



Accueil > La pêche de thon rouge à la ligne de Méditerranée française obtient le premier écolabel public Pêche Durable

La pêche de thon rouge à la ligne de Méditerranée française obtient le premier écolabel public Pêche Durable

26/07/2019



PÊCHE | LABEL | TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE | DÉVELOPPEMENT DURABLE | FRANCEAGRIMER | OCCITANIE | REPORTAGE



Stéphane Jacquot / agriculture.gouv.fr

Une première pêche française vient de recevoir la certification de l'écolabel public « Pêche Durable ». Il s'agit de Sathoan, la coopérative des pêcheurs de Sète. Pour cette première en France, la direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a suivi une pêche côtière thon rouge. Reportage et retour sur le long processus de la mise en place de l'écolabel.

« La profession n'a pas bonne presse. Je fais partie de cette jeune génération de pêcheurs qui adopte des gestes éco-responsables pour l'environnement, mais aussi pour le respect de l'espèce », explique Sébastien Fortassier, jeune patron pêcheur de 30 ans fraîchement certifié.

Son embarcation est l'un des 15 navires certifiés et détenteurs d'une autorisation européenne de pêche au thon rouge sur les 55 navires adhérents de l'organisation de producteurs Sathoan. Ces petits navires côtiers pêchent exclusivement aux métiers de l'hameçon dans le Golfe du Lion, les eaux corses et au nord des Baléares. Le poisson est uniquement commercialisé en frais.

L'aboutissement d'un long travail collectif

Ce label est l'aboutissement de près de trois ans d'efforts des pêcheurs et de leurs partenaires de la filière aval. La certification, gérée par FranceAgriMer et validée par l'organisme certificateur Certipaq, concerne pour l'instant 15 navires volontaires de Méditerranée et servira d'exemple pour de nouvelles entrées rapides dans la démarche.

Rechercher

Suivez-nous

Le ministre >

Banque d'images >

Les infographies >

Le Lab alim'agri >

Le kiosque alim'agri >

L'espace presse >

English contents >



26/07/2019

Sécheresse : la France remercie la Commission européenne pour son soutien aux éleveurs

25/07/2019

Plan Biodiversité : un groupe de travail pour lutter contre l'artificialisation des sols

Les pêcheurs ont fait le choix de la certification car elle est « accessible pour une pêche artisanale, compréhensible du consommateur et exigeant sur l'ensemble des dimensions du développement durable », précise Bertrand Wendling, directeur général de Sathoan. La garantie de certification regroupe l'ensemble des éléments scientifiques, techniques permettant de démontrer les bonnes pratiques des pêcheries qui ont fait l'objet d'un audit de l'ensemble des navires qui répondent aux exigences de l'écolabel.



Un label qui peut changer l'image du pêcheur

Le lendemain matin, la coopérative Sathoan reçoit les pêcheurs nouvellement certifiés, dont Sébastien. « Cet écolabel répond aux attentes de la politique commune de la pêche car il vise à assurer durablement l'avenir de la pêche, tout en préservant la ressource halieutique », conclut Bertrand Wendling avant de remettre officiellement la certification à chaque pêcheur.

Pour la DPMA, « c'est un signe fort qu'une telle pêche soit la première en France à être certifiée pêche durable. Même si la situation des stocks de poissons, notamment du thon rouge, s'est améliorée les efforts doivent se poursuivre. L'écolabel est encourageant pour la filière pêche qui compte bien faire changer favorablement son image auprès des français ».

Qu'est-ce que l'écolabel Pêche Durable ?

La décision de mettre en place un écolabel public en France fait suite à la volonté de la filière pêche, en 2007, de créer un écolabel facilement reconnaissable par les consommateurs. Cela répond également à des engagements du Grenelle de l'environnement et du Grenelle de la mer.

Cet écolabel suit les lignes directrices de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) sur l'éco-étiquetage des produits de la pêche, enrichies de nouveaux critères (critères sociaux et de qualité) afin de porter sur l'ensemble des piliers du développement durable.



Des exigences de traçabilité et de qualité garanties aux consommateurs

Une commission écolabel s'est réunie régulièrement depuis 2012 pour définir l'ensemble des critères du référentiel de l'écolabel et les modalités de contrôle. Ce référentiel a été mis en consultation publique, et tient compte des observations des ONG environnementales. Le référentiel concerne en premier lieu les pêcheries candidates, puis les opérateurs de la chaîne de commercialisation, de la première vente jusqu'au consommateur.

Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences du référentiel de l'écolabel, vérifiées par un audit de certification :

- **L'écosystème** : l'objectif est de garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les espèces non-ciblées et l'habitat dans lequel la pêche évolue.
- **L'environnement** : Garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement. Les critères portent notamment sur la réduction de l'utilisation d'énergie fossile ainsi que sur la gestion des déchets ou la prévention des pollutions.
- **Le social** : Assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires pour les équipages. Les critères portent notamment sur la sécurité et la formation des équipages.
- **La qualité** : Garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits écolabellisés.

VOIR AUSSI



INFO +

01/06/2017 À TABLE!

L'écolabel public « Pêche Durable »



INFO +

31/01/2019 PÊCHE & AQUACULTURE

Les experts alim'agri : qu'est-ce que la pêche durable ?



INFO +

02/07/2019 PRODUCTION & FILIÈRES

À Ouessant, Ondine défend la pêche durable

PRODUCTION & FILIÈRES

PAC | Politique Agricole Commune
Entreprises agroalimentaires
Agricultrices & agriculteurs
PCP | pêche & aquaculture
Forêt & industries du bois
Transition agro-écologique
Compétitivité
Relations internationales

ALIMENTATION

Loi Agriculture et Alimentation
Sécurité sanitaire des aliments
Santé / Protection des animaux
Santé / Protection des végétaux
À table !
Origine France
Antigaspi
Signes de la qualité et de l'origine

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

L'aventure du vivant
Métiers et formations
Enseignement technique (avant le Bac)
Enseignement supérieur (après le Bac)
Recherche, développement et innovation
Échanges et coopération
Prospective

MINISTÈRE

Directions et services
Établissements et opérateurs
CGAAER
Simplification administrative
Vie des agents
Patrimoine
Régions
Administration numérique

Plan du site Accessibilité Le kiosque alim'agri Contact / FAQ Informations publiques Flux RSS Mentions légales Archives presse
Comité ministériel d'audit interne du 12 juillet 2018 Cookies

Service-Public.fr
Le site officiel de l'administration française

Legifrance.gouv.fr
LE SERVICE PUBLIC DE LA DÉCISION DU DROIT

gouvernement.fr

data.gouv.fr
Innovation • Transparence • Ouverture

France
france.fr