

A close-up photograph of several fresh fish, likely mackerel, with their silvery scales and dark dorsal fins clearly visible. The fish are arranged in a row, with the focus on the fish in the foreground.

Thon durable : le guide du MSC

CONTENU

		Les produits vendus comme "d'origine durable" ou "d'origine responsable" - Étude du cas du Royaume-Uni	42
Résumé	4	Les projets d'amélioration des pêcheries (FIP)	44
Message d'introduction	6	Le marché mondial du thon en chiffres	46
Le Référentiel Pêcheries MSC	8	Les pêcheries de thon certifiées MSC – Études de cas	54
Comment fonctionne le processus de notation ?	9	Les pêcheries de thon germon du Pacifique Nord et Sud de l'AAFA et de la WFOA	56
Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine	10	La pêcherie de thon et espadon de l'Australie orientale (thon germon, thon albacore, thon obèse et espadon)	58
Ai-je besoin de la certification Chaîne de Garantie d'Origine ?	11	Les pêcheries à la palangre des îles Cook, de Micronésie et des Îles Marshall	60
Les espèces de thon	12	Les pêcheries de thon rouge d'Atlantique Est et de Méditerranée	62
La gouvernance et la gestion internationales du thon	14	La pêcherie d'Echebatar de thon listao de l'océan Indien	64
Les engins de la pêche au thon	16	La pêcherie indonésienne de thon listao et albacore du Pacifique Ouest et Central	66
Les techniques de pêche : les dispositifs de concentration de poissons et la pêche sur banc libre	20	La pêcherie de thon listao des Maldives	68
Les dispositifs de concentration de poissons (DCP)	22	La pêcherie de thon germon de l'Atlantique Nord	70
Les différents types de DCP	24	La pêcherie de thon listao et de thon albacore des PNA	72
Les techniques de pêche : la palangre	26	La pêcherie de thon listao et de thon albacore de PT Citraraja Ampat, Sorong	74
Considérations pour l'achat de thon	28	La pêcherie de thon germon, thon listao et de thon albacore des Îles Salomon	76
L'état des stocks	28	La pêcherie de thon listao et de thon albacore du Pacifique Centre-Ouest Tri Marine	78
Les règles de contrôle des captures	30	Résumé des conditions	80
Les prises accessoires et les espèces en danger, menacées et protégées (ETP)	32	Pourquoi choisir du thon certifié MSC ?	81
Le shark finning	34	La perception des consommateurs	82
La pêche illégale	36	Conclusion	84
Le transbordement	37	Références	86
Le travail forcé	38		
La traçabilité	40		
Le mauvais étiquetage	40		
L'unité d'évaluation	41		



RÉSUMÉ

Bienvenue dans le rapport sur le thon durable. Ce rapport a pour but d'aborder la complexité d'une pêche durable de thon et de permettre au lecteur de mieux comprendre les enjeux des pêcheries et de la chaîne d'approvisionnement thonières à l'échelle mondiale. Il explique comment les pêcheries de thon certifiées MSC ont atteint un haut niveau de durabilité, défini par le Référentiel Pêcheries MSC.

Ce rapport arrive à un moment crucial : l'augmentation de la demande mondiale de thon des dernières décennies a intensifié la pression sur les populations de poisson locales et les écosystèmes. En parallèle, la diversité du secteur a alimenté les débats autour des différents types d'engins et techniques de pêche, des espèces, de la durabilité et des impacts environnementaux, entre autres.

Pour que les populations de thon prospèrent, le secteur doit se doter d'une gestion rigoureuse et coordonnée avec une mise en œuvre efficace, éradiquer le travail forcé et la pêche illégale, lutter contre le mauvais étiquetage et réduire les captures d'espèces en danger, menacées et protégées (ETP – Endangered, Threatened and Protected). Ces enjeux concernent de nombreuses pêcheries de thon et présentent des risques de taille en matière d'approvisionnement. De plus, le manque d'information disponible sur les pêcheries de thon, les critères de durabilité contradictoires et les messages forts des campagnes des ONG participent à compliquer davantage les décisions relatives à l'approvisionnement. Ce rapport aspire à clarifier ces questions et à montrer comment la certification MSC participe à l'atténuation de ces risques, essentielle à la mise en œuvre de

politiques d'approvisionnement durable. Il s'adresse à toute personne concernée de près ou de loin par l'approvisionnement en thon, et vise à servir de référence pour comprendre les différents enjeux liés à la durabilité du thon.

Plus de 65% des consommateurs pensent que pour sauver les océans, il faut consommer exclusivement des produits de la mer d'origine durable¹. La chaîne d'approvisionnement doit répondre à cette demande et limiter au maximum les menaces environnementales et sociales en s'approvisionnant auprès de pêcheries aux pratiques durables vérifiées.

Le label bleu MSC peut aider à remplir ces engagements grâce à un référentiel rigoureux et exigeant, ainsi qu'en garantissant la traçabilité des produits de l'océan à l'assiette. C'est un outil clé pour respecter les engagements en matière d'approvisionnement durable et garantir l'origine durable de ces espèces emblématiques.

Bien que la certification MSC constitue une solution pour un approvisionnement durable en produits de la mer, nous sommes conscients que la nature complexe et diversifiée de la chaîne d'approvisionnement de thon internationale, associée à la pression croissante de certains groupes

sur l'origine du thon certifié MSC et non certifié, rend nécessaire la diffusion d'informations supplémentaires pour ceux qui travaillent au sein de la chaîne d'approvisionnement, afin d'approfondir leurs connaissances sur la situation du thon dans le monde.

Outre la présentation des engins et techniques de pêche, des espèces, des impacts et des enjeux, ce rapport analyse également plusieurs pêcheries de thon certifiées MSC pour démontrer comment différents types de pêches, d'espèces, d'engins ou de mode de gestion peuvent remplir les exigences du Référentiel MSC. Le présent rapport explique comment ces pêcheries sont parvenues à obtenir la certification MSC pêche durable, et analyse les mesures qu'elles ont mises en œuvre pour obtenir puis conserver leur certification. Les thèmes communs abordés sont :

- L'amélioration du suivi des pêcheries par des observateurs
- L'amélioration de la gestion pour protéger les stocks de thon à long terme
- La réduction des impacts des pêcheries sur d'autres espèces, dont les stocks surexploités et les espèces en danger, menacées et protégées (ETP)

S'il est vrai que le Référentiel MSC fixe les critères de durabilité des pêcheries, il est important de reconnaître que les projets d'amélioration des pêcheries (FIP – Fisheries Improvement Projects) jouent un rôle essentiel dans la quête de durabilité. Ce rapport inclut ainsi un exemple de FIP réussi qui a permis à la pêcherie de s'améliorer jusqu'à obtenir la certification MSC. Toutefois, ce rapport

n'a pas vocation à être un guide sur les FIP ou sur leur approvisionnement.

Même si les pêcheries peuvent mettre du temps à se mettre au niveau du Référentiel MSC, l'offre commerciale des pêcheries certifiées MSC est déjà assez variée et diversifiée pour commencer à satisfaire la demande de thon durable certifié. Mais nous pouvons encore faire mieux. Tandis que 49 % des pêcheries de thon font partie du programme MSC (en volume débarqué) et que 20% supplémentaires font l'objet d'un FIP (en volume débarqué), plus de 30% ne font l'objet d'aucune mesure de vérification de la durabilité de leurs pratiques.

Notre ambition est de voir davantage de pêcheries se soumettre au processus d'évaluation du MSC à un niveau leur permettant d'obtenir la certification. Les pêcheries certifiées selon le Référentiel MSC montrent le chemin à suivre, et ont dû réaliser des changements parfois considérables pour obtenir la certification. Ces chefs de file aident à soutenir la pêche thonière durable à l'échelle internationale. Votre soutien et vos actions, aussi bien au niveau national qu'international, sont décisifs pour garantir la protection de ces pêcheries pour les futures générations. En vous approvisionnant en thon certifié MSC, vous participez non seulement à la garantie d'un approvisionnement durable de poisson pour l'avenir, avec des chaînes d'approvisionnement sûres, mais vous contribuez également à la bonne santé des océans ainsi qu'au soutien des communautés côtières. Ce guide vous aidera à vous familiariser avec ce monde à la fois complexe et fascinant.

INTRODUCTION À L'APPROVISIONNEMENT DURABLE DE THON



Bill Holden, Responsable Pêche Thonière au MSC

Le thon, vendu dans presque tous les pays du monde, incarne l'un des poissons les plus populaires de la planète. Des sandwiches au thon de

mon enfance aux sushis dont je me délecte aujourd'hui, le marché international du thon est segmenté en différents secteurs selon les espèces, les préférences culinaires et les cultures. Mais il est en constante évolution : l'une des tendances les plus marquantes de ces dernières années est la croissance du marché de thon frais et surgelé en Amérique du Nord et en Europe occidentale, tandis que le thon en conserve gagne du terrain même au Moyen-Orient — une région qui ne représente pourtant pas un marché traditionnel du thon.

Le marché mondial du thon, nourri par la demande croissante en thon transformé/prêt à cuisiner, l'augmentation des revenus disponibles et de la consommation par habitant, a atteint une valeur de 11,6 milliards de dollars en 2018².

Une fois mis en conserve ou surgelé, le thon devient une denrée de longue conservation facile à commercialiser³. Toutefois, la pêche au thon soulève des problématiques d'une grande complexité, notamment en raison des impacts des engins de pêche utilisés pour le capturer et de la grande migration de l'espèce.

Au cours des dix dernières années, le MSC a acquis une grande expérience sur les pêcheries thonières, leurs chaînes d'approvisionnement et les défis auxquels elles sont confrontées. Ce rapport est un condensé de cette expérience acquise, et j'espère qu'il aidera les distributeurs et d'autres acteurs commerciaux à se familiariser avec le monde à la fois complexe et fascinant de ce merveilleux poisson.

Des stocks en bonne santé

La croissance de la demande en thon exerce une forte pression sur les stocks de thon et leurs écosystèmes. À l'heure actuelle, la plupart des stocks de thon sont en bonne santé⁴, mais il existe toutefois d'importantes variations d'un stock à l'autre et ces derniers peuvent évoluer. Les distributeurs qui souhaitent acheter du thon issu de stocks sains peuvent compter sur les pêcheries de thon certifiées MSC. En effet, ces dernières sont la garantie de stocks en bonne santé ou faisant l'objet d'un plan de reconstitution solide et fiable.

Les impacts sur l'environnement

La pêche thonière est parfois associée à de graves problèmes de prises accessoires, de capture d'oiseaux marins, de requins ou de mammifères marins. Chaque pêcherie a des impacts très différents selon les engins de pêche utilisés (voir page 16) et la zone de pêche.

En choisissant du thon durable, les acheteurs de la distribution jouent un rôle clé dans la réduction de ces impacts. Certaines organisations environnementales ont incité les acheteurs à s'approvisionner sur des pêcheries à la canne, car la quantité de prises accessoires d'autres espèces que le thon est très faible. Néanmoins, se limiter à prendre en compte une seule caractéristique de la pêche, comme l'engin de pêche, est trop réducteur : les stocks de thon sont susceptibles d'être surexploités ou mal gérés et certaines pêcheries, indépendamment de l'engin de pêche qu'elles emploient, peuvent être confrontées à d'autres difficultés comme la capture de thon juvénile.

La gestion

Au niveau international, la gestion du thon relève des organisations régionales de gestion de la pêche (ORGP) (voir page 14). Mais à cette échelle, une gestion qui dépend de près de cinquante pays membres peut être lente. Les distributeurs peuvent soutenir le thon durable en soutenant l'adoption de mesures de conservation fortes via l'adoption de

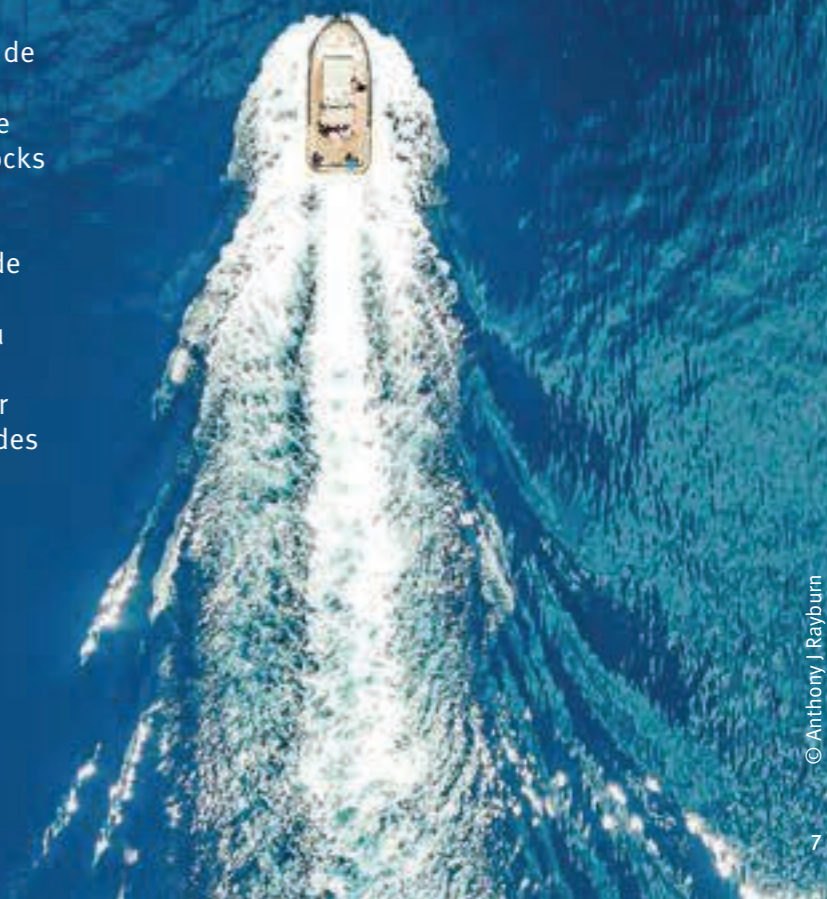
stratégie de capture ou de règles de contrôle des captures (HCR, Harvest Control Rules) par des ORGP (voir l'étude de cas page 31). S'approvisionner sur des stocks surpêchés, ou dans des pêcheries qui génèrent d'importantes prises accessoires d'espèces non ciblées ou de forts impacts environnementaux, entraîne des risques pour le marché et la chaîne d'approvisionnement. Les entreprises ont donc tout intérêt à contribuer à l'adoption de mesures de conservation efficaces.

Les conditions de travail

Outre ces enjeux environnementaux, le problème du travail forcé et des violations des droits de l'homme dans les chaînes d'approvisionnement de thon suscite des inquiétudes. Le MSC condamne le travail forcé, et bien que nous soyons à l'origine un référentiel environnemental, nous avons pris les mesures nécessaires pour exclure le travail forcé de la chaîne d'approvisionnement certifiée MSC (voir page 38).

La réduction des risques

Pour les acheteurs de thon, la meilleure manière de réduire l'exposition aux risques mentionnés ci-dessus est de choisir du thon certifié MSC. Une pêcherie certifiée garantit la bonne santé des stocks ou que ces derniers font l'objet d'un plan de reconstitution solide et fiable. Son impact sur l'écosystème est minimisé, et la pêcherie possède un système de gestion solide. De plus, en choisissant le MSC, vous incitez les pêcheries du monde entier à adopter des pratiques plus durables, et vous préservez ainsi les océans pour les générations futures et l'activité économique des pays concernés.



LE RÉFÉRENTIEL PÊCHERIES MSC

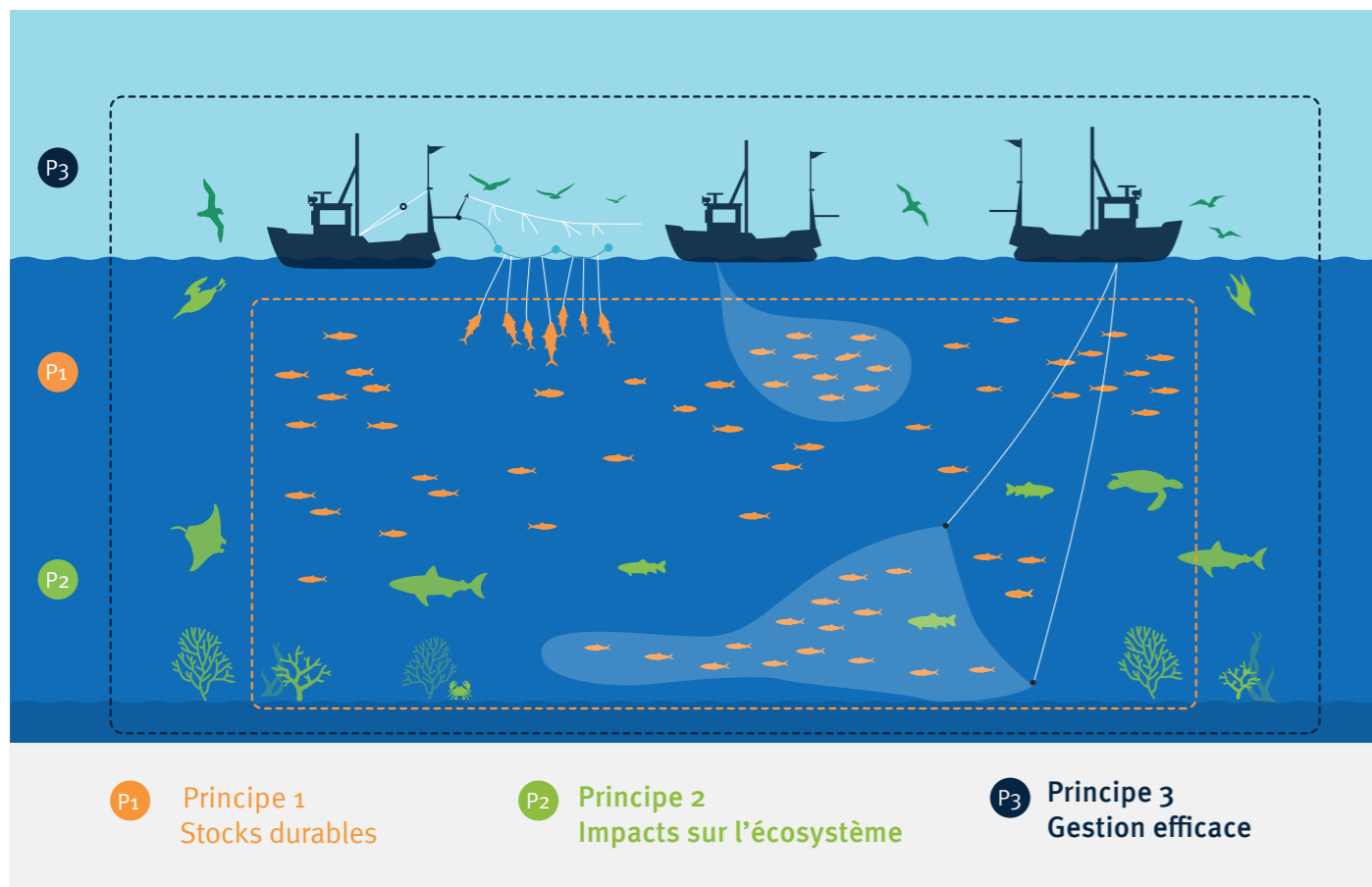
Le Référentiel Pêcheries du MSC regroupe plus de 20 ans de collaboration avec des scientifiques, le secteur de la pêche et des acteurs de la conservation de l'environnement. Il reflète les dernières connaissances scientifiques mondialement reconnues et les bonnes pratiques en matière de gestion des pêcheries.

Les trois principes du Référentiel Pêcheries du MSC

Principe 1 : Stocks durables :
L'effort de pêche doit se situer à un niveau qui permet d'assurer la pérennité des populations de poissons, sans surexploiter les ressources.

Principe 2 : Impacts sur l'écosystème :
Les activités de pêche doivent être gérées de manière à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème dont dépend la pêche, y compris d'autres espèces et habitats.

Principe 3 : Gestion efficace :
Toutes les pêcheries doivent respecter les lois locales, nationales et internationales et posséder un système de gestion efficace.



COMMENT FONCTIONNE LE PROCESSUS DE NOTATION ?

Le Référentiel Pêcheries comporte 28 indicateurs de performance répartis dans les trois principes.

La pêche reçoit une note pour chaque indicateur de performance : 60 est la note minimale acceptable, 80 correspond aux meilleures pratiques mondiales connues, et 100 relève des excellentes performances.

Afin d'obtenir la certification, une pêche doit se voir attribuer :

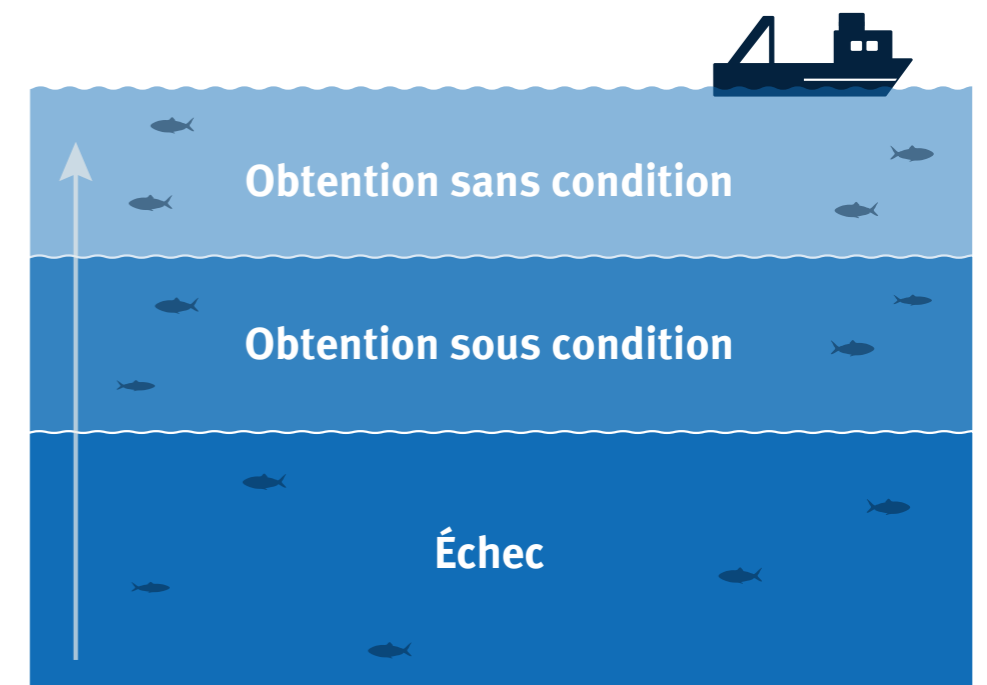
- **une note de 60 minimum pour chacun des 28 indicateurs de performance**
- **une note moyenne de 80 pour chacun des trois grands principes, en prenant en considération l'ensemble des indicateurs de performance de chaque principe.**

Si une pêche obtient une note comprise entre 60 et 79 pour l'un des indicateurs de performance, il lui incombera d'améliorer ses performances afin d'atteindre une note de 80 ou plus dans un délai de 5 ans maximum. Cette amélioration constitue une condition.

À la pointe de la technique : 100

Bonne pratique : 80

Minimum acceptable : 60

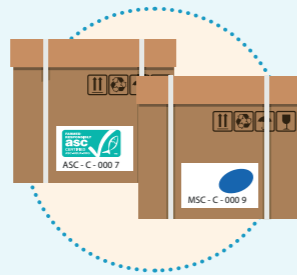


LE RÉFÉRENTIEL CHAÎNE DE GARANTIE D'ORIGINE : LA VERSION PAR DÉFAUT COMPTE 5 PRINCIPES



Principe 1 :

Les entreprises achètent des produits certifiés à des fournisseurs certifiés



Principe 2 :

Les produits certifiés sont clairement identifiables



Principe 3 :

Les produits certifiés sont séparés des produits non certifiés



Principe 4 :

Les produits certifiés sont traçables et les volumes sont enregistrés



Principe 5 :

Le système de gestion est conforme aux exigences du Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine

AI-JE BESOIN DE LA CERTIFICATION CHAÎNE DE GARANTIE D'ORIGINE ?

Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine est une norme de traçabilité et de séparation qui s'applique à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, d'une pêcherie ou d'une exploitation aquacole certifiée, jusqu'à la vente finale.

Exemples d'entreprises éligibles à la certification Chaîne de Garantie d'Origine :

- Un poissonnier qui vend aux consommateurs finaux et aux restaurateurs
- Une entreprise de produits de la mer qui possède une agence commerciale, une usine de transformation et un entrepôt

La certification Chaîne de Garantie d'Origine n'est pas nécessaire dans les cas suivants :

- Votre entreprise achète des produits certifiés préemballés et étiquetés qui seront vendus au consommateur final sans être ouverts, réemballés ou réétiquetés. Ces articles sont désignés comme des produits inviolables prêts à la consommation. Parmi eux, on trouve notamment les emballages de vente au détail de bâtonnets de poisson surgelés ou de boîtes de thon
- Votre entreprise achète des produits certifiés, mais ne souhaite pas les vendre en tant que tels. Dans ce cas, la chaîne de Garantie d'Origine est interrompue et vos clients ne pourront pas revendiquer la certification des produits
- Votre entreprise n'assume pas la responsabilité légale des produits de la mer certifiés. Cela peut être le cas si votre entreprise fournit des services contractuels pour des entreprises certifiées, et qu'elle peut donc être couverte par le certificat de la Chaîne de Garantie d'Origine de votre client en tant que sous-traitant

Les entreprises non éligibles à la certification Chaîne de Garantie d'Origine sont :

- Une entreprise ayant été condamnée pour travail forcé ou travail des enfants au cours des deux dernières années
- Une entreprise à qui on a retiré le certificat pour cause de rupture de la Chaîne de Garantie d'Origine au cours des deux dernières années
- Une entreprise dont le certificat a été suspendu au cours des six derniers mois
- Des activités de pêche ou d'aquaculture assistées qui ne relèvent pas du Référentiel Pêcheries MSC ou du Référentiel Aquaculture de l'ASC

LES ESPÈCES DE THON

Dans le monde, il y a 23 stocks de thon pour les espèces commerciales principales : 5 de thon listao, 4 de thon albacore, 4 de thon rouge, 6 de thon germon et 4 de thon obèse. Un rapport récent de l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) montre que 65 % des stocks de thon sont en bonne santé, 13% sont surpêchés, et 22 % sont dans un état intermédiaire⁴. Cette page montre les grandes différences entre les cinq principales espèces commerciales de thon. Ces différences n'ont pas seulement des répercussions sur leur vulnérabilité à la surpêche, mais aussi sur leur goût, leur prix et leur disponibilité.

Le thon germon

Le thon germon (*Thunnus alalunga*) grandit plus lentement que d'autres espèces comme le thon listao ou le thon albacore, et atteint la maturité plus tard, vers 5 ans. On le pêche généralement à 400 m de profondeur, et on le trouve habituellement dans l'océan Pacifique, l'océan Indien, l'océan Atlantique, la mer Méditerranée, ainsi que les eaux britanniques⁵.

Le thon germon représente 4 % des captures mondiales de thon. Il est aussi appelé « thon blanc » en raison de sa chair de couleur claire⁴. Il convient parfaitement à la mise en conserve en raison de sa texture plus sèche, mais on le vend également sous forme de steaks de thon frais ou en bocaux avec de l'huile d'olive. Le thon germon est nettement plus cher que le thon listao.



Le thon obèse

Le thon obèse (*Thunnus obesus*) est un gros poisson qui lui aussi grandit plus lentement que le thon albacore ou le thon listao, mais qui atteint la maturité assez tôt, vers trois ans. On le trouve dans les eaux de l'océan Indien, de l'océan Pacifique et de l'océan Atlantique, et il représente 7 % des captures mondiales de thon⁴. Comme il vit dans des eaux plus profondes que le thon albacore et le thon listao, il possède une épaisse couche de graisse qui le protège du froid. Cette couche de graisse lui confère une certaine humidité qui fait de lui un poisson idéal pour le marché du sashimi.



Le thon rouge

Il existe trois espèces de thon rouge réparties en quatre stocks : Atlantique Ouest, Atlantique Est et Méditerranée (*Thunnus thynnus*), Pacifique (*T. orientalis*) et Sud (*T. maccoyii*). Le thon rouge de l'Atlantique est la plus grosse des espèces de thons et sa croissance et sa reproduction sont des processus longs. On estime que le thon rouge de l'Atlantique Est atteint la maturité à l'âge de cinq ans, tandis que ceux de l'Atlantique Ouest ont environ neuf ans avant d'atteindre l'âge adulte⁵. Le thon rouge ne représente que 1 % des captures mondiales de thon⁴. Le thon rouge est habituellement consommé sous forme de sashimi en raison de sa teneur élevée en graisse⁶. Le thon rouge est très prisé et bat régulièrement des records de ventes dans les ventes aux enchères japonaises — début 2019, un poisson s'est vendu pour 333,6 millions de yens (plus de 3 millions de dollars) sur le marché aux poissons de Tokyo⁷.



Le thon listao

Le thon listao (*Katsuwonus pelamis*) est la plus petite et la plus abondante des espèces commerciales de thon. Il se reproduit rapidement et est très productif. Il atteint la maturité vers 1 ou 2 ans. On pêche le thon listao dans les eaux tropicales des océans Pacifique, Atlantique et Indien⁵. C'est l'espèce de thon la plus populaire et généralement la plus abordable. Il représente 60 % des captures mondiales de thon⁴. Sa petite taille permet d'en extraire de petits morceaux et de petites longes, ce qui en fait un poisson populaire pour la mise en conserve⁶.



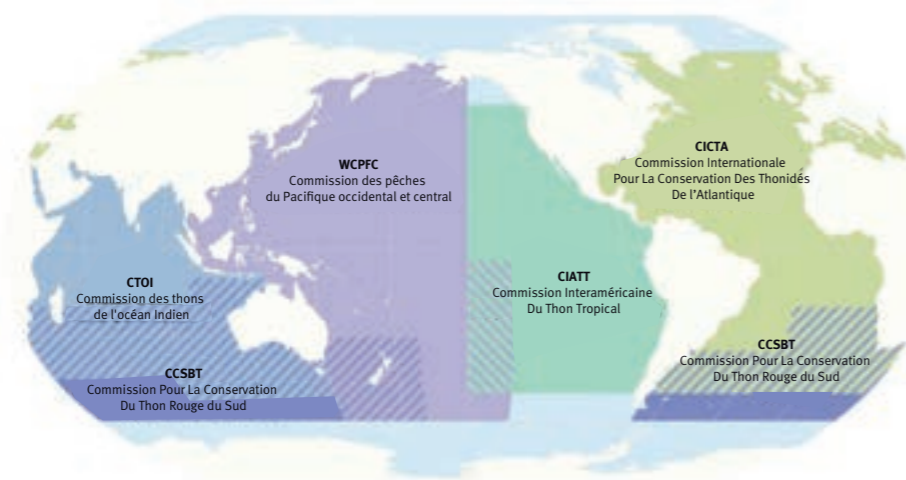
Le thon albacore

Le thon albacore (*Thunnus albacares*) fait la même taille que le thon obèse, mais atteint la maturité plus tôt, vers 2 ans⁴. Il s'agit d'une espèce très productive qui se reproduit tout au long de l'année. On le trouve dans l'océan Pacifique, l'océan Indien et l'océan Atlantique⁵ et il représente 28 % des captures mondiales de thon⁴. La chair du thon albacore est ferme avec un goût délicat, et elle peut être mise en conserve ou vendue sous forme de filets frais ou surgelés⁶.



