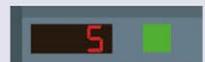
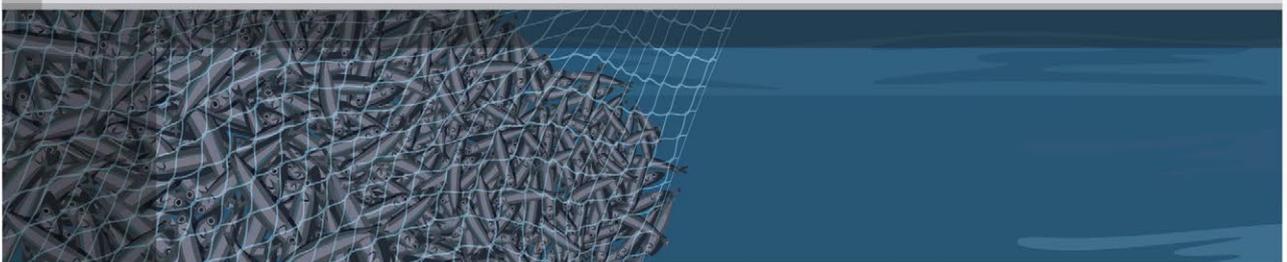
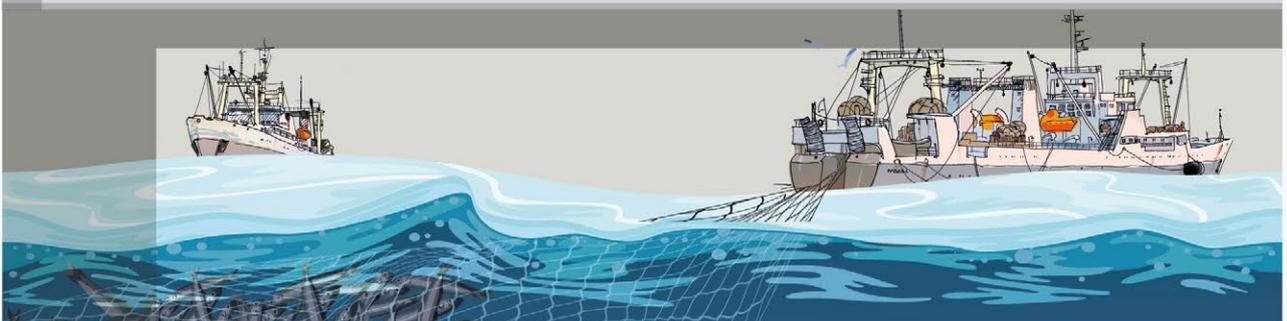


Dans les mailles du filet

Comment les grandes surfaces françaises font face à l'utilisation de poissons sauvages dans les chaînes d'approvisionnement aquacoles



Le but de ce rapport est de donner des informations sur les problèmes spécifiques à l'industrie, liés aux impacts sur l'environnement et la sécurité alimentaire, produits par l'utilisation de poissons sauvages comme ingrédients alimentaires de l'industrie aquacole.

Les informations contenues dans ce document ont été obtenues auprès de sources considérées comme fiables et responsables, mais toute interprétation de ce rapport comme une accusation contre une ou plusieurs des entreprises qui y sont mentionnées serait incorrecte. Les auteurs déclinent toute responsabilité due aux pertes directes ou indirectes résultant de l'utilisation de ce document ou de son contenu.

Ce rapport a été publié en mai 2021 par la Fondation Changing Markets.

Conception: Pietro Bruni - www.toshi.ltd

SOMMAIRE

RÉSUMÉ	5
Des résultats décevants pour la grande distribution française	6
Relation étroite entre les supermarchés et les pratiques non durables.	7
1. INTRODUCTION	11
ENCADRÉ 1.1: Que mangent les poissons d'élevage ? La croissance de l'industrie des ingrédients marins	13
ENCADRÉ 1.2: Anchois du Pérou et sardinelle d'Afrique de l'Ouest	14
Comment l'étude a été menée	15
ENCADRÉ 1.3: Cherchez le poisson d'élevage	16
ENCADRÉ 1.4: Le problème du saumon d'élevage	18
ENCADRÉ 1.5: Poissons et bien-être animal	20
2. POURQUOI LE FAIT DE NOURRIR DES POISSONS AVEC DU POISSON EST-IL IMPORTANT ?	25
ENCADRÉ 2.1: Poissons fourragers et santé des océans	29
« Pêcher des poissons pour nourrir... des poissons » : le risque de la chaîne d'approvisionnement sur le marché FMFO	29
ENCADRÉ 2.2: Aqualabel / Label Rouge	32
ENCADRÉ 2.3: Label AB: Manque de transparence et prise en compte insuffisante des enjeux liés à l'utilisation du poisson sauvage dans l'aquaculture	32
ENCADRÉ 2.4: La certification MarinTrust : un écran de fumée pour la durabilité	34
ENCADRÉ 2.5: Le krill : une espèce menacée par l'industrie des aliments aquacoles.	35
3. LE SCORE DES GRANDES SURFACES	37
4. CONCLUSION	55
5. RECOMMANDATIONS	57
6. ANNEXE : INDICATEURS ET MÉTHODOLOGIE	61
7. RÉFÉRENCES	66



RÉSUMÉ

La France est l'un des plus grands pays consommateurs de produits de la mer dans l'UE. La consommation moyenne par habitant en France est d'environ 34 kg par an (1,5 fois la consommation moyenne dans l'UE).^a En 2019, la somme dépensée par les ménages français pour leur consommation à domicile de produits de la pêche et de l'aquaculture a été d'environ 8 milliards d'euros (36 % pour les produits traiteurs réfrigérés, 32 % pour les produits frais, 16 % pour les surgelés et 15 % pour les conserves).^b La plupart des achats de poisson réalisés par les ménages français pour leur consommation à domicile se fait dans les grandes et moyennes surfaces. De ce fait, les supermarchés ont une responsabilité importante dans la gestion des océans. Cette étude explore dans quelle mesure assument-ils cette responsabilité au travers de la commercialisation de produits de la mer issus de l'élevage.

D'après la FAO, en 2017, 93,8 % des stocks mondiaux de poissons marins avaient été exploités à leur limites écologiques ou étaient victimes de la surpêche.^c Étant donné que de nombreuses communautés locales dans le monde dépendent de stocks de poissons pour répondre à leurs besoins nutritionnels et assurer leur survie, il est impératif que nos océans soient correctement gérés et valorisés. Dans ce contexte, l'aquaculture - ou la pisciculture - est présentée comme une solution : au lieu d'extraire les poissons de l'océan, nous pourrions les « cultiver », en créant ainsi une source saine de protéines sans atteindre les limites environnementales. Malheureusement, la réalité est bien différente : les plus grands acheteurs mondiaux de poissons pélagiques - comme les sardines, le hareng ou les anchois - sont les industries de l'aquaculture et de l'élevage. Près d'un cinquième des débarquements mondiaux de poissons marins sont actuellement utilisés pour produire de la farine et de l'huile de poisson (FMFO, acronyme anglais pour Fish Meal and Fish Oil) qui alimentent l'élevage industriel et l'aquaculture. La demande devrait croître à mesure que l'industrie de l'aquaculture se développe (voir chapitre 2). 69 % de la farine de poisson et 75 % de l'huile de poisson sont utilisés pour nourrir les poissons d'élevage.^d Cependant, 90 % de ce poisson pourrait être utilisé directement pour nourrir l'humanité.^e

Plus de la moitié des produits de la mer que nous consommons dans le monde proviennent d'installations d'aquaculture, une proportion qui augmente : on estime qu'ils représenteront 60 % de la consommation mondiale de poisson au cours de la prochaine décennie.

Dans les étals des supermarchés, des espèces sauvages (comme la morue, le merlu, l'anchois, la lotte, le poulpe ou certains crustacés) cohabitent avec des espèces d'élevage (comme le saumon, la truite, les crustacés d'eau chaude, le bar ou la daurade). Mais ces dernières sont de plus en plus présentes, ce qui implique qu'un grand nombre d'espèces sauvages sont indirectement consommées du fait de l'« aquaculture nourrie », le nom

donnée à l'aquaculture lorsqu'elle a recours au FMFO pour alimenter les poissons d'élevage.

Cependant, très peu de consommateurs connaissent l'origine du poisson qu'ils achètent, s'il est d'élevage ou pas, et encore moins comment il a été nourri. Ce rapport a pour but de fournir aux consommateurs français des informations sur les impacts de l'industrie aquacole dans le monde, la France étant un des plus grands pays consommateurs de produits de la mer dans l'UE, le troisième plus grand marché de consommation de poisson frais de l'UE et le second producteur de produits aquacoles de l'UE.

En 2017 environ 53 millions de tonnes de poissons (51 à 167 milliards de poissons) furent produites dans les fermes du monde entier.¹ Une densité de population élevée y est la règle, les poissons y sont gardés dans des environnements stériles (cages simples et uniformes, canaux, etc.), présentant une complexité environnementale bien moins riche que leur milieu naturel.⁹ Ce contexte peut être à l'origine de nombreuses agressions et blessures, tout en augmentant le risque de transmission de maladies. De plus, ils sont souvent exposés à des manipulations extrêmement stressantes, ce qui conduit à des taux de mortalité très élevés. Par exemple, les traitements mécaniques pour éliminer le pou du saumon entraînent des carences du bien-être animal et des morts massives. Malheureusement, comme le montre notre investigation, les enseignes de la grande distribution ne surveillent pas les mortalités dans les fermes qui les fournissent en produits de la mer. Ils ne prennent pas en compte non plus la mortalité causée par la mise à mort de poissons sauvages utilisés comme aliments.

Plutôt que d'être une solution à la crise complexe qui menace la santé de nos océans et de la vie marine, l'aquaculture fait peser un fardeau inacceptable sur les populations de poissons sauvages et les écosystèmes marins, mettant en péril la vie et les moyens de subsistance des populations et des communautés locales qui en dépendent dans les pays où ils sont pêchés. Compte tenu de l'intérêt croissant du public pour l'origine de nos aliments et pour une alimentation responsable et saine, le secteur de la distribution ne peut plus se permettre de fermer les yeux sur ce problème.

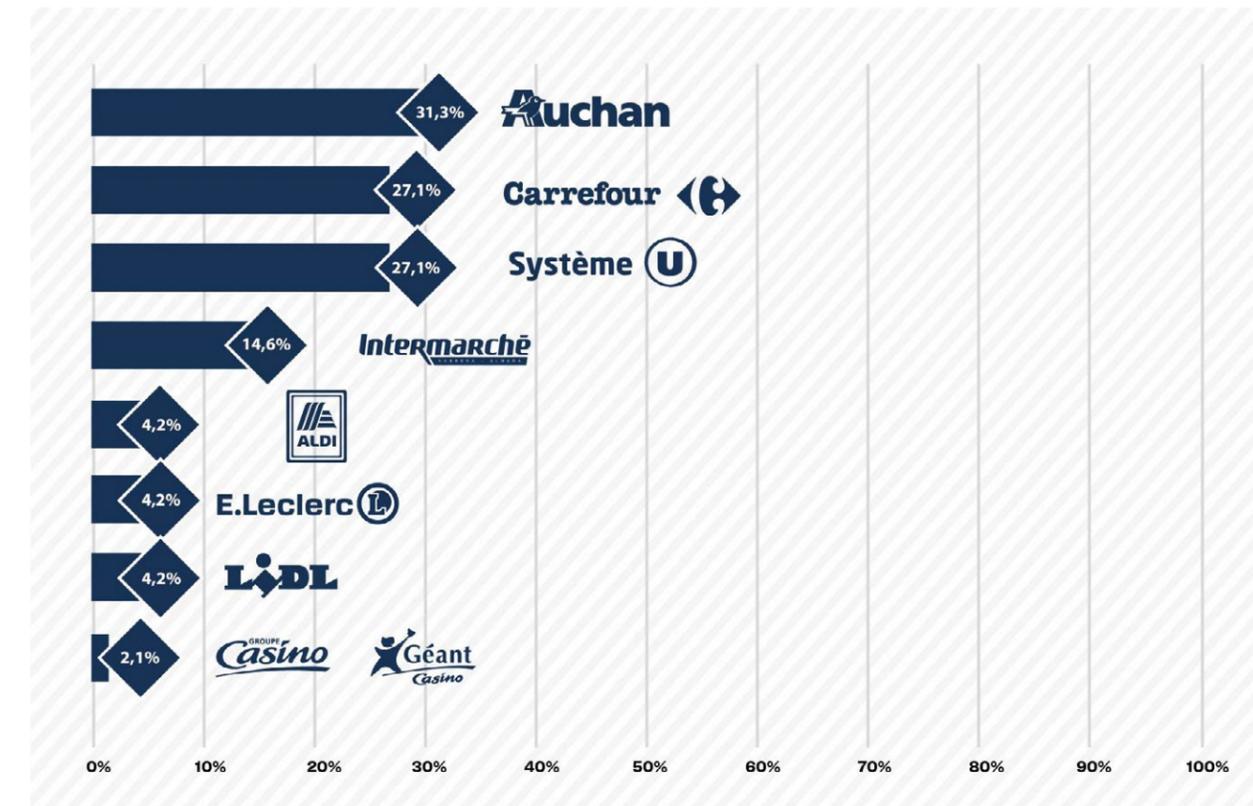
Avec un modèle responsable, l'élevage de poissons et de fruits de mer pourrait un jour alléger la pression sur les populations marines, mais le modèle actuel est largement insoutenable et les scientifiques préviennent que si nous continuons sur la même voie, nos océans atteindront un point de non-retour.

