

ÉCOLABELS

Le boom Booming

Porteurs de garanties « durables » aux yeux des consommateurs et des distributeurs, les écolabels foisonnent. Au risque de générer une certaine confusion.

Symbol of sustainable guarantees in the eyes of consumer and retailers, ecolabels abound. Some confusion is to be expected..

Dossier : Fariny ROUSSELIN-ROUSVOAL

LES PRINCIPALES DIFFÉRENCES ENTRE ÉCOLABELS :

Les critères de certification

La cible : pêche et/ou aquaculture

Label public ou privé

MSC, ASC, Friend of the Sea, BAP, Dolphin Safe, Artisanal, Mister Goodfish... Les écolabels propres aux produits de la mer se sont multipliés ces dernières années. Un nouveau label public français Pêche durable, porté par FranceAgriMer, vient par ailleurs de voir le jour. Et c'est sans compter sur des référentiels aux plus larges champs d'action, comme le bio (AB) ou Global GAP. Résultat : le consommateur a de quoi se perdre... et les professionnels parfois aussi !

Qu'ils concernent la pêche et/ou l'aquaculture, tous ces écolabels entendent valoriser les bonnes pratiques et préserver les ressources dans une logique durable. La plupart

de ces certifications s'appuient sur le Code de conduite pour une pêche responsable édicté dès 1995 par la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Mais les caractéristiques certifiées sont différentes pour chaque référentiel. Ainsi, les trois piliers du développement durable (environnement, économie et social) ne sont pas toujours présents. Or, les consommateurs européens sont de plus en plus sensibles aux aspects sociaux, notamment du fait de scandales d'esclavage sur des bateaux de pêche.

Le grand public cherche également des garanties contre la surpêche. Selon une récente étude du MSC, neuf Français sur dix se déclarent sensibles à la préser-

45 %

C'est le pourcentage des consommateurs français de poisson qui assurent rechercher des produits durables, selon la dernière étude MSC.

vation des océans. Pour autant, la France n'est pas le pays le plus avancé en matière d'écolabels, loin de là. Consolation : l'Italie ou l'Espagne sont encore plus en retard que nous. « Les pays les plus sensibles aux écolabels sont clairement l'Allemagne, la Suisse ou les pays d'Europe du nord comme la Norvège », constate Édouard Le Bart, directeur du programme Marine Stewardship Council (MSC) France. Ainsi, 60 % des consommateurs allemands reconnaissent aujourd'hui le logo MSC (sans la mention pêche durable). Pour comparaison, en France, ce taux n'est que de 28 %. Mais il a quasiment doublé depuis 2012. « Sachant que MSC n'est présent en France que depuis 2009, nous sommes contents des résultats et des avancées constatées », se réjouit Édouard Le Bart.

« La France est le sixième pour l'ASC et nous espérons nous y développer encore, indique pour sa part Michiel Fransen, coordinateur standards et certification ASC. La plus grande disponibilité de saumon ou de crevettes ASC devrait ainsi permettre de générer une demande additionnelle dans l'Hexagone. » Parfois décriés, les produits de la mer et aquacoles entendent plus que jamais redorer leur blason. Et les distributeurs jouent un rôle clé. Par exemple, Carrefour soutient l'entrée en évaluation MSC de la pêcherie de sole de Manche-est et de mer du Nord. Une première. ■

What is the cost of an ecolabel?

The MSC label is the most expensive label. The cost of the audit for a fishery ranges from 20,000 to 50,000 euros (12 to 18 months for the assessment) for a certification which is only valid for five years. The cost is much less for a company as the audit lasts only one day (a maximum of one month to obtain the certification). The last company in the chain must pay a fee to use the MSC logo, corresponding to 0,5% of the value of the product when sold. At ASC, the cost ranges from 5,000 to 10,000 euros, according to the location of the aquaculture farm, its size or its level of preparation before the audit. Even less expensive, Friend of the Sea announces an average audit cost of 3,000 euros for aquaculture and 5,000 euros for a fishery. A usage fee for the Friend of the Sea logo applies here too, from 1,000 euros on, depending on the number of certified products and the country in which they are sold.