LE THON, UN DÉFI MONDIAL : LA GOUVERNANCE ET LA GESTION INTERNATIONALES DU THON

Le thon est un grand migrateur qui parcourt des milliers de kilomètres chaque année en traversant de nombreuses juridictions différentes. Sa grande popularité auprès des consommateurs et les décennies d'exploitation par de nombreux pays ont exercé une forte pression sur ces stocks de grande valeur et, malgré une abondance générale saine, ont entraîné le déclin de certaines populations de thons.



Source: Pew Charitable Trusts

Dans le but de coordonner la gestion des stocks de thon au niveau international et de garantir des pratiques de pêche durables, cinq Organisations Régionales de Gestion des Pêches (ORGP)⁵ ont été créées dans les années 1990 et 2000. Chaque organisation comprend entre 21 et 50 États membres qui correspondent aux pays où la pêche thonière a une grande importance historique et aux pays dont les eaux nationales abritent des populations de thon.

Les ORGP ont été fondées afin que les États membres puissent ensemble élaborer et mettre en place des mesures de gestion durable pour éviter la surpêche du thon. Toutefois, dans la pratique, ces entités ont bien souvent eu du mal à tenir leurs engagements. Cela se doit principalement au fait que la majorité des décisions des ORGP requièrent un consensus. Or, la conclusion d'un accord entre 50 pays membres aux priorités et aux intérêts parfois divergents représente un défi de taille.

La nécessité de consensus ralentit les prises de décision et tend à placer la barre au niveau de gestion minimum accepté par l'ensemble des membres⁸. Cela peut être particulièrement problématique face à un besoin urgent de réduire la pression de pêche sur un stock de thon surexploité. Parfois, la gestion via le consensus peut octroyer un droit de veto à chaque État membre.

La lutte contre le déclin des stocks de thon passe aussi par l'adoption, la mise en œuvre et l'application de règles de contrôle des captures (HCR - Harvest Control Rules). Les HCR sont des actions préalablement convenues qui visent à réagir aux évolutions de l'état des stocks. Les priorités et les points de vue des pays participants peuvent être différents : parvenir à un accord sur des HCR représente donc un défi politique ambitieux. Néanmoins, il est plus simple de parvenir à un consensus lorsque les stocks sont encore en bonne santé. Il est donc essentiel que les

HCR soient mises en place même lorsque les stocks sont considérés comme sains, de manière à ce que les mesures de gestion puissent rapidement être appliquées le moment venu. Par exemple, si un stock décline en dessous d'un niveau spécifique, la quantité de captures totales autorisée peut être immédiatement baissée à un seuil prédéfini afin de limiter les captures futures à des niveaux durables.

À ce jour, quatre des cinq organisations régionales de gestion des pêches au thon ont approuvé des HCR pour des stocks de thon spécifiques :

- In 2016, la CTOI a adopté des HCR historiques pour le thon listao (voir l'étude de cas page 31)
- La CIATT a approuvé des HCR pour le thon albacore et le thon obèse dans l'océan Pacifique Est
- La CCSBT a convenu de HCR pour le thon rouge du Sud
- En 2018, la CICTA a approuvé des HCR pour le thon germon de l'Atlantique Nord

Les négociations sur les HCR concernant d'autres stocks progressent lentement, mais la plupart des

ORGP projettent d'adopter des mesures de gestion au cours des cinq prochaines années.

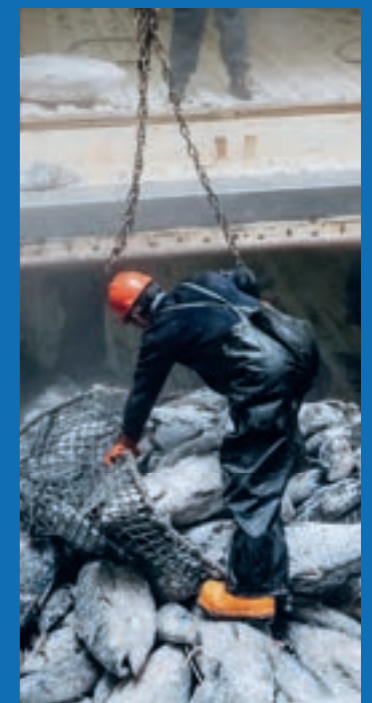
En collaboration avec ses partenaires, le MSC encourage les ORGP à mettre en place des mesures plus rigoureuses, notamment concernant la coordination du calendrier des conditions de certification. L'adoption d'HCR solides et bien définies est indispensable au maintien de la certification MSC des pêcheries de thon. En conséquence, à mesure que de plus en plus de pêcheries ont obtenu la certification, les incitations des ORGP à adopter et à mettre en œuvre des stratégies de capture réactives qui incluent des HCR bien définies ont été de plus en plus nombreuses. Les distributeurs peuvent soutenir l'adoption des HCR en encourageant les délégations membres à voter en faveur de leur approbation lors des assemblées des ORGP.

Le MSC exige l'adoption de HCR « clairement définies », et non simplement « généralement admises ».

LES RÈGLES DE CONTRÔLE DES CAPTURES

Pour lutter contre la surpêche, le programme MSC exige que l'adoption de règles de contrôle des captures (HCR : Harvest Control Rules) ne soit plus simplement "généralement admises", mais bien "clairement définies" avec des délais préétablis. Les HCR constituent un ensemble d'actions convenues à l'avance et précises, utilisées pour fixer des limites de pêche selon l'état d'un stock de thon. Lorsque les niveaux du stock atteignent certains seuils, les HCR permettent d'orienter la réponse des ORGP face au risque de surpêche, avant d'éviter que la population de poissons ne décline davantage. L'accord préalable sur des HCR précises fait partie des bonnes pratiques, car il permet aux organes de gestion d'éviter la surpêche en agissant rapidement et de manière convenue. Début 2019, le MSC a harmonisé les conditions relatives aux HCR pour l'ensemble des pêcheries de thon certifiées, permettant ainsi à de nombreuses pêcheries certifiées d'une même région de travailler dans les mêmes délais et de coordonner leurs efforts, en vue de l'adoption de stratégies de capture solides étayées par des HCR précises.

Consultez les pages 30 et 31 sur les règles de contrôle des captures pour découvrir comment la Commission des thons de l'océan Indien a décidé d'adopter des HCR.



© Anthony J Rayburn

LES ENGINES DE LA PÊCHE AU THON

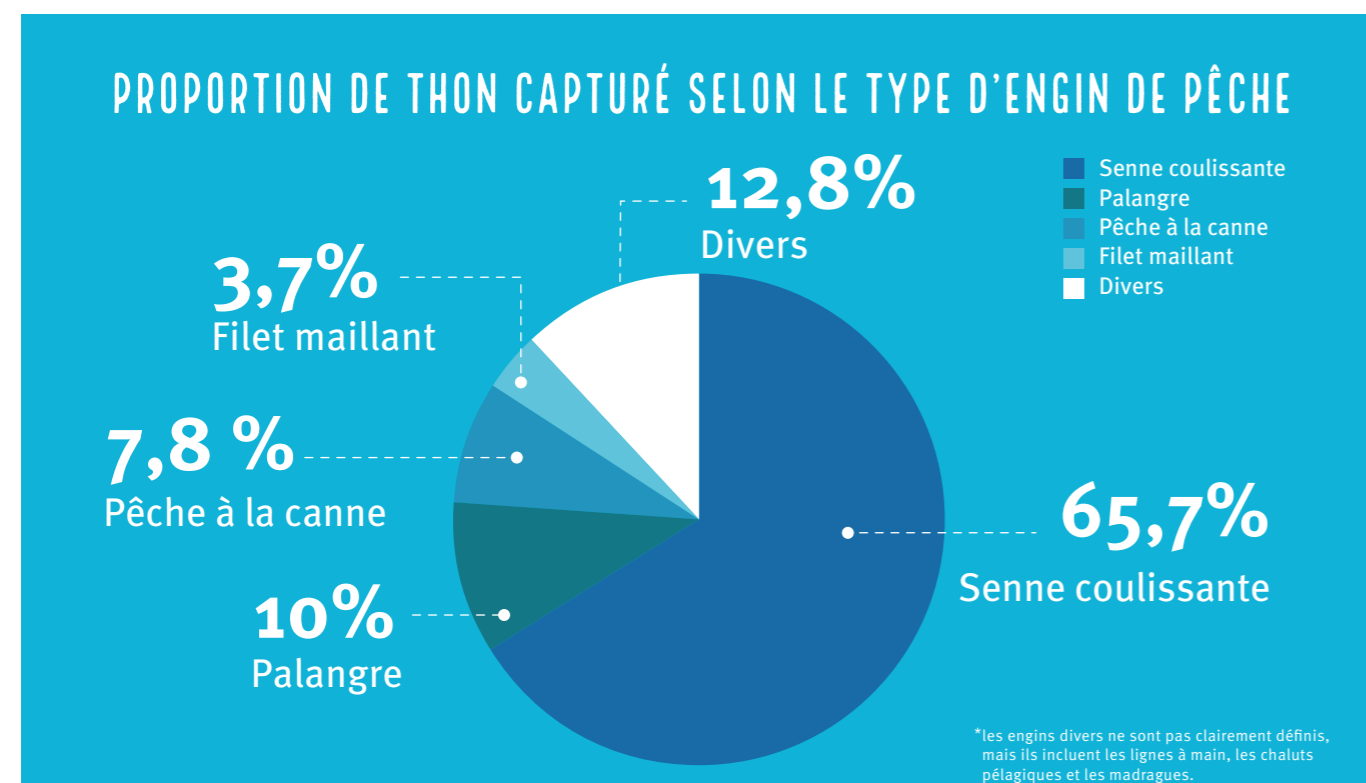
Les engins de pêche déployés pour la pêche au thon ont différents impacts spécifiques à chaque région. Ces impacts dépendent des espèces, des habitats, de l'environnement naturel de la zone de pêche, ainsi que des modifications des engins et des activités de pêche visant à réduire lesdits impacts. Même des engins de pêche apparemment peu impactants peuvent avoir des conséquences néfastes sur l'environnement.

La grande diversité des pêcheries de thon rend nécessaire une évaluation individuelle de chacune d'entre elles en tenant compte des impacts de l'engin de pêche sur l'écosystème, de l'état des stocks et des pratiques de gestion. Le Référentiel Pêcheries du MSC exige que les pêcheries soient dotées de programmes de gestion et de surveillance rigoureux afin de garantir la santé des stocks ciblés et de l'écosystème.

Conformément aux directives de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) le programme MSC est ouvert à toutes les pêcheries de captures sauvages indépendamment de leur taille, leur technique de pêche ou de leur région. L'impact d'un engin de pêche ne peut être

évalué qu'en fonction de données réelles propres à la pêcherie en question, et non pas en fonction de problématiques ou d'avantages perçus. En revanche, la pêche à l'explosif ou au poison n'est pas éligible au programme MSC.

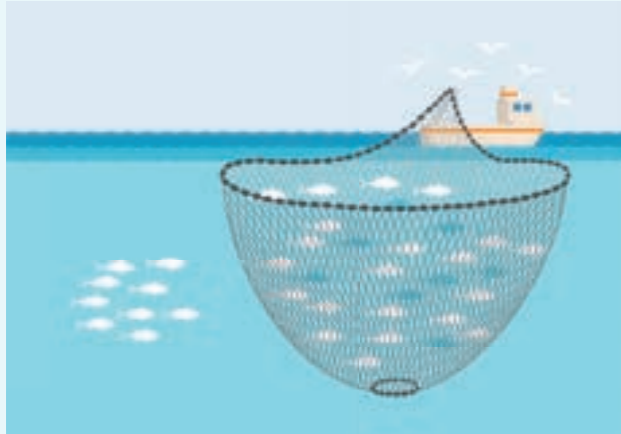
Le thon peut être pêché avec divers engins et techniques (voir page 18). La senne coulissante, le filet maillant et la pêche à la canne sont les techniques employées pour capturer les thons proches de la surface tels que le thon listao, les petits thons albacore, le thon germon et le thon rouge. La palangre de fond est quant à elle utilisée pour une pêche plus profonde (thon rouge de plus grande taille, thon obèse, albacore et germon)⁹.



référence : ISSF 2021-10: Status of the World Fisheries for Tuna. March 2021. Technical and Meeting Reports - International Seafood Sustainability Foundation International Seafood Sustainability Foundation (iss-foundation.org)



LA SENNE COULISSANTE



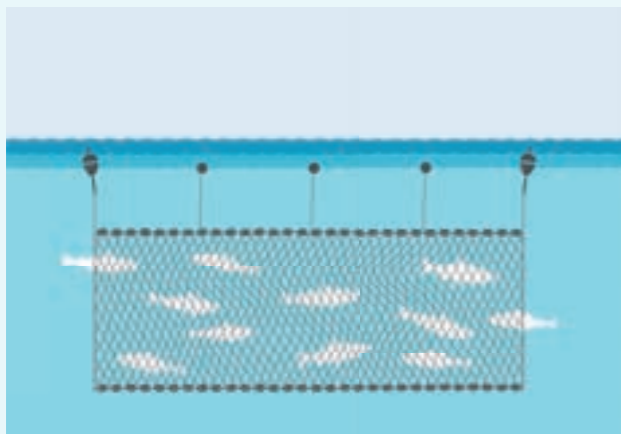
Les pêcheurs repèrent un banc de thons et l'encerclent à l'aide d'un filet. Ils ferment le fond du filet puis remontent les poissons à bord. Les senne coulissantes peuvent être utilisées pour capturer des poissons concentrés autour de dispositifs de concentration de poissons (DCP)¹⁰ ou sur des bancs libres de thons (voir pages 20-25). La pêche à la senne coulissante représente 65,7 % des captures mondiales de thon, mais aussi 95 % des captures de thon albacore du Pacifique Est et 79 % des captures de thon listao du Pacifique Centre-Ouest⁴.

LA PALANGRE



La pêche à la palangre utilise une ligne principale traînée derrière le bateau. Des hameçons munis d'appâts sont attachés à des intervalles réguliers afin d'attirer les espèces ciblées¹³. Une ligne mesure entre 2 et 50 kilomètres de long et peut compter jusqu'à 3 000 hameçons¹⁴. La pêche à la palangre représente 10 % des captures mondiales de thon, mais aussi 34 % des captures de thon obèse de l'océan Pacifique Est et 96 % des captures de thon germon de l'océan Pacifique Sud⁴.

LES FILETS MAILLANTS



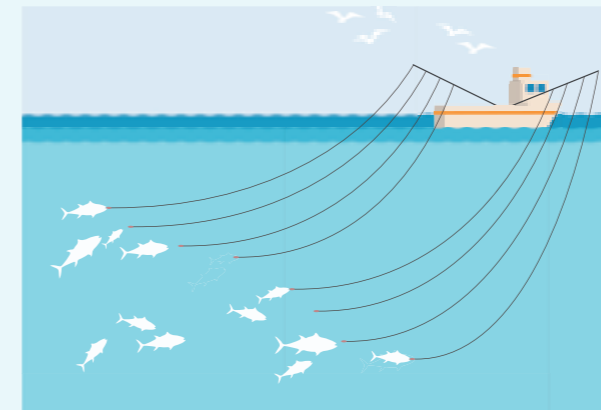
Le filet maillant est un « rideau » en filet suspendu dans l'eau¹⁵. Les poissons qui nagent dans le filet se retrouvent piégés dans l'une des mailles au niveau des branchies. La pêche au filet maillant représente moins de 4 % des captures mondiales de thon, mais aussi 19 % des captures de thon listao de l'océan Indien et 20 % du thon albacore de l'océan Indien⁴.

LA PÊCHE À LA CANNE



Les pêcheurs repèrent un banc de poissons, ils dispersent à la surface plusieurs petits appâts vivants (poissons) puis ils aspergent la surface de la mer avec de l'eau. Cette méthode crée l'illusion d'un banc actif de proies et provoque ainsi aux thons une frénésie alimentaire durant laquelle ils vont mordre tout ce qu'ils voient. Ensuite, les pêcheurs s'alignent, munis de cannes à la main et d'hameçons sans ardilhon. Lorsqu'un poisson mord à l'hameçon, le pêcheur le hisse hors de l'eau et le lance sur le pont par-dessus sa tête¹⁶. Comme avec la senne coulissante, la pêche à la canne peut également être employée pour capturer des poissons concentrés autour de DCP ou sur des bancs libres de thon (voir pages 20-25). La pêche à la canne représente près de 8 % des captures mondiales de thon, mais aussi 29 % des captures de thon germon du Pacifique Nord et 19% des captures de thon listao de l'océan Indien⁴.

LA PÊCHE À LA TRAÎNE



La pêche à la traîne est un type de pêche à la ligne à main. Un bateau à allure lente remorque plusieurs lignes de pêche (10 à 20) munies d'hameçons avec des appâts qui attirent les poissons. Les lignes peuvent être remontées manuellement ou mécaniquement. La pêche à la traîne représente moins de 12 % des captures mondiales de thon, mais aussi 16 % des captures de thon germon du nord de l'océan Atlantique et 19 % du thon germon du Pacifique Nord⁴.

«Chaque pêcherie a des impacts très différents selon les engins de pêche qu'elle utilise et la zone de pêche.»

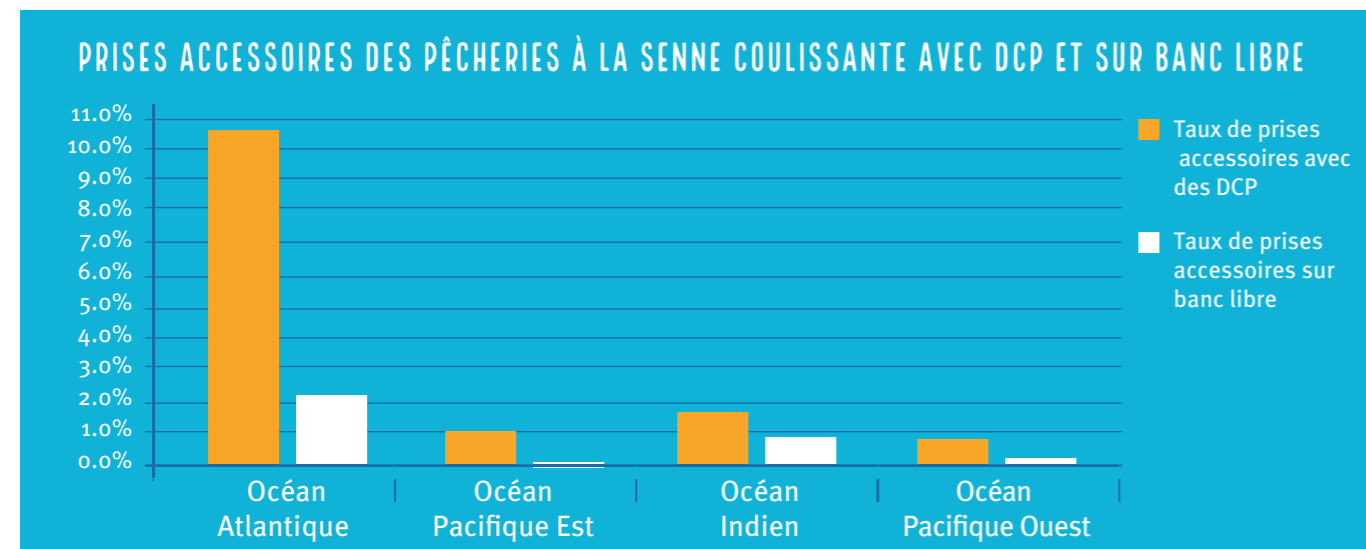
Bill Holden, Responsable pêche thonière au MSC

LES TECHNIQUES DE PÊCHE : LES DISPOSITIFS DE CONCENTRATION DE POISSONS ET LA PÊCHE SUR BANC LIBRE

Le thon est un grand migrateur qui parcourt des milliers de kilomètres. Certains pêcheurs suivent les thons ou leurs migrations pour capturer les bancs de poissons : cette technique s'appelle la pêche sur banc libre. D'autres pêcheurs utilisent des objets pour repérer et capturer les thons plus facilement qui sont appelés les dispositifs de concentration de poissons (DCP). Ce paragraphe aborde ces deux méthodes et leurs impacts environnementaux respectifs.

La pêche à la senne coulissante et la pêche à la canne peuvent être pratiquées sur des thons qui nagent en bancs libres et ne sont donc pas concentrés autour d'un objet flottant ou d'autres formes de vie marine. Cela implique peu de prises accessoires, mais aussi moins de captures qu'avec des filets ou des lignes déployés sur des bancs de thons concentrés grâce à des DCP¹⁷.

Le graphique ci-dessous montre les différences entre les taux moyens de prises accessoires de la pêche au thon avec DCP et sur banc libre. On ne dispose pas de données sur les différences entre les taux de prises accessoires des différents engins de pêche.



Source: 18

Plusieurs ONG, dont Greenpeace, ont milité en faveur de la pêche sur banc libre en raison de ses faibles taux de prises accessoires. Si les opérations de pêche sur bancs libres présentent de nombreux avantages, ils s'accompagnent aussi de plusieurs inconvénients :

- Étant donné le temps nécessaire pour localiser des bancs de thons, cela coûte cher. Par conséquent, les bateaux de pêche utilisent généralement des DCP au cours de la même marée.

- Il n'existe aucun consensus international sur la distance qui doit séparer un bateau de pêche d'un DCP pour que l'on puisse considérer qu'il s'agit de pêche sur banc libre. Cette distance peut varier de 1 à 5 milles marins. Cela signifie qu'une pêcherie qui prétend pêcher sur banc libre peut en réalité capturer des bancs de thons concentrés autour de DCP.

Après avoir consulté l'industrie, les ONG environnementales et les experts de la pêche, le MSC a récemment mis à jour ses exigences :

à partir de mars 2023, les pêcheries de thon à la senne coulissante qui capturent à la fois des thons sur bancs libres et des thons concentrés autour de dispositifs de concentration de poissons devront solliciter la certification pour l'ensemble de leurs captures (voir Unité d'évaluation page 41). Cette nouvelle exigence est en vigueur depuis septembre 2020 pour les

pêcheries entrant dans leur première évaluation MSC. Le MSC travaille actuellement avec l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), les pêcheries de thon et les scientifiques pour aider ces pêcheries à améliorer l'utilisation et la gestion des DCP, et leur permettre de remplir les critères exigeants de pêche durable fixés par le Référentiel MSC.

LES DISPOSITIFS DE CONCENTRATION DE POISSONS (DCP)

La nature fortement migratoire du thon rend très difficile la localisation de bancs de thons par les pêcheurs.

De nombreuses espèces, dont le thon, sont attirées par des objets flottants dans l'océan autour desquels ils se concentrent. Les petits poissons sont attirés vers la structure du DCP, puis leur présence attire des poissons pélagiques de plus grande taille tels que le thon. C'est en se basant sur ce comportement naturel que le secteur de la pêche a mis au point les dispositifs de concentration de poissons (DCP), afin de repérer et de capturer le thon plus facilement.

Les DCP sont des objets flottants naturels ou construits par l'homme, souvent des structures flottantes en bois auxquelles sont suspendus des filets, utilisés pour attirer les poissons¹⁸. Une fois que les poissons sont regroupés, les pêcheurs déploient leurs filets ou jettent leurs lignes à proximité des DCP pour capturer les thons. Les DCP peuvent être dérivants, ancrés, emmêlants ou non-emmêlants, et peuvent être fabriqués à partir de matériaux biodégradables. Chaque DCP a des impacts différents sur l'environnement, selon l'endroit et la manière dont il est employé. L'utilisation des DCP représente 65 % de la pêche à la senne coulissante¹⁸ et 40 % des captures mondiales de thon listao¹⁹.

Les impacts de l'utilisation de DCP

Les DCP, notamment ceux qui dérivent en haute mer, font l'objet de vives controverses à cause de leurs impacts potentiels sur l'environnement marin. Ils représentent un risque pour la durabilité des pêcheries de thon, car des espèces marines peuvent s'emmêler dans les filets attachés à certains types de DCP.

Les espèces non ciblées concentrées sous les DCP sont susceptibles d'être capturées en tant que prises accessoires dans les filets ou les lignes utilisés pour pêcher le thon. Ce problème suscite l'inquiétude des ONG et une certaine réserve de la part des acheteurs. Les pêcheries qui utilisent des DCP se voient donc obligées de présenter des garanties de la durabilité du thon capturé à l'aide de ces dispositifs.

Les DCP dérivants soulèvent d'autres enjeux : d'une part, leurs effets potentiels sur la migration du thon,

et de l'autre, les matériaux dont ils sont composés. Si un DCP est perdu ou abandonné, il risque de nuire aux coraux et de contribuer à la présence de plastique dans l'océan. Ce problème est d'autant plus préoccupant que le nombre de DCP dans le monde est aujourd'hui estimé entre 90 000 et 120 000 DCP²⁰, et que leur impact cumulé risque d'avoir de lourdes conséquences s'ils ne sont pas gérés de manière efficace.

Les améliorations en matière de DCP

Certains secteurs de l'industrie de la pêche au thon, en partenariat avec des instituts de recherche, travaillent actuellement sur des mesures de réduction de l'impact des DCP grâce à l'amélioration de leur conception technologique, un domaine qui a considérablement progressé ces dernières années. Par exemple, plusieurs pêcheries adoptent l'utilisation de DCP dérivants non emmêlants et biodégradables, capables de se décomposer rapidement dans l'eau et de limiter l'emmêlement des espèces non ciblées.

Ces efforts, associés à l'amélioration des systèmes de suivi et de collecte de données, à l'utilisation limitée et l'enregistrement automatique des DCP, au contrôle et à la récupération des DCP obsolètes ainsi qu'aux modifications des engins de pêche à la senne, ont permis à certaines pêcheries utilisant des DCP de réduire la quantité de prises accessoires d'espèces non ciblées à des seuils compatibles avec la certification MSC.

C'est grâce à ces améliorations qu'en 2018, la certification MSC a pour la première fois été octroyée à une pêcherie de thon utilisant des DCP dérivants. En collaboration avec la Commission des thons de l'océan Indien et les autorités des Seychelles, la pêcherie de thon à la senne de l'armement Echebatar s'est attelée à la réduction des prises accessoires d'espèces non ciblées en diminuant le nombre de DCP, en déployant uniquement des DCP non emmêlants, et en garantissant la relâche rapide des espèces non ciblées. Grâce à l'ensemble de ces efforts, la pêcherie fait preuve de leadership au sein du secteur de la pêche thonière. Aujourd'hui certifiée, cette pêcherie doit encore investir dans la recherche et dans de nouvelles pratiques afin de mieux identifier et de réduire davantage les impacts potentiels des DCP, une condition sine qua non, imposée par la certification (voir l'étude de cas page 64).

Dans le monde, 40 % du thon listao est capturé à l'aide de DCP.

On estime aujourd'hui qu'il existe entre 90 000 et 120 000 DCP dans les océans.

Au regard des progrès dans la conception, le contrôle et la gestion des DCP, ainsi que des nouvelles exigences imposées aux pêcheries de thon à la senne (i.e : la certification doit s'appliquer à la totalité des captures), davantage de pêcheries de thon utilisant des DCP devraient pouvoir obtenir la certification MSC dans les prochaines années. Le MSC collabore avec les pêcheries et d'autres organisations afin de les aider à comprendre la marche à suivre pour garantir une durabilité sur le long terme.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE DCP

La certification MSC repose sur l'évaluation exhaustive des impacts d'une pêcherie sur l'environnement dans lequel celle-ci travaille. Conformément aux directives de la FAO, tout engin de pêche, à l'exception des explosifs et des poisons, est éligible à entrer en évaluation selon le Référentiel MSC. Le MSC n'exclut donc pas d'une éventuelle certification les navires de pêche qui utilisent des DCP. Néanmoins, si une pêcherie présente des niveaux élevés de prises accessoires d'espèces non ciblées ou d'impacts causés par des DCP perdus, elle devra réaliser un certain nombre de progrès afin de remplir les critères minimaux d'éligibilité du Principe 2 (impacts sur l'environnement) avant de prétendre à une éventuelle certification MSC.

Les DCP naturels

Certaines pêcheries de thon ciblent des structures ou objets flottants naturels, tels que des rondins de bois (troncs d'arbres) ou de grands animaux marins (comme les requins-baleines), autour desquels se concentrent les poissons. Ces pratiques sont qualifiées de pêche « associée à un objet » ou « associée à un élément naturel »¹⁷.

Risques : les filets déployés sur des DCP naturels peuvent entraîner la prise accidentelle de grands animaux marins.

Réduction du risque : en 2012, les impacts de la pêcherie thonière des pays signataires de l'Accord de Nauru (PNA) sur les requins-baleines les ont conduit à interdire la pêche à la senne coulissante à proximité de ces derniers (voir cas d'étude page 72)²¹. D'autres pêcheries exigent une distance minimum entre le DCP naturel et l'engin de pêche est déployé.

Utilisés par : aucune pêcherie déployant une senne tournante à proximité de requins-baleines n'est à ce jour certifiée MSC.

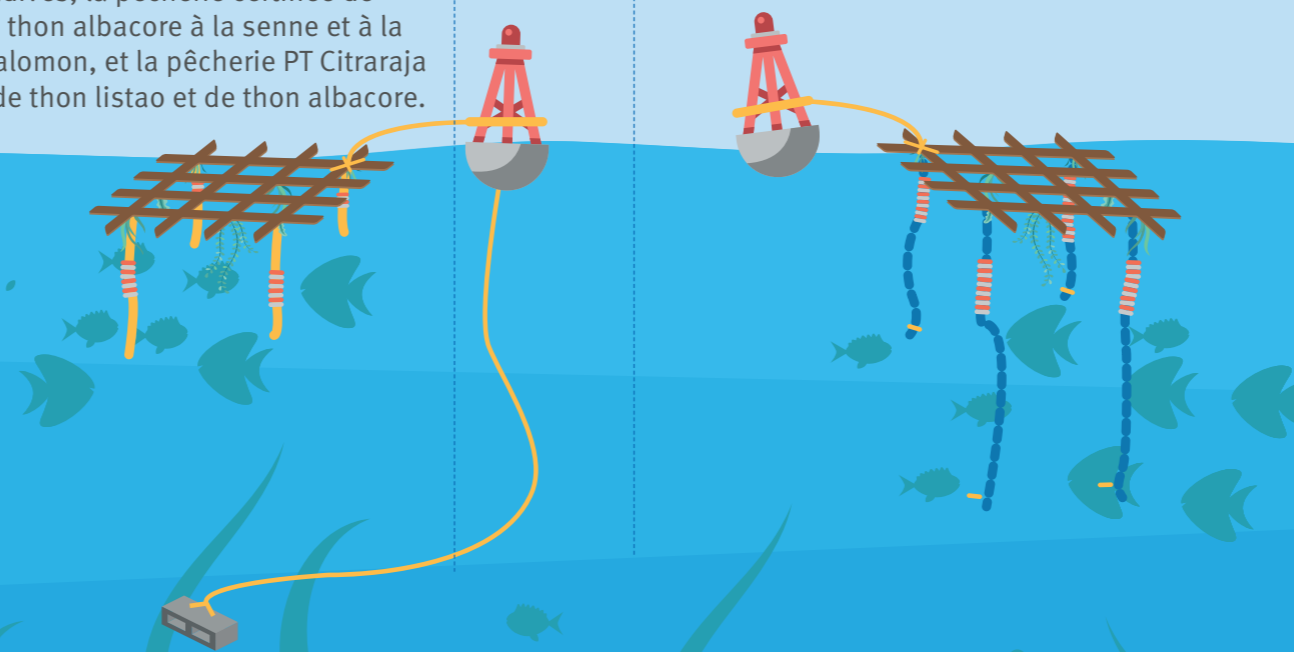
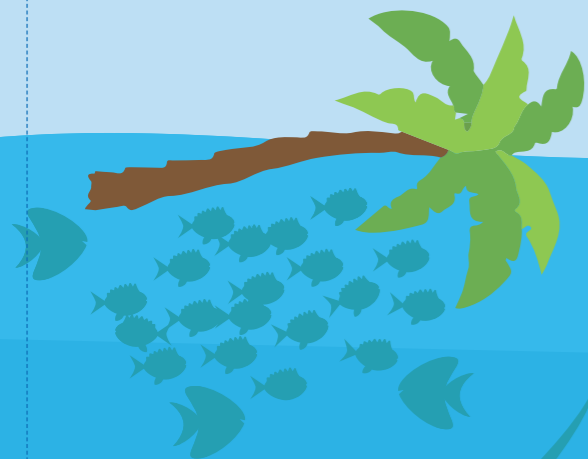
Les DCP ancrés (aDCP)

Le DCP est ici un radeau (le plus souvent en bambou) fixé à une bouée ancrée, généralement dans des eaux côtières. Les DCP ancrés peuvent être emmêlants ou non-emmêlants. Ils sont utilisés aussi bien pour la pêche locale (consommation directe) que pour la pêche commerciale, et sont le plus souvent associés à la pêche à la canne. Le DCP reste au même endroit sans dériver, il est donc moins probable de le perdre ou d'endommager les récifs.

