

REFERENTIEL

Ecolabel des produits de la pêche maritime

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 644-15,

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	3
INTRODUCTION – DESIGNATION ET STRUCTURE DU REFERENTIEL	4
SECTION 1 – REFERENTIEL PARTIE PRODUCTION	5
Partie A – Généralités du référentiel	5
A1 - Désignation du référentiel	5
A2 - Champ d'application	5
A3 - Définition de l'unité de production et de l'unité de certification	5
A4 - Prérequis	6
Partie B – Exigences du référentiel production	9
B1– Thématique Ecosystème	9
PRINCIPE 1 : Une gouvernance adaptée au niveau de l'unité de certification assure l'encadrement d'une exploitation durable	9
PRINCIPE 2 – L'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés	10
PRINCIPE 3 – L'unité de certification, par le biais des captures accidentelles, n'a pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées	11
PRINCIPE 4 – L'unité de certification a un impact faible ou nul sur l'habitat	11
B2 – Thématique Environnement.....	12
PRINCIPE 5 - L'unité de certification utilise l'énergie fossile de manière limitée	12
PRINCIPE 6 - La pollution par les déchets solides, liquides, huileux et gazeux est évitée	13
B3 – Thématique Sociale	14
PRINCIPE 7 – L'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer	14
PRINCIPE 8 – L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité	15
PRINCIPE 9 - L'équipage est sensibilisé et formé à la sécurité, à l'hygiène et aux thématiques du développement durable	15
B4 – Thématique Qualité	16
PRINCIPE 10 – La fraîcheur et la qualité des produits écolabellisés sont garanties	16
PRINCIPE 11 - Les produits sont bien valorisés	17
PRINCIPE 12 – La traçabilité est garantie	17
SECTION 2– REFERENTIEL PARTIE COMMERCIALISATION	18
Partie A – Généralités du référentiel	18
A1 - Désignation du référentiel	18
A2 - Champ d'application	18
A3 - Définition de l'unité de certification	18
Partie B – Exigences du référentiel commercialisation	19
PRINCIPE 1. Maîtrise des intrants : l'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés	19
PRINCIPE 2. Identification des produits certifiés	19
PRINCIPE 3. Traçabilité : présence d'un système de traçabilité formalisé au sein de l'entreprise	19
PRINCIPE 4. Qualité du produit fini frais écolabellisé : l'entreprise garantit la qualité du produit fini frais écolabellisé	20
PRINCIPE 5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes	20
ANNEXE 1 : GRILLES DE SYNTHÈSE DES EXIGENCES	21
ANNEXE 2 - GLOSSAIRE	31

PRÉAMBULE

La réflexion engagée au sein de la filière française des produits de la pêche en 2007 lors du Grenelle de l'environnement a été à l'origine du projet de création d'un écolabel des produits issus de la pêche durable. Cette idée, fondée sur la nécessité d'encourager et de valoriser de meilleures pratiques de pêche, a été adoptée à travers l'article L. 644-15 du Code rural et de la pêche maritime :

« Les produits issus de la pêche durable peuvent bénéficier d'un écolabel. Les conditions auxquelles ils doivent répondre pour en bénéficier sont déterminées dans un référentiel dont les modalités d'élaboration et de contrôle de son application par des organismes accrédités sont fixées par décret. »

Une Commission de l'Ecolabel^{1*} regroupant les représentants des parties prenantes de la filière pêche française a élaboré un projet de référentiel qui a été soumis à la consultation du public du 3 décembre 2013 au 3 février 2014. Pour mener à bien cette démarche, le travail a été réalisé de manière participative.

Ce projet est guidé par une volonté de valoriser les pratiques de pêche responsable ainsi que par la volonté de garantir la pérennité de l'activité de pêche. Le référentiel est donc basé sur des principes et critères environnementaux mais également économiques et sociaux. Ils portent notamment sur l'état des stocks* ciblés, les captures accidentelles, l'impact des activités de pêche sur les habitats marins, les économies d'énergie à bord des navires, la qualité intrinsèque (fraîcheur) des produits, les conditions de travail à bord des navires, ainsi que sur la sécurité et la formation des équipages.

En tant que label public de droit français, l'écolabel ne se limite pas à la vérification de l'application de la réglementation française existante, à laquelle tous les opérateurs* sont d'ores et déjà soumis, mais se doit d'être plus ambitieux.

Des révisions en vue de l'actualisation et de l'amélioration du référentiel sont prévues chaque fois que la Commission Ecolabel le jugera nécessaire et au minimum tous les trois ans.

Bien qu'inscrit dans la loi française, il a été décidé que ce label pourra s'appliquer à des pêcheries candidates d'autres pays de l'Union Européenne ou de pays tiers. La réglementation en matière de pêche et de protection des ressources marines étant potentiellement différente à l'étranger, des prérequis ont été listés, garantissant que la pêcherie candidate respecte, à minima, certaines règles françaises et communautaires jugées essentielles pour le bon fonctionnement du secteur pêche. Il s'agit de règles qui ne dépendent pas toujours directement de l'activité du candidat à l'écolabel : existence d'un cadre de gestion robuste qui garantit le maintien des stocks* dans les limites de l'approche de précaution*, respect des conventions internationales et notamment de la CITES², respect des règles de l'OIT³ concernant les conditions de travail, et respect des directives européennes relatives à l'amélioration de la qualité du milieu marin.

¹ Créée par décret n° 2012-104 du 27 janvier 2012

² Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction

³ Organisation Internationale du Travail

Enfin, ce projet de référentiel s'est fortement appuyé sur les guides et recommandations de la FAO⁴, notamment le code de conduite pour une pêche responsable (FAO, 1995) ainsi que les lignes directrices de la FAO sur l'éco-étiquetage des produits de la pêche maritime (FAO, 2009). Ce label est en totale cohérence avec ces lignes directrices.

En résumé, ce nouvel écolabel, en associant environnement, éthique et qualité, se veut plus adapté aux préoccupations des consommateurs en matière de durabilité. C'est cette spécificité qui le différencie et lui apporte sa valeur ajoutée.

NB : Les mots suivis d'un astérisque () sont définis dans le glossaire (annexe 2).*

INTRODUCTION – DESIGNATION ET STRUCTURE DU REFERENTIEL

DESIGNATION DU REFERENTIEL

Le présent référentiel est désigné ainsi : « Référentiel Ecolabel Pêche Durable ».

Celui-ci est composé de deux parties :

- Une première partie applicable de l'activité de pêche jusqu'à la première vente. Celle-ci sera désignée comme étant la partie « PRODUCTION ».
- La deuxième partie est applicable aux opérateurs* ; c'est-à-dire depuis la première vente jusqu'au consommateur. Celle-ci sera désignée comme étant la partie « Chaîne de COMMERCIALISATION ».

Dans chacune de ces parties, le référentiel s'articule autour des concepts suivants : Principe – Critère – Déclinaison – Indicateur – Valeur Cible (= Exigence de certification* à contrôler) – Modalité de contrôle.

Les principes constituent les fondements du référentiel écolabel. Ils en traduisent la philosophie générale.

Un critère décrit une exigence mesurable de l'écolabel. Des déclinaisons et des sous-déclinaisons de critères précisent ceux-ci pour certains types d'unité de certification. A chaque critère et sous-critère est attaché un indicateur, moyen quantitatif ou qualitatif permettant d'évaluer la réalisation du critère vis-à-vis d'une valeur cible à atteindre.

Pour valider un critère, la valeur cible doit être atteinte. Les modalités de contrôle et de validation des principes et critères, obligatoires ou facultatifs sont décrites dans la grille de synthèse des exigences (Annexe 1) et dans le plan de contrôle-cadre.

Dans le corps du texte du référentiel ainsi que dans la grille de synthèse des exigences, les critères facultatifs sont indiqués en italique.

Un glossaire définissant les termes spécifiques au référentiel figure en annexe 2.

⁴ Food and Agriculture Organization

SECTION 1 – REFERENTIEL PARTIE PRODUCTION

PARTIE A – GENERALITES DU REFERENTIEL

A1 - DESIGNATION DU REFERENTIEL

Référentiel Ecolabel Pêche durable : Production

A2 - CHAMP D'APPLICATION

Le référentiel « Ecolabel Pêche Durable-Production » s'applique aux activités de pêche d'une unité de production porteuse de la certification* et responsable, pour les navires qui la composent, du respect des exigences du référentiel.

Les produits couverts par le référentiel sont tous les produits de la pêche maritime destinés à l'alimentation humaine, à l'exception des algues et des produits de l'aquaculture.

Dans la mesure où les prérequis sont remplis, les navires de toutes les nationalités et tous les types de pêche répondant aux critères de ce référentiel peuvent postuler à ce label.

A3 - DEFINITION DE L'UNITE DE PRODUCTION ET DE L'UNITE DE CERTIFICATION

L'unité de production est définie dans le décret n°2012-104 : tout producteur ou organisme disposant de la personnalité juridique regroupant des producteurs, qui opère sur une zone géographique donnée, continue ou non, et utilise une ou plusieurs méthodes de pêche pour capturer une ou plusieurs espèces provenant d'un ou plusieurs stocks* halieutiques.

