FranceAgriMer

Septembre 2019

Dossier de presse

DES PRODUITS DE LA PÊCHE MARITIME LABELLISÉS « PÊCHE DURABLE » ENFIN SUR VOS ÉTALS !

L'écolabel « Pêche Durable » est un label public exigeant pour répondre aux attentes du consommateur qui recherche des produits de la mer de **qualité**, et des garanties sur :

- **la préservation des écosystèmes marins**
- **la protection de l'environnement**
- **des conditions de travail justes et sûres**

Sommaire

FranceAgriMer accompagne les filières de la pêche et de l'aquaculture p.04

L'écolabel public « Pêche Durable », une démarche construite dans la concertation p.05

Une vision globale de la durabilité, qui s'appuie sur des critères objectifs p.06

Un cahier des charges ambitieux et exigeant p.07

Les premiers opérateurs s'engagent, de l'amont à l'aval p.08

Des perspectives de développement favorables p.09

Annexes : grille de synthèse des critères d'évaluation de l'ecolabel p.10

Crédit photo : OPSATHOAN ®

FranceAgriMer accompagne les filières de la pêche et de l'aquaculture

Établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation, FranceAgriMer s'est vu confier par la loi un ensemble de missions regroupées dans trois grands domaines :

Éclairer les opérateurs économiques des filières et leurs organisations en conduisant des études et analyses économiques structurelles et conjoncturelles, à différentes échelles, au niveau de chaque filière ou de façon transversale, de la production jusqu'à la consommation, notamment pour analyser les mécanismes de formation des prix alimentaires.

Organiser le dialogue, la concertation et la mise en oeuvre des politiques publiques en s'appuyant sur des instances dédiées (conseils spécialisés).

Accompagner les filières en mettant en œuvre des dispositifs d'aide et de soutien aux investissements, à l'innovation ou à la structuration des marchés, communautaires ou nationaux, de crise ou structurels, à destinations des entreprises, des structures professionnelles ou des instituts scientifiques et techniques. C'est dans ce cadre et en s'appuyant sur ses expertises multiples que FranceAgriMer s'est vu confier par le Gouvernement la gestion et l'animation de l'écolabel public des produits de la pêche maritime.

Crédit photo : Pixabay

 © FranceAgriMer 2019

L'écolabel public « Pêche Durable », une démarche construite dans la concertation

L'écolabel « Pêche Durable » est une démarche publique de certification, au même titre que l'ensemble des autres signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Inscrit au code rural et de la pêche maritime, il a été confié à FranceAgriMer qui l'a progressivement mis en œuvre en concertation avec les parties prenantes pour une définition partagée des critères de durabilité à évaluer. FranceAgriMer intervient aussi en soutien aux opérateurs souhaitant s'inscrire dans ces démarches.

Une commission de l'écolabel a ainsi été créée dès 2012, réunissant des représentants professionnels des différents maillons (producteurs, criées, mareyeurs, transformateurs, distributeurs), les administrations concernées (environnement, consommation, alimentation), des scientifiques, des associations de protection de l'environnement et de défense des consommateurs. Sa mission était de construire une définition commune de la durabilité des pêches, à même de constituer un référentiel clair et exigeant, pouvant faire l'objet d'un audit. Après une phase de consultation élargie à l'ensemble des parties prenantes et au grand public, le référentiel de l'écolabel a été validé fin 2014.

Cette méthode d'élaboration a permis d'identifier un ensemble de critères objectifs, avec des cibles bien précises, couvrant de larges thématiques et de véritables marqueurs de l'engagement dans la durabilité faisant consensus.

L'ensemble du dispositif réglementaire permettant la certification des pêcheries par des organismes indépendants, et notamment le schéma permettant l'accréditation des organismes certificateurs par le Comité français d'accréditation (Cofrac), a été arrêté fin 2016. Depuis début 2017, l'écolabel « Pêche Durable » est pleinement opérationnel.

