

# ***ETUDE DE FAISABILITE DE LA MISE EN PLACE D'UN ECOLABEL DANS LA FILIERE DES PRODUITS DE LA PECHE MARITIME***



Rapport final au 08/02/08



OFFICE NATIONAL  
INTERPROFESSIONNEL  
DES PRODUITS  
DE LA MER ET DE  
L'AQUACULTURE



PROJET COFINANCE PAR L'UNION EUROPEENNE  
FONDS EUROPEEN POUR LA PECHE

# SOMMAIRE

|              |    |
|--------------|----|
| Introduction | p4 |
|--------------|----|

## METHODOLOGIE

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. Comité de suivi            | p6 |
| 2. Déroulement de cette étude | p7 |

### Etape 1 :

#### ETAT DES LIEUX ET DECRYPTAGE DES DIFFERENTS SCHEMAS D'ECOLABELLISATION

|  |     |
|--|-----|
| 1. Introduction : les directives de la FAO, socle de l'écocertification et grille d'analyse des allégations environnementales étudiées | p11 |
| 2. Signes et écolabels apposés aux produits de la pêche  | p14 |
| 2.1. Marine Stewardship Council (MSC)  | p14 |
| 2.2. Friend Of the Sea (FOS)   | p20 |
| 2.3. KRAV  | p23 |
| 2.4. Naturland   | p25 |
| 3. Démarches d'opérateurs de la filière  | p27 |
| 3.1. Démarche "amont" (armateur)   | p27 |
| 3.2. Démarches "aval" (détaillants et transformateurs)   | p27 |
| 4. Comparaison aux signes et écolabels d'autres filières   | p29 |
| 4.1. FSC : Ecolabel forestier  | p29 |
| 4.2. Agriculture biologique  | p30 |
| 4.3. Agriculture raisonnée   | p31 |
| 4.4. L'écolabel européen   | p33 |
| 4.5. Index   | p34 |

### Etape 2 :

#### POSITION DE LA FILIERE PECHE, DEFINITION ET CARACTERISATION D'UNE GRILLE DE CRITERES TECHNIQUES "PECHE DURABLE – RESPONSABLE"

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Synthèse des réponses à l'enquête | p36 |
| 2. Grille de critères à tester       | p38 |

**Etape 3 :**  
**DIAGNOSTICS PECHERIES ET MISE A L'EPREUVE DE LA GRILLE DE CRITERES**

|   |     |
|---|-----|
| 1. Tableau de comparaison des diagnostics langoustine / Lieu noir | p40 |
| 2. Validation de la grille de critères finale                     | p47 |
| 3. Unité de certification   | p50 |

**Etape 4 :**  
**PROPOSITIONS DE METHODOLOGIES D'ECOCERTIFICATION D'UNE PECHERIE**

|   |            |
|---|------------|
| 1. Processus de certification existants                                       | p52        |
| 1.1. Démarches publiques  | p52        |
| 1.2. Démarches privées  | p55        |
| 1.3. Notoriété des démarches de certification                                 | p59        |
| 2. Dispositifs d'écocertification envisageables pour les pêcheries françaises | p59        |
| 2.1. Les critères de cette norme  | p59        |
| 2.2. Les coûts prévisibles d'écocertification                                 | p60        |
| 2.3. Propositions d'encadrement des écolabels pêche en France                 | p61        |
| 3. Ecolabel : outil de valorisation ou de différenciation ?                   | p63        |
| Conclusion  | p65        |
| <b>TABLE DES ANNEXES</b>  | <b>p66</b> |

Etude réalisée par :



*Crédit photo : Mixture*

## INTRODUCTION :

Etiquettes et labels se sont développés ces dernières années dans le secteur des produits de la pêche afin de certifier la nature « durable » des produits et de rassurer le consommateur sur le caractère responsable de ses achats. En parallèle, la FAO a réfléchi sur la notion de pêche responsable (*Code de conduite pour une pêche responsable* - Rome, 1995 -) et proposé un cadre non normatif à l'éco-étiquetage des produits de la mer (*Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de captures marines* - Rome, 2005 -).

Au niveau européen, le Conseil des Ministres de l'agriculture et de la pêche s'est prononcé, les 16 et 17 avril 2007, pour l'encadrement des écolabels dans le secteur de la pêche. Un projet de règlement fixant des exigences minimales devrait être proposé par la Commission européenne. La Commission s'est également engagée dans le renforcement du dispositif de lutte contre la pêche INN (illégal, non déclarée, non réglementée).

Dans ce contexte, la filière pêche française, réunie au sein de l'OFIMER, a souhaité participer au débat en élaborant une position commune qui pourrait être utilisée par les autorités françaises dans les discussions préalables à la définition d'un cadre réglementaire communautaire.

Un groupe de travail réunissant les membres du groupe « experts qualité » et des représentants des grandes familles professionnelles du Conseil de direction de l'OFIMER a été créé en mai 2007. Ce groupe a décidé de réaliser une étude de faisabilité confiée au Pôle Filière Produits Aquatiques visant à déterminer les conditions d'écolabellisation des pêcheries françaises qui pourraient s'y prêter.

Cette étude comporte 4 étapes : 1) un état des lieux des écolabels existants concernant les produits de la pêche ainsi que d'autres produits d'origine agricole ou manufacturés, 2) une consultation de la filière afin de définir notamment les critères minimums techniques et méthodologiques qu'elle souhaite voir apparaître dans le futur cadre communautaire, 3) des tests effectués sur des navires appartenant à 2 pêcheries distinctes afin de finaliser une grille de critères "auditables", 4) la formulation de propositions sur les différentes méthodes possibles pour l'écocertification des pêches françaises.

Il convient enfin de noter que cette étude s'intéresse à l'opinion des opérateurs et parties prenantes de la filière. La demande des consommateurs français en matière de produits "écolabellisés" étant encore mal évaluée, l'étude COGEPECHE (Pôle Mer Bretagne) analyse de façon plus précise cette demande et apportera des éclairages importants sur ce sujet, complémentaires à ce travail.

## **METHODOLOGIE :**

Le pilotage du projet "Etude de faisabilité de la mise en place d'un Ecolabel dans la filière des produits de la pêche maritime" a été confié au Pôle Filière Produits Aquatiques (ci-après PFPA) et a été réalisée du 26/06/2007 au 31/12/2007. Le Pôle est accompagné d'un comité de suivi et d'un sous-traitant (Bureau Véritas).

## 1. COMITE DE SUIVI

Le comité de suivi est composé des membres suivants :

### ↳ Membres du groupe "Experts qualité" de l'OFIMER

- **AMOP**  
Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs
- **APROMER**  
Association de Promotion des Produits de la Mer de qualité Poitou-Charentes
- **CRPMEM Haute-Normandie**  
Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Haute-Normandie
- **IMA**  
Institut des Milieux Aquatiques
- **NFM**  
Normandie Fraîcheur Mer
- **NORMAPECHE**  
Normapêche Bretagne
- **PFPA**  
Pôle Filière Produits Aquatiques
- **SMIDAP**  
Syndicat Mixte pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Pays de la Loire

### ↳ Représentants des grandes familles professionnelles membres du conseil de Direction de l'OFIMER

- **ADEPALE**  
Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés
- **ANOP**  
Association Nationale des Organisations de Producteurs
- **ADRHMF**  
Association des Directeurs et Responsables de Halles à Marées de France
- **CFDT**  
Syndicat Maritime de Bretagne
- **CGI**  
Confédération française du commerce de Gros
- **CMCM**  
Confédération de la Coopération de la Mutualité et du Crédit Maritime
- **CNPMEM**  
Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins
- **CONFEDERATION DES POISSONNIERS DE FRANCE**
- **FCD**  
Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
- **FGA CFDT**  
Fédération Générale Agro-alimentaire
- **FFSPM**  
Fédération Française des Syndicats Professionnels Maritimes
- **FEDOPA**  
Fédération des Organisations de Producteurs de la Pêche Artisanale
- **FEDERATION NATIONALE DES SYNDICATS MARITIMES CGT**

- **FNAF CGT**  
Fédération Nationale Agro-alimentaire et Forestière
- **INDECOSA CGT**  
Consommateurs
- **SNCE**  
Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés
- **SNFPS**  
Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés et congelés
- **SNSSP**  
Syndicat national des sauteurs saurisseurs de poisson
- **UAPF**  
Union des Armateurs à la Pêche de France
- **UNMC**  
Union du Mareyage Coopératif
- **UMF**  
Union du Mareyage Français
- **UPACCIM**  
Union des Ports Autonomes et des Chambres de Commerces et d'Industries Maritimes

#### ↳ Administrations

- **DPMA**  
Ministère de l'agriculture et de la pêche Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
- **OFIMER**  
Office national Interprofessionnel des produits de la Mer et de l'aquaculture

## 2. DEROULEMENT DE CETTE ETUDE

L'étude de faisabilité se décompose en quatre étapes (*cf. Annexe 9 : convention OFIMER / Pôle Filière Produits Aquatiques*):

- Etat des lieux et décryptage des différents schémas d'écolabellisation.
- Position de la filière pêche, définition et caractérisation d'une grille de critères techniques "pêche durable – responsable".
- Diagnostics pêcheries et mise à l'épreuve de la grille de critères.
- Proposition de méthodologie d'éco-certification d'une pêcherie.

#### ↳ Etape 1 : état des lieux et décryptage des différents schémas d'écolabellisation

Un état des lieux des principaux "signes" ou labels apposés aux produits de la pêche qui relèvent, intégralement ou pour partie, du champ de "l'allégation environnementale" a été réalisé.

L'ensemble des caractéristiques de ces labels a été détaillé de la façon suivante :

- les critères retenus pour la définition des cahiers des charges,
- les procédures de certification des produits ; toutes les étapes sont décrites de l'élaboration des normes jusqu'à l'attribution du "signe". L'accent est porté sur les modalités de contrôle des critères ainsi que sur les acteurs intervenant à chacune des étapes (parties consultées et organismes tiers),
- les coûts de mise en place et de maintien de la certification ; s'ils peuvent être connus, ces coûts ou leur ordre de grandeur sont indiqués en fonction des types de pêcheries.

L'état des lieux débouche sur une synthèse des atouts et faiblesses des "écolabels" (ou prétendus tels) existants :

- en termes de procédures, en comparaison aux recommandations des directives de la FAO (Rome 2005). A ce titre, une synthèse des directives de la FAO qui constituent le socle méthodologique de l'écocertification est présentée en introduction à ce chapitre (étape 1).
- En termes de plus-value apportée aux producteurs, transformateurs et distributeurs, lorsque ces données existent (plus-value économique, plus-value marketing, pérennisation des marchés existants ...).

En outre, un éclairage complémentaire est apporté par la description d'autres "écolabels" existants sur d'autres produits (écolabel forestier FSC, agriculture biologique, agriculture raisonnée, écolabel européen). L'accent est porté sur la méthodologie, la notoriété, le bilan de ces expériences.

### ***↳ Etape 2 : position de la filière pêche, définition et caractérisation d'une grille de critères techniques "pêche durable"***

Les membres du groupe « experts qualité » ont été consultés au printemps 2007 concernant :

- les pêcheries potentiellement intéressées par la mise en œuvre d'écolabels,
- les critères pertinents techniques et méthodologiques que les professionnels souhaitent retenir parmi les recommandations du « Code de conduite pour la pêche responsable » de la FAO (Rome, 1995).

Ces premiers retours ont permis d'établir un questionnaire (*Cf. Annexe 1*) diffusé début août 2007 aux membres du comité de suivi du projet. La consultation a été élargie à tous les représentants des opérateurs de la filière, notamment de l'aval (mareyeurs, transformateurs, détaillants) ainsi qu'aux parties prenantes de la filière (représentants des associations de consommateurs, ONG pour la protection de l'environnement, scientifiques et administration) (*Cf. Annexe 2*).

Les objectifs du questionnaire sont les suivants :

- identifier les attentes de la filière pêche française.
- Identifier les pêcheries potentiellement intéressées par la mise en œuvre de tels signes.
- Définir l'unité de certification.
- Evaluer l'état d'avancement des réflexions et des démarches professionnelles sur le sujet.
- Connaître les critères techniques et méthodologiques basés sur le code de conduite et les directives de la FAO que les acteurs de la filière souhaitent voir apparaître dans un écolabel « pêche durable » afin d'élaborer une grille de critères.

Chaque structure a été chargée de recueillir, auprès des professionnels qu'elle représente, les réponses à ce questionnaire. Après relance téléphonique, 45 questionnaires ont été remplis permettant d'illustrer la position de chaque maillon de la filière consulté.

La synthèse des questionnaires a permis d'élaborer une grille de critères techniques que les acteurs consultés souhaitent retenir (plus de 60% d'adhésion) comme critères minimums permettant l'obtention d'un écolabel. Cette liste ne préjuge en rien du caractère "certifiable" et "applicable" aux pêcheries candidates des critères retenus.

### ↳ **Étape 3 : diagnostics pêcheries et mise à l'épreuve de la grille de critères**

La grille de critères techniques définie à l'étape précédente a été confrontée à la « réalité du terrain » en novembre 2007 afin d'évaluer la faisabilité technico-économique de l'application des critères retenus en fonction du type de pêcherie. Des diagnostics ont été réalisés sur deux pêcheries appartenant à des régions différentes avec des caractéristiques distinctes (hauturiers / côtiers) :

- lieu noir de la Mer du Nord/Ouest Ecosse/Norvège,
- langoustine du Golfe de Gascogne.

Une analyse approfondie de leur encadrement réglementaire (gestion, suivi) et des conditions d'exploitation (état du stock, autres pêcheries concurrentes, activités économiques exploitant les mêmes zones...) a été réalisée. Puis, chaque critère a été testé à bord de trois navires pour la "pêcherie lieu noir" et d'un navire pour la "pêcherie langoustine".

Les acteurs impliqués dans l'encadrement de chaque pêcherie ont été rencontrés (administratifs, armateurs, directeurs d'OP, scientifiques) lors de plusieurs réunions (cf. *Annexe 6 : déroulement des diagnostics*).

Les critères retenus sont ceux dont la faisabilité technique, juridique et économique a été démontrée durant cette phase et qui ont été approuvés par le comité de suivi.

### ↳ **Étape 4 : propositions de méthodologies d'éco-certification d'une pêcherie :**

A partir de l'état des lieux réalisé à l'étape 1, des informations fournies par les représentants de la filière à l'étape 2 et des procédures d'éco-étiquetage définies dans les directives FAO, différentes méthodes d'éco-certification ont été présentées en détail, suivant leur appartenance à la sphère publique ou privée. Elles ne s'appuient pas sur un prestataire de service exclusif et ne concernent pas qu'un seul type de pêcherie. Elles mettent en évidence les dispositifs de normalisation mis en place, les dispositifs d'accréditation et de certification.

L'exposé doit permettre aux opérateurs de la filière de connaître les différentes méthodes existantes et les démarches à engager pour certifier le caractère durable d'une pêcherie.

## ETAPE 1 :

# ETAT DES LIEUX ET DECRYPTAGE DES DIFFERENTS SCHEMAS D'ECOLABELLISATION



FOREST STEWARDSHIP COUNCIL  
Because forests matter



**KRAV**  
EKONOMISK FÖRENING



**FRIEND OF THE SEA**  
Sustainable Seafood

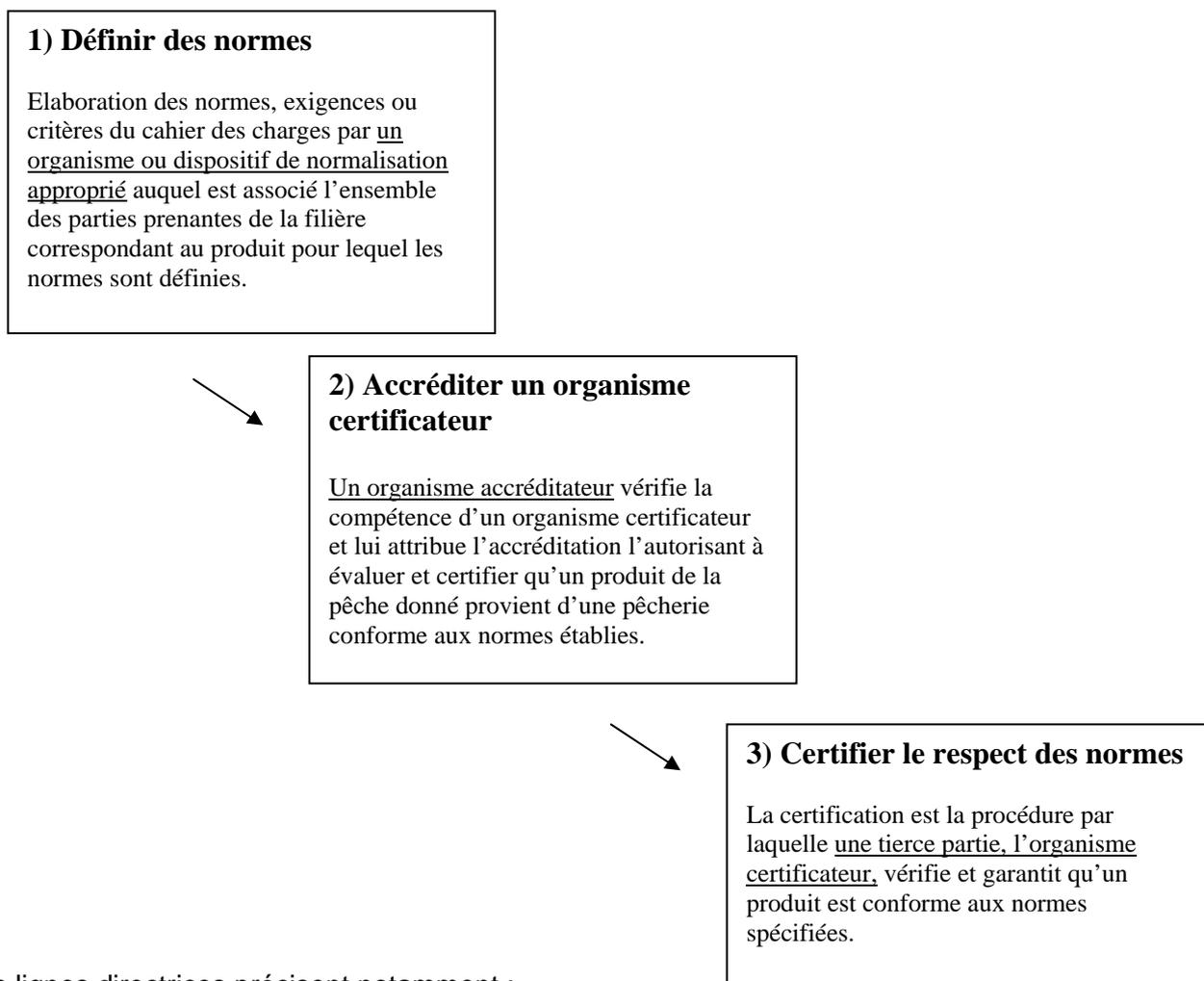


## 1. INTRODUCTION : LES DIRECTIVES DE LA FAO, SOCLE DE L'ECOCERTIFICATION ET GRILLE D'ANALYSE DES ALLEGATIONS ENVIRONNEMENTALES ETUDIEES

Les **directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de captures marines (Rome 2005)** comprennent essentiellement les éléments méthodologiques de procédure nécessaires à la mise en place de tout système d'écoétiquetage. Ces principes ou lignes directrices constituent le socle incontournable pour fonder un véritable écolabel au sens de la FAO.

Aussi, les atouts et faiblesses de chaque signe étudié (partie 2) sont mis en évidence au regard de ces directives (*cf. Annexe 3 « tableau synthétique »*). De fait, il est important de récapituler ces principes en introduction.

D'après les directives de la FAO, le schéma permettant d'écocertifier un produit de la pêche est le suivant :



Les lignes directrices précisent notamment :

- Les conditions minimales requises relatives aux systèmes de gestion des stocks concernés et aux impacts de la pêche sur l'écosystème,
- Les éléments de procédure que tout système d'étiquetage doit comporter :
  - 1) pour l'élaboration de normes de certification (i.e. élaboration du cahier des charges),
  - 2) pour l'accréditation d'organismes de certification indépendants,
  - 3) pour la certification de la conformité d'une pêcherie et de la chaîne de responsabilité du produit à la norme établie.

## **Parmi les conditions minimales requises pour la définition de normes d'écotabellisation, on peut retenir :**

- celles relatives aux systèmes de gestion :
  - le respect de la législation locale, nationale et internationale,
  - les données relatives à l'évaluation de l'état et des tendances des stocks sont collectées et tenues à jour,
  - les décisions de gestion tiennent compte des meilleures données scientifiques disponibles ainsi que des connaissances traditionnelles pertinentes (validité prouvée objectivement),
  - l'impact négatif éventuel de la pêche sur l'écosystème est évalué,
  - les mesures adoptées doivent assurer la conservation et l'utilisation durable du stock,
  - une approche de précaution est mise en œuvre pour protéger le stock notamment en l'absence de données scientifiques pertinentes,
- celles relatives aux stocks concernés :
  - ils ne doivent pas être surexploités,
  - maintien de leurs disponibilités pour les générations présentes et futures,
  - en cas de chute de la biomasse, des mesures de reconstitution doivent être adoptées,
- celles relatives à l'écosystème exploité :
  - identifier et évaluer les impacts négatifs de la pêche par une approche fondée sur l'évaluation des risques,
  - apporter une réponse concrète à ces impacts.

Les normes établies doivent souscrire a minima aux conditions décrites ci-dessus mais relèvent également du choix d'opérateurs qui peuvent pour cela se référer au **Code de conduite pour une pêche responsable (FAO, Rome 1995)**. Le Code "*définit des principes et des normes internationales de comportement pour garantir des pratiques responsables en vue d'assurer effectivement la conservation, la gestion et le développement des ressources bioaquatiques, dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité*".

Il comprend un vaste choix de critères qui recouvrent les domaines suivants : principes généraux, principes relatifs à la protection de la ressource halieutique, principes relatifs à la protection de l'écosystème et de l'environnement, principes relatifs à la protection des droits des marins et des populations qui dépendent de la pêche, aux pratiques post-capture et au commerce.