L'unité de production doit définir la / les unité(s) de certification pour laquelle/lesquelles la certification* est demandée.

Pour un producteur ou un organisme regroupant des producteurs, une unité de certification est constituée de : **1 espèce x 1 engin de pêche x 1 zone de pêche**

Chaque unité de certification définie devra respecter les exigences du référentiel.

Un prérequis est un critère dont la valeur cible est indépendante de l'activité menée par l'unité de certification. Ces prérequis (PR) doivent être vérifiés préalablement à toute démarche de certification*.

PR1 : Le taux d'exploitation du stock ciblé doit correspondre au rendement maximum durable (F_{RMD})

Pour ce prérequis, 2 déclinaisons sont définies en fonction du niveau de connaissance de la ressource.

DECLINAISON 1 : Pour les stocks* pour lesquels il existe des points de référence, le taux d'exploitation du stock ciblé doit correspondre à celui qui permet le rendement maximum durable (F_{RMD})*

DECLINAISON 2 : Lorsque le niveau de connaissance du stock* est insuffisant pour définir des points de référence, le stock* ciblé doit se situer dans les limites de sécurité biologique, et présenter une répartition de la population par âge et par taille qui témoigne de la bonne santé du stock*.

Dans ce cas, ce prérequis sera contrôlé par l'auditeur sur la base des informations recueillies auprès des organisations régionales de gestion de la pêche ou des instituts scientifiques, ou sur la base des avis des experts mandatés par la commission de l'Ecolabel pour le stock* concerné.

PR2 : Il existe un cadre de gestion international permettant de maintenir dans les limites de précaution* le stock* concerné par la demande d'écolabellisation.

La plupart des stocks* étant partagés entre les zones économiques exclusives (ZEE) de plusieurs Etats côtiers et les eaux internationales, la robustesse du système de gestion international du stock* est un facteur de garantie que le stock* concerné ne passe pas au-dessous du seuil de précaution*, et donc que le respect de l'exigence fixée au PR1 ci-dessus soit maintenu.

Pour que le stock* soit éligible à une demande de labellisation, il doit exister au minimum un système de régulation de l'accès par des licences et/ou un système de suivi et de gestion des quantités capturables ou de l'effort de pêche* autorisé.

PR3 : L'activité de pêche ne met pas en péril les populations des espèces marines affectées autres que le stock* ciblé

Pour le(s) stock(s)* de(s) autre(s) (en dehors de l'unité de certification) espèce(s) commercialisée(s) et non commercialisée(s) impactée(s), l'exploitation du stock* ciblé doit viser ou maintenir une pression de pêche permettant le rendement maximum durable.

Ce prérequis sera contrôlé par l'auditeur de la même manière que le prérequis 1, c'est-à-dire en considérant la déclinaison 1 ou la déclinaison 2 selon le niveau de connaissance du stock*.

Le(s) espèce(s) non commercialisée(s) dont la population est impactée ne doi(ven)t être :

- ni dans la liste rouge régionale et mondiale de l'UICN en catégorie En danger critique (CR), En danger (EN) ou Vulnérable (VU) ;
- ni dans les annexes de la CITES* en tant qu'espèce(s) interdite(s) à la commercialisation (annexe I)
- ni dans la liste du CIEM* des espèces indicatrices d'écosystèmes marins vulnérables (EMV)
- ni dans les conventions nationales, régionales ou internationales (ex : la convention OSPAR)

PR4 : L'Etat pavillon du navire est signataire des accords de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) concernant les conditions de travail des navires de pêche.

Si ce n'est pas le cas, l'unité de certification devra démontrer que les exigences contenues dans ces accords sont respectées par ses membres.

PR5 : Les Etats mettent en œuvre une stratégie permettant d'obtenir un bon état écologique du milieu marin, au plus tard en 2020.

Cette stratégie doit couvrir les points suivants :

1. La diversité biologique est conservée. La qualité des habitats et leur nombre, ainsi que la distribution et l'abondance des espèces sont adaptées aux conditions physiographiques, géographiques et climatiques existantes.

2. Les espèces non indigènes introduites par le biais des activités humaines sont à des niveaux qui ne perturbent pas les écosystèmes.

3. Les populations de tous les poissons et crustacés exploités à des fins commerciales se situent dans les limites de sécurité biologique, en présentant une répartition de la population par âge et par taille qui témoigne de la bonne santé du stock*.

4. Tous les éléments constituant le réseau trophique marin, dans la mesure où ils sont connus, sont présents en abondance et diversité normales et à des niveaux pouvant garantir l'abondance des espèces à long terme et le maintien total de leurs capacités reproductives.

5. L'eutrophisation d'origine humaine, en particulier pour ce qui est de ses effets néfastes, tels que l'appauvrissement de la biodiversité, la dégradation des écosystèmes, la prolifération d'algues toxiques et la désoxygénation des eaux de fond, est réduite au minimum.

6. Le niveau d'intégrité des fonds marins garantit que la structure et les fonctions des écosystèmes sont préservées et que les écosystèmes benthiques, en particulier, ne sont pas perturbés.

7. Une modification permanente des conditions hydrographiques ne nuit pas aux écosystèmes marins.

8. Le niveau de concentration des contaminants ne provoque pas d'effets dus à la pollution.

9. Les quantités de contaminants présents dans les poissons et autres fruits de mer destinés à la consommation humaine ne dépassent pas les seuils fixés par la législation communautaire ou autres normes applicables.

10. Les propriétés et les quantités de déchets marins ne provoquent pas de dommages au milieu côtier et marin.

11. L'introduction d'énergie, y compris de sources sonores sous-marines, s'effectue à des niveaux qui ne nuisent pas au milieu marin.

Si un État estime qu'il n'est pas approprié d'utiliser un ou plusieurs de ces descripteurs, une justification doit être fournie.

PR6 : La perte d'engin de pêche doit être signalée à un organe de gestion dès qu'elle est constatée.

PARTIE B – EXIGENCES DU REFERENTIEL PRODUCTION

Ces exigences sont classées en 4 thématiques : ECOSYSTEME (Espèces ciblées, non ciblées et milieu associé), ENVIRONNEMENT (Prise en compte des paramètres physico-chimiques du milieu, énergie et pollutions), SOCIAL (Prise en compte des paramètres socio-économiques) et QUALITE (Qualité des produits faisant l'objet de la demande d'écotlabellisation).

Elles sont synthétisées sous la forme d'un tableau en annexe 1 du référentiel reprenant l'ensemble des principes, critères et sous-critères, indicateurs, valeurs cibles et modalités de contrôle qui seront vérifiés par l'auditeur.

B1– THEMATIQUE ECOSYSTEME

L'objectif de cette thématique est de garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les espèces non-ciblées et l'habitat, dans lequel l'unité de certification évolue.

Concernant les espèces non-ciblées, sont distingués dans les principes les impacts sur les espèces non commercialisées (dont certaines sont protégées ou menacées) et les impacts sur les espèces commercialisées, c'est-à-dire les poissons, crustacés, mollusques (dont céphalopodes) d'intérêt commercial.

PRINCIPE 1 : Une gouvernance adaptée au niveau de l'unité de certification assure l'encadrement d'une exploitation durable

L'objectif de cette thématique est de garantir le maintien du stock* de la ressource concernée par l'unité de certification.

La gouvernance mise en place au niveau de l'unité de certification permet :

- de disposer d'un ensemble de mesures permettant une gestion adaptative de la pêche pratiquée par l'unité de certification et
- de faire en sorte qu'il existe un flux d'échange de données avec les organisations scientifiques et avec la société civile.

Ce principe se décline en deux critères consistant à évaluer les moyens que l'unité de certification se donne pour gérer les flottes de pêche de manière réactive et pour contribuer à mettre en œuvre un système de gestion fondé sur des données scientifiques.

1.1 La gouvernance permet une gestion adaptative

La situation du stock* évoluant au fil du temps, l'exploitation réalisée par l'unité de certification doit pouvoir s'adapter à ces évolutions.

1.1.1 : Les mesures de gestion auxquelles est soumise l'unité de certification doivent permettre :

- 1- une réponse rapide à une dégradation imprévue de la ressource afin de contribuer à la restauration de celle-ci
- 2- d'empêcher toute augmentation de l'effort de pêche* effectif non appropriée à la situation du stock*, et ce en conformité avec les prérequis 1 et 3

1.1.2 : Il existe des dispositions pour que les mesures soient prises en conformité avec les avis scientifiques alimentés par un flux de données appropriées.

Ainsi, les mesures de gestion sont basées sur des avis scientifiques fondés sur des données issues de l'unité de certification.

1.2 : Les mesures de gestion doivent être prises en concertation avec les différentes parties prenantes.

Pour que les mesures de gestion soient adaptées et respectées, une concertation pour la prise de décision avec les différents acteurs concernés par l'activité de pêche doit être en place.

