

DOSSIER DE PRESSE - SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE 2021

Sommaire de ce dossier de presse :

- 1 - Introduction
- 2 - Pourquoi une Semaine de la pêche responsable ?
- 3 - Les histoires
- 4 - Matériel visuel
- 5 - Contacts
- 6 - Des experts par histoire (suggestions)
- 7 - Études, chiffres et résultats

1 - INTRODUCTION

L'annuelle Semaine de la pêche responsable se déroulera cette année du 27 septembre au 3 octobre. Cette semaine, organisée à l'initiative des labels MSC et ASC, est placée sous le signe de la durabilité des produits de la mer. Les poissons résultant de la pêche durable ou de la aquaculture responsable peuvent se voir attribuer ces labels après certification par un organisme indépendant. L'année dernière, le secteur s'est retrouvé sous le feu des projecteurs, notamment à la suite du documentaire Seaspiracy. Cette année, la Semaine de la Pêche Responsable veut mettre en avant l'impact que le poisson responsable peut avoir sur la protection de l'environnement et des droits sociaux. La pêche durable et l'élevage responsable permettent ainsi non seulement de préserver la nature marine dès aujourd'hui, mais aussi pour les générations futures, et contribuent à plusieurs objectifs de développement durable des Nations unies, et plus particulièrement l'ODD 14 relatif à la vie aquatique.



Cette Semaine de la pêche responsable se plonge dans les histoires que les labels MSC et ASC découvrent au fil de leur mission d'améliorer la vie sous l'eau et d'en assurer l'avenir. Des histoires proches de chez nous, en Zélande ou dans la mer des Wadden, ou ailleurs dans le monde, en Norvège ou en Équateur. La pêche durable se bat contre des problématiques telles que la surpêche et le changement climatique, tandis que l'aquaculture responsable est confrontée à d'autres défis tels que la pollution de l'eau et les mauvaises conditions de travail. Aujourd'hui, les stocks de poissons sont sous pression à cause de la surpêche et du changement climatique ; les organismes de certification indépendants examinent donc, notamment sur la base de recherches scientifiques, quelles entreprises de pêche et aquacoles peuvent bénéficier du label ASC ou MSC. Pendant cette Semaine de la Pêche Responsable, plusieurs histoires seront publiées, mettant en lumière l'impact de la pêche durable et de la aquaculture responsable et la manière dont elles protègent la nature et garantissent l'avenir de toute une région. Les labels MSC et ASC veulent ce faisant montrer l'importance d'opter pour du poisson certifié et, par la même occasion, apporter « Une belle histoire dans votre assiette ».

De nombreux supermarchés proposent de plus en plus de produits de la mer responsables, tandis que les poissonniers, tant en magasin que sur le reste du marché, semblent aussi franchir le pas. Le nombre de poissonneries vendant du poisson certifié est encore relativement faible, mais en croissance continue depuis 2019. Par le biais de la Semaine de la pêche responsable, les labels MSC et ASC veulent encourager le consommateur à vérifier la certification et l'origine de leur poisson, pour que les générations futures puissent aussi profiter de tout ce que la mer a à offrir.



2 - POURQUOI UNE SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE ?

Surpêche, prises accessoires... Des termes qui sont aujourd'hui très souvent associés aux activités de pêche. Sans oublier le changement climatique. Le fait que le secteur de la pêche doive devenir plus durable ne fait plus aucun doute, si l'on veut préserver les populations de poissons, respecter l'écosystème marin et protéger les espèces menacées. L'aquaculture responsable peut aussi contribuer à lever la pression sur les stocks marins, mais apporte son lot de problèmes, parmi lesquels l'impact sur l'environnement, les conditions de travail et les relations entre les entreprises piscicoles et les communautés environnantes. Pour éviter la surpêche et réduire l'impact sur la nature et l'environnement, des labels ont été mis au point, tant pour le poisson sauvage (MSC) que d'élevage (ASC). Chaque année, ces labels organisent la Semaine de la Pêche Responsable, dans le but de sensibiliser le consommateur sur les conséquences de son choix de poisson. Un choix qui fait la différence : des régions à travers le monde bénéficient de nos achats plus durables et responsables, avec le rétablissement des stocks de poissons et des écosystèmes marins. Cependant, l'élargissement de la certification et de la prise de conscience du public est urgemment nécessaire, car la surpêche reste un problème croissant. C'est pourquoi, dans le cadre de la Semaine de la Pêche Responsable, les labels MSC et ASC apportent « Une belle histoire dans votre assiette ».

