



POLITIQUE DU GROUPE MWBRANDS EN MATIÈRE DE PRESERVATION DE LA RESSOURCE

Un engagement fort du groupe sur des pratiques raisonnées et durables

En sa qualité de groupe responsable, leader de l'industrie de la conserve de poisson en Europe, MWBrands prend très au sérieux ses responsabilités à l'égard de l'environnement marin. Nous comprenons les problèmes liés à notre activité et savons qu'en tant qu'acheteur de produits issus de la pêche, notre politique en matière d'approvisionnement peut avoir un impact sur l'écosystème marin. C'est pourquoi nous travaillons de manière proactive avec différents spécialistes afin d'être informés en permanence de tout problème pouvant survenir sur la protection des stocks de poissons. Nous collaborons étroitement avec les ORGP¹ de référence ainsi qu'avec nos fournisseurs, afin de nous assurer que leurs activités contribuent à minimiser l'impact de nos opérations sur l'environnement marin et à favoriser une pêche plus responsable. Notre statut de membre fondateur de l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF - Fondation Internationale pour la préservation de la ressource, www.ISS-Foundation.org) témoigne de notre engagement. Il s'agit d'un partenariat mondial, reconnu à l'échelle internationale, plaçant la préservation des thonidés au cœur de sa mission. Pour se faire, l'ISSF rassemble scientifiques, industriels et ONG environnementalistes en vue de favoriser une pêche durable et responsable. En s'appuyant sur des faits scientifiques, l'ISSF prend des initiatives en faveur de la protection à long terme et de l'utilisation durable des stocks de poissons, réduisant les captures accessoires et favorisant ainsi la préservation de l'écosystème.

Nous vendons actuellement du thon (listao, albacore, germon et thon obèse), du saumon, du maquereau, de la sardine, du colin, du hareng, du sprat, des anchois, des mollusques et des crustacés. MWBrands n'a jamais commercialisé et ne commercialisera jamais de thon rouge. Nous considérons qu'il est primordial d'intégrer la préservation de la ressource à tous les niveaux de nos approvisionnements et de nos ventes de produits de la mer, ce que nous faisons au travers de notre chaîne logistique verticalement intégrée. L'ensemble de ces principes guide nos approvisionnements en poissons sauvages et nous nous soumettons à des audits indépendants dont l'objectif est de garantir que nos procédures d'achat sont conformes à ces principes.

¹ ORGP : Organisation Régionale de Gestion des Pêches



Conformité internationale

Nous respectons les prescriptions de la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer (CNUDM) et soutenons pleinement les ORGP qui y adhèrent. Nous ne vendons pas d'espèces en voie de disparition ou proches de l'extinction figurant dans la liste rouge de l'UICN². De plus, dans le cadre de nos décisions d'approvisionnement, nous prenons en compte les stocks de poissons non durables ainsi que les informations relatives aux efforts réalisés pour s'assurer d'un impact minimal sur les espèces en voie de disparition ou protégées en matière de capture accessoire, par exemple.

Gestion des pêches : souci du groupe d'une pêche raisonnée et de la préservation du milieu marin

Nous soutenons les actions visant à renforcer les objectifs de gestion des pêches en faveur de la conservation et de l'utilisation raisonnée des stocks de poissons et de la préservation de leur écosystème. De plus, nous nous efforçons activement de nous approvisionner en poissons provenant de pêcheries responsables. Nous encourageons ainsi l'utilisation de « pratiques d'excellence » et prenons des initiatives sur des actions recommandées par l'ISSF, les ORGP et les autorités scientifiques compétentes et qualifiées. Nous travaillons en outre avec nos fournisseurs pour que la mise en œuvre de ces initiatives se fasse en temps opportun. Nous soutenons également les efforts visant à protéger les sites importants de reproduction, et à réhabiliter les habitats en danger. De manière plus spécifique, nous comprenons le rôle des réserves marines spatio-temporelles en tant qu'outil de gestion et travaillons proactivement à leur mise en œuvre chaque fois que le recommandent les ORGP et les scientifiques. Nous ne nous approvisionnerons pas en poisson provenant de zones signalées comme devant être protégées par les ORGP et/ou les meilleures sources scientifiques disponibles.