Les supermarchés ont un pouvoir important pour façonner les goûts du public et les options d'achat, ainsi que pour éduquer les consommateurs sur l'impact des différents types de consommation. Dans leur rôle d'intermédiaires entre les producteurs aquacoles et le public, ils sont les acteurs les plus puissants du marché. Ils sont les arbitres des règles de la production alimentaire tout au long de leurs chaînes d'approvisionnement et, à ce titre, portent la responsabilité de faire en sorte que leurs fournisseurs s'assurent de la bonne gestion des océans.

Des résultats décevants pour la grande distribution française

Dans ce rapport, les huit principaux acteurs de la grande distribution en France ont été classés selon un système basé sur un ensemble de critères conçus pour évaluer l'efficacité avec laquelle ils assument leur responsabilité de protéger nos océans et d'offrir à leurs clients des poissons et fruits de mer d'élevage issus d'une production durable.¹

Le résumé du classement est le suivant (sur 100 %) :



Seulement quatre enseignes sur huit ont répondu à notre questionnaire : Auchan, Carrefour, Système U et Intermarché/Les Mousquetaires. Elles reconnaissent l'existence d'un problème lié à la présence de farine et d'huile d'espèces sauvages dans les aliments aquacoles, cependant seulement trois d'entre elles - Auchan, Carrefour et Système U - ont pour objectif de réduire l'utilisation de FMFO en aquaculture, et une seule d'entre elles - Auchan - affirme avoir pour objectif de l'éliminer à terme (sans pour autant préciser d'échéance pour cet objectif).

En comparant le classement que nous avons fait dans les différents pays, avec les mêmes indicateurs et la même méthodologie, il est surprenant de constater que les enseignes aient des politiques si différentes et que les résultats soient si décevants en France. Pour comparaison, au Royaume-Uni par exemple, la grande majorité dépasse 20 % et trois obtiennent plus de 30 %, dont Tesco (60 %) et Marks & Spencer (44 %). Quant à l'Allemagne, les résultats sont meilleurs qu'en France aussi : plus de la moitié dépasse le 20 %, dont Kaufland (48 %) et LIDL (38 %).

Il est surprenant qu'une entreprise comme Carrefour, qui devrait avoir une politique de groupe sur des sujets aussi importants, ait obtenu des résultats si différents en France (27 %) et en Espagne (8,5 %).

Relation étroite entre les supermarchés et les pratiques non durables

Nos précédents travaux de recherche ont prouvé qu'il existe une relation étroite (plus ou moins directe selon les cas) entre le secteur FMFO, le secteur aquacole et la distribution. Dans certains cas, cette relation devient encore plus évidente : c'est le cas de la société Mowi, le plus grand producteur mondial de saumon atlantique

¹ L'information complète sur le système de classement, la méthodologie, les indicateurs et l'ensemble des résultats se trouvent au chapitre 3, ainsi que dans l'Annexe.

et l'un des plus grands producteurs mondiaux d'aliments pour l'aquaculture, qui fournit une partie du saumon de Système U, Auchan et de Carrefour,² comme nous le décrivons au chapitre 3. C'est aussi le cas de la société Lerøy, l'un des plus grands producteurs européens de poissons d'élevage, qui fournit entre autres Carrefour. Compte tenu du manque de transparence de la plupart des enseignes françaises de la grande distribution, il est probable que ces producteurs approvisionnent également d'autres supermarchés en France.

Les sociétés norvégiennes Mowi et Lerøy sont les deux principaux producteurs mondiaux de saumon d'élevage. Directement ou indirectement, ils s'approvisionnent en quantités importantes de FMFO à partir de sources très problématiques, telles que l'Afrique de l'Ouest (Mowi s'est procuré plus de 10 000 tonnes d'huile de poisson en Mauritanie en 2019) et le Pérou (la source de plus d'un quart de l'huile de poisson de Lerøy en 2019). Nos précédents travaux d'investigation ont révélé de nombreux problèmes environnementaux et sociaux liés

Le saumon, les crevettes, le bar et les moules sont parmi les poissons et crustacés les plus consommés en France.

© iStock



au FMFO produit en Afrique de l'Ouest et au Pérou - y compris l'effondrement des populations de poissons, des pratiques de pêche illégales et le détournement de poissons propres à la consommation humaine.³

Deux grandes surfaces sur huit - Auchan et Carrefour - affirment surveiller auprès de certains de leurs fournisseurs le pourcentage volumétrique de mortalité des poissons d'élevage, mais aucune d'entre elles ne constitue une liste noire des fermes à plus forte mortalité. Ceci est un indicateur important du bien-être des poissons et du gaspillage. Par exemple, un rapport récent a révélé que plus de 50 millions de saumons sont morts prématurément ou se sont échappés des fermes de Mowi au cours de la dernière décennie, ce qui a coûté à l'entreprise plus de 1,7 millions de dollars.¹

Bien que certaines enseignes françaises commencent à prendre des mesures positives pour éliminer progressivement l'utilisation de poissons sauvages dans leurs chaînes d'approvisionnement aquacoles, il est clair que la grande distribution française a un long chemin à parcourir avant de pouvoir donner des garanties sur le fait que leurs chaînes d'approvisionnement aquacoles ne nuisent pas à la vie marine. Un changement de cap rapide est nécessaire pour empêcher l'aquaculture de dépendre des poissons sauvages et pour garantir que la croissance et les bénéfices de cette industrie en plein essor ne se fassent pas au détriment de nos océans et des communautés locales. **Il est temps pour la grande distribution de renforcer ses engagements en matière de durabilité, et de reconnaître les risques posés par ses chaînes d'approvisionnement aquacoles. Il est temps pour elle de s'engager à éliminer progressivement l'utilisation de poissons sauvages dans l'alimentation des poissons et fruits de mer d'élevage, un objectif à atteindre d'ici 2025.**

2 Dans leur réponse, autant Auchan que Carrefour appellent Mowi par son ancien nom jusqu'en 2018, « Marine Harvest », ce qui nous oblige à nous poser des questions quant à l'actualisation des données reçues de ces enseignes.

3 Consulter les rapports *Fishing for Catastrophe* et *What Lies Beneath* de la Fondation Changing Markets (cf. Références).



1. INTRODUCTION

Plus de la moitié des produits de la mer que nous consommons proviennent d'élevages. En tant que secteur de production alimentaire à la croissance la plus rapide au monde, les produits de la mer issus de l'élevage représenteront 60 % de la consommation mondiale de poisson au cours des 10 prochaines années.ⁱ

La France est l'un des cinq grands acteurs de l'aquaculture dans l'UE. Selon un rapport de 2018 du Comité scientifique, Technique et Économique de la Pêche,^j un organe de conseil scientifique pour la Commission européenne, la production aquacole de l'UE est principalement concentrée dans cinq pays : l'Espagne (21 % du volume), la France (15 %), l'Italie (14 %), le Royaume-Uni (14 %) et la Grèce (10 %).⁴ Ces cinq pays représentent 74 % du volume (73 % de la valeur) des ventes dans l'UE. La France est donc le second producteur de produits aquacoles de l'UE. Des chiffres très semblables sont donnés sur le site de la Commission européenne.^k

Le marché français de l'aquaculture est de loin dominé par la conchyliculture (production de coquillages), par rapport à la pisciculture (production de poissons). D'après le rapport 2020 de FranceAgriMer,^l l'aquaculture française a vendu en métropole 183 000 tonnes de produits aquacoles en 2017, ce qui représentait 135 000 t pour la conchyliculture (dont 81 000 t d'huîtres, 51 000 t de moules et 3 000 t d'autres coquillages) et 48 000 t pour la pisciculture (dont 36 000 t de truites et saumons, 8 100 t de carpes et autres poissons d'eau douce et 3 900 t de bars, daurades et autres poissons marins).



© iStock

4 En termes de valeur, l'ordre serait le suivant : le Royaume-Uni (21%), la France (16%), l'Espagne (13%), la Grèce (12%), l'Italie (11%).

Le principal segment des poissons d'élevage en France est la truite,^m dont elle est le principal producteur dans l'UE. Il s'agit à 96 % de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), produites par environ 330 entreprises commerciales sur plus de 500 sites. Ceci représente 10 % des 300 000 t de truites produites dans l'Union Européenne chaque année. Les Français consomment majoritairement de la truite d'élevage français (79 %), le reste provenant pour l'essentiel d'élevages espagnols.ⁿ La truite est la quatrième espèce de poisson la plus consommée en France.^o

D'après le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture), cité dans le rapport de l'UICN « Durabilité des aliments pour le poisson en aquaculture »,^p « les filières « salmoniculture » (c'est à dire les élevages continentaux de truite) et la « pisciculture marine et nouvelle » (c'est à dire le bar, la brème, le turbot, le maigre, la sole, le saumon et la pisciculture juvénile pour la pisciculture marine et le caviar et l'esturgeon pour la pisciculture nouvelle) consomment annuellement environ 50 000 t d'aliments composés. Ils sont majoritairement fabriqués en France par les fabricants d'aliments suivants : Le Gouessant Aquaculture, Aqualia, Biomar France et Skretting France.

Aux productions aquacoles françaises, il faut ajouter les deux principaux produits de la mer importés en France : le saumon et les crevettes (d'après le même rapport de FranceAgriMer, la France a importé, en 2019, des produits à base de saumon pour une valeur de 1,3 milliards d'euros et, pour les crevettes, d'une valeur de 766 millions d'euros. Le saumon est la deuxième espèce la plus consommée par les français.^q Or l'immense majorité du saumon (95 à 99 %) est issu de l'élevage, ainsi qu'une grande partie des crevettes.

L'aquaculture, promue comme une solution durable pour éviter d'atteindre les limites écologiques de la pêche sauvage, est supposée réduire la pression sur les espèces surexploitées et fournir au public une source saine de protéines et d'autres nutriments essentiels. Cependant, peu de consommateurs savent comment sont produits les poissons et les fruits de mer d'élevage. Ils sont encore moins conscients de la dépendance des entreprises d'aquaculture à de grandes quantités de farine et d'huile de poisson (ou FMFO) fabriquées à partir de poissons et de crustacés sauvages, pour maintenir la production industrielle d'espèces massivement commercialisées, comme le saumon ou une grande partie des crevettes (qui sont produites dans d'autres pays et importées en France). Cette dépendance a d'énormes impacts pour la durabilité de l'industrie dans son ensemble.^r

ENCADRÉ 1.1: Que mangent les poissons d'élevage ?