MSC, ASC, Friend of the Sea, BAP, Dolphin Safe, Artisanal, Mister Goodfish... Clean ecolabels for seafood products have multiplied in recent years. Pêche durable (Sustainable fishing), a new French public label, supported by FranceAgriMer, has just been launched. Not taking into account references with a wider radius of action, such as organic food (AB) or GlobalGAP. In the end, the consumer and even professionals can be lost...! Concerned with fishing and/or aquaculture, all these ecolabels intend to encourage good practices and the preservation of resources in a sustainable logic. Most certifications rely on the « code of conduct for responsible fisheries », promulgated as early as 1995 by the FAO. But the certification characteristics are different for each product. Thus, the three pillars of sustainable development (environment, economy and social issues) are not always present. Yet, European consumers are more and more amenable to social aspects, notably because of scandals linked with slavery on fishing boats.

The public is also looking for guarantees against overfishing. According to a recent survey of MSC, nine out of ten French people come out in favour of the preservation of oceans. For all that, France is not leading the way on the subject of ecolabels, far from it. It is a consolation to know

that Italy and Spain are far behind us. « The countries more amenable to ecolabels are clearly Germany, Switzerland or North Europe countries like Norway, » explains Édouard Le Bart, manager of the Marine Stewardship Council France programme. Indeed, today 60% of German consumers recognize the MSC logo (without the sustainable fishing notice). In comparison, in France, this rate is only 28% but it has almost doubled since 2012. « Knowing that MSC only started to be present in France in 2009, we are satisfied with the recorded results and reach, » Édouard Le Bart is

45 %

This is the percentage of French consumers of fish who favour sustainable products according to the last MSC survey.

happy to say. « France is on the sixth rank for ASC and we hope to develop further, » indicates Michiel Fransen, standards and ASC certification coordinator. « A larger supply of MSC salmon and prawns should make it possible to generate an additional demand in France. » Sometimes disparaged, seafood products and aquaculture want, more than ever, to restore their image and retailers play a key role in the process. For example, Carrefour supports the assessment of MSC for the sole fishery of the East Channel and the North Sea. This will be a first. ■

Écolabel, combien ça coûte ?

Le label MSC est le plus onéreux. Pour une pêcherie, le coût d'audit se situe entre 20 000 et 50 000 euros (12 à 18 mois d'évaluation) pour une certification valable 5 ans. Le coût est nettement moindre pour une entreprise puisque l'audit ne dure qu'une journée (compter un mois maximum pour l'obtention de la certification). La dernière entreprise de la chaîne doit, elle, acquitter une redevance pour l'utilisation du logo MSC, correspondant à 0,5 % de la valeur de vente du produit. Chez ASC, on annonce une fourchette de coût entre 5 000 et 10 000 euros, selon la localisation de la ferme aquacole, sa taille ou son niveau de préparation avant l'audit. Encore moins cher, Friend of the Sea annonce un coût d'audit moyen de 3 000 euros en aquaculture et de 5 000 euros pour une pêcherie. Un droit d'usage du logo Friend of the Sea s'applique là aussi, à partir de 1 000 euros, en fonction du nombre de produits certifiés et de pays où les produits sont vendus.



Dans la jungle des écolabels

In the jungle of ecolabels

En quelques années, les écolabels se sont multipliés. Il n'est pas toujours aisé, même pour les professionnels, de s'y retrouver. Petite révision.

In the space of a few years, ecolabels have multiplied. It is not always easy, even for professionals, to find one's way around them. Let's go through a short review.



