poissons dans leurs zones de pêche en évitant toute surexploitation
- Réduire l'impact de leur activité sur les écosystèmes marins
- Avoir un système de gestion efficace permettant de respecter toutes les réglementations en vigueur aux niveaux local, national, et international, et de s'adapter au plus vite à leurs évolutions.

Dans cet objectif de certification de la pêcherie, un important travail a été réalisé au cours des six dernières années. Une pré-évaluation a été réalisée permettant de préciser les points forts et les points faibles de la pêcherie. Des actions ont été décidées en conséquence et mises en œuvre par la coopérative et par les pêcheurs pour corriger les faiblesses identifiées : meilleure localisation des activités de pêche, enregistrement des captures accessoires sur l'application [Echosea©](#) ou sur des carnets spécifiques, gros effort en partenariat avec les scientifiques pour améliorer les connaissances sur l'espèce et développer de nouvelles technologies pour minimiser les impacts sur les espèces sensibles.

Ainsi, le règlement d'usage de la marque a été renforcé pour intégrer les exigences liées à la réduction de l'impact de la pêche sur l'écosystème marin et les espèces marines autres que le thon rouge dans une démarche d'amélioration continue des pratiques des pêcheurs. Il s'agit pour chaque navire d'un engagement volontaire à respecter des contraintes plus fortes que la réglementation, notamment en ce qui concerne le rejet à l'état vivant des captures accidentelles et l'enregistrement systématique de toute interaction entre la pêcherie et les autres espèces de l'écosystème, quelles qu'elles soient, pour contribuer à la connaissance collective et aux évolutions nécessaires des réglementations.

Cette démarche de certification MSC concerne aujourd'hui 23 des 55 navires adhérents à la SATHOAN détenteurs d'une autorisation européenne de pêche au thon rouge (tous habilités par la marque Collective « Thon Rouge de Ligne »). Il s'agit de petits navires côtiers pêchant exclusivement aux métiers de l'hameçon (ligne, traîne, palangre) dans le golfe du Lion, les eaux corses ou au nord des Baléares. Le poisson est commercialisé en frais sur les marchés de consommation régionaux et nationaux.

Les navires habilités ont été sélectionnés et audités par VALPEM en préalable à l'audit de certification réalisé par l'Organisme certificateur Control Union, lui-même soumis à une accréditation par *Accreditation Services International (ASI)*, l'un des principaux organismes d'accréditation au monde pour les normes de durabilité.

Ainsi, cette pêcherie artisanale est la toute **première pêcherie française de thon rouge certifiée par l'écolabel MSC**. C'est aussi, la **deuxième pêcherie de thon rouge éco-certifiée MSC au monde** après la pêcherie palangrière japonaise Usufuku Honten.

Cette reconnaissance de la durabilité de la pêcherie est le fruit du travail d'équipe de toute une filière (pêcheurs, mareyeurs, poissonniers) et des efforts individuels constants et partagés entre tous ces acteurs. Il n'aurait pu être mené sans les soutiens de l'Association interprofessionnelle France Filière Pêche, de la Région Occitanie et du Département de l'Hérault, qui auront donc permis au cours des six dernières années le déploiement de partenariats et d'actions scientifiques sans précédent sur la pêcherie méditerranéenne de thon rouge.

« THON ROUGE DE LIGNE, Pêche Artisanale Durable » : un crédo partagé, une vision commune pour l'avenir !



THON ROUGE DE LIGNE PÊCHE ARTISANALE : www.thonrougedeligne.com

VALPEM Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée : www.valpem.fr

SATHOAN : www.sathoan.fr

- (1) Ecolabel des produits de la pêche maritime. Organisme Certificateur CERTIPAQ. Garantie que ce produit respecte les critères d'une « pêche durable ». (Certification garantie par arrêté du 8/12/14 portant homologation du référentiel et plan de contrôle NOR DEVM1417144A et articles L. 644-15 et D. 646-21 Code rural et de la pêche maritime).
- (2) l'écolabel des produits de la pêche maritime : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>