Risques : Ces DCP sont parfois ancrés sur des habitats vulnérables tels que les coraux et entraînent parfois la capture de thons albacore juvéniles. Certains DCP ancrés comportent également des filets emmêlants qui peuvent piéger des espèces non ciblées.

Réduction du risque : L'ancrage des DCP sur des habitats vulnérables peut être évité. Les pêcheurs peuvent changer de zone de pêche s'ils capturent trop de poissons juvéniles.

Utilisés par : La pêcherie certifiée de thon listao à la canne des Maldives, la pêcherie certifiée de thon listao et de thon albacore à la senne et à la canne des Îles Salomon, et la pêcherie PT Citraraja Ampat, Sorong, de thon listao et de thon albacore.



LES DCP DÉRIVANTS (DDCP)

Les dDCP non-emmêlants

Les dDCP non-emmêlants dérivent au gré des courants et des vents marins. Ils sont composés de cordes ou de filets enroulés pour éviter l'emmêlement des animaux marins. Chaque dDCP possède une bouée dotée d'un numéro de série et d'un dispositif GPS afin que les pêcheurs puissent les localiser²².

Risques : On ne dispose pas encore d'éléments suffisants permettant de déterminer l'impact des dDCP perdus.

Réduction du risque : Les dDCP non-emmêlants peuvent être conçus de manière à réduire le risque d'emmêlement des animaux²². La première pêcherie utilisant des dDCP à avoir obtenu la certification MSC en 2018 travaille exclusivement avec des dDCP non emmêlants.

Utilisés par : La pêcherie d'Echebatar de thon listao à la senne certifiée MSC.

Les dDCP emmêlants

Les dDCP emmêlants comportent des filets immergés suspendus à une structure flottante.

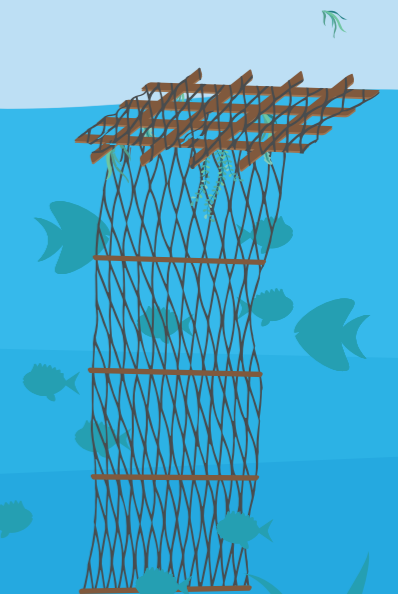
Risques : Les filets servent à attirer une plus grande variété d'animaux qui peuvent donc se retrouver piégés dans les filets. Les dDCP peuvent être fabriqués à partir de nombreux matériaux différents. Ceux qui possèdent des filets ouverts suspendus au radeau présentent les taux d'emmêlement les plus élevés²².

Réduction du risque : Les DCP emmêlants peuvent être modifiés, par exemple en enroulant le filet « en saucisse » afin de réduire le risque d'emmêlement d'autres animaux.

Utilisés par : Aucune pêcherie à la senne utilisant des DCP emmêlants n'est à ce jour certifiée MSC.

Les DCP biodégradables

Plusieurs entreprises ont initié la pratique et l'utilisation des DCP non emmêlants biodégradables dans le but de réduire l'impact des DCP abandonnés sur les récifs coralliens et le taux de plastique présent dans les océans.



MÉTHODE DE PÊCHE : LA PALANGRE

Environ 10% des captures de thon à l'échelle mondiale sont réalisées par des palangres⁴. Sur les 63 pêcheries thonières engagées dans le programme MSC, 25 utilisent la palangre. Cela concerne notamment la pêcherie des Iles Cook, la pêcherie palangrière des Etats fédérés de Micronésie et des îles Marshall (voir page 60), et la pêcherie de thon et d'espadon en Australie Orientale (voir page 58).

Comme son nom l'indique, la pêcherie thonière palangrière traîne une palangre à l'arrière du navire dans la colonne d'eau (zone pélagique). Des hameçons appâtés sont attachés aux lignes à intervalles réguliers afin d'attirer les thons. Les palangres sont un engin idéal pour capturer des espèces de thon qui vivent dans des eaux plus profondes, telles que le thon germon, le patudo et l'albacore.

Sans une gestion précautionneuse, les pêcheries palangrières peuvent avoir des interactions involontaires avec des espèces accessoires, des oiseaux marins ou d'autres formes de vie marine. Afin d'obtenir la certification MSC, les pêcheries doivent démontrer leur faible impact sur les espèces non désirées. Une fois certifiées il est régulièrement exigé des pêcheries qu'elles améliorent leur programme de surveillance, et mettent en place des mesures pour réduire encore davantage leurs interactions avec les captures non désirées.

Mesures de réduction des risques

Les mesures de réduction des risques minimisent les interactions entre les engins de pêche et les espèces non désirées comme les oiseaux marins, les tortues et les requins. Dans les pêcheries palangrières, ces mesures consistent à utiliser des lignes tori (ou lignes d'effarouchement) afin d'effrayer et repousser les oiseaux marins, à interdire les engins capturant des requins ou des

raies comme les hameçons tenus par des fils métalliques (wire leaders) afin de réduire leurs captures, et à utiliser des hameçons circulaires pour éviter les captures accidentelles de tortues marines. Les pêcheries palangrières de thon certifiées MSC ont mis en place de nombreuses mesures pour réduire au maximum leurs interactions avec les espèces non désirées.

Les lignes Tori et la remise à l'eau des espèces accessoires

La pêcherie palangrière des îles Fidji de thon germon, albacore et patudo a été la première pêcherie thonière à être certifiée en 2012. Afin de répondre aux exigences du référentiel MSC, la pêcherie a notamment introduit l'utilisation de lignes Tori afin d'effrayer et de repousser les oiseaux marins loin des lignes de pêche. Elle a également mis en place des dispositifs de relâchement de tortues. L'ensemble de l'équipage a en outre été formé aux méthodes de « dé-hameçonnage » et de remise à l'eau des espèces non désirées. L'une des conditions de la certification a été la mise en place à bord d'un système de surveillance des captures d'espèces non désirées ainsi qu'une augmentation du nombre de marées avec des observateurs. La pertinence de ces mesures de réduction des risques se traduit par un nombre d'interactions très faible de la pêcherie avec des espèces en danger, menacées ou protégées (ETP species).

Les hameçons circulaires

La pêcherie de thon et d'espadon en Australie Orientale (voir page 58) est l'une des nombreuses pêcheries palangrières certifiées utilisant des hameçons circulaires pour réduire les captures accidentelles de tortues marines. Les hameçons circulaires peuvent en effet permettre aux tortues marines de ne pas être capturées, quand bien même elles mangeraient l'appât présent sur l'hameçon⁷⁶. A l'inverse des hameçons en forme de « J », la pointe affûtée de l'hameçon circulaire est tournée vers l'intérieur, comme dans une lettre majuscule G. Cela crée une surface plate qui est toujours efficace pour la captures des espèces ciblées, mais empêche les tortues d'être capturées accidentellement.

Dans le cadre des conditions de sa certification, la pêcherie a également mis en place des lignes Tori et des palangres lestées afin de réduire les interactions avec les oiseaux marins, et elle a interdit le rejet de déchets de poissons lors des opérations de pêche (mises à l'eau et remontée des lignes) pour éviter toute capture accidentelle d'oiseaux.

Augmentation du nombre d'observateurs à bord

Outre la mise en place de mesures de réduction des risques d'interactions, les pêcheries thonières

certifiées MSC ont progressé concernant la compréhension des interactions avec des espèces en danger, menacées et protégées (ETP species) grâce à des systèmes de surveillance améliorés. Par exemple, la pêcherie de thon et d'espadon en Australie Orientale (voir page 58) a un système de surveillance électronique couvrant 100% des opérations sur l'intégralité de ses navires.

Nouvelles technologies

Les pêcheries certifiées MSC sont tenues de mettre à jour régulièrement les mesures mises en place pour réduire les interactions avec les espèces en danger, menacées et protégées (ETP species), en étudiant les possibles améliorations ou les nouvelles technologies potentielles disponibles. Par exemple, la pêcherie palangrière de la SATHOAN ciblant le thon rouge (voir page 62) développe une application pour contrôler les interactions de la pêcherie avec les espèces en danger, menacées et protégées. Elle travaille également au développement d'un ping-pong dissuasif pour les raies et requins afin de réduire au maximum la mortalité accidentelle de ces espèces.

CONSIDÉRATIONS POUR L'ACHAT DE THON

L'ÉTAT DES STOCKS

Les principales espèces commerciales de thon sont réparties dans 23 stocks dispersés dans le monde (6 de thon germon, 4 de thon obèse, 4 de thon rouge, 5 de thon listao et 4 de thon albacore). Un rapport récent de l'ISSF montre que 65 % des stocks de thon sont en bonne santé, 13% sont surpêchés, et 22 % sont dans un état intermédiaire⁴.

Comment la certification MSC répond-elle aux enjeux de l'état des stocks ?

Le principe 1 du référentiel Pêcherie du MSC pose la question suivante : reste-t-il suffisamment de poissons adultes dans l'océan pour se reproduire ? La pêche doit être gérée de manière à assurer leur pérennité, ainsi que la productivité et la bonne santé des populations de poissons. De plus, la pêche doit être gérée de manière à permettre la reconstitution des stocks de poissons diminués.

L'une des 6 questions du principe 1 concerne la taille du stock total de poissons. Pour qu'une pêcherie obtienne la certification sans condition, le stock de poissons ciblé (la quantité de poissons adultes du stock) doit se situer aux alentours du niveau correspondant au rendement maximal durable (RMD).

Qu'est-ce que le RMD ?

En matière d'écologie des populations, le RMD correspond au rendement moyen le plus élevé (les captures) que l'on peut théoriquement extraire d'un stock halieutique durant une période indéfinie dans

des conditions environnementales constantes. Le RMD est généralement mesuré en tonnes²³. Pour que le secteur de la pêche soit à la fois viable et pérenne, la taille des stocks de poisson doit être égale ou supérieure aux niveaux permettant de produire le rendement maximal durable pendant une période indéfinie.

L'état des stocks dans les pêcheries certifiées MSC




Une analyse des données de stock de neuf régions du monde montre que les pêcheries certifiées MSC ciblent des stocks en bonne santé. Dans presque toutes les régions, les stocks ciblés par les pêcheries certifiées ont une biomasse plus élevée dans les années suivant la certification²⁴.

Une faible part des stocks ciblés par les pêcheries certifiées se situaient en dessous du RMD, mais au-dessus de la limite biologique de reconstitution, c'est-à-dire la quantité minimum de poissons nécessaire pour qu'un stock se reconstitue à des niveaux sains. Les pêcheries qui exploitent ces stocks doivent démontrer qu'ils sont en voie de reconstitution pour obtenir la certification MSC. Par exemple, la réduction de captures de thon germon en océan Atlantique Nord via l'instauration d'un total autorisé de capture, a permis de reconstituer le stock à des niveaux durables. Après la reconstitution, des HCR ont été définies pour ce stock afin de le maintenir à un niveau sain et conforme au RMD.

LA SANTÉ DES STOCKS DE THON À DANS LE MONDE

Espèces	Océan Indien (CTOI)	Océan Atlantique (CICTA)	Pacifique Centre-Ouest (WCPFC)	Pacifique Est (CIATT)	Hémisphère Sud (CCSBT)
Thon listao		Est et Ouest		◇	NA
Thon albacore					NA
Thon obèse					NA
Thon germon		Atlantique Nord et Sud	Pacifique Nord et Sud		NA
		Mer Méditerranée			
Thon rouge (trois espèces)	NA	Est et Ouest	Thon rouge du Pacifique		

Source: 4

	Le niveau du stock est égal ou supérieur à B_{RMD}^*		Le niveau du stock est inférieur à B_{RMD} , mais il est stable, croissant ou fluctue autour de SSB_{RMD}^{**} , car le stock est géré à F_{RMD}^{***} . Le jaune est aussi utilisé en cas d'absence d'évaluation des stocks		Le niveau du stock est inférieur à B_{RMD} et n'est ni stable, ni croissant, ni ne fluctue autour de SSB_{RMD}
--	--	--	--	--	--

◇ L'état du stock de thon listao du Pacifique Est fait l'objet d'incertitudes. La dernière évaluation de stock date de 2012 et la gestion de cette espèce réutilise les mesures en place pour le thon obèse et le thon albacore.

Selon l'ISSF, les stocks de thon listao, qui représentent plus de la moitié des captures mondiales, sont globalement sains. Le stock de thon rouge du Pacifique est surpêché, avec toutefois des signes de reconstitution du stock de thon rouge du Sud. Concernant les stocks de thon rouge de l'Atlantique Est et Ouest, bien que des incertitudes demeurent sur leurs niveaux exacts, ils ne sont pas surexploités et présentent des preuves de forte reconstitution. Les stocks de thon germon sont globalement sains, avec des incertitudes sur l'évaluation du stock de la mer Méditerranée qui se traduisent par la couleur jaune.

Certains stocks de thon albacore déclinent ou sont surpêchés. 15 % des captures totales de thon proviennent de stocks où les activités de pêche sont mal gérées.

La quantité totale de captures de thon dans le monde a considérablement augmenté : elle est passée de moins de 0,6 tonne en 1950 à plus de 6 millions de tonnes aujourd'hui (FAO). Cette tendance à la hausse ne ralentit pas, il y a donc urgence à réduire la pression de pêche sur les stocks surexploités, tout en assurant la protection et la gestion efficace des stocks en bonne santé.

* B_{RMD} est la biomasse permettant de produire le Rendement maximal durable (RMD), où la biomasse est le poids de tous les poissons d'un stock particulier dans l'océan. La biomasse est mesurée en tonnes. Le RMD est la plus grande quantité de poisson que l'on peut extraire d'un stock halieutique durant une période indéfinie dans des conditions environnementales constantes.

** SSB_{RMD} est la biomasse du stock reproducteur associée au RMD.

*** F_{RMD} est le taux de mortalité par pêche permettant de produire le RMD.

LES RÈGLES DE CONTRÔLE DES CAPTURES

Les stratégies de capture et les règles de contrôle des captures (HCR) définissent les niveaux auxquels les captures doivent être réduites si un stock de poisson est en déclin. Les HCR sont un outil de bonnes pratiques en matière de gestion des pêches. Elles sont associées à des points de référence scientifiques et font partie du Référentiel Pêcheries du MSC.

Le déclin d'un stock de poissons est généralement dû à un faible nombre de poissons juvéniles entrant dans la population, ou par des captures trop importantes. C'est comme si une entreprise se retrouvait confrontée à une baisse des ventes ou à une augmentation des dépenses imprévues. L'une ou l'autre circonstance peut déséquilibrer le bilan financier de l'entreprise et la mettre en péril. Si le conseil d'administration d'une entreprise ne réagit pas rapidement, l'entreprise risque de faire faillite. L'entreprise doit vite trouver des solutions pour sauver son activité, et, de même, les ORGP doivent vite réagir lorsque les stocks diminuent.

Les HCR lorsqu'elles sont préalablement convenues, clairement définies et scientifiquement prouvées, peuvent être appliquées beaucoup plus rapidement et mener à des résultats plus fiables que si l'autorité de

gestion examine chaque situation séparément lorsqu'elles se présentent. Ces HCR sont d'autant plus importantes pour les espèces comme le thon et d'autres stocks de grands migrateurs gérés par des ORGP, dont l'organe de décision est composé de plusieurs États indépendants qui doivent se mettre d'accord. Cette situation peut retarder la prise de décision pendant des années. Or, lorsque les stocks de poissons commencent à diminuer, les retards dans l'adoption de mesures de conservation ne font qu'accentuer leur déclin.

Les évaluations de la plupart des pêcheries de thon selon le Référentiel Pêcheries du MSC ont mis en évidence la nécessité d'améliorer ou d'adopter des stratégies de capture et des HCR bien définies.

Face à cette nécessité et à la pression de certaines pêcheries qui souhaitent obtenir ou maintenir la certification MSC, les ORGP multiplient actuellement leurs efforts afin de développer des HCR pour de nombreux stocks. En conséquence, l'ensemble des organisations régionales de gestion de la pêche thonière ont inclus l'adoption de stratégies de capture et de HCR pour la plupart des stocks dans leurs plans de travail pour le début de la décennie 2020.

STOCKS DE THON COUVERTS PAR DES HCR ET STOCKS DE THON POUR LESQUELS LES PÊCHERIES CERTIFIÉES MSC SE SONT ENGAGÉES À METTRE EN PLACE DES HCR

Espèces	Océan Indien (CTOI) ^I	Océan Atlantique (CICTA) ^{II}	Océan Pacifique Centre-Ouest (WCPFC) ^{III}	Océan Pacifique Est (CIATT) ^{IV}
Thon listao	HCR en vigueur	2022	2021	HCR pour le thon albacore et le thon obèse
Thon albacore		2022	2021	HCR en vigueur
Thon obèse			2021	HCR en vigueur
Thon germon		HCR en vigueur	2021 (stock du Pacifique Sud) 2023 (stock du Pacifique Nord)	2023

Les cellules vides correspondent aux stocks qui ne sont pas concernés par des HCR ou qui ne sont pas exploités par des pêcheries certifiées MSC à l'heure actuelle.

À ce jour, quatre des cinq organisations régionales de gestion des pêches thonières ont approuvé des HCR pour certains stocks de thon. D'autres pêcheries de thon du programme MSC ont harmonisé leurs conditions en matière de HCR au printemps 2019 — certaines ont été accélérées, d'autres élargies — pour que les pêcheries certifiées d'une même région puissent conjuguer leurs efforts.

À ce jour, la majorité des pêcheries de thon certifiées MSC ont pour condition l'adoption d'HCR

précises (voir page précédente). Ainsi, plus de pêcheries obtiennent la certification MSC, plus cela incite les ORGP à adopter et à mettre en œuvre des HCR.

En collaboration avec ses partenaires, le MSC encourage les ORGP à mettre en place des mesures plus rigoureuses. Les distributeurs peuvent soutenir l'adoption des HCR en encourageant les délégations membres à voter en faveur de leur approbation lors des assemblées des ORGP.

ÉTUDE DE CAS : LA COMMISSION DES THONS DE L'OcéAN INDIEN (CTOI) ADOPTE DES HCR POUR LE THON LISTAO

La pêche de thon listao pêché à la canne des Maldives a obtenu la certification MSC en 2012, avec pour condition l'adoption d'HCR avant le quatrième audit annuel de 2016. Pour remplir cette condition essentielle, la CTOI devait définir des HCR puis les faire valider par consensus. Afin de faciliter le processus, le gouvernement des Maldives a proposé lors de l'assemblée de la CTOI de 2014, le développement de règles de contrôle des captures provisoires en vue de leur adoption.

Plusieurs mois de réunions entre chaque assemblée de la CTOI et de collaboration entre les pêcheurs, les groupes industriels, les ONG et les distributeurs ont été nécessaires pour réunir le soutien essentiel à l'adoption des HCR.

Un atelier soutenu par le MSC, WWF, l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), Sainsbury's, Marks and Spencer et World Wise Foods a été organisé par l'IPNLF (International Pole & Line Foundation, la Fondation internationale de la pêche à la canne) afin de réunir les soutiens nécessaires à la proposition maldivienne. Quelques mois avant l'assemblée de la CTOI de 2016, les distributeurs et les marques se sont unis à l'appel

en faveur des HCR. Leur engagement pour s'approvisionner en thon durable a donné une incitation supplémentaire pour parvenir à un accord international pour la protection des stocks de thon. Ces initiatives ont finalement porté leurs fruits puisque l'ensemble des membres de la CTOI, excepté un, ont adopté une résolution définitive, ce qui témoigne de leur engagement collectif pour la conservation des stocks de thon. L'adoption des HCR est clé pour le maintien de la certification MSC d'une pêche et pour sa durabilité sur le long terme.

Dr David Agnew, directeur scientifique du MSC à l'époque a déclaré :

« Les exigences du MSC concernant l'adoption de règles de contrôle des captures bien définies ont joué un rôle de catalyseur dans cette décision. Nous saluons les efforts des pêcheurs maldiviens qui, aux côtés de l'IPNLF et d'autres groupes du secteur et d'ONG, ont fait preuve d'un fort leadership pour parvenir à un consensus sur cette question d'une importance vitale. »

I Commission des thons de l'océan Indien

II Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique

III Commission des pêches du Pacifique occidental et central

IV Commission interaméricaine du thon tropical

LES PRISES ACCESSOIRES ET LES ESPÈCES EN DANGER, MENACÉES ET PROTÉGÉES (ETP)

Les poissons vivent en communautés multiespèces, donc quelque soit l'endroit où la pêche est pratiquée, il peut y avoir des captures accidentelles d'espèces non ciblées (celles que la pêcherie n'avait pas l'intention de capturer).

Il est aussi courant que les pêcheries ciblent plus d'une espèce à la fois en fonction de la demande du marché, de la rentabilité et de la disponibilité des différentes espèces. C'est notamment le cas des pêcheries mixtes qui capturent de nombreuses espèces dans une seule zone ou avec une même technique de pêche (par exemple, la pêche au casier).

Pour prétendre à la certification MSC, l'activité de pêche ne doit pas avoir d'effet néfaste à long terme sur quelque population d'espèces marines que ce soit.

Les espèces non ciblées qui sont capturées sont considérées comme des « prises accessoires » (parce que ce ne sont pas les principales espèces initialement ciblées), mais les pêcheurs peuvent les conserver s'ils considèrent qu'elles ont une valeur particulière (pour des raisons commerciales ou de subsistance). Quoiqu'il en soit, il est essentiel que toutes les espèces, ciblées ou non, soient gérées efficacement, et que des informations suffisantes

soient disponibles sur l'état de leur population et sur les impacts potentiels.

Le MSC exige des pêcheries certifiées qu'elles étudient et réduisent leurs prises accessoires autant que possible. Cette obligation s'applique tout particulièrement aux espèces en danger, menacées et protégées (ETP - Endangered, Threatened and Protected), telles que les tortues, certaines espèces de requins et d'oiseaux marins. Depuis la première certification de pêcherie thonière en 2007, 16 pêcheries de thon certifiées ont fait des améliorations pour réduire leurs impacts environnementaux. Les conditions imposées aux pêcheries certifiées MSC ont permis de diminuer considérablement leurs niveaux de prises accessoires et d'interactions avec les espèces ETP. C'est le cas notamment de la pêcherie de thon germon des Fidji qui a mis en œuvre des mesures de réduction des prises accessoires de requins. La pêcherie Australienne de thon et d'espadon a elle aussi entrepris une analyse écologique pour démontrer son absence d'impact sur les populations de tortues et de requins. La pêcherie de thon rouge Atlantique d'Usufuku a également changé d'appâts pour limiter ses impacts sur les populations de calamar.

Une pêcherie doit sans cesse chercher à réduire ses impacts sur les espèces ETP. La capture de ces espèces doit être évitée grâce à la mise en œuvre de mesures adaptées. Quand elles sont tout de même capturées accidentellement, il est indispensable de mettre en place des pratiques permettant de les relâcher en toute sécurité et de maximiser leur chance de survie. Les pêcheries certifiées mis en place des formations de leurs équipages à l'identification d'espèces, ou ont amélioré leurs protocoles de manipulation et de relâche pour maximiser les chances de survie des prises accessoires comme les tortues (c'est le cas de la pêcherie Fidjienne de thon germon, obèse et albacore à la palangre), ou les requins (par exemple la pêcherie des Iles Cook, voir page 60).

Ces exemples illustrent parfaitement la Théorie du Changement du MSC : même les pêcheries certifiées doivent continuer de progresser pour répondre aux conditions de certification identifiées lors de leur évaluation. Le processus d'évaluation MSC incite à l'adoption des meilleures pratiques pour réduire les interactions avec les espèces ETP.

La version la plus récente du Référentiel MSC (version 2.0, en vigueur depuis 2015) inclut une nouvelle exigence : les pêcheries doivent régulièrement passer en revue les mesures d'atténuation des prises accessoires alternatives qui existent et les mettre en œuvre chaque fois que possible.



LE SHARK FINNING

Le shark finning consiste à retirer l'un des ailerons d'un requin (y compris la queue) et à rejeter ce qu'il reste de l'animal à la mer (vocabulaire MSC-MSI v1.3, 2020). Cette pratique est interdite au sein des pêcheries certifiées MSC.

Les requins ont une croissance lente, vivent longtemps et font peu de petits, ce qui rend beaucoup d'espèces de requins vulnérables au risque de surpêche. Cette vulnérabilité est aggravée par la forte demande de produits issus de requins : on estime entre 97 et 100 millions²⁵ le nombre de requins tués chaque année pour le marché du requin, dont bon nombre pour leurs ailerons. Depuis 2013, le Référentiel MSC exige des pêcheries certifiées qu'elles prouvent qu'elles ne pratiquent pas le shark finning. Nous avons constaté une baisse spectaculaire des incidents de shark finning

parmi les pêcheries de thon certifiées MSC. La pêcherie de thon listao à la senne des PNA certifiée MSC a ainsi réussi à réduire de 99 % la pratique de shark finning entre 2013 et 2019²⁶ (voir étude de cas page 66).

Selon nos exigences actuelles, tout navire, pêcheur ou entreprise condamné pour shark finning est inéligible à la certification MSC pendant 2 ans minimum. Si un audit de suivi ou une évaluation révèle l'existence de cette pratique, la pêcherie encourt la suspension de son certificat, à moins qu'elle ne puisse prouver que le navire fautif a été exclu de la certification. Cela permet de renforcer l'engagement du MSC contre la pratique du shark finning au sein des pêcheries certifiées, tout en évitant qu'une flotte entière perde la certification à cause des actes d'un seul de ses membres.

Actuellement, le shark finning est également à l'étude dans le cadre de la révision de notre Référentiel Pêcheries. L'objectif est d'analyser les mesures mises en place par les pêcheries pour garantir l'absence de shark finning. Nous étudions notamment l'étendue de l'adoption des politiques « d'ailerons naturellement attachés » afin de déterminer s'il est nécessaire de modifier les exigences du MSC pour qu'elles continuent à refléter les meilleures pratiques mondiales.

La révision s'achèvera en 2022, après consultation des parties prenantes et des analyses d'impacts sur d'éventuelles modifications du Référentiel Pêcheries MSC.

Pour en savoir plus et contribuer à la révision du Référentiel Pêcheries MSC : [msc.org/fsr](https://www.msc.org/fsr)



LA PÊCHE ILLÉGALE

La pêche illégale, non déclarée ou non réglementée (INN) fait référence aux activités de pêche qui contreviennent aux mesures de gestion d'une juridiction spécifique. Cela inclut les navires qui pêchent sans autorisation dans la zone concernée, ou les navires autorisés, mais qui dépassent les quotas de pêche, ainsi que ceux qui utilisent des engins ou pratiques de pêche interdits.

Dans le cadre de son engagement envers les objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU, le MSC s'engage à éliminer la pêche INN au sein des pêcheries certifiées : à l'éradiquer intégralement, ou, si elle persiste, à la réduire à des niveaux si bas que la gestion de la pêcherie (qui inclut l'évaluation et l'estimation des impacts de la pêche INN sur les espèces capturées et l'écosystème) puisse garantir la bonne santé des populations concernées.

La pêche INN :

- Épuise les stocks
- Détruit les habitats
- Désavantage les pêcheurs honnêtes et légitimes
- Affaiblit les communautés côtières (surtout dans les pays en développement)
- Nuit aux marchés légaux et renforce les marchés illégaux (la valeur annuelle de la pêche INN est estimée entre 10 et 23,5 milliards d'euros)²⁷

Les espèces de thon sont particulièrement touchées par la pêche INN, certaines espèces étant extrêmement chères et convoitées. De plus, le thon est capturé en haute mer, là où la surveillance est plus difficile.

Une fois que le thon est mis sur le marché international en tant que marchandise, il devient très difficile d'identifier les poissons capturés illégalement en l'absence d'un système de traçabilité²⁸. Bien entendu, les niveaux de contrôle et de transparence ne sont pas tous les mêmes, et le risque de pêche INN varie considérablement selon l'État du pavillon et même selon l'engin de pêche utilisé.

LE TRANSBORDEMENT

Le transbordement désigne le transfert des captures d'espèces marines d'un navire de pêche à un navire-transporteur, en mer ou au port. Il constitue une étape importante dans la chaîne d'approvisionnement, car il permet aux bateaux de pêche de rester en mer plus longtemps au lieu de se rendre aux ports (parfois éloignés) pour débarquer leur production. Grâce au transbordement, les activités de pêche sont ainsi plus productives²⁹.

Les thons représentent environ 61 % des captures totales en haute mer (en volume)³⁰ et font partie des espèces les plus transbordées en haute mer³¹ : une grande partie des captures de thon est donc susceptible d'être transbordée. La pêche à la palangre constitue l'une des techniques ayant le plus recours au transbordement pour compenser le manque fréquent d'équipements de surgélation à bord permettant de conserver une grande qualité de produits³².

Toutefois, le transbordement est parfois associé à la pêche illégale, car cela peut être un moyen de dissimuler la véritable origine des captures. La valeur du thon et des espèces assimilées transbordées illégalement uniquement dans l'océan Pacifique central et occidental est estimée à au moins 142 millions de dollars par an³³.

Pour lutter contre cette pratique illégale, certaines ORGP ont imposé des limites de transbordement dans les ports ou ont interdit à certains navires de transborder³³. De plus, la pêche en haute mer est contrôlée via la présence d'observateurs à bord, mais aussi d'accords sur les lieux de transbordement et des inspections réalisées par les États du pavillon. Néanmoins, pour lutter efficacement contre les transbordements illégaux, le transfert des espèces de thon doit être documenté tout au long de la

chaîne d'approvisionnement (en mer et à terre) grâce à la collecte de données et des informations sur les captures, la technique de pêche utilisée et le transbordement lui-même. Bien que ces documents soient faciles d'accès pour les poissons débarqués directement au port, ils s'avèrent souvent moins précis et complets lorsque les poissons sont transbordés, particulièrement dans le cas des longues chaînes d'approvisionnement. Face à ce contraste entre les données disponibles, il en découle de nombreuses difficultés pour identifier les approvisionnements durables de thon. C'est pourquoi le MSC exige la traçabilité des produits de la mer certifiés à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement³³.