## **Parmi les éléments de procédure que tout système d'étiquetage écologique doit comporter, on peut retenir :**

- une définition de l'unité de certification : la certification est demandée pour une pêcherie dont l'activité est menée à l'aide d'un type d'engin particulier conduisant à la capture d'une ou de plusieurs espèces exploitées éventuellement de manière partagée par plusieurs pêcheries. La certification ne s'applique qu'aux produits provenant du « stock considéré ». Pour évaluer la conformité aux normes de certifications, il convient de prendre en compte l'impact sur le stock considéré de toutes les pêcheries exploitant ce stock sur sa zone de distribution.
- Des conditions relatives aux structures de gouvernance possibles : l'initiative peut provenir d'un gouvernement, d'une organisation intergouvernementale, d'une ONG ou d'une association privée d'industries.

- Des conditions relatives à l'établissement de normes pour la pêche durable :
  - les normes ne doivent pas avoir d'effet de distorsion sur les marchés mondiaux,
  - un organisme ou un dispositif approprié de normalisation doit assurer l'élaboration, l'examen, la révision, l'évaluation, la vérification et l'approbation de normes,
  - la transparence dans l'élaboration de normes est nécessaire,
  - les parties prenantes doivent participer aux processus d'élaboration, de révision et d'approbation des normes (autorités de gestion, industrie de la pêche, association de pêcheurs, communauté scientifique, groupes écologiques, transformateurs, négociants, détaillants et consommateurs),
  - les normes doivent faire l'objet d'un examen à intervalle régulier et, le cas échéant, être révisées en conséquence.
  
- Des conditions relatives à l'accréditation :
  - l'accréditation doit donner l'assurance que les organismes de certification chargés de l'évaluation de la conformité avec les normes de durabilité et les conditions de la chaîne de responsabilités dans les pêcheries sont compétents,
  - l'accès à l'organisme d'accréditation doit être non-discriminatoire,
  - l'organisme d'accréditation est indépendant, impartial et transparent.
  
- Des conditions relatives à la certification :
  - la certification est la procédure par laquelle une tierce partie donne l'assurance qu'un produit, un procédé ou un service est conforme aux exigences spécifiées,
  - fondée sur une évaluation objective de tous les facteurs pertinents pour garantir que les écolabels sont véridiques,
  - elle évalue la pêcherie elle-même, sa conformité à la norme et aux critères de certification associés,
  - elle évalue la chaîne de responsabilités ; des mesures doivent permettre d'identifier le poisson issu d'une pêcherie durable aux étapes successives du traitement, de la distribution et de la commercialisation,
  - elle est menée par un organisme de certification reconnu et accrédité, indépendant et impartial, dont l'accès est non discriminatoire.
  
- Des conditions relatives à l'utilisation d'une allégation, d'un symbole ou d'un logo :
  - les conditions d'utilisation de symboles ou logos indiquant qu'un produit halieutique provient d'une pêcherie durable doivent reposer sur des procédures documentées,
  - le système d'étiquetage écologique doit veiller à ce que les logos et symboles ne soient pas associés à des allégations sans rapport avec des pêches durables et susceptibles de constituer des obstacles non nécessaires au commerce ou d'induire les consommateurs en erreur.

## 2 . SIGNES ET ECOLABELS APPOSÉS AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

Les signes étudiés sont ceux apposés aux produits de la pêche (MSC, FOS, KRAV, Naturland, Scapêche, Carrefour, Auchan, Findus -§2 et §3-) ainsi qu'à d'autres produits agricoles et manufacturés (FSC, agriculture biologique, agriculture raisonnée, ecolabel européen produits et services -§4-).

Les caractéristiques de ces signes sont détaillées de la façon suivante :

- origine du signe, acteurs et gouvernance,
- unité de certification,
- principes et critères retenus pour la définition des cahiers des charges,
- procédures d'accréditation,
- procédures de certification des produits,
- validité du certificat et modalités de contrôle des critères,
- durée de la procédure,
- coûts de la certification,
- traçabilité (« chain of custody »),
- conclusion atouts-faiblesses de chaque signe en fonction des directives FAO.

Les principales caractéristiques de chaque signe ont été regroupées dans un tableau (cf. *Annexe 3 : tableau synthétique*).

**Mise en garde :** Les dispositifs présentés sont en cours d'évolution. Certaines informations doivent être prises avec précaution (notamment le coût et les procédures de certification). Un suivi de ces dispositifs a été réalisé afin d'actualiser les conclusions diffusées au comité de suivi en août 2007 et présentées en septembre 2007 (cf. *Annexe 4 : présentation au comité de suivi de la synthèse*).

### 2.1. MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC).



#### Présentation

Le MSC est né d'une réflexion menée à partir de 1996 par WWF et UNILEVER. En 1999, après deux ans de consultations pour établir des critères basés sur le « code de conduite pour une pêche responsable » de la FAO, le MSC est devenu une ONG indépendante, financée en majeure partie par des fondations et des agences de développement et pour 5% par les licences du logo et des entreprises privées.

Le siège de l'organisation se situe à Londres. Des bureaux régionaux sont implantés à Seattle (USA), en Australie, aux Pays-Bas et dernièrement à Tokyo.

#### Gouvernance

Le schéma de gouvernance du MSC est constitué de trois parties distinctes :

- le Comité de direction : prend les décisions (personnalités du monde politique, économique, scientifique et environnemental),
- le Conseil des « parties prenantes » : fixe les nouvelles orientations et comprend 2 catégories, l'une représentant les intérêts commerciaux et sociaux économiques, l'autre les intérêts publics (40 membres),
- le Comité scientifique et technique : traite les sujets techniques et est constitué de 10 membres (scientifique, filière pêche...).

## Unité de certification

Le MSC définit l'unité de certification comme suit :

***Pêcherie ou stock de poisson (unité biologiquement distincte) allié à un matériel et à une pratique de pêche (navire(s) pêchant le stock désigné). Dans sa forme la plus simple, une unité de certification peut être constituée d'un seul navire, mais il arrive plus couramment que plusieurs navires soient évalués simultanément pour une même pêcherie.***

Les pêcheries d'espèces multiples appliquant des méthodes de capture multiples peuvent être certifiées, à condition que chaque espèce, stock et type de matériel soient identifiés dans le cadre de l'unité de certification. Il se peut aussi que d'autres pêcheries (combinaisons de stock(s) / matériel / pratique) en activité exploitent le même stock ou aient un impact sur le même écosystème que la pêcherie souhaitant être certifiée. Dans ce contexte, les stocks s'entendent comme des espèces différentes, ou comme différents groupes « plus ou moins isolés et autonomes » au sein d'une même espèce. Il n'est jamais sous-entendu que si un stock ou une pêcherie est certifié, cette certification s'applique également à tous les autres stocks de cette espèce ou à toutes les autres pêcheries capturant cette espèce. Lorsqu'une pêcherie n'exploite qu'une partie d'un stock plus important, l'évaluation dépend de la durabilité du stock de poisson dans son ensemble, même si la majeure partie du stock échappe à son contrôle direct.

Inversement, lorsque l'unité de certification comprend plusieurs espèces et plusieurs métiers (cas de la pêcherie de saumon d'Alaska : 5 espèces, 4 métiers), le client de l'évaluation doit avoir une influence sur la totalité de la pêcherie et toutes les composantes de la pêcherie doivent répondre aux principes et critères du MSC pour une pêche durable.

Le client de la certification est un individu, une organisation ou un groupe d'organisations qui dépose une demande formelle d'évaluation d'une pêcherie. La seule exigence du MSC est que le client exerce une influence sur la gestion de la pêcherie ou qu'il soit en mesure de mettre en place les conditions imposées par l'organisme certificateur après la certification.

## Principes et critères

### • **Principe 1 : Statuts des stocks.**

S'attache à vérifier que le stock est suffisant pour assurer la viabilité de la pêcherie.

○ **Critère 1** : Maintien du niveau de capture permettant une haute productivité des populations cibles.

○ **Critère 2** : Si les stocks exploités sont épuisés, la pêche sera gérée de manière à permettre le rétablissement à un niveau compatible avec l'approche de précaution et la capacité des populations à produire des rendements à long terme dans des délais indiqués.

○ **Critère 3** : Pas de modification de la structure génétique ou de la pyramide des âges à un niveau pouvant détériorer les capacités reproductrices.

### • **Principe 2 : Impact de la pêche sur l'écosystème.**

Effet de la pêche sur l'écosystème marin, y compris les espèces non ciblées, les mammifères et oiseaux marins ou les habitats.

○ **Critère 1** : Maintien des relations fonctionnelles naturelles entre les espèces et pas de modification de la chaîne trophique ou de l'état des écosystèmes.

○ **Critère 2** : La pêche ne doit pas menacer la diversité biologique au niveau génétique, de l'espèce ou de la population et doit éviter ou minimiser la mortalité d'espèces en danger, menacées ou protégées.

○ **Critère 3** : Lorsque les stocks exploités sont épuisés, la pêche sera menée de manière à permettre le rétablissement et la reconstruction à un niveau spécifié dans un délai spécifié, compatible avec l'approche de précaution et la capacité des populations à produire des rendements à long terme.

• **Principe 3 : Performance et efficacité du système de gestion de la pêche.**

Evalue les règles et procédures en vigueur dans la pêche (Partie A), ainsi que leur application (Partie B).

→ **A- Système de gestion.**

○ **Critère A1** : Pas d'exemption à un accord international.

○ **Critère A2** : Objectifs clairs à long terme compatibles avec les principes et critères du MSC, contenant un processus consultatif transparent impliquant toutes les parties intéressées.

○ **Critère A3** : Système de gestion approprié au contexte culturel, à l'échelle et à l'intensité de la pêche.

○ **Critère A4** : Système de gestion prenant en compte les droits légaux et usuels et les intérêts à long terme des communautés dépendantes de la pêche pour leur subsistance ou leurs revenus, d'une manière compatible avec la durabilité écologique.

○ **Critère A5** : Existence d'un mécanisme de résolution des conflits pouvant apparaître dans le système.

○ **Critère A6** : Fournir des motivations économiques et sociales qui contribuent à une pêche durable et ne pas fonctionner avec des subventions qui contribuent à une pêche non durable.

○ **Critère A7** : Agir de façon adaptée sur la base de la meilleure information disponible en utilisant une approche de précaution, en particulier en cas d'incertitude scientifique.

○ **Critère A8** : Incorporer un plan de recherche – adapté à l'échelle et à l'intensité de la pêche - qui fournit les besoins en information de la gestion de la pêche et permet la diffusion des résultats de recherche à toutes les parties intéressées.

○ **Critère A9** : Evaluation de l'état biologique de la ressource et de l'impact de la pêche menée périodiquement.

○ **Critère A10** : Contrôle de manière démontrable du niveau d'exploitation de la ressource, incluant :

- La détermination d'un niveau de capture qui maintient la haute productivité de la population et de la communauté écologique associée ainsi que le comptage des espèces non ciblées capturées et débarquées.
- L'identification de méthodes de pêche appropriées qui minimisent les impacts négatifs sur l'habitat.
- Des mesures permettant le rétablissement et la reconstruction des populations épuisées jusqu'à un niveau et dans un délai spécifiés.
- L'existence de mécanismes pour limiter ou fermer la pêche lorsque les captures dépassent les limites spécifiées.
- L'établissement de zones fermées à la pêche si approprié.

○ **Critère A11** : Existence de procédures de surveillance, de contrôle et de répression qui assurent que les limites d'exploitation ne sont pas dépassées et d'actions correctives à prendre le cas échéant.

→ **B - Critères opérationnels :**

○ **Critère B12** : Utilisation d'engins et de pratiques de pêche désignés pour éviter les captures d'espèces non ciblées. Minimisation de ces captures lorsqu'elles ne peuvent être évitées et réduction des rejets.

○ **Critère B13** : Utilisation de méthodes minimisant les impacts négatifs sur l'habitat, en particulier dans les zones sensibles comme les frayères ou les nurseries.

○ **Critère B14** : Pas de méthodes de pêches destructives comme les explosifs ou les poisons.

○ **Critère B15** : Minimisation des rejets opérationnels tels que la perte d'engins de pêche, les fuites d'huile,...

○ **Critère B16** : Conformité avec le système de gestion de la pêche et les exigences légales et administratives.

○ **Critère B17** : Assistance et coopération avec les autorités de gestion pour le dénombrement des captures, des rejets, et la collecte de toute information nécessaire à une gestion efficace des ressources et de la pêche.

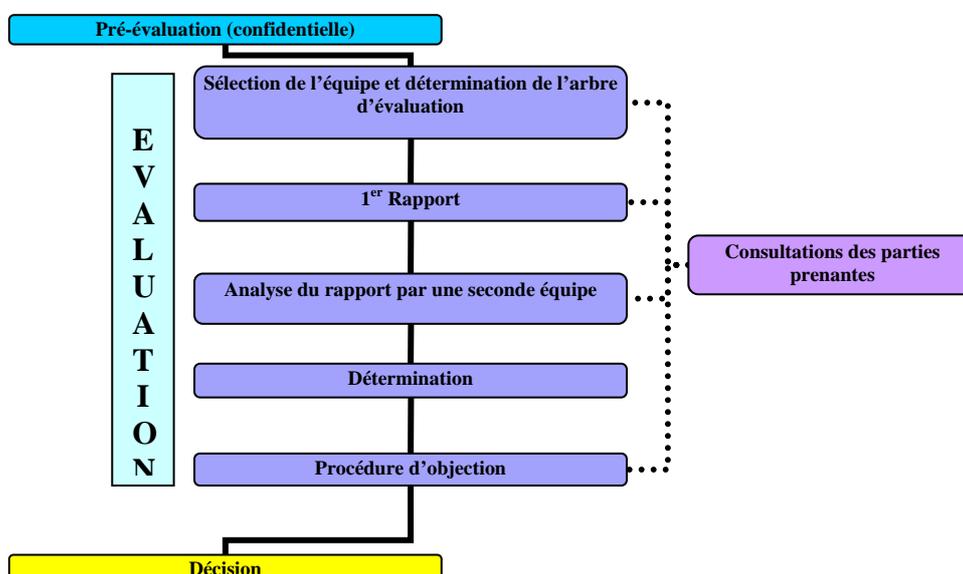
## Accréditation des organismes de certification (OC)

La certification MSC des pêcheries est assurée par des organismes certificateurs indépendants, eux-mêmes accrédités par un organisme privé indépendant (ASI). Cet organisme est spécialisé dans l'accréditation pour des standards de développement durable, et particulièrement sur le FSC (Forestry Stewardship Council -§4.1-). MSC est donc conforme avec les directives pour l'étiquetage écologique du poisson FAO 2005 qui spécifie que l'organisme d'accréditation « peut être une entité privée ou publique, ou encore un organe autonome soumis aux règles du service public. »

Le processus d'accréditation comprend un audit du système de l'OC (Procédures, système qualité, contrats,...) et l'observation d'un audit complet. Ce processus très précis est décrit dans une procédure. Cinq OC sont accrédités pour la certification de pêcheries MSC et cinq sont en cours d'accréditation.

## Certification

Le processus de certification est décrit formellement dans un document appelé « méthode de certification des pêcheries » et comporte une phase de pré-évaluation et une phase d'évaluation complète :



### o Pré-évaluation:

L'évaluation préalable est la première étape formelle du processus de certification qui permet à l'organisme de certification d'identifier les forces et faiblesses de la pêcherie et de recommander au client ou non de passer à la phase d'évaluation complète. Cette pré-évaluation et ses conclusions sont confidentielles, sauf avis contraire du client.

L'évaluation préalable comprend au minimum les éléments suivants :

- Réunion entre le client et l'organisme de certification.
- Planification des visites potentielles sur le terrain.
- Estimation préliminaire de la conformité de la pêcherie aux principes et critères du MSC et analyse de la disponibilité des données et informations.
- Identification des parties prenantes devant être consultées pour l'évaluation complète.
- Détermination du champ d'application de l'évaluation complète et de l'unité de certification.
- Devis d'évaluation complète

### **o Evaluation complète:**

L'évaluation complète est un processus public et ouvert pendant lequel toutes les parties prenantes sont consultées. A ce stade, des objections peuvent être déposées.

Le processus d'évaluation complète comporte les éléments suivants :

1. Annonce publique et communications ciblées aux parties prenantes.
2. Sélection de l'équipe d'évaluation qui doit être composée d'un responsable d'équipe de l'OC et d'un groupe d'experts comprenant les compétences suivantes : évaluation de stock, écologie marine, gestion des pêcheries, technique d'audit tierce partie, connaissance du pays, de la langue et du contexte.
3. Détermination des indicateurs de performance (IP) et des barèmes de notation. Ces éléments vont constituer «l'organigramme d'évaluation» qui est spécifique à chaque pêcherie. Les barèmes de notation sont produits pour chacun des indicateurs de performance (60 : note minimale, 80 : seuil de réussite, 100 : note maximale, attribuée à une pêcherie en théorie « parfaite »).
4. Visites d'évaluation, collecte d'informations et consultation des parties prenantes.
5. Notation de la pêcherie et interprétation des notes :
  - .Si un  $IP < 60$  : certification refusée
  - .La note globale pour chacun des trois principes doit être  $> 80$
  - .Tout  $IP < 80$  entraîne l'établissement de conditions.
6. Conditions : L'organisme de certification spécifie les échéances de réalisation de chaque condition et les résultats attendus sur lesquels le client s'engage. À ce jour, toutes les certifications de pêcherie ont été assorties de conditions.
7. Projet de rapport préliminaire, révision par le client et analyse par une seconde équipe.
8. Révision par les parties prenantes et période de commentaires.
9. Publication web du rapport final et début de la période de dépôt d'objection (21 jours)
10. Procédure d'objection (le cas échéant).
11. Programme d'action (le cas échéant) : Un programme d'action est élaboré par le client pour satisfaire aux conditions de la certification et aux échéances.
12. Émission d'un certificat (le cas échéant), publication sur le site web du MSC du rapport public de certification produit par l'organisme de certification.

### **Validité du certificat, contrôle**

Le certificat pêcherie MSC a une validité de 5 ans, après lesquels le renouvellement du certificat implique à nouveau un processus complet de certification.

Un programme de visites ou de contrôles de surveillance, basé sur les conditions de certification, est établi entre le client et l'organisme de certification. L'exigence minimale est d'un contrôle par an, mais l'organisme de certification peut effectuer un contrôle imprévu à tout moment ou planifier des contrôles plus fréquents si les circonstances l'exigent.

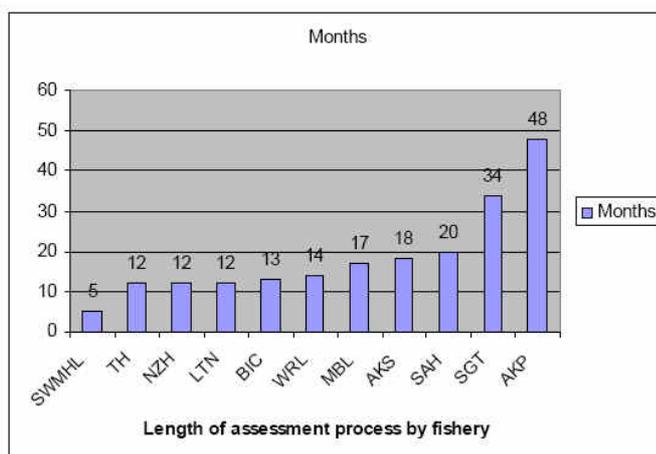
Chaque contrôle examine les changements significatifs qui sont intervenus dans l'environnement physique de la pêcherie ou dans son processus de gestion. Chaque contrôle détermine également si le client satisfait aux conditions éventuelles de la certification et si la progression de la pêcherie est satisfaisante.

### **Durée de la procédure de certification**

La durée du processus dépend bien évidemment de la nature et de la complexité de la pêcherie, ainsi que du degré d'engagement et d'implication des détenteurs d'informations et de données concernant la pêcherie.

D'après le MSC, les échéances pour les principales phases se situent autour des chiffres suivants :

- **Evaluation préliminaire** : de un à neuf mois, la moyenne se situant globalement au début de l'échelle.
- **Evaluation complète** : En l'absence d'objection, les durées se situent entre 5 et 24 mois, selon le degré de complexité des pêcheries. Deux pêcheries ont fait l'objet d'objections du point de vue de certaines parties prenantes et les durées de certification ont été de 34 et 48 mois. Ces durées ne sont pas représentatives d'une durée moyenne de certification, la majorité des pêcheries étant certifiée en moins de 20 mois, comme le montre le diagramme suivant effectué sur les 11 pêcheries certifiées à la date de septembre 2005.



Source: MSC guidance to potential or actual clients

### Coût de la procédure de certification

Sur les différentes pêcheries certifiées à ce jour, les coûts de certification sont très variables et dépendent de la taille de la pêcherie concernée et du degré de complexité de l'évaluation. Les coûts observés sont compris entre 15 000 euros pour la pêcherie de maquereau de ligne de Cornouailles et 200 000 euros pour la pêcherie de colin d'Alaska. La licence d'utilisation du logo est délivrée par le MSC et coûte 250 à 2 000 USD par an en fonction du volume de vente + 0,5% du CA produits MSC dans le cas de « facing » consommateur (produits écolabellisés vendus au consommateur uniquement).

### Traçabilité, chaîne de responsabilité

Pour la mise sur le marché de produits certifiés MSC, une certification de la chaîne de responsabilité (« chain of custody ») doit être obtenue par chaque maillon de la chaîne en aval de la pêcherie et une licence d'utilisation du logo doit être délivrée par le MSC. La certification « chain of custody » par un organisme certificateur indépendant permet de garantir la traçabilité des produits issus de pêcheries certifiées MSC afin d'éviter l'introduction de produits non certifiés et portant le logo de manière frauduleuse.

### Conclusion MSC.

Vingt-deux pêcheries sont certifiées, ce qui représente 7% des captures mondiales, et dix-huit autres pêcheries sont en cours de certification.

Le MSC apparaît à ce jour comme **le schéma le plus proche des directives FAO 2005 et du code de conduite pour une pêche responsable FAO 1995**. Le principal obstacle restait le processus d'accréditation des OC qui a été résolu en confiant cette tâche à ASI, un organisme d'accréditation privé indépendant.

Les autres points forts du MSC sont la rigueur scientifique et la transparence de la démarche. Tous les documents et informations concernant les procédures de certification sont disponibles sur le site web du MSC. Le système d'organigramme d'évaluation établi pour chaque pêcherie par l'équipe d'experts permet en effet de s'adapter à chaque pêcherie et à ses spécificités. Cette rigueur dans l'approche unique de chaque pêcherie rend le **processus long et coûteux** par rapport à d'autres démarches d'éco-certification. Ce sont là les deux points faibles du MSC. Il faut noter à ce sujet que le MSC travaille actuellement sur

le projet « quality and consistency » (Qualité et cohérence) qui vise à améliorer le processus d'évaluation des pêcheries en se basant sur le retour d'expérience acquis sur la trentaine d'évaluations menées depuis 1999. Les résultats de ce projet sont attendus pour juillet 2008.