1.2.1 Il doit y avoir une collaboration (dialogue et/ou projet commun) entre l'unité de certification et la communauté scientifique.

1.2.2. Un dialogue doit être engagé avec d'autres parties prenantes (associations de défense de l'environnement, organisations de consommateurs, associations de pêche récréative) afin d'accroître la transparence du système de gestion.

PRINCIPE 2 – L'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés

2.1 Des moyens sont mis en œuvre pour limiter la capture de juvéniles

Un engin sélectif ou des pratiques sélectives sont mises en œuvre en vue de limiter la capture de juvéniles.

2.2 L'activité de pêche n'affecte pas les zones fonctionnelles (nourriceries/frayères) connues

Ce critère s'applique aux espèces commercialisées et non commercialisées impactées par l'activité de pêche pour lesquelles la localisation des zones fonctionnelles (nourriceries et/ou frayères) est connue.

PRINCIPE 3 – L'unité de certification, par le biais des captures accidentelles, n'a pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées

L'objectif de ce principe est d'évaluer le risque en matière de captures accidentelles de ces espèces, les mesures prises pour les éviter et si cela n'est pas possible, pour minimiser les mortalités induites, et le niveau d'échange de données sur ces captures accidentelles avec les organisations scientifiques.

Sont considérées comme protégées ou menacées les espèces qui figurent dans les listes indiquées au pré-requis 3.

3.1. L'activité de pêche est adaptée pour limiter les captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.

Lorsque le risque de capture d'espèces protégées ou menacées est avéré (impact négatif sur l'espèce ou sur le reste de la chaîne trophique ou l'écosystème), les navires de pêche certifiés mettent en œuvre des mesures permettant de diminuer les captures.

3.2 Enregistrement et communication des captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.

Lorsque des captures accidentelles de ces espèces ont lieu, celles-ci sont enregistrées et communiquées aux scientifiques en fonction des protocoles existants.

3.3 Maximisation des chances de survie des individus capturés accidentellement.

Lorsque des captures non souhaitées des espèces concernées ont lieu, les bonnes pratiques et protocoles existants sont mis en œuvre pour maximiser leur chance de survie avant leur remise à l'eau.

PRINCIPE 4 – L'unité de certification a un impact faible ou nul sur l'habitat

Un impact est jugé faible dès lors que celui-ci n'affecte pas l'habitat de manière irréversible.

4.1 : Les impacts de la pêche sur les fonds et sur les flores et faunes sessiles associées n'affectent pas l'habitat de manière irréversible.

L'évaluation de l'impact réel reposera sur l'ensemble des facteurs entrant en compte, à savoir la distribution spatio-temporelle de l'effort de pêche*, ainsi que :

- i)* des caractéristiques des fonds impactés (nature de l'habitat, présence de flore et faune sessile) décrites par les sources bibliographiques,
- ii)* de la nature des impacts (fréquence, intensité), et
- iii)* de l'aire impactée par les engins par rapport à la surface totale de l'habitat identifié (notion d'impact relatif)

Si l'unité de certification utilise un engin n'exerçant pas de pression potentielle sur l'habitat, cette exigence sera validée automatiquement.

Dans les zones à statut spécial au titre de l'habitat (type zone Natura 2000 en mer, aire marine protégée) dotées d'un organe de gestion opérationnel :

4.2 Les règles de l'organe de gestion de la zone d'habitat spécial sont suivies.

4.3 Un dialogue et une collaboration existent entre l'unité de certification, les scientifiques et les gestionnaires de la zone d'habitat spécial.

Dans la mesure où les décisions de l'organe de gestion doivent pouvoir s'appuyer sur des données précises, sera évalué le niveau des échanges entre les professionnels exploitant la zone et les gestionnaires.

B2 – THEMATIQUE ENVIRONNEMENT

L'écolabel des produits de la pêche durable garantit que l'unité de certification, durant son activité de pêche, a un impact limité sur le milieu marin. Pour cela, des mesures sont établies concernant l'utilisation de l'énergie fossile ainsi que la pollution par les déchets solides, liquides, huileux et gazeux.

Les termes suivants sont ainsi définis :

- le terme « navire » inclut l'utilisation de l'engin de pêche.
- l'activité de pêche comprend l'ensemble des navires de pêche au sein de l'unité de certification ainsi que les navires de transport ou transbordeurs ayant uniquement pour fonction le transport des produits vers leur premier lieu de débarquement, ainsi que les périodes de présence en mer du navire (routes de pêche aller et retour).

PRINCIPE 5 - L'unité de certification utilise l'énergie fossile de manière limitée

L'utilisation de l'énergie par l'unité de certification doit permettre de garantir un impact le plus limité possible de l'activité de pêche sur l'émission de gaz à effet de serre. L'objectif de ce principe est donc d'évaluer si l'énergie est utilisée de manière optimale.

5.1 L'énergie utilisée est limitée. Les navires certifiés mettent en œuvre un Plan Qualité Energie (PQE) définissant des mesures de suivi et de réduction de la consommation d'énergie. Ce plan permet, à partir d'un état des lieux de la consommation en énergie, de définir des objectifs de réduction et les moyens mis en œuvre pour atteindre ces objectifs. Ce plan qualité est formalisé et géré par l'unité de certification et porte sur le suivi de chacun des navires composant l'unité.

5.1.1 Connaissance et suivi du rendement énergétique : le PQE permet de connaître la consommation énergétique du navire et identifie les postes les plus consommateurs. Il constitue un état des lieux des indicateurs de consommation d'énergie quantifiables et vérifiables.

5.1.2 Objectifs de réduction de la consommation énergétique : le PQE propose des objectifs de réduction chiffrés, pertinents et mesurables et les délais pour atteindre ces objectifs sont définis.

5.1.3 Mise en œuvre des mesures d'amélioration du rendement énergétique : le PQE formalise les mesures mises en place afin d'atteindre les objectifs définis dans le 6.1.2. Les améliorations identifiées comme étant économiquement faisables sont mises en place.

5.1.4 *Réalisation d'une étude de faisabilité : évolution des techniques de pêche vers des techniques plus économes en énergie.*

PRINCIPE 6 - La pollution par les déchets solides, liquides, huileux et gazeux est évitée

6.1 Prévention des pollutions par les eaux usées :

6.1.1 Les navires certifiés mettent en application un plan de gestion des eaux mazouteuses garantissant l'absence de pollution par les eaux usées.

6.1.2 Utilisation à bord de détergents à usage quotidien ayant des propriétés biodégradables ou respectueuses de l'environnement marin.

6.2 Prévention des pollutions par les ordures

6.2.1 Absence de rejet d'ordures ménagères en mer : l'ensemble des déchets doit être ramené à terre et jetés dans les containers prévus à cet effet à terre.

6.2.2 Un tri sélectif des déchets est effectué à bord en fonction des conteneurs de tri disponibles à terre.

6.2.3 Les déchets issus de l'activité de pêche ainsi que ceux issus d'autres activités, sont récupérés, stockés et ramenés à terre.

6.3 Prévention des pollutions de l'atmosphère :

6.3.1 Les navires antérieurs à 2005 équipés de cales réfrigérées n'utilisent pas de gaz dommageable à l'environnement : les navires certifiés n'utilisent pas de HCFC* (hydrochlorofluorocarbures) ni de CFC* (chlorofluorocarbures).

6.3.2 *Absence d'incinérateurs à bord.*

L'objectif de cette thématique est de garantir l'atteinte d'un niveau satisfaisant des conditions sociales régissant la vie et le travail des marins embarqués à bord des navires certifiés, par la mise en œuvre de principes relatifs aux conditions d'emploi et de vie à bord, à la sécurité et à la formation ou sensibilisation de l'équipage à des thématiques prioritaires.

PRINCIPE 7 – L'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer

7.1 Rémunération minimale des marins garantie

La rémunération minimale est trois fois supérieure au niveau demandé par la convention de l'OIT* relative à la marine marchande basé sur un salaire brut mensuel.

7.2 Accès facilité à des protections complémentaires en matière de prévoyance notamment en cas d'incapacité temporaire ou d'invalidité.

L'armement facilite ou prend en charge (tout ou en partie) l'accession à un contrat de prévoyance complémentaire. Toutes protections supplémentaires par rapport au régime de base (défini dans la convention de l'OIT*) sont considérées comme "complémentaires".

7.3 Information sur l'activité économique de l'entreprise.

Afin de maintenir la rentabilité économique de l'unité de certification, le ou les entreprises de pêche de l'unité réalisent un diagnostic économique de leur activité pouvant, si besoin, prévoir des mesures de prévention et faisant l'objet d'une information de l'équipage.

7.4 Les conditions de vie à bord permettent de conserver un lien avec la vie à terre

Pour les navires pratiquant des pêches de plus de 24h, chaque marin dispose à bord d'un accès facilité aux medias (télévision, radio,...) dans les zones de repos.

7.5 Amélioration de l'insertion des jeunes marins

Afin de participer à l'attractivité du métier de marin pêcheur, des jeunes marins en formation ou récemment formés sont régulièrement embarqués dans la limite de la capacité d'accueil du navire, telle qu'elle est mentionnée sur son permis de navigation.