Selon l'Organisation des Nations unies FAO, en 1990, 82 % des populations de poissons se trouvaient encore à un niveau ne requérant pas leur protection. Aujourd'hui, cette proportion a chuté à 65 %. Si la part de poissons issus de sources responsables augmente, avec près d'un cinquième des poissons qui sont aujourd'hui certifiés, le nombre de poissons surpêché est lui aussi en augmentation. La nécessité d'adopter un mode de consommation durable et responsable est donc indiscutable. En Belgique et aux Pays-Bas, la situation évolue dans le bon sens. Dans les supermarchés néerlandais, la [part](#) de poissons certifiés dépasse même les 70 %. L'horeca et les poissonneries sont par contre encore loin derrière, avec 6 % dans l'horeca et moins de 1 % chez les vendeurs au détail.



En Belgique, près de 40 % (en 2019) de l'offre en supermarché est certifiée ASC ou MSC. Parallèlement, des études indiquent que les consommateurs ne savent pas très bien d'où provient leur poisson ou ce qu'implique le facteur de durabilité dans ce contexte.

Pendant la Semaine de la Pêche Responsable, les labels publient des histoires qui révèlent l'impact que ces certifications ont sur l'environnement, le développement économique et les communautés locales. Des histoires qui racontent comment le saumon de Norvège a permis à une école de rester ouverte, comment l'innovation favorise la croissance économique en Zélande et comment la mer des Wadden peut être préservée.

Le poisson labellisé MSC provient de pêcheries ayant fait l'objet d'une certification indépendante selon des critères scientifiques définis par MSC pour garantir une pêche écologique et durable. L'attribution du label est évaluée chaque année. Le maquereau néerlandais a ainsi récemment perdu sa certification, tandis que le cabillaud et le bar néerlandais ne satisfont hélas depuis longtemps plus aux critères de durabilité. À travers le monde, on compte quelque 5000 grandes entreprises certifiées, dont environ 300 aux Pays-Bas.

Le label ASC est également décerné par l'intermédiaire d'organismes indépendants. Ceux-ci effectuent une évaluation de l'entreprise piscicole et décident si elle répond aux exigences fixées pour obtenir la certification ASC. Au cours des dernières années, le label ASC a connu un essor spectaculaire, passant de 369 entreprises certifiées en 2016 à pas moins de 1378 en 2021. En outre, 715 nouvelles entreprises sont en cours d'évaluation.

Les poissons et crustacés munis du label ASC sont élevés dans le respect de critères strictes, notamment en termes de conditions de travail, d'influence sur les communautés locales et d'impact sur la nature et l'environnement.



Le label MSC désigne des produits issus de pêcheries activement impliquées dans le maintien à niveau des populations de poissons et dans la préservation de la vie aquatique. Les deux labels veillent aussi à la traçabilité des poissons et crustacés, tout au long de la chaîne.

3 - LES HISTOIRES

Nous, MSC et ASC, invitons les journalistes à diffuser les histoires récoltées ici, à effectuer leur propre enquête ou à venir jeter un œil dans ces entreprises certifiées ou sur les résultats mis à disposition. Nous nous ferons un plaisir de discuter de leur travail et leurs ambitions, et de débattre du sujet. Car le débat est inévitable. Certains seront d'avis qu'il faut tout simplement arrêter de manger du poisson. Nous encourageons la presse à lancer le débat sur l'utilité et la nécessité de poisson certifié.

Plusieurs ambassadeurs sont aussi au service des médias pour fournir des éclaircissements.