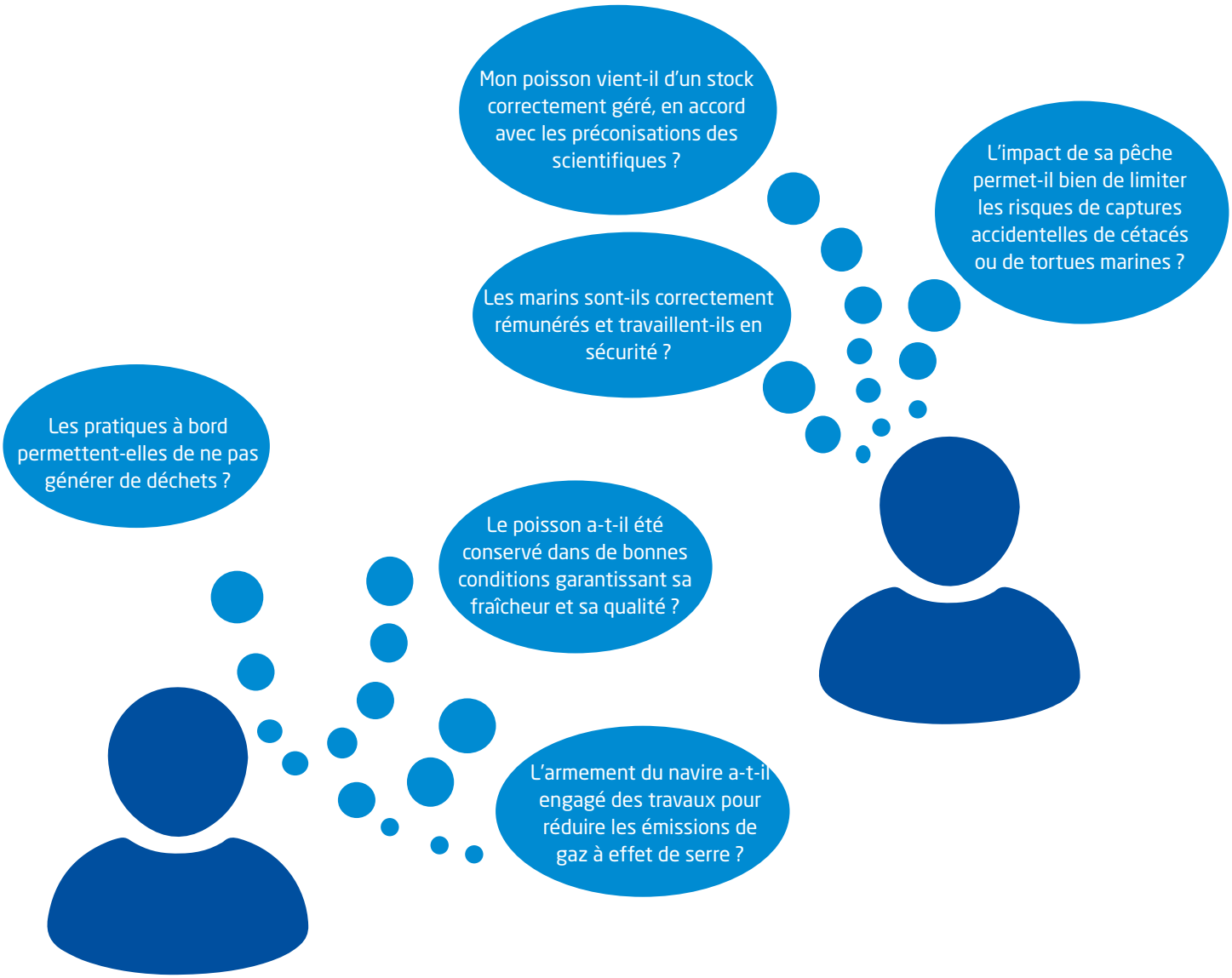
Il appartient désormais aux pêcheries et aux opérateurs de la filière de se saisir du label et d'engager les travaux de préparation des audits de certification, en s'appropriant chacun des critères du référentiel. Il s'agit aussi d'améliorer les connaissances sur l'état de la ressource et l'impact de l'activité de pêche en vue d'aménager les pratiques pour en améliorer la durabilité tout en associant l'ensemble des parties prenantes, scientifiques, associations, pouvoirs publics, aux démarches entreprises. Cette appropriation du label doit se faire au niveau de la filière et s'appuyer sur tous les maillons pour permettre aux produits certifiés de parvenir jusqu'aux consommateurs.

L'écolabel « Pêche Durable » est une véritable aventure collective, qui nécessite l'engagement de toute une filière pour apporter aux consommateurs les garanties qu'ils attendent.

Crédit photo : Pixabay

Une vision globale de la durabilité, qui s'appuie sur des critères objectifs

Lors de l'élaboration du référentiel, il est apparu indispensable aux membres de la commission d'adopter une vision globale de la durabilité, prenant en compte ses trois piliers : environnemental, social et économique. Cette approche correspond également aux attentes des consommateurs et aux questions diverses qu'ils se posent :



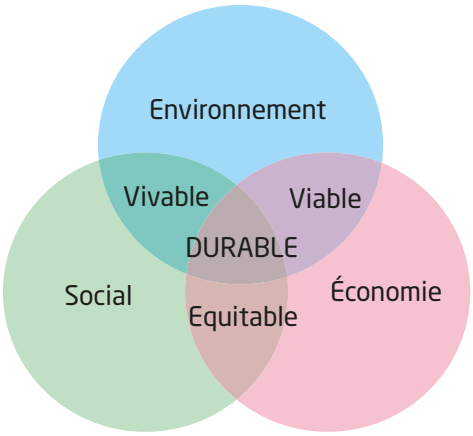
Il n'existait pas jusque-là en France et dans le domaine des produits de la mer, de label capable de répondre à toutes ces questions. Les démarches de labellisation existantes, publiques ou privées, n'apportent qu'une partie des réponses : le label Agriculture Biologique (public) garantit des pratiques respectueuses de l'environnement, les labels de commerce équitable (privés) garantissent des relations commerciales équilibrées, le Label Rouge (public) garantit un niveau de qualité élevé...

L'écolabel « Pêche Durable » garantit la durabilité dans sa globalité afin de répondre à toute l'étendue des enjeux du développement durable de la pêche, et il répond à toutes les missions d'un label :

- définir la qualité et les exigences du consommateur dans son cahier des charges ;
- garantir le respect de ce cahier des charges ;
- signaler aux consommateurs les produits labellisés.

Un cahier des charges ambitieux et exigeant

En vue d'être certifiée, chaque pêcherie candidate sera auditée sur 7 pré-requis et 12 principes, déclinés en 36 critères ou sous-critères, et 8 critères « bonus ».
Les opérateurs de la filière aval devront être évalués sur 10 critères.
Les grilles synthétisant ces exigences pour le référentiel production et pour le référentiel commercialisation sont jointes en annexe.