On reproche également régulièrement à MSC d'avoir été créé par WWF et Unilever et d'en dépendre financièrement. Mais depuis 1999 MSC a élargi son Conseil d'administration et son Conseil des parties prenantes aux représentants de bien d'autres structures. Ces deux structures fondatrices font désormais partie des donateurs au même titre que beaucoup d'autres.

La question de l'accès au MSC pour des pêcheries de pays en voie de développement est aussi évoquée (difficultés de financement et absence de données sur les stocks). Pour y répondre, le MSC travaille en ce moment sur un projet destiné à adapter son schéma au contexte des petites pêcheries ou déficientes en données (*Guidance for the Assessment of Small-Scale and Data-Deficient Fisheries*). Ce projet est actuellement testé sur 5 pêcheries en Afrique, Amérique Latine, Asie et Europe.

Enfin, il faut noter que le MSC est peu connu des consommateurs français et que le logo ou le terme « MSC » n'évoque rien pour les acheteurs. Cependant, les nombreuses communications actuellement réalisées sur le MSC dans les médias permettront peut-être d'accroître la visibilité de ce logo auprès des consommateurs français.

## **2.2. FRIEND OF THE SEA (FOS)**



### **Présentation**

Friend Of the Sea (FOS) est une ONG indépendante depuis décembre 2006, fondée et promue par l'Earth Island Institute dont le siège est situé à San Francisco et qui a notamment créé le label Dolphin Safe, dont l'ancien coordinateur est aujourd'hui responsable de FOS.

Le label FOS s'applique aux produits de la mer issus de l'aquaculture ou de la pêche.

### **Gouvernance**

Le schéma de gouvernance est constitué de trois entités : le conseil d'administration, le forum des parties prenantes, le comité technique.

Seul le fonctionnement du comité technique est décrit. Il est chargé de développer et d'améliorer le standard et les critères de FOS. Ce comité technique est composé d'experts indépendants qui se réunissent deux fois par an. Il est ouvert à toute partie prenante, dans la limite d'un équilibre entre des représentants d'ONG, de l'industrie des produits de la mer, d'instituts de recherche, de distributeurs et d'associations de consommateurs.

Actuellement, le comité est composé de la manière suivante :

- ONG : 8
- Industrie : 7
- Instituts scientifiques : 3 (Uniquement Portugal)
- Organisations gouvernementales : 6

### **Unité de certification**

Pour être certifiée, une espèce pêchée sur une zone donnée et la méthode de pêche employée doivent être approuvées. L'unité de certification est donc un croisement entre une espèce, une zone de capture et une méthode de capture.

Plusieurs cas peuvent être distingués. Une pêcherie exploitée par différentes méthodes de pêche peut être certifiée si toutes les méthodes sont approuvées (liste positive) et si le stock n'est pas surexploité ou épuisé. Une pêcherie qui partage un stock peut également être certifiée si le stock global n'est pas surexploité ou épuisé (Exception pour les pêcheries traditionnelles qui capturent moins de 10% des captures globales sur le stock. Cf. critère 1.2).

Dans tous les cas, toutes les espèces et toutes les méthodes de pêche incluses dans l'unité de certification doivent se conformer au standard FOS.

## **Critères**

Les critères du label FOS se divisent en 6 sections comprenant des critères « essentiels » (Ess.), pour lesquels les non-conformités sont considérées comme majeures et doivent être soldées dans les trois mois suivant l'audit, et des « recommandations » (Rec.) qui ne font pas l'objet de non-conformité mais d'opportunités d'amélioration.

Les critères sont les suivants :

- 1 : Espèce et état du stock : La pêcherie ne cible pas de stock surexploité  
L'espèce cible et les captures accessoires ne peuvent pas :
  - Faire partie de la liste rouge IUCN (International Union for the Conservation of Nature and Natural Resources) ou des espèces en danger (Ess.)
  - Être surexploitées ou épuisées (données de la FAO et des organismes régionaux de gestion des pêcheries). Exception pour les pêcheries traditionnelles qui a) respectent tous les autres critères b) ne représentent pas plus de 10% des captures du stock surexploité c) peuvent être considérés comme des exemples positifs de bonne gestion (Ess.)
  - Être déficientes en données disponibles. (Ess.)
- 2 : Impact sur les fonds marins : Respect de l'habitat benthique.
  - L'espèce cible ne peut pas être exploitée par des méthodes ayant un impact sur les fonds marins, à moins que celui-ci soit négligeable (Ess.)
- 3 : Sélectivité : Méthode de pêche avec un taux de rejet plus faible que la moyenne
  - Pas de méthode de pêche causant plus de 8% de rejet (Considéré par la FAO 2005 comme étant le taux de rejet mondial moyen). Programme d'observation concernant cet aspect ? (Ess.)
- 4 : Législation : Conformité avec la législation locale, nationale et internationale.
  - Respect des TACs, si applicable
  - Pas de bateaux de pêche illégale / Pas de pavillons de complaisance
  - Respect de la législation nationale et internationale
- 5 : Gestion : Contrôle et approche de précaution
  - Gestion adaptée à la taille de la pêcherie et à son contexte culturel (Rec.)
  - Gestion suivant le principe de précaution (Rec.)
  - Incorporation d'un système de contrôle et de recherche (Rec.)
- 6 : Traçabilité
  - L'organisation garantit qu'un système de traçabilité spécifique est en place pour prouver que le produit audité respecte toutes les exigences du standard et qu'il n'y a pas de possibilité de mélange avec des produits non couverts par la certification (Ess.)

## **Accréditation des organismes de certification (OC)**

Il n'y a pas actuellement de processus d'accréditation décrit. Actuellement, un seul organisme de certification est mandaté pour réaliser les audits FOS.

Dans le cas de FOS, le client de l'OC n'est pas le demandeur de la certification mais FOS. L'OC audite le demandeur à la demande de FOS et délivre une attestation de conformité au standard. C'est ensuite FOS qui délivre ou non la licence d'utilisation de la marque FOS.

## **Certification**

Une première évaluation est réalisée sur la base d'informations et de documents fournis par l'organisme demandeur afin de détecter au préalable des non-conformités par rapport au standard FOS. Dans ce cas, celles-ci doivent être levées avant que le processus ne puisse continuer.

Suite à cette première revue documentaire, l'audit sur site peut alors avoir lieu et inclut :

- une réunion initiale pour s'accorder sur les buts et les méthodes de la visite.
- Une inspection des sites, des bateaux et des laboratoires de l'organisation afin de vérifier la conformité avec les documents de référence. Pour les audits multi-sites, un échantillonnage des sites de même type est réalisé.

Cette phase de l'évaluation est réalisée sur la base d'une check-list reprenant les différents critères du standard. Il n'y a pas de système de notation mais un système binaire « oui/non » pour chaque critère.

- Une réunion de clôture pour expliquer les conclusions de la visite.
- Etablissement d'un rapport d'audit et début du processus d'actions correctives.
- Après le solde de toutes les actions correctives, un certificat de conformité est établi par l'OC et remis à FOS qui statue alors sur l'attribution du label FOS.

### **Validité du certificat, contrôle**

Le certificat est valable trois ans. Il doit être renouvelé par un processus complet.

La maintenance du certificat de conformité est basée sur des contrôles documentaires annuels, sans audit sur site. Les audits sur site complémentaires ne sont prévus qu'en cas de plainte ou de non-conformité avérée par rapport au standard.

### **Durée de la procédure de certification**

Les données par rapport à la durée du processus de certification ne sont pas disponibles et il est difficile d'évaluer la durée moyenne. Cependant, la procédure est relativement simple par rapport à d'autres écolabels. Il est probable que ce type d'évaluation, jusqu'à l'attribution du label, ne dure que quelques mois au maximum.

### **Coût de la procédure**

Le coût de certification et d'utilisation du logo pour une pêcherie est fixé à 1 000 euros/an/produit. Dans le cas d'un distributeur, le coût d'utilisation de la marque FOS est de 10 000 euros/an. Il est prévu que ces prix soient revus à la hausse prochainement.

### **Traçabilité, chaîne de garantie**

L'évaluation inclut un contrôle des systèmes de traçabilité. En amont, les méthodes, les zones et les dates de pêche sont tracées. En aval, c'est le système de traçabilité du produit certifié qui est contrôlé, jusqu'au consommateur final.

### **Conclusion FOS :**

FOS a comme défaut majeur un **manque de transparence de ses procédures ce qui pose problème vis-à-vis de la conformité avec les directives FAO**. On peut citer par exemple **l'absence de procédure d'accréditation des OC**. D'après FOS, ce point est en cours de résolution.

L'avantage de ce système est d'être **simple et rapide**. La question est de savoir si cette plus grande simplicité du processus n'a pas d'impact sur la qualité de l'évaluation. En effet, la base du système FOS est une liste positive de techniques de pêche et d'origines pour les espèces, complétée d'une check-list de type « Oui/Non ». Par exemple, la liste des techniques de pêche approuvées par FOS (basée sur des études FAO) restreint la pêche au chalut au seul chalut pour petits pélagiques incluant des mesures de réduction des captures accessoires.

Avant qu'un organisme certificateur ne soit mandaté (avril 2006) pour l'évaluation de conformité des pêcheries, celles-ci n'étaient pas soumises à l'évaluation par une tierce partie. **La plupart des pêcheries FOS ont donc été certifiées par FOS directement**. FOS est un système encore très récent et il sera intéressant de suivre l'évolution de ce schéma qui a déjà un certain écho, en particulier chez de grands distributeurs italiens.

## 2.3. KRAV



### **Présentation**

KRAV est une association suédoise qui a développé des standards bio et un label et qui a adopté en 2004 un standard « pêche ».

### **Gouvernance**

Le comité d'experts pêche chargé d'évaluer le caractère durable d'un stock doit justifier de compétences en écologie marine, en biologie des pêcheries, en préservation de l'environnement, en éthologie et en techniques de pêche.

### **Unité de certification**

KRAV est un label limité géographiquement aux pays scandinaves (Suède, Norvège). La décision de créer ce label a été prise faute de schéma existant pouvant s'adapter au contexte scandinave. KRAV s'est donc proposé pour créer ce standard.

Le standard s'applique à deux unités différentes. La première étape est la certification d'un stock par KRAV. Ensuite, les bateaux souhaitant exploiter ce stock sont certifiés par un organisme de certification indépendant.

### **Critères**

1. Evaluation du stock.
  - Pression de pêche adaptée aux capacités de régénération du stock et ne mettant pas en péril l'équilibre de l'écosystème.
  - Approche de précaution.
  - Fixation des limites d'exploitation : SSB (Stocks de géniteurs) et F (Mortalité par pêche).
  - Données disponibles suffisantes.
  - Prise en compte des avis CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer).
  - Détermination des engins et méthodes autorisées sur le stock.
  - Substances indésirables (Commission regulation 466/2001).
2. Navires.
  - Connaissance de la législation et de son évolution.
  - Plan de formation pour le personnel de bord.
  - Type de carburant utilisé, motorisation.
  - Huiles et graisses utilisées.
  - Produits de nettoyage utilisés.
  - Tri des déchets.
  - Peinture utilisée.
3. Méthodes de pêche.
  - Critères applicables à tous types de pêche : législation, engins à bord, enregistrements de la position des navires, des zones et heures de capture, stockage des captures à bord (traçabilité), marquage des engins de pêche, captures accidentelles de mammifères et oiseaux marins, durée des sorties.
  - Critères applicables par métier : chalut, filets, ligne, pièges/casiers.
4. Débarquement et transformation.
  - Traçabilité du débarquement jusqu'au consommateur final.

## Accréditation des organismes de certification (OC)

Tout organisme de certification accrédité IFOAM ou ISO-65 est accrédité pour le label KRAV. L'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) est une organisation internationale qui établit des critères pour l'accréditation des organismes de certification pour les standards biologiques.

La norme guide ISO 65 (EN 45011) fixe les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits, en particulier en termes d'indépendance, de compétence et d'impartialité.

En Suède, en 2006, il n'y avait qu'un organisme accrédité pour les standards KRAV. L'objectif affiché dans le rapport annuel 2006 de KRAV est d'ouvrir les standards à d'autres organismes de certification afin de laisser un choix aux demandeurs. Cela a impliqué la création d'un standard pour les organismes de certification paru en novembre 2006.

## Certification

Pour la certification d'un stock, le comité de direction mandate un comité d'experts dont la tâche est de donner un avis sur la durabilité du stock concerné et exploité par une méthode de pêche précise. Après une période pendant laquelle les parties prenantes ont la possibilité d'exprimer leur opinion, KRAV prend alors la décision d'ouvrir ou non ce stock à la certification des navires.

La certification des navires se fait ensuite selon les critères énumérés précédemment par un organisme de certification indépendant.

## Validité du certificat, contrôles

La décision d'ouvrir un stock à la certification est valide pendant trois ans. Cette décision peut cependant être revue prématurément si des données scientifiques montrent que le stock est près de l'extinction, que la pêche a un impact sérieux sur l'écosystème ou que la quantité de captures accessoires est inacceptable.

## Traçabilité, chaîne de garantie

Le volet traçabilité est inclus dans le critère 4 du standard.

## Conclusion KRAV

Actuellement, seuls deux stocks sont certifiés par KRAV. Le premier, en 2005, a été le stock de crevette du Kosterfjorden, mais un seul bateau ayant reçu la certification, l'impact économique de ce premier essai est resté limité. Le second stock certifié est le hareng du Skagerrak and Kattegat, qui a obtenu la certification en mai 2006 et dont la portée est plus étendue bien que la certification ne concerne encore que quelques navires.

KRAV est donc **un système très récent dont la méthodologie semble peu éloignée des recommandations FAO en matière d'écolabel**. Même si la décision d'ouvrir un stock à la certification des navires qui l'exploitent est prise sur la base d'un avis rendu par un comité d'experts et de parties prenantes, c'est bien **KRAV qui prend la décision de certifier le stock**. C'est là un handicap par rapport aux directives FAO selon lesquelles cette décision devrait revenir à un organisme de certification accrédité.

Mais la volonté affichée de KRAV est de continuer à faire évoluer le dispositif de certification des pêcheries en fonction des directives FAO, aidé en cela par une reconnaissance forte de la marque KRAV dans les pays scandinaves.

## 2.4. Naturland



### Présentation

Naturland est une association allemande de promotion de l'agriculture biologique fondée en 1982. Elle regroupe 46 000 producteurs dans le monde entier.

La particularité de cette association est qu'elle ne se limite pas à promouvoir le « Bio » classique mais crée des standards qui vont plus loin que ceux proposés par les agences Bio officielles (Agence Bio en France, Bio-Siegel en Allemagne).

Naturland fait la promotion et crée des schémas beaucoup plus larges en termes de développement durable en incluant des notions de commerce équitable et d'éthique sociale. Naturland a ainsi créé de nombreux standards (productions végétales, productions animales, sylviculture, apiculture, aquaculture, textiles, cosmétiques...). Un standard social a aussi été mis en place incluant des critères de commerce équitable.

### Critères

Concernant la filière des produits de la mer, un standard existe déjà sur l'aquaculture, dont les critères sont plus contraignants qu'en « Bio » classique. Ces critères sont listés ci-dessous :

- sélection des sites.
- Protection des écosystèmes adjacents.
- Réduction active des sources de conflits avec les autres usagers de l'environnement.
- Interdiction des produits chimiques.
- Traitement naturel des maladies.
- Alimentation issue de l'agriculture durable.
- Pour les intrants issus de produits de la mer, utilisation exclusive de coproduits issus des productions destinées à l'alimentation humaine (Pas de pêche dédiée à l'aliment aquacole).
- Pas d'OGM.
- Transformation conforme au standard « processing ».

### **« Naturland Wildfish »**

Pour compléter ces standards, Naturland a créé en Mai 2007 un standard de pêche durable, « Naturland Wildfish ». La durabilité est définie par Naturland dans ce standard comme un concept « incluant les dimensions écologiques, sociales et économiques ».

Les critères « pêcherie » sont séparés en deux grandes catégories, les règles générales des standards Naturland (stockage, ventes, achats, équipements, OGM, assurance qualité, responsabilité sociale) et les règles spécifiques pour la pêche durable :

- intégrité de l'écosystème, incluant les espèces cibles et les autres composants de l'écosystème.
- Règles de gestion pour les stocks exploités par d'autres pêcheries.
- Pratiques de pêche non admises par Naturland (Techniques entraînant des captures de mammifères et de tortues, pêche au requin pour les ailerons, utilisation d'explosifs et de poisons, techniques ayant un impact sur les récifs coralliens, dont les coraux d'eaux froides, le chalut à perche et tout chalut de fond sur des habitats structurés, chaluts de fond sans dispositifs sélectifs).
- Règles de gestion de la pêcherie.

- Tous les critères du standard Naturland de responsabilité sociale (droits de l'homme, travail forcé, droit d'association, égalité de traitement, travail des enfants, santé et sécurité, conditions de travail) et quelques critères spécifiques (accès aux services bancaires, accès aux services de santé, scolarisation des enfants, équipements de transport).
- Respect de la législation nationale et internationale de la pêche.
- Système de contrôle interne de la pêcherie.

### **Accréditation des organismes de certification (OC)**

L'accréditation des organismes de certification n'est pas abordée dans le standard. Le contrat est passé directement entre le demandeur et Naturland. Un expert, dont les compétences techniques sont spécifiées dans le standard, met en place le projet avec la pêcherie pour constituer la série de mesures à adopter dans le plan de gestion et le système d'assurance qualité de la pêcherie, mais c'est Naturland qui décide au travers d'un comité technique (Naturland's Standard Committee) de valider ou non ce projet et de lui accorder l'autorisation d'utiliser le logo.

### **Validité du certificat, contrôles**

Le travail d'expertise doit être réalisé au minimum tous les deux ans.

### **Traçabilité, chaîne de garantie**

Ce point n'est pas abordé dans le standard Naturland Wildfish.

### **Conclusion Naturland :**

Le projet de Naturland (Naturland Wildfish) de s'impliquer dans l'écolabellisation des produits de la pêche pourrait amener sur le marché des « écolabels pêche » un outil offrant une palette de critères plus larges que ceux existants actuellement, intégrant toutes les composantes du développement durable.

Cependant, il apparaît de manière assez explicite que ce standard s'adresse avant tout à des pêcheries de pays en voie de développement et vise des projets qui accordent autant d'importance au volet ressource qu'à l'aspect social.

En ce qui concerne le système d'accréditation et de certification, l'intervention d'un expert n'empêche pas que **la décision finale de labelliser le produit issu de la pêcherie concernée est prise par Naturland**. C'est donc ici un système à deux parties, avec l'intervention technique d'un expert, qui peut être issu d'une organisation scientifique, d'une autorité de gestion de la pêcherie, d'une ONG ou d'une organisation de la pêcherie ou de l'industrie de transformation associée.

### 3. DÉMARCHES D'OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE : ARMATEURS / TRANSFORMATEURS / DÉTAILLANTS

Plusieurs opérateurs de la filière, majoritairement situés à l'aval de la filière (enseignes de distribution / transformateurs), ont choisi de créer leurs propres démarches « pêche durable / responsable », avec des différences significatives. Voici quelques exemples de ces démarches.

#### 3.1. Démarche « amont » (armateur) - Reconnaissance par une « seconde partie » : Scapêche.

La première espèce concernée par la démarche pêche responsable de l'armement Scapêche, filiale d'Intermarché, est la Légine capturée dans la zone des Kerguelen. A la suite d'un diagnostic de faisabilité réalisé par un organisme de certification, Scapêche a créé un cahier des charges basé sur 5 grands critères :

1. Etat et préservation du stock : sélectivité, réduction des prises accessoires, maintien de l'équilibre de l'écosystème.
2. Environnement : économie d'énergie, réduction de la pollution (rejets polluants, pertes d'engins)
3. Personnel : sécurité, respect des droits sociaux
4. Qualité : qualité produit, traçabilité
5. Sécurité alimentaire : assurer la qualité sanitaire du produit au long de la chaîne

Ensuite ce cahier des charges fait l'objet d'un plan de contrôle établi par un organisme dit « seconde partie », incluant des contrôles de navires.

Bien qu'il y ait recours à un organisme certificateur, la compatibilité de cette démarche avec les directives écolabel FAO 05 n'est pas pertinente vu que **l'opérateur définit ses propres critères sans faire appel aux parties prenantes**. De ce fait, il ne s'agit pas d'un écolabel.

#### 3.2. Démarches « aval » (détaillants et transformateurs) - Politiques d'approvisionnement Carrefour, Auchan, Findus

##### **L'allégation environnementale « Pêche responsable » / Carrefour.**



Carrefour a été le premier, en 2004, à proposer une gamme de poissons accompagnée d'une allégation environnementale. Actuellement, 4 espèces portent le logo (ci-contre) accompagné de la mention « pêche responsable » : le loup de mer, la sébaste, la limande et le flétan du Groënland.

Le principe de la démarche Carrefour est de s'appuyer sur des pratiques déjà en place et efficaces. L'évaluation du caractère responsable de ces pratiques se base sur trois grands principes :

1. Qualité alimentaire et sécurité sanitaire : réglementation européenne, spécifications Carrefour, traçabilité.
2. Protection et gestion de la ressource (analyse inspirée de la méthode HACCP).
3. Protection de l'environnement (analyse inspirée de la méthode HACCP).

### **Auchan :**

Auchan a identifié plusieurs espèces et évalue pour chacune d'elle l'état de la ressource, les zones de captures, les méthodes de pêche, les saisons de reproduction et les tailles minimales de capture en se basant sur des données existantes (FAO, ICES, IFREMER). Ces données sont ensuite utilisées par les achats afin de s'approvisionner en produits de la mer issus de sources durables. Cette démarche fait ensuite l'objet d'un plan de contrôle qui comprend des inspections sur plateforme et en magasin du cahier des charges sur les différentes espèces concernées.

Auchan fait également la promotion de filières aquacoles déclarées « durables » et à faible empreinte écologique comme le tilapia ou le pangasius.

Auchan communique sur ces démarches en points de vente par des panneaux estampillés « consommer mieux » qui présentent les différents critères d'approvisionnement appliqués aux espèces concernées par la démarche.