Si vous le souhaitez, nous pouvons aussi vous aider à entrer en contact avec le secteur de la pêche pour des recherches plus approfondies, des reportages ou des questions. Pendant la Semaine de la Pêche Responsable, nous publierons quelques histoires en ligne, que vous trouverez en avant-première dans ce dossier de presse. Nous espérons que ces histoires pourront servir de source d'inspiration pour mener votre propre enquête ou rédiger votre propre article sur le sujet. Nous sommes bien entendu à votre service pour vous aider à contacter les personnes concernées. Nous sommes aussi entièrement ouverts à toute question relative à nos résultats et ne fuirons jamais le débat.



Histoire 1

Que signifie la disparition du cabillaud de la mer du Nord de nos assiettes ?

La chef-coq Dagný Rós est devenue une référence dans le monde culinaire belge. D'origine islandaise, elle a grandi au sein d'une famille de pêcheurs. « Mon beau-père pêche le homard et mon frère est propriétaire d'une pêcherie. Mon père travaillait aussi en mer. Chaque été, je partais un mois en mer avec lui, pendant mes vacances. En Islande, on apprend très jeune à pêcher et j'aime toujours autant me trouver sur l'eau. Les bruits et l'odeur de la mer m'apaisent et font partie de moi. » Dagný aime cuisiner le cabillaud, tout comme bon nombre de consommateurs. Les recettes à base de ce poisson à chair blanche sont légion : cabillaud grillé, préparé sur une plaque à rôtir ou en cassolette crémeuse, on ne voudrait pas s'en passer. Pourtant, beaucoup seront surpris d'apprendre que le cabillaud dans nos assiettes ne vient pratiquement plus jamais de notre mer du Nord. Les conditions de vie lui sont devenues trop défavorables. Outre la surpêche, le réchauffement de l'eau joue aussi un rôle et pousse le cabillaud à chercher des eaux plus fraîches vers le nord. Jan Seys, biologiste marin de l'Institut flamand pour la mer (VLIZ), nous explique : « Des études révèlent qu'avec une hausse annoncée de 4 °C de la mer du Nord, c'en sera fini du cabillaud près de chez nous. Cette température est trop élevée pour y déposer ses œufs et les jeunes cabillauds ont trop de difficultés à y trouver une nourriture adaptée. »

[EN SAVOIR PLUS [ICI](#)]



Histoire 2

L'élevage de crevettes en Équateur pour protéger de précieuses forêts de mangroves

La crevette tropicale a depuis longtemps sa place dans notre cuisine. Mais quel impact a la popularité croissante de ce mets délicat sur les régions dont il provient ? En Équateur, les mangroves offrent à la population locale une protection contre les tempêtes et raz-de-marée et constituent un lieu de reproduction pour une multitude d'oiseaux, de poissons, de coquillages, de crustacés et d'autres espèces de la faune maritime. Dans le passé, les mangroves étaient coupées par les éleveurs de crevettes, mais aujourd'hui, ces mêmes éleveurs travaillent en collaboration avec les communautés locales pour les protéger et les replanter.

[EN SAVOIR PLUS [ICI](#)]

Histoire 3

« Il n'est question que d'une chose : prendre soin de la mer »

Fiers, comblés et le visage buriné, les pêcheurs de crevettes Henk Buitjes et Johan Rispens rentrent chaque jeudi matin au port de Lauwersoog. La fatigue est aussi bien là : quatre jours en mer ont un impact sur le rythme de sommeil. Et pourtant, « la pêche est le plus beau métier du monde ». Ces intendants de la mer, comme ils aiment s'appeler, n'ont qu'un seul objectif : prendre soin de la mer.

Alors qu'il n'avait que neuf ans, le jeune Johan a rédigé une dissertation sur son amour pour Zoutkamp, son village natal. Quarante ans plus tard, cet attachement à ce village de pêche au nord de Groningue n'a pas faibli. Tout comme Henk, Johan est issu d'une famille active depuis des générations dans le secteur de la pêche. Un secteur qui a beaucoup changé en quarante ans, entre la hausse de la navigation, l'arrivée de parcs éoliens et la fermeture de zones de pêche devenues zones protégées.