Pour le volet **environnemental**, tourné à la fois vers la protection des ressources et des écosystèmes, ainsi que la prévention des pollutions par l'activité de pêche :

- le taux d'exploitation du stock ciblé doit correspondre au rendement maximum durable ;
- il existe un cadre de gestion international permettant de maintenir dans les limites de précaution le stock concerné par la demande d'écolabellisation ;
- l'activité de pêche ne met pas en péril les populations des espèces marines affectées, autres que le stock ciblé ;
- une gouvernance adaptée au niveau de l'unité de certification, associant scientifiques et parties prenantes, assure l'encadrement d'une exploitation durable et une gestion adaptative ;
- l'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés, en limitant les captures de juvéniles et en évitant les zones fonctionnelles (zones de reproduction, nourriceries, nurseries et refuges) ;
- l'activité de pêche est adaptée pour limiter les captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées et, en cas de capture accidentelle, maximiser les chances de survie ;
- les impacts de la pêche sur les fonds et sur les flores et faunes sessiles associées n'affectent pas l'habitat de manière irréversible ;
- les navires engagent des actions de réduction des consommations énergétiques et d'émission de gaz à effet de serre et autres polluants et préviennent la pollution par les déchets solides ou liquides.

Pour le volet **social** :

- l'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer, avec une rémunération attractive, une amélioration de la sécurité au travail et des formations régulières sur les enjeux environnementaux, de sécurité et de qualité des produits.

Pour le volet **économique** – qui garantit que l'activité est viable et rentable, condition pour être durable – les critères qualitatifs sont eux-mêmes la garantie que les produits de la pêche seront bien valorisés et donc rémunérateurs pour les marins :

- la fraîcheur, la qualité et la traçabilité des produits écolabellisés sont garanties, avec une maîtrise de la descente en température des produits après la pêche, une cotation fraîcheur améliorée et une bonne information des maillons de l'aval sur les arrivages.

Sur chaque critère ou sous-critère, une valeur cible est définie ainsi que les moyens pour présenter les actions entreprises par les opérateurs et les justifications attendues. Les audits réalisés, sur document et sur place, permettent de s'assurer de leur véracité et de la conformité au référentiel. Pour ce faire, les organismes de certification accrédités font appel à leurs auditeurs, experts des filières et des démarches de certification.

Les premiers opérateurs s'engagent, de l'amont à l'aval

Après avoir engagé des travaux préparatoires dès la mise en route opérationnelle de l'écolabel début 2017, certains opérateurs ont obtenu ces derniers mois leur certification « Pêche Durable ». **La première pêcherie certifiée regroupe, au sein de l'organisation de producteur SATHOAN, 15 navires pêchant le thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) en mer Méditerranée, au moyen de palangres.** Dans cette démarche, l'organisation de producteur (OP) a été accompagnée par l'association pour la promotion des produits de la pêche en Méditerranée VALPEM, déjà mobilisée pour la mise en place de la marque collective « Thon rouge de ligne » ou pour la soupe de poisson Label Rouge.

© Stéphane Jacquot/Agriculture.gouv.fr

La pêcherie de thon rouge (*Thunnus thynnus*) est particulièrement symbolique de la mobilisation des pêcheurs professionnels et de leurs structures pour une pêche responsable et durable et l'amélioration continue des pratiques.
Si la pêche du thon rouge en Méditerranée est une activité plurimillénaire qui s'exerçait au moyen de méthodes de pêche intensive sur des espaces limités, les évolutions techniques de la deuxième moitié du 20e siècle ont conduit à une situation de surexploitation du stock et causé des impacts forts sur la biodiversité en Méditerranée. Au niveau international, sous l'égide de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICTA/ICCAT), des réformes politiques à la fin des années 2000 ont permis de renforcer l'encadrement de la pêcherie et de mieux associer les scientifiques à la définition des stratégies de gestion. Certains engins ou pratiques ont été interdits ou abandonnés au profit de techniques de pêche plus sélectives. Un contrôle strict de la totalité des captures, des débarquements et des circuits de commercialisation a été mis en place, afin de s'assurer de la parfaite connaissance des prélèvements sur la ressource. Cette gestion stricte a porté ses fruits : le stock Est de thon rouge de l'Atlantique, qui comprend les populations fréquentant la mer Méditerranée, s'est depuis reconstitué et les évaluations de stocks récentes des scientifiques montrent une augmentation très forte de la biomasse de reproducteurs, à un niveau quatre fois supérieur à celui des années 90, écartant désormais tout risque de surexploitation.

Pour la pêcherie côtière de thon rouge en Méditerranée française, ces évolutions se sont matérialisées par l'abandon dans les années 2000 de la thonaille ou filet maillant dérivant, engin responsable de captures accidentelles significatives de dauphins, et son remplacement par la palangre, ligne dotée d'hameçons appâtés. De nombreux travaux ont été nécessaires pour limiter les captures de requins, raies, tortues et oiseaux marins, attirés par ces appâts. Des partenariats ont ainsi été engagés par la SATHOAN avec l'Ifremer et avec des associations comme la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) pour définir de bonnes pratiques et réduire fortement le risque de capture de ces espèces. Une application sur smartphone, Echosea, a par exemple été développée pour signaler la présence d'espèces protégées et faciliter les stratégies d'évitement. Les pêcheurs se sont également engagés dans des programmes de marquage des thons rouges, permettant de mieux connaître la biologie de l'espèce et les longues migrations des individus.

Toutes ces démarches ont permis à la pêcherie de remplir les critères exigeants du référentiel « Pêche Durable » et d'obtenir, pour cinq ans, la certification. Pour que les produits certifiés parviennent jusqu'aux consommateurs, l'ensemble de la chaîne de commercialisation doit également s'engager : **c'est déjà le cas pour deux premiers mareyeurs.**

Des perspectives de développement favorables

Les attentes des consommateurs pour des produits de la pêche certifiés comme étant issus d'une pêche durable se confirment chaque année et l'ensemble des acteurs de la filière en est désormais pleinement conscient. L'écolabel « Pêche Durable » apparaît comme un outil crédible et exigeant. C'est aussi un référentiel accessible, grâce à l'association constante des professionnels à sa rédaction. Aussi, de nombreux opérateurs entendent l'inscrire dans leurs stratégies d'approvisionnement et de différenciation.