La croissance de l'industrie des ingrédients marins

Les systèmes d'aquaculture dans le monde sont divisés en aquaculture nourrie (dans laquelle les poissons ou crustacés d'élevage sont nourris avec des aliments aquacoles commerciaux ou produits à la ferme) et l'aquaculture non nourrie (principalement des mollusques - comme les huîtres, les palourdes et les moules - dans laquelle il n'y a pas d'intrants externes et les animaux utilisent les nutriments disponibles dans l'eau). La plupart des espèces aquacoles vendues dans les supermarchés français sont carnivores ou omnivores, c'est-à-dire qu'elles mangent un mélange d'autres poissons et de plantes pêchés et récoltés dans la nature. Le régime alimentaire d'un saumon d'élevage commercial moderne contient entre 14,5 % et 25 % de farine de poisson et entre 10 % et 15 % d'huile de poisson, ainsi que d'autres ingrédients tels que les huiles végétales, le soja et le blé.^s

Environ deux tiers du FMFO sont fabriqués à partir de poissons sauvages capturés spécifiquement à cette fin ; l'autre tiers est dérivé de ce que l'industrie décrit comme des parures (parties non utilisées pour la préparation de plats ou non consommables) et des sous-produits du poisson capturé pour la consommation humaine.^t Cependant, il est important de noter qu'il existe d'importantes variations régionales et que le manque de transparence au sein du secteur soulève la question de savoir si les « sous-produits » sont vraiment des déchets et ne font pas peser davantage de pression sur les populations de poissons sauvages. Comme en témoignent les recherches menées sur le terrain par Changing Markets,^u certaines études, comme celle de l'Université de la Colombie-Britannique (Canada) et de l'association Bloom (France),^v des poissons juvéniles et des poissons aptes à la consommation humaine sont souvent classés à tort comme poissons de rebut et/ou détournés vers la transformation en FMFO.

Le FMFO est utilisé dans diverses industries, en plus de l'aquaculture, par exemple dans les aliments pour animaux de compagnie, des poulets et des porcs et également pour la consommation humaine directe sous forme de suppléments. Comme pour tous les produits de base sur le marché mondial, la demande croissante de FMFO risque de fausser les marchés locaux ou d'exercer une pression excessive et dommageable sur les écosystèmes.

Dans le cas du saumon d'élevage, en plus du FMFO, son alimentation contient des ingrédients tels que le soja qui soulèvent d'autres problèmes en matière de durabilité. A titre d'exemple, en 2019, il a été constaté que l'industrie écossaise du saumon d'élevage utilise environ 50 000 t de concentré de protéines de soja, avec des impacts considérables sur l'utilisation des sols dans les pays de culture et des risques de déforestation.^x



© Tim Webster/Reelmedia Film |

ENCADRÉ 1.2: Anchois du Pérou et sardinelle d'Afrique de l'Ouest

La croissance continue de l'aquaculture fait augmenter la demande d'aliments pour poissons et, par conséquent, fait augmenter la demande en matières premières nécessaires à leur production, principalement de farine et d'huile de poisson fabriquées avec des espèces supposément moins attrayantes pour la consommation humaine, comme l'anchois du Pérou (*Engraulis ringens*). Cette demande a des conséquences préoccupantes dans certains pays, dont la plupart ont de faibles revenus et présentent des taux élevés de pauvreté et de malnutrition.

Le Pérou est un bon exemple pour comprendre cette dynamique : ce pays andin est l'un de ceux qui souffre le plus des conséquences de la surexploitation des mers pour produire de la nourriture destinée aux espèces aquacoles. L'anchois péruvien est l'espèce la plus largement utilisée dans le monde pour fabriquer de la farine et de l'huile de poisson et c'est la plus grande pêcherie monospécifique au monde. Dans le rapport *What Lies Beneath : Uncovering the truth about Peru's colossal fishmeal and fish oil industry* (en français, « Caché dans les profondeurs : la vérité sur l'énorme industrie du FMFO au Pérou »),^y publié en novembre 2020, il est révélé que les sociétés européennes de production d'aliments pour l'aquaculture, qui font partie de la chaîne d'approvisionnement des grandes surfaces, s'approvisionnent auprès d'entreprises qui sous-enregistrent leurs captures, participent à des pratiques de pêche non durables - y compris la surpêche des juvéniles, qui met en péril le renouvellement des populations de poissons sauvages - et ont été impliquées dans des scandales de corruption (quotas de pêche à l'anchois gonflés par les fonctionnaires, au profit du secteur FMFO).

Tout cela dans un pays où la malnutrition chronique infantile est de 13 %, z selon les données les plus récentes de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). L'anchois pourrait servir à nourrir directement les populations locales et à diviser ce taux par deux, selon cet organisme. D'autre part, ce petit poisson joue un rôle essentiel dans l'écosystème du courant de Humboldt, car il est la principale nourriture de nombreuses espèces de poissons, d'oiseaux et de mammifères marins.

La situation est encore plus dramatique sur les côtes de l'Afrique de l'Ouest, où la capture de la précieuse sardinelle (*Sardinella sp.*), une espèce clé pour apporter des protéines aux populations locales, épuise les ressources dans une région déjà à la peine en termes de développement. Selon un rapport de l'Union Européenne publié en 2015, la demande d'aliments destinés à l'aquaculture a fait passer les captures annuelles de sardinelle au large des côtes mauritaniennes de 440 000 à 770 000 t en quelques années.^{aa} Le Pérou et La Mauritanie sont parmi les principaux fournisseurs de farine et d'huile de poisson avec lesquels sont fabriqués les aliments aquacoles consommés par le secteur aquacole français.

Il est à noter que chaque année, dans le monde, environ 15 millions de tonnes^{ab} de poissons sauvages sont utilisées pour produire du FMFO (voir encadré 1.1), deux ingrédients essentiels dans l'alimentation des poissons et fruits de mer d'élevage vendus dans nos supermarchés, dont le saumon, le bar et les crevettes. Ce modèle extractif qui sous-tend l'industrie mondiale de l'aquaculture représente un danger réel pour la santé à long terme de nos océans et celle de nombreuses communautés locales à travers le monde, dont les moyens d'existence et la sécurité alimentaire dépendent de la pêche^{ac} (voir chapitre 2). Alors que plusieurs industries, y compris les industries produisant des aliments pour animaux de compagnie, du poulet ou du porc, ont également recours au FMFO, l'aquaculture supplante tous ces débouchés : 69 % de la farine de poisson et 75 % de l'huile de poisson sont utilisés pour nourrir les poissons d'élevage.^{ad}

Ce rapport veut mettre en lumière le fossé existant entre la sensibilisation des citoyens aux impacts de cette industrie et la réalité de ses méthodes de production, étant donné que la France est l'un des plus grands pays consommateurs de produits de la mer dans l'UE.

En effet, en 2018, la consommation apparente⁵ de produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE s'est élevée à 12,48 millions de tonnes en équivalent poids vif (poids du poisson pêché et non transformé), la consommation par habitant ayant été de 24,36 kg (dont 6,27 kg de produits aquacoles). La consommation moyenne par habitant en France est de 33,52 kg (1,5 fois la consommation moyenne dans l'UE).^{ae} Selon FranceAgriMer,^{af} les sommes dépensées en 2019 par les ménages français pour leur consommation à domicile de produits de la pêche et issus de l'aquaculture a atteint huit milliards d'euros (36 % pour les produits traiteurs réfrigérés, 32 % pour les produits frais, 16 % pour les surgelés et 15 % pour les conserves).

La plupart des achats de poisson réalisés par les ménages français pour leur consommation à domicile se font dans les grandes et moyennes surfaces.⁶ Nous avons donc exploré comment le secteur français de la grande distribution fait face à ses responsabilités vis-à-vis des produits de la mer issus de l'élevage proposés à ses clients.

Alors que les populations de poissons sont soumises à une pression environnementale forte - provoquée par le réchauffement climatique d'une part et la pêche industrialisée d'autre part^{ag} - il est essentiel que les acteurs possédant le plus de pouvoir sur nos options d'achat, c'est-à-dire la grande distribution, offrent au public des produits de la mer qui soient issus d'une production durable.

Les supermarchés jouent un rôle de premier plan dans la détermination des goûts et des options d'achat de produits de la mer, ainsi que dans la sensibilisation de leurs clients aux questions de durabilité. Dans les rayons de poisson et de fruits de mer des supermarchés français, aussi bien frais, réfrigérés, que congelés, un choix limité de produits domine. Si les espèces capturées (cabillaud, merlu, anchois, sardine, certains crustacés ou céphalopodes, etc.) restent disponibles, les produits d'élevage, notamment le saumon ou les crevettes, occupent une place de plus en plus importante (voir encadré 1.3).

Comment l'étude a été menée

Pour le système de classement que nous avons développé afin d'évaluer le secteur de la grande distribution en France, une première en son genre, nous avons sélectionné une série d'indicateurs pour évaluer comment les huit principaux acteurs du secteur de la grande distribution en France assument leurs responsabilités pour protéger nos océans et fournir à leurs clients des aliments de la mer durables. Cette méthodologie a été développée avec l'ONG Feedback pour la grande distribution au Royaume-Uni, puis elle a été adaptée pour d'autres pays de l'UE, dont la France.

Notre étude s'appuie d'une part sur les réponses du secteur à un questionnaire détaillé sur la présence de FMFO dans les chaînes d'approvisionnement des produits de l'aquaculture, et d'autre part, sur une recherche documentaire des informations disponibles sur les politiques environnementales et/ou de développement durable, la responsabilité sociale des entreprises (RSE) et leurs rapports annuels. Enfin, nous nous sommes appuyés sur l'analyse des informations produit disponibles lorsque les produits sont vendus en ligne (pour plus d'informations, consulter la méthodologie et les indicateurs en annexe). Alors que dans d'autres pays, nos chercheurs se sont rendus dans les supermarchés pour enquêter sur la manière dont les produits de l'aquaculture sont présentés et étiquetés, en raison de la crise du Covid-19, nous n'avons pas pu visiter physiquement les grandes surfaces et nous nous sommes donc appuyés sur des recherches en ligne, y compris les pages d'achats en ligne, dans les cas où celles-ci étaient disponibles.

5 Consommation apparente = (captures pour usages alimentaires + production aquacole + importations) - exportations

6 Les parts de marché en valeur pour la grande et moyenne sont pour la même année : 68% pour les produits frais, 74% traiteurs réfrigérés, 49% surgelés et 74% pour les conserves.

ENCADRÉ 1.3: Cherchez le poisson d'élevage

Bien que les espèces sauvages et les espèces d'élevage coexistent dans les sections « frais » des poissonneries des supermarchés, nos recherches nous ont permis de montrer que les produits issus de l'aquaculture (comme le saumon ou la truite, une grande partie des crevettes et des langoustines, le bar et la daurade, par exemple) sont de plus en plus présents dans les étals ou les rayons de produits de la mer salés, fumés, réfrigérés, frais ou congelés de la plupart des supermarchés, même s'ils continuent à offrir des options sauvages (morue, merlu, anchois, thon, lotte, poulpe ou certains crustacés).

S'il est vrai que les consommateurs ont peu de formation pour identifier l'origine naturelle ou culturelle des poissons qu'ils consomment, il est plus vrai encore qu'ils ignorent la différence entre aquaculture « nourrie », par apport d'aliments externes, et « non nourrie », qui concerne notamment les mollusques filtreurs (huîtres, palourdes, moules...).



Saumon sur un rayon de supermarché

© iStock

En général, la durabilité des produits de la mer est une question importante pour les consommateurs en France. Après des décennies de sensibilisation par les ONG, le public est largement conscient de la nécessité d'acheter du poisson et des fruits de mer qui n'aient pas été pêchés ou produits de manière non durable ou illégale. Cependant, alors que la consommation de produits de la mer d'élevage continue d'augmenter, le public est peu conscient de leur origine et des impacts environnementaux de chacune des méthodes d'aquaculture.