[EN SAVOIR PLUS [ICI](#)]



Histoire 4

La survie de petits villages de pêche norvégiens : « Je veux pouvoir offrir la même enfance heureuse à mes enfants »

Vous êtes-vous déjà demandé d'où provenaient les tranches de saumon couleur corail vendues en supermarché ? Pas de Suède, mais vous n'êtes pas loin. Le saumon dans votre assiette est issu des eaux salines des fjords norvégiens dans le nord. C'est là qu'il est élevé, par des communautés installées dans ces régions reculées et dont il détermine le quotidien et l'avenir, y compris des générations futures.

Joar Kirkefjord est un de ces habitants. « J'ai grandi ici, à Karlsøy, une île reculée de la commune de Finnmark, dans le nord de la Norvège. L'entreprise pour laquelle je travaille est l'un des plus grands producteurs de saumons au monde. Ma famille est active depuis des générations dans le secteur de la pêche et de la production de poissons. Mais les jeunes partent de plus en plus s'installer en ville. Il est en effet difficile de trouver du travail ici, et les hivers sont longs... »

[EN SAVOIR PLUS [ICI](#)]

Histoire 5

En Zélande, la nature sert de modèle d'efficacité

Depuis des années déjà, les pêcheurs de Zélande voient les stocks de poissons diminuer. Mais baisser pavillon au moindre écueil n'est pas zélandais. Forts de leur esprit d'entreprise et de leur profonde connaissance de la pêche, les Zélandais font aujourd'hui figure de pionniers dans la transition alimentaire. Déjà réputés pour leur récolte durable de moules et d'huîtres, ils ouvrent désormais aussi la voie en matière de pisciculture et de pêche d'autres espèces durables. Des exemples qui suscitent l'intérêt jusqu'au-delà des frontières.



Comme beaucoup de Zélandais, Adri Bout vient d'une famille de pêcheurs : son père était pêcheur et ses frères ont eux aussi rejoint l'industrie de la pêche. C'est donc en première ligne qu'il a assisté au recul des stocks de poissons dans la mer du Nord. Un déclin qui l'a poussé à réfléchir. « Si nous voulons continuer, d'ici quelques dizaines d'années, à profiter de tout ce que la mer a à nous offrir, nous devons compléter la pêche sauvage avec du poisson d'élevage », explique ce précurseur de 65 ans.

[EN SAVOIR PLUS [ICI](#)]

Vous trouverez ci-dessous plus de détails sur les récentes innovations dans la branche >>>

1 - Pisciculture

Kingfish Zeeland travaille à l'aide de bassins en système fermé, installés dans un hangar, à proximité de la côte. L'eau de l'Escaut oriental est pompée jusqu'ici, puis filtrée et purifiée. L'eau qui en résulte est si propre que les poissons qui y sont élevés n'ont pas besoin d'antibiotiques, de vaccinations ou d'autres médicaments. L'élevage se fait à partir d'énergie 100 % durable et verte : un mélange d'énergie solaire et éolienne et de biogaz. Pour chauffer l'eau d'alimentation, ou refroidir l'eau évacuée, des échangeurs de chaleur conçus spécialement pour l'entreprise sont utilisés. Tout a été réfléchi pour limiter autant que possible l'impact sur les animaux et l'environnement.

2 - Couteaux de mer

Afin de s'assurer de ne pas capturer un trop grand nombre de couteaux de mer - une des exigences de la certification MSC -, Seafarm travaille selon une technique consistant à injecter de l'air dans le sol. Les coquillages remontent alors à la surface sous l'effet des bulles d'air et sont amenés au bateau via un tube.



Là, les couteaux sont triés et les plus petits sont rejetés en mer pour poursuivre leur croissance. Le reste du banc de sable n'est pas dérangé, afin de perturber le moins possible la nature.

3 - Huîtres

Cet été, l'[association néerlandaise des ostréiculteurs](#) a obtenu un élargissement de son certificat MSC pour l'élevage sur sol, pour couvrir également les huîtres élevées sur système « flottant ». Cette technique prévoit l'élevage des huîtres juste au-dessus du sol marin (« *off-bottom* »), sur des tables, et permet de les protéger des bigorneaux perceurs, leur plus grand prédateur. Ce petit escargot perce les coquilles d'huîtres et de moules pour les manger. Les conséquences sont non seulement désastreuses pour les populations d'huîtres, mais aussi pour les familles qui vivent de l'ostréiculture, puisque ces bigorneaux peuvent décimer jusqu'à 95 % de l'élevage.