Le dernier-né des écolabels : Pêche durable

Initié en 2007 par les professionnels de la filière pêche, le label public Pêche durable a fait l'objet d'un arrêté publié au Journal officiel le 16 décembre 2014. Il est porté par FranceAgriMer. « Sur le marché des écolabels, le label Pêche durable est le premier et le seul à proposer des critères pour les trois piliers du développement durable : environnement, social et économique, alors que la plupart des labels se contentent de critères environnementaux avec des niveaux d'exigence différents, revendique FranceAgriMer. Pour construire le référentiel, nous avons appliquée les directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marine. Ces directives ont été utilisées par la plupart des porteurs de labels, mais avec des niveaux d'exigence variables d'un label à

ASC Aquaculture Stewardship Council

Fondé en 2010 par le WWF et IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative), le label concerne uniquement l'aquaculture, dont il entend limiter l'empreinte environnementale et garantir le respect des conditions de travail. Sont concernés le pangasius, le tilapia, le saumon, la truite, les crevettes et les bivalves. Les critères de certification prennent en compte la préservation de l'environnement, de la ressource, la santé animale et la responsabilité sociale : pas de travail des enfants, santé et sécurité des travailleurs, liberté de réunion, etc. En janvier 2016, on comptait 4 500 produits certifiés ASC dans 55 pays (plus de 220 en France), 204 fermes aquacoles certifiées dans 24 pays et 361 porteurs de logo (dont 11 en France). 786 entreprises sont certifiées et 71 en cours de certification.



Created in 2010 by the WWF and IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative), the label uniquely concerns aquaculture and intends to limit the impact on the environment and to respect workplace conditions. The seafood products concerned are pangasius, tilapia, salmon, trout, prawns, and bivalves. Certification criteria take into account the preservation of environment, resources, animal health, and social responsibility: banning child labour, assuring the health and security of workers, freedom of assembly, etc... In January 2016, there were 4,500 ASC certified products in 55 countries (more than 220 in France), 204 certified aquaculture farms in 24 countries and 361 logo holders (of which 11 in France). 786 companies are certified and 71 are undergoing the certification process.

© ASC - Aquaculture Stewardship Council. Tous droits réservés. Utilisation autorisée sous licence ASC. Toute autre utilisation est interdite.

l'autre. Le label Pêche durable se positionne avec des exigences élevées, permettant d'apporter au consommateur de bonnes garanties sur la durabilité du produit et de l'activité de pêche. Pour le moment aucune pêcherie n'a encore été certifiée et aucun produit ne porte le logo mais plusieurs pêcheries ont manifesté leur intérêt. Les premiers dossiers sont susceptibles d'aboutir en 2016 ou 2017. » La certification doit être demandée par un producteur ou un organisme regroupant des producteurs pour une espèce, un engin et une zone de pêche. Le coût de la certification sera supporté par l'opérateur (pêcherie et acteur de la chaîne de commercialisation, selon la catégorie de certification demandée).



Produits de la Mer de la Côte Nord-Est des Etats-Unis

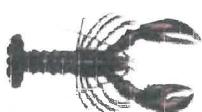
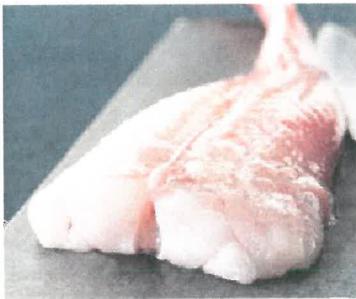
Atlantique Nord-Ouest

FAO 21



Les Etats-Unis gèrent depuis fort longtemps leurs pêcheries de façon durable et ce, bien avant que la gestion durable ne devienne la question importante qu'elle est aujourd'hui.

Nos pratiques de pêche responsable et nos productions de poissons et crustacés de première qualité assurent à nos acheteurs valeur et rentabilité.



HOMARD AMÉRICAIN



MAQUEREAU



COQUILLE ST. JACQUES USA



LOTTE



RAIE



SAUMONETTE



Représenté par :

CorreardB Consulting SARL
9, Impasse Maurice Meyer • 26200 Montélimar • France
téléphone 33 6 20 81 70 81 • www.foodexport.org
correardb@c-b-consulting.com



BAP Best Aquaculture Practices

Le standard BAP a été créé par l'association internationale GAA (Global Aquaculture Alliance) en 1997. Il couvre l'intégralité de la chaîne de production : alimentation des poissons, stations d'alevinage, fermes et usines. Les critères couvrent l'environnement, le social, la sécurité alimentaire, le bien-être animal et la traçabilité. 965 sites étaient certifiés à fin 2015.