7.6 Promotion du métier de marin pêcheur et ancrage territorial de l'activité.

Des membres de l'unité de certification participent à des événements de valorisation des métiers et de l'activité de pêche.

PRINCIPE 8 – L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité

L'objectif de ce principe est de garantir la sécurité du personnel embarqué lors des opérations de pêche et de débarquement.

8.1 Information des nouveaux arrivants : chaque nouvel arrivant à bord est informé par le patron des règles de sécurité et reçoit un livret d'accueil récapitulant celles-ci.

8.2 Les zones de travail et de traitement des produits à bord permettent à l'équipage d'opérer en toute sécurité. Les navires équipés de systèmes de traction offrent des conditions de sécurité optimales pour les membres d'équipage chargés de leur manipulation. Les mesures de sécurité à bord suivent les recommandations d'organismes compétents dans ce domaine se basant sur les directives conjointes FAO*/OMI*/OIT* concernant l'organisation des zones de travail.

8.3 Suivi des accidents du travail : Le nombre d'accidents du travail et leur évolution sont suivis et un bilan annuel formalisé est effectué. Une recherche de cause est mise en œuvre afin d'aboutir à des adaptations techniques ou de l'organisation du travail.

PRINCIPE 9 - L'équipage est sensibilisé et formé à la sécurité, à l'hygiène et aux thématiques du développement durable

L'objectif de ce principe est que les navires fournissant des produits écolabellisés embarquent des marins qui sont régulièrement formés et sensibilisés aux thématiques de la pêche durable.

9.1 Formation complémentaire à la sécurité. En matière de sécurité, la formation initiale de l'équipage est complétée par des formations complémentaires régulières. Les navires embarquent des marins qui suivent une formation au minimum 1 fois tous les 4 ans.

9.2 Formation à l'hygiène. Le personnel embarqué qui manipule les produits de la pêche est informé à son arrivée à bord puis régulièrement des bonnes pratiques d'hygiène par une personne référente à bord et qui a suivi une formation renouvelée au minimum 1 fois tous les 2 ans.

9.3 Sensibilisation aux dangers des consommations addictives (alcool, tabac, médicaments...): des mesures sont mises en œuvre à bord visant à prévenir toute consommation non compatible avec la sécurité des marins et du navire.

9.4 Formation aux thématiques de la ressource, de la biodiversité et de l'environnement. Ces formations présenteront les enjeux de la biodiversité, de la ressource et de l'environnement et les pratiques à mettre en place pour les respecter.

L'objectif de cette thématique est de garantir la qualité des produits écolabellisés et leur valorisation.

PRINCIPE 10 – La fraîcheur et la qualité des produits écolabellisés sont garanties

Les conditions de pêche et de conservation mises en place par l'unité de certification permettent d'optimiser la qualité des produits écolabellisés.

10.1 Préservation de la qualité des produits à bord

Les produits issus de la pêche sont conservés à bord de manière à garantir la fraîcheur et la qualité du produit.

10.1.1 Fraîcheur du produit

DECLINAISON 1 : Le critère suivant s'applique aux poissons, céphalopodes et langoustines fraîches (commercialisés non vivants).

10.1.1 Glaçage des produits : les produits de la pêche sont débarqués soit glacés soit immergés dans un mélange d'eau de mer et de glace soit dans de l'eau de mer réfrigérée.

DECLINAISON 2 : Le critère suivant s'applique aux coquillages et crustacés débarqués vivants.

10.1.1 bis La vitalité des coquillages et des crustacés est préservée à bord avec des moyens adaptés. Pour les marées supérieures à 12 heures, les produits sont conservés à bord dans des viviers conçus à cet effet.

10.1.2 Soins apportés au produit : le type de conditionnement et le mode de rangement à l'intérieur de celui-ci sont adaptés au type de produit, afin d'optimiser sa préservation. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la congélation et à la transformation, quand ils existent, sont appliqués.

10.2 Qualité des produits de la pêche au débarquement

10.2.1 Cotation fraîcheur des produits écolabellisés

La cotation fraîcheur des produits de la pêche est basée sur les critères définis dans le règlement UE n°2406/1996, fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

- Seuls les produits de qualité Extra et A peuvent être écolabellisés. Les produits de qualité B ne pourront donc pas être vendus sous l'écolabel.
- Pour l'espèce pour laquelle l'écolabel est demandé, la part totale de qualité B des produits débarqués sur l'année doit être inférieure à 2,5%.

10.2.2 Température des produits

A la débarque, la température à cœur des poissons, céphalopodes et langoustines fraîches (commercialisés non vivants) doit avoir atteint les seuils suivants, fonction de la durée de marée :

DECLINAISON 1 : pour les marées de moins de 12 heures, la température devra être inférieure à 10°C ;

DECLINAISON 2 : pour les marées inférieures à 24h, la température devra être inférieure à 4°C ;

DECLINAISON 3 : pour les marées supérieures à 24h, la température devra être inférieure à 2°C ;

PRINCIPE 11 - Les produits sont bien valorisés

L'objectif de ce principe est de garantir que les produits écolabellisés sont intégrés à un système de valorisation qui limite au maximum les accidents de marché et le gaspillage de la ressource prélevée.

11.1 Prévision des apports : les acheteurs sont informés à l'avance des volumes qui vont être débarqués. Pour cela, un système d'information des acheteurs est formalisé et opérationnel.

PRINCIPE 12 – La traçabilité est garantie

12.1 Maintien de la traçabilité et des exigences jusqu'à la première vente

L'unité de certification met en œuvre un système formalisé d'identification et de traçabilité des produits écolabellisés au débarquement jusqu'à la première vente.

SECTION 2 – REFERENTIEL PARTIE COMMERCIALISATION

PARTIE A – GENERALITES DU REFERENTIEL

A1 - DESIGNATION DU REFERENTIEL

Référentiel Ecolabel Pêche durable : Chaîne de commercialisation

A2 - CHAMP D'APPLICATION

Le référentiel « Ecolabel Pêche Durable- Chaîne de Commercialisation » s'applique à tout opérateur* exerçant une activité de tri, de transformation, de distribution ou de stockage de produits provenant d'unités de certification certifiées, et souhaitant les valoriser comme tels. Le champ de la certification* couvre tous les acteurs depuis la première mise en marché du produit certifié jusqu'à la remise au consommateur final*.

Les opérateurs* achetant et vendant des produits préemballés*, conditionnés en Unités de Vente Consommateurs (UVC) ne sont pas soumis à la certification* pour valoriser des produits déjà étiquetés. Les entreprises de la restauration privée ou collective n'ont pas d'obligation de certification* mais peuvent communiquer sur l'écolabel selon les termes prévus au règlement d'usage de la marque.

Tous les opérateurs* détaillants qui vendent des produits en vrac doivent être notifiés. Ils peuvent le faire par demande via le site Internet de FranceAgriMer.

En fonction des produits / volumes vendus, ces opérateurs* détaillants ne sont pas tous soumis au contrôle par un OC : les opérateurs* qui achètent pour moins de 10 000 euros HT par an de produits écolabellisés (tous produits écolabellisés confondus) et qui ne pratiquent pas de transformation ne sont pas soumis au contrôle.

A3 - DEFINITION DE L'UNITE DE CERTIFICATION

Une unité de certification est un opérateur*, ou un groupe d'opérateurs* dans le cadre d'une demande de certification* collective ayant signé un contrat de certification* avec un organisme certificateur*, qui applique les dispositions du référentiel et qui bénéficie d'un certificat à son nom.

PRINCIPE 1. Maîtrise des intrants : l'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés

- 1.1. Maîtrise des fournisseurs : approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés. L'acheteur s'assure que son fournisseur détient un certificat en cours de validité.
- 1.2. Garantie de certification* des matières premières :
 - 1.2.1 L'opérateur* en charge du premier agréage s'assure de la conformité du produit au certificat présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, qualité).
 - 1.2.2 Lorsque l'acheteur s'approvisionne en produits certifiés, l'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification* du produit. La mention de l'écolabel doit être présente sur la caisse ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures.

PRINCIPE 2. Identification des produits certifiés

- 2.1. Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l'écolabel doit être indiquée sur les nouveaux conditionnements. Lors de la vente en frais de produits non préemballés*, le logo du label sera affiché sur l'étal à proximité du produit. L'étiquetage est conforme au règlement d'usage relatif à l'étiquetage et publicité des produits bénéficiant de l'écolabel des produits de la pêche maritime.
- 2.2. Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés : présence d'un système de séparation des produits certifiés et non-certifiés à chaque étape. La séparation doit être temporelle ou spatiale.