### **Findus :**

Findus est très actif sur le sujet de la pêche responsable. Une équipe interne est chargée d'évaluer la durabilité des espèces achetées en se basant sur 10 principes traduits en grilles de critères auxquels sont associés des risques faibles / moyens / élevés. Cette démarche ne concerne pas, comme pour Auchan, seulement une partie des achats ou quelques espèces mais bien tous les achats de produits de la mer de Findus.

En parallèle, le transformateur s'est engagé à travers un plan de communication d'envergure nationale à accompagner financièrement la certification MSC de la première pêcherie française et a annoncé le lancement de 10 nouveaux produits labellisés MSC.

On peut citer également, à titre d'information, l'existence de la démarche **Casino** intitulée « *Produit sélectionné pour une mer préservée* » et qui relève de la même méthodologie que celles susmentionnées.

Pour l'ensemble de ces signes, **on ne peut pas parler de conformité avec les directives FAO 2005 puisque les opérateurs définissent leurs propres conditions pour apposer leur logo, assorti en général d'une allégation environnementale, et évaluent eux-mêmes la conformité des différentes pêcheries par rapport à ces conditions.** Il n'y a donc ici qu'une seule partie qui crée un standard, en vérifie la conformité et appose un "signe": il ne s'agit pas d'écolabels.

Le problème posé par ce type de démarches est de l'ordre de la légitimité de l'opérateur pour juger du caractère durable d'un stock : quelle fiabilité dans l'évaluation d'une pêcherie et quels contrôles s'appliquent sur ces signes ?

### **Conclusion « démarches d'opérateurs »**

Ces démarches, dont aucune ne satisfait aux critères de l'écolabellisation au sens de la FAO, suscitent plusieurs critiques. La multiplication des signes distinctifs risque à terme de créer une confusion chez les consommateurs et de brouiller le message de ce type de démarche. C'est aussi la légitimité des distributeurs qui est mise en cause pour la création de critères « pêche durable » et pour la valeur du contrôle réalisé sur ces démarches. Certaines critiques se font également entendre sur l'objectif de ces démarches, soupçonnées d'être des outils marketing plus que de développement durable. Cependant, le coût d'une telle démarche pour un distributeur étant élevé, leur intérêt ne peut pas être uniquement commercial. La sécurisation à long terme des approvisionnements en produits de la mer pour ces enseignes est aussi une motivation importante à considérer.

Si beaucoup de ces démarches sont perfectibles, elles ont comme atout d'être directement au contact des consommateurs et de bénéficier de la capacité de communication et de marketing des grandes enseignes. C'est aussi une réponse apportée aux associations écologistes qui demandent aux distributeurs de contribuer à l'éducation des consommateurs. Distributeurs et transformateurs sont en effet en première ligne pour sensibiliser le grand public aux problèmes de la ressource et créer une demande sur les produits écolabellisés.

## **4. COMPARAISON AUX SIGNES ET ECOLABELS D'AUTRES FILIÈRES**

### **4.1. FSC : ECOLABEL FORESTIER**



#### **Présentation**

Le FSC (Forest Stewardship Council) est le système sur lequel le MSC s'est « calqué » pour créer son standard de certification des pêcheries, son système de gouvernance et ses principes de fonctionnement. Il est donc intéressant de comprendre le succès que rencontre le FSC dans le secteur sylvicole.

Le FSC a été fondé en 1993, dans la dynamique du second Sommet de la Terre de Rio (juin 1992) par des propriétaires forestiers, des entreprises de la filière bois et des ONG de protection de l'Environnement (WWF et Greenpeace). C'est un écolabel dont la mission est de promouvoir une gestion forestière respectueuse de l'environnement, socialement bénéfique et économiquement viable, ces trois aspects ayant une part équivalente dans l'évaluation.

#### **Gouvernance**

Le FSC attache une très grande importance au respect du principe de représentation équilibrée vérifiée et vérifiable des intérêts et compétences environnementaux, économiques et sociaux. Ainsi, les quelques 500 membres du FSC International sont – en fonction de leur intérêt – répartis en trois chambres : sociale, écologique et économique. Chacune de ces chambres possédant le même nombre de voix et le même pouvoir de proposition et de décision. C'est un cas unique au sein des écolabels forestiers. Le FSC est de plus le seul écolabel forestier à accorder une place obligatoire aux populations autochtones et à tous les usagers de la forêt pour veiller à ce que les forces du marché ne portent pas atteintes aux droits des populations autochtones.

#### **Accréditation :**

Le système d'accréditation du FSC est le même que celui choisi par le MSC ; ASI étant chargé de l'accréditation des organismes de certification.

#### **Traçabilité**

Le FSC a développé son système de chaîne de traçabilité destiné à suivre toute la chaîne du bois, de l'amont (l'unité de gestion de la forêt certifiée) jusqu'au client final en passant par toutes les étapes de la production et de la transformation et éventuellement du recyclage de déchets bois-papier. Le produit ne se voit attribuer le logo FSC qu'à partir du moment où cette chaîne de traçabilité a été contrôlée par un organisme de certification indépendant et accrédité. Dans les pays où des pressions peuvent exister sur le certificateur, celui-ci est accompagné de deux autres certificateurs venant de pays différents.

Une spécificité de l'écolabel FSC est le système de certification groupée. Elle permet aux petits propriétaires forestiers groupés en une association existante ou à créer de se faire certifier FSC en mutualisant leurs moyens et en diminuer la charge de travail et les coûts/hectare, notamment pour l'audit qui est la partie la plus coûteuse. Tout groupement volontaire de propriétaires forestiers, association de propriétaires forestiers, coopérative forestière ou association de communes forestières peut ainsi accéder plus simplement à une certification groupée.

#### **Conclusion FSC**

L'une des raisons de la reconnaissance de FSC est la transparence de ses processus puisque les plans de gestion des forêts sont mis à disposition du public.

Actuellement, près de 70M d'hectares de forêts sont sous certification FSC et les ventes de produits de forêts certifiées ont augmenté de 67% les trois dernières années. Ce succès est complété par la reconnaissance du FSC comme exemple d'écolabel par l'ONU ou l'ADEME en France.

## 4.2. AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### •Labels Bio français et européen



### Présentation

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique, c'est-à-dire un ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques (préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement) et de l'autonomie des agriculteurs.

Elle se distingue par son mode de production, fondé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la limitation des intrants, la rotation des cultures, la lutte biologique et le bien-être animal. Tout au long de la filière, les opérateurs de l'agriculture biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés respectueux de l'écosystème et non polluants.

### Historique et gouvernance

Au niveau mondial, le dispositif qui régit l'agriculture biologique est le codex alimentarius.

A l'échelle européenne, les règles de production selon le mode biologique et les règles d'étiquetage des produits bio sont actuellement définies par le règlement CEE n°2092/91 du 24 juin 1991 modifié. Ce texte reprend en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer dans un premier temps aux productions végétales puis animales. Il va être bientôt modifié par un nouveau règlement qui précisera certains éléments concernant notamment : l'approche du contrôle fondée par l'analyse des risques, les règles concernant les OGM (stricte interdiction), l'étiquetage qui comprendra désormais l'obligation d'utiliser le logo biologique de l'Union européenne afin de promouvoir le « concept commun » du mode de production. Ce dernier pourra néanmoins être accompagné de logos nationaux ou privés (Lamy Dehove – 18 juillet 2007).

En France, l'agriculture biologique est reconnue par les pouvoirs publics depuis 1981. La marque AB est la propriété exclusive du ministère français en charge de l'agriculture qui en définit les règles d'usage.

Depuis la réforme des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), issue de la loi d'orientation agricole de 2006, l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (toujours appelé INAO), prend en charge la certification « Agriculture biologique ». Une Commission Nationale est chargée au sein de l'INAO de l'organisation et du développement de l'agriculture biologique en France et de l'homologation des cahiers des charges.

### Principes et critères

Les fondements de l'agriculture biologique, basés sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés, se traduisent par des règles rigoureuses :

- principes de production, de préparation et d'importation,
- listes positives de produits utilisables (fertilisation, traitements, transformation...),
- définition des pratiques par type d'élevage,
- principes de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage.

Sur la base de ces critères, des cahiers des charges spécifiques par produits (ex : poissons d'élevage et leurs dérivés) très précis ont été créés et publiés au JORF.

### Certification, contrôles

Pour être commercialisé comme issu de l'agriculture biologique, tout produit doit avoir été contrôlé et certifié par un organisme de contrôle agréé par le Conseil Agrément et Contrôle de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. A ce jour, les six organismes de contrôle agréés en France sont Aclave, Agrocert, Ecocert, Qualité France, SGS et Ulase.

Un certificat est délivré par l'organisme certificateur pour les produits jugés conformes à la réglementation en vigueur au vu des résultats des contrôles.

### **Qualité**

Beaucoup de consommateurs font des confusions sur la signification du label Bio. Les règlements propres à l'agriculture biologique introduisent des règles supplémentaires qui peuvent influencer sur la qualité des produits certifiés, mais ce n'est pas l'objectif du label Bio.

### **Conclusion « Bio » :**

Le prix des produits issus de l'agriculture biologique est plus élevé que les produits standards (30% en moyenne) avec des écarts très variables selon le type d'aliment.

Ce différentiel résulte des spécificités de l'agriculture biologique (coûts de production plus élevés, réseaux de distribution, charges de certification et de contrôle) associés aux habitudes de consommation qui évoluent. Pour une bonne partie des consommateurs de « bio », « manger bio » ne revient pas forcément plus cher, du fait d'habitudes d'achat plus économes et par l'utilisation prioritaire de produits de saison ou peu transformés.

Le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques réalisé en octobre 2006 montre que plus de 4 Français sur 10 consomment des produits bio au moins une fois par mois, 23% au moins une fois par semaine et 7% tous les jours. La majorité des consommateurs français identifient les produits bio grâce au logo AB (66% des consommateurs d'après une enquête INRA/GRET/Agence BIO de janvier 2003).

**Ce mouvement est fortement soutenu par la FAO** qui déclare en mai 2007 que « l'agriculture biologique a le potentiel de satisfaire la demande alimentaire mondiale » (et le devrait). Cependant elle n'est pratiquée que sur 1 à 1,5% des surfaces cultivées.

Concernant les productions animales, la certification « Bio » s'applique surtout à l'élevage dont l'ensemble de l'itinéraire technique de production peut être maîtrisé. En aquaculture, un cahier des charges spécifique très strict et précis a été créé.

**Le « Bio » est un schéma orienté vers des considérations écologiques rigoureuses qui repose sur une méthodologie d'éco-certification a priori compatible avec les directives d'écoétiquetage de la FAO.** C'est pourquoi certains signes et écolabels adaptés à la pêche peuvent trouver leur origine dans des signes « Bio » ; c'est le cas de KRAV et Naturland.

## **4.3. AGRICULTURE RAISONNÉE**

### **Présentation**

L'agriculture raisonnée est un mode de production agricole français qui vise, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique de l'exploitation.

### **Gouvernance**

L'Agriculture Raisonnée bénéficie d'un cadre légal clair, le « référentiel national de l'agriculture raisonnée », qui a fait l'objet d'un arrêté du 30 avril 2002, et comporte une centaine d'exigences nationales concernant la gestion de l'exploitation et les modes de productions végétales et animales.

### **Unité de certification**

La certification Agriculture Raisonnée ne concerne pas un produit mais s'applique à une exploitation agricole.

## Accréditation

Les producteurs qui respectent le Référentiel national de l'Agriculture Raisonnée peuvent demander la "Qualification au titre de l'Agriculture Raisonnée" de leur exploitation. La Qualification est attribuée sur décision d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics (COFRAC, CNAR Comité National de l'Agriculture Raisonnée) après un audit sur place de l'exploitation. Elle est valable 5 ans. Chaque année, une partie des exploitations qualifiées (Minimum 20%) subit un contrôle inopiné.

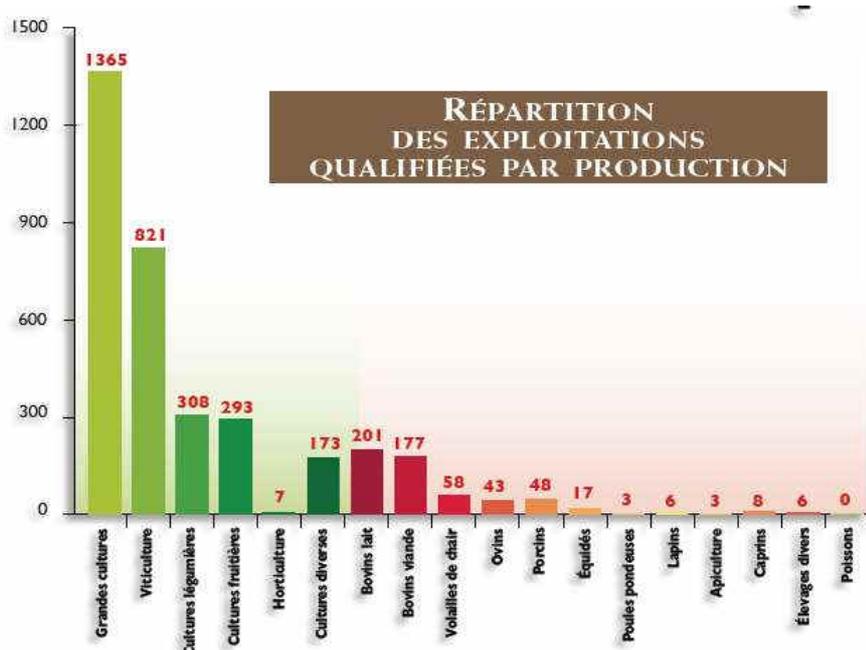
## Différences entre agriculture biologique et raisonnée

Ces deux formes d'agriculture partagent un objectif commun : celui de produire en respectant l'environnement. Sur le plan technique, la principale différence est que l'Agriculture Raisonnée ne s'interdit pas l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Ainsi, pour la protection des cultures contre les maladies ou les ravageurs, ceux-ci peuvent être utilisés lorsque d'autres méthodes de lutte (lutte biologique, protection mécanique...) s'avèrent inefficaces. Quelles que soient les techniques, leur mise en œuvre est toujours précédée d'un diagnostic précis et d'une évaluation rigoureuse. L'Agriculture Raisonnée a vocation à concerner un grand nombre d'agriculteurs, afin de concilier quantité, qualité, prix et respect de l'environnement au profit du plus grand nombre (par comparaison à l'Agriculture Biologique considérée comme "élitiste").

## Conclusion Agriculture Raisonnée

Comme le montre le diagramme suivant (*source FARRE*), la certification Agriculture Raisonnée connaît un relatif succès sur les productions végétales (en particulier grandes cultures et viticulture) mais reste assez marginale en ce qui concerne les productions animales. **L'absence de signe de reconnaissance et de différenciation à destination des consommateurs sur les produits issus de l'agriculture raisonnée est un frein au succès de ce type de schéma** (en dehors des systèmes de vente directe auprès du consommateur), l'engagement du producteur ne menant pas forcément à une plus-value que pourrait apporter l'apposition d'un logo ou d'un signe de reconnaissance.

Dans les autres pays d'Europe du Nord, la démarche EUREPGAP basée sur des cahiers des charges des produits et initiée par la grande distribution se développe et pourrait poser des problèmes d'articulation avec la démarche d'agriculture raisonnée française.



JUN 2007 – SOURCE : DGAL  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE - RÉALISATION : FARRE

#### 4.4. L'ÉCOLABEL EUROPÉEN



##### Présentation

L'écolabel européen et le label écologique propre à tous les pays membres de l'Union Européenne. Il s'adresse aux produits manufacturés et exclut les produits alimentaires et pharmaceutiques. Il ne peut donc pas s'appliquer aux produits issus de la pêche. Ce label volontaire a été institué par le Règlement (CEE) n° 880/92 du Conseil du 23 mars 1992.

##### Gouvernance

Le schéma est géré par le Comité de l'Union Européenne pour le Label Ecologique (CUELE) comprenant notamment un comité consultatif composé de représentants d'ONG environnementales, de syndicats, de l'industrie, de PME et de distributeurs.

##### Critères

L'écolabel européen repose sur le principe d'une « approche globale » qui prend en considération le cycle de vie du produit à partir de la fabrication, y compris le choix des matières premières, la distribution, la consommation et l'utilisation jusqu'à l'élimination après usage.

Il donne lieu, pour chaque catégorie de produits labellisée, à l'élaboration d'un cahier des charges. Ce dernier, une fois adopté par vote (vote à la majorité qualifiée par les représentants des États Membres), est publié au JOCE.

##### Accréditation

Pour chaque pays de l'UE, un organisme de référence est désigné pour la certification selon les critères de l'écolabel (AFAQ AFNOR Certification en France).

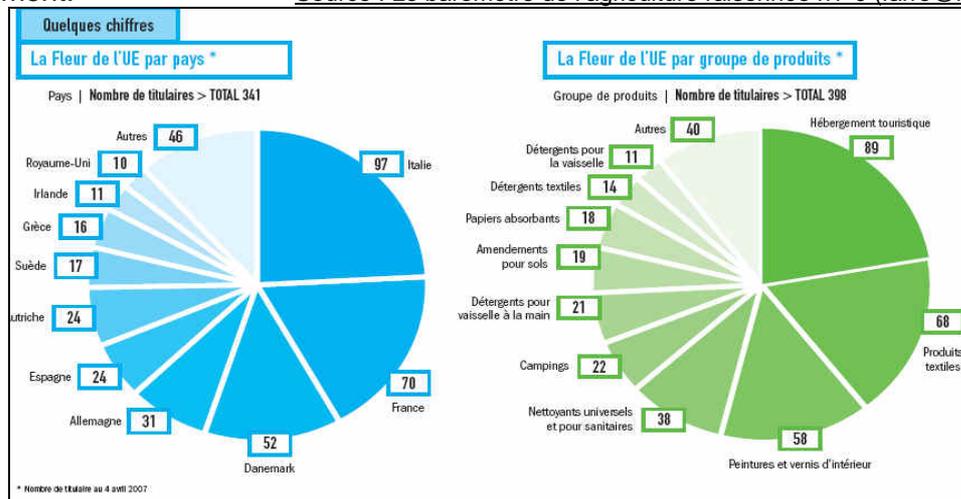
##### Coût

Toute demande adressée à l'organisme compétent national est soumise au paiement des frais de traitement du dossier (500 euros). A cela, s'ajoute le paiement d'une redevance d'utilisation calculée sur la base d'un pourcentage des ventes annuelles à l'intérieur de l'Union Européenne du produit labellisé.

##### Conclusion Ecolabel européen

Même si l'écolabel européen ne s'applique pas aux produits alimentaires, il est intéressant de noter l'évolution de ce schéma depuis sa création en 1992. Actuellement, 341 licences sont attribuées en Europe dont environ 70 en France, qui arrive en deuxième place après l'Italie. Même si la part des licences par groupe de produit est inégale selon les secteurs, ces chiffres témoignent globalement d'un intérêt des industriels pour les écolabels et une demande croissante des consommateurs européens pour des produits respectueux de l'environnement.

Source : Le baromètre de l'agriculture raisonnée n° 0 (farre@farre.org)



## 4.5. INDEX

**Source** : Les définitions suivantes sont celles utilisées par la FAO dans le document : « directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines » (Rome 2005).

**Certification** : Procédure par laquelle un tiers donne par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance qu'un produit, un procédé ou un service est conforme aux exigences spécifiées. La certification peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles qui peuvent inclure l'inspection continue sur la chaîne de production.

*(d'après le Guide ISO 2, 15.1.2 et les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 20)*

**Organisme de certification** : Organisme compétent et reconnu procédant à la certification. Un organisme de certification peut superviser des activités de certification menées pour son compte par d'autres organismes.

*(d'après le Guide ISO 2, 15.2)*

**Accréditation** : Procédure par laquelle un organisme qui fait autorité reconnaît officiellement qu'un organisme ou une personne a la compétence nécessaire pour l'exécution de tâches spécifiques.

*(d'après le Guide ISO/CEI 2:1996, 12.11)*

*Note: Normalement, l'accréditation des organismes de certification est accordée au vu du résultat positif d'une évaluation, à laquelle une surveillance appropriée fait suite.*

*(d'après le Guide ISO 2, 17.1)*

**Organisme d'accréditation** : Organisme qui conduit et gère un système d'accréditation et accorde l'accréditation.

*(d'après le Guide ISO 2, 17.2)*

**Système d'étiquetage écologique** : Les systèmes d'étiquetage écologique autorisent l'apposition sur un produit de la pêche d'un logo et d'une déclaration certifiant que le poisson a été pêché conformément aux normes de conservation et de durabilité. Le logo ou la déclaration visent à permettre aux acheteurs d'acheter un produit en connaissance de cause et, ce faisant, à inciter les consommateurs à promouvoir et à stimuler l'utilisation durable des ressources halieutiques.

## **Liens**

<http://www.fao.org/fi/debut.asp>

<http://www.msc.org/>

<http://www.friendofthesea.org/>

<http://www.krav.se/english.asp>

<http://www.fsc.org/en/>

<http://www.agencebio.org/>

<http://www.naturland.de/welcome.html>

<http://www.farre.org/>

## **ETAPE 2 :**

**POSITION DE LA FILIERE PECHE,  
DEFINITION ET CARACTERISATION  
D'UNE GRILLE DE CRITERES  
TECHNIQUES  
“PECHE DURABLE - RESPONSABLE ”**

Le dépouillement et l'analyse des 45 questionnaires reçus lors de l'enquête réalisée en août/septembre 2007 ont mis en évidence les positions relatives à l'écolabellisation décrites ci-dessous et permis de définir une grille de critères.

Les réponses à chaque question sont présentées soit pour l'ensemble de la filière lorsqu'un consensus évident est apparu, soit par maillon de la filière ou groupes d'opérateurs. Six groupes d'opérateurs ont été distingués :

- Producteurs (comités locaux et régionaux, organisations de producteurs...) (10 réponses).
- Première vente (halles à marée, mareyeurs, syndicats de mareyeurs...) (7 réponses)
- Transformateurs (14 réponses).
- Distributeurs (4 réponses).
- Structures qualité (8 réponses).
- ONG environnementales (2 réponses).

Le détail des résultats de la synthèse des questionnaires est présenté en *annexe 5*.

## **1. SYNTHÈSE DES RÉPONSES À L'ENQUÊTE**

Question 1 : Connaissez-vous des démarches ou des écolabels « pêche durable et/ou responsable » ?

90% des interrogés déclarent connaître des démarches ou des écolabels "pêche durable et/ou responsable". Le MSC et les démarches privées "aval" sont les plus connues, avec respectivement 85% et 55% des citations parmi les réponses positives.