D'après l'analyse que nous avons effectuée, cette méconnaissance est entretenue par un étiquetage souvent médiocre. La mention « élevage » est peu visible, quand elle n'est pas tout simplement absente ! A contrario, les produits issus de la pêche portent la mention « sauvage » bien en évidence, que ce soit sur l'emballage ou sur la page internet. De plus, nous n'avons trouvé aucune mention précisant le type d'aquaculture (nourrie ou non), encore moins au sujet de la présence de FMFO dans l'alimentation de ces animaux.

Pourtant, il est essentiel que les supermarchés français assument leurs responsabilités et adoptent une communication claire et transparente au sujet des produits qu'ils vendent, afin que la durabilité des chaînes d'approvisionnement de leurs produits aquacoles puisse être garantie.

La dépendance de l'industrie aquacole à l'égard des captures de poissons et de crustacés sauvages, nécessaire pour maintenir ses méthodes de production et ses résultats, combinée à la croissance massive de ce secteur, crée un risque du fait de la forte pression exercée sur les écosystèmes marins. Celle-ci est particulièrement nocive car elle n'est ni visible ni comprise de façon globale. Alors que les produits de la mer issus de l'élevage jouent sans aucun doute un rôle important dans l'apport de protéines et de micronutriments dans notre alimentation, la préférence actuelle des enseignes pour les systèmes d'aquaculture et les espèces qui dépendent fortement du pillage des stocks de poissons sauvages n'est pas la réponse qui devrait être offerte aux consommateurs français pour satisfaire leur demande de protéines durables et saines.



Mowi est devenu l'un des principaux fournisseurs de saumon d'élevage de plusieurs enseignes de la grande distribution française

© Shutterstock

le soja posent leurs propres problèmes en termes de durabilité : agriculture intensive, pesticides, OGM, déforestation, violations des droits de l'homme, etc.

L'industrie du saumon présente d'autres points noirs : évasions des fermes, forte concentration d'animaux, utilisation croissante d'antibiotiques ou encore taux de mortalité élevé. Sur ce dernier aspect, selon le rapport cité ci-dessus, l'industrie écossaise du saumon aurait vu en 2019 5,8 millions de ses poissons mourir, soit environ 14 % de la production. Une analyse de Just Economics, datée de début 2021 et qui se concentre sur les quatre principaux pays producteurs de saumon (Écosse, Norvège, Canada, Chili),⁸⁰ a révélé que Mowi était lié à la moitié des mortalités totales des dix principaux producteurs de saumon depuis 2010. Les décès inexpliqués et inattendus dans les fermes de Mowi entre 2010 et 2019 ont totalisé environ 50 millions de saumons, pour un coût de 1,7 milliard de dollars. Et ce malgré le fait que Mowi prétende être un chef de file en matière de durabilité.

Dans le chapitre 3 de ce rapport, nous décrivons deux exemples. La société Mowi - rappelons qu'elle est le premier producteur mondial de saumon atlantique et l'un des plus grands producteurs mondiaux d'aliments pour l'aquaculture - qui fournit une partie du saumon de Système U, Auchan et de Carrefour, et la société Lerøy - l'un des plus grands producteurs européens de poissons d'élevage - qui fournit entre autres Carrefour.

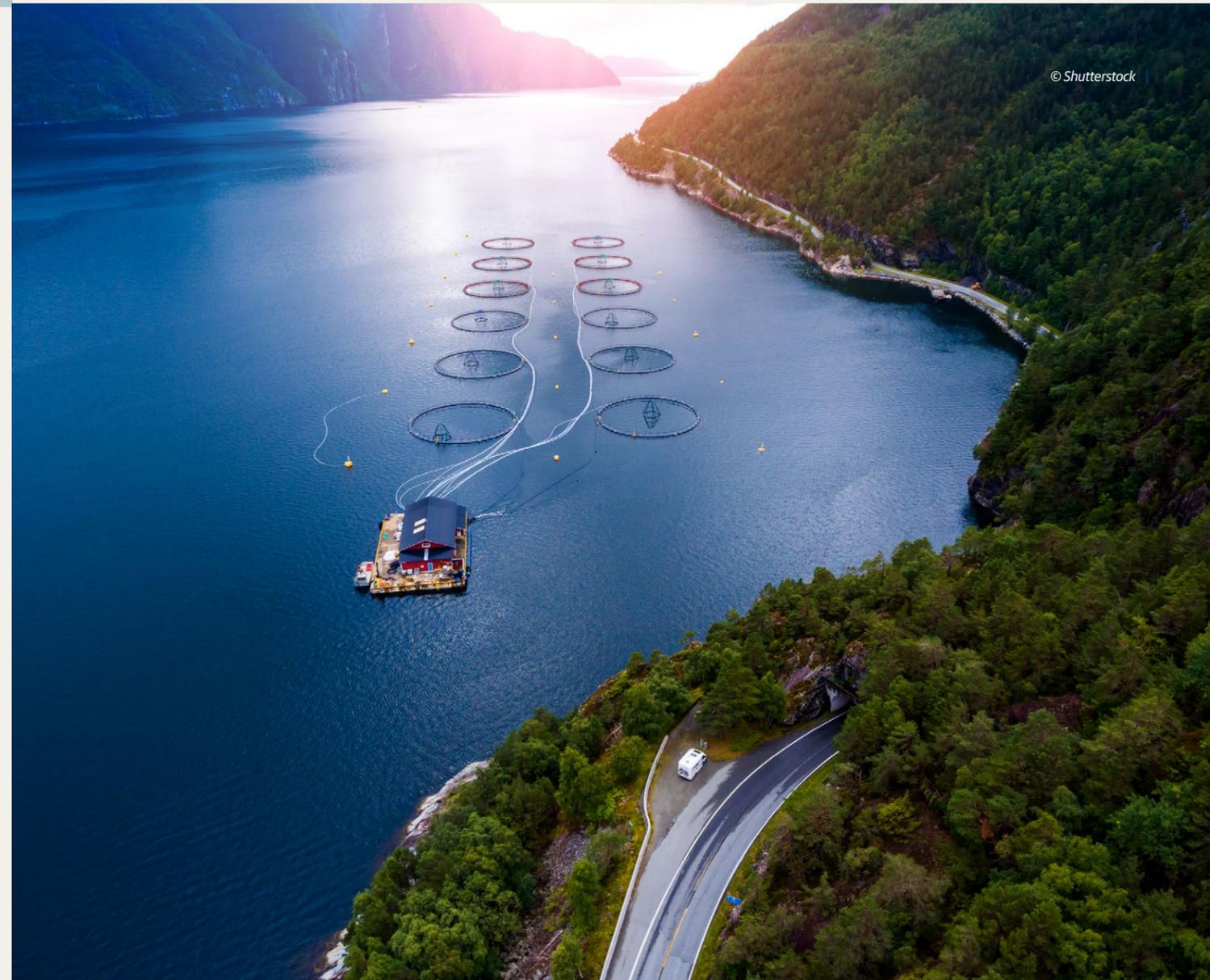
ENCADRÉ 1.4: Le problème du saumon d'élevage

Avec 1,5 millions de tonnes produites chaque année, le saumon est la première espèce d'élevage consommée en Europe.^{8h} D'après le rapport de la Commission européenne « Le marché européen du poisson 2020 »,⁸ⁱ « le saumon, principale espèce importée dans l'UE, représentait 15 % du volume total des importations extra-UE de produits de la pêche et de l'aquaculture en 2019, et près d'un quart du total en valeur. Parmi les importations de salmonidés, qui comprennent également la truite et d'autres espèces de salmonidés, le saumon représente 98 % du total. En 2019, les importations de saumon ont atteint 966 220 t ». D'après ce rapport, parmi les produits frais consommés par les ménages de l'UE,⁷ le saumon prédomine dans tous les pays étudiés. De 2018 à 2019, la consommation de saumon frais a augmenté dans tous les pays, et l'augmentation totale moyenne a été de 11 %. Les saumons consommés en France proviennent principalement de Norvège, du Royaume-Uni (Écosse) et des Îles Féroé.^{8j}

D'après le site internet du Salon International de l'Alimentation,^{8k} « les consommateurs français apprécient le saumon (entier, en filets ou fumé), qui provient généralement de Norvège ou d'Écosse. Ce poisson est cité comme « espèce préférée » par 26 % des consommateurs français, et ses ventes ont augmenté de 5,9 % en 2018 ».

En 2019,^{8l} la consommation française moyenne par habitant a été de 2,7 kg de saumon, et les ménages ont dépensé 503 millions d'euros en saumon fumé (soit 14 688 t), 464 millions d'euros en saumon frais (soit 24 858 t) et 130 millions d'euros en saumon surgelé (soit 6 424 t). Près de la moitié (45 %) des ménages français ont acheté du saumon frais cette année-là, soit plus que toute autre espèce de poisson ou de fruits de mer. Les deux tiers (64 %) des ménages français ont acheté du saumon fumé.

Le régime alimentaire de cette espèce carnivore est composé de 14,5 % à 25 % de farine de poisson et entre 10 % et 15 % d'huile de poisson, ainsi que d'autres ingrédients tels que les huiles végétales, le soja et le blé.^{8m} Une étude récente de Feedback a estimé qu'en 2019, la quantité de poissons sauvages utilisée pour nourrir les saumons écossais morts avant la « récolte » était d'environ 25 000 t, suffisamment pour fournir une portion hebdomadaire de poisson gras à deux millions de personnes sur un an.⁸ⁿ En plus des risques causés par le FMFO à l'échelle internationale, d'autres ingrédients comme



© Shutterstock

ENCADRÉ 1.5: Poissons et bien-être animal

Le bien-être des poissons est un sujet important, souvent négligé par les scientifiques, les décideurs et les médias.^{8p} En ce qui concerne l'aquaculture, il est important de noter qu'en plus du bien-être des poissons élevés dans les fermes, il faut tenir compte de la souffrance des milliards de poissons capturés pour produire du FMFO.

A cela s'ajoute le problème des captures « accidentelles » : mammifères, tortues, requins, oiseaux et poissons non cibles, qui meurent lentement ou sont blessés lors de leur capture et remis à l'eau.