PRINCIPE 3. Traçabilité : présence d'un système de traçabilité formalisé au sein de l'entreprise

- 3.1. Le système de traçabilité permet de tracer les produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente. Le système de traçabilité des points de vente doit permettre une traçabilité ascendante* des produits présents en magasin.
- 3.2. Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité : un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits certifiés. Les enregistrements sont conservés 3 ans minimum ou pendant toute la durée de vie du produit si celle-ci est supérieure à 3 ans pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente.
Dans le cas de la vente en vrac au détail, les étiquettes seront conservées 2 mois au minimum pour les coquillages et crustacés vivants et 2 semaines au minimum pour les autres produits de la pêche.

PRINCIPE 4. Qualité du produit fini frais écolabellisé : l'entreprise garantit la qualité du produit fini frais écolabellisé

- 4.1. Pour les produits commercialisés entiers en vrac, présence d'un système de maintien de la fraîcheur et de sa cotation au moment de la vente. Les produits vendus écolabellisés sont cotés en Extra (E) ou A selon les critères définis par le règlement UE n°2406/1996, fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.
- 4.2. La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée.

PRINCIPE 5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes

- 5.1. Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées : le règlement d'usage de la marque est appliqué et respecté dans l'utilisation du logo et des mentions communicantes sur les emballages.

ANNEXE 1 : GRILLES DE SYNTHÈSE DES EXIGENCES

EXIGENCES PRODUCTION

Ecosystème							
(concerne la ressource ciblée mais également les espèces non ciblées et l'habitat)							
Principes	Critères	Déclinaisons	Sous critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalités de contrôle	Notation
P1. Une gouvernance adaptée au niveau de l'unité de certification assure l'encadrement d'une exploitation durable	1.1 La gouvernance permet une gestion adaptative	1.1.1 Les mesures de gestion auxquelles est soumise l'unité de certification doivent permettre au minimum : 1- une réponse rapide à une dégradation imprévue de la ressource afin de contribuer à la restauration de celle-ci 2- d'empêcher toute augmentation de l'effort de pêche* effectif non appropriée à la situation du stock*, et ce en conformité avec les prérequis 1 et 3		Statuts Mesures d'encadrement (spécifiques à l'unité de certification)	Les statuts et mesures d'encadrement de l'unité de certification garantissent une réponse rapide (alerte sous 8 jours calendaires) à une dégradation imprévue de la ressource et de prévenir toute augmentation de l'effort de pêche* effectif non approprié à la situation du stock*	Contrôle documentaire : vérification des statuts et mesures d'encadrement qui prévoient des alertes diffusées sous 8 jours calendaires en cas de dégradation imprévue de la ressource.	C/NC
		1.1.2 Il existe des dispositions pour que les mesures soient prises en conformité avec les avis scientifiques alimentés par un flux de données appropriées		Plans d'échantillonnage PV ou comptes rendus de réunions Correspondance entre avis scientifiques, décisions prises et réalité observée	Les dispositions mises en œuvre correspondent aux avis scientifiques	Contrôle documentaire : vérification du protocole de prise en compte des avis scientifiques qui prévoit a minima : - la consultation d'une structure scientifique compétente sur l'espèce pêchée et l'enregistrement des avis scientifiques relatifs aux espèces pêchées. - la mise en œuvre de mesures de gestion en correspondance avec les avis scientifiques.	C/NC
	1.2 Les mesures de gestion doivent être prises en concertation avec les différentes parties prenantes.	1.2.1 Il doit y avoir un dialogue et une collaboration entre l'unité de certification et la communauté scientifique.		PV ou comptes rendus de réunions Participation des professionnels à la collecte des données	Au minimum, un échange entre l'unité de certification et la communauté scientifique par an.	Contrôle documentaire : Procès-verbal ou compte-rendu de réunions ou échange de courriers et/ou participation des professionnels à la collecte des données datés de moins d'un an à la date de l'audit.	C/NC
		1.2.2 <i>Un dialogue doit être engagé avec d'autres parties prenantes (associations de défense de l'environnement, organisations de consommateurs, associations de pêche récréative) afin d'accroître la transparence du système de gestion.</i>		<i>courrier, mail, fax</i>	<i>Des éléments de preuves sont disponibles confirmant le dialogue entre l'unité de certification et les parties prenantes (autres que scientifiques).</i>	<i>Contrôle documentaire : Procès-verbal ou comptes-rendus de réunions ou échange de courriers, mails et/ou fax avec d'autres parties prenantes. Si des tentatives de contact ont été engagées par l'unité de certification mais sont restées sans réponse, le critère est validé.</i>	Bonus

Principes	Critères	Déclinaisons	Sous déclinaison	Critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
P2. L'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés	2.1 Des moyens sont mis en œuvre pour limiter la capture de juvéniles	Utilisation d'un engin sélectif ou mise en œuvre de pratiques sélectives				Un engin sélectif est utilisé en vue de limiter la capture de juvéniles ou des pratiques sélectives (évitement de zones) sont mises en œuvre.	Contrôle à quai : vérification de la présence d'équipements ou dispositifs sélectifs ou vérification documentaire de pratiques sélectives : déclaration d'évitement de zones ou protocole de capture spécifique.	C/NC
	2.2 L'activité de pêche n'affecte pas les zones fonctionnelles (nourriceries / frayères) connues	Distribution spatio-temporelle de l'effort de pêche*				Il n'existe pas d'interaction directe dénaturant les zones fonctionnelles connues (nourriceries et/ou frayères) qui se trouvent dans l'aire d'exploitation des navires certifiés.	Contrôle documentaire fondé sur la comparaison entre la localisation connue de nourriceries et frayères d'espèces commercialisées et non commercialisées (information disponible auprès des institutions scientifiques) et la distribution spatio-temporelle de l'activité de pêche (carte).	C/NC
P3. L'unité de certification, par le biais des captures accidentelles, n'a pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées.	3.2 L'activité de pêche est adaptée pour limiter les captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.	Evaluation des mesures d'adaptation de l'activité en cas d'interaction				Les mesures d'adaptation de l'activité sont formalisées et appliquées.	Interview et contrôle visuel à quai de l'existence de dispositif(s) pour éviter les captures accidentelles tel(s) que : - des mesures d'adaptation de l'activité (ex : éviter la pratique de la pêche certaines saisons ou en certains lieux) et/ou - des mesures d'adaptation de l'engin de pêche (ex : dispositifs spécifiques associés au déploiement des engins).	C/NC
	3.3 Enregistrement et communication des captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.	Existence d'un registre des captures accidentelles. Ce registre comporte les informations demandées par les protocoles scientifiques existants. Présence d'un système de transmission des données de ce registre aux scientifiques en fonction du protocole établi.				Les captures accidentelles sont enregistrées dans un registre régulièrement transmis aux scientifiques en fonction d'un protocole préalablement défini.	Contrôle documentaire : - existence d'un enregistrement (registre, logbook, cahier de pêche) des captures accidentelles ; - s'il existe des captures accidentelles, preuve de la transmission de l'information aux institutions scientifiques adaptées (cf. liste guide lecture).	C/NC
	3.4 Maximisation des chances de survie des individus capturés accidentellement.	Mise en œuvre de mesures de remise à l'eau des captures non souhaitées lorsqu'elles ont lieu.				Les instructions pour l'équipage sont formalisées et appliquées.	Existence d'instructions formalisées pour l'équipage et interview à quai de membres de l'équipage.	C/NC
P4. L'unité de certification a un impact faible ou nul sur l'habitat	Pour toutes les zones	4.1 Les impacts de la pêche sur les fonds et sur les flores et faunes sessiles associées n'affectent pas l'habitat de manière irréversible.		i) caractéristiques des fonds impactés (nature de l'habitat, présence de flore et faune sessile) décrites par les sources bibliographiques, ii) nature des impacts, et iii) aire impactée par les engins par rapport à la surface totale de l'habitat identifié (notion d'impact relatif)		L'impact n'affecte pas l'habitat de manière irréversible.	Contrôle documentaire : Existence d'une étude scientifique qui caractérise les fonds impactés, la nature des impacts et l'aire impactée. L'étude conclut que l'impact sur les fonds n'affecte pas l'habitat de manière irréversible.	C/NC

	Dans les zones à statut spécial au titre de l'habitat dotées d'un organe de gestion opérationnel	4.2 Les règles de l'organe de gestion de la zone à habitat spécial sont suivies.	Eléments factuels permettant de vérifier le respect des règles (distribution spatio-temporelle de l'effort de pêche*, composition des captures...)	Des éléments de preuve sont disponibles confirmant le respect des mesures mises en place par l'organe de gestion	Contrôle documentaire : Existence de recommandations de l'organe de gestion et vérification de la mise en place de ces recommandations (carte zone de pêche / carnet de pêche).	C/NC
		4.3 Un dialogue et collaboration existent entre l'unité de certification, les scientifiques et les gestionnaires de la zone à habitat spécial	PV ou comptes rendus de réunions Participation des professionnels à la collecte des données	L'unité de certification dialogue et collabore avec les scientifiques et les organes de gestion de la zone à statut spécial au titre de l'habitat.	Contrôle documentaire : Procès-verbal et comptes-rendus de réunions ou échange de courriers et/ou participation des professionnels à la collecte des données datés de moins d'un an à la date de l'audit	C/NC

