



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



DOSSIER PARTICIPANT

Salon
International
de l'Agriculture
2025



Cap sur
le label public
Pêche Durable



DÉJEUNER DE PRESSE

JEUDI 27 FÉVRIER

12H30 - 14H00

CAP SUR LE LABEL PUBLIC « PÊCHE DURABLE »

— AVEC LA PARTICIPATION DE :

José Jouneau



Président de la commission du label Pêche Durable. Ancien marin-pêcheur, acteur très engagé au niveau de sa région des Pays de la Loire, il a créé l'interprofession Loire Océan Filière Pêche. Président de l'Organisation de producteurs Vendée - qui regroupe plus de 120 navires de pêche, dont 10 sont certifiés pêche durable pour le thon rouge et le bar -, il croit en l'avenir d'une pêche durable en Atlantique.

Le label public « Pêche durable » répond à une conception globale de la durabilité et offre au consommateur un haut niveau de garanties. Le nombre des pêcheries et des acteurs de l'aval impliqués progresse. Lancée avec le thon rouge, la certification concerne aujourd'hui d'autres espèces comme le bar, la baudroie, la légine et le hareng.

Au programme :

- Brosser l'état des lieux de cette démarche de certification exigeante qui valorise le métier de pêcheur au travers d'une pêche de qualité répondant aux différentes dimensions de la durabilité et apportant des réponses crédibles aux attentes des consommateurs.
- Échanger avec des acteurs des différents maillons de filières impliqués qui contribuent à la valorisation de la démarche et à la diffusion de poissons de pêche durable.
- Évoquer les perspectives et les enjeux d'une démarche porteuse de valeurs positives pour une pêche d'avenir.

Après un parcours professionnel dans l'armement à la pêche, il a dirigé des structures portuaires et des criées françaises et étrangères. Actuellement, il est

Président de la commission des Ports de Pêche au sein de l'Union des Ports de France et co-président de l'Association des directeurs et responsables des halles à Marée. Il œuvre au cœur du maillon essentiel d'une filière de pêche que représentent les services portuaires.

Sébastien Le Reun



Lionel Collachot



Créés par la famille Collachot il y a plusieurs décennies, Les Viviers de Noirmoutier sont spécialistes du thon rouge écolabellisé, ainsi que des poissons fins de qualité issus des côtes françaises. Lionel Collachot dirige aujourd'hui l'entreprise familiale de mareyage. Les Viviers de Noirmoutier sont labellisés pêche durable pour le thon rouge, le bar et la baudroie.

Jean-Gérald Lubrano

Jean-Gérald Lubrano et son frère Martial sont armateurs et pêcheurs engagés dans la pêche écolabellisée. Avec leurs deux bateaux, le « Belle Histoire IV » et le « Kalon Island », et fort d'un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations, ils pratiquent une pêche responsable favorisant une gestion durable des ressources marines et garantissant une traçabilité exemplaire des produits issus de la palangre.



— ET AVEC LES REPRÉSENTANTS DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DES AFFAIRES MARITIMES DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE ET DE FRANCEAGRIMER

L'écolabel public « Pêche durable »

L'écolabel des produits
de la pêche maritime



Le label « Pêche durable » est né d'une réflexion engagée au sein de la filière française des produits de la pêche. Il a été créé dans le contexte, d'une part, d'une demande croissante des consommateurs de mieux connaître les produits qu'ils consomment pour les choisir en toute connaissance de cause, et d'autre part, de multiplication des labels privés pouvant apporter de la confusion au consommateur dans son acte d'achat. Le code rural et de la pêche maritime a confié la gestion de cette démarche à FranceAgriMer.

Le label « Pêche Durable » ne se limite pas à la vérification du respect de la réglementation à laquelle tous les opérateurs sont d'ores et déjà soumis. Plus ambitieux, il certifie aux consommateurs que les produits labellisés répondent à des exigences à la fois environnementales, économiques et sociales pour intégrer l'ensemble des piliers du développement durable. Il s'agit ainsi d'encourager et de valoriser de meilleures pratiques de pêche en les faisant connaître des consommateurs.

UNE DÉMARCHE PORTEUSE D'UNE VISION GLOBALE DE LA DURABILITÉ DU NAVIRE AU CONSOMMATEUR

La labellisation « Pêche durable » est une démarche de certification qui couvre l'ensemble de la filière. La certification intervient sur la totalité de la chaîne : de l'activité de pêche jusqu'à la commercialisation, en passant par les étapes de transformation.