La loi du 30 octobre 2018, issue des travaux des États généraux de l'alimentation, a donner un cap ambitieux pour les gestionnaires de la restauration collective en France en fixant un objectif de 50 % d'approvisionnements certifiés durables en 2022. Pour les produits de la pêche, l'écolabel «Pêche Durable» est inscrit parmi les signes et labels permettant d'atteindre ce taux.
Le marché de la restauration collective concerné par le champ de la loi représente près de 3 milliards de repas, et des opportunités multiples pour les produits de la pêche en substitution de produits importés congelés. Mais ce sont des démarches collectives qui permettront d'apporter, en s'appuyant sur la certification « Pêche Durable », des solutions opérationnelles aux gestionnaires de la restauration collective, en prenant en compte leurs contraintes (portionnage, désarrêtage, facilité de cuisson...). La filière pêche française a souhaité, dans son plan de filière, pouvoir répondre à ces attentes et engager de nouvelles pêcheries sur la voie de la certification.

Photo : Pixabay

Annexes : grille de synthèse des critères d'évaluation de l'écolabel

Écosystème : preservation des ressources et de l'habitat

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

Principes	Critères	Déclinaison	Sous déclinaison	Critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalités de contrôle	Notation
P2. L'unité de certification préserve la capacité reproductrice des stocks impactés	2.1. Des moyens sont mis en œuvre pour limiter la capture de juvéniles	Utilisation d'un engin sélectif ou mise en œuvre de pratiques sélectives				Un engin sélectif est utilisé en vue de limiter la capture de juvéniles ou des pratiques sélectives (évitement de zones) sont mises en œuvre.	- Contrôle à quai : vérification de la présence d'équipements ou dispositifs sélectifs - vérification documentaire de pratiques sélectives : déclaration d'évitement de zones ou protocole de capture spécifique.	C/NC
	2.2. L'activité de pêche n'affecte pas les zones fonctionnelles (nourriceries / frayères) connues	Distribution spatio-temporelle de l'effort de pêche				Il n'existe pas d'interaction directe dénaturant les zones fonctionnelles connues (nourriceries et/ou frayères) qui se trouvent dans l'aire d'exploitation des navires certifiés.	Contrôle documentaire fondé sur la comparaison entre la localisation connue de nourriceries et frayères d'espèces commercialisées et non commercialisées (information disponible auprès des institutions scientifiques) et la distribution spatio-temporelle de l'activité de pêche (carte).	C/NC
P3. L'unité de certification, par le biais des captures accidentelles, n'a pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées.	3.2. L'activité de pêche est adaptée pour limiter les captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.	Évaluation des mesures d'adaptation de l'activité en cas d'interaction				Les mesures d'adaptation de l'activité sont formalisées et appliquées.	Interview et contrôle visuel à quai de l'existence de dispositif(s) pour éviter les captures accidentelles tel(s) que : - des mesures d'adaptation de l'activité (ex : éviter la pratique de la pêche certaines saisons ou en certains lieux) et/ou - des mesures d'adaptation de l'engin de pêche (ex : dispositifs spécifiques associés au déploiement des engins).	C/NC
	3.3. Enregistrement et communication des captures non souhaitées des espèces protégées ou menacées.	Existence d'un registre des captures accidentelles. Ce registre comporte les informations demandées par les protocoles scientifiques existants. Présence d'un système de transmission des données de ce registre aux scientifiques en fonction du protocole établi.				Les captures accidentelles sont enregistrées dans un registre régulièrement transmis aux scientifiques en fonction d'un protocole préalablement défini.	Contrôle documentaire : - existence d'un enregistrement (registre, logbook, cahier de pêche) des captures accidentelles ; - s'il existe des captures accidentelles, preuve de la transmission de l'information aux institutions scientifiques adaptées (cf. liste guide lecture).	C/NC
P4. L'unité de certification a un impact faible ou nul sur l'habitat	3.4. Maximisation des chances de survie des individus capturés accidentellement.	Mise en œuvre de mesures de remise à l'eau des captures non souhaitées lorsqu'elles ont lieu.				Les instructions pour l'équipage sont formalisées et appliquées.	Existence d'instructions formalisées pour l'équipage et interview à quai de membres de l'équipage.	C/NC
	Pour toutes les zones	4.1 Les impacts de la pêche sur les fonds et sur les flores et faunes sessiles associées n'affectent pas l'habitat de manière irréversible.		i) caractéristiques des fonds impactés (nature de l'habitat, présence de flore et faune sessile) décrites par les sources bibliographiques, ii) nature des impacts iii) aire impactée par les engins par rapport à la surface totale de l'habitat identifié (notion d'impact relatif)		L'impact n'affecte pas l'habitat de manière irréversible.	Contrôle documentaire : Existence d'une étude scientifique qui caractérise les fonds impactés, la nature des impacts et l'aire impactée. L'étude conclut que l'impact sur les fonds n'affecte pas l'habitat de manière irréversible.	C/NC
	Dans les zones à statut spécial au titre de l'habitat dotées d'un organe de gestion opérationnel	4.2 Les règles de l'organe de gestion de la zone à habitat spécial sont suivies.		Éléments factuels permettant de vérifier le respect des règles (distribution spatio-temporelle de l'effort de pêche*, composition des captures…)		Des éléments de preuve sont disponibles confirmant le respect des mesures mises en place par l'organe de gestion.	Contrôle documentaire : Existence de recommandations de l'organe de gestion et vérification de la mise en place de ces recommandations (carte zone de pêche / carnet de pêche).	C/NC
		4.3 Un dialogue et collaboration existent entre l'unité de certification, les scientifiques et les gestionnaires de la zone à habitat spécial		PV ou comptes rendus de réunions Participation des professionnels à la collecte des données		L'unité de certification dialogue et collabore avec les scientifiques et les organes de gestion de la zone à statut spécial au titre de l'habitat.	Contrôle documentaire : Procès-verbal et comptes-rendus de réunions ou échange de courriers et/ou participation des professionnels à la collecte des données datés de moins d'un an à la date de l'audit	C/NC