Les tables disposées le long du littoral du parc national de l'Escaut oriental sont le fruit de nombreuses années de collaboration, d'études et de tests poussés. Étant donné que les élevages d'huîtres sont installés dans une région naturelle protégée qui accueille de nombreux oiseaux (migrateurs), les organisations de protection de la nature voulaient s'assurer que cette activité ne perturbe pas ces oiseaux.

4 - MATÉRIEL VISUEL

Du matériel visuel est disponible sur demande.



5 - CONTACTS

Porte-parole MSC aux Pays-Bas

Hidde van Kersen : 06-48705229, hidde.vankersen@msc.org

Anne Floor van Dalfsen : 06-8686.5828, annefloor.vandalfsen@msc.org

Personne de contact ASC aux Pays-Bas

Esther Luiten : 06-31928691, esther.luiten@asc-aqua.org

Porte-parole MSC en Belgique

Wouter Dieleman : +32 472 182 196, wouter.dieleman@msc.org

Personne de contact ASC en Belgique

Sarah Hennin : +32 479 28 36 52, sarah.hennin@asc-aqua.org

Ambassadeurs MSC

Dagný Rós (chef cuisinier)

astrid.kosters@msc.org

contact via Astrid Kösters : 06-81222647,

Jean sur Mer

astrid.kosters@msc.org

contact via Astrid Kösters : 06-81222647,

Bart van Olphen (chef cuisinier)

pieter.vader@msc.org

contact via Pieter Vader : 06-854635691,

Jadis Schreuder

pieter.vader@msc.org

contact via Pieter Vader : 06-854635691,

Pêcheurs

Johan Rispens

astrid.kosters@msc.org ou

pieter.vader@msc.org

contact via Astrid Kösters : 06-81222647,

Pieter Vader : 06-854635691,



Poissonniers

Jan van Keulen : 06-86889019, jan.van.keulen@msc.org

6 - DES EXPERTS PAR HISTOIRE (SUGGESTIONS)

Les scientifiques ci-dessous n'ont pas été contactés pour la rédaction de ces histoires, mais peuvent apporter des informations supplémentaires à des fins de publications journalistiques sur les thèmes abordés dans les différentes histoires.

Histoire 1

La disparition du cabillaud de la mer du Nord :

Kees Camphuijsen, Institut néerlandais pour l'étude de la mer

<https://www.nioz.nl/en/about/organisation/staff/kees-camphuijsen>

Histoire 2

Les mangroves de l'Équateur

Belgique : Stijn Temmerman

<https://www.uantwerpen.be/nl/personeel/stijn-temmerman/>

Pays-Bas : Oscar Bos <https://www.wur.nl/nl/Personen/Oscar-dr.-OG-Oscar-Bos.htm>

Pour toute question relative à la protection et à la replantation des forêts de mangroves :

Wallonie : Thierry De Coster, chargé de projets pour Ulb-Coopération, Uni4Coop,

thierry.decoster@ulb-cooperation.org

Flandre : Pieter Van de Sype, collaborateur de projet Sud (Pérou) :

pieter.vandesype@bosplus.be



Histoire 3

La mer des Wadden :

Marloes Kraan <https://www.marloeskraan.eu/about-marloes-kraan/>

Ingrid Tulp <https://www.wur.nl/nl/Personen/Ingrid-dr.-IYM-Ingrid-Tulp.htm>

Sarah Tilkin, Natuurpunt, collaboratrice en politiques sur la mer du Nord, le littoral, le secteur de la pêche et le milieu marin

0498-88 62 93, sarah.tilkin@natuurpunt.be

Histoire 4

L'élevage responsable du saumon dans des petits villages de pêche norvégiens :

Marloes Kraan <https://www.marloeskraan.eu/about-marloes-kraan/>

Geert Wiegertjes

<https://www.wur.nl/nl/Personen/Geert-prof.dr.ir.-GF-Geert-Wiegertjes.htm>

Pour des informations et questions sur l'élevage et la production de saumon responsable