The BAP standard was created by the international association GAA (Global Aquaculture Alliance) in 1997. It covers the whole chain of production: fish feeding, nursery stations, farms and factories. The criteria cover the environment, the social conditions, food safety, animal well-being and traceability. 965 sites had been certified by the end of 2015.



MSC Marine Stewardship Council

Créé en 1997 par Unilever et le WWF (Fonds mondial pour la nature) avant de devenir indépendant, le label international MSC concerne uniquement la pêche. Il apporte des garanties environnementales et de traçabilité. Les pêcheries décident volontairement de se faire évaluer selon des critères scientifiques. Les 28 « indicateurs de performance » se structurent autour de trois points clés : l'état du stock, l'impact sur l'écosystème et le système de gestion. Ce, quel que soit l'engin utilisé ou la zone de pêche. En février 2016, 277 pêcheries étaient certifiées dans le monde et 101 en cours d'évaluation. Au total, MSC représente 11 millions de tonnes de produits de la mer. Le cap des 20 000 produits portant le label MSC (dans 100 pays) a été franchi début 2016. Plus de 2 800 entreprises sont certifiées.



Created in 1997 by Unilever and the WWF before becoming independent, the international MSC label exclusively concerns fishing. It gives sustainability and traceability guarantees. The fisheries volunteer to be assessed according to scientific criteria. The 28 « performance indicators » are developed around three key points: stock condition, impact on the ecosystem and management systems. And this does not take into account the devices used or the fishing area. In February 2016, 277 fisheries were certified in the world and 101 are currently being assessed. In total, MSC represents 11 million tons of seafood products. The figure of 20,000 products with an MSC label (in 100 countries) was exceeded at the beginning of 2016. More than 2,800 companies are certified.

“ Paolo Bray, founding director of Friend of the Sea

Friend of the Sea, a label for fishing and aquacultures



Friend of the Sea is the only ecolabel which gives a certification to both aquaculture and fishing. Indeed, we think that the consumer does not have the time to distinguish between them. Above all, the feature which makes us different from other labels is our independence vis-à-vis the food processing industry. Our requirements are very strict, with quantitative parameters, for example, on the total catch and bycatch (8% maximum) or the quality of water in aquaculture. This permitted us to be approved by the Italian government. 40% of the applicants do not pass the test. Friend of the Sea is currently growing by 30% a year and we receive new applications every day. At the end of 2015, more than 500 companies in 50 countries had a certification. And more than 50% are artisanal or small-scale companies. Our audit is simple and less costly, which means small structures have access to it, contrary to the MSC, for example. »





Dolphin Safe

Dolphin Safe est le nom d'une campagne lancée par le Earth Island Institute aux États-Unis en 1990, puis relayée par le WWF. Le label indique que la pêche (notamment de thons) a été réalisée en veillant à ne pas porter atteinte aux dauphins. La plupart des importateurs et distributeurs de thon au niveau mondial ont adhéré. La mortalité des dauphins aurait été réduite de 98 % depuis la fin des années 1980.



Dolphin Safe is the name of a campaign launched by the Earth Island Institute in the United States in 1990 and then taken over by the WWF. The label means that fishing (especially tuna) is done while making sure that no harm comes to dolphins. Most tuna importers and retailers in the world have joined. The mortality of dolphins is said to have been reduced by 98% since the end of the 1980s.

Global GAP

Global GAP a été créé en 1987 (à l'époque sous le nom EUREPGAP) à l'initiative de distributeurs de l'Euro-Retailer Produce Working Group. GAP signifie Good Agriculture Practices (bonnes pratiques agricoles). L'organisation compte au total 37 standards pour les productions agricoles (végétales et animales), ainsi que l'aquaculture. 155 000 producteurs sont au total certifiés. Le référentiel, privé, prend en compte les aspects de sécurité alimentaire, d'environnement, de traçabilité, le bien-être des travailleurs et le bien-être animal.

GlobalGap was created in 1987 (back then with the name EUREPGAP) at the initiative of retailers from the Euro-Retailers Produce Working Group. GAP means Good Agriculture Practices. The organization defines 37 standards for agricultural production (vegetable and animal) as well as for aquaculture. A total of 155,000 producers are certified. The label, which is private, takes into account aspects of food safety, environment, traceability, well-being of workers and animal well-being.



