



Étude de faisabilité de la mise en place d'un Écolabel dans la filière des produits de la pêche maritime



CONTEXTE DE L'ÉTUDE

Étiquettes et labels privés se sont développés ces dernières années dans le secteur des produits de la pêche afin de certifier la nature durable des produits et rassurer le consommateur sur le caractère responsable de ses achats.

Au niveau international, la FAO a édité en 2005 des lignes directrices pour l'étiquetage écologique des produits de la pêche. Cette même année, la Commission européenne a lancé un débat au sein des Etats-membres afin de déterminer l'opportunité d'encadrer les démarches d'écocertification des produits de la pêche. Cette consultation a abouti à la volonté de fixer des exigences minimales à ces démarches. Ce projet n'a toutefois pas encore été formalisé.

Dans ce contexte, la filière pêche française, réunie au sein de l'OFIMER, a souhaité participer au débat en élaborant une position commune et contribuer ainsi à la définition d'un cadre réglementaire communautaire.

Un groupe de travail composé des représentants de chaque famille professionnelle de la filière a été créé afin de piloter une étude de faisabilité visant à déterminer les conditions d'écocertification des pêcheries françaises qui pourraient s'y prêter. Cette étude a été confiée au Pôle Filière Produits Aquatiques de Boulogne-sur-Mer.

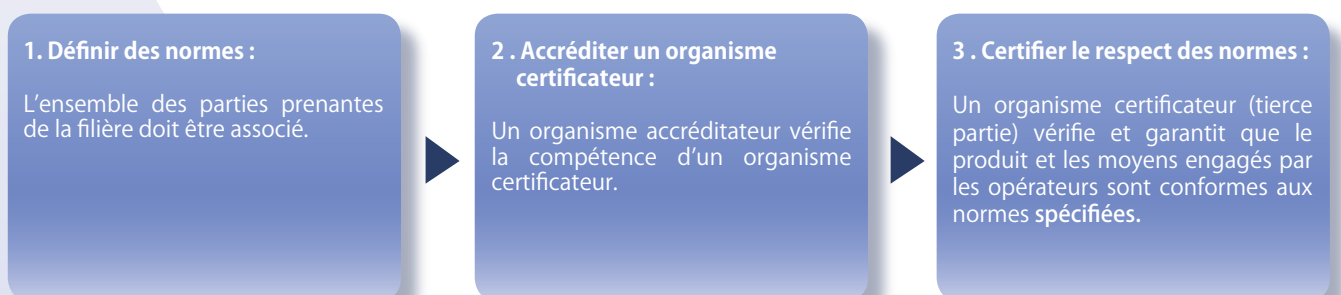
MÉTHODOLOGIE

Cette étude a comporté 4 étapes (du 1^{er} juillet 2007 au 5 février 2008) :

- 1 **un état des lieux des écolabels existants** appliqués aux produits de la pêche ainsi qu'à d'autres produits,
- 2 **une consultation de la filière** afin de définir les critères techniques et méthodologiques qu'elle souhaite voir apparaître dans le futur cadre communautaire,
- 3 **des tests effectués à bord de navires appartenant à 2 pêcheries** distinctes afin de finaliser une grille de critères «auditable»,
- 4 **la formulation de propositions sur les méthodes d'écocertification** applicables aux pêcheries françaises.

DÉFINITION D'UN ÉCOLABEL ET SYNTHÈSE DES ALLÉGATIONS ENVIRONNEMENTALES EXISTANTES

Selon les lignes directrices de la FAO, la mise en place d'un écolabel doit se conformer à la méthodologie suivante :



La transparence des procédures, l'autonomie et l'indépendance des structures impliquées doivent être respectées à tous les stades.

Les écolabels et allégations environnementales existants analysés sont les suivants :

- MSC (Marine Stewardship Council)
- Friend of the Sea
- KRAV (label suédois)
- Naturland (label allemand)
- Démarches d'opérateurs «amont» : Scapêche,
- Démarches d'opérateurs «aval» : Carrefour, Auchan, Findus.

Cet état des lieux débouche sur une synthèse atouts/faiblesses des démarches et une analyse de leur conformité aux recommandations des directives de la FAO (Rome 2005). A cet égard, le schéma de certification créé par le MSC, le plus ancien, semble à l'heure actuelle le plus proche de ces directives.