ENVIRONNEMENT

PRINCIPES	Critères	Sous Critères	Indicateur	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
<p>P5 L'unité de certification utilise l'énergie fossile de manière limitée</p> <p>On tiendra compte également de tous les navires de transport (c'est-à-dire avec pour unique fonction le transport des produits vers leur premier lieu de débarquement).</p>	<p>5.1 L'énergie fossile utilisée est limitée. Pour cela, les navires certifiés mettent en œuvre un Plan Qualité Energie (PQE voir définition dans le Guide de Lecture) définissant des mesures de suivi et de réduction de la consommation d'énergie.</p>	5.1.1 Connaissance et suivi du rendement énergétique	Présence de mesures permettant l'identification et le suivi des postes consommateurs d'énergie.	Le PQE (Plan Qualité Energie - voir précisions dans le guide de lecture) permet de connaître la consommation énergétique du navire et identifie les postes les plus consommateurs. Il constitue un état des lieux des indicateurs de consommation d'énergie quantifiables et vérifiables.	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Vérification de la présence du PQE ou ○ protocole d'enregistrement des consommations d'énergies dont la consommation d'hydrocarbures et enregistrements associés. 	C/NC
		5.1.2 Objectifs de réduction de la consommation énergétique.	Formalisation et pertinence des objectifs de réduction pour les postes identifiés comme les plus consommateurs.	Le PQE propose des objectifs de réduction pertinents pour les postes consommateurs d'énergie. Ces objectifs sont chiffrés, pertinents et mesurables et les délais pour atteindre ces objectifs sont définis.	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Existence d'un PQE fait par une structure externe ou ○ L'unité de certification s'est fixé des objectifs de réduction des postes consommateurs d'énergie. Ces objectifs sont chiffrés, pertinents et mesurables et les délais pour atteindre ces objectifs sont définis. 	C/NC
		5.1.3 Mise en œuvre des mesures d'amélioration du rendement énergétique.	Taux de réalisation des préconisations en fonction de la dépendance énergétique des entreprises de pêche représentées par l'unité de certification.	Le PQE doit formaliser les mesures mises en place afin d'atteindre les objectifs définis dans le 6.1bis.2. Les améliorations identifiées comme étant économiquement faisables doivent être mises en place. Dans le cas où une mesure d'amélioration n'a pas pu être mise en œuvre pour des raisons économiques, l'unité de certification doit présenter les arguments formalisés.	<p>Contrôle documentaire des recommandations du PQE et vérification visuelle de leur mise en œuvre (si matériel). Dans le cas où une mesure d'amélioration n'a pas pu être mise en œuvre pour des raisons économiques, la structure collective doit présenter les arguments formalisés par une structure externe (expert comptable, centre de gestion).</p>	C/NC
		5.1.4 Réalisation d'une étude de faisabilité : évolution des techniques de pêche vers des techniques plus économes en énergie	Existence d'une étude de faisabilité détaillée et pertinente	L'étude de faisabilité décrit les coûts et les bénéfices attendus dans le cas de la mise en place de techniques de pêche plus économes en énergie.	<p>Contrôle documentaire :</p> <p>Existence de l'étude de faisabilité.</p>	Bonus

P6 La pollution par les déchets solides, liquides, huileux, et gazeux est évitée	6.1 Prévention des pollutions par les eaux usées	6.1.1 Les navires certifiés mettent en application un plan de gestion des eaux mazouteuses garantissant l'absence de pollution par les eaux usées.	Plan de gestion des eaux mazouteuses	Un plan de gestion des eaux mazouteuses est disponible et confirme l'absence de pollution par les eaux usées.	Contrôle documentaire : un plan de gestion des eaux mazouteuses est disponible et confirme l'absence de pollution par les eaux usées.	C/NC
		6.1.2 Le postulant limite sa pollution par les eaux usées par l'application de bonnes pratiques : utilisation de détergents à usage quotidien ayant des propriétés biodégradables ou respectueuses de l'environnement marin.	Evaluation des bonnes pratiques de prévention des pollutions par les eaux usées	Les détergents utilisés à bord sont biodégradables et conformes au règlement communautaire N°66/2010 du 25 novembre 2009.	Inspection visuelle à bord du navire à quai.	C/NC
	6.2 Prévention des pollutions par les ordures	6.2.1 Le postulant ne rejette pas d'ordures ménagères en mer : l'ensemble des déchets doit être ramené à terre et jetés dans les containers prévus à cet effet à terre.	Formalisation des consignes à bord.	Les ordures sont ramenées à terre à chaque marée Les consignes interdisant le rejet à la mer de tout objet en plastique sont formalisées, connues et respectées.	Contrôle à quai : formalisation des consignes à bord affichées ou accessibles aux membres de l'équipage.	C/NC
			<i>Présence d'un suivi des quantités ramenées à terre Utilisation de sacs biodégradables</i>	<i>Un suivi des quantités ramenées à terre doit être disponible. Et des sacs biodégradables sont utilisés.</i>	<i>Contrôle documentaire du suivi des quantités ramenées à terre. Et contrôle visuel de l'utilisation de sacs biodégradables.</i>	Bonus
		6.2.2 Un tri sélectif des déchets est effectué à bord en fonction des conteneurs de tri disponibles à terre	Dispositif de tri des déchets	Présence d'un dispositif de tri des déchets à bord en fonction des conteneurs de tri disponibles à terre	Inspection à quai : formalisation des consignes à bord et présence de bacs de tri.	C/NC
		6.2.3 Les déchets issus de l'activité de pêche ainsi que ceux issus d'autres activités sont récupérés, stockés et ramenés à terre.	Evaluation de l'application des consignes concernant le rejet à la mer des déchets issus d'autres activités.	Les consignes concernant la récupération des déchets issus d'autres activités sont formalisées, connues et respectées.	Inspection à quai : formalisation des consignes à bord et interview d'un membre de l'équipage pour évaluer la connaissance et le respect des consignes.	C/NC
			<i>Evaluation du suivi des quantités ramenées à terre</i>	<i>Le suivi des quantités débarquées est enregistré et confirme l'engagement du postulant dans la réduction de l'impact des déchets issus de la pêche</i>	<i>Contrôle documentaire : existence d'un suivi des quantités</i>	Bonus
	6.3 Prévention des pollutions de l'atmosphère	6.3.1 Les navires équipés de cales réfrigérées n'utilisent pas de gaz dommageable à l'environnement : interdiction d'utiliser un fluide frigorigène type CFC*.	Disponibilité de la fiche technique du gaz utilisé dans le système de refroidissement	Interdiction de CFC* pour les navires antérieurs à 2005 et interdiction du HCFC* sur tous les navires.	Contrôle documentaire : caractéristiques techniques des équipements et/ou recharges (notices ou factures d'achat)	C/NC
		6.3.2 Absence d'incinérateurs à bord		<i>Le navire ne doit pas disposer d'un incinérateur à bord</i>	<i>Interview</i>	Bonus

SOCIALE

PRINCIPES	Critères	Indicateur	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
<p>P7. L'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer</p> <p>Ce principe s'applique à l'ensemble du personnel embarqué à la fois en mer mais aussi lorsque les navires sont à quai.</p>	7.1 Rémunération minimale des marins	Rémunération convenue sur le contrat de travail des marins	La rémunération minimale est 3 fois supérieure au niveau demandé par la convention de l'OIT*	Contrôle des contrats et des fiches de paie de tout le personnel inscrit au rôle d'équipage pour tous les navires de l'échantillon contrôlé. (cf. modalités de constitution de l'échantillon au §B.2.5 plan de contrôle cadre.)	C/NC
	7.2 Accès facilité à des protections complémentaires en matière de prévoyance notamment en cas d'incapacité temporaire ou d'invalidité	Facilité de souscription d'un contrat de prévoyance complémentaire	L'armement facilite ou prend en charge (tout ou en partie) l'accession à un contrat de prévoyance complémentaire. Sont considérés comme "complémentaire" les contrats de prévoyance couvrant au choix les risques : décès, incapacité temporaire, invalidité, retraite complémentaire ou mutuelle.	Contrôle documentaire de l'existence d'un contrat de prévoyance pris en charge (tout ou en partie) par l'employeur ou d'un courrier d'information à ce sujet destiné à l'équipage.	C/NC
	7.3 Information sur l'activité économique de l'entreprise	Réalisation d'un diagnostic économique annuel de l'activité pour chaque entreprise de l'unité de certification, pouvant au besoin prévoir des mesures de gestion et faisant l'objet d'une information de l'équipage	Présence d'un rapport sur l'activité économique et financière mis à jour annuellement. Information de l'équipage.	Contrôle documentaire : - présence d'un rapport sur l'activité économique et financière mis à jour annuellement ; - information de l'équipage : compte rendu de réunion d'information ou envoi du rapport ou synthèse aux membres de l'équipage.	C/NC
	7.4 Conditions de vie à bord	<i>Existence de zones de repos permettant l'accès aux médias (télévision, radio,...)</i>	<i>Accès facilité aux médias dans les zones de repos (pour les navires pratiquant des pêches de plus de 24h)</i>	<i>Contrôle à quai de l'existence de zones de repos et de la présence d'accès aux médias en état de fonctionnement.</i>	Bonus
	7.5 Amélioration de l'insertion des jeunes marins,	<i>Accueil de jeunes marins à bord</i>	<i>Des jeunes – moins de 40 ans -(apprentis, stagiaires ou jeunes diplômés) sont régulièrement embarqués dans la limite de la capacité d'accueil du navire, telle qu'elle est mentionnée sur son permis de navigation. Au cours des 5 dernières années, embarquement d'au moins 3 jeunes marins.</i>	<i>Contrôle documentaire : vérification de la capacité d'accueil du navire dans le permis de navigation et</i> - soit copie carte d'identité du jeune et du courrier d'information adressé à la DDTM - soit copie du fascicule du jeune marin.	Bonus
	7.6 Promotion du métier de marin pêcheur et ancrage territorial de l'activité	<i>Participation à des manifestations</i>	<i>Des membres de l'unité de certification participent à des évènements de valorisation</i>	<i>Contrôle documentaire : programme ou liste des participants à la manifestation.</i>	Bonus
<p>P8. L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité</p>	8.1 Information des nouveaux arrivants : Chaque nouvel arrivant à bord reçoit un livret d'accueil l'informant des règles de sécurité	Modalités d'accueil de chaque nouveau membre d'équipage	Présence d'un livret d'accueil à bord	Contrôle documentaire : - existence d'un livret d'accueil à bord et interview d'un membre d'équipage, - ou existence d'un support écrit accessible au personnel adapté et compris (affichage, ...).	C/NC