Au travers de l'ISSF, nous soutenons l'application d'une approche préventive basée sur des faits scientifiques visant à supporter la gestion des stocks de poissons et les actions visant à éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Nous collaborons dans ce domaine avec les ORGP à la création de programmes de marquage et de partage d'informations afin d'étayer les recommandations scientifiques concernant la gestion des pêches. Nous fournissons par exemple aux ORGP des informations concernant nos achats de thon afin de leur permettre de réaliser des vérifications croisées avec d'autres sources. Cette démarche permet d'affiner les informations disponibles et permet une meilleure gestion. Par exemple, les associations de pêcheurs de sardines portugais auprès desquelles MWBrands s'approvisionne ont mis en œuvre depuis 1998 une interdiction de pêche de 6 semaines par an à des fins de protection durant la période de reproduction afin d'assurer la préservation de l'espèce.

² UICN : Union internationale pour la conservation de la nature



Le soutien de ce type de pratiques positives, qui est devenue force de loi en 2009, a garanti la bonne gestion des réserves de poissons au cours de la dernière décennie et a guidé nos décisions en matière d'approvisionnement.

Etat des stocks de poissons

Nous nous approvisionnons à partir de stocks de poissons pour lesquels les captures sont limitées à un niveau permettant leur renouvellement et le maintien de l'écosystème. Nous soutenons toutes les formes de gestion assurant que capacité et productivité de pêche soient équilibrées. Par exemple, tous les maquereaux que nous utilisons dans nos conserves proviennent de l'Atlantique du Nord-Est et de l'Atlantique de l'Ouest et sont pêchés à la senne coulissante, à la ligne ou au chalut, les quotas faisant l'objet d'un contrôle strict dans chacun de ces cas. De la même manière, le saumon que nous utilisons dans nos produits en conserve est pêché aux États-Unis et au Canada où les gouvernements contrôlent de manière stricte les méthodes de pêche durable. Lorsqu'il est impossible de s'approvisionner auprès de sources conformes à nos exigences, nous n'achetons pas le poisson ou nous travaillons avec l'organisation de gestion de référence pour nous assurer qu'elle s'efforce d'améliorer ses normes, afin de les mettre en adéquation avec les nôtres.

Impacts sur l'écosystème

Nous reconnaissons que la pêche peut avoir des impacts sur l'environnement marin, y compris sur les espèces non ciblées. En tant que société achetant des produits de la mer, nous savons que ces problèmes sont inhérents à notre secteur. C'est pourquoi lorsqu'ils sont identifiés par les méthodes scientifiques, nous travaillons de manière proactive avec l'ISSF et nos fournisseurs pour nous assurer que les impacts de la pêche sur l'écosystème sont minimisés. Pour ce faire, nous veillons à la mise en œuvre de « pratiques d'excellence » afin de réduire les captures accessoires, comprenant les zones d'interdiction de pêche le cas échéant, et nous encourageons les autres à faire de même. Ce faisant, nous acceptons les conseils de l'ISSF, des ORGP et d'autres autorités scientifiques pertinentes. Par exemple, nous n'achetons pas de poissons capturés à l'aide de palangres ou de filets dérivants en raison de leur impact négatif sur l'écosystème.

Nous n'achetons pas non plus de poisson pêché par des navires n'interdisant pas le commerce d'ailerons de requin. De plus, la totalité du thon que nous vendons est pêché à la senne coulissante (essentiellement dans l'océan Atlantique et l'océan Indien, et en moindres proportions dans l'océan Pacifique occidental) ou à la pêche à la canne (dans l'océan Atlantique). Toutes nos activités sont contrôlées par l'Earth Island Institute (EII), ce



qui garantit que le thon que nous utilisons dans nos conserves n'a pas porté de préjudice aux mammifères marins, tels que les dauphins et les baleines.

Opérations de pêche : un attachement du Groupe aux meilleures pratiques

Nous collaborons étroitement avec nos fournisseurs afin de nous assurer que nos opérations de pêche sont conformes aux lois et aux accords nationaux et internationaux ainsi qu'aux recommandations des ORGP de référence en termes de gestion des stocks de poissons et de méthodes de pêche. Nous recherchons constamment des informations et des conseils techniques auprès des autorités scientifiques qualifiées et travaillons avec les ONG concernées.