Question 2 : Pensez-vous que les consommateurs soient intéressés par ce type de démarche en France ?

95% des interrogés pensent que les consommateurs sont intéressés par ce type de démarche en France. Ils sont sensibilisés par la forte médiatisation des problèmes environnementaux et la pression des ONG. Le consentement à payer pour ces produits n'est cependant pas connu.

Question 3 : Quelles sont selon vous les plus values à attendre d'un écolabel (Classer les réponses du plus important, noté 1, au moins important -chiffre le plus élevé-) :

Consensus des enquêtés sur la plus-value "ressource", qui apparaît comme la principale plus value à attendre d'un écolabel. Les gains "image de la filière" et "différenciation produit" sont également attendus.

Le prix, quant à lui, est une plus-value plus importante pour les producteurs que pour les autres maillons de la filière. Cependant, il est mentionné que ce n'est pas ce qu'il faut attendre prioritairement de la mise en place d'une démarche écolabel.

Question 4 : Dans votre organisation, avez-vous une démarche « pêche durable et/ou responsable » ? Cette démarche est-elle ou sera-t-elle certifiée ou contrôlée par un organisme tierce partie ?

Mise en évidence de l'engagement plus important dans ce type de démarches de l'aval de la filière. 70% des organismes déclarant avoir une démarche en cours ou en réflexion souhaitent voir cette démarche certifiée par un organisme tiers, preuve d'une demande importante des opérateurs pour crédibiliser leurs démarches existantes par une certification tierce partie. Mise en garde toutefois : les réponses à cette question englobent tous types de démarches (projet de certification précis, démarches qualité, en passant par le simple respect des règles de la PCP).

Question 5 : Selon vous, existe-t-il des freins à la mise en place d'une telle démarche ?

Si oui, lesquels ?

Parmi les 6 raisons majeures citées par les organismes ayant affirmé l'existence de freins à la mise en place d'une démarche écolabel, le coût se révèle être la principale. Les difficultés liées à l'organisation de la filière et aux techniques de certification viennent ensuite,

notamment la question de la fiabilité des données scientifiques pour établir l'état des stocks est soulevée. Ces données sont jugées parfois difficiles à obtenir sur certaines espèces, peu fiables et peu crédibles.

Question 6 : Selon vous, quelles pêcheries sont les plus susceptibles d'être intéressées et les plus pertinentes pour une démarche d'écolabellisation ? Pourquoi ?

Pêcheries citées plusieurs fois :

- bar de ligne,
- langoustine du Golfe de Gascogne,
- coquille Saint-Jacques de Baie de Saint-Brieuc,
- sardine de bolinche,
- tourteau au casier,
- crevette de Madagascar.

Pêcheries citées une fois : coquille Saint-Jacques de Baie de Seine, thon germon, cabillaud, colin, sardines et anchois du Golfe du Lion.

Les réponses apportées révèlent l'importance pour la filière de n'exclure aucune pêche dans la démarche. Parmi ces propositions, il ressort une position pragmatique qui est de commencer par des pêcheries simples (monospécifiques / un seul engin) avant de s'engager par la suite vers des pêcheries plus complexes (plurispécifiques / plusieurs métiers). Aussi, il est adopté par le comité de suivi d'établir un diagnostic sur la langoustine du Golfe de Gascogne et le lieu noir.

Question 7 : Selon vous, quelle serait la définition la plus pertinente du périmètre de certification (ou unité de certification) pour un écolabel pêche durable et/ou responsable ?

Devant la très grande variété des réponses concernant la définition du périmètre de certification, il apparaît opportun de fixer des règles permettant de définir le périmètre de certification au cas par cas, afin d'en avoir une définition adaptable en fonction de la pêche.

Question 8 : Au niveau européen, pensez-vous qu'il soit nécessaire de créer un cadre réglementaire pour la création et le développement d'écolabels pêche durable et/ou responsable? Et pourquoi ?

La majorité des acteurs de la filière consultés pensent qu'il est nécessaire de fixer un cadre réglementaire pour la création et le développement d'écolabels pêche responsable/durable. Ce cadre aura plusieurs utilités : fixer des règles communes à tous, éviter la multiplication de démarches « non sérieuses » et rassurer le consommateur.

Question 9 : Souhaiteriez-vous voir la création d'un logo européen unique ? Et pourquoi ?

Une majorité des opérateurs consultés souhaite voir la création d'un logo européen unique. Cependant, on observe une forte disparité entre l'amont et l'aval. Les producteurs et les structures qualité sont partagés et certains mettent en avant « l'échec » de ce système pour certains signes officiels de qualité (IGP, AOP) et le besoin de s'approprier la démarche en apposant leur logo. L'aval de la filière met en avant la plus grande efficacité d'une communication homogène plus crédible pour les consommateurs.

Question 11 : Au vu des critères méthodologiques et techniques abordés dans les questions précédentes, les schémas suivants vous paraissent-ils adaptés ? Décrivez si nécessaire. Les avis sur l'adaptation des différentes démarches existantes divergent selon les signes et les groupes d'opérateurs. Si les avis des distributeurs sont mitigés vis-à-vis de MSC, les producteurs le trouvent totalement inadapté.

Question 10 : Comment jugez-vous l'importance des critères suivants dans un écolabel (Mineure, Majeure, Inutile/Non souhaitable) ?

Les réponses brutes par maillons sont présentées (cf. fin annexe 5). Une grille de critères correspondant aux réponses majoritaires exprimées par les membres du Comité de suivi ayant répondu au questionnaire est établie.

## 2. GRILLE DE CRITERES A TESTER

|                             | Critères considérés comme majeurs dans 70% ou plus des cas                                    | Critères considérés comme majeurs dans 60 à 70% des cas   |
|-----------------------------|---|---|
|                             | Critères testés :   | Propositions de points de contrôle  |
| Ressource                   | 1) Respect de la législation des pêches (TACS/ Quotas/Tailles mini/période...)                | Mesures préventives et de contrôles existants (Logbooks?)<br>Attribution TAC/Quotas. Licences. Contrôles internes. Déclarations de pêche<br>Veille réglementaire.   |
|                             | 2) Compatibilité de l'effort de pêche avec l'état de la ressource                             | Effort de pêche sous les limites d'exploitation fixées (Fpa? Flim?). Données IFREMER/CIEM?<br>Par exemple, notation selon le schéma suivant: $F < F_{pa} = 2 / F_{pa} < F < F_{lim} = 1 / F > F_{lim} = 0 / F >> F_{lim} = -1$  |
|                             | 3) Disponibilité des données relatives à l'état de la ressource                               | Disponibilité des données scientifiques fiables et suffisantes pour fixer les indices de référence (F, B) / Application du principe de précaution si incertitude.   |
|                             | 4) Traçabilité des zones, périodes et techniques de pêche                                     | Enregistrements des zones, dates et techniques de pêche disponibles (Critère vérifié lors du test de traça ascendante?)<br>Logbooks   |
|                             | 5) Limitation des captures de juvéniles   | Existence de dispositifs de limitation de capture des juvéniles? Efficacité prouvée, basée sur des études ou données scientifiques?   |
|                             | 6) Le stock ne doit pas être surexploité  | Biomasse totale et biomasse de géniteurs au dessus des seuils de référence (B? Bssb?). Données IFREMER/CIEM?<br>Par exemple, notation selon le schéma suivant: $B < B_{pa} = 0, B_{pa} < B < B_{lim} = 1, B > B_{lim} = 2$  |
|                             | 7) Mesures de restauration en cas de baisse de la ressource                                   | Existence de mesures ou de procédures internes de restauration du stock en cas de baisse de la biomasse (B < Blim ou Bssb < Bssb/lim)   |
|                             | 8) Absence de pêche illicite / Pavillons de complaisance                                      | A vérifier lors du test de traçabilité ascendante (Criées / Mareyeurs / Transformateurs). Liste de navires illégaux?  |
| Ecosystème                  | 9) Limitation des captures accessoires et des rejets / Sélectivité des engins de pêche        | Existence de dispositifs de limitation des captures accessoires efficaces? Engins de pêche sélectifs? Taux de rejet / Taux de survie des rejets? Déclaration?   |
|                             | 10) Limitation de l'impact des engins de pêche sur l'habitat                                  | Existence d'études d'impact des engins de pêche sur l'habitat? Référence aux données FAO ( <a href="http://www.fao.org/fi/website/FISearch.do?dom=geartype">http://www.fao.org/fi/website/FISearch.do?dom=geartype</a> )? En relation avec le type de fond exploité (Sable? Vasière? Roches? Coraux?...)  |
|                             | 11) gestion des déchets, des déversements de liquides huileux, de gaz polluants               | Existence de mesures de gestion des sources de pollution: Déchets (Tri sélectif?), liquides huileux (Bacs de récupération?), gaz polluants. Conformité MARPOL pour les navires concernés.   |
|                             | 12) Limitation des captures de mammifères marins, d'oiseaux et de tortues                     | Conformité au Règlement (CE) n°812/2004 du Conseil é tablissant des mesures relatives aux captures accidentelles de cétacés dans les pêcheries et modifiant le règlement (CE) n°88/98.<br>Enregistrement du nombre de captures accidentelles d'oiseaux marins, espèces protégées...   |
| Critères sociaux            | 13) Respect de la législation nationale et internationale du travail                          | Contrats / Déclaration affaires maritimes / Salaires / Temps de travail / Conditions de vie à bord. <u>A préciser par un expert Marine.</u>   |
|                             | 14) Sécurité des équipages  | DOCUMENT UNIQUE -analyse de risques puis consignes de sécurité du bord<br>entretien du navire et équipements de sécurité avec visites réglementaires + inspections internes régulières<br>formation équipage au risques professionnels /exercices incendie et d'urgence / formation commandant ou officier aux soins médicaux -usage équipement soins urgence + si besoin, assistance médecin par radio |
| Pratiques Post-débarquement | 15) Préservation de la qualité des produits   | Respect de la chaîne du froid (Glaçage, cuves réfrigérées, congélation à bord...) / préservation de l'intégrité des produits (caisses bord 25kg max., taux glaçage > 30%...) / Durée de marée   |
|                             | 16) Réduction du gaspillage / valorisation des coproduits                                     | Valorisation des coproduits? Minimisation des départs en prix de retrait? Valorisation des espèces à faible valeur ajoutées et captures accessoires?  |
|                             | 17) Maintien de la traçabilité des produits jusqu'au consommateur (chaîne de responsabilité)  | Test de traçabilité ascendant / descendant  |
| Critères socio-économiques  | 18) Répartition équitable de la plus-value associée à l'Ecolabel entre maillons de la filière | Chaines de prix criées / mareyeurs / distributeurs  |

## **ETAPE 3 :**

# **DIAGNOSTICS PECHERIES ET MISE A L'EPREUVE DE LA GRILLE DE CRITERES**

## 1. TABLEAU DE COMPARAISON DES DIAGNOSTICS LANGOUSTINE / LIEU NOIR

Le tableau suivant synthétise l'analyse de chaque critère de la grille retenue dans l'étape précédente pour les deux pêcheries Langoustine du Golfe du Gascogne et Lieu Noir Mer du Nord/Ouest Ecosse/Norvège (Cf. *Annexe 7 : présentation diagnostics Langoustine / Lieu Noir*).

Le détail du déroulement de chaque diagnostic (contacts et réunions) pour chaque pêcherie est repris en *annexe 6*.

**NB :** Les observations et constats effectués lors des diagnostics sont sur fond jaune, les conclusions sur "l'auditabilité" de chaque critère sont sur fond blanc.

| Langoustine du Golfe du Gascogne   | Lieu noir Mer du Nord/Ouest Ecosse/Norvège  |
|--|---|
| <b>Critère 1 : Respect de la législation des pêches (TACs / Quotas / Tailles minimales / période...)</b>   |   |
| <p>Espèce sous quota, dont la zone de pêche Golfe de Gascogne, soit les zones CIEM VIIIabde.<br/>4061 Tonnes de quota sont alloués à la France (94% du TAC, TAC de précaution) sur cette zone.</p> <p>Détention d'une licence de pêche obligatoire pour l'exploitation de la langoustine dans la zone VIII abde → Vérifiable à bord des bateaux. Conditions d'obtention : longueur de navire &lt; 22m, antériorité, panneau sélectivité merlu (PMC).</p> <p>La France a adopté une taille mini supérieure à celle imposée par l'UE (7,5cm) : 9cm en 2005 sur proposition du CNPMM.</p> | <p>Espèce sous quota, exploitée en France par trois armements vus lors du diagnostic : Euronor (Boulogne/Mer), Scapêche (Lorient), Compagnie des Pêches de Saint-Malo.</p> <p>- Compagnie des Pêches : Sur la zone Mer du Nord, la Compagnie n'exploite le lieu noir que si le From Nord lui rétrocède une partie non consommée de son quota. Dans les eaux Norvégiennes, le lieu noir est une capture accessoire du cabillaud, avec un quota d'environ 300T pour 2007.</p> <p>- Euronor : exploite le lieu noir sur les zones Mer du Nord (IIa, IIIa, IIIbcd, IV) avec 20668T de quota, et Ouest Ecosse (Vb, VI, XII, XIV) avec un quota de 1377T. En mer de Norvège, Euronor partage avec la Compagnie des Pêches de Saint-Malo les 508T du quota français.</p> <p>- Scapêche : exploite la zone Ouest Ecosse (Vb, VI, XII, XIV). Cette espèce représente pour la Scapêche 30% des volumes et 15% de la valeur.</p> <p>Des règlements sur le maillage des culs de chalut sont également applicables selon les zones, en particulier pour les eaux norvégiennes.</p> |
| <p>Critère relevant du respect de la législation des pêches contrôlé par les Affaires Maritimes, la Gendarmerie, les Douanes, et la Marine Nationale. Il ne s'agit pas d'évaluer l'efficacité et la pertinence des contrôles effectués mais de vérifier s'ils ont été faits, qu'ils n'ont pas donné lieu à une procédure d'infraction, et si l'opérateur est en règle. Les données logbook sont disponibles et auditables lors d'une évaluation.</p>   |   |
| <b>Critère 2 : Compatibilité de l'effort de pêche avec l'état de la ressource</b>  |   |
| <p>La difficulté de ce critère pour la pêcherie de langoustine est l'absence de seuil d'exploitation de référence (Flim? Fpa?). En l'absence de ces données, seule la valeur maximale de l'effort de pêche</p>   | <p>Pour les zones Mer du Nord et Ouest Ecosse, le CIEM a fixé des limites d'exploitation. L'effort de pêche actuel est en dessous des seuils Flim et Fpa, en accord avec le plan de gestion. C'est</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>observée sur la série historique de données pourrait être utilisable.</p> <p>L'effort de pêche de cette pêcherie est plafonné par un système de licences. Un contingent de 250 licences a été fixé en 2006 et 2007 (2007 : 242 licences attribuées, 8 en réserve pour l'entrée de nouveaux pêcheurs en installation). Le nombre de licences est fixé par délibération du CNPMM et institué par la DPMA.</p> <p>La difficulté à estimer la précision des données sur les années n-1 et n-2 soulevée par le WGHMM (Groupe de travail CIEM) implique que le TAC décidé pour la langoustine sur Villabde est un TAC de précaution.</p>  | <p>également le cas pour les eaux norvégiennes (zones I et II).</p> <p>Pour ces zones, le stock est considéré comme à sa pleine capacité de reproduction et exploité de manière durable.</p> <p>Il faut noter également que les différentes zones citées ici constituent d'après les experts du CIEM un même stock pour le lieu noir, ce qui est important pour fixer une unité de certification cohérente sur cette pêcherie.</p> |
| <p>Quelles données utiliser pour les espèces sans seuils d'exploitation fixés ? Ce critère est auditable mais implique l'évaluation des données par une équipe d'audit comprenant des experts halieutiques reconnus, capables d'appréhender ces questions. Lorsque les données et limites d'exploitation sont disponibles grâce aux avis du CIEM, ce critère est plus facilement auditable par un seul expert.</p>   |  |
| <p><b>Critère 3 : Disponibilité des données relatives à l'état de la ressource</b></p>   |  |
| <p>Tous les ans, l'avis CIEM du WGHMM est publié. L'indice d'abondance utilisé par le CIEM est le rendement des chalutiers du Guilvinec au cours du second trimestre.</p> <p>Le niveau de biomasse féconde est bien connu.</p> <p>Concernant le recrutement, il y a une incertitude sur les valeurs des années n-2 (prise en compte de n-3), n-1 (utilisation de la moyenne des années précédentes) et n. Il n'est possible de statuer réellement sur l'état du stock langoustine que pour l'année n-2, les résultats pour les années n et n-1 n'ayant pas une précision suffisante.</p> <p>Des programmes d'évaluation scientifiques complémentaires sont en cours pour obtenir des données plus fines sur cette pêcherie, mais dont les résultats ne seront probablement pas exploitables à court terme.</p> | <p>Les données du CIEM sont suffisantes pour évaluer l'état du stock, excepté sur la zone Féroé, où il n'y a pas d'évaluation scientifique mais uniquement un état des captures.</p>   |
| <p>Ce critère est auditable, à condition que l'équipe d'audit soit constituée par au moins un expert halieutique capable de juger si les données disponibles sont suffisantes pour évaluer le stock.</p>   |  |
| <p><b>Critère 4 : Traçabilité des zones, périodes et techniques de pêche</b></p>   |  |
| <p>La zone qui nous intéresse est la VIII abde. La zone de capture est enregistrée sur le logbook de chaque navire, ainsi que le rectangle statistique (Plus précis).</p> <p>Il peut arriver que des langoustines vivantes pêchées en zone VIII soient débarquées, dans des volumes très faibles, en France, ce qui accentue l'importance d'une traçabilité fiable et de</p>   | <p>Euronor, Scapêche: Le suivi de l'itinéraire des bateaux se fait par VMS mais les données concernant les zones de pêche sont bien sûr confidentielles. Cependant, il serait possible de réaliser ponctuellement des tests de traçabilité utilisant ces données.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>définir une unité de certification précise. Il est a priori facile de tracer les produits jusqu'au bateau de pêche et donc jusqu'à la zone par l'intermédiaire du logbook.</p> <p>Concernant la technique de pêche, c'est ici une pêcherie monométier : chaluts de fond, simples ou jumeaux. L'engin de pêche utilisé est noté sur le logbook, est contrôlé par les affaires maritimes et peut être contrôlé dans le cadre d'un audit à bord d'un navire.</p>   |  |
| <p>Ce critère est a priori facilement auditable et jugé primordial par les professionnels.</p>   | <p>Ce critère est auditable en se référant aux logbooks sur lesquels apparaissent les dates, les temps de pêche, les engins utilisés (dont le maillage) et les zones de pêche (Division CIEM + Rectangle statistique).<br/>Les données VMS ne peuvent être utilisées qu'avec l'accord de l'armement et du capitaine et de manière ponctuelle.</p>  |
| <b>Critère 5 : Limitation des captures de juvéniles</b>  |  |
| <p>Des travaux de sélectivité ont été entrepris depuis 2002 en collaboration avec les professionnels de 10 ports de pêche, l'Ifremer et les administrations.</p> <p>-Sélectivité merlus → Fenêtre à mailles carrées de 100mm : Réduction de la capture de merlus hors tailles de 25 à 30%. Ce dispositif a été validé réglementairement depuis 2006.</p> <p>-Sélectivité langoustine : Des essais de grilles sélectives sont en cours avec des observateurs embarqués pour tester l'efficacité des dispositifs.</p>  | <p>Les mesures de limitation des captures de juvéniles sont celles fixées par la législation européenne et norvégienne, soient des tailles réglementaires de maillage du cul de chalut.</p> <p>Il n'y a à priori pas de juvéniles sur les zones de pêche, et donc pas de captures.</p>   |
| <p>Ce critère doit pouvoir être analysé par des experts halieutiques. Il est auditable si les documents relatifs à ces mesures sont disponibles (langoustine). Dans le cas contraire (lieu noir), il pourrait être envisagé l'embarquement périodique d'observateurs à bord pour recueillir ces données, ainsi que la quantité de rejets, la prise accidentelle de mammifères, et toute donnée vérifiable uniquement sur le terrain.</p>   |  |
| <b>Critère 6 : Le stock ne doit pas être surexploité</b>   |  |
| <p>Ce critère a été jugé redondant avec le critère 2 et a posé la question de la définition de la surexploitation d'un stock : Surexploitation de croissance (MSY)? Surexploitation de recrutement ? Comment décider qu'un stock est surexploité et avec quelles données ? Cette question a été jugée comme un point essentiel à définir.</p> <p>Par exemple, pour le cas de la pêcherie de langoustine (Ce qui est a priori le cas de la majeure partie des pêcheries européennes), il faudrait réduire l'effort de pêche par 2 pour atteindre le MSY, ce qui paraît difficilement réalisable pour des raisons économiques évidentes.</p> | <p>Le stock de lieu noir est considéré comme exploité de manière durable par le CIEM, mais surexploité au regard du MSY... (Quel critère utiliser pour déterminer si un stock est surexploité ?) Le stock est également considéré comme étant à sa pleine capacité de reproduction avec un effort de pêche en accord avec le plan.</p> <p>Pour les zones Mer du Nord et Ouest Ecosse, la biomasse est bien au dessus du seuil de précaution --&gt; Pleine capacité de reproduction (CIEM: <math>B_{pa}=200000T &lt; B=325000T</math>).</p> <p>Le recrutement est stable et proche de la moyenne depuis 15 ans.</p> |