	8.2 Les zones de travail et de traitement des produits à bord permettent à l'équipage d'opérer en toute sécurité. Les navires équipés de systèmes de traction offrent des conditions de sécurité optimales pour les membres d'équipage chargés de leur manipulation.	Organisation des zones de travail Organisation des zones d'installation et manipulation des équipements de traction	Organisation conforme aux recommandations d'organisme compétent dans ce domaine se basant sur les directives conjointes FAO*/OMI*/OIT* concernant l'organisation des zones de travail et des équipements de traction	Contrôle à quai : vérification de la localisation des zones de travail de traitement des produits et de leur séparation avec les zones de traction. et Contrôle documentaire : copie du PV de la visite de sécurité de la CSN (centre de sécurité) et du permis de navigation. (cf exigences FAO* en annexe au guide de lecture)	C/NC
	8.3 Suivi des accidents du travail	bilan annuel	Le nombre d'accidents du travail et leur évolution sont suivis et un bilan annuel est effectué. Une recherche de cause est mise en œuvre afin d'aboutir à des adaptations techniques ou de l'organisation du travail.	Contrôle documentaire : existence d'un bilan annuel et, en cas d'accident, de fiche(s) de(s) action(s) corrective(s) à mettre en place et contrôle visuel de leur application.	C/NC
P9. L'équipage est sensibilisé et formé à la sécurité, à l'hygiène et aux thématiques du développement durable	9.1 Formation complémentaire à la sécurité : le personnel est formé régulièrement à la sécurité par des formations complémentaires à la formation initiale.	Liste de présence à une formation ou certificat de formation	Les navires embarquent des marins qui suivent une formation au minimum 1 fois tous les 4 ans.	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation des membres d'équipage ou certificat de formation Si le marin était sur un autre bateau au cours des 4 dernières années, les formations à la sécurité suivies sur d'autres bateaux pendant cette période permettent de valider le critère.	C/NC
	9.2 Formation à l'hygiène : le personnel qui manipule les produits de la pêche est formé régulièrement aux bonnes pratiques d'hygiène.	Liste de présence à une formation ou certificat de formation	Au minimum 1 formation d'une personne référente à bord tous les 2 ans	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation ou certificat de formation.	C/NC
	9.3 Sensibilisation aux dangers des consommations addictives (alcool, tabac, médicaments...)	Politique de l'entreprise Consignes données à l'équipage Panneaux d'affichage Consignes dans le livret d'accueil	Des mesures visant à prévenir toute consommation non compatible à bord avec la sécurité du marin et du navire sont mises en œuvre.	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation des membres d'équipage ou certificat de formation ou vérification de la disponibilité de l'information à bord (panneau d'affichage, consignes dans le livret d'accueil,...).	C/NC
	9.4 Formation aux thématiques de la ressource, de la biodiversité et de l'environnement.	Planning de formations	Au minimum organisation d'1 formation tous les 2 ans par l'unité de certification.	Contrôle documentaire : liste de présence à une formation des membres d'équipage ou certificat de formation	C/NC

Qualité et valorisation des produits au débarquement

PRINCIPES	Sous Principe	Critères	Déclinaison	Sous Critères	Indicateur	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
P10. La fraîcheur et la qualité des produits écolabellisés sont garanties	10.1. Préservation de la qualité à bord	10.1.1 Fraîcheur du produit	Produits glacés	10.1.1. Glaçage des produits	Présence de glace dans les contenants au débarquement	Obligation de débarquer les produits glacés	Contrôle visuel : une inspection au débarquement des produits.	C/NC
			Produits débarqués vivants	10.1.1bis Préservation de la vitalité à bord avec des moyens de conservation adaptés	Présence de systèmes de conservation de la vitalité à bord	Pour les marées > 12h, obligation de conserver les grands crustacés (langoustes, homards, araignées et tourteaux) à bord dans un vivier.	Contrôle visuel du dispositif de conservation de la vitalité à bord.	
		10.1.2 Soins apportés au produit		Rangement / conditionnement du produit	Le rangement / conditionnement du produit est adapté au type de produit assurant une préservation optimisée. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la congélation et à la transformation, quand ils existent, sont appliqués.	Contrôle visuel du respect de l'aspect et intégrité physique du produit. Si des guides de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la congélation et à la transformation existent, contrôle de leur application.	C/NC	
	10.2 Qualité des produits de la pêche au débarquement	10.2.1 Cotation fraîcheur pour les produits écolabellisés		Quantité des produits de la pêche classés B/ A et EXTRA / E	Seuls les produits de qualité Extra et A sont écolabellisés. Les produits de qualité B ne sont pas vendus sous l'écolabel. La part de volume coté en B au débarquement est < 2,5% annuellement	Vente en halle à marée : documents de halle à marée à consulter, avec indication de la cotation fraîcheur. Vente hors halle à marée : documents d'accompagnement du produit lors de la 1ère vente.	C/NC	
	10.2.2 La température à cœur des produits de la pêche	Marées <12h		Température des produits au débarquement	< 10°C	Contrôle métrologique : température à cœur du produit au débarquement	C/NC	
	Marées de 12h à 24h		< 4°C					
	Marées > 24h		< 2°C		Non-applicable aux produits débarqués vivants.			
P11. Les produits sont bien valorisés	11.1 Prévision des apports	Information des halles à marée à l'avance des volumes qui vont être débarqués.		Présence d'un système d'information des halles à marée des apports.	Un système d'information est en place permettant aux acheteurs d'être informés des apports.	Interview et vérification que si le navire débarque en halle à marée, il adhère à un système collectif des prévisions d'apports. Non-applicable aux navires débarquant hors halles à marée.	C/NC	
12. La traçabilité est garantie	12.1 Maintien de la traçabilité et des exigences jusqu'à la première vente			Système de traçabilité et d'identification	L'unité de certification met en œuvre un système formalisé d'identification et de traçabilité des produits écolabellisés au débarquement jusqu'à la première vente. Les informations suivantes sont disponibles : engin de pêche, zones de gestion du stock* (carrés CIEM*)	Contrôle au débarquement : test de traçabilité ascendante* sur un bordereau de vente d'un produit écolabel : vérification de la quantité pêchée sur le logbook.	C/NC	

EXIGENCES COMMERCIALISATION

Ces exigences concernent les produits déclarés comme écolabellisés

Principes	Critères	Déclinaison	Sous-critère	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
1. Maîtrise des intrants : L'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés	1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés			Système de référencement et de gestion des fournisseurs	Un système est en place afin de garantir que, lors du référencement de tout nouveau fournisseur de produits écolabellisés, la validité de la certification* est vérifiée.	Contrôle documentaire : présence des certificats des fournisseurs (correspondant aux bons de livraison).	C / NC
	1.2 Garantie de certification* des intrants	Pour l'opérateur* en charge du premier agréage	1.2.1 L'opérateur* en charge du premier agréage s'assure de la conformité du produit au certificat présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, qualité).	Système de vérification de la certification* des intrants	Certificats valides et intrants couverts par le champ de certification* (Annexe au certificat) au moment du premier agréage	Contrôle documentaire : agréage des produits conforme au certificat du fournisseur.	C / NC
		A la suite de la chaîne de commercialisation	1.2.2 Lorsque l'acheteur s'approvisionne en produits certifiés, l'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification* du produit. La mention de l'écolabel doit être présente sur la caisse ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures.	Etiquetage et documents d'accompagnement	L'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification* du produit.	Contrôle visuel et documentaire : identification des produits écolabellisés sur les caisses ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures.	C / NC
2. Identification des produits certifiés	2.1 Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l'écolabel doit être indiquée sur les nouveaux conditionnements.			Système d'identification des produits certifiés dans l'entreprise	Un système d'identification formalisé des produits écolabellisés est en place afin de permettre d'identifier clairement les produits écolabellisés parmi le reste de la production.	Contrôle visuel : vérification de l'identification des produits écolabellisés.	C / NC
	2.2 Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés			Système de séparation des produits certifiés et non-certifiés à chaque étape.	Présence d'un système de séparation des produits certifiés et non-certifiés. La séparation doit être temporelle ou spatiale.	Contrôle visuel de la séparation spatio-temporelle entre les produits écolabellisés et les autres.	C / NC