Les poissons peuvent ressentir de la douleur et des émotions^{8q} et donc souffrir.^{8r} Les preuves scientifiques sont basées sur des études physiologiques, comportementales et neuro-anatomiques.^{8s} Les normes internationales reconnaissent que les poissons sont des êtres sensibles,⁸ ^{at} et pourtant la protection offerte par la législation actuelle est faible et est insuffisamment appliquée.⁹ ^{au}

Les poissons capturés pour la consommation humaine directe ou indirecte (via l'alimentation des animaux d'élevage) souffrent énormément pendant les processus de capture, de débarquement et de mise à mort.^{8v} ^{aw} Lorsque des centaines de milliers de poissons sont capturés par des méthodes de pêche industrielle, par exemple dans des chaluts ou des sennes coulissantes, ils sont fortement serrés et comprimés pendant la capture et le transport à la surface de l'eau. Au cours de ce processus, ils sont endommagés (par des abrasions physiques, la compression, l'éclatement des organes internes en raison de changements de pression soudains) et stressés. Dans une proportion importante, ils sont écrasés jusqu'à la mort par le poids d'autres poissons. Pour ceux qui survivent à la capture et à l'expédition, il n'y a généralement pas de méthode d'abattage acceptable : ils suffoquent ou meurent en cours de traitement.^{8x}

Les poissons sont enregistrés par leur tonnage, ce qui fait qu'il est difficile d'estimer le nombre exact d'animaux capturés, notamment pour produire des farines et des huiles. Cependant, on estime qu'entre 0,5 et 1,1 milliards de poissons^{8y} sont capturés chaque année pour être réduits en ingrédients destinés à nourrir des animaux d'élevage, principalement des poissons, mais aussi des porcs et des poulets.^{8z}

En 2017 environ 53 millions de tonnes de poissons (51 à 167 milliards de poissons) furent produites dans les fermes du monde entier.^{8a} Les densités de population élevées sont la règle, et les poissons sont maintenus dans des environnements stériles (cages simples et uniformes, canaux, etc.) qui présentent une complexité environnementale ^{8b} bien moins riche que leur milieu naturel. Ce contexte peut être à l'origine de nombreuses agressions et blessures, tout en augmentant le risque de transmission de maladies. De plus, ils sont souvent exposés à des manipulations extrêmement stressantes. Par exemple, les traitements mécaniques pour éliminer le pou du saumon entraînent des carences du bien-être animal et des morts massives.^{8c} Ces méthodes impliquent souvent de retirer les poissons de l'eau (par exemple lors du traitement des parasites ou lors du retrait des œufs de femelles).^{8d}

Le rapport Just Economics (début 2021) met en évidence des taux de mortalité élevés et en hausse dans les exploitations salmonicoles pour lesquelles des données sont disponibles. En Écosse, par exemple, les mortalités sont passées de 3,1 % en 2002 à 13,5 % en 2019, ce qui est plus de trois fois plus élevé que la mortalité dans les élevages britanniques de poulets.^{8e} Les principales causes de décès connues sont les infections, les proliférations d'algues et les traitements d'épouillage.^{8f}

Le manque de sensibilisation du public à ce problème est notable, notamment en raison du langage utilisé par les entreprises de pisciculture, qui signalent les mortalités en utilisant une terminologie qui tend à faire considérer les êtres vivants comme des objets, telle que « tonnes de biomasse » plutôt que « nombre de poisson morts ». Et comme le montre notre classement (cf. chapitre 3), les enseignes ne tiennent pas de suivi des mortalités dans les fermes qui leur fournissent des produits de la mer issus de l'élevage. Ils ne prennent pas en compte non plus la mortalité causée par la mise à mort de poissons sauvages utilisés comme aliments.

La grande majorité des poissons d'élevage dans le monde souffrent de pratiques de mise à mort inhumaines.^{8g} Ils sont généralement tués par suffocation à l'air libre, dans des mélanges glace-eau et par exposition au dioxyde de carbone ; non étourdis, ils

peuvent également être encore conscients pendant le processus d'éviscération et de transformation. La perte de conscience et le décès causés par ces méthodes ne sont pas rapides, et la souffrance est prolongée de manière inacceptable.¹⁰ Pour éviter douleur et souffrance, les poissons devraient être étourdis avant d'être abattus.^{8h} Il existe des méthodes d'étourdissement, avec des techniques électriques ou par percussion, permettant une mort plus digne pour certaines espèces, mais la route est encore longue pour que ces bonnes pratiques soient adoptées de façon généralisée par l'industrie.⁸ⁱ

L'absence de bien-être des poissons, et plus largement l'élevage lui-même, entraînent d'énormes coûts « cachés ». Just Economics évalue le coût total des mortalités dans les fermes salmonicoles des quatre principaux pays producteurs de saumon à 15,5 milliards de dollars américains sur la période 2013-2019. Au total, le coût des impacts négatifs de l'élevage du saumon, y compris la mortalité, les poux, l'utilisation du FMFO, les dommages aux écosystèmes locaux, le changement climatique et l'augmentation de la pauvreté ont été estimés à près de 50 milliards de dollars américains sur la même période.

Malheureusement, le secteur manque de rapports sociaux et environnementaux appropriés, de sorte que ces problèmes sont dissimulés aux yeux du public. En l'absence de transparence et de responsabilité, les entreprises aquacoles sont incitées à poursuivre des objectifs commerciaux à court terme, ce qui crée des risques économiques, sociaux et environnementaux à long terme. Certains d'entre eux sont le résultat d'une absence de bien-être des poissons (par exemple, les mortalités résultant d'un élevage mal géré), tandis que d'autres sont indirects, comme les mortalités dues à la pollution.

8 L'article 13 du Traité sur le Fonctionnement de l'Union Européenne (TFUE) établit que « lorsqu'ils formulent et mettent en œuvre la politique de l'Union dans les domaines de l'agriculture, de la pêche, des transports, du marché intérieur, de la recherche et développement technologique et de l'espace, l'Union et les États membres tiennent pleinement compte des exigences du bien-être des animaux en tant qu'êtres sensibles ».

9 Les poissons ne sont pas bien protégés par la législation européenne ; ils ne sont couverts que de façon très générale par la législation sur les animaux d'élevage. Cette législation limitée est qui plus est très mal appliquée en ce qui concerne les poissons, principalement en raison du manque de recommandations détaillées.

10 Des systèmes tels que le refroidissement du poisson vivant dans un mélange de glace et d'eau ou l'exposition au dioxyde de carbone sont encore largement utilisés malgré la recommandation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en 2009 d'abandonner ces méthodes.

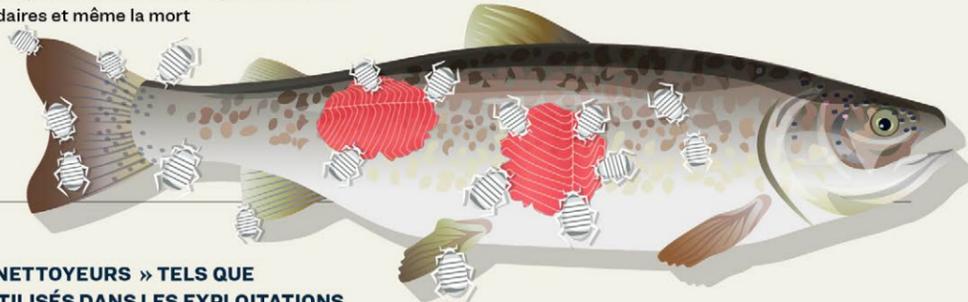
Comment l'élevage affecte-t-il le bien-être des poissons ?

POU DU SAUMON



Les poux se fixent sur la peau des saumons afin de manger les mucus et la peau. Un grand nombre de poux peut entraîner la perte des nageoires, des cicatrices sévères, des infections secondaires et même la mort.

L'élevage de saumon en cage ouverte permet aux poux du poisson de passer dans l'environnement marin où ils s'accrochent aux poissons sauvages.



LES « POISSONS NETTOYEURS » TELS QUE LE LABRE SONT UTILISÉS DANS LES EXPLOITATIONS POUR TRAITER LES INFESTATIONS DE POUX DE MER

ILS SONT TUÉS À LA FIN DE CHAQUE CYCLE DE CROISSANCE

LES MÉTHODES D'ÉLIMINATION DES POUX, TELLES QUE LES PESTICIDES ET LES « POISSONS MANGEURS DE POUX » ONT UN COÛT NÉGATIF POUR LE BIEN-ÊTRE DES POISSONS

DES BATEAUX CONNUS SOUS LE NOM DE THERMOLICERS SONT AUSSI UTILISÉS PAR L'INDUSTRIE DU SAUMON POUR ESSAYER DE SE DÉBARRASSER DES POUX



TAUX DE MORTALITÉ ÉNORMES



CHAQUE ANNÉE, DES MILLIONS DE POISSONS D'ÉLEVAGE MEURENT À CAUSE D'ÉLEVAGES MAL GÉRÉS



2010 - 2019

LES 10 PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE SAUMON ONT ENREGISTRÉ DES MORTALITÉS DE

100 MILLIONS DE SAUMONS = COÛT DE 15 MILLIARDS DE US \$

LES POISSONS SONT DES ÊTRES INTELLIGENTS ET SENSIBLES

Ils peuvent souffrir et ressentir de la douleur

ET POURTANT LES POISSONS D'ÉLEVAGE SONT LES ANIMAUX DE FERME LES MOINS PROTÉGÉS



LES PRINCIPAUX FACTEURS SONT :



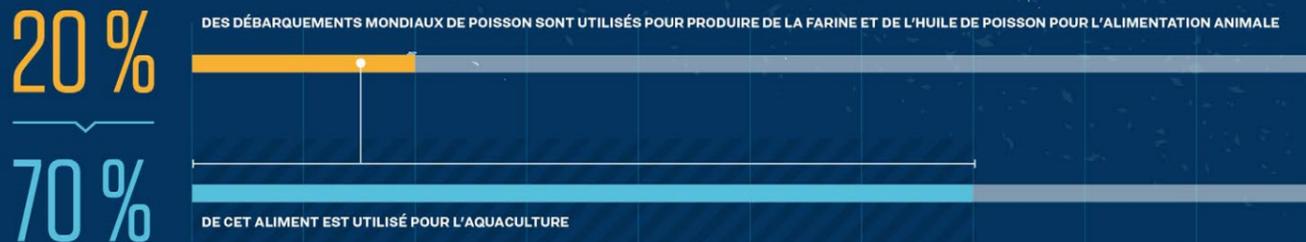
DES SOUFFRANCES SUPPLÉMENTAIRES

CHAQUE ANNÉE, DES MILLIARDS DE POISSONS SAUVAGES SONT CAPTURÉS DANS L'OcéAN POUR NOURRIR DES POISSONS ET DES CREVETTES D'ÉLEVAGE

ILS PROVIENNENT DE



OÙ LA PLUPART D'ENTRE EUX SONT ABATTUS PAR DES MÉTHODES INHUMAINES



MÉTHODES D'ABATTAGE CRUELLES



LES POISSONS SOUFFRENT DE PRATIQUES DE MISE À MORT CRUELLES ET INHUMAINES, COMME :



ÉVISCÉRATION DE POISSONS VIVANTS



ÉCRASEMENT



SUFFOCATION

SURPEUPLEMENT

LES POISSONS D'ÉLEVAGE VIVENT DANS DES CONDITIONS DE SURPEUPLEMENT
LES POISSONS EN SURPEUPLEMENT SONT PLUS SENSIBLES À :



MALADIES



BLESSURES PHYSIQUES TELLES QUE DES PLAIES AUX NAGEOIRES



AGRESSIONS



STRESS



MAUVAISE QUALITÉ DE L'EAU



MOINS D'OXYGÈNE À RESPIRER

2. POURQUOI LE FAIT DE NOURRIR DES POISSONS AVEC DU POISSON EST-IL IMPORTANT ?

Les océans jouent un rôle primordial dans le maintien de la santé de notre planète. Ils produisent plus de la moitié de l'oxygène du monde et stockent le dioxyde de carbone, assurant ainsi la régulation du climat et des phénomènes atmosphériques.^{bl} Ils jouent également un rôle essentiel dans la chaîne alimentaire mondiale, offrant un abri et une subsistance à d'innombrables espèces de poissons, de crustacés et à l'ensemble de la vie marine. Ils sont enfin la principale source de protéines pour environ trois milliards de personnes.^{bk}

Cependant, les océans sont de plus en plus affectés par le réchauffement climatique et la surexploitation humaine.^{bl} *Le Rapport spécial sur l'océan et la cryosphère dans un climat en évolution 2019*, du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), averti que les émissions de carbone provenant de l'activité humaine provoquent le réchauffement, l'acidification et la perte d'oxygène des océans, ainsi qu'une augmentation de la température des océans qui a déjà un impact visible sur la croissance, la reproduction et la survie des stocks de poissons.^{bm} Dans le même temps, la croissance exponentielle de la pêche industrielle au cours du siècle dernier a gravement endommagé les stocks de poissons, qui sont de plus en plus vulnérables, de sorte qu'en 2015, 93 % des stocks de poissons marins du monde avaient été pêchés à leur limite ou surexploités.^{bn} Dans le même temps, la demande de produits de la mer ne cesse de croître. Ainsi, entre 1961 et 2017, le taux de croissance moyen de la consommation de poisson a été deux fois supérieur au taux de croissance démographique.^{bo}