|   |   |
|---|---|
| Il a été évoqué la possibilité de prendre comme plancher de biomasse le plus bas niveau observé sur la totalité de la période statistique étudiée.  |   |
| Avec des données complètes et précises (lieu noir), ce critère est facilement auditable. Ce critère est plus difficile à auditer si la définition de la surexploitation n'est pas précisée. Il implique ici encore l'intervention dans l'équipe d'audit d'experts halieutiques.   |   |
| <b>Critère 7 : Mesures de restauration en cas de baisse de la ressource</b>   |   |
| Ce critère s'apparente exactement au rôle du TAC, comme cela a été soulevé lors des réunions avec les professionnels. Mais ce qui est encore une fois à valoriser dans le cadre d'un écolabel est la volonté d'aller plus loin que ce qui est imposé par la réglementation, ce qui a été fait par les professionnels exploitant la langoustine sur trois points :<br>-Limitation de l'effort de pêche et encadrement de la pêcherie par l'instauration d'un système de licences.<br>-Limitation des captures de juvéniles de merlu (PMC)<br>-Limitation des captures de juvéniles de langoustine (Grilles sélectives) | La ressource de lieu noir étant en bonne « santé » sur les zones concernées, des mesures de restauration n'ont pas lieu d'être prises par les armements. Les quotas alloués à la France sont suffisants et ne sont même pas totalement consommés, en particulier pour des raisons de maintien des cours.  |
| Dans le cas de la langoustine, ce critère est facilement auditable (Documentation, études scientifiques,...).   | Les mesures de restauration n'ont pas lieu d'être auditées pour un stock non menacé.  |
| <b>Critère 8 : Absence de pêche illicite / Pavillons de complaisance</b>  |   |
| La détention d'une licence est obligatoire pour exploiter cette ressource dans la zone considérée. Pas de « braconnage » signalé.   |   |
| Les contrôles de licences sur la zone considérée ont-ils mis en évidence des fraudes sur l'utilisation de licence ?   | L'information provient des autorités qui contrôlent la pêche illégale. Une réglementation est en projet afin d'améliorer le système de détection des fraudeurs. Dans les eaux communautaires, plus contrôlées, le risque est réduit.  |
| <b>Critère 9 : Limitation des captures accessoires et des rejets / Sélectivité des engins de pêche</b>  |   |
| Ce critère a été jugé redondant avec le critère 5 (Limitation des captures de juvéniles). Les rejets sont estimés tous les ans (IFREMER) mais les résultats de ces évaluations n'ayant pas été vus, il est difficile de prédire la facilité d'accès à ces données. Une étude de l'IFREMER (entre 1975 et 1980) a estimé ce taux de survie des rejets à environ 30%.   | Le chalut de fond n'est pas un engin sélectif en soi mais les zones de captures pour chaque espèce sont connues par les armements. La sélectivité en taille de capture est assurée par le respect des mailles imposées par la réglementation européenne.  |
| Les documents relatifs à ces mesures sont disponibles et doivent être analysés par des experts halieutiques.  | Ici, la facilité à auditer ce critère dépend de ce que l'on recherche. Si c'est le respect de la législation, un simple contrôle des engins de pêche est suffisant. Si l'on veut rechercher des éléments allant plus loin que la législation, l'audit doit permettre d'évaluer les mesures prises, leur pertinence et leur efficacité, ce qui est plus compliqué à auditer. |

| <b>Critère 10 : Limitation de l'impact des engins de pêche sur l'habitat</b>  |  |
|---|--|
| <p>Une étude réalisée par l'IFREMER sur l'impact du chalut de fond sur la population d'invertébrés dans le Golfe de Gascogne (R. Vergnon and F. Blanchard: Aquat. Living Resour. 19, 219–228 / 2006) a été vue lors du diagnostic. Ce document pourrait donc faire partie d'une évaluation de la pêcherie par des experts halieutiques. D'autres études existent certainement, ce qui nécessiterait une recherche bibliographique plus poussée.</p> | <p>Le chalut de fond a bien sûr un impact sur le fond mais difficilement mesurable. Il n'y a pas d'étude scientifique connue sur ce sujet (À approfondir).<br/>Début d'utilisation de rockhoppers à plaques, dont l'impact est censé être plus faible sur le fond (À confirmer).</p>   |
| <p>Ce critère nécessite des études documentées permettant d'évaluer l'impact de l'engin de pêche sur l'habitat. Lorsque ces études existent, elles doivent pouvoir être auditées par des spécialistes.</p>  |  |
| <b>Critère 11 : Gestion des déchets, des déversements de liquides huileux, de gaz polluants</b>   |  |
| <p>A bord des bateaux, il n'y a pas de tri des déchets mais tous sont conservés jusqu'au débarquement.<br/>Les boues extraites par la centrifugeuse sont évacuées au port dans une cuve à quai et sont ensuite prises en charge par les autorités du port.</p>  | <p>Lors de la visite du Bressay Bank avec un expert marine, il est apparu que ce navire récent (2004) est conforme aux dernières exigences de la réglementation française en termes de sécurité maritime, santé/hygiène, droit et sécurité du travail et prévention de la pollution. Tous les navires n'étant pas aussi récents, en particulier ceux construits avant 2000, ils ne sont pas tous aptes à répondre aux dernières normes. Dans ce cas, ils se voient accorder des délais plus ou moins longs et variables pour se mettre aux normes.</p> |
| <p>Cf. critère 14</p>   |  |
| <b>Critère 12 : Limitation des captures de mammifères marins, d'oiseaux et de tortues</b>   |  |
| <p>Seuls des dauphins morts sur le fond peuvent être remontés par les chaluts. Aucune occurrence de capture de mammifère marin vivant n'est connue. Ce critère est de fait facilement atteint, les conditions d'exploitation de la langoustine n'étant pas susceptibles de nuire à ces espèces.</p>   | <p>Aucune occurrence de capture n'a été observée dans ces 3 armements.</p>   |
| <p>Pour être audité et documenté, ce critère doit faire l'objet d'observations à bord.</p>  |  |
| <b>Critère 13 : Respect de la législation nationale et internationale du travail</b>  |  |
| <p>Sur la pêcherie de langoustine, et plus généralement sur les pêcheries de France Métropolitaine, le respect de la législation du travail est contrôlé par les affaires maritimes.</p>  | <p>En termes de législation du travail, des pratiques intéressantes sont à noter dans chacun des trois armements (Mensualisation des marins, aménagement du temps de travail et de congés,...). Sans détailler les mesures propres à chaque armement, un écolabel doit permettre de mettre en valeur ces points au-delà de la législation et de récompenser des démarches de progrès volontaire.</p>   |
| <p>Cf. critère 14</p>   |  |

| <b>Critère 14 : Sécurité des équipages</b>   |  |
|--|--|
| <p>Ce critère fait déjà l'objet de contrôles par les affaires maritimes. Le bateau vu au Croisic est vu annuellement par le centre de sécurité de St Nazaire pour le maintien du permis de navigation. Ces visites comprennent différents contrôles : Incendie, instrument de communication, embarcation de survie, bouées, marquage, combinaisons/gilets, pompes,...</p> <p>Le Document Unique qui sera obligatoire à partir de janvier 2008 est en cours de mise en place et peut faire partie des documents audités dans le cadre d'un ecolabel.</p>  | <p>Lors de la visite du Bressay Bank avec un expert marine, il est apparu que ce navire récent est conforme aux dernières exigences de la réglementation française en termes de sécurité maritime, santé/hygiène, droit et sécurité du travail et prévention de la pollution. Tous les navires n'étant pas aussi récents, en particulier ceux construits avant 2000, ils ne sont pas tous aptes à répondre aux dernières normes. Dans ce cas, ils se voient accorder des délais plus ou moins longs et variables pour se mettre aux normes.</p> <p>Concernant le Document Unique, il est en place ou en cours de mise en place dans les trois armements.</p>                 |
| <p><b>Critères 11, 13 et 14 :</b> Que rechercher dans le cadre d'un ecolabel : le strict respect de la loi lorsqu'elle est suffisamment contraignante ? Dans ce cas, un simple contrôle des certificats est suffisant. La qualité et la pertinence des contrôles réalisés par les Affaires Maritimes doivent-elles être évaluées ? Doit-on chercher et valoriser les éléments différenciant par rapport à la législation mise en place par les producteurs eux-mêmes ? C'est une possibilité mais les critères légaux concernant la sécurité sont déjà très exigeants sur ces sujets en France et il est difficile de faire plus que la loi.</p> <p>D'après l'expert Marine interrogé sur ces critères, le respect de la législation nationale sous pavillon français est déjà une garantie suffisante sur les critères de sécurité, de législation du travail et de pollution marine.</p> |  |
| <b>Critère 15 : Préservation de la qualité des produits</b>  |  |
| <p>Encore une fois, la question de l'objectif de ce critère dans un ecolabel a été discutée. Les méventes sur la langoustine sont plus dues aux quantités pêchées qu'à des problèmes de qualité du produit. La présentation vivante de la langoustine est la meilleure garantie de fraîcheur pour ce produit. Le taux de mortalité autorisé pour les compensations est de 5%.</p> <p>Certains producteurs adhèrent volontairement à la démarche BQM. Ces équipements de conservation des captures sont présents à bord du Quentin Grégoire, tous les navires n'en sont pas forcément équipés, ce qui peut être compensé par des temps de marée plus courts.</p>  | <p>Euronor : Le Bressay Bank est un navire de pêche fraîche qui débarque en base avancée. Un système HACCP est en cours de mise en place à bord des navires pour assurer la qualité sanitaire et organoleptique des produits.</p> <p>Scapêche : La Scapêche exploite également des navires de pêche fraîche avec un système de base avancée. Les poissons sont stockés en caisses de bord pour préserver leur qualité (Uniquement pour les 46m). Le système HACCP à bord est en cours de mise en place.</p> <p>Compagnie des Pêches de Saint Malo : La Grande Hermine est un navire congélateur qui stocke les produits en cartons par une température de -26°C à -30°C.</p> |
| <p>Ce critère peut être audité par un organisme de certification par l'évaluation des quantités de mévente pour des problèmes de qualité ou par un contrôle des procédures type HACCP si elles existent. Le contrôle de l'équipement de conservation des captures peut être envisagé lors d'un audit à bord des bateaux (Viviers / Bullage / TC de l'eau). En l'absence d'équipement, c'est l'obligation de résultat qui est à prendre en compte, à savoir la qualité des produits au débarquement.</p>  |  |
| <b>Critère 16 : Réduction du gaspillage / valorisation des coproduits</b>  |  |
| <p>La quantité de langoustines partant au prix de retrait est a priori très faible (&lt;1 à 2%). Il faut ici mettre en avant les mesures de gestion au sein des OP pour adapter les débarquements aux besoins du marché.</p>   | <p>Pour Scapêche, 0,27% des captures de lieu noir sont parties au retrait, grâce au maintien d'une qualité optimale et d'une gestion des débarquements permettant d'étaler la consommation du quota en</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <p>Comme sur les autres critères il faut pouvoir valoriser les démarches de progrès, la réactivité des OP face aux problèmes de surproduction.</p>   | <p>fonction du marché.<br/>Le FROM Nord fait état pour 2007 d'environ 3,3% du tonnage de lieu noir parti en retrait. Les retraits sur cette espèce étaient déjà en nette augmentation entre 2005 et 2006, pour des raisons de cours. Le FROM Nord a mis en place un système de report qui permet d'accorder une aide aux entreprises pour stabiliser les produits invendus (Salaison ou congélation) et les remettre ultérieurement sur le marché. Ce système a permis de remettre en vente 335 Tonnes de lieu noir en 2006.</p> |
| <p>Les mesures de gestion au sein des OP sont auditables.</p>  |  |
| <p><b>Critère 17 : Maintien de la traçabilité des produits jusqu'au consommateur (chaîne de responsabilité)</b></p>  |  |
| <p>Le contexte de la langoustine vivante est particulier, avec un marché localisé et littoral de poissonneries.<br/>La question est de savoir si la filière amont aura la volonté de se faire auditer pour entrer dans ce type de démarche et la capacité de payer pour ces audits.</p>  | <p>Concernant la Scapêche, pour les 46m, chaque caisse de bord est pesée et étiquetée avec un numéro de lot. Pour la traçabilité ascendante, il est nécessaire de retrouver le jour de vente et le nom du bateau.</p>  |
| <p>Ce critère concerne surtout l'aval de la filière qui doit être intégré dans la démarche de certification. Tous les maillons de la filière doivent entrer en compte pour assurer qu'un produit certifié acheté par le consommateur final provient effectivement d'une pêcherie certifiée.<br/>Techniquement, ce critère est facile à contrôler par les organismes de certification habitués aux audits de traçabilité et de comptabilité matière. C'est surtout la méthode de certification qui est à définir, le plus cohérent et le plus juste en termes de partage des coûts serait de séparer la certification par opérateur, c'est-à-dire que chaque organisme souhaitant exploiter un label demande une certification pour son propre compte. Les producteurs amont n'ont en effet pas de contrôle sur la traçabilité en aval de leurs produits. La question est de savoir si la filière amont aura la volonté de se faire auditer pour entrer dans ce type de démarche et la capacité de payer pour ces audits.</p> |  |
| <p><b>Critère 18 : Répartition équitable de la plus-value associée à l'Ecolabel entre maillons de la filière</b></p>   |  |
| <p>Ce critère paraît actuellement difficile à évaluer. L'existence d'une plus-value liée à un ecolabel reste une grande incertitude.<br/>La répartition équitable de la valeur du produit à chaque maillon de la filière peut être évaluée sur les seules données disponibles (OFIMER), à savoir le prix de la première vente et celui de la vente finale du produit.</p>  |  |
| <p>Quel seuil utiliser, sachant que les prix peuvent varier sur une année ?</p>  |  |

## 2. VALIDATION DE LA GRILLE DE CRITERES FINALE

Au regard des commentaires pour chacun des critères effectué par l'observateur et des échanges avec le comité de suivi, les modifications réalisées sur la grille de critères initiale sont les suivantes :

- les critères 1 et 8 relèvent du strict respect de la législation. Ils sont regroupés.
- Abandon du critère 6 jugé redondant avec le critère 2. Il devra cependant constituer la conclusion du critère 2, ce terme d'analyse étant un élément incontournable des lignes directrices de la FAO.
- Le critère 3 fait débat quant à l'indicateur à prendre en compte quand il en existe plusieurs (MSY, Flim, Fpa). Il est convenu d'opter pour une position pragmatique suivant les données disponibles et les pêcheries étudiées. Des systèmes de notations selon plusieurs indicateurs pourraient être adoptés afin de démontrer qu'une démarche de progrès est mise en œuvre pour la pêcherie concernée. Le problème des stocks pour lesquels aucune donnée scientifique n'existe est évoqué. Des études devront être mises en place.
- Les critères 5 et 9 sont regroupés car ils traitent de la même problématique et sont complémentaires.
- Le critère 10 pose le même problème que le critère 3 quand aucune donnée n'est disponible. La mise en place d'études devra être engagée en parallèle à la certification.
- Les critères 11, 13 et 14 doivent mettre en valeur le niveau d'exigence de la législation nationale par rapport à la législation européenne et internationale.
- Les critères 15 et 16 traitent de la même problématique, à savoir le respect de la qualité marchande du produit. Ils sont regroupés.
- Abandon du critère 18 qui ne peut être garanti par un cahier des charges (fruit d'une négociation entre opérateurs) et est difficilement mesurable.
- Ajout de deux critères :
  - Limitation des pertes d'engins et suppression de la "pêche fantôme". La réintégration de ce critère à la demande de la FCD ne pose pas de problème aux producteurs qui l'avaient retenu à plus de 70%.
  - Optimisation de l'énergie utilisée. Ce critère est proposé pour tenir compte des préoccupations actuelles quant à la maîtrise de l'empreinte environnementale des activités de production.

Une grille de 15 critères déclarés "auditables" pour la plupart par un organisme certificateur et pertinents par rapport aux pêcheries sélectionnées est désormais établie (tableau suivant). Les critères recouvrent les catégories : ressource / écosystème / critères socio-économiques / pratiques post-capture.

Grille de critères techniques retenus :

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Ressource</b>                  | <b>1) Respect de la législation des pêches (TACS/Quotas/Tailles mini/période...) / Absence de pêche illicite / Pavillons de complaisance</b><br><i>Concerne également l'aval de la filière. Pas d'approvisionnement en « blackfish » dans les entreprises.</i> |
|                                   | <b>2) Disponibilité des données relatives à l'état de la ressource</b><br><i>Problématique des pêcheries sans données sur le stock exploité (crustacés...) – Trouver des méthodes d'évaluation – Mise en oeuvre du principe de précaution</i>                  |
|                                   | <b>3) Compatibilité de l'effort de pêche avec l'état de la ressource</b><br><i>Indicateurs pertinents à identifier suivant les pêcheries. Le stock ne doit pas être surexploité.</i>   |
|                                   | <b>4) Mesures de restauration en cas de baisse de la ressource</b>   |
|                                   | <b>5) Traçabilité des zones de pêche, périodes et techniques de pêche</b>  |
| <b>Ecosystème</b>                 | <b>6) Sélectivité des engins de pêche et limitation des rejets dont :</b><br>- limitation des captures de <b>juvéniles</b> de l'espèce-cible<br>- limitation des <b>captures accessoires</b><br><i>Mise en place de démarches de progrès.</i>                  |
|                                   | <b>7) Limitation de l'impact des engins de pêche sur l'habitat</b><br><i>Engagement d'études nécessaires en cas d'absence de données sur l'habitat – Mise en place de démarches de progrès</i>   |
|                                   | <b>8) Mesures de limitation des pertes d'engins et de suppression de la « pêche fantôme »</b><br><i>Enregistrement des coordonnées des lieux de perte d'engin pour récupération.</i>   |
|                                   | <b>9) Limitation des captures de mammifères marins, d'oiseaux et de tortues</b>  |
|                                   | <b>10) Optimisation de l'énergie utilisée</b><br><i>Réalisation de diagnostics énergétiques et mise en oeuvre de mesures correctives préconisées - Mise en place de démarches de progrès.</i>  |
|                                   | <b>11) Gestion des déchets, des déversements de liquides huileux, de gaz polluants</b><br><i>Respect de la législation nationale.</i>  |
| <b>Critères socio-économiques</b> | <b>12) Conditions de travail économiques et sociales à bord</b><br><i>Respect de la législation nationale.</i>   |
|                                   | <b>13) Sécurité des équipages</b><br><i>Respect de la législation nationale.</i>   |
| <b>Pratiques post-capture</b>     | <b>14) Préservation de la qualité des produits / Réduction du gaspillage / Valorisation des coproduits</b><br><i>Qualité E/A des produits minimum au débarquement. Pas d'inventu pour des problèmes de qualité de produit.</i>                                 |
|                                   | <b>15) Maintien de la traçabilité des produits jusqu'au consommateur</b> <i>Chaîne de responsabilité</i>   |

### 3. UNITE DE CERTIFICATION

Les deux cas étudiés lors du diagnostic sur les pêcheries de Langoustine du Golfe de Gascogne et de Lieu noir de la mer du Nord / ouest Ecosse / Norvège sont très différents et nécessitent de considérer des unités de certification adaptées à chacune des pêcheries.

#### Cas de la pêcherie de langoustine :

Dans le cas de cette pêcherie, le plus cohérent serait de certifier l'ensemble des chalutiers sous licence exploitant la langoustine sur la division CIEM VIII. Cela revient à prendre comme unité la combinaison entre une technique de pêche, une espèce et une zone de capture définie. Cette unité serait également cohérente sur le plan scientifique puisque le stock de langoustine de la zone VIII constitue une unité biologique définie.

#### Cas de la pêcherie de lieu noir :

Pour cette pêcherie, l'unité est plus complexe à définir. La zone de pêche est très large et est exploitée par plusieurs armements adhérents à différentes OP et par plusieurs pays. Qui doit être le demandeur dans un tel cas : un armement ? Un pays ? Une OP ?

De la même manière, la plupart des navires exploitant ces zones ne ciblent pas uniquement le lieu noir, ce qui complique la définition de l'unité de certification.

Il apparaît donc que la définition d'une unité de certification doit pouvoir s'adapter à ces différents cas tout en suivant des règles communes. Dans sa forme la plus simple, une unité de certification pourrait être définie comme suit : **stock de poisson (unité biologiquement distincte) associé à une technique de pêche et une zone géographique.**

Cependant, les cas particuliers suivants doivent être prévus :

- Les pêcheries d'espèces multiples appliquant des méthodes de capture multiples doivent pouvoir être certifiées, à condition que chaque espèce, stock et type de matériel soit identifié dans le cadre de l'unité de certification.
- Lorsque d'autres pêcheries en activité exploitent le même stock ou ont un impact sur le même écosystème que la pêcherie souhaitant être certifiée, l'évaluation doit prendre en compte le stock de poisson dans son ensemble, même si la majeure partie du stock échappe à son contrôle direct.
- Lorsque l'unité de certification comprend plusieurs espèces et plusieurs métiers, le demandeur de l'évaluation doit avoir une influence sur la totalité de la pêcherie et toutes les composantes de la pêcherie doivent répondre aux principes et critères de certification.
- Le demandeur de la certification doit pouvoir être un bateau, un armement, une OP, un comité des pêches. La seule exigence doit être que le demandeur exerce une influence sur la gestion de la pêcherie ou qu'il soit en mesure de mettre en place les conditions imposées par l'organisme certificateur après la certification.

## **Conclusion :**

Les diagnostics de pêcheries ont permis de dégager deux préconisations concernant l'unité de certification à considérer (*Annexe 7 vues 22-24*) :

- garder une souplesse, ne pas figer le dispositif au regard de la diversité des configurations des pêcheries françaises (zones de pêche, espèces cibles et accessoires, engins de pêche),
- le porteur de l'écolabel doit avoir un impact significatif sur la gestion de la pêcherie.

A la question concernant la possibilité d'écocertifier quelques navires ayant un poids faible sur la gestion d'un stock, la réponse apportée est positive. Cependant, l'ensemble du stock exploité sera considéré. De fait, la démarche, supportée par un petit nombre d'entreprises et donc coûteuse pour chacune d'entre elles, sera fragilisée par les effets que pourront avoir d'autres pêcheries non écocertifiées sur ce même stock.

## **ETAPE 4 :**

# **PROPOSITIONS DE METHODOLOGIES D'ECOCERTIFICATION D'UNE PECHERIE**

L'étiquetage écologique des produits de la pêche (tel que proposé dans la directive FAO – COFI octobre 2005) recommande un processus de certification par un organisme indépendant permettant un étiquetage des produits, visible par les consommateurs (outil de différenciation).

L'objet de cette partie est de proposer des méthodes de certification des produits alimentaires qui permettent aux opérateurs de la filière de mieux se repérer dans la connaissance des démarches à suivre. Il s'agira de relever les conditions et principes qui peuvent s'appliquer à l'écolabellisation d'une pêcherie tels que :

- l'unité de certification,
- la définition des normes d'écocertification,
- l'identification d'un organisme certificateur,
- la définition d'un plan de contrôle,
- la formation d'une plus-value sur le produit.

Pour chaque type de certification présentée (démarches publiques : SIQO, CCP et démarches privées : MSC, ISO/Norme AFNOR), les méthodes de normalisation, procédures d'accréditation et de certification ainsi que les coûts seront détaillés.