Les exigences du MSC en matière de traçabilité (en mer comme à terre), et de pêche INN aident à réduire ces problèmes. En effet, les pêcheries certifiées MSC ne peuvent exercer la pêche INN sous aucun prétexte, les captures certifiées doivent être documentées de manière détaillée et séparées des captures non certifiées, et les poissons certifiés ne peuvent en aucun cas être achetés ou transportés sur des navires inscrits sur les listes noires des navires impliqués dans la pêche INN, établies par les organisations internationales de gestion des pêches.

De nombreuses ONG avaient fait part de leurs inquiétudes sur le risque accru de travail forcé ou de servitude si les navires de pêche n'ont plus besoin de rentrer au port et procèdent au transbordement. Ainsi, depuis 2014, toute organisation poursuivie pour travail forcé au cours des deux dernières années est inéligible à la certification MSC et, depuis 2018, toutes les pêcheries certifiées doivent détailler les mesures qu'elles appliquent pour pallier à la présence de travail forcé ou de travail des enfants.



LE TRAVAIL FORCÉ

« Dans le monde, plus de 150 millions d'enfants et 25 millions d'adultes sont victimes de travail forcé. Il est urgent de lutter contre le travail forcé et le travail des enfants, et nous avons mis en place des mesures pour y remédier au sein de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer certifiés. »

Dr Yemi Oloruntuyi, Directrice Accessibilité du MSC

Le travail forcé au sein de la chaîne d'approvisionnement est un sujet de plus en plus prioritaire, notamment mis en lumière par les reportages des médias sur les pratiques d'exploitation par le travail, dont l'esclavage et la traite des êtres humains²⁹. Le travail forcé menace particulièrement le secteur de la pêche, car les bateaux et leurs équipages passent de longues périodes en mer hors de portée des autorités, sans la législation en vigueur en matière de protection de travailleurs, et avec un accès limité aux moyens de communication et aux aides extérieures pour les membres de l'équipage³⁴. Ce problème touche l'ensemble du secteur et n'a pas de solution simple et rapide.

Le MSC condamne le recours au travail forcé et au travail des enfants. Bien que nous soyons une organisation environnementale, nous sommes pleinement conscients de l'importance de ce problème, et nous travaillons avec d'autres organisations afin de contribuer à trouver des solutions pratiques.

En 2014, le conseil d'administration du MSC s'est engagé à inclure une politique claire sur le travail forcé, et les entités poursuivies pour exercice du travail forcé au cours des deux années précédentes ont été exclues du programme MSC. Puis, entre 2016 et 2018, le MSC a organisé des consultations multipartites sur ce sujet réunissant plus de 300 organisations.

Le MSC a depuis intégré de nouvelles mesures au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine et au Référentiel Pêcheries afin de mieux garantir les conditions de travail au sein de la chaîne d'approvisionnement certifiée MSC et de contribuer à une meilleure compréhension de cet enjeu complexe.

Depuis août 2019, toutes les pêcheries du programme MSC doivent remplir une déclaration détaillant les

mesures qu'elles ont mises en place pour remédier à la présence de travail forcé ou de travail des enfants. Ces déclarations sont disponibles sur le site web du MSC pour les acheteurs, les gouvernements et les ONG qui cherchent des informations supplémentaires sur les conditions de travail dans les pêcheries gérées durablement.

De nouvelles exigences en matière d'audit sont entrées en vigueur en septembre 2019 pour tous les titulaires du certificat de la Chaîne de Garantie d'Origine. Ces derniers doivent maintenant se soumettre à un audit des conditions de travail indépendant, à moins de pouvoir prouver que le risque de pratique du travail forcé ou du travail des enfants est à son niveau le plus faible. Afin de savoir si un audit des conditions de travail est nécessaire, les auditeurs vont évaluer les entreprises de la chaîne d'approvisionnement et déterminer le niveau de risque de violations des droits des travailleurs lors des processus de transformation, de conditionnement ou de reconditionnement et de déchargement manuel dans le ou les pays concernés. Si un pays présente un faible niveau de risque selon au moins deux des indicateurs suivants, le site sera exempté d'audit des conditions du travail :

- Processus d'évaluation des Risques Pays pour SA8000
- L'indice de la Confédération Syndicale Internationale (CSI) des droits dans le monde
- La ratification d'au moins cinq conventions de l'ONU sur le travail forcé ou le travail des enfants, la traite d'êtres humains, ou les produits de la mer (ou la pêche)
- Liste du Département du Travail des États-Unis des biens issus du travail des enfants ou du travail forcé

Ces indicateurs bénéficient d'une reconnaissance à l'échelle mondiale, ils sont transparents, fréquemment utilisés dans l'industrie des produits de la mer, et ont été rigoureusement sélectionnés via un processus de consultation multipartite.

Le cas échéant, les audits des conditions de travail doivent être réalisés sur place par un auditeur indépendant et externe, et être conformes à l'un des trois programmes d'audit des conditions de travail reconnus par le MSC : l'audit amfori BSCI, l'audit du commerce éthique des membres Sedex et la certification SA 8000 de responsabilité sociale.

Le MSC procédera à la suspension des certificats des entreprises certifiées qui n'auront pas remédié aux violations des droits du travail constatées dans les 30 jours.



LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité va de pair avec la durabilité. En effet, un système de traçabilité incarne le meilleur moyen d'empêcher les produits illégaux et frauduleux de s'introduire dans la chaîne d'approvisionnement en tant que produit certifié³⁵. Ce système participe à la protection des consommateurs et du travail réalisé par les pêcheurs qui s'efforcent de préserver nos océans³⁶.

Une chaîne d'approvisionnement entièrement traçable est essentielle pour permettre de répondre aux enjeux que le programme MSC s'est fixé : garantir la santé des océans et offrir des produits de la mer durables et fiables à ses consommateurs²⁴.

Le programme MSC est l'unique programme de certification à garantir une traçabilité de l'océan à l'assiette via la certification de la chaîne d'approvisionnement. Afin d'attester de leur origine durable et certifiée, les produits de la mer certifiés MSC doivent être séparés des autres produits de la mer, et doivent rester traçables tout au long de la chaîne d'approvisionnement, conformément au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC³⁵.

LE MAUVAIS ÉTIQUETAGE

Le mauvais étiquetage désigne l'inscription d'informations erronées sur un produit. Le mauvais étiquetage de produits de la mer implique la possibilité de substitution par d'autres espèces de moindre valeur, voire même par des espèces en danger³⁷.

Les cas les plus nombreux de mauvais étiquetages concernent les produits price premium (qui génèrent davantage de bénéfices) ainsi que les restaurants et les établissements de vente à emporter (où l'étiquetage de produits finaux est souvent rare³⁶).

Le thon rouge, de par sa grande valeur commerciale, est l'espèce de thon la plus mal étiquetée (entre 50% et 100 % du thon rouge serait mal étiqueté)³⁷. Prenons l'exemple du Royaume-Uni, où du thon listao mal étiqueté s'est avéré être en réalité un mélange de thon albacore et de thon obèse, une manœuvre visant à dissimuler des poissons capturés illégalement³⁷. Des tests ADN ont été réalisés sur les produits de la mer certifiés MSC et n'ont identifié presque aucun cas d'espèce mal étiquetée³⁸.

L'UNITÉ D'ÉVALUATION

Dans une évaluation MSC, une unité d'évaluation est définie par le stock cible, la méthode et la pratique de pêche, la flotte de pêche, le type de navire et d'engin de pêche. Elle détermine les captures qui vont être évaluées et qui pourront peut être entrer dans la chaîne d'approvisionnement en tant que produits certifiés MSC.

Jusqu' au 25 Septembre 2020, les exigences du MSC permettaient aux bateaux de pêche de capturer des poissons certifiés et non certifiés de la même espèce au cours d'une même sortie en mer, à condition que les captures soient minutieusement séparées, documentées et vérifiées : c'est ce qu'on appelle la « compartimentation³⁹ ».

La plupart des programmes de certification reposant sur les mécanismes de marché autorisent la compartimentation. L'objectif est qu'avec le temps, la demande du marché en produits durables incite les producteurs à privilégier les modes de production certifiés et à améliorer l'ensemble de leurs activités. Toutefois, certaines parties-prenantes nous ont fait remonter que ces exigences pourraient compromettre la durabilité générale d'une pêcherie, surtout dans

le cas des pêcheries de thon à la senne qui pêchent à la fois du thon sur banc libre certifié MSC et du thon autour de dispositifs de concentration de poissons (DCP) non certifié. Pour répondre à ces inquiétudes, le MSC a récemment revu ses exigences relatives à la compartimentation. Après consultation des pêcheries, des ONG et des organismes d'évaluation de la conformité, le MSC a annoncé en Mars 2020 la modification de sa définition d'une unité d'évaluation afin de résoudre le problème.

Les termes « pratique de pêche » et « méthode de pêche » ont été retirés de la définition. Concrètement, cela signifie que toutes les pratiques ou méthodes de pêche individuelles qui utilisent le même engin de pêche doivent désormais être évaluées au sein d'une même unité d'évaluation. Les pêcheries de thon à la senne qui capturent à la fois du thon sur banc libre et du thon autour de DCP devront chercher à obtenir la certification pour l'ensemble de leurs captures. Les nouvelles exigences s'appliquent à toutes les nouvelles évaluations de pêcherie réalisées dès le 25 septembre 2020, et à partir du 25 mars 2023 pour les pêcheries déjà certifiées dont l'évaluation a commencé avant le 25 septembre 2020.

LES RÉSULTATS DE TESTS ADN POUR DÉCELER LE MAUVAIS ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE LA MER



Source : Chiffres établis à partir des informations contenues dans l'étude citée dans la référence 38



Navires de l'unité de certification



Navires de l'unité d'évaluation



Stock cible



Évaluation des impacts sur l'écosystème

LES PRODUITS VENDUS COMME « D'ORIGINE DURABLE » OU « D'ORIGINE RESPONSABLE » — ÉTUDE DU CAS DU ROYAUME-UNI

Les acheteurs peuvent minimiser les risques dans leur chaîne d'approvisionnement en considérant chaque pêcherie de manière individuelle et en choisissant celles qui ont fait l'objet d'une évaluation complète sur les nombreux critères d'une pêche durable, d'une gestion fiable et des impacts potentiels sur l'environnement. Toutefois, la diversité des enjeux et la complexité des pêcheries rendent difficiles la compréhension et l'identification des risques par les acheteurs. Des entreprises de la chaîne d'approvisionnement ont évalué la « durabilité » avec différentes méthodologies et indicateurs, multipliant alors les informations sur la pêche « durable » et donnant aux consommateurs des messages différents. Au Royaume-Uni par exemple, les expressions « d'origine durable » ou « d'origine responsable » ont été employées avec des définitions et des contextes différents qui ont donné de la confusion pour les consommateurs.

Des organisations telles que la Sustainable Seafood Coalition (SSC), établie au Royaume-Uni, ont formulé des lignes directrices et des codes de conduite pour l'approvisionnement et l'étiquetage afin d'expliquer la différence entre un produit d'origine durable et d'origine responsable, de consolider les stratégies d'approvisionnement, d'harmoniser les exigences et de créer des définitions communes. Des initiatives similaires sont en développement dans d'autres régions du monde.

Selon ces codes, les termes « responsable » et « durable » n'ont pas le même sens. Un approvisionnement « responsable » signifie que l'acheteur mène des évaluations pour remonter aux origines du poisson et établir le profil de risque des espèces, notamment : la légalité des activités de pêche, l'état du stock, les pratiques de gestion et les impacts sur l'environnement au sens large. Cela permet de déterminer le niveau de risque des espèces et de la pêcherie : faible, modéré ou élevé. À partir de ces éléments, les décisions en matière d'approvisionnement et d'étiquetage doivent se faire en fonction du niveau de risque et de l'éventuelle nécessité d'apporter des améliorations au sein de la pêcherie. Ce n'est qu'à l'issue de ce processus qu'il est possible d'affirmer l'origine responsable d'un ou plusieurs produits.

Les produits vendus comme étant d'origine « durable » bénéficient de la fiabilité d'une certification d'un organisme tiers tel que le MSC. Ils ne requièrent pas la même auto-évaluation des risques, car la durabilité de la pêcherie d'origine a déjà été prouvée et garantie par la certification. Si un système de traçabilité et une chaîne de garantie d'origine sont en place, les produits finaux peuvent être étiquetés et vendus comme étant « d'origine durable ».

Au Royaume-Uni, la majorité des distributeurs sont membres de la SSC. Conformément aux codes de conduite de la SSC, les membres ne peuvent revendiquer l'origine durable d'un produit capturé à l'état sauvage que s'ils respectent les principes d'un référentiel international reconnu et qu'il existe une chaîne de garantie d'origine audité de manière indépendante. En d'autres termes, cela signifie qu'il faut une certification ou un audit tiers indépendant, ainsi qu'un système de traçabilité entièrement contrôlé pour pouvoir affirmer qu'un produit est « durable ». Il s'agit le plus souvent de produits certifiés MSC. Les produits qui ne sont pas issus d'une chaîne de garantie d'origine audité de manière indépendante ne peuvent pas être considérés comme « durables ».



LES PROJETS D'AMÉLIORATION DE PÊCHERIES (FIP)

Les projets d'amélioration de pêcheries (FIP - Fishery Improvement Projects) constituent une étape primordiale du chemin vers la durabilité. Leur objectif consiste à évaluer et à améliorer la durabilité d'une pêcherie afin qu'elle puisse potentiellement obtenir la certification MSC en se basant sur les performances requises par le Référentiel Pêcheries du MSC. Face à une demande croissante pour des produits de la mer durables et à la nécessité de garantir la bonne santé des océans, le MSC reconnaît l'importante contribution et le rôle joué par les FIP dans l'amélioration des pêcheries.

FIP	Certification MSC
Progresser sur la voie de la durabilité	Correspond aux meilleures pratiques de durabilité
Processus d'évaluation moins rigoureux — auto-surveillance	Évaluation indépendante selon un processus transparent
Pas de système de traçabilité particulier	Traçabilité garantie tout au long de la chaîne d'approvisionnement

De nombreuses entreprises de produits de la mer choisissent de s'approvisionner en thon auprès de pêcheries faisant l'objet de FIP, et sont ainsi directement impliquées dans l'amélioration de la durabilité de la pêcherie. Les pêcheries en FIP ne sont pas certifiées MSC et les produits de la mer qui proviennent de ces pêcheries ne peuvent donc pas d'aucune manière être vendus comme des produits MSC ou utiliser l'écolabel MSC. C'est grâce à d'importants soutiens et investissements que ces pêcheries peuvent améliorer leurs pratiques de gestion et la collecte de données. Une grande partie de ces investissements est aussi destinée à des améliorations techniques : les pêcheries peuvent modifier leurs engins de pêche, adopter des modes opératoires visant à réduire les captures non ciblées, ou encore mettre en place des programmes d'observateurs embarqués pour collecter des données fiables.

Certains distributeurs, conscients de la nécessité d'une durabilité à long terme de ces pêcheries, ont inclus les FIP dans leurs stratégies d'achat de thon afin d'encourager la durabilité de la pêche au thon et de remplir leurs engagements en approvisionnements durables. Le MSC se félicite de ces engagements, et met à disposition des outils et ressources pour soutenir les pêcheries dans leurs efforts et dans leurs améliorations pour parvenir à la certification MSC.

Les FIP complets (ou comprehensive FIP - voir encadré) dotés de plans d'action ont encore bien souvent des défis de taille à relever, et peuvent offrir aux pêcheries un cadre pour les surmonter. Par exemple, à la suite d'investissements importants dans le cadre d'un FIP, la pêcherie de thon germon et de thon albacore à la palangre des îles Cook a réussi à décrocher la certification MSC en 2015 (voir page 60).

Toutefois, l'efficacité des FIP peut varier, il est donc indispensable de vérifier qu'ils remplissent des critères minimums avant de s'y approvisionner : vérifier que leurs actions sont transparentes, qu'elles participent réellement à l'amélioration des performances des pêcheries, et que ces dernières se soumettent à la fin à un processus d'évaluation solide et indépendant pour le démontrer.

SUIVRE DES FIP

Fishery Progress (fisheryprogress.org) est un excellent moyen de suivre des FIP actifs. Le site attribue des notes aux pêcheries selon leurs progrès et fournit des informations en toute transparence.

LES FIP COMPLETS

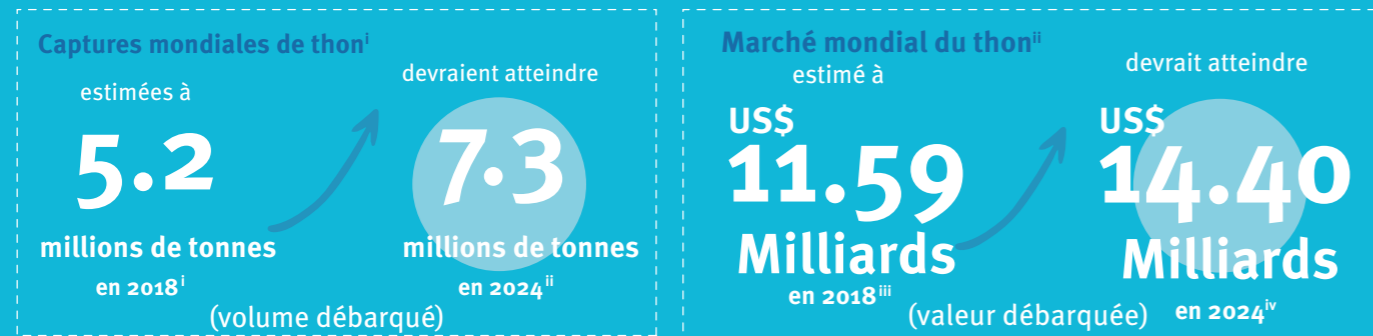
Fishery Progress définit les FIP complets (ou « comprehensive ») comme des FIP « ...dont l'objectif est de répondre à l'ensemble des défis environnementaux auquel une pêcherie doit faire face pour atteindre un niveau de performance conforme sans condition aux exigences du Référentiel Pêcheries du Marine Stewardship Council. Les FIP complets requièrent la participation d'un expert dans l'utilisation du Référentiel MSC pour mener une pré-évaluation MSC permettant d'identifier les difficultés que doit relever la pêcherie. Tous les trois ans, les FIP complets doivent également faire l'objet d'audits indépendants réalisés en personne pour mesurer les progrès accomplis selon le Référentiel MSC. »

La certification Chaîne de Garantie d'Origine du MSC ne s'applique pas aux FIP. Ainsi, les déclarations sur les thons en provenance d'un FIP devront être étayées par d'autres moyens de vérification.

Le MSC a mis à disposition une définition d'un FIP crédible ainsi qu'un guide qui inclut ces principes.

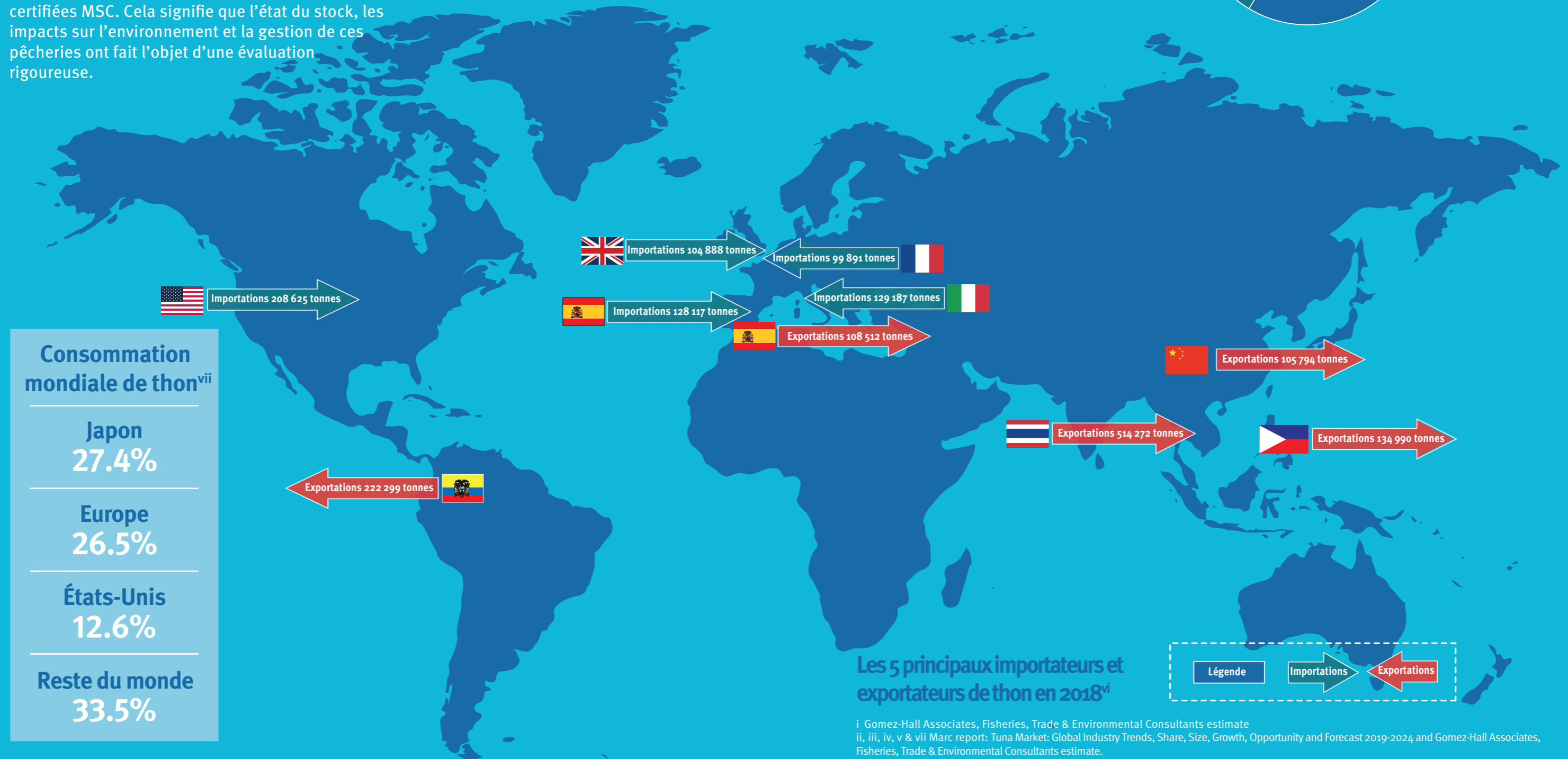
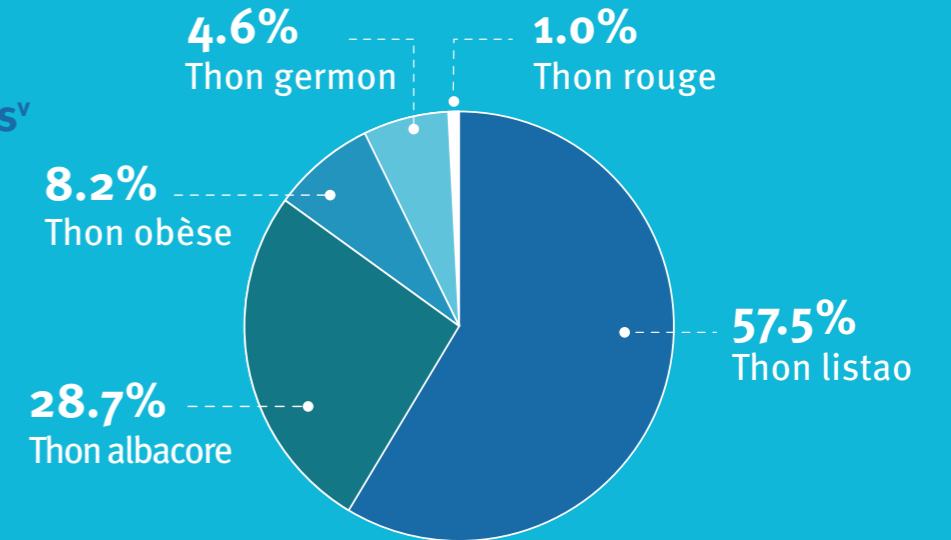
Pour en savoir plus sur les FIP : msc.org/fips

LE MARCHÉ MONDIAL DU THON EN CHIFFRES

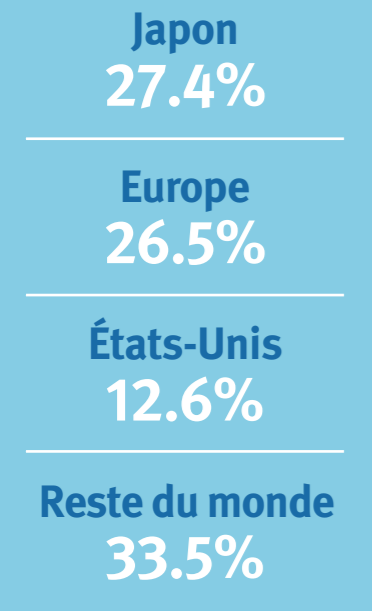


Environ 29% des captures mondiales de thon sont certifiées MSC. Cela signifie que l'état du stock, les impacts sur l'environnement et la gestion de ces pêcheries ont fait l'objet d'une évaluation rigoureuse.

Espèces débarquées^v



Consommation mondiale de thon^{vii}

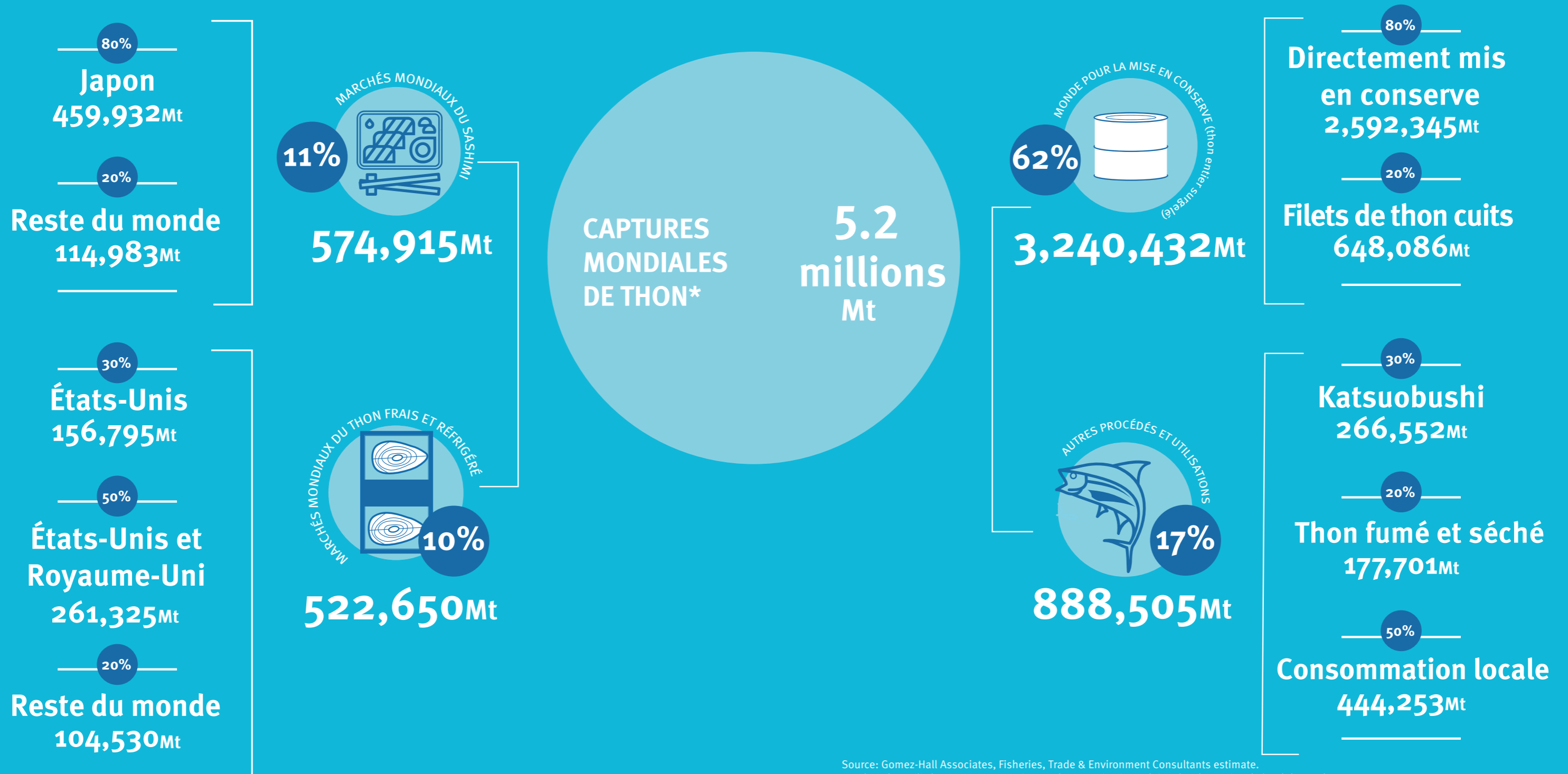


Les 5 principaux importateurs et exportateurs de thon en 2018^{vi}



ⁱ Gomez-Hall Associates, Fisheries, Trade & Environmental Consultants estimate
^{ii, iii, iv, v & vii} Marc report: Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024 and Gomez-Hall Associates, Fisheries, Trade & Environmental Consultants estimate.

UTILISATION DES CAPTURES MONDIALES DE THON SELON LE MARCHÉ DE DESTINATION EN 2018



Source: Gomez-Hall Associates, Fisheries, Trade & Environment Consultants estimate.
Les données utilisées pour 2018 sont issues des organisations régionales de gestion de la pêche au thon : CIATT, CICTA, WCPFC, CTOI et CCSBT.
Répartition des marchés basée sur de multiples sources commerciales telles que Globefish, Infish, Atuna et d'autres sources du secteur.
*Inclut les principales espèces commerciales : thon germon, thon rouge, thon albacore, thon obèse et thon listao.