Environnement : gestion de l'énergie et prévention des pollutions

Principes	Critères	Sous critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalités de contrôle	Notation
P5. L'unité de certification utilise l'énergie fossile de manière limitée On tiendra compte également de tous les navires de transport (c'est-à-dire avec pour unique fonction le transport des produits vers leur premier lieu de débarquement).	5.1. L'énergie fossile utilisée est limitée. Pour cela, les navires certifiés mettent en œuvre un Plan Qualité Energie (PQE voir définition dans le Guide de Lecture) définissant des mesures de suivi et de réduction de la consommation d'énergie.	5.1.1. Connaissance et suivi du rendement énergétique	Présence de mesures permettant l'identification et le suivi des postes consommateurs d'énergie.	Le PQE (Plan Qualité Energie - voir précisions dans le guide de lecture) permet de connaître la consommation énergétique du navire et identifie les postes les plus consommateurs. Il constitue un état des lieux des indicateurs de consommation d'énergie quantifiables et vérifiables.	Contrôle documentaire : • vérification de la présence du PQE ou • protocole d'enregistrement des consommations d'énergies dont la consommation d'hydrocarbures et enregistrements associés.	C/NC
		5.1.2. Objectifs de réduction de la consommation énergétique.	Formalisation et pertinence des objectifs de réduction pour les postes identifiés comme les plus consommateurs.	Le PQE propose des objectifs de réduction pertinents pour les postes consommateurs d'énergie. Ces objectifs sont chiffrés, pertinents et mesurables et les délais pour atteindre ces objectifs sont définis.	Contrôle documentaire : • existence d'un PQE fait par une structure externe ou • l'unité de certification s'est fixé des objectifs de réduction des postes consommateurs d'énergie. Ces objectifs sont chiffrés, pertinents et mesurables et les délais pour atteindre ces objectifs sont définis.	C/NC
		5.1.3. Mise en œuvre des mesures d'amélioration du rendement énergétique.	Taux de réalisation des préconisations en fonction de la dépendance énergétique des entreprises de pêche représentées par l'unité de certification.	Le PQE doit formaliser les mesures mises en place afin d'atteindre les objectifs définis dans le 6.1bis.2. Les améliorations identifiées comme étant économiquement faisables doivent être mises en place. Dans le cas où une mesure d'amélioration n'a pas pu être mise en œuvre pour des raisons économiques, l'unité de certification doit présenter les arguments formalisés.	Contrôle documentaire des recommandations du PQE et vérification visuelle de leur mise en œuvre (si matériel). Dans le cas où une mesure d'amélioration n'a pas pu être mise en œuvre pour des raisons économiques, la structure collective doit présenter les arguments formalisés par une structure externe (expert comptable, centre de gestion).	C/NC
		5.1.4. Réalisation d'une étude de faisabilité : évolution des techniques de pêche vers des techniques plus économes en énergie	Existence d'une étude de faisabilité détaillée et pertinente	L'étude de faisabilité décrit les coûts et les bénéfices attendus dans le cas de la mise en place de techniques de pêche plus économes en énergie.	Contrôle documentaire : Existence de l'étude de faisabilité.	Bonus
P.6 La pollution par les déchets solides, liquides, huileux, et gazeux est évitée	6.1. Prévention des pollutions par les eaux usées	6.1.1. Les navires certifiés mettent en application un plan de gestion des eaux mazouteuses garantissant l'absence de pollution par les eaux usées.	Plan de gestion des eaux mazouteuses	Un plan de gestion des eaux mazouteuses est disponible et confirme l'absence de pollution par les eaux usées.	Contrôle documentaire : un plan de gestion des eaux mazouteuses est disponible et confirme l'absence de pollution par les eaux usées.	C/NC
		6.1.2. Le postulant limite sa pollution par les eaux usées par l'application de bonnes pratiques : utilisation de détergents à usage quotidien ayant des propriétés biodégradables ou respectueuses de l'environnement marin.	Evaluation des bonnes pratiques de prévention des pollutions par les eaux usées	Les détergents utilisés à bord sont biodégradables et conformes au règlement communautaire N°66/2010 du 25 novembre 2009.	Inspection visuelle à bord du navire à quai.	C/NC