## **1. PROCESSUS DE CERTIFICATIONS EXISTANTS**

### **1.1. Démarches publiques**

En France, la Loi d'Orientation Agricole N°2006-11 (5 janvier 2006) modifie (au Titre IV chapitre 1 –article 71) l'article L640-2 du code rural et précise que « les produits agricoles, forestiers et alimentaires [...] peuvent bénéficier de 3 modes de valorisation » :

→ **Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comprenant :**

- le Label Rouge, attestant la qualité supérieure.
- L'appellation d'Origine Contrôlée (**AOC**), l'indication géographique protégée (**IGP**) et la spécialité traditionnelle garantie (**STG**) liées à l'origine ou à la tradition.
- La mention « Agriculture Biologique » (**AB**), attestant la qualité environnementale.

→ **Les mentions valorisantes :** dénomination « de montagne », le qualificatif « fermier » ou le terme « produit pays ».

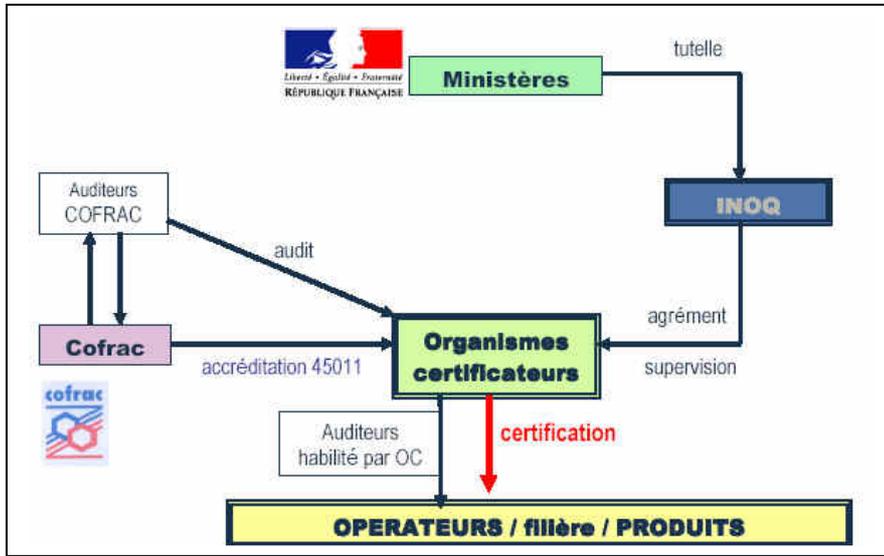
→ **La démarche officielle de Certification de produit (CCP)** faisant l'objet d'un encadrement réglementaire (Arrêté du 3 juillet 2007-JORF).

### **A) Méthodes d'accréditation et de certification des « SIQO » :**

Ces méthodes ont été simplifiées en 2007 (Ordonnance N°2006-1547 du 7 décembre 2006). Elles mettent en jeu plusieurs parties :

- La filière ou les opérateurs organisés en Organisme de Défense et de Gestion (**ODG**) qui demandent la certification de leurs produits.
- L'**INAO** : Institut National de l'Origine et de la Qualité sous tutelle de L'Etat, a pour rôle de :
  - valider (d'homologuer) le référentiel (cahier des charges –plan de contrôle ou « *norme de certification* ») déposé par la filière –opérateurs demandeurs.
  - agréer l'organisme certificateur choisi par les opérateurs.
- Le **COFRAC** : Comité Français d'Accréditation est l'organisme d'accréditation des organismes certificateurs selon la norme EN45011 pour les certifications de « produit ».
- Les **Organismes Certificateurs (OC)** accrédités par le COFRAC et agréés par l'INAO.

Schéma résumant le processus d'obtention de la certification "SIQO" :



INOQ = INAO

**Durée de mise en place et coûts :**

La durée de la procédure d'obtention d'un « SIQO » peut être longue, entre 1 et 3 ans. Cette durée peut constituer un frein à la mise en place de ces démarches par la filière de production.

Les coûts intègrent :

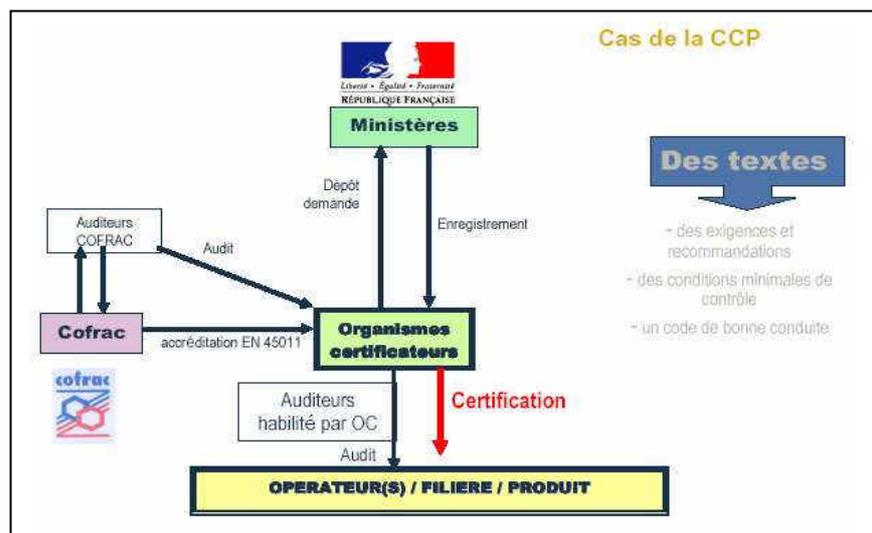
- la définition du référentiel (cahier des charges technique de 50 à 100 pages) avec étude de faisabilité, protocole de test de validation de différence sensorielle ou de spécificité du produit lié à un procédé d'obtention ou une origine géographique) ; Cet investissement initial est compris entre 15 000 et 50 000 € (intervention de consultants spécialisés) sur une **durée de 1 à 2 ans**.
- La procédure de dépôt et d'homologation (**1 à 3 ans**).
- Le coût de certification (hors analyses de laboratoire) ; pour une entreprise certifiée, coût de 3 000 à 6 000 € /an. Pour le regroupement d'entreprises réunies autour d'un ODG avec un plan de contrôle interne fiable, coût entre 6 000 et 15 000 € (10 entreprises), entre 25 000 et 50 000 € (100 entreprises), entre 70 000 et 150 000 € (500 entreprises).

**B) Certification de conformité de produit (CCP) :**

Le demandeur de cette certification peut être une entreprise ou un groupe d'opérateurs ou une filière. Un cahier des charges est déposé auprès d'un organisme certificateur accrédité. Un plan de contrôle est défini puis approuvé par le comité de certification de cet OC.

L'OC instruit une procédure de demande d'enregistrement auprès du Ministère (DGPEI). Dès que ce dépôt est enregistré, l'audit initial de certification peut être fait par l'OC.

Schéma résumant le processus :



## Processus de normalisation

1-Chaque filière agro-alimentaire doit préalablement définir les exigences (réglementaires) et recommandations (critères certifiables) synthétisées dans un « **guide R-E** » publié au JORF. Les définitions tirées du *Guide des bonnes pratiques en matière de certification* (Arrêté du 3 juillet 2007) sont:

→ Exigences : règles homologuées par arrêté interministériel portant sur la production, la transformation ou le conditionnement, fixées par produit ou par famille de produits.

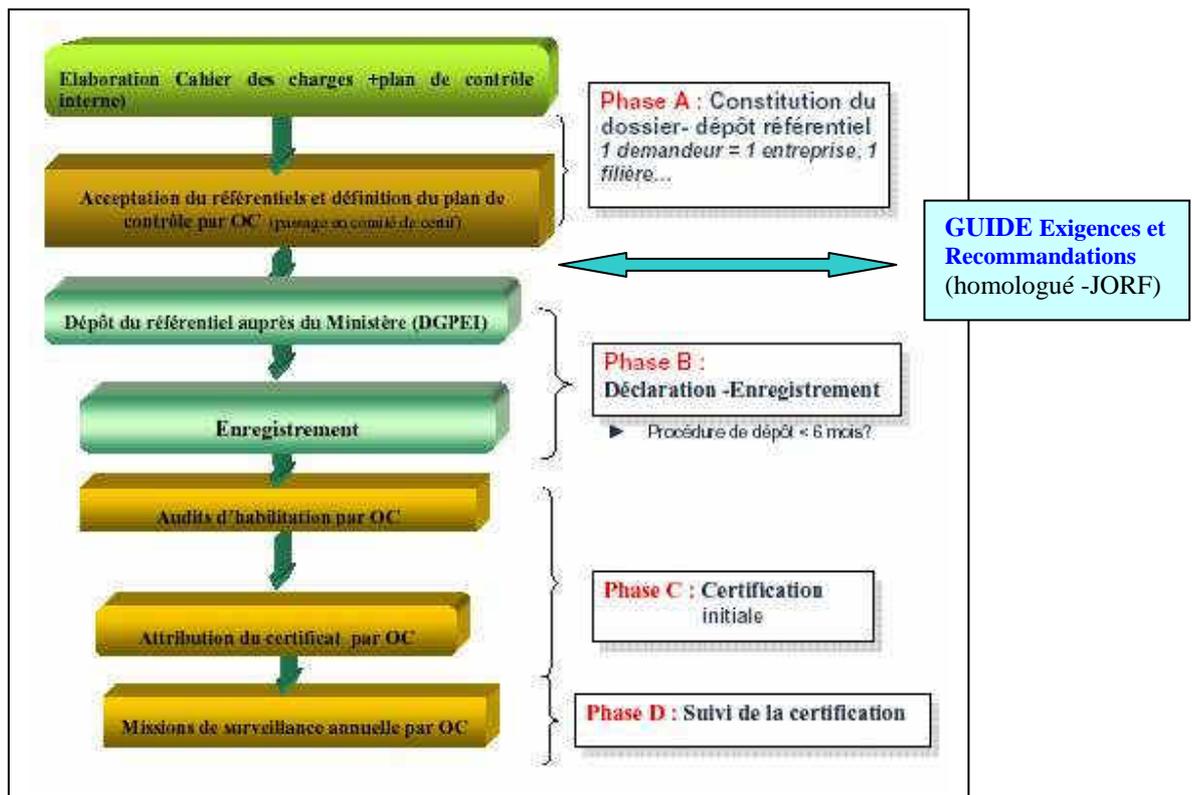
→ Recommandations : ensemble de règles par type de produit applicables pour pouvoir communiquer sur les caractéristiques certifiées et homologuées par arrêté interministériel.

Ces règles sont définies par un groupe de travail qui intègre l'ensemble des parties intéressées de la filière (production, transformation, distribution et administrations).

2-L'opérateur ou la filière (demandeur de la certification) doit rédiger un cahier des charges. Ce document précise la mise en œuvre des exigences et recommandations choisies, les principaux points à contrôler (valeurs cibles) ainsi que les méthodes d'évaluation.

Le cahier des charges est ensuite déposé auprès d'un Organisme Certificateur (OC). Celui-ci examine le cahier des charges par l'intermédiaire de son comité de certification composé des différentes parties prenantes de la filière. L'OC définit un plan de contrôle et transmet le référentiel (cahier des charges + plan de contrôle) auprès du Ministère pour déclaration et enregistrement.

Schéma résumant le processus de certification CCP :



## Durée de mise en place et coût :

La procédure CCP a été simplifiée (disparition de la Commission Nationale des Labels et des Certifications : CNLC) et devrait être plus fluide entre l'Organisme Certificateur et le demandeur (opérateur ou filière). Le groupe de travail Pêche / Aquaculture, chargé de fixer les exigences et recommandations pour ce secteur, devrait rendre ses travaux avant la fin du premier semestre 2008 pour publication au JORF. Le délai de l'obtention d'une certification (entre dépôt et audit initial) devrait être inférieur à 6 mois.

Le coût de certification dépend :

- du nombre d'opérateurs intégrés et de leur répartition géographique,
- de la saisonnalité de la production,
- de la qualité du plan de contrôle interne réalisé par la structure collective,
- des critères à contrôler dans le cahier des charges.

Le coût de certification (hors analyses de laboratoire) varie de 2 000 à 5 000 €/an pour une entreprise certifiée et est dégressif pour un regroupement d'entreprises autour d'une structure collective avec un plan de contrôle interne fiable : de 5 000 à 10 000 € (10 entreprises), de 20 000 à 40 000 € (100 entreprises), de 60 000 à 120 000 € (500 entreprises).

## 1.2. Les démarches privées

### A) MSC®:

Le MSC constitue une démarche d'écocertification privée d'une pêcherie et des entreprises qui participent à la "chaîne de responsabilité" (« *chain of custody* »).

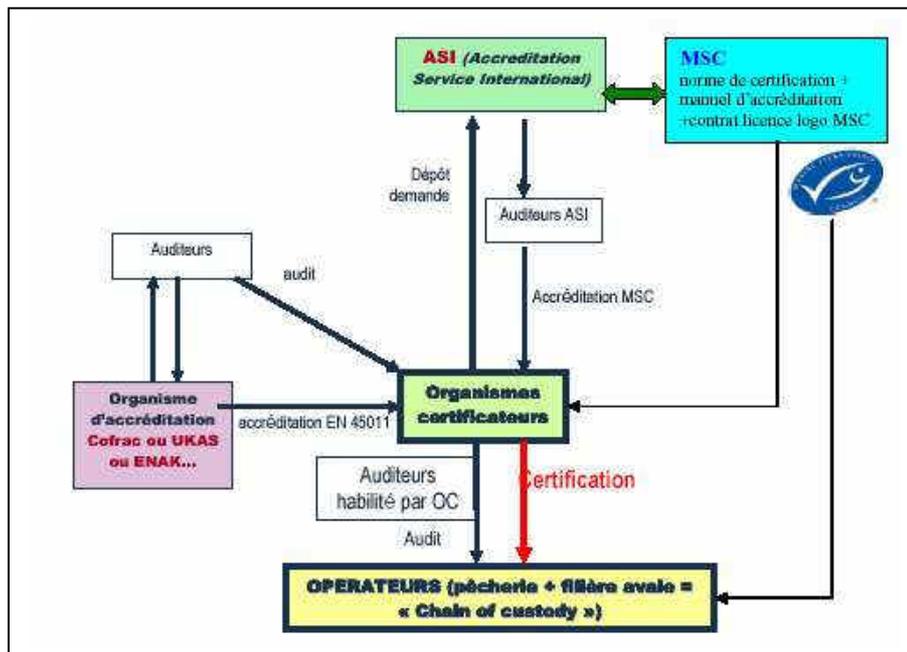
### Méthode d'accréditation et de certification

Le schéma de certification MSC a été construit dans le but de se déployer au niveau mondial. Il a donc été créé en dehors des procédures officielles européennes et françaises de certification mais adapté en septembre 2006 pour se conformer aux directives FAO.

MSC peut être considéré comme un organisme de normalisation et le propriétaire de la marque de certification (logo MSC). Pour se conformer aux directives FAO, MSC a mandaté, en septembre 2006, un organisme privé indépendant, ASI (*Accreditation Services International*), afin d'accréditer les Organismes Certificateurs selon deux schémas:

- pour certifier les pêcheries (« fishery »),
- pour certifier les opérateurs de la filière avale (« *chain of custody* »).

Schéma résumant le processus d'obtention de la certification :



La durée de la procédure d'obtention de la certification d'une pêcherie peut être longue, entre 1 à 2 ans. Cette durée peut constituer un frein dans la mise en place de ces démarches au niveau de pêcheries candidates.

Par ailleurs, le schéma d'accréditation est assez complexe pour deux raisons :

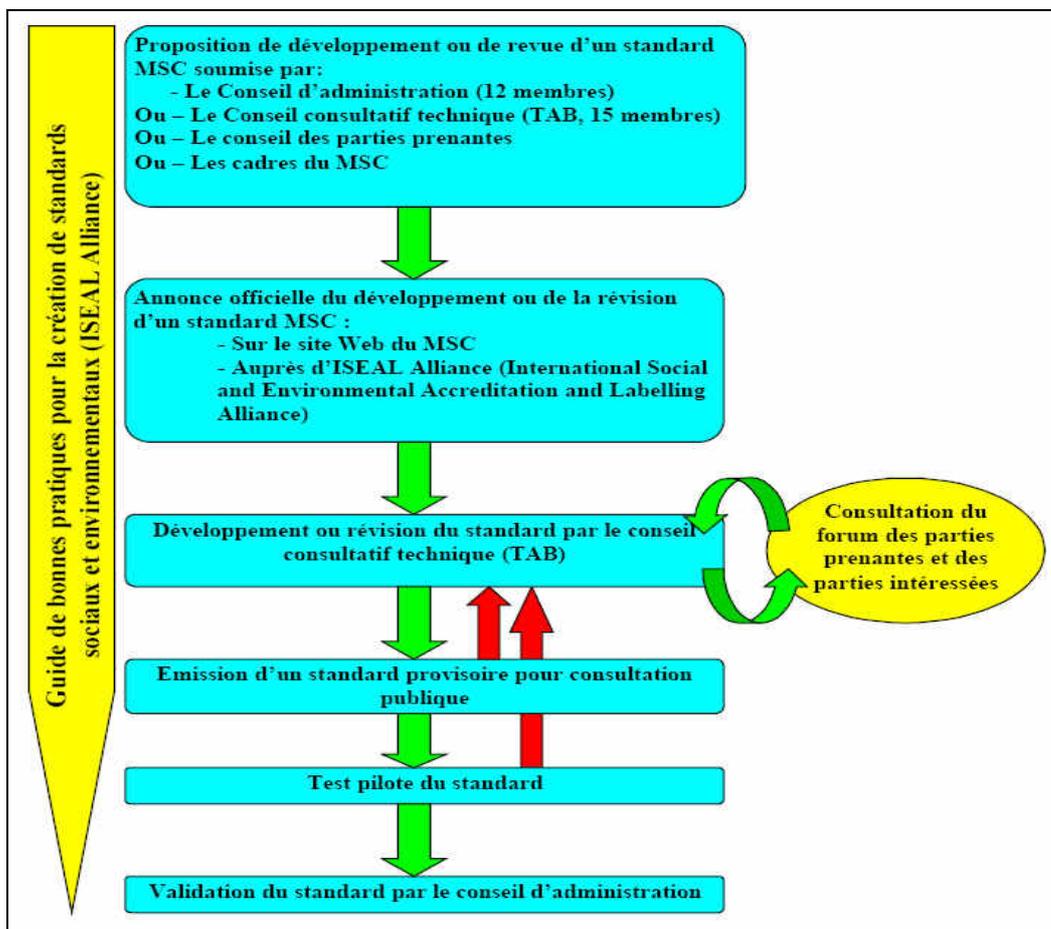
- ASI ne reconnaît pas l'équivalence complète d'accréditation donnée par des Organismes d'Accréditation nationaux (COFRAC ou UKAS...). ASI conduit ainsi un audit d'accréditation parallèle qui complexifie le processus.

- L'obtention de l'accréditation « pêche » ne peut être confirmée pour l'Organisme Certificateur que lorsque la première pêche audité par cet organisme est confirmée comme certifiée (après la procédure d'objection). L'accréditation peut donc être longue (plus de 1 an).

### **Processus de normalisation**

Le processus de normalisation (création et révision des standards) du MSC est basé sur un code de bonnes pratiques pour la création de standards sociaux et environnementaux créé par ISEAL Alliance, association internationale qui regroupe des acteurs de la certification environnementale et sociale. Ce processus est décrit précisément et disponible à l'adresse web suivante : [http://www.msc.org/html/content\\_1320.htm](http://www.msc.org/html/content_1320.htm) *Development and Approval of MSC International Standards (Version 1.0)*.

Ce processus encadre plus la méthode d'évaluation et de certification d'une pêche qu'une réelle norme de management « durable » de la pêche elle-même. Il peut se résumer schématiquement de la manière suivante :



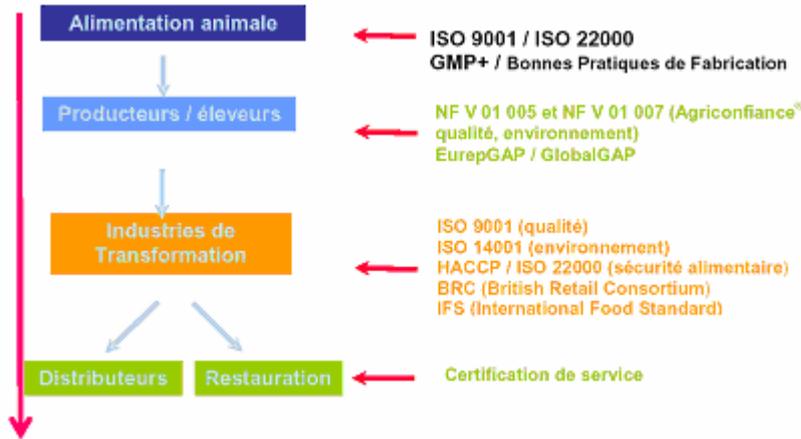
Comme explicité dans l'étape 1 de ce rapport, le standard MSC est composé des 3 principes et plusieurs critères. Pour chaque évaluation de pêche, un arbre d'évaluation est construit par l'équipe d'audit en déclinant chaque critère en sous critères et indices de performance, accompagné d'un guide de notation permettant de réaliser l'évaluation.

### **B) les certifications d'entreprises (normes de management et normes produits) :**

Les entreprises agro-alimentaires peuvent demander la certification de leur organisation selon des normes internationale « ISO » ou nationales « AFNOR ». Les normes suivantes qui sont le plus utilisées sont :

- pour la série « ISO » (International Standard Organisation) :
  - ISO 9001 : management de la qualité
  - ISO 14001 : management de l'environnement
  - ISO 22000 : management de la sécurité sanitaire
- pour l'AFNOR (Association Française de Normalisation) :
  - NFV 01-007 : management qualité et environnement de la production agricole.