Artisanal

Artisanal est un label international de pêche artisanale responsable. Il intègre les aspects sociaux et économiques, en plus des critères environnementaux. Ses trois objectifs : prélever sans mettre en danger la ressource, respecter les hommes et leurs droits fondamentaux, permettre aux pêcheurs artisans de vivre dignement de leur activité. Le label est géré par l'association à but non lucratif Smart (acronyme de Small-Scale ARTisanal : artisanal, à petite échelle).

Artisanal is an international label for responsible artisanal fisheries. It embraces social and economical aspects, in addition to environmental criteria. Its three objectives: to fish without endangering stocks, respect workers and their basic rights, enable artisan fishermen to make a decent living. This label is managed by the non-profit organization SMART (acronym of Small-scale Artisanal).



Paolo Bray, fondateur et directeur de Friend of the Sea

Friend of the Sea, le label mixte pêche/aquaculture



Friend of the Sea est le seul écolabel à certifier à la fois l'aquaculture et la pêche. Nous pensons en effet que le consommateur n'a pas le temps de comprendre la différence entre les deux. Surtout, nous nous distinguons des autres certifications par notre indépendance vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire. Nos exigences sont très strictes, avec des paramètres quantitatifs, par exemple sur les prises totales et accessoires (8 % maximum) pour la pêche ou sur la qualité de l'eau en aquaculture. Cela nous a permis d'être approuvés par le gouvernement italien. 40 % des candidats ne passent pas le test. Friend of the Sea connaît actuellement une croissance de 30 % par an et nous recevons de nouvelles demandes chaque jour. Fin 2015, plus de 500 sociétés sont certifiées dans 50 pays. Plus de 50 % sont artisanales ou de petite taille. Notre audit est plus simple et moins coûteux, ce qui le rend accessible à de petites structures, contrairement au MSC, par exemple. »



Pêche durable, the newly-born ecolabel

Initiated in 2007 by professionals of the fishing industry, the Pêche durable (sustainable fishing) French public label was the subject of a decree published in the Journal Officiel on the 16th of December 2014. It is supported by FranceAgriMer. « On the market of ecolabels, the Pêche durable label is the first and only to propose criteria corresponding to the three pillars of sustainable development: environmental, social and economic criteria when most labels are satisfied with environmental criteria with different levels of requirements, » France AgriMer claims. « To design these criteria, we followed the FAO directives concerning the ecological labelling of fish and seafood products coming from the marine catch. These directives have been used for



most label holders but with variable requirements from one label to another. The Pêche durable label positions itself with high requirements, in order to create reliable guarantees for the consumer on the issue of sustainability of the product and the fishing activity. For the moment, no fishery has yet obtained the certification and no product carries the logo but several fisheries have demonstrated their interest. The first files are likely to succeed in 2016 or 2017. » The certification must be requested by a producer or a group of producers for one species, one fishing device and one fishing area. The cost of the certification will be paid for by the operator (fishery and professionals of the marketing chain, depending on the category of certification).



Agriculture biologique

Considéré comme un écolabel par le consommateur, le bio a toutefois un statut un peu « à part » dans cette liste. Tout d'abord car le label AB est, contrairement à tous les autres écolabels, un signe officiel de qualité, au même titre que le label Rouge ou l'appellation d'origine contrôlée. Ensuite parce qu'il bénéficie d'une excellente notoriété (98 % des consommateurs le reconnaissent en 2015, selon le baromètre Agence bio/CSA). Enfin, car il est transversal (lait, fruits & légumes, viande, etc.) et que les produits de la mer sont faiblement représentés. À noter qu'un produit de la pêche ne peut être considéré comme bio. Seuls les produits de l'aquaculture sont éligibles.