Principes	Critères	Sous critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalités de contrôle	Notation
P.6 La pollution par les déchets solides, liquides, huileux, et gazeux est évitée	6.2. Prévention des pollutions par les ordures	6.2.1. Le postulant ne rejette pas d'ordures ménagères en mer : l'ensemble des déchets doit être ramené à terre et jeté dans les conteneurs prévus à cet effet à terre.	Formalisation des consignes à bord.	Les ordures sont ramenées à terre à chaque marée. Les consignes interdisant le rejet à la mer de tout objet en plastique sont formalisées, connues et respectées.	Contrôle à quai : formalisation des consignes à bord affichées ou accessibles aux membres de l'équipage.	C/NC
			Présence d'un suivi des quantités ramenées à terre. Utilisation de sacs biodégradables.	Un suivi des quantités ramenées à terre doit être disponible. Et des sacs biodégradables sont utilisés.	Contrôle documentaire du suivi des quantités ramenées à terre. Et contrôle visuel de l'utilisation de sacs biodégradables.	Bonus
		6.2.2. Un tri sélectif des déchets est effectué à bord en fonction des conteneurs de tri disponibles à terre	Dispositif de tri des déchets	Présence d'un dispositif de tri des déchets à bord en fonction des conteneurs de tri disponibles à terre.	Inspection à quai : formalisation des consignes à bord et présence de bacs de tri.	C/NC
		6.2.3. Les déchets issus de l'activité de pêche ainsi que ceux issus d'autres activités sont récupérés, stockés et ramenés à terre.	Évaluation de l'application des consignes concernant le rejet à la mer des déchets issus d'autres activités.	Les consignes concernant la récupération des déchets issus d'autres activités sont formalisées, connues et respectées.	Inspection à quai : formalisation des consignes à bord et interview d'un membre de l'équipage pour évaluer la connaissance et le respect des consignes.	C/NC
			Évaluation du suivi des quantités ramenées à terre	Le suivi des quantités débarquées est enregistré et confirme l'engagement du postulant dans la réduction de l'impact des déchets issus de la pêche.	Contrôle documentaire : existence d'un suivi des quantités	Bonus
	6.3. Prévention des pollutions de l'atmosphère	6.3.1. Les navires équipés de cales réfrigérées n'utilisent pas de gaz dommageable à l'environnement : interdiction d'utiliser un fluide frigorigène type CFC.	Disponibilité de la fiche technique du gaz utilisé dans le système de refroidissement	Interdiction de CFC pour les navires antérieurs à 2005 et interdiction du HCFC* sur tous les navires.	Contrôle documentaire : caractéristiques techniques des équipements et/ou recharges (notices ou factures d'achat)	C/NC
		6.3.2. Absence d'incinérateurs à bord		Le navire ne doit pas disposer d'un incinérateur à bord.	Interview	Bonus

Social : rémunération et conditions de travail des pêcheurs

Principes	Critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
	7.1. Rémunération minimale des marins	Rémunération convenue sur le contrat de travail des marins.	La rémunération minimale est 3 fois supérieure au niveau demandé par la convention de l'OIT.	Contrôle des contrats et des fiches de paie de tout le personnel inscrit au rôle d'équipage pour tous les navires de l'échantillon contrôlé. (cf. modalités de constitution de l'échantillon au §B.2.5 plan de contrôle cadre.)	C/NC
	7.2 Accès facilité à des protections complémentaires en matière de prévoyance notamment en cas d'incapacité temporaire ou d'invalidité	Facilité de souscription d'un contrat de prévoyance complémentaire	L'armement facilite ou prend en charge (en toute ou partie) l'accession à un contrat de prévoyance complémentaire. Sont considérés comme «complémentaire» les contrats de prévoyance couvrant au choix les risques : décès, incapacité temporaire, invalidité, retraite complémentaire ou mutuelle.	Contrôle documentaire de l'existence d'un contrat de prévoyance pris en charge (en tout ou partie) par l'employeur ou d'un courrier d'information à ce sujet destiné à l'équipage.	C/NC
P7. L'équipage dispose de bonnes conditions d'emploi et de vie en mer Ce principe s'applique à l'ensemble du personnel embarqué à la fois en mer mais aussi lorsque les navires sont à quai.	7.3. Information sur l'activité économique de l'entreprise	Réalisation d'un diagnostic économique annuel de l'activité pour chaque entreprise de l'unité de certification, pouvant au besoin prévoir des mesures de gestion et faisant l'objet d'une information de l'équipage.	Présence d'un rapport sur l'activité économique et financière mis à jour annuellement. Information de l'équipage.	Contrôle documentaire : • présence d'un rapport sur l'activité économique et financière mis à jour annuellement ; • information de l'équipage : compte rendu de réunion d'information ou envoi du rapport ou synthèse aux membres de l'équipage.	C/NC
	7.4. Conditions de vie à bord	Existence de zones de repos permettant l'accès aux medias (télévision, radio,...)	Accès facilité aux medias dans les zones de repos (pour les navires pratiquant des pêches de plus de 24h)	Contrôle à quai de l'existence de zones de repos et de la présence d'accès aux médias en état de fonctionnement.	Bonus
	7.5. Amélioration de l'insertion des jeunes marins,	Accueil de jeunes marins à bord	Des jeunes – moins de 40 ans -(apprentis, stagiaires ou jeunes diplômés) sont régulièrement embarqués dans la limite de la capacité d'accueil du navire, telle qu'elle est mentionnée sur son permis de navigation. Au cours des 5 dernières années, embarquement d'au moins 3 jeunes marins.	Contrôle documentaire : vérification de la capacité d'accueil du navire dans le permis de navigation et • soit copie carte d'identité du jeune et du courrier d'information adressé à la DDTM • soit copie du fascicule du jeune marin.	Bonus
	7.6. Promotion du métier de marin pêcheur et ancrage territorial de l'activité	Participation à des manifestations	Des membres de l'unité de certification participent à des évènements de valorisation	Contrôle documentaire : programme ou liste des participants à la manifestation.	Bonus
P8.. L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité	8.1. Information des nouveaux arrivants : chaque nouvel arrivant à bord reçoit un livret d'accueil l'informant des règles de sécurité	Modalités d'accueil de chaque nouveau membre d'équipage	Les navires embarquent des marins qui suivent une formation au minimum 1 fois tous les 4 ans.	Contrôle documentaire : programme ou liste des participants à la manifestation.	C/NC