Belgique et Pays-Bas :

Margreet van Harn, responsable communication chez Mowi Belgique, 06-514568608 ou 06-653154705, margreet.van.harn@mowi.com



Histoire 5

L'avenir de la Zélande :

Mario de Kluijver mario@zeeschelp.nl Chercheur auprès de la fondation Zeeschelp
Geert Wiegertjes

<https://www.wur.nl/nl/Personen/Geert-prof.dr.ir.-GF-Geert-Wiegertjes.htm>

Paulien Kamermans :

<https://www.wur.nl/nl/Personen/Pauline-dr.-P-Pauline-Kamermans.htm>

Jouke Heringa : <https://hz.nl/onderzoekers/jouke-heringa>

Pour des questions générales sur la fiabilité des labels

Pêche sauvage : Maud Veraar, directrice et fondatrice de Good Fish :

maud@goodfish.nl

Pisciculture : Margreet van Vilsteren, directrice et fondatrice de Good Fish :

margreet@goodfish.nl

Paulien van der Geest, Milieu Centraal, conseillère en communication :

paulien.vandergeest@milieucentraal.nl, 06-83573528



7 - ÉTUDES, CHIFFRES ET RÉSULTATS

- Les entreprises aquacoles certifiées ASC emploient près de 20 millions de personnes à travers le monde, dont 19 % sont des femmes. D'autres études portent cette proportion à près de la moitié des emplois, lorsque les industries secondaires sont également prises en compte (pas directement dans des élevages et pêcheries, mais en lien avec le secteur de l'aquaculture).
<http://www.fao.org/3/ca9229en/CA9229EN.pdf>
- Une étude de 2019 révèle qu'**en Belgique** 37,2 % des poissons (marques maison et grandes marques) vendus dans les supermarchés participants sont certifiés MSC ou ASC. Voir le rapport de l'analyse de marché :
[https://www.msc.org/docs/default-source/nl-files/mscbe-som19-rapport-vl-\(print\).pdf?sfvrsn=12cf27c2_0](https://www.msc.org/docs/default-source/nl-files/mscbe-som19-rapport-vl-(print).pdf?sfvrsn=12cf27c2_0)
- L'ASC regroupe 11 référentiels, couvrant 17 groupes d'espèces : l'haliotide (ou ormeau), les bivalves (tels que les moules, les huîtres et les coquilles Saint-Jacques), les poissons plats (le flet, le turbot et le flétan), la truite, le pangasius, le bar, la dorade et le maigre, le saumon, les crevettes, le tilapia, la sériole et le cobia et des espèces de poissons tropicaux (mérrou, vivaneau, pompaneau et barramundi). Depuis novembre 2017, un référentiel commun a aussi été établie pour la protection des algues marines, valable pour l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) et le Marine Stewardship Council (MSC).
- [Référentiel relatif aux aliments aquacoles](#)
- État du secteur selon l'Organisation des Nations unies FAO :
<http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture/en/>



- Rapport « Stand in het water 2020 », contenant une analyse des 125 évaluations et contrôles qui ont été menés au cours des 15 dernières années afin de déterminer si des pêcheries peuvent recevoir la certification MSC.
<https://www.msc.org/nl/over-msc/stand-in-het-water>
- Belgique : [Blik op conserven | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#) - Le rapport **Gros plan sur les conserves** donne un aperçu de la situation du marché des conserves de poisson durables en Belgique. La page ne propose qu'un bref résumé du rapport. Celui-ci peut être téléchargé complètement ici : [Blik op Conserven 2021](#).
- [Sustainable fisheries improve performance on ocean ecosystems and vulnerable marine life | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#)
- [UN Decade of Ocean Science | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#)
- [Biodiversity and fishing | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#)
- [Ocean Stewardship Fund | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#)
- [Marine Stewardship Council funds ocean projects to drive progress in sustainable fishing | Marine Stewardship Council \(msc.org\)](#)
- [Aquaculture Stewardship Council Impact Report](#)
- <https://www.msc.org/about-the-msc/our-funding-and-finances>