Ainsi, le label a été construit autour de quatre thématiques :

~ **l'écosystème** : garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais aussi les espèces non-ciblées et l'habitat naturel ;

~ **l'environnement** : garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement en ce qui concerne l'utilisation des différentes sources d'énergie, la gestion des déchets et la prévention des pollutions (solides, liquides, huileuses, gazeuses) ;

~ **le social** : assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires, à commencer par la sécurité des équipages ;

~ **la qualité** : garantir un niveau élevé de fraîcheur et de traçabilité des produits labellisés.

UNE DÉMARCHE PUBLIQUE ET PARTICIPATIVE

La gouvernance de l'écolabel est assurée par une commission placée auprès de la direction générale de FranceAgriMer ayant pour mission d'élaborer et de réviser le référentiel et son plan de contrôle cadre. Les dernières versions de ces documents ont été travaillées et publiées en 2022.

Cette commission est composée de professionnels représentatifs de l'ensemble de la filière de la pêche maritime, de l'amont à l'aval, ainsi que les représentants de l'administration (direction générale des affaires maritimes, de la pêche et de l'aquaculture, direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), de la société civile, y compris les ONG et des associations de consommateurs, ainsi que des scientifiques (Ifremer).

UN LABEL QUI RÉPOND AUX PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS ET DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE

Le label « Pêche durable » répond aux questions que se posent le consommateur, comme :

- ~ mon poisson vient-il d'un stock géré durablement ?
- ~ a-t-il été correctement conservé pour garantir fraîcheur et qualité ?
- ~ les pratiques à bord permettent-elles de maîtriser les déchets et les pollutions ?
- ~ les marins travaillent-ils en sécurité et sont-ils correctement rémunérés ?
- ~ la pratique de pêche permet-elle de limiter les risques pour d'autres espèces marines ?

Le fait que le label « pêche durable » soit un label public, reconnu par l'État et soumis à une certification exigeante et à des contrôles réguliers, garantit à l'opérateur comme au consommateur que le produit respecte le cahier des charges et est véritablement le fruit de pratiques vertueuses.

De plus, son pilotage collectif, alliant professionnels de la pêche, ONG, représentants des consommateurs et scientifiques garantit l'inclusion de nombreuses préoccupations : respect de l'écosystème et de l'environnement, exigences sociales et qualité du produit.

Pour les professionnels, l'engagement dans une démarche volontaire de certification permet la reconnaissance et la valorisation de pratiques positives et responsables. La labellisation certifie que l'opérateur respecte un ensemble de règles parmi les plus exigeantes du marché et contribue ainsi à la durabilité de la pêche et de l'alimentation. Elle permet aux professionnels de faire reconnaître la qualité de leur travail.

Le label « Pêche durable » contribue à valoriser l'ensemble des métiers tout au long de la filière : de la pêche à la commercialisation, en passant par la transformation.

À noter, les produits labélisés « Pêche durable » répondent de facto aux prescriptions des lois Egalim et Climat et résilience et sont donc reconnus comme des produits durables et de qualité.

Rappel : La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, a défini des obligations en ce qui concerne la qualité et la durabilité des produits entrant dans la composition des repas servis en restauration collective. En particulier, il est attendu qu'une proportion d'au moins 60 % des produits de la famille « viandes et poissons » soit constituée de produits durables et de qualité (ce taux étant fixé à 100 % pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales).

LES GARANTIES APPORTÉES PAR LE LABEL « PÊCHE DURABLE » DE L'AMONT À L'AVAL

Au niveau de la production (pêche), sept prérequis sont définis par le référentiel. Ces prérequis doivent être vérifiés préalablement à toute démarche de certification :

1. le taux d'exploitation du stock ciblé est compatible avec le rendement maximum durable (RMD), soit la production maximale qui peut être atteinte par l'exploitation d'une ressource naturelle sans que la capacité reproductrice de la ressource ne diminue ;
2. la ressource fait l'objet d'un cadre de gestion national ou international permettant de maintenir le bon état du stock concerné ;
3. l'activité de pêche ne met pas en péril les populations d'autres espèces marines que le stock ciblé ;
4. l'État pavillon du navire est signataire des conventions de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) pertinentes, ou bien l'unité est en mesure de démontrer qu'elle respecte les exigences correspondantes ;
5. l'État gestionnaire de la zone de pêche concernée par l'activité de pêche a mis en œuvre une stratégie permettant d'obtenir le bon état écologique du milieu marin (bon fonctionnement des écosystèmes aux niveaux biologique, physique, chimique et sanitaire permettant un usage durable du milieu marin) ;
6. l'interdiction de la pêche aux ailerons de requin : si la réglementation du pays pavillon du navire de l'interdit pas, l'unité de certification devra prouver qu'elle respecte ce prérequis ;
7. la perte d'engin de pêche doit être signalée à un organe de gestion dès qu'elle est constatée.