LE THON CERTIFIÉ MSC DANS LE MONDE



- 28.89%** des captures mondiales de thon sont certifiées MSC*
- 20.40%** des captures mondiales de thon proviennent actuellement des pêcheries en cours d'évaluation MSC**
- 19.54%** des captures mondiales de thon font l'objet d'un FIP (basique ou complet)***
- 31.17%** des captures mondiales de thon ne sont ni certifiées MSC, ni en cours d'évaluation, ni dans un FIP****

* 63 pêcheries de thon certifiées ** 35 pêcheries de thon sont en cours d'évaluation *** Basé sur tous les projets d'amélioration des pêcheries (FIP) ciblant uniquement le thon listés sur Fishery Progress **** Données au 31 mars 2021

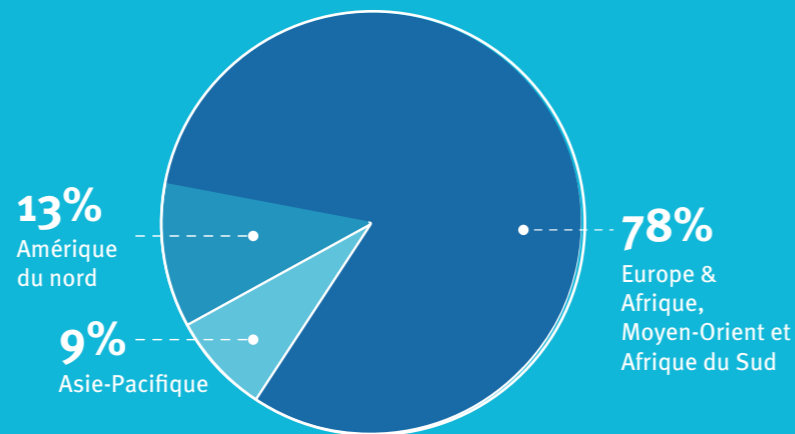
Volume de thon dans le programme MSC et en FIP

1 666 512
tonnes certifiées

1 176 925
tonnes en cours d'évaluation

1 126 850
tonnes en FIP

Répartition du volume de thon MSC vendu en 2020/2021 par région*

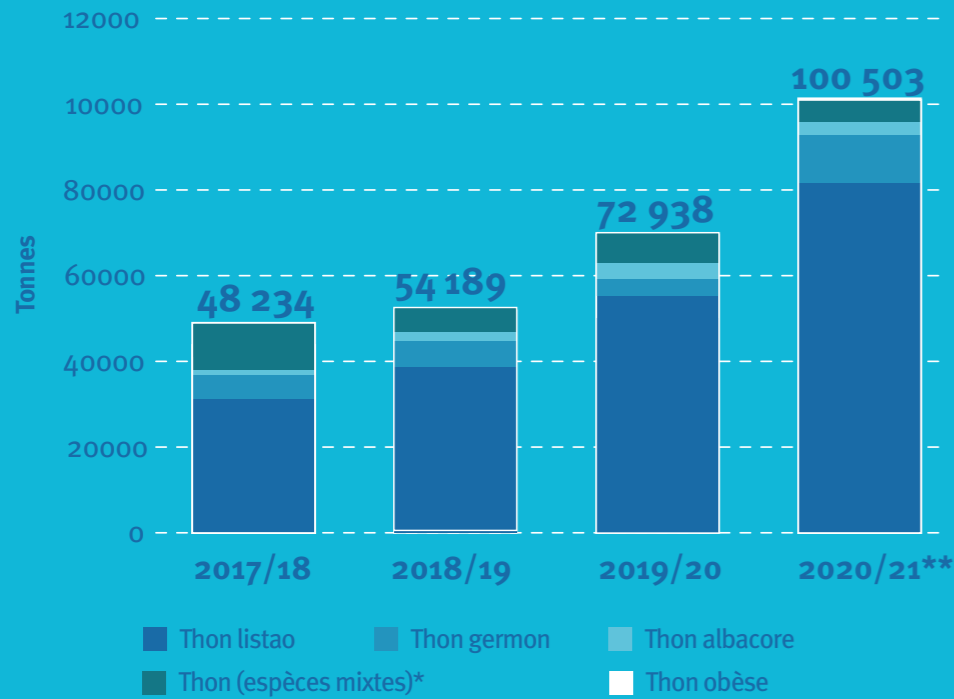


Au 31 mars 2021. Données sur les FIP extraites à partir de la base de données Fishery Progress

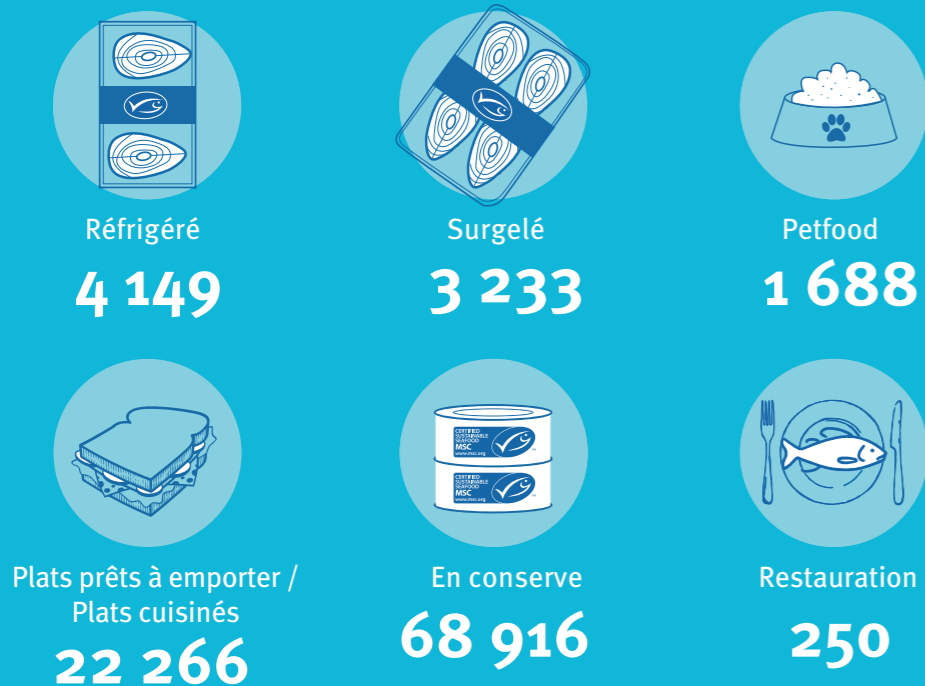


LES PRODUITS DE THON LABELLISÉS MSC DANS LE MONDE

Volume des ventes de thon labellisé MSC dans le monde par espèce



Le thon labellisé MSC selon le format en tonnes (2020/21)**



Les 6 principaux marchés de produits de thon labellisés MSC (tonnes) en 2020/21**

Océanie
6 995
 DACH
 (Allemagne, Autriche, Suisse)
38 860
 Royaume-Uni et Irlande
4 909
 Benelux
 (Belgique, Luxembourg, Pays-Bas)
7 873
 Europe du Sud
 (Espagne, France, Italie, Portugal)

12 943
 États-Unis et Canada
12 783

En 2020...



154

marques ont vendu du thon listao labellisé MSC contre 49 en 2015



65

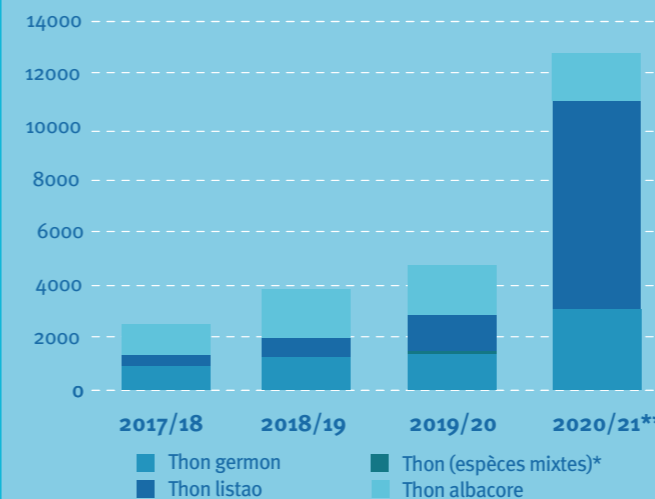
marques ont vendu du thon albacore labellisé MSC contre 1 en 2015



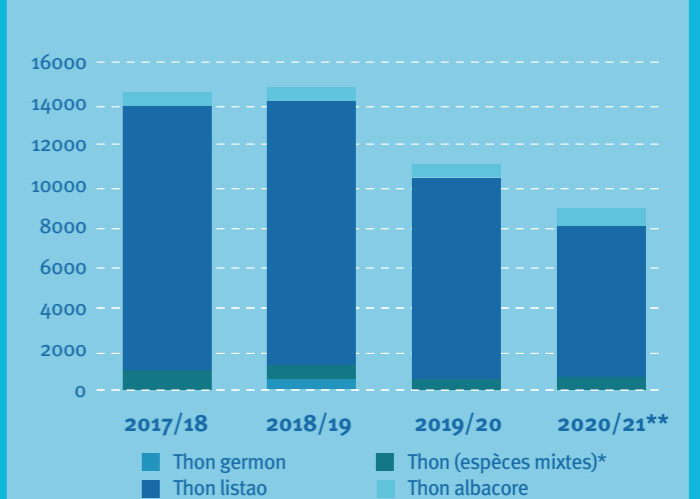
114

marques ont vendu du thon germon labellisé MSC contre 76 en 2015

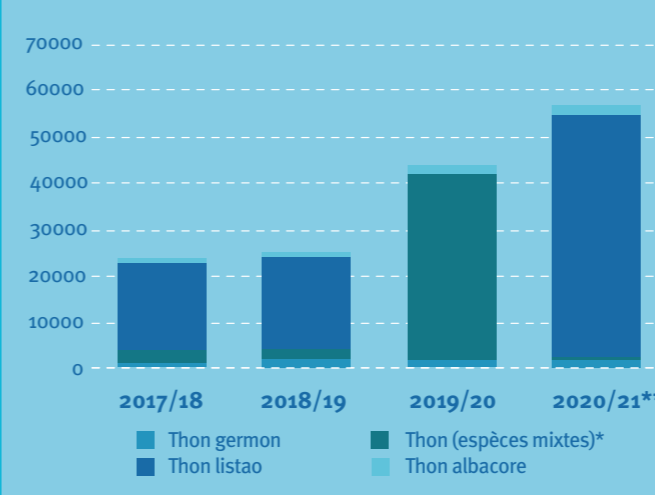
Volume des ventes de thon labellisé MSC en Amérique par espèce (tonnes)



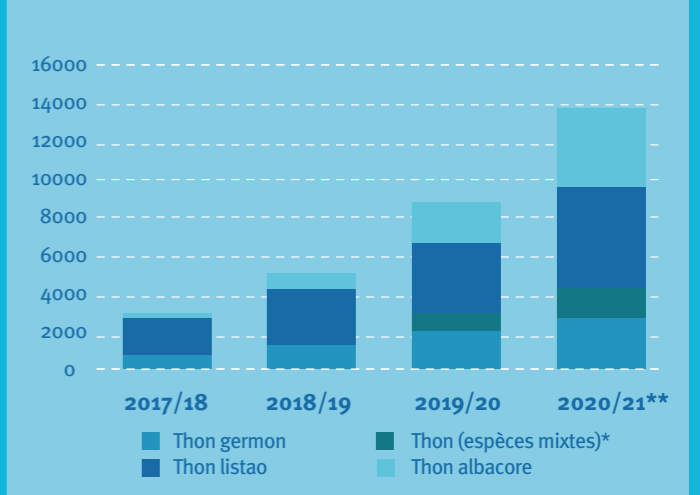
Volume des ventes de thon labellisé MSC en Asie-Pacifique (tonnes)



Volume des ventes de thon labellisé MSC en Europe centrale et Europe du Nord (tonnes) (25 pays)



Volume des ventes de thon labellisé MSC en Europe du Sud & AMESA (tonnes) (10 pays)



*Les espèces mixtes incluent les produits contenant plusieurs espèces comme le petfood, les pâtés et les pâtes.
 ** les chiffres 2020/2021 incluent les données de prévision de fin d'année.

LES PÊCHERIES DE THON CERTIFIÉES MSC – ÉTUDES DE CAS

Les études de cas suivantes montrent la diversité des pêcheries de thon certifiées MSC.

Elles présentent une variété d'espèces de thon et de types d'engins différents, et expliquent le panel d'enjeux auxquels sont confrontées les pêcheries de thon. Chaque exemple explique comment la pêcherie a surmonté ses principales difficultés et comment elle prévoit de continuer à s'améliorer grâce à la certification.

Les études de cas concernent :

- Les pêcheries de thon germon du Pacifique Nord et du Pacifique Sud de l'AAFA et de la WFOA
- La pêcherie de thon et d'espadon d'Australie orientale (Thon germon, thon albacore, thon obèse et espadon)
- Les pêcheries à la palangre des îles Cook, de Micronésie et des Îles Marshall
- Les pêcheries de thon rouge d'Atlantique Est et de Méditerranée
- La pêcherie d'Echebatar de thon listao de l'océan Indien
- La pêcherie indonésienne de listao et d'albacore du Pacifique Ouest et Central, à la canne et à la ligne
- La pêcherie de thon listao des Maldives
- La pêcherie de thon germon de l'Atlantique Nord
- La pêcherie de thon listao et de thon albacore des PNA
- La pêcherie de thon listao et de thon albacore de PT Citraraja Ampat, Sorong
- La pêcherie de thon germon, de thon listao et de thon albacore des Îles Salomon
- La pêcherie de thon listao et de thon albacore du Pacifique Centre-Ouest de Tri Marine

Ces pêcheries ne représentent qu'une petite sélection de celles engagées dans le programme MSC. Une liste complète des pêcheries de thon certifiées MSC est disponible sur fisheries.msc.org/en/fisheries/.

LE SYSTÈME DE NOTATION DU MSC

Lorsqu'une pêcherie fait l'objet d'une évaluation selon le Référentiel Pêcheries du MSC, elle reçoit une note pour chacun des 28 indicateurs de durabilité.

100 = Presque parfait

80 - 99 = Meilleure pratique mondiale

60 - 79 = Performance acceptable

En dessous de 60 : Echec

Si une pêcherie obtient une note comprise entre 60 et 79 pour un indicateur, elle devra améliorer ses performances dans un délai déterminé — normalement les 5 années de la durée du certificat — pour conserver sa certification. Les pêcheries certifiées doivent obtenir une moyenne de 80 minimum pour les indicateurs sous chacun des trois principes du Référentiel Pêcheries du MSC.



ÉTUDE DE CAS

LES PÊCHERIES DE THON GERMON DU PACIFIQUE NORD ET SUD DE L'AAFA ET DE LA WFOA

Type d'engin : Canne ou ligne traînante | Tonnage : Pacifique Nord : 7 738 tonnes ; Pacifique Sud : 332 tonnes (2018) | Première certification : 12 juillet 2016



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	AAFA	WFOA
P1 – État des stocks ciblés	85	83
P2 – Impacts sur l'environnement	98	98
P3 – Gestion	88	87

Contexte :

L'Association américaine de la pêche de thon germon (AAFA - American Albacore Fishing Association) est la première pêcherie de thon à avoir obtenu la certification MSC en 2007. Elle a ensuite partagé sa certification avec l'Association des propriétaires de bateaux de pêche de l'ouest (WFOA : Western Fishboat Owners Association) en 2014. Il s'agit d'associations à but non lucratif dont la plupart des bateaux sont exploités par les mêmes familles depuis des générations³⁹. Ces bateaux pêchent sur les stocks de thon germon du Pacifique Nord et celui du Pacifique Sud⁴⁰. Ces pêcheries ont recours à la pêche à la traîne et à la canne. Ces deux techniques très sélectives permettent de pêcher les thons un par un et de surveiller les captures en temps réel : la capture d'espèces non ciblées est en conséquence très faible (moins de 0,5 % pour chaque pêcherie). Les pêcheries contrôlent leurs prises accessoires et mettent en œuvre des mesures de gestion afin de les réduire. Par exemple, si les pêcheurs constatent qu'ils capturent trop de poissons juvéniles, ils changent de zone de pêche⁴¹.

Conditions et améliorations

Les pêcheries de l'AAFA et de la WFOA ont accompli des progrès significatifs en matière de durabilité et ont rempli les conditions qui leur avaient été imposées.

État des stocks:

Lors de leur première certification, l'AAFA et la WFOA ont mis en œuvre des programmes de surveillance et des mesures de gestion solides pour préserver le stock de thon germon, comme la création d'une limite annuelle de capture et des programmes de recherche et de surveillance supplémentaires.

Toutefois, aucune des ORGP de la zone n'a encore adopté de règles de contrôle de captures (HCR - Harvest Control Rules) adaptées pour garantir la santé des stocks à long terme, alors qu'il s'agit d'une condition associée à la certification. La pêcherie s'attèle actuellement à remplir cette condition et devrait adopter des HCR dans les années à venir. La pêcherie du Pacifique Sud doit également mettre en œuvre une stratégie de capture au sein de la WCPFC durant la période de certification.

Impacts sur l'environnement

Les deux pêcheries de thon germon (Pacifique Nord et Sud) ont obtenu un score élevé grâce à leur faible impact environnemental : elles appliquent une série de mesures de protection des espèces non ciblées et des espèces en danger, menacées et protégées (ETP - Endangered, Threatened and Protected Species) telles que les mammifères marins, les tortues ou les oiseaux marins. Elles utilisent par exemple des hameçons sans ardillon pour relâcher les prises accessoires rapidement et en toute sécurité (voir image ci-dessous). La quantité d'espèces non ciblées capturées est donc très faible (< 0,5 %) et les interactions avec les espèces ETP sont considérées comme « très improbables ».

Gestion

Au cours de leur première certification, les pêcheries ont implanté des politiques de gestion nationale et internationale relatives au thon germon, accompagnées d'objectifs solides à court et à long terme. À l'avenir, la pêcherie du Pacifique Sud devra démontrer que les processus de prise de décision de la WCPFC sont réactives à l'état du stock de thon germon par l'intermédiaire d'une stratégie de capture appropriée (condition 3).



Les hameçons sont spécialement conçus pour réduire les prises accessoires. Les hameçons ne comportent ni appât ni ardillon, ce qui permet de relâcher les espèces vulnérables et les prises accessoires rapidement et en toute sécurité.

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON ET D'ESPADON D'AUSTRALIE ORIENTALE (THON GERMON, THON ALBACORE, THON OBÈSE ET ESPADON)

Type d'engin : Hameçons et lignes - Palangres | Tonnage : 4 563 tonnes (2018)
 Première certification : 27 août 2015 | Recertification : 24 août 2020



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Thon Germon	Thon Albacore	Thon Obèse	Espadon
P1 – Etat des stocks ciblés	83	81	86	80
P2 – Impacts sur l'environnement	86	86	86	86
P3 – Gestion	97	97	97	97

Contexte :

La pêcherie de thon et d'espadon d'Australie orientale (ETBF – Australian Eastern Tuna and Billfish Fishery) opère sur toute la côte Est de l'Australie, de la pointe du cap York à la frontière sud-australienne-victorienne. Sa flotte de 34 navires utilise des palangres pélagiques pour cibler quatre espèces : l'albacore, le thon obèse, le germon et l'espadon.

Les produits sont principalement exportés vers les marchés étrangers haut de gamme, principalement aux États-Unis, au Japon et en Europe. Des volumes moindres sont également vendus directement aux consommateurs dans les villes portuaires le long de la côte Est, par le biais de grossistes aux restaurants, aux points de restauration, aux supermarchés et aux poissonneries partout en Australie. En 2020 et en raison de la pandémie de COVID19 qui a conduit

à la fermeture de nombreux restaurants, certaines composantes de la pêcherie se sont orientées vers la vente au détail, notamment en partenariat avec les supermarchés Coles, afin de pouvoir vendre une plus grande proportion de thon de qualité sashimi dans le pays.

Conditions et améliorations

État des stocks

La pêcherie est gérée à l'aide d'un système de quotas basé sur un total autorisé de captures commerciales (TACC) établi de manière très précautionneuse. Ce TACC s'appuie sur un certain nombre de processus de gestion, de forums consultatifs, d'évaluations scientifiques des stocks et de projets de recherche. Étant donné que ces stocks sont hautement migrateurs dans le Pacifique occidental et central, la pêche est également soumise aux mesures pertinentes d'allocations de captures de la Commission des pêches du Pacifique central occidental

(WCPFC-Western and Central Pacific Fisheries Commission) ainsi qu'à ses mesures de gestion pour la conservation.

Les dernières évaluations des stocks de ces espèces cibles dans l'océan Pacifique centre-ouest (WCPO – Western and Central Pacific Ocean) montrent que les stocks sont en bonne santé et sont pêchés à un rythme durable. Toutefois, afin de garantir que la pêcherie puisse répondre à toute évolution future de la santé de ces stocks de thon, le certificat a été octroyé sous condition d'adopter une stratégie de capture, y compris des règles de contrôle de capture par tous les États membres de la WCPFC d'ici 2022.

Impacts sur l'environnement

L'évaluation initiale de la pêcherie a révélé un manque de données concernant l'impact de la pêche sur les

espèces ETP, notamment les tortues et les requins makos, ce qui a conduit à l'imposition de deux conditions. Cependant, une évaluation des risques écologiques menée en 2019 a démontré que le risque d'impact de la pêche sur ces espèces était faible, ce qui signifie que les populations de ces espèces étaient très peu impactées par la pêche. Les deux conditions ont été clôturées par la suite.

Gestion

La pêcherie a rempli sa seule condition initiale sur la gestion en démontrant que des processus étaient en place pour réagir à la baisse des taux de capture du thon germon du Pacifique Sud, de manière transparente, rapide et adaptative. Aucune autre condition de gestion n'a été imposée lors de la recertification.

L'ORGANISATION TUNA AUSTRALIA MULTIPLIE PAR CINQ LE VOLUME DE THON AUSTRALIEN CERTIFIÉ

La pêcherie a été initialement certifiée en août 2015 pour le germon, l'albacore et l'espadon capturés à la palangre, avec un seul opérateur - Walker Seafoods - en tant que titulaire du certificat. En 2020, lors de la recertification, l'organisation Tuna Australia est devenu le détenteur principal du certificat, ajoutant le thon obèse et une flotte plus large des membres de Tuna Australia à la certification. Ce changement a multiplié par cinq le volume des captures de thon australien éligibles au label MSC.

Le projet visant à obtenir la certification MSC pour l'ensemble de la flotte thonière australienne a été financé par le programme de subventions Our Marine Parks du gouvernement australien, qui soutient les efforts du Commonwealth pour maintenir la durabilité du secteur des produits de la mer.

« Au cours des 12 mois qui ont précédé la certification, nous avons travaillé avec des responsables des pêcheries de l'Autorité australienne de gestion des pêches (AFMA), des ONG environnementales, des producteurs, des transformateurs et des exportateurs pour démontrer la durabilité de notre activité de pêche au thon. » a déclaré David Ellis, PDG de Tuna Australia. « La certification prouve la durabilité de la pêcherie de l'ETBF, montre que nos producteurs sont les promoteurs de la durabilité des océans et offre aux consommateurs un approvisionnement beaucoup plus important de thon certifié. »

Avec l'extension du certificat, 46% des captures australiennes sauvages marines sont désormais certifiées selon le référentiel pêcheur du MSC.

LA CARTE MONTRE LA ZONE DE LA PÊCHERIE ETBF, COUVRANT TOUTE LA CÔTE EST DE L'AUSTRALIE.



Source: Australian Fisheries Management Authority <https://www.afma.gov.au/fisheries/eastern-tuna-and-billfish-fishery-page>

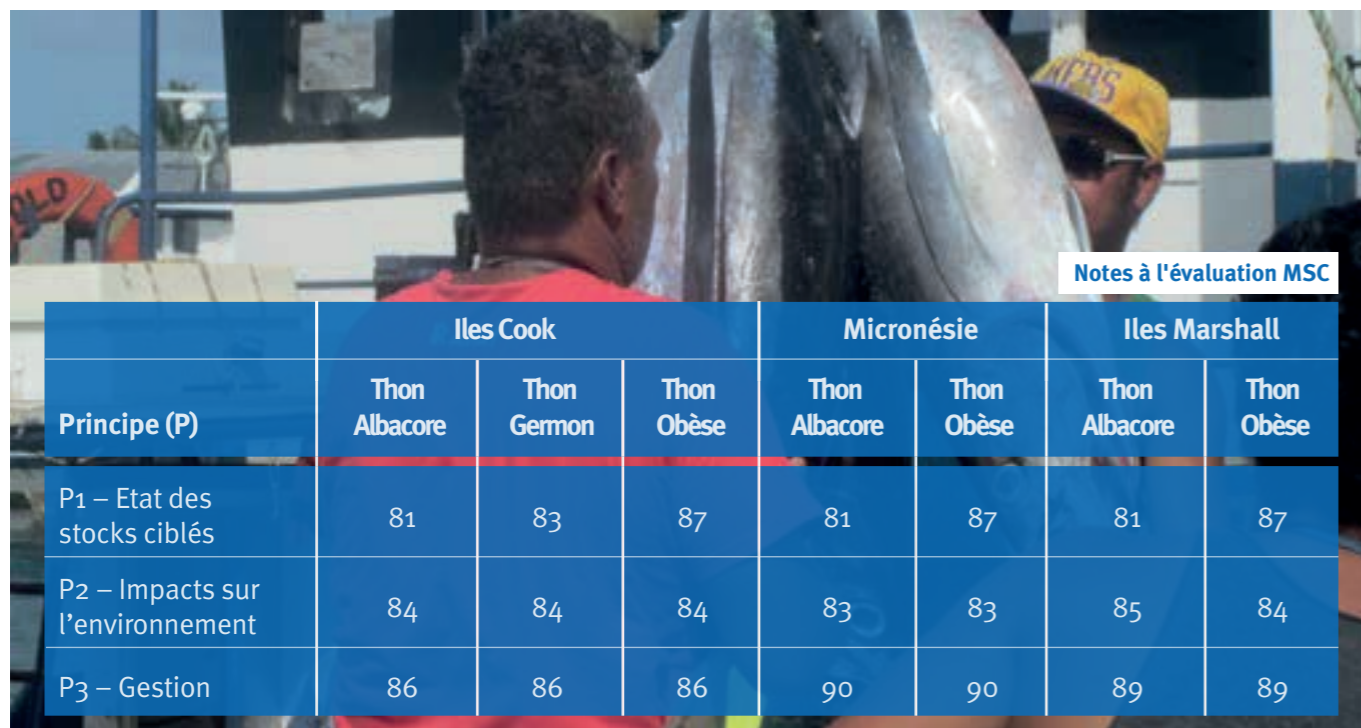
ÉTUDE DE CAS

LES PÊCHERIES À LA PALANGRE DES ÎLES COOK,
DE MICRONÉSIE ET DES ÎLES MARSHALL

Type d'engin : Palangre | Tonnage : 7 885 tonnes (2018)

Première certification : 9 juin 2015 (Îles Cook) ; 5 octobre 2018 (Micronésie) ;

7 octobre 2019 (Îles Marshall)



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Îles Cook			Micronésie		Îles Marshall	
	Thon Albacore	Thon Germon	Thon Obèse	Thon Albacore	Thon Obèse	Thon Albacore	Thon Obèse
P1 – Etat des stocks ciblés	81	83	87	81	87	81	87
P2 – Impacts sur l'environnement	84	84	84	83	83	85	84
P3 – Gestion	86	86	86	90	90	89	89

© Bill Holden / MSC

Contexte :

La pêche de thon albacore et de thon germon à la palangre des îles Cook a débuté en tant que FIP sur Fishery Progress en juillet 2013. Elle avait alors obtenu des notes plutôt faibles dans plusieurs catégories, notamment à cause de son impact sur les populations d'espèces ciblées et non ciblées. Les années suivantes, la pêche a travaillé d'arrache-pied pour analyser la santé des stocks, elle a développé des pratiques de prévention des impacts sur les espèces ETP et mis en œuvre des programmes de collecte de données sur les espèces non ciblées. La pêche a obtenu la certification MSC en 2015, et a depuis réussi à honorer plusieurs conditions associées à la certification.

Les entreprises de pêche SZLC, CSFC & FZLC de la pêche des îles Cook ont ensuite décroché la certification pour leurs pêcheries de thon albacore et de thon obèse dans les États fédérés de Micronésie en 2018 et dans les Îles Marshall en 2019 (par le biais de Marshall Islands Fishing Venture, une filiale de SZLC), et elles ont ajouté le thon obèse au processus de recertification dans les îles Cook.

La pêche de Micronésie est la première à avoir obtenu la certification MSC pour le thon obèse, ce qui marque un tournant pour cette espèce qui était jusque-là surexploitée⁴². Si elle souhaite conserver son certificat, la pêche devra adopter d'importantes mesures de gestion pour protéger les stocks de thon obèse. Ainsi, cette certification pourrait influencer en faveur de la pêche durable du thon obèse au sein de la WCPO.



© Bill Holden / MSC

Conditions et améliorations

Toutes ces pêcheries ont obtenu la certification grâce à des projets d'amélioration de pêcheries et elles avaient déjà mis en œuvre un certain nombre d'améliorations avant la certification. Elles devront poursuivre leurs progrès afin de remplir les conditions associées à la certification.

État des stocks

Les évaluations les plus récentes montrent que les stocks se situent à un niveau égal ou supérieur au RMD. Le maintien des certifications dépend de l'adoption de stratégies de capture, qui incluent des HCR, par tous les États membres de la WPCO d'ici 2021. Ces certifications donnent ainsi un élan significatif à l'adoption de telles mesures, actuellement en cours d'élaboration. Des mesures contraignantes pour réduire l'effort de pêche sont en place dans la région de la WCPFC.

Impacts sur l'environnement

La pêche utilise des hameçons circulaires pour réduire les prises accessoires d'espèces ETP telles que les requins et les tortues, et elle interdit l'usage de lignes à requins et de « bas de ligne ». Les informations sur les Îles Marshall et la présence d'observateurs ont

révélé que la pêche n'a pas d'impact significatif sur les composants de l'écosystème étudié. Dans les îles Cook, nous avons pu constater d'importantes améliorations concernant le suivi des interactions avec les espèces ETP. La pêche des États fédérés de Micronésie est en train de suivre cet exemple. Un système de surveillance électronique est actuellement à l'essai sur plusieurs bateaux.

Gestion

La gestion internationale de la pêche relève de la WCPFC, et de la ZEE concernée à l'échelle nationale. Le cadre de gestion solide, consolidé par des rôles et responsabilités clairement définis aux niveaux national et régional, est considéré comme le principal atout de la pêche de Micronésie. La pêche des îles Cook est en bonne voie de remplir les conditions relatives au processus de prise de décision, l'objectif étant de les rendre efficaces, transparents, inclusifs et réactifs, et que les préoccupations des parties prenantes soient prises en compte. De son côté, la pêche des Îles Marshall s'attèle à renforcer les inspections à quai.

ÉTUDE DE CAS

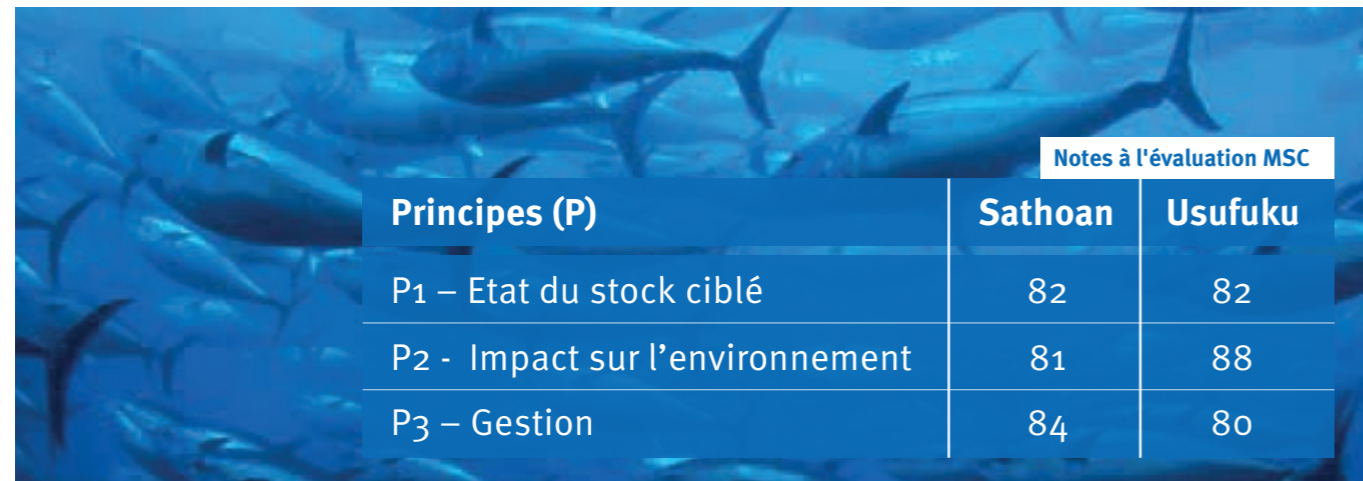
LES PÊCHERIES DE THON ROUGE D'ATLANTIQUE EST ET DE MÉDITERRANÉE

Cette étude de cas inclut la pêche artisanale française méditerranéenne de thon rouge de la SATHOAN à la palangre et à la ligne, ainsi que la pêche japonaise de thon rouge d'Atlantique Nord Est de l'armement Usufuku Honten

Type d'engin : palangre (pour les deux pêcheries) et ligne à main (SATHOAN)

Tonnage : 246 tonnes (SATHOAN) et 57 tonnes (Usufuku) – données 2017

Première certification : 23 octobre 2020 (SATHOAN) et 10 août 2020 (Usufuku)



Principes (P)	Notes à l'évaluation MSC	
	Sathoan	Usufuku
P1 – Etat du stock ciblé	82	82
P2 - Impact sur l'environnement	81	88
P3 – Gestion	84	80

Contexte :

En août 2020, la pêche de thon rouge palangrière japonaise Usufuku Honten d'Atlantique Nord Est est la première pêche de thon rouge au monde à obtenir la certification MSC. Cette certification permet ainsi aux consommateurs japonais de se fournir en thon rouge durable de qualité supérieure pour les sashimis. Les volumes disponibles sont cependant relativement faibles, dans la mesure où l'unité d'évaluation ne compte qu'un seul navire palangrier. Basée aux îles Canaries en Espagne, la pêche a capturé 55 tonnes de thon rouge d'Atlantique Est en 2018, sur les 28 200 tonnes de total admissible de capture fixé pour cette zone cette année là.