Principes	Critères	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
P8. L'équipage dispose de bonnes conditions de sécurité	8.2. Les zones de travail et de traitement des produits à bord permettent à l'équipage d'opérer en toute sécurité. Les navires équipés de systèmes de traction offrent des conditions de sécurité optimales pour les membres d'équipage chargés de leur manipulation.	Organisation des zones de travail. Organisation des zones d'installation et manipulation des équipements de traction.	Au minimum 1 formation d'une personne référente à bord tous les 2 ans	Contrôle à quai : vérification de la localisation des zones de travail de traitement des produits et de leur séparation avec les zones de traction. Contrôle documentaire : copie du PV de la visite de sécurité de la CSN (centre de sécurité) et du permis de navigation. (cf. exigences FAO en annexe au guide de lecture)	C/NC
	8.3. Suivi des accidents du travail.	Bilan annuel.	Des mesures visant à prévenir toute consommation non compatible à bord avec la sécurité du marin et du navire sont mises en œuvre.	Contrôle documentaire : existence d'un bilan annuel et, en cas d'accident, de fiche(s) de(s) action(s) corrective(s) à mettre en place et contrôle visuel de leur application.	C/NC
P9. L'équipage est sensibilisé et formé à la sécurité, à l'hygiène et aux thématiques du développement durable	9.1. Formation complémentaire à la sécurité : le personnel est formé régulièrement à la sécurité par des formations complémentaires à la formation initiale.	Liste de présence à une formation ou certificat de formation.	Au minimum organisation d'1 formation tous les 2 ans par l'unité de certification.	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation des membres d'équipage ou certificat de formation. Si le marin était sur un autre bateau au cours des 4 dernières années, les formations à la sécurité suivies sur d'autres bateaux pendant cette période permettent de valider le critère.	C/NC
	9.2. Formation à l'hygiène : le personnel qui manipule les produits de la pêche est formé régulièrement aux bonnes pratiques d'hygiène.	Liste de présence à une formation ou certificat de formation.	Au minimum 1 formation d'une personne référente à bord tous les 2 ans	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation ou certificat de formation.	C/NC
	9.3. Sensibilisation aux dangers des consommations addictives (alcool, tabac, médicaments...).	Politique de l'entreprise. Consignes données à l'équipage. Panneaux d'affichage. Consignes dans le livret d'accueil.	Des mesures visant à prévenir toute consommation non compatible à bord avec la sécurité du marin et du navire sont mises en œuvre.	Contrôle documentaire : liste de présence à une réunion de formation des membres d'équipage ou certificat de formation ou vérification de la disponibilité de l'information à bord (panneau d'affichage, consignes dans le livret d'accueil,...).	C/NC
	9.4. Formation aux thématiques de la ressource, de la biodiversité et de l'environnement.	Planning de formations	Au minimum organisation d'1 formation tous les 2 ans par l'unité de certification.	Contrôle documentaire : liste de présence à une formation des membres d'équipage ou certificat de formation	C/NC

Qualité et valorisation des produits au débarquement

Principes	Sous-principe	Critères	Déclinaison	Sous Critères	Indicateur	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
P10. La fraîcheur et la qualité des produits écolabellisés sont garanties	10.1. Préservation de la qualité à bord	10.1.1. Fraîcheur du produit	10.1.1. Glaçage des produits	Présence de glace dans les contenants au débarquement.	Présence de glace dans les contenants au débarquement.	Obligation de débarquer les produits glacés.	Contrôle visuel : une inspection au débarquement des produits.	C/NC
			10.1.1bis Préservation de la vitalité à bord avec des moyens de conservation adaptés	Présence de systèmes de conservation de la vitalité à bord.	Présence de systèmes de conservation de la vitalité à bord.	Pour les marées > 12h, obligation de conserver les grands crustacés (langoustes, homards, araignées et tourteaux) à bord dans un vivier.	Contrôle visuel du dispositif de conservation de la vitalité à bord.	
		10.1.2. Soin apporté au produit			Rangement / conditionnement du produit	Le rangement / conditionnement du produit est adapté au type de produit assurant une préservation optimisée. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la congélation et à la transformation, quand ils existent, sont appliqués.	Contrôle visuel du respect de l'aspect et intégrité physique du produit. Si des guides de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la congélation et à la transformation existent, contrôle de leur application.	C/NC
	10.2. Qualité des produits de la pêche au débarquement	10.2.1. Cotation fraîcheur pour les produits écolabellisés			Quantité des produits de la pêche classés B/ A et EXTRA / E	Seuls les produits de qualité Extra et A sont écolabellisés. Les produits de qualité B ne sont pas vendus sous l'écolabel. La part de volume coté en B au débarquement est < 2,5% annuellement.	Vente en halle à marée : documents de halle à marée à consulter, avec indication de la cotation fraîcheur. Vente hors halle à marée : documents d'accompagnement du produit lors de la 1ère vente. Non-applicable aux produits débarqués vivants.	C/NC
		10.2.2. La température à cœur des produits de la pêche	Marées <12h		Température des produits au débarquement	< 10°C	Contrôle métrologique : température à cœur du produit au débarquement. Non-applicable aux produits débarqués vivants.	C/NC
			Marées de 12h à 24h			< 4°C		
			Marées > 24h			< 2°C		
P11. Les produits sont bien valorisés	11.1. Prévision des apports	Information des halles à marée à l'avance des volumes qui vont être débarqués.			Présence d'un système d'information des halles à marée des apports.	Un système d'information est en place permettant aux acheteurs d'être informés des apports.	Interview et vérification que si le navire débarque en halle à marée, il adhère à un système collectif des prévisions d'apports. Non-applicable aux navires débarquant hors halles à marée.	C/NC
P12. La traçabilité est garantie	12.1. Maintien de la traçabilité et des exigences jusqu'à la première vente				Système de traçabilité et d'identification	L'unité de certification met en œuvre un système formalisé d'identification et de traçabilité des produits écolabellisés au débarquement jusqu'à la première vente. Les informations suivantes sont disponibles : engin de pêche, zones de gestion du stock (carrés CIEM).	Contrôle au débarquement : test de traçabilité ascendante sur un bordereau de vente d'un produit écolabel : vérification de la quantité pêchée sur le logbook.	C/NC