A titre d'exemple, les écolabels applicables à d'autres produits ont également été étudiés : FSC (Forest Stewardship Council), Agriculture biologique, Agriculture raisonnée, Ecolabel européen (services et produits manufacturés).

CONSULTATION DE LA FILIÈRE

Les parties prenantes ont été consultées ; de l'amont à l'aval de la filière, une cinquantaine de structures, y compris des ONG, ont été enquêtées afin de déterminer les positions de chacun concernant l'écolabellisation des produits de la pêche.

DIAGNOSTICS DE DEUX PÊCHERIES ET DÉFINITION D'UNE GRILLE DE CRITÈRES "PÊCHE DURABLE"

L'analyse des 45 questionnaires complétés par les structures représentantes de la filière, certains de leurs adhérents et des ONG a permis de retenir 18 critères techniques. Ceux-ci ont fait l'objet d'un premier diagnostic par un organisme certificateur lors de l'examen de deux pêcheries :

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

Cette analyse a permis d'établir une grille de 15 critères ou principes et de vérifier qu'ils peuvent être évalués et quantifiés (tableau page suivante).

Parmi ces critères, les critères 1 à 5 (gestion de la ressource), 6 à 9 (impact sur l'écosystème) ainsi que le critère 15 (traçabilité du produit écolabellisé) procèdent de l'application des directives de la FAO.

Les critères 10 à 14 vont au-delà des directives FAO en introduisant des principes relatifs à l'optimisation de l'énergie à bord des navires, la gestion des déchets et polluants, les conditions socio-économiques et la réduction du gaspillage (qualité E/A des produits).

CONCLUSIONS

Cette étude est une première étape. Elle montre :

- l'intérêt de la filière pour ces démarches,
- la volonté d'encadrer les écolabels privés,
- la volonté de créer un écolabel qui soit large et prenne en compte des critères qui sont au-delà de critères internationaux,
- 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. L'écocertification se rattacherait à un processus officiel public défini dans la réglementation : cas d'un « label bleu » français ou européen calqué sur le modèle SIQO (signe officiel de la qualité et de l'origine), de l'agriculture biologique ou de la CCP (certification de conformité produits).
- L'ensemble de la filière ne souhaite pas porter une démarche privée telle que la mise en place d'un dispositif concurrent du MSC en France. Quelques opérateurs ont cependant décidé de s'engager vers la certification MSC.

La deuxième étape consistera à traduire les critères retenus en normes de certification dans le cadre d'un dispositif d'écocertification.

La dernière étape portera sur la proposition de méthodes pouvant être mobilisées pour écocertifier des pêcheries.

- D'autres arguments ont été mentionnés par les professionnels afin de justifier le choix d'une démarche publique :
- permettre de « trier » les allégations environnementales employées par les opérateurs (distinguer les « vrais » des « faux » écolabels), pouvoir communiquer positivement sur l'engagement de la profession dans le développement durable du secteur.

GRILLE DE 15 CRITÈRES/PRINCIPES RETENUS PAR LA FILIÈRE

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

 <p>12 rue Henri Rol-Tangy TSA 50005 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex Tel : 01 73 30 37 00 Fax: 01 73 30 37 37</p> <p>Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture</p> <p>ofimer@ofimer.fr www.ofimer.fr</p>	 <p>16 rue du Commandant Charcot 62200 Boulogne-sur-Mer Tel : 03 21 10 78 98 Fax : 03 21 30 33 22</p> <p>contact@polefiliereproduitsaquatiques.com www.polefiliereproduitsaquatiques.com</p>  <p>LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI</p>
Dans le cadre des politiques définies au plan communautaire et national, l'OFIMER est chargé de mettre en oeuvre des programmes d'intervention et d'orientation du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture, de l'observatoire économique du secteur, de la promotion des produits et de développer un esprit de filière.	Pôle de Compétitivité à vocation nationale, le Pôle Filière Produits Aquatiques a pour objectif de renforcer la compétitivité des entreprises de la filière en les aidant à développer leur activité grâce à l'innovation, à la qualité et au développement de leur technologie.