Considered an ecolabel by the consumer, the organic label has a status which is something of an exception in this list. Firstly because the AB label, contrary to all other labels, is an official symbol of quality, in the same way as Label Rouge or Appellation d'Origine Contrôlée. Secondly because it benefits from an excellent visibility (98% of consumers recognized it in 2015, according to the Agence Bio/CSA barometer). Finally, because it is transversal (milk, fruits and vegetables, meat, etc.) and seafood products are not well represented. It is worth noting that a seafood product cannot be considered organic. Only the products of aquaculture are eligible.

Et les autres

On pourrait également citer Mister Goodfish (France), Fair Fish (Suisse), Ecofish (USA), FishWise (USA), IFFO The Marine Ingredients Organisation (label international visant les aliments pour poisson, les huiles de poisson et les ingrédients marins), Naturland (label allemand biologique, qui concerne aussi les produits de la mer). Des distributeurs proposent enfin leurs propres écolabels, comme Whole Foods Market (enseigne bio aux États-Unis) ou Marks & Spencer au Royaume-Uni. Et les états ne sont pas en reste, témoins l'Islande et plus récemment la France.

We could also mention Mister Goodfish (France), Fair Fish (Switzerland), Ecofish (American), FishWise (American), IFFO The Marine Ingredients Organization (an international label for fish feeding, fish oils and marine ingredients), Naturland (an organic German label which also concerns seafood products). Finally, retailers can offer their own ecolabels, such as Whole Foods Market (organic store in the United States) or Marks & Spencer in the United Kingdom. And the states are not left out, as Iceland testifies and more recently France.

We have not had to deal with such a case yet but, in principle, the use of fish aggregating devices would not prevent a fishery from launching into the MSC certification assessment process. Yet there is no guarantee that the certification would be obtained. Assessment is always done case by case.

On peut reprocher au référentiel MSC de ne pas intégrer de critères sociaux...

The MSC certification is sometimes criticized for not including social criteria....

Le MSC repose effectivement sur des garanties environnementales et de traçabilité. Le principe 3 prévoit néanmoins le partage des ressources avec les pêcheries locales. Par ailleurs, lors de la dernière révision du référentiel l'année dernière, nous avons prévu d'empêcher l'accès à l'évaluation à toute pêcherie condamnée pour travail forcé.

The MSC effectively rests on guarantees of sustainability and traceability. The three principles anticipate sharing resources with local fisheries. Besides, during the latest review of criteria last year, we decided to block access to the assessment process for any fishery condemned for forced labour.

Les écolabels se multiplient. Est-ce problématique ?

Ecolabels multiply. Is it a problem ?

Nous ne sommes pas opposés aux autres écolabels. La compétition a du bon. Il peut aussi exister une certaine complémentarité. Sur la traçabilité, MSC (pêche) et ASC (aquaculture) ont des référentiels communs. La multiplication des labels présente toutefois bien sûr un risque de confusion pour le consommateur. Des écolabels publics nationaux se développent ainsi en Islande, en Alaska, en Norvège et désormais en France. Mais on peut se demander si le consommateur a besoin d'avoir un label différent par pays, d'autant qu'en France, les deux tiers des poissons consommés sont importés.

We are not against other ecolabels. Competition has its good points. They can also complement each other. Concerning traceability, MSC (fishing) and ASC (aquaculture) have some criteria in common. It is certain that the multiplication of ecolabels creates, however, a risk of confusion for the consumer. National public certifi-

cations are developing in Iceland, Alaska, Norway and now in France. But one wonders if the consumer needs a different label for each country, all the more so in France because two thirds of the fish consumption is imported.

Quels produits réalisent les plus gros volumes sous MSC ?

What are the best-selling products with an MSC certification ?

Les deux principales espèces sont le colin d'Alaska, que l'on retrouve dans beaucoup de produits finis, et le cabillaud, espèce largement consommée et donc logiquement fréquemment certifiée MSC.

The two main species are the Alaska pollock, which is an ingredient of many finished products and of course cod, because it is commonly consumed and thereby frequently MSC certified. ■

Le MSC en France

Fin janvier 2016, huit pêcheries françaises sont certifiées dans le Nord, en Bretagne, Normandie et à la Réunion. Quatre autres sont en cours d'évaluation : la pêcherie de bulot de la baie de Granville, la pêcherie de sole de Manche-est et de mer du Nord, la pêcherie de lingue bleue, de grenadier de roche et de sabre noir (Scapéche) et enfin la pêcherie de crépidule en baie de Cancale.