En octobre 2020, seulement quelques mois plus tard, la pêche méditerranéenne française artisanale de thon rouge à la palangre et ligne à main, regroupant les pêcheurs de la coopérative SATHOAN, a été la deuxième pêche de thon rouge à obtenir la certification MSC. Cette pêche, basée à Sète dans le sud de la France, capture entre 200 et 300 tonnes

de thon rouge d'Atlantique Est chaque année. Hormis un navire pêchant à la ligne à main, la pêche est composée de 24 navires artisanaux pêchant à la palangre pour capturer le thon rouge en Mer Méditerranée.

Le chemin du thon rouge d'Atlantique Est et de Méditerranée vers la certification est d'autant plus marquant que son avenir semblait incertain il y a encore une quinzaine d'années. Un plan de reconstitution sur plusieurs années initié par l'organisation régionale de gestion des pêches ICCAT et soutenu par les organisations environnementales a conduit à une réduction du nombre de thon rouge capturé et une surveillance accrue des captures et de leurs déclarations, ce qui a permis à la population de thon rouge d'Atlantique Est de prendre le chemin du rétablissement. En 2014, les scientifiques de l'ICCAT ont constaté que la population de thon rouge augmentait plus rapidement que prévu, puis en 2017, un suivi du stock a établi que l'espèce n'était plus surpêchée, et enfin en 2018, le plan de reconstitution a laissé la place à un plan de gestion.

Etat du Stock

Il a fallu deux ans à la pêche d'Usufuku pour obtenir la certification, car elle a dû répondre à des objections formelles posées par des ONGs environnementales. Les problématiques soulevées étaient principalement liées à la gestion du stock par l'ICCAT. Les ONGs soutenaient, entre autre, qu'il était prématuré de certifier ce stock, et que cela pouvait compromettre sa reconstitution sur le long terme. Néanmoins, l'arbitre indépendant a conclu que ces points avaient été correctement réfléchis et pris en compte dans des actions attendues de la pêche et de l'ICCAT d'ici 2025.

Ces actions concernent par exemple la collaboration avec l'Agence japonaise des Pêches afin de s'assurer que les niveaux du stock de thon rouge de l'Atlantique Est se maintienne autour du RMD, ainsi que l'incitation à améliorer les mesures et la stratégie de gestion dans les délais du certificat.

Impacts sur l'environnement

Les évaluations ont mis en évidence des améliorations que les deux pêcheries doivent réaliser dans les 5 prochaines années, par exemple la gestion des impacts sur les espèces en danger, menacées et protégées (ETP), comme le requin peau-bleu et la raie pastenague.

La pêche d'Usufuku avait déjà pris des mesures pour réduire ses impacts sur les espèces non ciblées. Par exemple, elle avait cessé d'utiliser des toutenons japonais (*Todarodes pacificus* – une espèce de calmar) en appât car des craintes existaient sur l'épuisement du stock. Ils utilisent également des hameçons circulaires ainsi que des lignes d'effarouchement des oiseaux (lignes tori) pour minimiser leurs impacts sur les espèces ETP comme les oiseaux marins, les requins et les tortues de mer.

La pêche de thon rouge française de la SATHOAN a également déjà instauré plusieurs mesures pour réduire ses interactions avec les autres espèces de l'écosystème. Cela concerne par exemple une réduction de la zone de pêche, une surveillance spatiale des activités de chaque navire, des quotas, une taille minimale de capture, ou encore des protocoles de remise à l'eau pour limiter les captures accidentelles de raies, requins, espadon, ou encore d'oiseaux marins. La pêche travaille en parallèle sur une application pour déclarer et suivre les interactions avec les espèces ETP, et développe des pingres pour repousser les requins et les raies des engins de pêche.

Afin de conserver leur certification, les deux pêcheries doivent continuer de surveiller et contrôler leurs interactions avec les espèces ETP afin de garantir que les actions mises en œuvre sont efficaces, que les déclarations des équipages sont exhaustives, et qu'une veille est mise en place afin d'améliorer, si possible, les mesures de réductions des captures d'espèces accessoires.

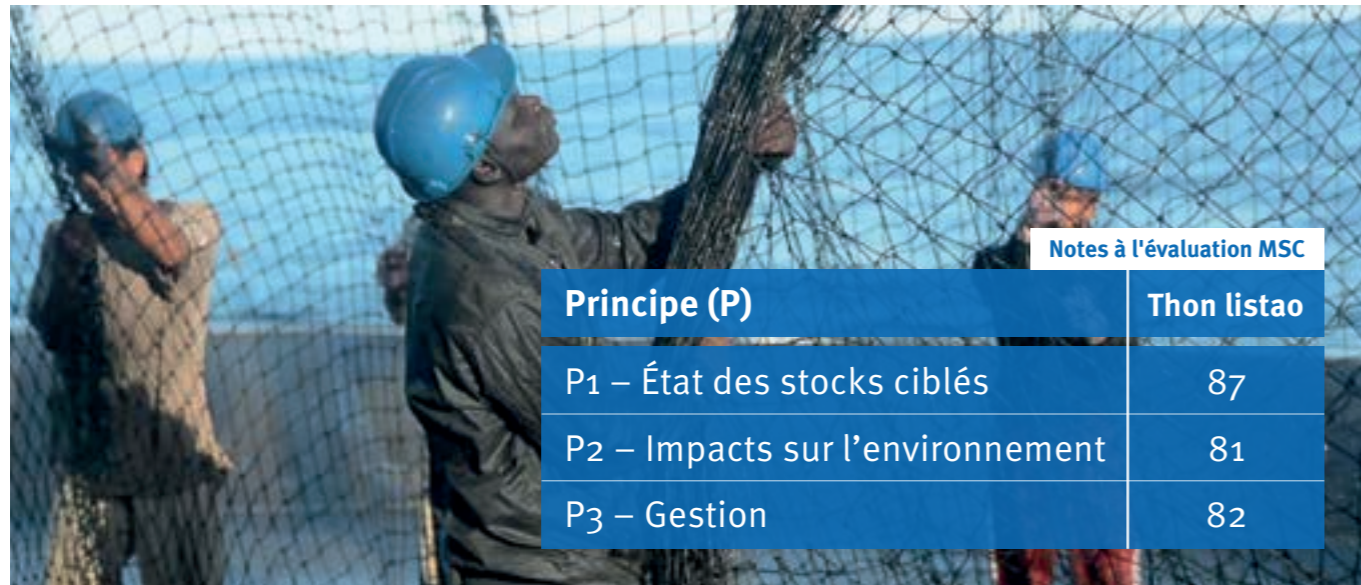
Gestion

Les deux pêcheries ont obtenu un score satisfaisant pour leur protocole de gestion mais surtout pour les processus de collaboration au sein de l'ICCAT, qui ont été particulièrement soulignés. Les pêcheries n'ont donc pas de conditions en ce qui concerne la gestion.

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE D'ECHEBASTAR DE THON LISTAO DE L'OCÉAN INDIEN

Type d'engin : Senne coulissante (sur banc libre et avec des DCP dérivants non-emmêlants)
Tonnage : 30 682 tonnes (2019) | Première certification : 9 novembre 2018



© Pesqueras Echebatar

Contexte :

La pêcherie d'Echebatar est la première pêcherie utilisant des DCP (Dispositif de Concentration de Poissons) dérivants (dDCP) à obtenir la certification MSC. C'est lors de sa deuxième candidature que la pêcherie s'est vue octroyer la certification, à la suite de progrès en matière de gestion dans l'océan Indien telles que l'adoption de nouvelles règles concernant les DCP.

La pêcherie d'Echebatar capture le thon listao à l'aide de sennes coulissantes déployées sur des bancs libres et des dDCP non emmêlants. Les DCP dérivants permettent d'augmenter la productivité de la pêche et donc de maintenir des coûts opérationnels relativement bas. Néanmoins, ils entraînent des prises accessoires d'espèces non ciblées attirées par les DCP, ce qui peut rendre l'obtention de la certification MSC plus difficile. La pêcherie certifiée d'Echebatar a malgré tout réussi à réduire ses captures d'espèces non ciblées et d'espèces en danger, menacées et protégées de 3 % et 0,38 %, respectivement⁴³.

La pêcherie d'Echebatar a collaboré avec la Commission des thons de l'océan Indien (CTOI) ainsi qu'avec les autorités des Seychelles pour réduire les prises accessoires en⁴⁴ :

- Réduisant le nombre de DCP au cours des 3 dernières années
- Utilisant exclusivement des DCP non emmêlants
- Garantissant la relâche rapide des espèces non ciblées

La pêcherie d'Echebatar a également installé des tapis convoyeurs dans trois de ses navires afin de relâcher rapidement toutes les captures accidentelles à la mer et d'augmenter leurs taux de survie. Elle dispose également d'une couverture d'observateurs à bord à 100 % qui permet de fournir des données de qualité et de garantir le respect de la réglementation et des exigences de la certification. Bien que la pandémie de Covid-19 ait récemment rendu difficile une couverture à 100%, la pêcherie reste engagée à maintenir ce niveau de couverture lorsqu'il est possible de le faire en toute sécurité. La pêcherie, grâce à ces efforts, fait preuve de leadership au sein de l'industrie de la pêche au thon.

Conditions et améliorations

La pêcherie d'Echebatar a accompli des progrès significatifs et s'est engagée à remplir les conditions de la certification afin de garantir une durabilité à long terme. Le premier audit de surveillance a montré qu'elle avait rempli, voire dépassé, les objectifs fixés par les conditions imposées.

État des stocks

Lors de l'évaluation, la pêcherie d'Echebatar s'est particulièrement distinguée sur les critères de l'état des stocks et de leur surveillance. Le stock de thon listao de l'océan Indien est à un niveau sain, et des règles de contrôles de capture (HCR - Harvest Control Rules) sont en place pour assurer sa pérennité⁴⁵. De plus, le stock fait régulièrement l'objet d'évaluations pour adapter la gestion. Le dernier rapport de surveillance a imposé de nouvelles conditions visant à renforcer la stratégie de capture et à garantir le respect des limites de captures fixées.

Impacts sur l'environnement

Avant le premier processus d'évaluation, la pêcherie avait instauré une couverture d'observateurs à bord à 100 % qui faisait foi de son excellent niveau de conformité aux règles et de qualité des données.

La pêcherie d'Echebatar a déjà réduit le nombre et l'impact de ses DCP (voir encadré) et s'est engagée à prendre des mesures supplémentaires pour mesurer les impacts sur l'environnement :

- Collecter davantage d'informations sur l'impact des DCP sur les espèces ETP et sur les écosystèmes marins vulnérables afin de mesurer leurs niveaux

d'interactions et de démontrer qu'il est fortement improbable que les dDCP nuisent à la structure et à la fonction des récifs coralliens au point de causer des dommages graves ou irréversibles⁴⁶. La pêcherie a déjà fait des progrès en matière d'efficacité, de qualité et de la quantité des données des observateurs, et les met à disposition du public ;

- Utiliser ces informations pour élaborer une stratégie précautionneuse capable de garantir qu'il est fortement improbable que les dDCP perdus nuisent à la structure et à la fonction des récifs coralliens au point de causer des dommages graves ou irréversibles ;
- Collecter suffisamment d'informations pour identifier les principaux impacts des dDCP perdus sur les récifs coralliens, garantir des données fiables sur l'étendue spatiale de l'interaction, ainsi que sur le moment et l'endroit de l'utilisation des engins de pêche.

Gestion

Les réglementations de la CTOI, l'UE et les mesures nationales du gouvernement des Seychelles constituent une base solide de gestion. S'il est vrai que des informations sur la performance et les actions en matière de gestion de la pêcherie sont disponibles, il existe toutefois un manque de transparence sur les activités et les prises de décision concernant les accords privés au sein de la pêcherie. La condition 8 exige donc à la pêcherie d'Echebatar qu'elle garantisse que toute décision liée à la gestion, dont celles relatives aux accords privés, est dûment expliquée et mise à disposition des différents acteurs.

En parvenant à réduire ses impacts sur l'écosystème tout en maintenant un volume élevé de captures de thon listao, la pêcherie d'Echebatar joue un rôle de pionnière dans l'utilisation des dDCP. La pêcherie dispose d'un plan de gestion pour les DCP⁴⁶ et a appliqué les mesures suivantes :

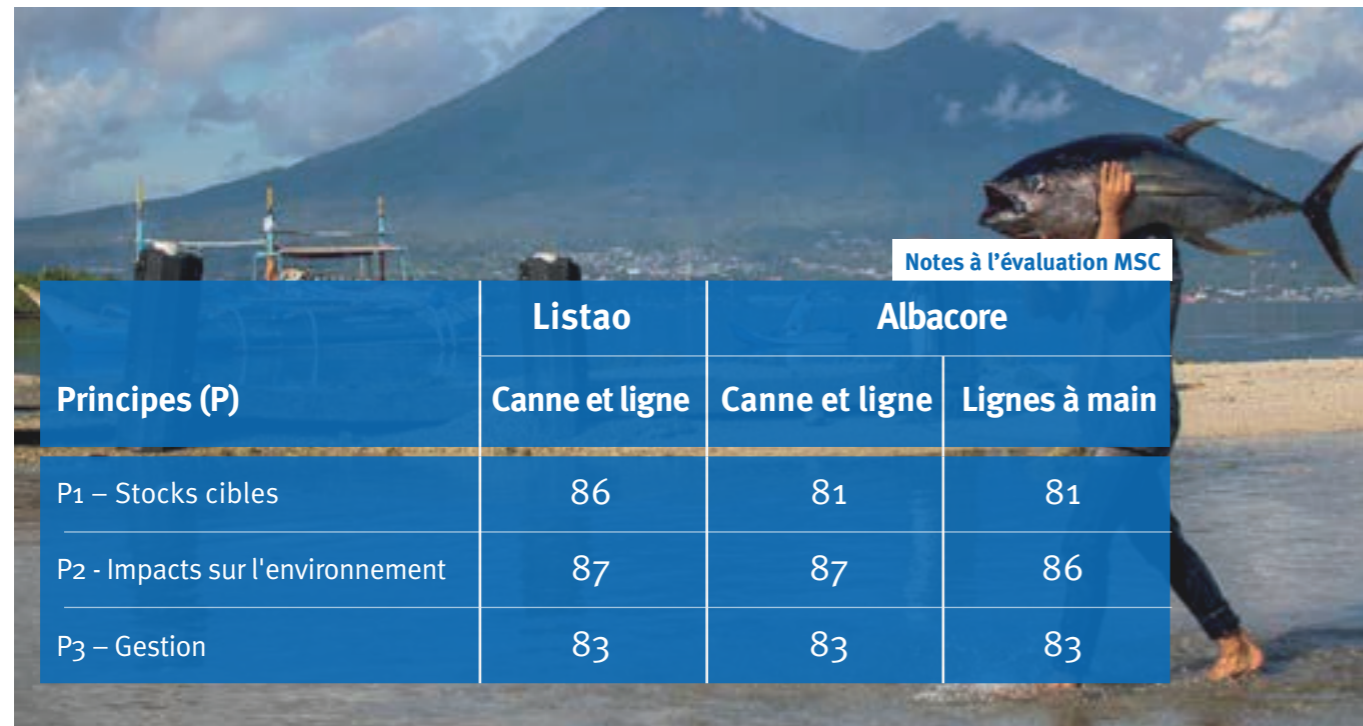
- Elle a réduit le nombre de DCP qui peuvent être déployés en même temps à 300 par navire
- Depuis 2015, elle utilise exclusivement des DCP non emmêlants composés de cordes (plutôt que de filets), ce qui a permis de réduire considérablement les risques pour la vie marine, et elle a créé un manuel des bonnes pratiques pour diminuer les impacts de la pêche avec DCP⁴⁶
- Elle s'emploie activement à tester et à déployer des DCP biodégradables pour éviter autant que possible que des DCP abandonnés nuisent aux récifs coralliens
- Elle coopère avec les parties prenantes pour récupérer les DCP perdus par le biais du programme FAD Watch

© Pesqueras Echebatar

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE INDONÉSIENNE DE THON LISTAO ET ALBACORE DU PACIFIQUE OUEST ET CENTRAL, À LA CANNE ET LA LIGNE

Type d'engin : canne et lignes (à la main) | Tonnage : 11 894 tonnes (2019)
Première certification : 26 janvier 2021



Notes à l'évaluation MSC

Principes (P)	Listao	Albacore	
	Canne et ligne	Canne et ligne	Lignes à main
P1 – Stocks cibles	86	81	81
P2 - Impacts sur l'environnement	87	87	86
P3 – Gestion	83	83	83

Contexte :

En 2019, le MSC a signé un protocole d'accord avec le Ministère des Affaires Maritimes et de la Pêche indonésien, afin de formaliser leur engagement mutuel pour renforcer la collaboration vers la durabilité des pêcheries du pays. En janvier 2021, la pêcherie de thon listao et albacore du Pacifique Ouest et Central, à la canne et la ligne de l'archipel est devenue la 3ème pêcherie indonésienne à être certifiée selon le référentiel pêcheur du MSC, en seulement 3 ans.

Le certificat MSC regroupe 8 pêcheries et comptabilise 380 navires de pêche, répartis dans l'ensemble de l'archipel indonésien, depuis le Nord de Sulawesi et Maluku, jusqu'à la mer de Banda et l'Est et l'Ouest de Flores. Les porteurs du certificat sont l'Association des pêcheries indonésiennes à la canne et à la ligne

(AP2HI – Indonesia Pole and Line and Handline Tuna Fisheries Association) et la Fondation Internationale de pêcheur à la canne et à la ligne (IPNLF – International Pole and Line Foundation). Ils ont mis en place un projet d'amélioration de pêcheur depuis 2014 qui a notamment bénéficié du soutien du projet Fish for Good du MSC. AP2HI a été créée en 2012 avec l'objectif d'obtenir la certification MSC et regroupe l'intégralité des acteurs de la chaîne de transformation du thon capturé à la canne et à la ligne en Indonésie, de la pêche à l'industrie de transformation.

Environ 60% des 11 000 tonnes capturées par les porteurs du certificat est constitué de thon albacore, vendu sous forme de longe, de poke (prononcé poh-keh) et de saku (bloc de sushi), tandis que le thon listao certifié est, lui, exporté vers les marchés du Royaume-Uni et des États-Unis.



Conditions et améliorations

La pêcherie a été certifiée avec 6 conditions, liées aux stratégies de captures et à la gestion des stocks, qui doivent être résolues dans les 5 ans du certificat pour espérer le conserver. Elle s'est également vue attribuer deux recommandations.

Etat du stock

Les stocks de thon ciblés par la pêcherie sont régulièrement évalués par les services scientifiques de la Commission des Pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC), dont les évaluations récentes montrent que les deux stocks sont à des niveaux sains, fluctuant autour du rendement maximal durable.

Des données récentes d'observateurs et de contrôles à quai confirment que la pêche est très sélective et que le stock n'est pas affecté négativement par l'activité de pêche. Cependant, au cours de sa période de certification, la pêcherie devra démontrer qu'elle a mis en place une stratégie de capture réactive à l'état du stock, et qu'un ensemble de règles de contrôle de captures sont mises en œuvre pour garantir que le taux d'exploitation est réduit quand et si le stock se rapproche du seuil du PRI (Point of Recruitment Impairment - seuil en deçà duquel le recrutement serait compromis). Ces mesures doivent permettre de maintenir le stock autour du niveau cible et doivent prendre en compte les incertitudes.

Impacts sur l'environnement

Les opérations de pêche à l'aide de cannes et de lignes utilisent des hameçons sans ardoillon, non lestés et non appâtés. Cette méthode est très

sélective pour capturer les espèces ciblées et ainsi est très peu susceptible d'avoir un impact négatif irréversible sur les espèces en danger, menacées et protégées (ETP), et n'interagit pas avec des habitats alentours. Sur la base des informations disponibles issues des données d'échantillonnage d'observateurs à bord et à quai, et des informations provenant d'autres évaluations MSC de pêcheries à la canne et à la ligne dans la région, les interactions entre ces engins et les espèces ETP peuvent être considérées comme inexistantes ou, du moins, si peu fréquentes, qu'elles sont considérées comme négligeables.

Gestion

Les conditions de gestion posées lors de l'évaluation concernent la nécessité de finaliser la stratégie de gestion et les règles de contrôle des captures associées pour le thon listao et albacore en océan Pacifique ouest et central. La stratégie de captures dans les eaux de l'archipel indonésien en est encore à une étape intermédiaire. Elle définit cinq mesures de gestion potentielles qui devraient être considérées comme prioritaires lors de sa finalisation. Cela inclut que la limitation de l'effort de pêche ou des captures via le contrôle du nombre de DCPs, la mise en place de fermetures spatio-temporelles, un nombre de jour de mer limité pour les plus grands navires, un contingentement des licences de pêche, et la mise en place d'un TAC.

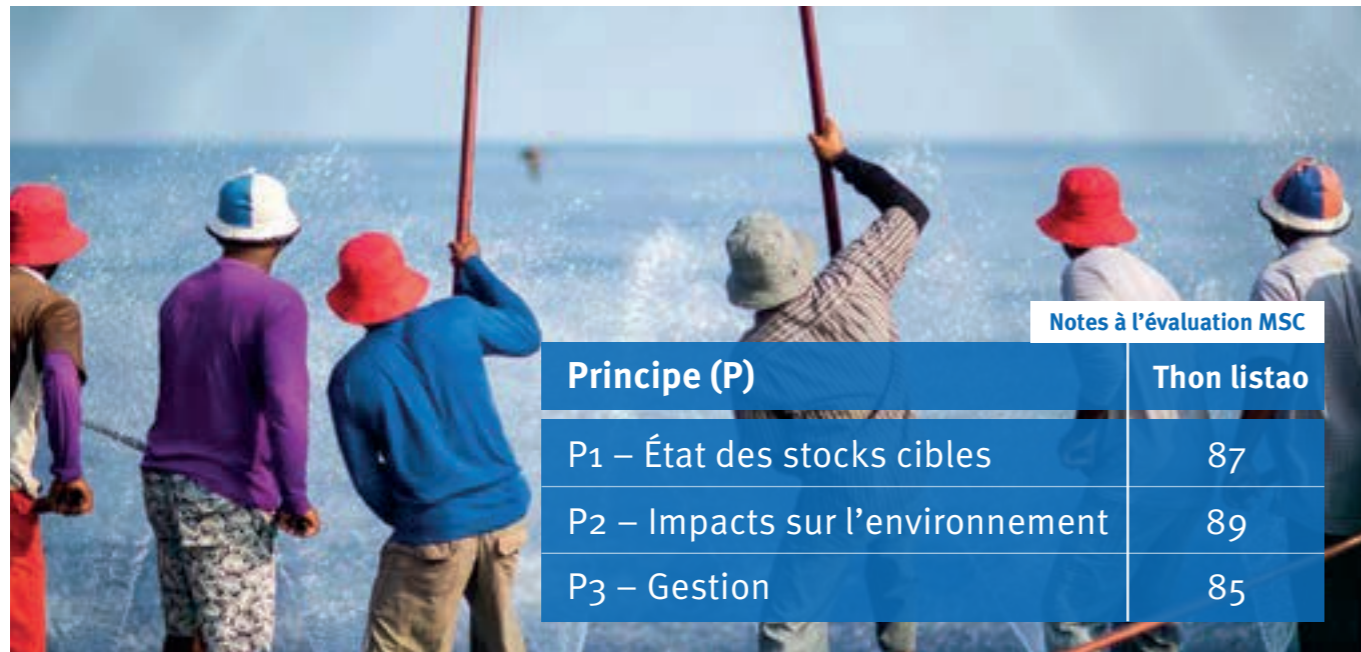
APH2I et IPNLF vont continuer de collaborer avec le Ministère des Affaires Maritimes et de la Pêche indonésien, les membres de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central ainsi que d'autres parties prenantes afin d'encourager et de soutenir l'élaboration d'une stratégie de captures et de règles de contrôle de captures réactives à l'état du stock.

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON LISTAO DES MALDIVES

Type d'engin : Canne | Tonnage : 99,886 tonnes (2018)

Première certification : 29 novembre 2012 | Recertification : 16 novembre 2017



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Thon listao
P1 – État des stocks cibles	87
P2 – Impacts sur l'environnement	89
P3 – Gestion	85

Contexte :

La pêche est une activité essentielle de la culture, de l'économie et du patrimoine maldiviens : chaque année, le 10 décembre, le pays célèbre sa relation historique avec la pêche à l'occasion de la Journée nationale des pêcheurs. Le thon est le principal produit d'exportation des Maldives et fait vivre 30 000 personnes⁴⁷.

La pêche a commencé sur des *masdhonis*, des bateaux en bois (à voiles ou à rames) à pont ouvert pour débarquer le poisson et transporter les appâts vivants. La flotte maldivienne a entamé son processus de mécanisation en 1974, date à laquelle on ne comptait encore qu'un seul bateau muni d'un petit moteur diesel. En 1981, plus de 800 *masdhonis* étaient mécanisés et ils représentaient 92 % des captures de thon de la flotte.

Pour aller pêcher le thon, entre 10 et 18 pêcheurs⁴⁸ quittent le port de Malé (ou d'une autre des 200 îles habitées) pour une sortie en mer d'une nuit. Ils utilisent la technique ancestrale de la pêche à la canne, dont on attribue l'origine aux îles des Maldives⁴⁹, et qui représente plus de 70 % des débarquements de thons dans le pays.

Cette pêche étant très sélective, les niveaux de prises accessoires d'espèces non ciblées sont très faibles (0,65 %)^{49 50}. Toutefois, elle requiert de plus en plus d'appâts à mesure que la taille des navires augmente et que les sorties en mer sont plus longues. Pour répondre à ce problème, les Maldives ont mis en œuvre avec succès un plan de gestion et de contrôle permettant d'assurer un niveau durable des stocks d'espèces utilisées comme appâts.

La pêcherie de thon listao des Maldives a été recertifiée en 2017 suite à l'adoption de règles de contrôle des captures (HCR - Harvest Control Rules) par la CTOI. La certification couvre la totalité du thon listao maldivien pêché à la canne, preuve du fort engagement national envers la pêche durable.

La certification concernait initialement les pêcheries de thon listao et de thon albacore, mais pour ce dernier la certification a été suspendue en décembre 2017 suite à la baisse des populations de thon albacore de l'océan Indien à des niveaux non durables causée par la surexploitation par d'autres types d'engins de pêche. À la différence du thon listao, aucune HCR n'est encore en place pour protéger le thon albacore⁵¹.

Conditions et améliorations

La pêcherie des Maldives a accompli des progrès significatifs en matière de durabilité à long terme. Elle a rempli toutes les conditions imposées lors de sa première certification. Actuellement, elle n'a qu'une seule condition à remplir dans le cadre de la certification actuelle.

État des stocks

La population de thon listao est en bonne santé et fait l'objet de recherches, de surveillance, et d'évaluations régulières du stock. Des HCR sont en place par le biais de la CTOI. Il n'y a donc pas de condition sur cet aspect de la pêcherie.

Impacts sur l'environnement

Avec la pêche à la canne, les pêcheurs peuvent cibler des espèces spécifiques et ne peuvent débarquer que celles qu'ils souhaitent capturer, évitant ainsi les prises accessoires — les interactions avec les espèces ETP sont presque inexistantes. Les espèces utilisées comme appâts pour la pêche à la ligne doivent être correctement gérées. En 2013, la pêcherie des Maldives a rempli des conditions imposées par sa première certification visant à garantir la durabilité des pêcheries de poissons-appâts, parmi lesquelles l'adoption d'un plan de gestion des appâts vivants. Ce plan comprenait : des objectifs d'utilisation des appâts, la consolidation des données sur la capture en formant les pêcheurs à la

réduction de rapport sur l'usage des appâts, et la présence d'observateurs pour confirmer les données des journaux de bord des pêcheurs.

Gestion

Le WWF a vivement critiqué la première certification de la pêcherie des Maldives en 2012, car il estimait que les HCR de la CTOI étaient insuffisantes pour réussir l'évaluation. La pêcherie s'était alors engagée à adopter des HCR clairement définies à la CTOI. Avec le soutien des États côtiers de l'océan Indien et de l'International Pole and Line Foundation (IPNLF), les Maldives ont dirigé les initiatives en faveur de la création d'un cadre pour une meilleure gestion des stocks de thon listao. Cet engagement, associé à l'intervention du secteur de la distribution, a encouragé la CTOI à adopter des HCR officielles pour le thon listao en 2016 : une grande victoire pour la pêcherie des Maldives ainsi que pour le programme MSC. En adoptant ces mesures, la CTOI participe à la protection de la santé des stocks de thon listao de l'océan Indien pour l'avenir. Les journaux de bord constituent un élément important de la collecte de données. Ils permettent d'identifier les évolutions de la population de thons, des prises accessoires, des appâts et des espèces en danger. La pêcherie des Maldives s'est engagée à améliorer le respect des rapports des journaux de bord, qui sont désormais obligatoires et doivent être fournis avant le débarquement des captures⁵². La pêcherie est donc en avance sur l'objectif fixé par son unique condition.