Dans ce contexte, les défenseurs de l'aquaculture affirment qu'elle a le potentiel de fournir durablement des protéines saines et abordables, conformément à la demande mondiale croissante, sans exercer de pression supplémentaire sur les populations de poissons sauvages déjà surexploitées. Cependant, l'industrie elle-même repose, pour produire les aliments aquacoles, sur des poissons sauvages pêchés dans ces mêmes océans qu'elle dit chercher à protéger. Comme nous l'avons déjà mentionné, chaque année, environ 15 millions de tonnes de poissons sauvages dans le monde sont utilisées pour produire du FMFO, ce qui représente près de 20 % de la capture totale mondiale.^{bp} 69 % de la farine de poisson et 75 % de l'huile de poisson sont utilisés pour

Pêche industrielle au hareng. Le hareng est l'une des espèces généralement utilisée pour fabriquer de la farine et de l'huile de poisson destinée à l'industrie animale et à l'aquaculture

© iStock

Nourrir l'aquaculture

Chaque année des millions de tonnes de poissons et de crustacés sont pêchées dans les océans pour être transformées en farines et en huiles de poisson (FMFO), privant les oiseaux, les mammifères marins et d'autres poissons d'une source de nourriture essentielle et mettant en péril les moyens de subsistance des populations qui en dépendent



PRÈS D'UN CINQUIÈME DU POISSON SAUVAGE CAPTURÉ EST UTILISÉ POUR PRODUIRE DE LA FARINE ET DE L'HUILE DE POISSON

1/5



GRANDES SURFACES ET RESTAURANTS

Les principales grandes surfaces vendent du poisson d'élevage, populaire sur les marchés à revenu élevé, comme le saumon et le bar. Les produits de la mer nourris au FMFO, comme le saumon d'élevage, gagnent en popularité en France

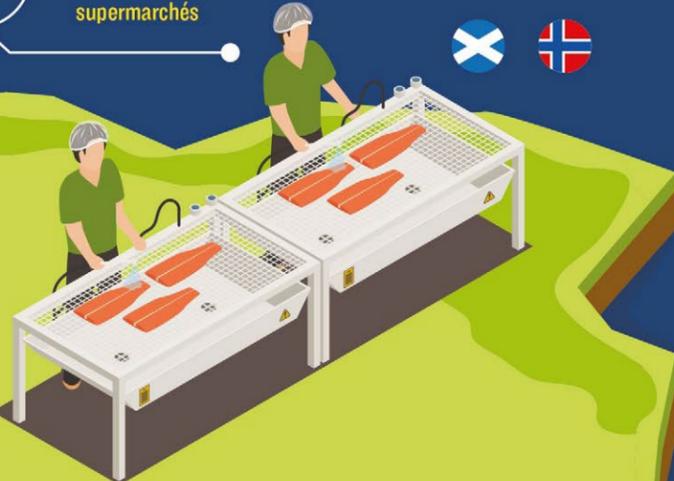


TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS

Le saumon d'élevage - qui en Europe est principalement produit en Norvège et en Écosse - passe par des sociétés de transformation avant d'être vendu dans les supermarchés



05



01

MATIÈRES PREMIÈRES : POISSONS SAUVAGES ET CRUSTACÉS

Ils sont transformés en mer ou dans des usines situées sur la côte. La production de FMFO peut générer une pollution importante de l'air et de l'eau

02

FABRIQUES DE FARINE ET D'HUILE DE POISSON

La farine et l'huile poisson sont principalement utilisés dans l'alimentation animale. La majeure partie est utilisée comme ingrédient aquacole



ALIMENTATION ANIMALE

28%*



ALIMENTATION AQUACOLE

69%*

* Farine de poisson

03

INDUSTRIE DE L'ALIMENTATION AQUACOLE

114 milliards de \$ 2017

Les producteurs de FMFO vendent leurs produits à des géants mondiaux de l'alimentation animale, tels que Cargill, Skretting et Biomar, et à des sociétés intermédiaires telles que KMP et ED&F Man

04

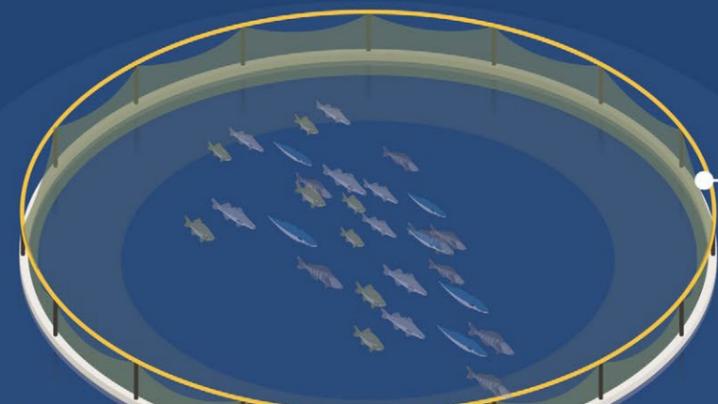
EXPLOITATIONS DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

LA NORVEGE EST LE PLUS GRAND PRODUCTEUR MONDIAL DE SAUMON D'ÉLEVAGE ET REPRÉSENTE UN MARCHÉ CLÉ POUR LE FMFO

Les sociétés norvégiennes Mowi et Lerøy sont les plus grands fournisseurs mondiaux de saumon d'élevage et consomment des volumes très importants de FMFO pour son alimentation



06



nourrir les poissons d'élevage.^{ba} Près de 70 % de tous les poissons fourragers débarqués sont transformés en FMFO, tandis que d'après de nombreuses sources scientifiques, 90 % des captures de poisson destiné au FMFO pourraient être utilisés pour la consommation humaine directe.^{br}

Cette utilisation intrinsèquement non durable de poissons capturés dans la nature pour nourrir les poissons d'élevage exerce une pression encore plus forte sur les écosystèmes océaniques délicats et augmente l'insécurité alimentaire dans les pays qui dépendent des poissons pélagiques pour leurs apports en protéines et en autres micronutriments. Des enquêtes sur le terrain menées par la Fondation Changing Markets en 2019 ont révélé les importants dommages sociaux et environnementaux causés par l'industrie du FMFO en Gambie, en Inde et au Vietnam.^{bs}

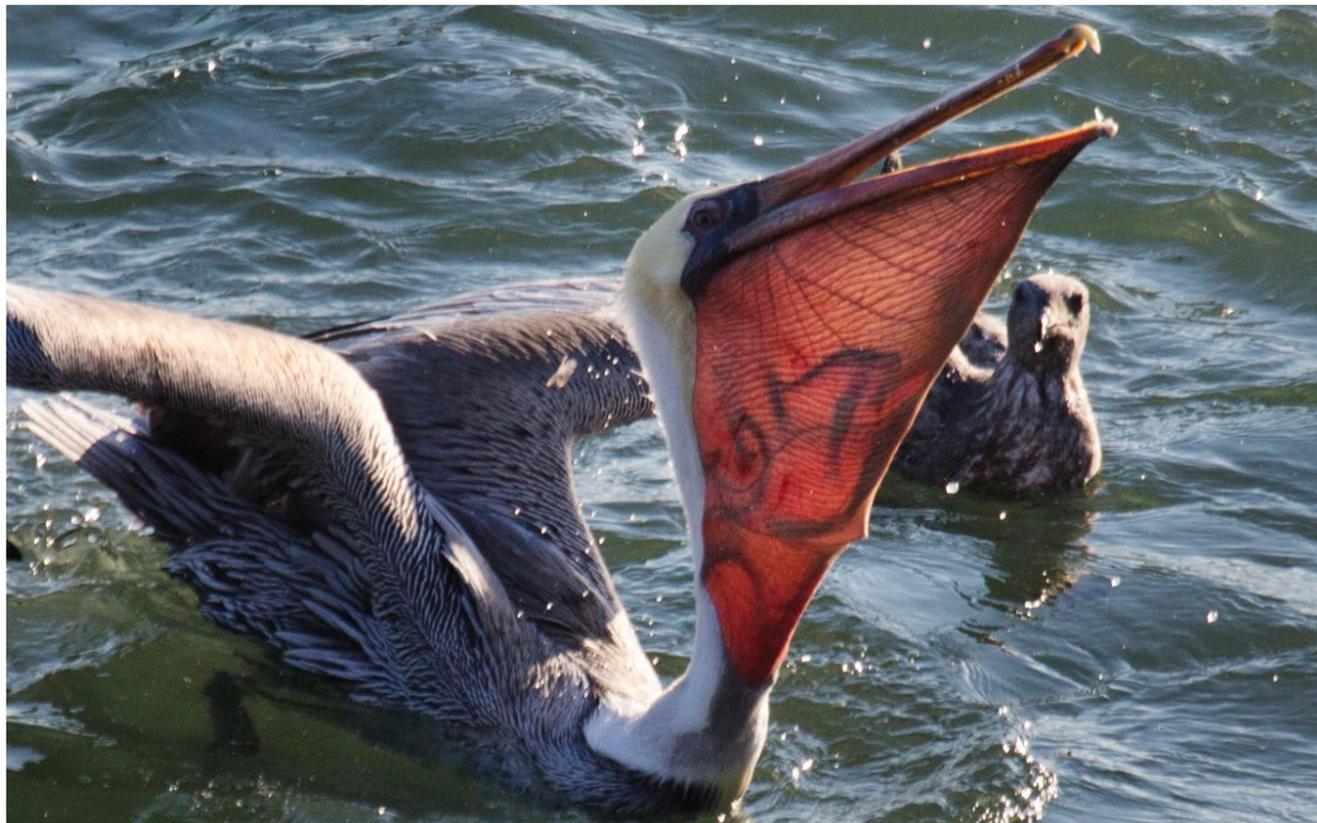
En Gambie, où le PIB était de 1700 dollars par habitant en 2018^{bt} et où la population dépend du poisson comme aliment de base, nos recherches ont révélé que les captures combinées d'une seule usine productrice de FMFO représentaient environ 40 % du total des captures de poisson déclarées du pays en 2016. En Inde, les chercheurs ont constaté que l'expansion de la pêche pour produire du FMFO a conduit à l'extraction de nouvelles espèces de l'océan, perturbant les réseaux trophiques aquatiques avec des conséquences inconnues. Et au Vietnam, une sous-déclaration significative des captures destinées aux usines de farine de poisson a permis la surpêche. Dans les trois pays, les populations locales, qui dépendent du poisson comme source essentielle de protéines et de micronutriments, ont été affectées par le déclin des populations de poissons et ruinées par la pollution et les impacts sanitaires de la production de FMFO.

La science est claire : l'intensification de la pression sur les stocks de poissons pélagiques pour nourrir l'industrie aquacole en croissance rapide « créera bientôt un point d'inflexion dans l'approvisionnement viable en produits de la mer, du fait des limites de production des poissons fourragers.^{bu}

Il n'y a tout simplement pas assez de poissons dans la mer pour nourrir la vorace industrie du FMFO et, a fortiori, pour maintenir l'expansion de la production aquacole nourrie.

Un pélican brun se nourrissant d'anchois. Baie de Monterey, Californie

© Jodi Frediani



ENCADRÉ 2.1: Poissons fourragers et santé des océans

La cible principale de l'industrie de la pêche minotière, qui capture les poissons et les crustacés sauvages pour produire des ingrédients marins, sont les stocks de poissons « fourragers » ou « pélagiques ». Le groupe de travail Lenfest sur les poissons fourragers (un groupe d'experts marins) a caractérisé les poissons pélagiques comme vulnérables à l'effondrement, même à des taux de capture relativement faibles. Étant donné que les poissons fourragers sont la principale source de nourriture pour de nombreux prédateurs océaniques, des plus gros poissons aux mammifères marins et aux oiseaux, la bonne santé de leurs stocks a des effets d'entraînement importants sur les grands écosystèmes océaniques.

Ce groupe de travail a constaté que les techniques de gestion conventionnelles, basées sur le maintien des niveaux de capture à un « rendement maximal durable » (le niveau maximal auquel les stocks de poissons peuvent être exploités systématiquement sans épuisement à long terme), n'étaient pas suffisantes pour empêcher un effondrement des stocks de poissons fourragers - ou un déclin des prédateurs qui en dépendent - et a recommandé une approche de gestion beaucoup plus prudente et écosystémique.