**Panorama des certifications existantes en agro-alimentaire en France :**

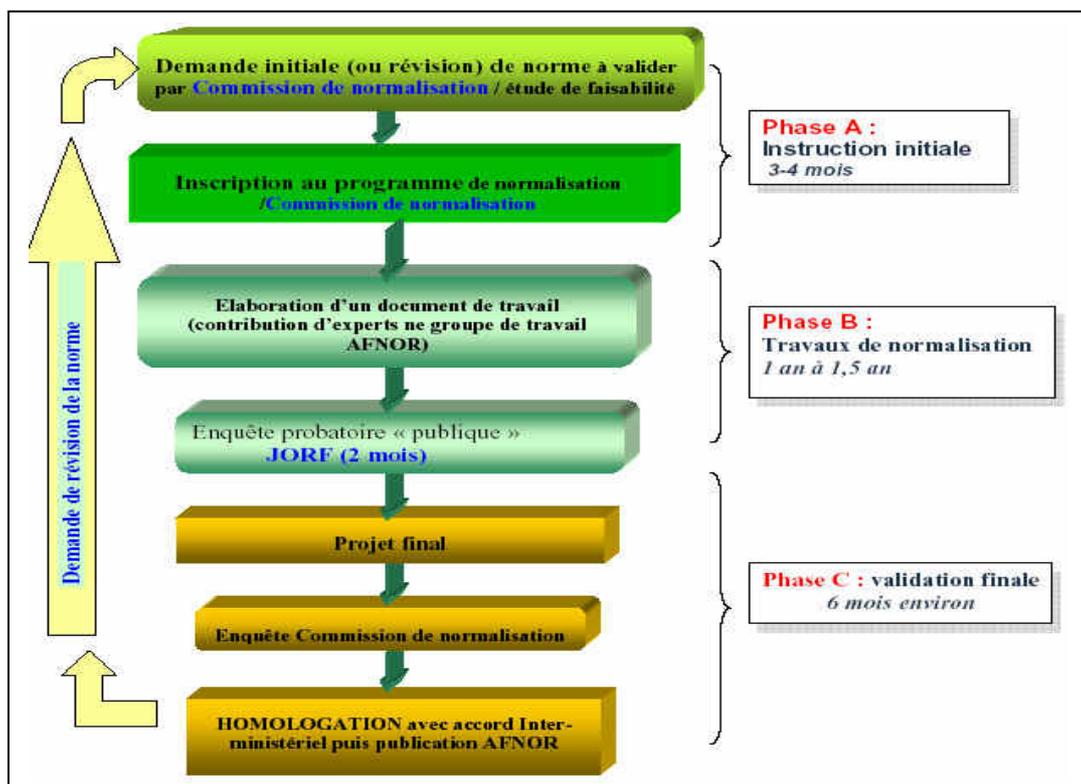


**Processus de certification et d'accréditation:**

L'entreprise fait une demande de certification auprès d'un OC accrédité selon la norme EN 45012 pour les normes ISO. La certification est généralement donnée pour un cycle de 3 ans avec un audit initial puis un audit annuel de suivi.

**Normalisation**

L'AFNOR est une association déclarée d'utilité publique chargée d'animer le système de normalisation français. AFNOR est le membre représentant de la France au CEN (Comité européen de normalisation) et à l'ISO. Le fonctionnement pour élaborer puis homologuer une norme est résumé sur le schéma suivant :



Ce processus peut prendre entre 1,5 et 2 ans selon la difficulté technique de construction de la norme et de l'établissement d'un consensus des parties intéressées. Une demande de révision de la norme est de la même durée (1,5 à 2 ans).

Les processus de normalisation français (AFNOR), européen (CEN) et international (ISO) sont résumés ci-dessous :

| France<br>AFNOR   | Europe<br>CEN  | Monde<br>ISO  |
|---|--|---|
| Nouveau sujet<br>(accord commission<br>Normalisation)<br>(3 mois) | Vote NWI<br>(New work item)<br>(3 mois)                          | Vote NP (New project)<br>avec WD (Working draft)<br>(3 mois)  |
| Projet de travail   | WD (Working draft)<br>validation par TC<br>(Technical committee) | Vote CD (Committee Draft)<br>(3 à 6 mois)                     |
| Enquête probatoire<br>(max. 2,5 mois)                             | Enquête CEN<br>(6 mois)  | Vote DIS (Draft<br>International Standard)<br>(5 mois)        |
| Consultation<br>Commission  | Vote formel<br>(2 mois)  | Vote FDIS (Final Draft<br>International Standard)<br>(2 mois) |

2 à 3 ans



La durée de ce processus européen (CEN) ou international (ISO) est autour de 2 à 3 ans. La révision est demandée par un ou plusieurs pays membre(s) et la durée d'une révision peut prendre la même durée.

#### **Durée de mise en place et coût :**

Chaque entreprise doit réaliser la mise en place d'un système de management conforme aux exigences de la norme de certification choisie. Ce travail de définition peut prendre 2 à 3 ans pour l'entreprise ne possédant aucun système qualité préétabli et autour de 1 an si l'entreprise a déjà un système de management utilisé pour une autre norme.

Le budget de certification (coûts externes) est entre 2 000 et 5 000 € par entreprise et par an selon la taille de l'entreprise et du périmètre de certification. Les entreprises ayant plusieurs sites fonctionnant selon le même système de management peuvent demander une certification « multi-sites » afin de réduire les coûts de certification.

Les certifications portant sur des normes de management ne permettent pas d'étiquetage du produit en France car elles n'apportent aucune garantie sur les qualités « intrinsèques » ou sur l'origine du produit commercialisé. En revanche, certaines normes AFNOR définissent des caractéristiques de produit et de procédés comme :

- NFV 45-100 : truite (d'aquaculture) -production, transformation et spécifications-. La norme « truite » a été mise en place et utilisée par le CIPA (Comité Interprofessionnel de l'Aquaculture) dans sa charte qualité « truite de France » avec des avenants aux spécifications de la norme AFNOR. Cette charte est contrôlée annuellement par un organisme d'inspection accrédité pour permettre aux professionnels demandeurs, d'utiliser le logo « Truite – Charte Qualité ».
- NFV 45-065 : saumon fumé (non certifiée à ce jour).
- NFV 45-071 : conserves de sardines préparées à l'ancienne (intégrée aux spécifications du cahier des charges Label Rouge de ce produit).

### 1.3. Notoriété des démarches de certification

Dans son rapport d'octobre 2003, le Comité National pour l'Alimentation (CNA) fait une synthèse sur les signes de qualité et notamment leur notoriété spontanée (enquête consommateurs avec taux de réponses en % sur la connaissance de chaque signe) :

- Label rouge = 43%
- Agriculture Biologique (AB) = 18%
- Appellation d'origine contrôlée (AOC) = 12%
- Certification de conformité de produit (CCP) et
- Indication Géographique Protégée (IGP) < 1%



Cette analyse de notoriété n'a pas été actualisée depuis. Mais il est vraisemblable que la notoriété du logo AB a encore progressée avec la sensibilité croissante des consommateurs pour l'environnement.

Il n'y a pas de donnée disponible à ce jour sur la notoriété du schéma MSC® ou d'autres écolabels pêche en France. Selon MSC, une récente étude anglaise (Seafish 2006) ferait apparaître une notoriété de 9% chez les consommateurs britanniques.

Enfin, les préoccupations environnementales des consommateurs de produits certifiés « AB » sont à priori proches des consommateurs à la recherche d'un écolabel lié aux produits de la pêche. Les pays fortement consommateurs de produits « BIO » sont ceux qui sont les plus consommateurs de produits certifiés MSC (le marché Suisse).

## 2. DISPOSITIFS D'ECOCERTIFICATION ENVISAGEABLES POUR LES PECHERIES FRANÇAISES

### 2.1. Les critères de cette norme

Les critères d'écocertification retenus par les membres du comité de suivi OFIMER (étape 3) sont plus larges que ceux proposés dans les directives FAO. Ils intègrent :

- l'environnement (prévention des pollutions, économie d'énergie et rejets CO<sub>2</sub>),
- la sécurité à bord et le respect des droits sociaux,
- la qualité des produits débarqués.

Ils ont été établis en faisant appel à l'ensemble des parties prenantes de la filière, de l'amont à l'aval, ainsi qu'à des ONG. Cette procédure est conforme avec les exigences des directives FAO. La méthodologie suivie confère donc une légitimité au travail réalisé dans ce cadre, même si, à l'avenir, les opinions de tel opérateur ou tel maillon de la filière sont amenées à évoluer (une norme ne doit pas rester figée).

Certains points seront à préciser concernant ces critères dans le cadre d'une certification. Il faudra distinguer clairement les critères qui sont uniquement liés à la conformité légale de ceux qui sont différenciants du simple respect de la Loi (bonnes pratiques). Ce sont ces derniers critères qui sont véritablement certifiables. Par ailleurs, il faut préciser que certaines exigences légales françaises sont supérieures aux exigences européennes (plan de prévention des pollutions de navires, sécurité à bord...).

Le choix des critères de certification a un impact sur le périmètre de la certification et donc sur le coût de celle-ci. Ce choix est aussi majeur pour répondre aux attentes des parties intéressées (consommateurs, ONG et distributeurs). Il doit donc apporter les garanties techniques suffisantes afin de construire, durablement, la notoriété de l'écocertification.

## 2.2. Les coûts prévisibles de certification

Les coûts de mise en place d'une certification intègrent :

→ **Les coûts internes** au niveau d'un opérateur ou d'une filière en amélioration organisationnelle, traçabilité, mise en œuvre de bonnes pratiques, équipement (procédé de sélectivité, sécurité) et contrôles internes, tests ou études complémentaires.

→ **Les coûts externes** de certification qui dépendent du périmètre de la certification (unité de certification, espèces concernées, nombre d'opérateurs et répartition géographique...), des critères intégrés à la norme de certification (nécessitant une équipe d'auditeurs spécialisés par type de critères à auditer), de la qualité d'organisation du demandeur et de sa capacité à gérer collectivement une conformité interne (plan de contrôle interne avec preuves documentées) et du plan de contrôle externe, validé par l'organisme ayant gouvernance du schéma de certification.

Nous avons simulé ici un budget lié à la mise en œuvre d'un plan de contrôle « type » se rapprochant des certifications de produit officielles en France et du schéma MSC pour chaque pêcherie.

Nous avons pris en compte une certification complète (pêcherie + chaîne de responsabilité en filière aval) et deux niveaux de critères : « ressource + biodiversité » d'une part, « ressource, biodiversité, environnement, sécurité, sociaux et qualité produit » d'autre part.

Le plan de contrôle intègre donc l'audit à 5 niveaux :

- la pêcherie,
- les gestionnaires de la pêcherie (CLPMEM et/ou OP),
- les données disponibles (ressource et biodiversité),
- évaluation d'armement et navire (au débarquement ou en criée),
- audit de la filière avale (chaîne de responsabilité – traçabilité).

Les coûts de certification peuvent être réduits (ou « mutualisés ») si le demandeur met en œuvre une organisation collective au niveau des producteurs et de la filière avale. Cette organisation permet d'apporter la preuve de conformité de l'ensemble à l'OC.

Tableau résumant la simulation budgétaire de certification pour les 2 pêcheries et la filière avale au 09.01.08 (chaîne de responsabilité/garantie)

Ces coûts sont approximatifs (en K€ hors taxe - hors frais de déplacement) et permettent de donner un ordre de grandeur budgétaire en fonction des éléments connus à ce jour sur les 2 pêcheries, les critères qui ont été proposés en test et la méthode de certification (échantillonnage et durée par opérateur audité).

Simulation budgétaire de certification pour la pêcherie de langoustine du Golfe de Gascogne

| si critères ressource + biodiversité             |              |   |           |
|--|--------------|---|-----------|
|  | 250 navires  | 7 OP                                    | 10 criées |
| certification initiale                           | 28 k€        |   |           |
| certification annuelle                           | 17 k€        |   |           |
| chaîne de garantie<br><i>Langoustine vivante</i> | 15 mareyeurs | 50 points de vente                      |           |
| certification initiale                           | 12 k€        |   |           |
| certification annuelle                           | 5 k€*        | *si la filière est gérée collectivement |           |

| si critères ressource + biodiversité + sécurité + sociaux + qualité |              |   |           |
|---|--------------|---|-----------|
|   | 250 navires  | 7 OP                                    | 10 criées |
| certification initiale  | 50 k€        |   |           |
| certification annuelle  | 25 k€        |   |           |
| chaîne de garantie<br><i>Langoustine vivante</i>                    | 15 mareyeurs | 50 points de vente                      |           |
| certification initiale  | 12 k€        |   |           |
| certification annuelle  | 5 k€*        | *si la filière est gérée collectivement |           |

Simulation budgétaire de certification pour la pêche de lieu noir Mer du Nord/Ouest Ecosse/Norvège

| si critères ressource + biodiversité |              |   |                         |
|--------------------------------------|--------------|---|-------------------------|
|                                      | 15 navires   | 2 OP                                    | 4 Lieux de débarquement |
| certification initiale               | 27 k€        |   |                         |
| certification annuelle               | 11 k€        |   |                         |
| chaîne de garantie <i>Lieu noir</i>  | 15 mareyeurs | 5 transformateurs                       | 400 points de vente     |
| certification initiale               | 29 k€        |   |                         |
| certification annuelle               | 15 k€*       | *si la filière est gérée collectivement |                         |

| si critères ressource + biodiversité + sécurité + sociaux + qualité |              |   |                         |
|---|--------------|---|-------------------------|
|   | 15 navires   | 2 OP                                    | 4 Lieux de débarquement |
| certification initiale  | 38 k€        |   |                         |
| certification annuelle  | 16 k€        |   |                         |
| chaîne de garantie <i>Lieu noir</i>                                 | 15 mareyeurs | 5 transformateurs                       | 400 points de vente     |
| certification initiale  | 29 k€        |   |                         |
| certification annuelle  | 15 k€*       | *si la filière est gérée collectivement |                         |

### 2.3. Propositions d'encadrement des écolabels pêche en France

Pour la méthode de certification et sa gouvernance, deux voies principales sont possibles :

- **soit l'écocertification se rattache à un processus officiel public défini dans la réglementation** : cas d'un « label bleu » français ou européen calqué sur le modèle SIQO, de l'agriculture biologique ou de la CCP,
- **soit l'écocertification relève d'une démarche privée** : mise en place de certifications MSC, d'un dispositif concurrent du MSC en France ou d'une norme AFNOR voire ISO.

**Il appartient aux représentants de la filière pêche et aux pouvoirs publics de se prononcer sur ce choix.**

Si le choix s'oriente vers un processus public avec la création d'un « label bleu », cette voie nécessite la mise en place d'un dispositif administratif important pour créer un nouveau signe officiel et en assurer la gestion sur le modèle des autres SIQO existants.

Afin de se conformer à la volonté généralement admise d'adosser les procédures d'écocertification à des exigences minimums, la mise en place d'un dispositif d'écocertification public en France pourrait se référer à celui qui existe pour la CCP ; des exigences et recommandations minimums sont définies par la filière puis validées par l'administration et les opérateurs peuvent définir leurs cahiers des charges en s'y référant. Le dispositif de normalisation de la CCP basé sur la consultation de toutes les parties prenantes de la filière et la transparence des procédures est compatible avec les prescriptions des directives FAO.

Il convient de noter qu'à ce jour toutes les tentatives nationales pour monter ce type de dispositifs (en Norvège ou en Australie notamment) ont échoué.

Si le choix s'oriente vers la mise en place de dispositifs privés du type MSC, les opérateurs de la filière pêche française ont plusieurs possibilités devant eux :

- recourir au MSC, dispositif qui gagne en légitimité compte tenu de sa conformité avec lignes directrices de la FAO et de l'intérêt que lui portent de grandes enseignes,
- créer un dispositif du type MSC qui aurait une portée plus lisible auprès des consommateurs français (le logo MSC étant intraduisible, sa portée marketing en France est limitée) et qui s'appuierait sur une structure associative représentant l'ensemble des intérêts des opérateurs (association ou interprofession),
- mettre en place une norme dans le cadre de l'AFNOR, portée par l'AFNOR et qui pourrait être défendue au plan international au niveau ISO.

### **Hypothèse d'une voie intermédiaire : la certification « pêche responsable »**

Certaines pêcheries ou armements ne peuvent pas dans le court terme être certifiables ou n'ont pas pour objectif d'identifier leurs produits auprès des consommateurs, mais seulement de rassurer leurs clients (mareyeurs, transformateurs et distributeurs) sur leur bonnes pratiques de « pêche responsable » sans aller jusqu'à la certification de la pêcherie durable.

Il conviendrait d'envisager un dispositif d'écocertification à 2 niveaux, en observant les expériences menées en Europe (mise en place au Royaume-Uni d'une certification « pêche responsable » des navires par le SEAFISH) et à l'initiative de différents opérateurs de la filière (cf. étape 1 – démarches amont/aval d'écocertification).

Il serait envisageable de prévoir le processus suivant :

- ➔ **Reconnaissance ou Certification de « Bonnes pratiques - Pêche responsable »** (= obligation de moyen). Ce processus intermédiaire permettrait d'intégrer des opérateurs ou des pêcheries qui ne seraient pas encore à niveau pour être certifiés « pêche durable ». Cette démarche serait aussi un outil de progrès.
- ➔ **Certification de « pêche durable »** (= obligation de résultat) grâce à un écolabel permettant l'identification des produits auprès des consommateurs.

### **3. ECOLABEL : OUTIL DE VALORISATION OU DE DIFFERENCIATION ?**

Le prix de revient de l'écoblabilisation intègre :

- les coûts de production, qui peuvent être plus élevés car les conditions de production doivent respecter des critères coûteux (choix d'engin, sélectivité, traçabilité renforcée, contrôles internes...),
- les coûts de certification de la pêcherie et de la filière aval.

**Il est donc souhaitable de répercuter ces coûts au niveau du prix de vente pour préserver la pérennité économique de la filière pêche certifiée.** Cela est possible si la réponse apportée par la certification répond aux attentes du marché et si l'organisation commerciale de la filière est capable d'assurer la promotion de ces produits.

La démarche commerciale d'une grande entreprise de transformation utilise les outils marketing avec une politique de marque et des équipes de vente qui facilitent la négociation du prix face aux acheteurs potentiels de plus en plus concentrés. Pour la filière marée traditionnelle intégrant le mareyage, la défense du prix de revient est plus difficile. La certification peut être un outil « commercial » pour aider la filière à différencier ses produits et à consolider une politique de marque. Mais elle ne peut pas compenser les carences d'organisation commerciale ou l'absence de marque. De plus, l'utilisation commerciale de la certification requiert une connaissance particulière de la part des vendeurs afin d'utiliser au mieux les arguments de vente (critères certifiés) auprès des clients. Ainsi, les producteurs de volailles défendent mieux le prix de vente sous certification « Label Rouge » car ils sont unis autour de l'abattoir / usine de découpe qui négocie de façon centralisée, auprès des grandes centrales d'achat.

#### **Constats sur les démarches actuelles d'éco-certification filière pêche :**

Les données disponibles sont faibles sur le sujet. Selon les informations orales, MSC n'a pas vraiment permis aux producteurs (pêcheurs) de vendre plus cher les poissons débarqués. La valeur ajoutée serait plus au niveau de la transformation qui gère de façon plus solide sa politique de marque, de gamme et de prix.

#### **Distribution et éco-certification pêche : un outil de référencement de demain ?**

Certains distributeurs ont prévu de s'approvisionner à 100% de produits certifiés MSC dans les 5 prochaines années (notamment WALLMART aux USA). Ces achats seront-ils accompagnés d'augmentation du prix ? Rien ne permet de le dire. La distribution française a très peu utilisé la démarche MSC, car l'offre en gamme reste concentrée sur les produits congelés ou transformés.

L'offre est pratiquement inexistante en France sur les produits « frais » vendus en rayon marée traditionnel ou en préemballé. Elle est en test chez Casino depuis 3 mois (sole et maquereau) et d'autres distributeurs et grossistes surveillent l'offre pour, éventuellement, proposer à la vente des produits certifiés MSC. L'arrivée prochaine des produits Lieu noir en filet, certifiés MSC, pourrait accélérer le déploiement en rayon marée.

Demain, l'écocertification des produits de la pêche pourrait devenir une exigence dans le référencement de certaines enseignes et deviendrait plus alors un outil de différenciation incontournable.

#### **Concurrence internationale et éco-certification :**

Certains pays producteurs ont déjà engagé depuis plusieurs années, des démarches d'écocertification (MSC et FOS notamment). Ces mêmes pays sont des concurrents actuels ou potentiels de la pêche française. **L'écocertification en tant qu'outil commercial est donc d'ores et déjà utilisée par des producteurs étrangers afin de gagner des parts de marché en Europe ainsi qu'en France.**

## **CONCLUSION :**

La participation active des opérateurs et les nombreuses réponses au questionnaire témoignent d'un fort intérêt de l'ensemble de la filière française pour ce sujet.

Les travaux engagés dans cette étude ont en premier lieu porté sur l'étude et la définition du concept d'écolabel. Le recensement et l'analyse des écolabels privés existants et des principales allégations environnementales constituent une base de référence pour les opérateurs intéressés par le sujet.

Ce travail a également mis en avant le consensus de la filière quant à l'élaboration d'une grille de critères que la France pourra proposer à la Commission européenne comme exigences minimales. Cette dernière ne manquera pas de relancer à brève échéance le débat sur l'encadrement de l'écocertification des produits de la pêche dans l'Union européenne.

Enfin, différentes méthodologies d'écocertification ont été abordées (étape 4). La filière a ainsi pu évaluer chacune de ces propositions afin de déterminer laquelle ou lesquelles sont les plus aptes à répondre aux attentes du secteur. **Le comité de suivi de l'étude s'est exprimé majoritairement en faveur d'une démarche publique**, porteuse d'une crédibilité souhaitée par les acheteurs de produits de la pêche, du mareyeur au consommateur. Il appartient aux pouvoirs publics d'examiner les conditions juridiques de sa mise en œuvre.

Dans le cadre de cette réflexion, les positions suivantes, relatives au dispositif d'écolabellisation, ont été exprimées :

- un écolabel doit mettre en lumière et encourager les démarches de progrès volontaires et concertées entre les différents acteurs de la filière (producteurs / scientifiques / administration).
- La France dispose d'une expérience significative dans la conduite de politiques de certification des produits agro-alimentaires. Aussi, le processus choisi devra être simple, fiable et efficace en ne générant pas de lourdeur administrative qui risque de démobiliser les opérateurs.
- Les démarches d'écocertification existantes apparaissent comme un outil de différenciation et d'image pour consolider ou gagner des parts de marché et moins comme un outil de valorisation à court terme, d'autant plus que leur mise en place sera coûteuse pour l'ensemble des opérateurs qui s'y engageront. Aussi, pour assurer un déploiement significatif et la pérennité de filières écocertifiées, en France et en Europe, un investissement important sera nécessaire. Le Fonds européen pour la pêche (FEP) sera sollicité, le cas échéant, pour la certification et la promotion de ces produits.
- Les enjeux, les zones de pêche et les filières de production et de commercialisation dépassent largement le cadre national. Aussi, la compatibilité du cadre national d'écolabellisation mis en place avec le cadre européen et international (mise en place de normes ISO ?) reste primordiale pour des produits de la pêche dont le commerce est largement mondialisé.