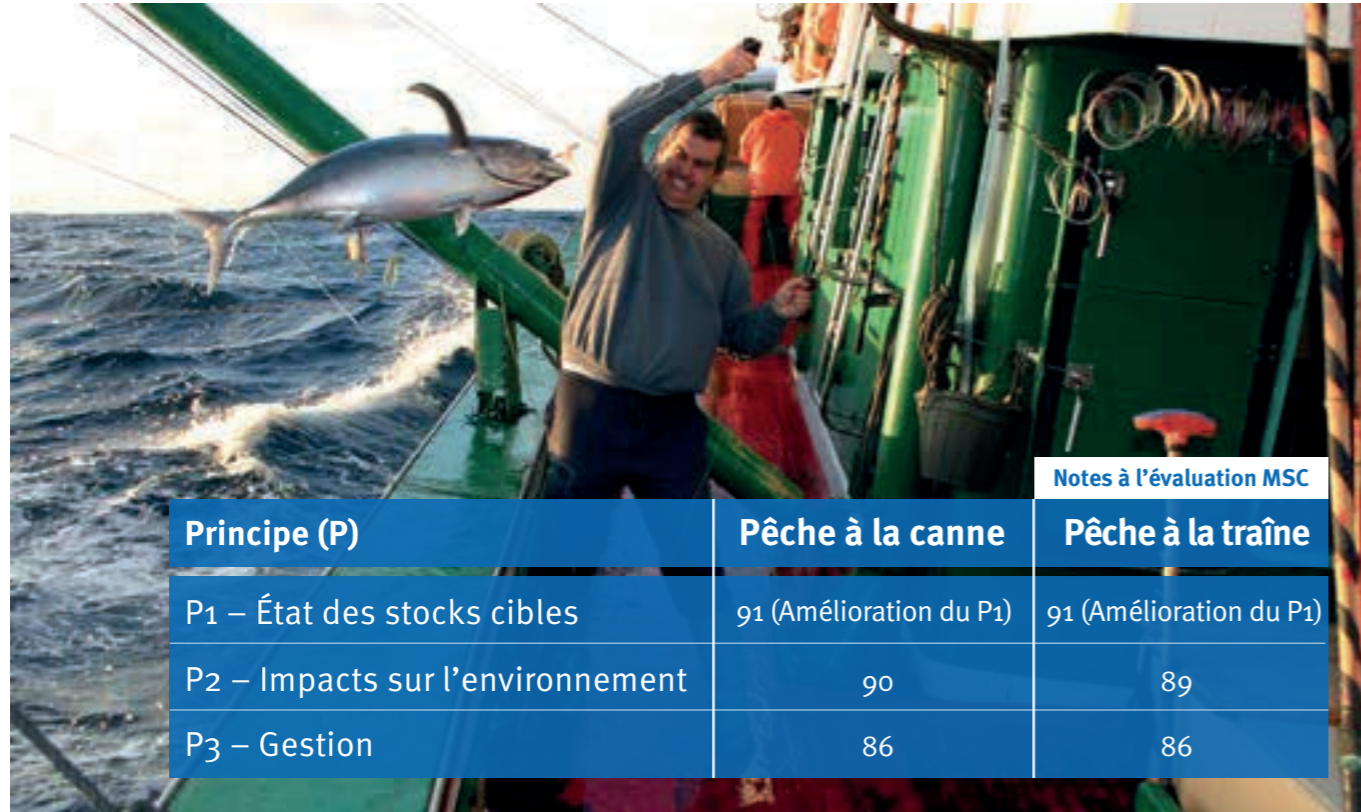


ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON GERMON DE L'ATLANTIQUE NORD

Type d'engin : Canne ou ligne traînante | Tonnage : 11 266 tonnes (2020)

Première certification : 7 juin 2016



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Pêche à la canne	Pêche à la traîne
P1 – État des stocks cibles	91 (Amélioration du P1)	91 (Amélioration du P1)
P2 – Impacts sur l'environnement	90	89
P3 – Gestion	86	86

Contexte :

La pêche cible le thon germon dans le Golfe de Gascogne et ses eaux adjacentes en utilisant la canne ou la traîne. Ces techniques traditionnelles permettent de conserver les poissons en bon état et n'entraînent pratiquement aucune prise accessoire.

La pêche a obtenu sa première certification en 2016, qui a ensuite été étendue à d'autres flottes en 2019. Cent soixante-sept navires⁵³, qui pêchent en Cantabrie, Guipuscoa, Biscaye et en Asturies (Espagne), font partie de la pêche.

Conditions et améliorations

La première évaluation de la pêche a permis d'établir trois conditions pour les deux types d'engins, ainsi que deux conditions supplémentaires pour l'unité de certification de la pêche à la traîne.

Ces conditions ont conduit la pêche à effectuer un certain nombre d'améliorations, et même à se hisser au rang des meilleures pratiques dans plusieurs domaines.

État des stocks

Le thon germon vit dans les eaux tempérées, principalement dans l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. L'état des stocks est évalué par la CICTA et a montré des signes d'amélioration ces dernières années. En 2015, la biomasse du stock était supérieure au RMD. La pêche a contribué proactivement à l'élaboration et à l'adoption de règles de contrôle des captures régionales par la CICTA puis les a mis en œuvre, et a ainsi rempli deux conditions. Ce succès s'est reflété dans le récent audit d'évaluation par l'amélioration enregistrée au niveau du P1, où chaque indicateur a reçu une note supérieure à 80 et aucune condition n'a été imposée.

Impacts sur l'environnement

Les deux conditions imposées à la flotte de pêche à la traîne avaient pour objectif d'améliorer l'information pour garantir qu'il est très improbable que les activités de la pêche aient des impacts directs néfastes sur les espèces en danger, menacées et protégées (ETP). La pêche a poursuivi ses efforts pour remplir ces conditions, qui ont été résolues lors du 4ème audit de surveillance. La pêche est très sélective (98 % des captures sont des espèces cibles), et les observateurs ont enregistré des niveaux d'interactions avec les espèces ETP très faibles, voire nuls⁵⁴.

Gestion

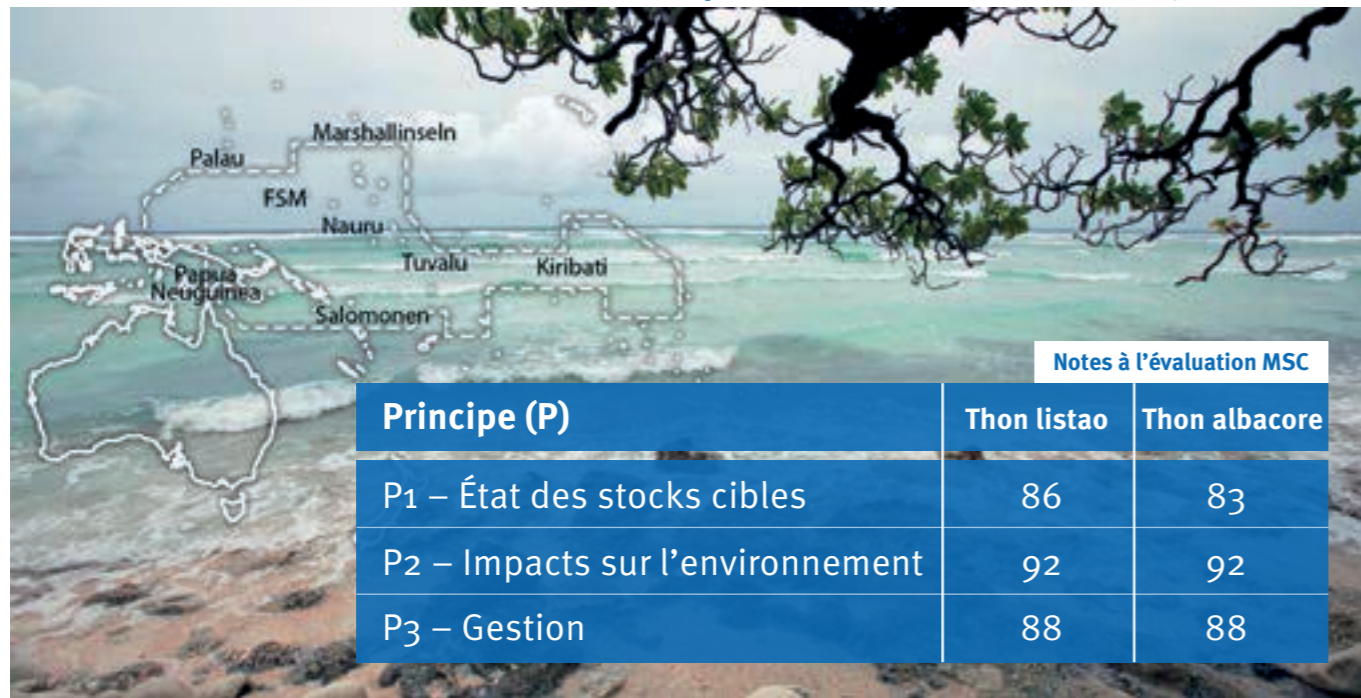
Le niveau de conformité de la pêche est excellent, et de nouvelles réglementations spécifiques à la pêche ont été introduites pour établir ses objectifs. En 2017, la CICTA a adopté des HCR provisoires pour le thon germon afin de garantir le maintien de l'état du stock. La flotte certifiée a adopté un code de conduite qui indique les mesures à prendre en cas d'interactions avec des cétacés, des oiseaux ou des tortues, afin de garantir leur relâche en toute sécurité et d'augmenter leur taux de survie.

La pêche a clôturé toutes les conditions d'amélioration lors du 4ème audit de surveillance en février 2021 et est actuellement en cours de processus de re-certification.

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON LISTAO ET DE THON ALBACORE DES PNA

Type d'engin : Senne coulissante sur banc libre | Tonnage : 1 031 497 tonnes (2019)
Première certification : 21 décembre 2011 | Recertification : 23 mars 2017



Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Thon listao	Thon albacore
P1 – État des stocks cibles	86	83
P2 – Impacts sur l'environnement	92	92
P3 – Gestion	88	88

Contexte :

Les Parties de l'Accord de Nauru (PNA) sont un groupe de huit pays insulaires de l'océan Pacifique (voir carte ci-dessus).

Les huit nations se sont réunies pour former l'Accord de Nauru en 1982, dans le but d'harmoniser la gestion des pêcheries dans leurs zones économiques exclusives (ZEE). En vertu du premier accord, les membres devaient adopter un minimum de mesures de gestion des pêcheries. Ces mesures ont été progressivement mises en œuvre. Les membres ont limité le nombre de jours de pêche des navires et ont négocié des accords avec d'autres pays, dont les États-Unis.

Les PNA ont réussi à limiter et à réduire l'exploitation du thon avec brio, ce qui leur a permis d'obtenir la certification MSC en 2011. Ils incarnent depuis le fournisseur de thon certifié le plus important au monde : un quart du thon de la planète et la moitié de la population mondiale de thon listao vivent dans les eaux des PNA⁶².

Grâce à un contrôle collectif de leurs eaux garantissant une pêche durable ainsi qu'à l'utilisation d'un indicateur géographique au sein de la plateforme Pacifical, les PNA ont réussi à vendre leurs produits avec l'écolabel MSC et à stimuler ainsi l'économie de ces petits pays insulaires⁶³.

En décembre 2020, les PNA ont annoncé qu'ils chercheraient à élargir leur certification pour inclure le thon obèse ainsi que pour couvrir l'ensemble de leurs pratiques (DCP et non-DCP). Le processus d'évaluation est actuellement en cours.

Conditions et améliorations

La pêcherie des PNA a accompli des progrès significatifs pour assurer sa durabilité à long terme.

État des stocks

Les stocks de thon listao et de thon albacore sont en bonne santé, et les PNA ont établi des seuils pour assurer leur protection. Les stocks font régulièrement l'objet d'évaluations et la pêcherie dispose d'un vaste

programme de recherche. Les PNA devront garantir que leur stratégie de capture est réactive à l'état des deux stocks (conditions 1 et 3) et démontrer que des règles de contrôle des captures (HCR) bien définies sont en vigueur (conditions 2 et 4) par le biais de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC).

Impacts sur l'environnement

La pêcherie des PNA a atteint ses objectifs en matière de réduction des prises accessoires et d'espèces en danger, menacées et protégées (ETP) : en 2012, de nombreux membres des PNA ont interdit le shark finning (voir encadré) ainsi que le déploiement des sennes coulissantes autour de requins-baleine²¹. La pêcherie présente des niveaux très faibles de prises accessoires — 98,5 % des captures correspondent à des espèces cibles.

La pêcherie a une couverture d'observateurs à bord de 100 % et a créé un guide des bonnes pratiques sur la manipulation des espèces ETP.

Pour aller plus loin, la pêcherie va devoir mettre en œuvre une stratégie afin de contrôler que la pêche n'entrave pas la reconstitution des populations de raies mantas et de diables de mer (condition 5 et 6).

De plus, la rétention de requins pointe blanche (soyeux ou longimanes) est désormais interdite.

Gestion

Les PNA ont instauré un système de gestion propre avec un processus de décision performant²¹. La pêcherie a obtenu une excellente note pour les efforts réalisés en coopération avec la WCPFC, aucune condition supplémentaire ne lui a donc été imposée en matière de gestion. Elle dispose de systèmes exhaustifs de suivi, de contrôle et de surveillance.

DÉFIS

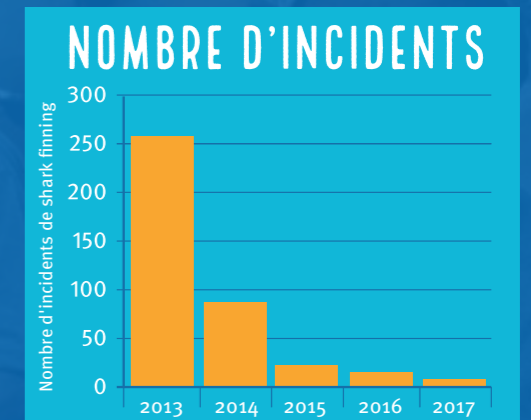
La compartimentation

Tout comme d'autres pêcheries à la senne sur bancs libres, les bateaux pêchent à la fois sur banc libre et sur DCP au cours d'une même marée, à l'intérieur ou à l'extérieur de la ZEE certifiée. Les poissons éligibles à la certification MSC doivent être séparés des autres poissons à bord, un processus contrôlé par une couverture de 100% d'observateurs embarqués. La pêcherie a recours à un suivi par satellite et attribue un code d'identification à chaque lot pour une meilleure traçabilité⁶⁴. Seul le thon pêché sur banc libre éligible au MSC est certifié MSC lors du débarquement. Les PNA utilisent le label MSC comme un encouragement économique qui leur permet de mener à bien d'autres mesures pour limiter l'utilisation des DCP ainsi que de promouvoir le développement durable. C'est un bon exemple de la mise en pratique de la « théorie du changement du MSC ».

En réponse aux inquiétudes des parties prenantes concernant la durabilité des activités qui combinent les pratiques de pêche certifiées et non certifiées au cours d'une même marée, le MSC a apporté des modifications qui exigeront que toutes les pratiques de pêche d'une même pêcherie (pêche à la senne sur banc libre et associée aux DCP) soient certifiées d'ici mars 2023 (voir page 39). Le MSC travaille en collaboration avec la pêcherie des PNA et d'autres acteurs pour encourager une utilisation plus durable des DCP.

Le shark finning

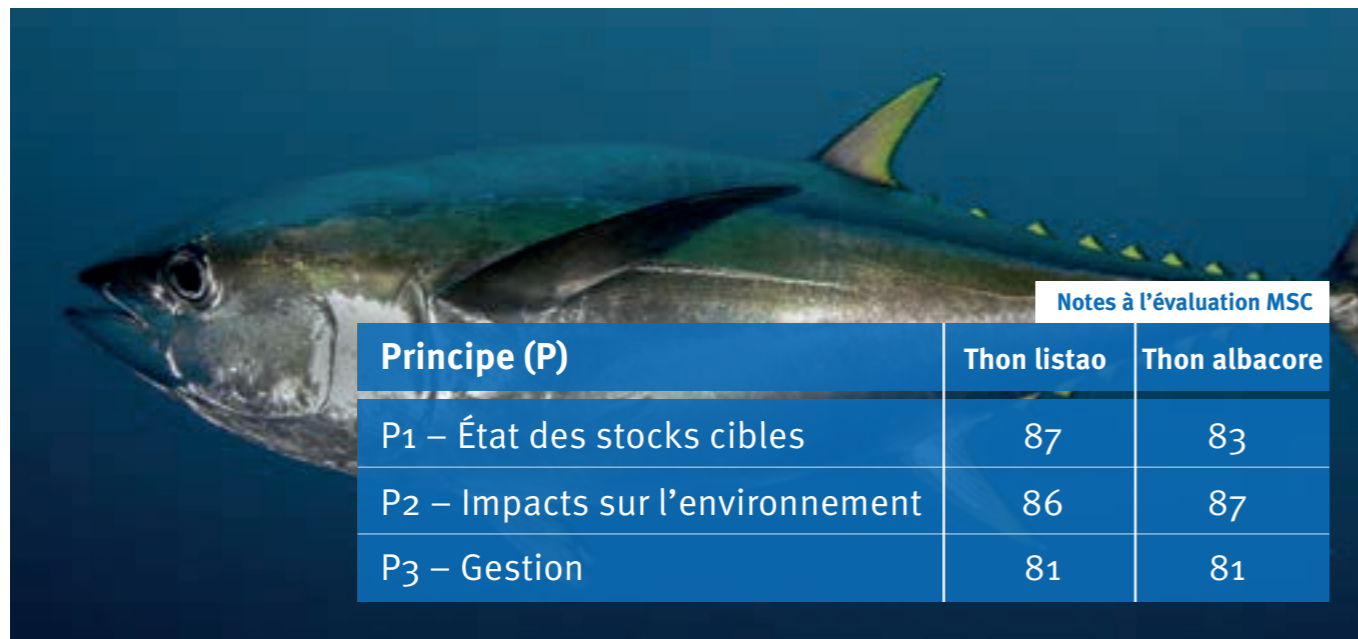
Le shark finning a été pratiqué dans le passé au sein de la pêcherie des PNA. En moyenne, environ 185 cas ont été signalés en 2012 et 2013²¹. Depuis 2013, le Référentiel Pêcheries du MSC exige aux pêcheries qu'elles prouvent l'absence de toute pratique de shark finning au moment de leur première certification ou de leur recertification. Avant même que cette condition soit imposée, les gouvernements des PNA prenaient déjà des mesures rigoureuses pour éradiquer le shark finning. La WCPFC applique également des mesures de gestion et de conservation visant à empêcher cette pratique. Grâce à ces réglementations, le shark finning a pratiquement été éradiqué de la pêcherie, avec seulement 3 cas signalés en 2017 (0,05 % des captures totales)⁶⁵. En vertu de nouvelles exigences concernant le shark finning en vigueur depuis septembre 2020, la pêcherie devra prendre des mesures supplémentaires pour retirer de son certificat toute organisation ou entreprise ayant pratiqué le shark finning (voir page 34).



ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON LISTAO ET DE THON ALBACORE DE PT CITRARAJA AMPAT, SORONG

Type d'engin : Canne | Tonnage : 2 186 tonnes (2019)
Première certification : 22 novembre 2018



Notes à l'évaluation MSC		
Principe (P)	Thon listao	Thon albacore
P1 – État des stocks cibles	87	83
P2 – Impacts sur l'environnement	86	87
P3 – Gestion	81	81

© Shane Gross / Shutterstock

Contexte :

Il s'agit de la première pêcherie indonésienne à avoir obtenu la certification MSC⁶⁶— une avancée significative si l'on prend en compte que l'Indonésie est le premier producteur mondial de thon et le deuxième producteur de produits de la mer. Les stocks de thon listao et de thon albacore gérés par la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC) représentent 60 % des captures mondiales de thon⁶⁷. La pêcherie est également un moteur de l'économie locale puisqu'elle emploie 750 pêcheurs de la région⁶⁸.

Fondée en 1992, PT Citraraja Ampat Canning (PT CRA) est une entreprise de conditionnement, de transformation et d'exportation de poisson basée en Indonésie. Son produit phare est la conserve de thon indonésien issu de pêcheries à la canne.

Elle travaille avec des pêcheurs de Sorong qui utilisent la tradition ancestrale de la pêche à la canne.

Le thon fait partie intégrante de l'économie de la pêche en Indonésie. Chaque année, la pêche illégale coûte 4 milliards de dollars de manque à gagner à l'archipel, ce qui met en péril la santé des mers indonésiennes et la sécurité alimentaire du pays. Le gouvernement indonésien a fait preuve d'une ferme volonté d'éradiquer la pêche illégale en coulant les bateaux de pêche illégaux. S'il a bel et bien réussi à réduire considérablement le rendement des flottes illégales, la destruction des navires ne suffit pas pour parvenir à la durabilité. La pêche durable passe inévitablement par une gestion efficace (voir encadré).

Tout d'abord, des dispositifs de concentration de poissons ancrés et des appâts vivants attirent le thon jusqu'au bateau. Les pêcheurs capturent les thons un par un en utilisant des cannes⁶⁹. Les thons sont remontés avec élan sur le pont puis immédiatement mis sur de la glace dans les cales. La pêcherie ne capture pratiquement aucune espèce en danger, menacée ou protégée, et elle relâche les espèces non ciblées en toute sécurité⁶⁹.

Conditions et améliorations

La pêcherie a procédé à plusieurs améliorations afin de garantir sa durabilité sur le long terme.

État des stocks

Les deux stocks sont en bonne santé et font régulièrement l'objet d'évaluations. La pêcherie prévoit de collaborer avec la WCPFC pour garantir l'adéquation des stratégies de capture à l'état des deux stocks, ainsi que la mise en œuvre de règles de contrôle des captures clairement définies.

Impacts sur l'environnement

Il n'y a aucune condition dans cette catégorie : la pêcherie est très sélective grâce à l'utilisation d'hameçons sans arillon, sans appât et non alourdis, elle dispose d'une couverture d'observateurs à bord de 100 %, et un plan national veille à ce que le shark finning ne soit pas pratiqué.

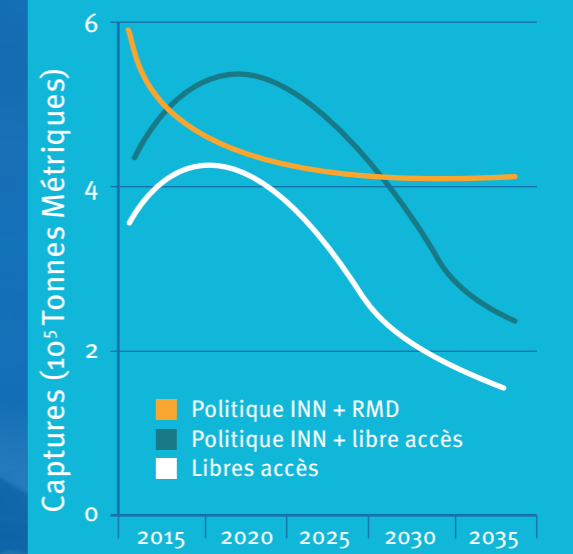
Gestion

La protection des stocks est assurée par une série de lois nationales et internationales, et les niveaux de prise de décision, de consultation et de conformité sont satisfaisants à l'échelle locale. Bien que l'Indonésie coopère avec la WCPFC, les deux parties doivent travailler ensemble pour mettre en œuvre des stratégies de capture contenant des HCR. De plus, l'Indonésie doit se fixer des objectifs plus solides en matière de gestion si elle veut obtenir des résultats et appliquer les exigences des ORGP à l'échelle nationale de manière cohérente.

RÉDUIRE LA PÊCHE ILLÉGALE NE SUFFIT PAS

Pour être durable, la pêche légale doit être bien gérée. La pêche illégale représente plus de 30 % des captures totales de la WCPFC et coûte chaque année 4 milliards de dollars en manque à gagner à l'Indonésie⁶⁸. Pour lutter contre la pêche illégale, le gouvernement indonésien a saisi et coulé 488 navires de pêches (pour la plupart étrangers) entre octobre 2014 et août 2018⁶⁹. De plus, elle a interdit la pêche étrangère dans sa ZEE, ce qui a entraîné une diminution de 30 % du nombre de navires. Néanmoins, les futurs rendements du thon listao en Indonésie ne dépendent pas uniquement de la réduction de la pêche illégale, mais aussi d'une gestion efficace de la pêche légale. Malgré une lutte contre la pêche illégale efficace, si la gestion est en libre d'accès, la quantité de captures et les profits sont voués à diminuer. À l'inverse, une gestion adaptée est la garantie de l'augmentation et de la stabilité des captures, ainsi que de futurs profits. La coopération régionale et une gestion efficace de la pêche en Indonésie ont ainsi un rôle clé à jouer dans le développement durable du pays⁶¹.

REPRÉSENTATION DE LA PÊCHE ILLÉGALE SELON LES OPTIONS DE GESTION



© Antoni Halim / Shutterstock.com

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON GERMON, THON LISTAO ET DE THON ALBACORE DES ÎLES SALOMON

Type d'engin : Senne coulissante (sur DCP ancrés et banc libre), canne, palangre
 Tonnage : 28 812 tonnes (2018/19) | Première certification : 12 juillet 2016

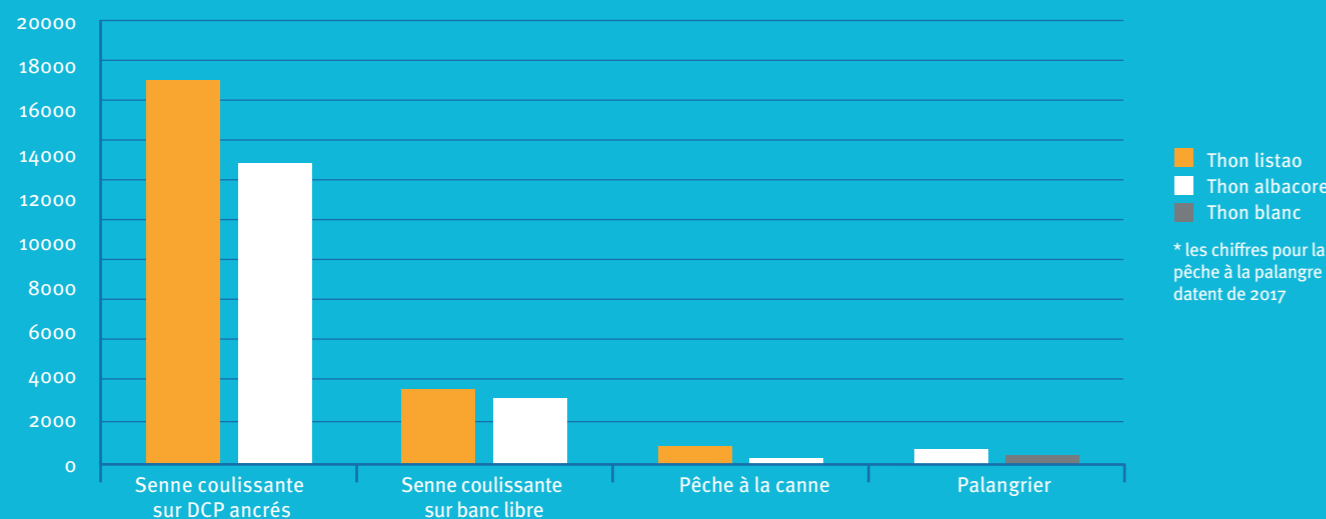


Notes à l'évaluation MSC

Principe (P)	Thon listao			Thon albacore				Thon germon
	aDCP	SC/BL	PC	aDCP	SC/BL	PC	PP	PP
P1 – État des stocks cibles	87	87	87	84	84	84	81	84
P2 – Impacts sur l'environnement	87	91	91	87	91	91	87	87
P3 – Gestion	86	86	86	86	86	86	82	82

aDCP : senne coulissante sur DCP ancrés ; SC/BL : senne coulissante sur banc libre ; PC : pêche à la canne ; PP : pêche à la palangre

CAPTURES DE THON GERMON, THON LISTAO ET THON ALBACORE DE LA PÊCHERIE CERTIFIÉE DES ÎLES SALOMON EN 2018*



Contexte :

Les pêcheries de thon des Îles Salomon ciblent le thon listao, le thon albacore et le thon germon dans la zone économique exclusive des Îles Salomon et des eaux de l'archipel.

Ces pêcheries de thon certifiées jouent un rôle très important dans l'économie locale puisqu'elles emploient plus de 2 000 habitants des Îles Salomon et qu'elles représentent l'un des principaux employeurs du secteur privé du pays⁷⁰.

La pêche à la canne est très sélective et entraîne très peu de prises accessoires. Cette technique de pêche requiert des poissons-appâts dont l'utilisation est contrôlée par la pêcherie. Toutefois, la plupart des thons de cette région sont capturés avec des sennes coulissantes déployées sur des bancs libres et des dispositifs de concentration de poissons ancrés (aDCP, voir pages 18-25). Etant donné que l'ensemble des captures sont retenues et débarquées, la pêcherie est incitée ainsi à réduire ses prises accessoires. Après avoir certifié ses flottes de thoniers sennes et canneurs en 2016, l'entreprise National Fisheries Development des Îles Salomon a également obtenu la certification pour sa flotte de palangriers, couvrant ainsi les principaux engins de pêche au thon utilisés dans ses eaux.

Conditions et améliorations

La pêcherie des Îles Salomon a accompli des progrès significatifs et a rempli les conditions qui leur avaient été imposées pour assurer sa durabilité à long terme.

État des stocks

Les stocks sont en bonne santé et font régulièrement l'objet d'évaluations. Les Îles Salomon, en tant que partie de la WCPFC, ne disposent pas de règles de contrôle des captures (HCR) officielles en vigueur pour le thon listao, le thon albacore et le thon germon. La pêcherie travaille donc en collaboration avec la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC) afin d'élaborer des stratégies de capture ainsi que des HCR (conditions 1-4). Les pêcheries sont en bonne voie pour remplir ces conditions pour les stocks de thon listao et de thon albacore. La flotte de palangriers ayant également obtenu récemment la certification, les HCR devront également s'appliquer au thon germon.

Impacts sur l'environnement

En 2014, la pêcherie a adopté une politique visant à conserver à bord l'ensemble des captures. Cela allait au-delà des exigences de conformité de la WCPFC. Bien que les espèces non ciblées ne représentent qu'une très faible part des captures, elles constituent une importante source de protéines pour la population locale, et leur débarquement permet d'améliorer la collecte de données au sein de la pêcherie⁷¹. Les pêcheries respectent la réglementation en matière de protection des espèces en danger, menacées et protégées (ETP), y compris l'interdiction du shark finning⁶⁴, en évitant de pêcher à proximité des mammifères marins et en manipulant avec précaution les tortues de mer capturées. La pêcherie dispose d'une couverture d'observateurs à bord de la totalité des sennes qui permet de corroborer les informations inscrites dans les journaux de bord⁶⁴ avec un très bon taux de conformité.

La pêcherie sur DCP ancrés des Îles Salomon a reçu une excellente note concernant les habitats. La pêcherie s'efforce de récupérer les DCP obsolètes et les DCP perdus pour réduire la quantité de déchets marins⁶⁴ et d'ancrer les DCP loin des récifs pour protéger les coraux. De plus, elle est en train d'élaborer un plan de gestion des DCP ancrés.

La pêcherie à la palangre récemment certifiée devra remplir des conditions relatives aux informations sur les appâts qu'elle utilise et à l'étendue de la couverture par les observateurs afin de garantir la protection des espèces ETP.

Gestion

Depuis sa certification, la pêcherie a déjà rempli l'une de ses principales conditions, à savoir améliorer la transparence du processus de décision. Elle a atteint cet objectif grâce à une forte participation et une représentation adéquate aux réunions, ainsi qu'en améliorant ses relations avec les différents ministères⁶⁴. La pêcherie a également limité le nombre de jours de pêche autorisés par an, et a mis en place un plan de gestion des poissons-appâts ainsi que des exigences en matière de suivi, de conformité et de surveillance. Depuis 2016, les limitations de l'effort de pêche s'appliquent aussi aux palangriers.

« C'est la première fois que les trois principaux engins de la pêche au thon sont certifiés dans une même zone de pêche, un exemple rare de gestion équilibrée ». Bill Holden, Responsable des Pêcheries de Thon au sein du MSC

ÉTUDE DE CAS

LA PÊCHERIE DE THON LISTAO ET DE THON ALBACORE DU PACIFIQUE CENTRE-OUEST TRI MARINE

Type d'engin : Senne coulissante (banc libre)

Tonnage : 9 939 tonnes (2019) | Première certification : 2 juin 2016



Principe (P)	Notes à l'évaluation MSC	
	Thon listao	Thon albacore
P1 – État des stocks cibles	86 (Amélioration du P1)	83 (Amélioration du P1)
P2 – Impacts sur l'environnement	87	87
P3 – Gestion	86	86

Contexte :

La pêcherie Tri Marine a obtenu sa première certification en 2016. La pêcherie couvre une vaste étendue de l'océan Pacifique au sein de la zone de convention de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC). La zone de pêche s'étend au-delà des eaux de la zone des Parties à l'Accord de Nauru et inclut les eaux territoriales des États-Unis, plusieurs pays membres de l'Agence des pêcheries du Forum des îles du Pacifique (Pacific Islands Forum Fisheries Agency), et la haute mer.