Le groupe de travail a également constaté que dans de nombreuses régions du monde où les pêcheries fourragères sont les plus actives, comme au Pérou, des écosystèmes plus vastes ont été appauvris comparativement à leur état avant le début de la pêche minotière industrielle. Pour l'espèce *Brevoortia tyrannus*,¹¹ couramment utilisée dans les aliments pour l'aquaculture, le groupe de travail a montré que la gestion de la pêcherie ne tenait pas compte des besoins des prédateurs et que les niveaux de prélèvement dépassaient le seuil de durabilité.^{bv}

Cette recherche jette un doute considérable sur la durabilité inhérente des pêcheries qui suivent des approches conventionnelles telles que le « rendement maximal durable » plutôt que l'approche écosystémique, qui prend en compte l'impact de la pêche sur d'autres espèces.

« Pêcher des poissons pour nourrir... des poissons » : le risque de la chaîne d'approvisionnement sur le marché FMFO

Les chaînes d'approvisionnement mondiales des produits de l'aquaculture sont étroitement liées et très complexes. Alors que le secteur de la nourriture pour poissons est assez concentré et dominé par une poignée de grandes entreprises, la chaîne d'approvisionnement totale, du poisson à la fourchette, peut impliquer jusqu'à huit étapes différentes : pêche, usine produisant du FMFO, producteur d'aliments aquacoles, fermes aquacoles, transformateur de fruits de mer et poissons, distributeur, détaillant (supermarché ou magasin) et de nombreux intermédiaires.^{bw} D'autre part, certaines entreprises ont une chaîne de valeur hautement intégrée, avec des opérations dans plusieurs activités différentes : production de FMFO, fabrication d'aliments aquacoles, pisciculture et distribution de produits de la mer. Entre autres exemples, celui de Mowi, qui est à la fois le plus grand producteur mondial de saumon^{bx} et un grand producteur d'aliments aquacoles, dont une partie substantielle est utilisée pour sa propre production de poisson. En 2019, elle a produit 405 193 t d'aliments, soit 9,2 % de la production mondiale d'aliments pour salmonidés (4,4 millions de tonnes).

Cette intrication, combinée au manque de transparence et de responsabilité des entreprises du secteur, rend impossible un examen externe complet et dissimule aux yeux du consommateur l'étendue des problèmes sociaux et environnementaux créés par ces chaînes d'approvisionnement aquacoles. La grande distribution

11 Poisson argenté de la famille des harengs, présent au large des côtes nord-américaines de l'Atlantique Nord. Il se nourrit de plancton et est un poisson filtre, il joue donc un rôle important dans la clarification de l'eau.

s'appuie souvent sur des garanties de durabilité médiocres des transformateurs de produits de la mer et des producteurs d'aquaculture et d'aliments aquacoles, qui à leur tour se cachent derrière l'un des nombreux systèmes de certification pour les produits marins, tels que Global Gap, l'Aquaculture Stewardship Council (ASC) ou MarinTrust.^{by bz}

Le rôle de la certification

En réponse aux préoccupations des consommateurs, les principales enseignes de la grande distribution ont adopté la certification comme un moyen de garantir la durabilité tout au long de leurs chaînes d'approvisionnement des produits de la mer sauvages et d'élevage. Cependant, la rigueur et l'indépendance de la certification des produits de la mer sont de plus en plus remises en question. En effet, des analyses récentes sur les principaux systèmes, notamment MSC (Marine Stewardship Council), ASC et MarinTrust, jettent le doute sur leur efficacité à réduire les pratiques de pêche et l'élevage de poissons et de fruits de mer non-durables.^{ca cb}

Outre les défis liés aux approches actuelles de la certification, on craint que les effets du changement climatique ne réduisent la capacité des experts de la pêche à établir en toute confiance des limites de capture à des niveaux durables. Par exemple, le GIEC a souligné que les changements climatiques dans nos océans soulèvent des inquiétudes quant à l'efficacité des politiques de gestion des pêches et la gouvernance à l'avenir.^{cc} Comme il est expliqué dans l'encadré 2.1, l'évolution des stocks de poissons pélagiques est déjà imprévisible et ceux-ci sont particulièrement vulnérables à la surpêche, avec des effets collatéraux sur les réseaux trophiques océaniques plus larges.^{cd}

À l'intérieur d'une usine de farine et d'huile de poisson à Ullal, Karnataka (Enquête de Changing Markets 2019)

© Changing Markets 2019

Transbordement de poissons « de rebut » d'un navire de pêche en haute mer au Vietnam.

Les travailleurs ont affirmé que le navire avait navigué dans les eaux indonésiennes et que le poisson avait été vendu à l'usine Minh Tam Fishmeal

Indépendamment de l'efficacité des systèmes de certification, l'utilisation de poissons sauvages dans l'alimentation aquacole est un moyen fondamentalement non durable de produire des protéines. Certifier des pêcheries minotières, qui transforment les poissons capturés à l'état sauvage pour produire du poisson d'élevage est en contradiction directe avec le Code de Conduite pour une Pêche Responsable de la FAO et avec la déontologie la plus élémentaire, car cela compromet la sécurité alimentaire des populations locales dans de nombreux pays en développement.^{ce} De plus, la plupart des systèmes de certification qui traitent de l'approvisionnement et de l'utilisation du FMFO ne prennent pas en compte des éléments importants de durabilité, tels que les impacts sur l'écosystème du retrait d'une espèce clé de la chaîne alimentaire. Le Marine Stewardship Council (MSC), une certification fréquemment mentionnée par la grande distribution en France, certifie 7 % de toutes les pêcheries minotières.^{cf} La Fondation Changing Markets et d'autres organisations ont demandé au MSC d'exclure la certification des pêcheries minotières, étant donné que la pêche pour la « consommation humaine indirecte » est intrinsèquement insoutenable et donc non certifiable.

D'après l'organisation Compassion in World Farming, « les cinq labels les plus répandus dans le monde sur les poissons ... ne prennent absolument pas en compte le bien-être animal. Des centaines de milliards, voire des milliers de milliards de poissons d'élevage ou sauvages souffrent, condamnés à l'ennui, à la surpopulation, affamés et voués à une mort lente et douloureuse. Ils ne sont pas protégés par ces labels ».^{cg}

Par conséquent, dans notre évaluation, nous n'avons pas pris en compte le fait que les entreprises de la grande distribution utilisent les systèmes de certification comme preuve de durabilité ou de bien-être animal.



ENCADRÉ 2.2: Aqualabel / Label Rouge

L'Association des Produits Aquatiques Label Rouge, Aqualabel, rassemble des organismes de défense et de gestion détenteurs d'un cahier des charges Label Rouge. D'après son site,^{ch} plus d'une vingtaine de produits aquatiques détiennent ce label. Il s'agit de produits de la pêche mais aussi de produits de l'aquaculture et de la conchyliculture (bar, crevette, daurade, huîtres, saumon -frais et fumé-, truite -fraîche et fumée-, turbot).



Sur ce site il y a beaucoup d'informations sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du saumon et de la truite, par exemple : garantie fraîcheur, source d'oméga 3, chair de bonne tenue, teneur en matière grasse maîtrisée, teneur en sel, coloration, pas de congélation, etc. Cependant, malgré l'affirmation « outre le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité rigoureuses, les exigences qualitatives et les contraintes qui en découlent portent sur la récolte, la capture, l'élevage, la production, la transformation et la commercialisation du produit. Tous les maillons de la filière sont concernés et maîtrisés; la traçabilité est exigée tout au long de la chaîne », il n'y a aucune information sur les questions qui touchent à l'environnement et au bien-être animal.

Nous n'avons par exemple pas trouvé les cahiers des charges sur leur site. Qui plus est, Label Rouge a choisi de ne pas répondre à notre demande d'information sur les cahiers des charges ou sur les pourcentages de farines et huiles de poisson dans les produits labellisés. Par contre l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) nous a transmis les arrêtés portant sur l'homologation du cahier des charges du Label Rouge (et les liens vers lesdits cahiers des charges). S'il est vrai que le bien-être des animaux est en général mieux respecté (par exemple, pour le saumon Atlantique la densité des cages est inférieure à 20 kg/m³, alors que pour le saumon non Label Rouge c'est 25), le pourcentage de produits d'origine marine dans l'alimentation doit être supérieur à 50 %, alors que pour les non Label Rouge il n'y a « aucune stratégie d'alimentation », ce qui veut dire qu'il y a plus de FMFO dans la composition dans aliments pour les saumons Label Rouge.

L'association justifie sur son site cette teneur minimale en ingrédients marins dans la composition des aliments aquacoles par la « bonne qualité de poisson d'élevage » (le label affirme que plus le pourcentage de FMFO est grand, plus la chair du poisson d'élevage est savoureuse). D'autres exemples cités sur le site précisent que la part des ingrédients marins doit être de 60 % minimum pour le turbot, 50 % pour la truite et 51 % pour le saumon écossais (premier poisson et premier produit non français à obtenir le Label Rouge en 1992).

Le saumon Label Rouge vendu en France provient de Norvège^{ci} et d'Écosse^{ck}. Donc ce label, contrairement à ce que beaucoup de consommateurs pourraient croire, constitue un obstacle à la diminution de la part de FMFO contenu dans les aliments pour poissons d'élevage !^{cl} Or, Système U, Casino/Géant et Auchan, par exemple, proposent du saumon Label Rouge sur leurs sites.

ENCADRÉ 2.3: Label AB: Manque de transparence et prise en compte insuffisante des enjeux liés à l'utilisation du poisson sauvage dans l'aquaculture



Le règlement Européen 710/2009 de la Commission Européenne^{cm} concernant la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines prévoit, entre autres, l'interdiction de « nourrir des animaux d'une espèce donnée au moyen d'aliments issus d'animaux de la même espèce » (article 13). Le texte affirme aussi (article 25) que les aliments destinés aux animaux d'aquaculture carnivores doivent provenir prioritairement des catégories suivantes :

- aliments issus de l'aquaculture biologique ;
- farines et huiles de poisson provenant de chutes de parage de produits issus de l'aquaculture biologique ;
- farines, huiles de poisson et ingrédients issus de poissons dérivés de chutes de parage de poissons déjà capturés dans des pêcheries durables aux fins de l'alimentation humaine ;
- matières premières alimentaires biologiques d'origine végétale et animale répertoriées à l'annexe V, sous

réserve des restrictions qui y sont prévues.

Quant au bien-être animal, d'après le règlement le milieu d'élevage doit être conçu de telle sorte qu'il soit conforme aux besoins propres à chaque espèce :

- les animaux disposent d'un espace suffisant pour leur bien-être et ils sont placés dans une eau de bonne qualité suffisamment oxygénée et dans des conditions de température et de lumière conformes aux exigences de l'espèce en tenant compte de la situation géographique des installations.
- dans le cas des poissons d'eau douce, les fonds doivent être aussi proches que possible des milieux naturels.
- les systèmes de recirculation en circuit fermé sont interdits (sauf écloseries et nurseries).
- la lumière artificielle est limitée à un plafond de 16 heures par jour (sauf aux fins de reproduction)
- tout apport d'oxygène est limité à certains cas et le chauffage et refroidissement artificiel de l'eau est interdit (sauf écloseries et nurseries).
- la manutention des animaux est limitée au minimum et dans le respect du bien-être animal.

En ce qui concerne la mise à mort, les techniques utilisées doivent rendre immédiatement les poissons inconscients et insensibles à la douleur.

Par contre il n'y a dans ce règlement aucune mention du pourcentage de FMFO présent dans l'alimentation de ces animaux.