Nous encourageons activement les opérations de pêche minimisant la capture accessoire d'autres espèces et les risques de « pêche fantôme » et nous rencontrons chaque année nos fournisseurs pour évoquer les progrès réalisés dans ce domaine. Tous les maquereaux utilisés dans nos conserves proviennent de l'Atlantique du nord-est et de l'Atlantique de l'ouest et sont pêchés principalement à la senne coulissante, à la ligne ou au chalut. Les sardines traitées dans notre usine sont pêchées dans l'Atlantique (essentiellement au Portugal) au moyen de petites sennes et les quotas contrôlés de manière stricte par les gouvernements de chaque pays. Concernant les fournisseurs de thon, nous encourageons activement la présence à bord d'observateurs chargés de confirmer la mise en œuvre de « pratiques d'excellence » visant à réduire la capture involontaire d'autres espèces et celle de juvéniles.

Nous prenons très au sérieux le problème de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN). Nous sommes conscients des risques à l'égard de la conservation des ressources que pose ce type de pratique et nous n'achetons pas de poissons provenant de navires pratiquant la pêche INN ou transbordant en mer. Tous les trimestres, nous consultons les listes officielles des INN publiées par les ORGP et nous nous engageons à respecter intégralement la nouvelle réglementation de l'UE concernant l'INN n° EC/1005/2008. Afin de réduire les risques, nous ne nous approvisionnons pas en poissons auprès de pêcheries fortement susceptibles de pratiquer la de pêche illicite. Nous soutenons en outre la disqualification de la société-mère dans le cas où les ORGP ou les autorités compétentes auraient prouvé qu'un navire a pratiqué la pêche INN.



De la capture au consommateur : au-delà des normes et obligations réglementaires, une pratique de l'excellence sur toute la chaîne.

Outre la mise sur les marchés de produits de la mer sains, de très bonne qualité et d'excellente valeur nutritive, MWBrands assure une traçabilité complète, de la capture du poisson au consommateur, et s'assure que l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement est conforme à nos normes. Nous sommes en mesure de justifier la traçabilité du poisson depuis sa capture jusqu'à sa mise en conserve. Des informations relatives aux espèces et aux lieux de pêche figureront sur toutes nos conserves d'ici la fin de l'année 2010.

Nous allons au-delà des exigences obligatoires relatives au développement durable, à la pêche et à l'environnement afin d'offrir des normes plus strictes de préservation et de réduction des risques dont l'évaluation est assurée par des organismes indépendants. Nous collaborons étroitement avec nos fournisseurs, les gouvernements, l'UE, les ORGP et les ONG afin de préserver, d'améliorer et de mettre à jour tous les aspects environnementaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'encourager la mise en œuvre d'initiatives visant à réduire les impacts environnementaux, y compris les émissions de CO₂, au travers de la chaîne d'approvisionnement.

Nous encourageons nos fournisseurs à promouvoir les aspects sociaux de la pêche au travers de conditions de travail à bord satisfaisantes pour les pêcheurs et par la vente aux populations locales des produits découlant de captures accessoires. De plus nous produisons sur les lieux de pêche toutes les matières premières que nous achetons générant ainsi un niveau élevé d'emplois permanents dans nos usines aux Seychelles et au Ghana, contribuant ainsi au développement social des pays du littoral. Nous travaillons avec nos fournisseurs afin de nous assurer que les principes qui étayent nos politiques d'approvisionnement sont appliqués pour permettre la traçabilité des produits de la pêche depuis leur origine, en renforçant les procédures d'achat au sein du secteur. Par exemple, tous les fournisseurs de maquereaux, s'engagent par contrat à livrer des poissons qui ont été pêchés par des pêcheries responsables, ce qui implique :

- Des pêches légales opérées uniquement par des navires enregistrés
- Le strict respect des quotas attribués à chaque pêcherie
- Le respect des zones d'interdiction de pêche (les zones de frai, par exemple)
- Le respect des interdictions et des moratoires de pêche (durant la période de reproduction, par exemple)
- Le respect de tailles minimum de débarquement
- Pas de débarquements de captures accessoires (c.-à-d., navires non équipés de tunnels de sauvetage ou de grilles de séparation permettant aux espèces prises par erreur de s'échapper).

- Fin -