La partie certifiée de la pêcherie cible les thons adultes qui nagent en bancs libres, ce qui permet de minimiser les prises accidentelles d'espèces non ciblées. Le thon listao et le thon albacore représentent presque 100 % des captures totales, il n'y a donc pratiquement aucune prise accessoire⁷².

En septembre 2020, la pêcherie a annoncé qu'elle cherchait à élargir la portée de son certificat. Aujourd'hui, on compte un total de quatorze unités d'évaluation (UoAs – Units of Assessment) en cours d'évaluation, alors que la certification initiale ne couvrait que les navires américains appartenant à Tri Marine. Cela comprend les UoAs sous DCP et tous les navires des États-Unis ayant une licence, certains navires ayant une licence à Taïwan, aux îles Salomon, au Vanuatu, en Nouvelle-Zélande, aux îles Cook et dans les États fédérés de Micronésie (FSM) utilisant la senne coulissante (sur banc libre et sur DCP).

Conditions et améliorations

La pêcherie Tri Marine a accompli des progrès significatifs et a rempli les conditions qui lui étaient imposées pour assurer sa durabilité à long terme.



État des stocks

La WCPFC tarde à mettre en œuvre les règles de contrôle des captures pour les deux stocks, mais elle s'est engagée à y parvenir dans les prochaines années⁶⁵. Toutefois, la pêcherie, par l'intermédiaire de la WCPFC, a défini des points de référence pour le thon listao et limité le nombre de jours de pêche des navires.

Impacts sur l'environnement

Son plus grand progrès est sans doute la mise en place d'une couverture d'observateurs à bord de 100 % dans la pêcherie afin de garantir l'absence de shark finning. Les rapports des observateurs ont montré qu'il n'y a eu aucun cas de shark finning entre 2013 et 2018. Des caméras installées sur les navires se chargent de vérifier l'efficacité de la couverture en observateurs. La réglementation des États-Unis interdit le shark finning et, de plus, la pêcherie respecte le Shark Conservation Act (une loi des États-Unis qui exige que tout requin soit débarqué avec ses ailerons naturellement attachés)⁷³. En prenant ces mesures, la pêcherie a rempli la condition 5 associée à sa certification.

La pêcherie a mis en place des mesures de gestion afin de réduire l'impact des dispositifs de concentration de

poissons (DCP) sur l'environnement. La flotte respecte les fermetures de la pêche sur DCP imposées par la WCPO (c'est-à-dire la fermeture de trois mois dans toute la zone de la convention de la WCPO, en plus d'une fermeture de la pêche sur DCP de deux mois en haute mer). La pêcherie utilise des DCP non emmêlants et teste actuellement des DCP biodégradables. Pour la pêcherie, la révision des exigences du MSC en matière de compartimentation (voir page 41) signifie qu'elle devra désormais chercher à obtenir la certification pour l'ensemble de ses captures.

Gestion

La pêcherie Tri Marine a élaboré des procédures transparentes applicables en cas de non-conformité, qui incluent les accusations, les sanctions et les décisions d'exécution, afin de remédier aux infractions en matière de pêche. Le groupe de travail responsable de la conformité examine et recommande des mesures de conformité à la pêcherie à l'aide des données fournies par les journaux de bord, les licences, les systèmes de surveillance des navires et les rapports des observateurs. En mettant en place ces procédures, la pêcherie a rempli la condition 6 plus tôt que prévu.

RÉSUMÉ DES CONDITIONS

Février 2021

Indicateurs de performance avec conditions	Indice de performance	AAFA & WFOA	Australian ETBF	Cook, FSM & RMI	Echebastar	Indonesia pole-and-line	Maldives	N Atl albacore artisanal	PNA	Sorong	SATHAON	Solomon	Tri Marine WCPO	Usufuku
État du stock	État du stock													
	Reconstitution du stock/ Points de référence													
	Stratégie de capture													
	Règles et outils de contrôle des captures													
	Informations et suivi													
Environnement	État pour les espèces primaires													
	Stratégie de gestion des espèces primaires													
	Informations sur les espèces primaires													
	État pour les espèces secondaires													
	Stratégie de gestion des espèces secondaires													
	Informations sur les espèces secondaires													
	État pour les espèces ETP													
	Stratégie de gestion des espèces ETP													
	Informations sur les espèces ETP													
	État pour les habitats													
Gestion	Stratégie de gestion des habitats													
	Informations sur les habitats													
	Informations sur l'écosystème													
	Cadre légal et / ou coutumier													
	Consultation, rôles et responsabilités													
	Objectifs à long terme													
	Objectifs spécifiques à la pêche													
	Processus de prise de décision													
	Conformité et mise en application													
	Suivi et gestion													

POURQUOI CHOISIR DU THON CERTIFIÉ MSC ?

✓ Acheter en toute confiance :

La traçabilité de l'océan à l'assiette permet d'éviter la pêche illégale et le mauvais étiquetage.

✓ Garantie :

Des organismes de certification indépendants réalisent des contrôles réguliers des pêcheries selon le Référentiel MSC, développé par des experts après une consultation internationale.

✓ Préserver les moyens de subsistance :

Le thon certifié permet d'assurer le futur et la subsistance des personnes qui travaillent dans les pêcheries.

✓ Protéger notre planète bleue :

Les pêcheries certifiées contribuent à des écosystèmes en bonne santé grâce à des niveaux faibles de prises accessoires.

✓ Reconnaître l'importance de FIP complets et transparents :

Un réseau mondial d'ONGs et de représentants de la chaîne d'approvisionnement accompagne les pêcheries de thon dans leur quête de durabilité grâce à une approche collaborative de partenariat qui contribue à poser les bases pour les futures pêcheries certifiées MSC.

✓ Atteindre les engagements internationaux :

Les pêcheries certifiées contribuent à la sécurité alimentaire dans le monde ainsi qu'à la réalisation des objectifs de développement durable de l'ONU.

✓ Du poisson pour l'avenir :

Un développement durable basé sur la science, une gestion rigoureuse et une bonne gouvernance constituent les garants de l'approvisionnement en thon pour l'avenir.

✓ Esprit d'innovation :

La recherche et l'innovation dans le secteur de la pêche durable, permettant des améliorations de la pêche dans le monde.

✓ Disponibilité :

Environ 29 % des captures mondiales de thon sont certifiées MSC.

✓ Favoriser le changement :

De plus en plus de pêcheries souhaitent devenir durables. Soutenez-les dans leurs efforts.

Indicateurs de performance avec conditions

La pêcheurie travaille sur cette condition

La pêcheurie a rempli cette condition

LA PERCEPTION DES CONSOMMATEURS



Plus de 25 000 consommateurs (20 876 consommateurs de produits de la mer) de 23 pays ont participé à l'enquête, soit un échantillon statistiquement représentatif de chaque pays.

71%

des interrogés ont déclaré qu'un organisme indépendant devrait vérifier tout produit vendu comme durable par les marques et les supermarchés (contre 68 % en 2016).



70%

des consommateurs de produits de la mer ont affirmé qu'ils aimeraient être mieux informés par les entreprises sur la durabilité de leurs produits de la mer.

49%

des consommateurs de produits de la mer reconnaissent le label bleu MSC



76%

des consommateurs de produits de la mer qui reconnaissent le logo MSC ont une grande confiance dans le label bleu - contre 69% en 2018

82%

pensent qu'il faut protéger les produits de la mer pour les futures générations.

En tant que programme de labellisation et de certification le plus reconnu dans le monde, les consommateurs sont convaincus que le MSC, ainsi que les milliers d'organisations qui se sont engagées à utiliser le label bleu MSC, contribuent à la bonne santé des océans.



76%

des consommateurs pensent que le MSC est un outil important qui contribue à assurer la disponibilité des produits de mer pour les générations futures



81%

trouvent que le label MSC permet d'identifier rapidement et facilement des produits de la mer durables.



65%

des consommateurs de produits de la mer estiment que pour sauver les océans, il faut consommer exclusivement des produits de la mer d'origine durable.

Données issues de : GlobeScan 2020. Demand for independent labelling of seafood is increasing globally. L'étude a été menée dans 23 pays : Australie, Autriche, Belgique, Canada, Chine, Danemark, Finlande, France, Allemagne, Italie, Japon, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Portugal, Singapour, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Royaume-Uni et États-Unis. La Chine a participé à l'enquête pour la première fois en 2018. Disponible sur : [Understanding seafood consumers | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](https://www.msc.org)

CONCLUSION

Le thon est l'une des espèces commerciales de poisson les plus prisées au monde. Afin de garantir un approvisionnement pérenne et stable pour l'avenir, la pêche au thon doit être durable et faire l'objet d'une bonne gestion. Ce rapport arrive à un moment important. Son objectif est de donner des clés pour comprendre la complexité et la diversité de la chaîne d'approvisionnement mondiale de thon en fournissant des informations sur les différents aspects de la pêche au thon tels que les types d'engins, les techniques de pêche, les espèces, la durabilité et les impacts environnementaux. Les distributeurs et les acheteurs peuvent soutenir la pêche durable en s'approvisionnant auprès de pêcheries durables certifiées MSC et en les encourageant à progresser afin de préserver leur durabilité.

Les pêcheries thonières sont parfois associées à des risques majeurs comme la surpêche, les prises accessoires d'espèces en danger, menacées et protégées, le shark finning et le travail forcé. La réduction de ces risques passe par des contrôles rigoureux et réguliers à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement. Comme le souligne ce rapport, des approches simples, comme choisir de se sourcer sur ou éviter une technique de pêche spécifique, ne permettent pas de limiter suffisamment les nombreux impacts environnementaux potentiels de la pêche au thon et, surtout, elles n'empêchent pas la surexploitation des stocks.

Les projets d'amélioration des pêcheries (FIP) constituent une étape primordiale du chemin vers la durabilité des pêcheries de thon. Les FIP complets et transparents, qui permettent de réaliser de nombreux progrès mesurables sont un outil essentiel pour aider les pêcheries à devenir plus durables et à obtenir la certification MSC.

La meilleure manière de réduire les risques et de garantir la durabilité du thon est de s'approvisionner auprès de pêcheries de thon certifiées MSC. Le MSC a créé le programme de certification des produits de la mer reconnu comme étant le plus fiable et le plus rigoureux pour reconnaître et récompenser les pêcheries respectueuses de l'environnement. Cette certification garantit la santé des stocks, la réduction des impacts environnementaux et la bonne gestion de la pêcherie, tout en entraînant la mise en œuvre d'améliorations continues. Associée au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine pour la traçabilité, cette certification permet de garantir aux acheteurs et aux distributeurs que le thon qu'ils achètent provient bien d'une pêcherie durable.

Les pêcheries certifiées MSC contribuent à maintenir la bonne santé des stocks de thon mondiaux, sur laquelle repose la santé de l'environnement marin et des économies basées sur la pêche. Le programme MSC contribue également à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU en matière de sécurité alimentaire et d'égalité, plus précisément les ODD 2, 8, 12, 14 et 17.

Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de produits de la mer certifiés MSC. Ils estiment que la sauvegarde de nos océans est un élément vital pour notre avenir et, dans 21 pays, les consommateurs accordent plus d'importance à la durabilité qu'au prix et à la marque⁷⁴.

Le MSC contribue à satisfaire cette demande croissante en proposant des solutions durables, à ses partenaires et aux consommateurs. Près de 29% du thon commercialisé dans le monde est désormais certifié MSC, et 76 % des consommateurs qui connaissent le label MSC déclarent lui faire confiance¹. En optant pour du thon certifié MSC, vous participez non seulement à la garantie d'un approvisionnement durable en poisson pour les générations futures, mais vous contribuez également à la bonne santé des océans ainsi qu'au soutien des communautés côtières.

29% du thon mondial est désormais certifié MSC **76%** des consommateurs qui reconnaissent le label MSC ont confiance dans le label bleu

VOUS POUVEZ AGIR

Si vous souhaitez avoir la garantie de la durabilité et de la traçabilité du thon, choisissez le thon provenant des pêcheries certifiées MSC.

Les distributeurs, les ONG et les entreprises de pêche doivent travailler ensemble pour inciter les ORGP à adopter les mesures nécessaires au maintien de la certification MSC. Contactez votre ministère en charge de la pêche ou la délégation de l'ORGP du pays côtier où vous vous approvisionnez en thon et encouragez-les à soutenir l'adoption de règles de contrôle des captures lors des réunions de l'ORGP.

Soyez prudent avec les allégations portant sur un seul aspect de la pêche telles que « pêché sans DCP », surtout si elles ne sont pas étayées par des programmes de traçabilité.

Restez informés et participez à nos processus de consultation : nous révisons en permanence notre Référentiel afin de garantir qu'il couvre les

enjeux essentiels des pêcheries et qu'il continue de refléter les meilleures pratiques reconnues à l'échelle internationale.

Faites connaître vos certificats de durabilité à vos clients, qu'il s'agisse de consommateurs ou de supermarchés.

Rejoignez les groupes qui soutiennent l'amélioration des pêcheries de thon : Global Tuna Alliance, l'ISSF (International Seafood Sustainability Foundation), les groupes de travail ou les comités scientifiques d'une ORGP, Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), l'ONG Tuna Forum, Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST), le Registre de Navires Proactif (PVR).

Posez des questions à votre fournisseur sur la pêcherie d'origine de son thon, notamment sur les captures d'espèces non ciblées par la pêcherie. Il existera toujours une marge d'amélioration pour garantir la durabilité des pêcheries de thon.

RÉFÉRENCES

1 Globescan 2020, <https://www.msc.org/understanding-seafood-consumers>.

2 Research and Markets, 2019. Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024. Available at https://www.researchandmarkets.com/reports/4775755/tuna-market-global-industry-trends-share-size?utm_code=6dx5cv&utm_medium=CI. Accessed 9 March 2020.

3 Hamilton, A., Lewis, A., McCoy, M.A., Havice, E. & Campling, L. 2011. Market and Industry Dynamics in the Global Tuna Supply Chain. Forum Fisheries Agency.

4 ISSF, 2021. Status of the World Fisheries for Tuna: March 2021. ISSF Technical Report 2021-10. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at: <https://issf-foundation.org/downloads/21973/>. Accessed 10 April 2021.

5 Pew Trusts. 2012. Maps: Global Tuna Management. Available at: <https://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/fact-sheets/2012/05/02/maps-global-tuna-management>. Accessed 9 March 2020.

6 ATUNA. 2019. Tuna Species Guide. Available at: <https://atuna.com/pages/tuna-species-guide#species>. Accessed 9 March 2020.

7 The New York Times. 2019. Japan's 'King of Tuna' Pays Record \$3 Million for Bluefin at New Tokyo Fish Market. Jan. 5, 2019. Available at: <https://www.nytimes.com/2019/01/05/world/asia/record-tuna-price-japan.html>. Accessed 9 March 2020.

8 Pew Trusts. 2016. Global Progress Toward Implementing the United Nations Fish Stocks Agreement: An analysis of steps taken by tuna RFMOs on key provisions. Available at: <https://www.pewtrusts.org/-/media/assets/2016/05/un-review-conf-brief-mar2016-final.pdf>. Accessed 9 March 2020.

9 FAO. 2011. World Global Tuna Fisheries. Available at: <http://firms.fao.org/firms/fishery/459/en> Accessed 9 March 2020.

10 MSC. 2018. Purse seine. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/purse-seine>. Accessed 9 March 2020.

13 MSC. 2018. Longlines. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/longlines>. Accessed 9 March 2020.

14 Safina Center. 2016. Fishing Gear 101: Longlines – The Snaggers. Available at: <http://safinacenter.org/2015/08/fishing-gear-101-longlines-the-snaggers/>. Accessed 7 February 2019.

15 MSC. 2018. Gillnets. Available at: <https://www.msc.org/uk/fishing-methods-and-gear-types/gillnets>. Accessed 9 March 2020.

16 MSC. 2019. Pole and line. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/pole-and-line>. Accessed 9 March 2020.

17 MSC. 2018. Tuna, FADs and bycatch. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/news-opinion/news/2018/11/09/tuna-fads-and-bycatch>. Accessed 9 March 2020.

18 ISSF, 2019. International Workshop on Mitigating Environmental Impacts of Tropical Tuna Purse Seine Fisheries, March 12-13 2019. Available at <https://issf-foundation.org/downloads/18277/>. Accessed 10 April 2021.

19 ISSF. 2017. A Summary of Bycatch Issues and ISSF Mitigation Activities to Date in Purse Seine Fisheries, with Emphasis on FADs. ISSF Technical Report 2017-06. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at: <https://issf-foundation.org/downloads/15500/>. Accessed 9 March 2020.

20 Murua, J., Moreno, G., Hall, M., Dagorn, L., Itano, D. and Restrepo, V. 2017. Towards global non-entangling fish aggregating device (FAD) use in tropical tuna purse seine fisheries through a participatory approach. ISSF Technical Report 2017-07. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at: <https://issf-foundation.org/downloads/15472/>. Accessed 9 March 2020.

21 Blyth-Skyrme, R., McLoughlin, K., and Japp, D. 2018. Public Certification Report for the PNA Western and Central Pacific skipjack and yellowfin, unassociated / non FAD set, tuna purse seine fishery. Available at <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/pna-western-and-central-pacific-skipjack-and-yellowfin-unassociated-non-fad-set-tuna-purse-seine/@assessments>. Accessed 9 March 2020.

22 ISSF. 2015. ISSF Guide for Non-Entangling FADs. Knowledge & Tools. Guides & Best Practices. International Seafood Sustainability Foundation. <http://issf-foundation.org/knowledge-tools/guides-best-practices/non-entangling-fads/download-info/issfguide-for-non-entangling-fads/>.

23 Cadima, E.L. Fish Stock Assessment Manual. FAO Fisheries Technical Paper 393. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations. 161 pages. Available at <http://www.fao.org/3/a-x8498e.pdf>. Accessed 9 March 2020.

24 MSC. 2017. Global Impacts Report 2017. Available at: <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/what-we-are-doing/global-impact-reports/msc-global-impacts-report-2017-interactive.pdf>. Accessed 9 March 2020.

25 Worm, B., David, B., Kettner, L. et al. 2013. Global catches, exploitation rates, and rebuilding options for sharks. Marine Policy 40: 194–204.

26 MSC. 2019. 99% reduction in shark finning in the PNA. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/99-reduction-in-shark-finning-in-the-pna>. Accessed on 2 March 2020.

27 MSC. 2018. Oceans at risk: Overfishing, illegal and destructive fishing. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/oceans-at>

risk/overfishing-illegal-and-destructive-fishing. Accessed 9 March 2020.

28 Christie, C. 2018. Tuna and transshipment: a global analysis to explore the links between tuna diversity and transshipment vessel location. Available at: <http://dalspace.library.dal.ca/bitstream/handle/10222/72858/ClaireChristie%20THESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Accessed 9 March 2020.

29 Sala, E., Mayorga, J., Costello, C., Kroodisma, D., Palomares, M.L.D., Pauly, D., Sumaila, U.R., Zeller, D. 2018. The economics of fishing the high seas. *Sci Adv.* 4(6). DOI: 10.1126/sciadv.aat2504. PubMed PMID: 29881780; PubMed Central PMCID: PMC5990315.

30 Schiller, L., Bailey, M., Jennifer Jacquet, J., Sala, E., High seas fisheries play a negligible role in addressing global food security. *Sci. Adv.* 4 (8). DOI: 10.1126/sciadv.aat8351.

31 Gianni, M. and Simpson, W. 2005. The Changing Nature of High Seas Fishing: How Flags of Convenience Provide Cover for Illegal, Unreported and Unregulated Fishing. Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, International Transport Workers' Federation, and WWF International, 2005.

32 Boerder, K., Miller, N.A. and Worm, B. 2018. Global hot spots of transshipment of fish catch at sea. *Science Advances.* 4, (7). doi: 10.1126/sciadv.aat7159.

33 Pew Trusts. 2018. Global Transshipment: Working to make transfers of catch transparent, legal, and safe. February 16, 2018. Available at: <https://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/articles/2018/02/global-transshipment>. Accessed 9 March 2020.

34 Teh L.C.L., Caddell R., Allison E.H., Finkbeiner, E.M., Kittinger J.N., Nakamura K. and Ota, Y. 2019. The role of human rights in implementing socially responsible seafood. *PLoS ONE* 14(1): e0210241. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210241>. Accessed 9 March 2020.

35 MSC. 2018. Traceable Seafood. Available at: <https://www.msc.org/en-us/what-we-are-doing/driving-change/traceable-seafood>. Accessed 9 March 2020.

36 MSC. 2016. From ocean to plate: How DNA testing helps to ensure traceable, sustainable seafood. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/what-we-are-doing/msc-from-ocean-to-plate-traceability-and-dna-report-2016.pdf?sfvrsn=fbc98a4_4. Accessed 9 March 2020.

37 Sotelo C.G., Velasco A., Perez-Martin R.I., Kappel K., Schröder U., Verrez-Bagnis V., Jérôme, M., Mendes, R., Silva, H., Mariani, S. and Griffiths, A. 2018. Tuna labels matter in Europe: Mislabelling rates in different tuna products. *PLoS ONE* 13(5): e0196641. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196641>. Accessed 9 March 2020.

38 Barendse, J., Roel, A., Longo, C., Andriessen, L., Webster, L.M.I., Ogden, R. and Neat, F. 2019. DNA barcoding validates species labelling of

certified seafood. *Current Biology* 29, R183–R199.

39 Western FishBoat Owners Association (WFOA). Home page. Available at: <http://www.wfoa-tuna.org/> Accessed 9 March 2020.

40 Stern-Pilot, A., Stocker, M. and Wilson, E. 2018. MSC final report and determination AFAA & WFOA South Pacific Albacore tuna pole and line and troll/jig fisheries.

41 Stern-Pilot, A., Stocker, M. and Wilson, E. 2018. AFAA and WFOA North Pacific Albacore Tuna MSC 2nd Re-Assessment Public Certification Report.

42 WCPFC. 2014. Stock Assessment of Bigeye Tuna in the Western and Central Pacific Ocean. Scientific Committee, Tenth Regular Session. WCPFC-SC10-2014/SA-WP-01. Available at https://www.researchgate.net/publication/267936812_Stock_assessment_of_bigeye_tuna_in_the_western_and_central_pacific_ocean. Accessed 4 March 2020.

43 DeAlteris, J., Stokes, K. and Scott, I. 2018. Public Certification Report for the Echebatar Indian Ocean Skipjack Tuna Purse Seine Fishery. Final Report (Revised).

44 MSC. 2019. Fact Sheet Echebatar. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/media-centre/echebatar-fact-sheet-with-diagrams-november-2018.pdf?sfvrsn=fd799569_4. Accessed 9 March 2020.

45 IOTC. 2016. Resolution 16/02 On harvest control rules for skipjack tuna in the IOTC area of competence. Available at: <https://www.iotc.org/cmm/resolution-1602-harvest-control-rules-skipjack-tuna-iotc-area-competence>. Accessed 9 March 2020.

46 Echebatar. 2019. Skipjack Tuna Purse Seine Fishery. FAD Management Plan. October, 2019 Available at https://echebatar.com/wp-content/uploads/2019/11/Echebatar-FAD-management-plan_updated25nov.pdf. Accessed 24 March 2020.

47 IPNLF. 2019. The Maldives. Available at: <http://ipnlf.org/what-we-do/develop-support/the-maldives>. Accessed 9 March 2020.

48 MSC. 2019. Maldives pole & line skipjack tuna: About. Available at: <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/maldives-pole-line-skipjack-tuna/about>. Accessed 9 March 2020.

49 Miller, K.I., Nadheeh, I., Jauharee, A.R., Anderson, R.C. and Adam, M.S. 2017. Bycatch in the Maldivian pole-and-line tuna fishery. *PLoS ONE* 12(5): e0177391. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0177391>. Accessed 9 March 2020.

50 Miller, K.I., Jauharee, A.R., Nadheeh, I., and Adam, M.S. 2016. Interactions with Endangered, Threatened, and Protected (ETP) Species in the Maldivian Pole-and-line Tuna Fishery. IPNLF and MRC, July 2016. 28 pages.

51 MSC. 2019. Maldives pole & line skipjack tuna. Available at: <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/maldives-pole-line-skipjack-tuna/@assessments>.

52 Stokes, K. and Chaudhury, S. 2019. Report for the Maldives pole & line skipjack tuna fishery,

Surveillance No. 1. DNV GL: Høvik, Norway. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=uE8UoC8pEiN3MWAdaanCmd4oxNx/Kaln8c+d209cp92nXN17ty4qprtjPmoKB>. Accessed 12 March 2020.

53 Updated vessel list, August 2019. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=fGLMs/IHewpAPN3dW3ALUHbjmxuzY4L8mB3zykm2PYAV72rYFBPwFykDjZ9n1>. Accessed 9 March 2020

54 Bureau Veritas, 2019. North Atlantic Albacore Artisanal Fishery. Third Surveillance Audit Report. August 2019. <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=mdEmUt7AGHHgpPQ8yBVhNCc8j4dYRTwa3THASKkQOuPi9Otj5iMhn1oxgCkFEmh2>

56 NOAA Fisheries, no date. The Tuna-Dolphin Issue. <https://swfsc.noaa.gov/textblock.aspx?Division=PRD&ParentMenuId=228&id=1408>

57 SCS, 2018. Northeastern Tropical Pacific Yellowfin and Skipjack Purse Seine Tuna Fishery. Expedited Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=vmF2zdhoXoPHuefcwvS86foW2ihkj4hZvVLKDYqgE8hpCtXUBknL4EnbhAFZoTIH>. Accessed 9 March 2020.

58 SCS. 2018. The Northeastern Tropical Pacific Yellowfin and Skipjack Purse Seine Tuna Fishery. 1st Surveillance Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=YzdpTjK8YhTeAUqXUhrhwXY9FXISzWzWEE6tWlCw6uUiNoPlkPctf7BIHTyCa>. Accessed 13 March 2020.

59 NOAA Fisheries. No date. The Tuna-Dolphin Issue. <https://swfsc.noaa.gov/textblock.aspx?Division=PRD&ParentMenuId=228&id=1408>. Accessed 5 March 2020.

60 SCS. 2015. The Northeastern Tropical Pacific Purse Seine Yellowfin and Skipjack Tuna Fishery. MSC Full Assessment Public Certification Report. Available at <https://www.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=/ZM7gp3UvThr2pEDK4RRK/ootiDDH8cYdDtnFUJZpuOzMxpx8xvEMmPAwhymUe>. Accessed 5 March 2020.

61 SCS. 2019. The Northeastern Tropical Pacific Purse Seine Yellowfin and Skipjack Tuna Fishery. 1st Surveillance Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=YzdpTjK8YhTeAUqXUhrhwXY9FXISzWzWEE6tWlCw6uUiNoPlkPctf7BIHTyCa>. Accessed 5 March 2020.

63 MSC. Small islands, big opportunities. Available at: <https://pna-stories.msc.org/>. Accessed 9 March 2020.

63 MSC. 2018. Seafood for future generations. The MSC Annual Report 2017–18.

64 MSC. 2016. What goes into a sustainable tuna sandwich? Available at: <http://blog.msc.org/blog/2016/02/02/what-goes-into-sustainable-tuna-sandwich/>. Accessed 9 March 2020.

65 MSC. 2019. 99% reduction in shark finning in the PNA. Available at: <https://www.msc.org/media>

centre/press-releases/press-release/99-reduction-in-shark-finning-in-the-pna. Accessed 9 March 2020.

66 Undercurrent News. 2018. First Indonesian tuna fishery wins MSC. November 22 2018. Available at: <https://www.undercurrentnews.com/2018/11/22/first-indonesian-tuna-fishery-wins-msc/>. Accessed 9 March 2020.

67 MSC. 2018. First Indonesian tuna fishery achieves MSC Certification. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/first-indonesian-tuna-fishery-achieves-msc-certification>. Accessed 9 March 2020.

68 Cabral, R.B., Mayorga, J., Clemence, M., Lynham, J., Koeshendrajana, S., Muawanah, U., Nugroho, D., Anna, Z., Mira, Ghofar, A., Zulbainarni, N., Gaines, S.D. and Costello, C. 2018. Rapid and lasting gains from solving illegal fishing. *Nat. Ecol. Evol.*, 2 (4), pp. 650-658.

69 Gokkon, B. 2019. 'Everything's moving': Indonesia seeks global pushback on illegal fishing. [online] Available at: <https://news.mongabay.com/2019/01/everythings-moving-indonesia-seeks-global-pushback-on-illegal-fishing/>. Accessed 9 March 2020.

70 Pacific Guardians. 2016. Solomon Islands secure MSC certification boosting good fishing practices and sustainability prospects. 13th July 2016. Available at: <http://pacificguardians.org/blog/2016/07/13/solomon-islands-secure-msc-certification-boosting-good-fishing-practices-and-sustainability-prospects>. Accessed 9 March 2020.

71 Valle-Esquivel, M. and Stocker, M. 2018. MSC Second Annual Surveillance Report for Solomon Islands Skipjack and Yellowfin Tuna Purse Seine Anchored FAD, Purse Seine Unassociated, and Pole and Line. Jurong, Singapore.

72 MSC. 2016. Press releases: Tri Marine secures MSC certification for skipjack and yellowfin. Available at: <https://www.msc.org/en-au/media-centre-anz/press-releases/tri-marine-secures-msc-certification-for-skipjack-and-yellowfin>. Accessed 9 March 2020.

73 Morison, A. and Humberstone, J. 2019. Tri Marine Western and Central Pacific Skipjack and Yellowfin Fishery 2nd Surveillance Audit Report.

74 MSC. 2016. Seafood consumers put sustainability before price and brand. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-consumer-survey-2016-infographic-seafood-consumers-put-sustainability-before-price-and-brand.pdf?sfvrsn=cc33564d_10. Accessed 9 March 2020.

75 Porch, C. & Hanke, A., 2017. Estimating the fraction of western Atlantic bluefin tuna that spawn by age from size frequency data collected on the Gulf of Mexico spawning grounds SCRS/2017/164, ICCAT.

76 Oceana, Learn More: Fishing Gear Modifications. <https://europe.oceana.org/en/our-work/marine-wildlife/sea-turtles/learn-more/fishing-gear-modifications>.



Siège social du MSC et bureau du Royaume-Uni

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

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

Numéro d'enregistrement comme organisme
de bienfaisance : 1 066 806
Numéro d'enregistrement comme entreprise : 3 322 023

Auteurs principaux : Erin Priddle, Suzannah Walmsley (ABPmer), Bill Holden.

Auteurs collaborateurs : Dr Adrian Gutteridge, Alberto Martín, Beverley O'Kane (ABPmer), David Schley, George Clark, James Simpson, Jim Humphries, Jo Miller, Laura Rodriguez, Matt Bamping, Oluyemisi Oloruntuyi, Seth McCurry.

Nous tenons à remercier le groupe de la table ronde d'avoir apporté sa contribution et son expertise pour la première version du rapport.

Les auteurs font partie du personnel du MSC, sauf indication contraire. Toutes les données étaient correctes au 28 Février 2021 sauf mention contraire.

Design de Be Curious Limited.
© Marine Stewardship Council 2021
© AS Food Studio/Shutterstock