Principes	Critères	Déclinaison	Sous-critère	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
3. Traçabilité	3.1 Le système de traçabilité permet la traçabilité ascendante* et descendante* des produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés			Système de traçabilité	Le système de traçabilité permet de tracer les produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente. Le système de traçabilité des points de vente doit permettre une traçabilité ascendante* des produits présents en magasin.	Contrôle documentaire : test de traçabilité ascendant* et bilan matière* pour un lot. Pour les points de vente : test de traçabilité ascendant* uniquement.	C / NC
	3.2 Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité			Système de gestion documentaire	Un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits certifiés. Les enregistrements sont conservés 3 ans minimum ou pendant toute la durée de vie du produit si celle-ci est supérieure à 3 ans pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente. Dans le cas de la vente en vrac au détail, les étiquettes seront conservées 2 mois au minimum pour les coquillages et crustacés vivants et 2 semaines au minimum pour les autres produits de la pêche.	Contrôle documentaire : vérification de la durée d'archivage des documents d'enregistrement sur un lot	C / NC
4. Qualité du produit fini frais : l'entreprise garantie la qualité du produit fini frais écolabellisé	4.1 Qualité des produits vendus frais entiers en vrac			Système de maintien de la fraîcheur et de sa cotation au moment de la vente	Fraîcheur de cote E ou A à la vente	Contrôle visuel : fraîcheur de cote E ou A à la vente.	C / NC
	4.2 La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée			Etiquetage à la vente en frais	Les produits écolabellisés vendus en frais n'ont pas été congelés décongelés, à moins qu'il y ait eu une autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade)	Contrôle visuel de l'étiquetage : le produit frais écolabellisé n'a pas été décongelé. <i>(La mention de la décongélation sur l'étiquetage est une obligation réglementaire.)</i>	C / NC
5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes	5.1 Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées			Mise en application et respect du règlement d'usage de la marque	Le règlement d'usage de la marque est connu, appliqué et respecté pour l'utilisation du logo et des mentions communicantes sur les packagings.	Contrôle visuel : vérification de la conformité de l'étiquetage à l'autorisation délivrée. Lors de la vente en frais de produits non préemballés*, le logo du label sera affiché sur l'étal à proximité du produit.	C / NC

ANNEXE 2 - GLOSSAIRE

Action corrective : Action visant à éliminer une faiblesse détectée dans le système ou la cause d'une non-conformité afin d'en empêcher la réapparition.

Approche de précaution : C'est l'application du principe 15 de la Déclaration de Rio : « En cas de risque de dommages graves ou irréversibles, l'absence de certitude scientifique absolue ne doit pas servir de prétexte pour remettre à plus tard l'adoption de mesures effectives visant à prévenir la dégradation de l'environnement. »

Bilan matière : Cohérence entre la quantité achetée, la quantité expédiée et les pertes.

Biomasse des reproducteurs (B): Biomasse des individus d'un stock capables de se reproduire. B_{lim} ou « Biomasse limite » est défini comme étant le seuil de biomasse en dessous duquel le risque d'effondrement du stock est important ; B_{pa} « Biomasse de précaution » en dessous de laquelle la probabilité d'atteindre B_{lim} est importante ; et **B_{RMD}** « Biomasse au rendement maximal durable ».

Biomasse du stock : Poids total de tous les individus du stock, présents à un moment donné dans la zone d'extension de ce stock.

Capture (ou Espèce) accessoire : Espèce capturée à l'occasion d'une pêche dirigée sur une autre espèce ou un autre groupe d'espèces. Ici l'espèce accessoire correspond à toute espèce capturée autre que l'espèce écolabellisée.

Certification : Reconnaissance, après évaluation par l'organisme certificateur*, de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du référentiel et de l'engagement de cet opérateur à appliquer le référentiel et à se soumettre aux contrôles y afférant.

CFC : chlorofluorocarbures : Ils sont utilisés comme gaz réfrigérants et comme agents propulseurs dans les aérosols, mais interdits à partir de 2000 à cause de leur contribution à l'effet de serre et à la destruction de la couche d'ozone.

CIEM : Le Conseil International pour l'Exploitation de la Mer est une organisation scientifique fondée en 1902 qui est notamment responsable de la production des avis scientifiques sur de nombreux stocks de poisson des eaux européennes.

CITES : Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction

COFRAC : Comité Français d'Accréditation.

Consommateur final : Le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

DAM : Direction des Affaires Maritimes.

DPMA : Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture

Effort de pêche : Ensemble des moyens de capture mis en œuvre par un navire pendant une période donnée et dans une zone déterminée.

F : Mortalité par pêche. F_{lim} définit la mortalité par pêche au-delà de laquelle le risque de faire diminuer l'abondance des reproducteurs en dessous de B_{lim} est élevé ; F_{pa} la mortalité par pêche correspondant au niveau de biomasse B_{pa} ; **F_{RMD}** la pression de pêche permettant le rendement maximal durable.

FAO : L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (Food and Agriculture Organisation en anglais) est une organisation spécialisée des Nations Unies.

HCFC : Les **hydrochlorofluorocarbures** sont des gaz organiques dont la molécule est formée d'atomes de chlore, de carbone, de fluor et d'hydrogène. Ils sont utilisés comme gaz réfrigérants et comme agents propulseurs dans les aérosols, en remplacement des CFC, interdits à partir de 2000 à cause de leur contribution à l'effet de serre et à la destruction de la couche d'ozone.

Manquement - Non-conformité : Écart des caractéristiques d'un produit par rapport aux exigences spécifiées ; ou absence ou défaillance dans la mise en place et le maintien d'un ou plusieurs éléments du système de management requis ; ou situation qui, sur la base de preuves factuelles et objectives, conduit à mettre en doute la conformité de ce que délivre l'opérateur.

MSY: Maximum Sustainable Yield. Voir RMD

OIT : Organisation Internationale du Travail

OMI: Organisation Maritime Internationale

Opérateur : les personnes physiques ou morales chargées de veiller au respect des exigences de l'Ecolabel au sein de l'activité qui est sous leur contrôle

Organisation multi-sites : *Groupement de producteurs ou Entreprise multisites* : Organisation présentant une fonction centrale identifiée (dénommé siège, n'étant pas nécessairement le siège social de l'organisation), de laquelle certaines activités sont planifiées, contrôlées ou gérées, ainsi qu'un réseau de sites ou d'opérateurs (dénommé sites) au sein desquels ces activités sont en partie ou totalement effectuées.

Organisme Accréditeur (OA) : Organisme indépendant procédant à l'accréditation des organismes certificateurs.

Organisme Certificateur (OC) : Organisme indépendant, procédant à la certification des opérateurs sur la base d'un référentiel et pour lequel il est accrédité.

Produit préemballé : Unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ne subisse une

ouverture ou une modification. Tout produit préemballé est nécessairement étiqueté (nom et adresse du responsable du produit, poids net, etc.) et fermé (contenu non substituable).

Retrait de certificat : Décision d'un organisme certificateur consécutive à un manquement aux règles de l'Ecolabel, qui interdit à un opérateur de commercialiser les produits mentionnés sur un certificat en faisant référence à l'Ecolabel Pêche Durable. Dans ce cas, les produits sont définitivement déclassés.

RMD (En anglais MSY) : Rendement Maximum Durable : Production maximale qui peut être atteinte par l'exploitation d'une ressource naturelle sans que la capacité reproductrice de la ressource ne diminue.

Sous-traitance : Toute opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans une unité ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur bénéficiaire de la certification.

Stock : Partie exploitable de la population d'une espèce

Suspension de certificat : Décision d'un organisme certificateur consécutive à un manquement aux règles de l'Ecolabel, qui interdit à un opérateur de commercialiser les produits mentionnés sur un certificat en faisant référence à l'Ecolabel Pêche Durable, jusqu'à ce que l'organisme certificateur ait pu constater la levée du manquement à l'origine de la décision.

Traçabilité ascendante : Capacité à remonter du produit sortant (facture de vente) vers le produit entrant /matière première (facture d'achat).

Traçabilité descendante : Capacité à connaître toutes les productions et clients livrés à partir d'un lot de matière première / produit entrant.