Exigences pour la chaîne de commercialisation

Principes	Critères	Déclinaison	Sous-critère	Indicateurs	Valeur cible	Modalité de contrôle	Notation
1. Maîtrise des intrants : l'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés.	1.1. Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés			Système de référencement et de gestion des fournisseurs	Un système est en place afin de garantir que, lors du référencement de tout nouveau fournisseur de produits écolabellisés, la validité de la certification est vérifiée.	Contrôle documentaire : présence des certificats des fournisseurs (correspondant aux bons de livraison).	C / NC
	1.2. Garantie de certification des intrants	Pour l'opérateur en charge du premier agréage	1.2.1 L'opérateur en charge du premier agréage s'assure de la conformité du produit au certificat présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, qualité).	Système de vérification de la certification des intrants	Certificats valides et intrants couverts par le champ de certification (Annexe au certificat) au moment du premier agréage.	Contrôle documentaire : A la suite de la chaîne de commercialisation	C / NC
			1.2.2 Lorsque l'acheteur s'approvisionne en produits certifiés, l'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification du produit. La mention de l'écolabel doit être présente sur la caisse ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures.	Etiquetage et documents d'accompagnement	L'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification du produit.	Contrôle visuel et documentaire : identification des produits écolabellisés sur les caisses ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures.	C / NC
2. Identification des produits certifiés	2.1. Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l'écolabel doit être indiquée sur les nouveaux conditionnements.			Système d'identification des produits certifiés dans l'entreprise	Un système d'identification formalisé des produits écolabellisés est en place afin de permettre d'identifier clairement les produits écolabellisés parmi le reste de la production.	Contrôle visuel : vérification de l'identification des produits écolabellisés.	C / NC
	2.2. Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés			Système de séparation des produits certifiés et non-certifiés à chaque étape.	Présence d'un système de séparation des produits certifiés et non-certifiés. La séparation doit être temporelle ou spatiale.	Contrôle visuel de la séparation spatio-temporelle entre les produits écolabellisés et les autres.	C / NC
3. Traçabilité	3.1. Le système de traçabilité permet la traçabilité ascendante et descendante des produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière des produits certifiés.			Système de traçabilité	Le système de traçabilité permet de tracer les produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés pour l'ensemble des opérateurs à l'exclusion des points de vente. Le système de traçabilité des points de vente doit permettre une traçabilité ascendante* des produits présents en magasin.	Contrôle documentaire : test de traçabilité ascendant et bilan matière pour un lot. Pour les points de vente : test de traçabilité ascendant uniquement.	C / NC
	3.2. Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité			Système de gestion documentaire	Un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits certifiés. Les enregistrements sont conservés 3 ans minimum ou pendant toute la durée de vie du produit si celle-ci est supérieure à 3 ans pour l'ensemble des opérateurs à l'exclusion des points de vente. Dans le cas de la vente en vrac au détail, les étiquettes seront conservées 2 mois au minimum pour les coquillages et crustacés vivants et 2 semaines au minimum pour les autres produits de la pêche.	Contrôle documentaire : vérification de la durée d'archivage des documents d'enregistrement sur un lot.	C / NC
4. Qualité du produit fini frais : l'entreprise garantit la qualité du produit fini frais écolabellisé	4.1. Qualité des produits vendus frais entiers en vrac			Etiquetage à la vente en frais	Les produits écolabellisés vendus en frais n'ont pas été congelés décongelés, à moins qu'il y ait eu une autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade)	Contrôle visuel de l'étiquetage : le produit frais écolabellisé n'a pas été décongelé.. (La mention de la décongélation sur l'étiquetage est une obligation règlementaire.)	C / NC
	4.2. La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée			Mise en application et respect du règlement d'usage de la marque	Le règlement d'usage de la marque est connu, appliqué et respecté pour l'utilisation du logo et des mentions communicantes sur les packagings.	Contrôle visuel : vérification de la conformité de l'étiquetage à l'autorisation délivrée.	C / NC
5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes	5.1. Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées			Mise en application et respect du règlement d'usage de la marque	Le règlement d'usage de la marque est connu, appliqué et respecté pour l'utilisation du logo et des mentions communicantes sur les packagings.	Contrôle visuel : vérification de la conformité de l'étiquetage à l'autorisation délivrée. Lors de la vente en frais de produits non préemballés, le logo du label sera affiché sur l'étal à proximité du produit.	C / NC

NOTE

Service de presse de FranceAgriMer : presse@franceagrimer.fr
Laurence Gibert –Mesnil tél. : 01 73 30 25 38 - email : laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr
Virginie Nicolet tél. : 01 73 30 22 54 - email : virginie.nicolet@franceagrimer.fr

Dossier de presse
Directrice de la publication : Christine Avelin
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

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

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00
www.franceagrimer.fr
FranceAgriMer
@FranceAgriMerFR