1 200 références sont labellisées MSC en France. 140 entreprises étaient certifiées fin 2015. L'équivalent en volume de 28 000 t.

1 200 references have obtained the MSC certification in France. 140 companies were certified by the end of 2015 with an equivalent volume of 28,000 tons.

At the end of January 2016, eight French fisheries were certified in the North, in Brittany, Normandy and the island of Reunion. Four others are currently being assessed: the whelk fishery of Granville Bay, the sole fishery of East Channel and North Sea, the fishery of blue ling, grenadier and black scabbardfish (Scapéche) and finally the fishery of slipper shell in Cancale Bay.

Les pêcheries tricolores MSC - French MSC fisheries

- Lieu noir de mer du Nord - Saithe from the North Sea (2)
- Sardine de Bretagne-sud - Sardin from South Brittany (1)
- Homard du Cotentin et de Jersey - Lobster from the Cotentin and Jersey (1)
- Cabillaud et églefin d'Arctique nord-est - Cod and haddock from the North East Arctic (1)
- Légine de Kerguelen - Patagonian toothfish from the Kerguelen Islands (1)
- Hareng de mer du Nord et de Manche-est - Sea Herring from the North sea and the East Channel (1)
- Merlan bleu d'Atlantique nord-est - Blue whiting from the North East Atlantic

Écolabels : pourquoi se lancer ?

Malgré le coût et la complexité de la démarche, les candidats à la certification durable sont de plus en plus nombreux. Au-delà de débouchés commerciaux, ils recherchent aussi à valoriser leur métier.

Notre motivation principale pour aller vers un écolabel était de communiquer positivement sur la pêche, rappelle Bruno Leduc, directeur d'exploitation adjoint d'Euronor, première pêcherie française à avoir décroché la certification MSC en 2010. Dans les médias, la pêche est souvent associée à la surpêche. Nous avions l'impression de bien pêcher mais pas de service communication pour le dire. C'est pourquoi nous nous sommes orientés vers une démarche basée sur des cahiers des charges impartiaux. » Aller vers un écolabel doit donc avant tout faire écho à une stratégie d'entreprise. S'engager dans une telle démarche montre aussi une envie de progresser. « Être constructif pour le futur passe par la certification », assure Dominique Forey, d'Atunlo/Coper, qui commercialise du thon sous marque Pevaech et certifié Friend of the Sea.

Les écolabels sont également de plus en plus souvent souhaités, voire exigés, par les clients distributeurs ou la restau-



ration. « Si nous n'avions pas été certifiés MSC, les marchés allemands et suisses nous auraient fermé leurs portes dès 2012, souligne Bruno Leduc. En France, c'est également un atout et cela devient de plus en plus un prérequis quasi obligatoire. » Avis nuancé par Aurélie Stewart, responsable marketing Pickenpack Europe : « Le MSC n'est pas aussi incontournable qu'en Allemagne mais nous constatons un engouement crescendo de la part des distributeurs en France. La GMS et la RHD relayent d'avantage les bénéfices au consommateur final. Le label étant plus diffusé, on peut anticiper une croissance des approvisionnements MSC exponentielle et non plus linéaire. »

Pour sa part, Diana Lee, qui représente Leigh Fisheries, est convaincue de l'intérêt d'un écolabel : « Le label Friend of the Sea nous permet de rassurer les grands chefs

Mac Donald's
Iglo
Findus
Ikea
Sainsbury's
adhèrent en force
au MSC.

européens, qui sont nos principaux clients. » Le groupe néo-zélandais valorise ainsi sa technique de pêche à la ligne et de mort instantanée des poissons, selon la technique japonaise d'abattage rapide en poinçonnant directement le cerveau.