Au niveau des acteurs d'aval (transformation/commercialisation), la commercialisation de produits mentionnant le label « pêche durable » n'est possible que si les produits en question :

- ~ proviennent d'une pêcherie (production) certifiée ;
- ~ sont transformés et/ou commercialisés par des unités elles-mêmes certifiées.



RÉCAPITULATIF DES THÉMATIQUES, DES PRINCIPES ET DES 36 CRITÈRES DU RÉFÉRENTIEL EN PRODUCTION ET EN COMMERCIALISATION.

ÉCOSYSTEME

Les cycles de travail	Critère
P1. Une gouvernance adaptée au niveau de l'unité de certification assure l'encadrement d'une exploitation durable	1.1 : La gouvernance permet une gestion adaptative. 1.2 : Les mesures de gestion doivent être prises en concertation avec les différentes parties prenantes.
P2. L'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés	2.1 : Des moyens sont mis en oeuvre pour limiter la capture de juvéniles. 2.2 : L'activité de pêche n'affecte pas les zones fonctionnelles (nourriceries/frayères) connues.
P3. L'unité de certification, par le biais des captures accidentelles, n'a pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées	3.1 : L'activité de pêche est adaptée pour limiter les captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées. 3.2 : Enregistrement et communication des captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées. 3.3 : Maximisation des chances de survie des individus capturés accidentellement.
P4. L'unité de certification a un impact faible ou nul sur l'habitat	4.1 : Les impacts de la pêche sur les fonds et sur les flores et faunes sessiles associées n'affectent pas l'habitat de manière irréversible. 4.2 : Les règles de l'organe de gestion de la zone d'habitat spécial sont suivies. 4.3 : Un dialogue et une collaboration existent entre l'unité de certification, les scientifiques et les gestionnaires de la zone d'habitat spécial.

ENVIRONNEMENT

Les cycles de travail	Critère
P5. L'unité de certification utilise l'énergie fossile de manière limitée	5.1 : L'énergie utilisée est limitée.
P6. La pollution par les déchets solides, liquides, huileux, et gazeux est évitée	6.1 : Prévention des pollutions par les eaux usées. 6.2 : Prévention des pollutions par les ordures. 6.3 : Prévention des pollutions de l'atmosphère.

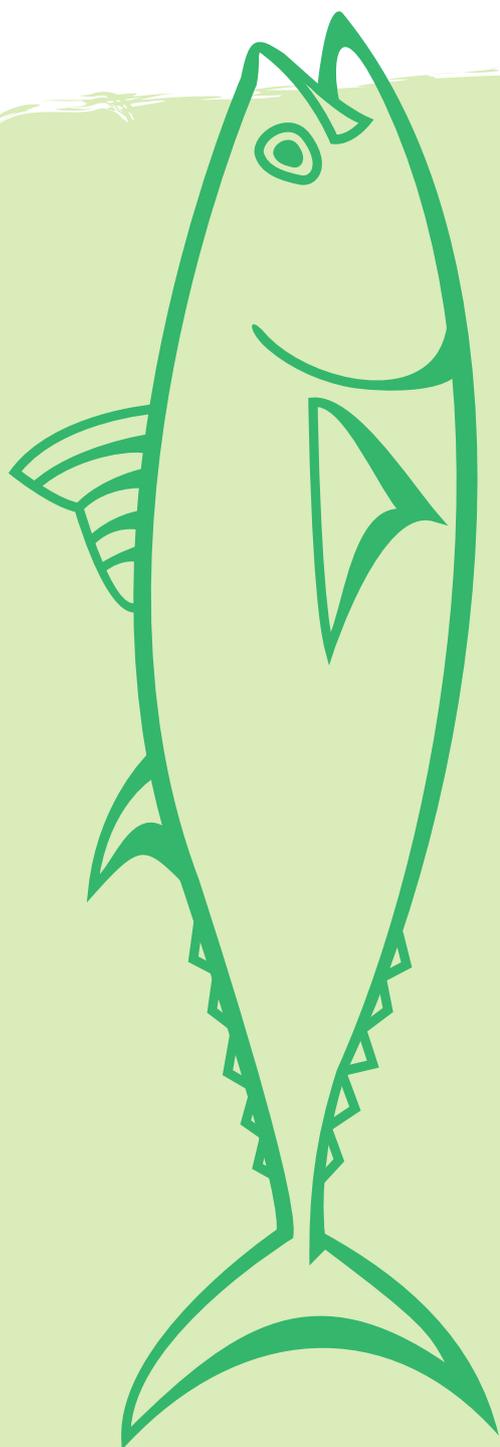
SOCIAL

Les cycles de travail	Critère
P7. L'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer	7.1 : Rémunération minimale des marins garantie. 7.2 : Accès facilité à des protections complémentaires en matière de prévoyance notamment en cas d'incapacité temporaire ou d'invalidité. 7.3 : Information sur l'activité économique de l'entreprise.
P8. L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité	8.1 : Information des nouveaux arrivants. 8.2 : Les zones de travail et de traitement des produits à bord permettent à l'équipage d'opérer en toute sécurité. 8.3 : Suivi des accidents du travail.
P9. L'équipage est sensibilisé et formé à la sécurité, à l'hygiène et aux thématiques du développement durable	9.1 : Formation complémentaire à la sécurité. 9.2 : Formation à l'hygiène. 9.3 : Sensibilisation aux dangers des consommations addictives. 9.4 : Formation aux thématiques de la ressource, de la biodiversité et de l'environnement.

Les cycles de travail	Critère
P10. La fraîcheur et la qualité des produits écolabellisés sont garanties	10.1 : Préservation de la qualité des produits à bord. 10.2 : Qualité des produits de la pêche au débarquement.
P11. Les produits sont bien valorisés	11.1 : Préviation des apports.
P12. La traçabilité est garantie	12.1 : Maintien de la traçabilité et des exigences jusqu'à la première vente.

EXIGENCES APPLICABLES AUX OPÉRATEURS DE LA CHAÎNE DE COMMERCIALISATION

Les cycles de travail	Critère
P1. Maîtrise des intrants : l'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés	1.1 : Maîtrise des fournisseurs : approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés. 1.2 : Garantie de certification des intrants.
P2. Identification des produits certifiés	2.1 : Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l'écolabel doit être indiquée sur les nouveaux conditionnements. 2.2 : Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés.
P3. Traçabilité : présence d'un système de traçabilité formalisé au sein de l'entreprise	3.1 : Le système de traçabilité permet la traçabilité ascendante et descendante des produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière des produits certifiés. 3.2 : Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité.
P4. Qualité du produit fini frais écolabellisé	4.1 : Qualité des produits vendus frais entiers en vrac. 4.2 : La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée.
P5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes	5.1 : Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées.



LE LABEL « PÊCHE DURABLE » AUJOURD'HUI :

- 140 entreprises ou sites sont aujourd'hui certifiés.
- 6 organisations de pêche :
 - OP SA.TO.AN (Sète),
 - OP du Sud (Agde),
 - From Nord (Boulogne-sur-Mer),
 - OP Vendée (Les Sables-d'Olonne),
 - OPPAN (Noirmoutier),
 - Réunipêche (Ile de la Réunion).
- 105 navires engagés au total représentent ces organisations dont :
 - 76 navires certifiés pour le thon rouge (74 en Méditerranée et 2 en Atlantique) ;
 - 23 certifiés pour le bar commun et 3 pour la baudroie en Atlantique ;
 - 2 certifiés pour le hareng en Manche et Mer du Nord ;
 - 1 certifié pour la légine australe dans les eaux de Crozet et Kerguelen.
- 6 criées, 6 entreprises de mareyage et 16 sites logistiques et de stockage certifiés assurent la commercialisation des produits côté aval.
- Les criées certifiées sont :
 - L'Herbaudière, Les Sables-d'Olonne, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Agde, Le Grau-du-Roi.
 - Les entreprises de mareyage : Medipêche et Euro Marée (Sète) OPPAN (Noirmoutier), Les Viviers de Noirmoutier (Saint-Gilles-Croix-de-Vie), Vives Eaux SAS (Bouguenais et Sables-d'Olonne).
 - Les sites logistiques relèvent de SCAPMARÉE (centrale d'achat des produits de la mer pour E. Leclerc).

DOSSIER PARTICIPANT

Directeur de la publication : Martin Gutton
Conception et réalisation : service Communication
Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 20002 - 93555
MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00

www.franceagrimer.fr