Reconnus en B to B, les écolabels se diffusent aussi de plus en plus jusqu'au consommateur, en frais, en conserve ou en surgelé. Les marques nationales, mais aussi les distributeurs y contribuent. Picard propose pas moins de 33 références certifiées MSC, clairement mises en avant. Carrefour a en rayon plus d'une cinquantaine de références MSC, dont plusieurs sous marque de distributeurs. Monoprix ou Système U jouent également cette carte. Une démarche engagée qui permet aussi de doper la notoriété des écolabels. ■

Pascale Étrillard, directrice marketing Chancerelle

Prouver notre engagement environnemental



Dès 2002, nous avons proposé aux consommateurs du thon albacore pêché à la canne. En 2008, nous étions les premiers à lancer des conserves de poissons écolabellisées en France. Encore aujourd'hui, Connétable est l'une des rares marques nationales de conserves de poissons certifiée MSC. La démarche a pour objectif de participer à la pérennité des espèces et donc de garantir la longévité de notre activité. En privilégiant les techniques

de pêche durable, nous garantissons la qualité des matières premières et celles de nos produits. Nous proposons 8 références MSC : les sardines entières, le thon au naturel, le foie de morue et le saumon. La grande distribution a tout de suite adhéré à notre offre MSC et l'a donc référencée. C'est aussi la preuve pour le consommateur de notre engagement envers le respect de l'environnement. Le coût de la labellisation est intégré au prix de vente. »

Ecolabels: Why launch into the process?

Despite the cost and the complexity of the process, applicants for the sustainable certification are more and more numerous.

In addition to the new possibilities for commercial outlets, it is a way of giving value to their trade.

Our main motivation in trying to get an ecolabel was to communicate positively on fishing,» reminds Bruno Leduc, deputy chief operating officer at Euronor, the French fishery which was the first to obtain MSC certification in 2010. «*In the media, fishing is often linked with overfishing. We feel we have good fishing practices but we have no communication department to let the public know. This is why we were in favour of an approach based on impartial specifications.*» To go for an ecolabel must therefore correspond to a business strategy. To engage in such an approach testifies to the will to develop. «*To be constructive for the future means getting a certification,*» assures Dominique Forey d'Atunlo/Coper, tuna commercialized under the trademark Pevaeché and Friend of the sea certified.

Ecolabels are more and more often wanted, even required by supermarkets and wholesalers or caterers. «*If we had not been MSC certified, the German and Swiss markets would have closed their doors to us as early as 2012,*» Bruno Leduc underlines. «*In France, it is also an advantage and it is becoming more and more a prerequisite which is almost obligatory,*» This opinion is finely-shaded by Aurélie Stewart, head of marketing at Pickenpack Europe: «*The MSC is not as inescapable as in Germany but we notice a growing enthusiasm among retailers in France. The label is more present and we can anticipate a growing interest for MSC supplies which will be exponential and linear.*»



The industrial trawlers of Euronor at Boulogne were the first to opt for ecolabels, mainly for communication purpose. DR

For her part, Diana Lee who represents Leigh Fisheries, is convinced of the value of an ecolabel. In this way, the New-Zealander group gives value to its line fishing technique and to its technique for killing the fish instantaneously. Following the Japanese technique of quick slaughter done by a direct spike to the brain.

Well-known in B to B, the ecolabels increasingly concern the consumer who

buys fresh, tinned or deep-frozen products. The national trademarks as well as the retailers, help the process. Picard offers not less than 33 products MSC certified and clearly promotes them. Carrefour has more than fifty MSC products on its shelves of which several are private label products. Monoprix or U opt for it too. A committed approach which boosts the visibility of ecolabels. ■

Pascale Étrillard, marketing manager at Chancerelle

Giving the consumer some evidence of our environmental commitment

As early as 2002, we were offering tuna albacore caught with a fishing rod. In 2008, we were the first to launch eco-labelled tinned fish in France. Still today, Connétable is among the rare national brands of tinned fish which is MSC certified. The approach aims at working for the durability of species thereby giving our activity a long life. By favouring sustainable fishing techniques, we guarantee the quality of the raw material and of our products. We offer 8 MSC items: whole sardines, tuna-fish in brine, cod liver and salmon. Large supermarkets immediately supported our MSC offer and took it as a reference on their shelves. It also gives the consumer evidence of our commitment to respecting the environment. The cost of labelization is included in the selling price. »