Malgré nos demandes tout au long de ces derniers mois, l'Agence bio (créée par le Ministère de l'agriculture, qui est le propriétaire de la marque AB en France, et qui a créé le GIP Agence Bio, censée « gérer la marque AB à des fins de communications » ainsi que « communiquer et informer le grand public et les professionnels sur l'agriculture biologique et ses produits, son impact environnemental, social et territorial») n'est pas en mesure de nous transmettre les cahiers des charges liées à l'aquaculture labellisée AB, ni de répondre à nos questions sur le sujet. Nous avons essayé d'obtenir des informations sur la transparence des chaînes d'approvisionnement d'ingrédients aquacoles ainsi que sur les questions de bien-être dans la pratique, mais nous ne pouvons qu'observer un manque de transparence et de compétences.

De plus, cette agence publique nous a demandé de nous adresser au CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture, composé de professionnels de l'aquaculture, avec évidemment des intérêts privés), qui nous a par ailleurs confirmé que ce n'était pas à eux de fournir ce genre d'informations.

Par contre, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) nous a fait parvenir un document qui reprend les grandes lignes des règles sur l'alimentation des poissons et des crustacés en aquaculture (articles 15.d du règlement 834/2007 et 25 duodecimes du règlement 889/2008, deux règlements antérieurs à celui qui est disponible sur le web, que nous avons mentionné ci-dessus). Sur ce document il est expliqué que « la composante végétale des aliments est issue de la production biologique et la partie des aliments dérivée d'animaux aquatiques provient de l'exploitation durable de la pêche » et « les aliments destinés aux animaux d'aquaculture carnivores proviennent prioritairement de farines et huiles de poisson provenant de chutes de parage de produits issus de l'aquaculture biologique ». Mais aussi « de farines, huiles de poisson et ingrédients issus de poissons dérivés de chutes de parage de poissons déjà capturés dans des pêcheries durables aux fins de l'alimentation humaine ... ou de produits alimentaires issus de poissons entiers capturés dans des pêcheries certifiées durables au titre d'un système reconnu par l'autorité ». Or, « pour les productions françaises, les systèmes certifiant des pêcheries durables reconnus correspondent à Marine Stewardship Council (MSC), Friends of the Sea et IFFO RS » (connu depuis 2020 sous le nom de MarinTrust, cf. « Le rôle de la certification » et l'encadré 2.4 « La certification MarinTrust » au chapitre 2.)

D'autre part, le document affirme aussi que « les matières premières non biologiques d'origine végétale des aliments pour animaux, les matières premières des aliments pour animaux d'origine animale et minérale, les additifs, certains produits utilisés dans les aliments des animaux et les auxiliaires technologiques ne sont utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique ».

D'autre part il ne faut pas oublier que le « Plan d'action bio européen »^{cn} prévoit d'« augmenter de manière significative l'aquaculture biologique ».

ENCADRÉ 2.4: La certification MarinTrust : un écran de fumée pour la durabilité



Contrairement au MSC, la « norme mondiale pour un approvisionnement responsable » des ingrédients marins (« Global Standard for Responsible Sourcing »), MarinTrust (anciennement IFFO RS) est peu connu du public. MarinTrust prétend couvrir plus de la moitié de l'approvisionnement mondial en FMFO.⁵⁰ L'organisation vise à s'étendre et avance comme ambition que d'ici 2025, 75 % de tous les ingrédients marins soient certifiés par MarinTrust.⁵¹

Cependant, la certification MarinTrust suscite beaucoup d'inquiétudes. En termes de gouvernance, elle est étroitement liée à l'IFFO, l'association professionnelle représentant les producteurs de FMFO. L'actuel vice-président de l'IFFO siège au comité du conseil d'administration de MarinTrust, ainsi que Humberto Speziani, directeur du plus grand producteur mondial de farine de poisson, TASA.⁵² Deux des entreprises représentées (Köster Marine Proteins et TASA) sont également membres de l'IFFO. Compte-tenu de la présence au conseil de tant de parties prenantes ayant de forts intérêts dans l'expansion de la certification FMFO, le potentiel de conflit d'intérêts est élevé. Selon les recherches de Changing Markets, certains producteurs de FMFO et de nourriture pour poissons ayant des liens avec des pratiques de pêche hautement non durables sont soit certifiées par MarinTrust, soit membres de l'IFFO.⁵³

De plus, l'approche de certification de MarinTrust implique l'évaluation de plusieurs facteurs au niveau de l'usine. La durabilité de la pêcherie est évaluée au moyen de recherches documentaires, avec le risque que les pêcheries analysées ne remplissent pas les objectifs de « rendement maximal durable », encore moins les objectifs d'un système de gestion de la pêche écosystémique.⁵⁴ Par exemple, début 2019, une évaluation MarinTrust (à l'époque IFFO RS) de la durabilité de la pêcherie de sardinelles rondes (*S. aurita*) au large des côtes marocaines⁵⁵ présentait certaines contradictions. Après avoir affirmé que la population de poissons ne répondait pas à la norme requise, c'est-à-dire avoir une biomasse supérieure à la limite de référence ou bien avoir des captures de pêche non significatives, l'évaluation est passée à une approche d'« évaluation des risques », qui s'est résolue positivement car la population de poissons était très productive et avait une sensibilité limitée à la surpêche. Cependant, les données les plus récentes du Système de suivi des ressources halieutiques et des pêcheries de la FAO indiquent que la sardinelle ronde dans cette région est surexploitée.⁵⁶ Ce cas soulève des questions sur l'efficacité de la certification MarinTrust pour prévenir la surpêche.

Alors que de nombreux acteurs majeurs de l'industrie reconnaissent la nécessité de passer à des ingrédients alimentaires alternatifs, l'IFFO préconise fortement l'extraction de poisson fourrager et soutient que le FMFO est produit principalement à partir de poissons « non désirés » par le marché,⁵⁷ omettant le fait que de multiples enquêtes indépendantes ont montré que les producteurs de FMFO surenchérisent souvent sur les marchés locaux et que la simple présence d'un marché de FMFO implique que les pêcheurs sont incités à ne pas destiner le poisson pour la consommation humaine directe.

L'IFFO souligne son engagement envers les Objectifs de développement durable des Nations Unies, notamment la consommation et la production durables, la réduction des inégalités et la conservation et l'exploitation de manière durable des océans, des mers et des ressources marines aux fins du développement durable. Il affirme que le poisson est une « ressource naturellement renouvelable »,⁵⁸ une affirmation qui est malheureusement loin de toute réalité, étant donné l'état des populations de poissons sauvages dans le monde. Une fois qu'une population de poissons a été épuisée, il lui faut des décennies pour se rétablir, et elle peut très bien ne jamais se rétablir complètement. De plus, les recherches menées sur les impacts plus larges de la surpêche des poissons fourragers sur les écosystèmes montrent que l'épuisement des populations de poissons utilisées pour la production de FMFO peut avoir des effets d'entraînement sur d'autres formes de vie marine (y compris les mammifères marins et les oiseaux de mer) et pourrait avoir des conséquences encore inconnues, étant donnée l'extrême complexité des écosystèmes marins et les impacts potentiels du changement climatique.

ENCADRÉ 2.5: Le krill : une espèce menacée par l'industrie des aliments aquacoles

Le krill, un type de zooplancton dont se nourrissent les baleines, les phoques et les manchots, se trouve principalement dans les eaux autour de la péninsule Antarctique.⁵⁹ Il est actuellement utilisé comme ingrédient dans les aliments pour l'aquaculture,⁶⁰ bien qu'en plus petites quantités que le FMFO. Cependant, avec la prise de conscience croissante des impacts négatifs de la production de FMFO et la mise en œuvre de solutions alternatives, les sociétés de pêche au krill ont vu une opportunité et intensifient leurs efforts pour le commercialiser comme une alternative efficace et « durable » au FMFO.

En 2018, 312 745 t de krill ont été capturées dans l'océan Austral, soit une augmentation de 47 % par rapport à 2010 et une augmentation de 173 % par rapport à 2000.¹² La plus grande société de capture de krill au monde, la norvégienne Aker BioMarine, a investi récemment 120 millions de dollars (106 millions d'euros) sur un chalutier de pêche au krill à la pointe de la technologie,⁶¹ et a commandé un autre bateau de 65 millions de dollars (58 millions d'euros) pour la saison de récolte 2021.⁶² Le directeur exécutif de la société a déclaré publiquement : « la nécessité d'un ingrédient d'origine marine produit de façon durable pour l'alimentation aquacole n'a jamais été aussi élevée, et nous pensons que le krill est la réponse ». ⁶³

Cependant, les scientifiques dépeignent une image très différente. Une étude publiée en février 2020 a trouvé des preuves directes que la pêche au krill a nui aux manchots à peu près au même niveau que certains événements météorologiques violents. Cette même étude a recommandé que l'organisme responsable de la gestion des populations de krill de l'Antarctique, la Commission pour la conservation de la faune et la flore marines de l'Antarctique, établisse des limites de capture conservatrices qui tiennent compte de l'endroit et du moment où les prédateurs se nourrissent.⁶⁴ Selon une étude de 2019, publiée dans Nature Climate Change,⁶⁵ le réchauffement régional rapide dans cette région de l'Antarctique déplace les populations de krill, car elles se nourrissent d'algues sous la glace de mer, dans une bande de plus en plus étroite près de la côte Antarctique.⁶⁶ Au moment de la publication, le co-auteur principal, Simeon Hill, du British Antarctic Survey a déclaré : « notre analyse révèle une espèce qui fait face à des difficultés croissantes pour reconstituer ses effectifs et les maintenir élevés à la limite nord de l'océan Austral ». ⁶⁷

Des découvertes scientifiques et des appels à la prudence bien éloignés de la récente déclaration du PDG d'Aker BioMarine : « il y a beaucoup de marge pour élargir les horizons, pour aller dans de « nouvelles » zones où la pêche est autorisée mais pas encore pratiquée ». ⁶⁸



| © iStock

12 Sur la base des captures de 114.425 t en 2000 et 211.973 t en 2010 (voir : <https://www.ccamlr.org/en/fisheries/krill>). Le krill, un groupe d'espèces clé de l'écosystème antarctique, est extrêmement vulnérable aux changements climatiques. Bien que la pêcherie de krill se soit développée lentement au fil des ans, les nouvelles technologies permettent désormais de traiter les captures plus rapidement, ce qui stimule un plus grand intérêt de l'industrie pour cette pêcherie (voir : <https://www.asoc.org/advocacy/krill-conservation>).

Homme debout sur une prise «
accessoire » (ou by-catch) de poisson
arbalète dans le port de Mangalore.
L'enquête de Changing Markets en 2019
a révélé que certaines usines indiennes
fournissent de la farine et de l'huile de
poisson à des entreprises multinationales
d'aliments aquacoles, y compris des
opérateurs basés en Europe, au Canada
et au Japon

© Changing Markets 2019

3. LE SCORE DES GRANDES SURFACES

En annexe vous trouverez le détail sur les indicateurs choisis et la méthodologie utilisée pour évaluer les principaux acteurs de la grande distribution.

Changing Markets a contacté les entreprises suivantes, sélectionnées en raison de leur part de marché.^{dh} Il s'agit des huit principaux acteurs de la distribution en France : E.Leclerc, Intermarché/Les Mousquetaires (+Netto), Système U/Enseigne U, Auchan, Carrefour/Carrefour Market, LIDL, Géant/Casino, ALDI.

Seulement trois enseignes - Auchan, Carrefour et Système U - ont pour objectif de réduire le recours au poisson sauvage dans les aliments aquacoles. Cependant aucune n'a pour objectif de l'éliminer et une seule d'entre elles - Auchan - affirme avoir pour objectif de l'éliminer à terme (sans pour autant préciser d'échéance pour cet objectif). Il est clair que le secteur français de la grande distribution a encore un long chemin à parcourir pour garantir que ses chaînes d'approvisionnement aquacoles ne nuisent pas aux populations de poissons sauvages et plus largement à l'environnement, ne causent pas de souffrances intolérables aux espèces pêchées et élevées, et n'aient pas de conséquences négatives sur la sécurité alimentaire des populations vulnérables qui dépendent de la pêche comme principale source de protéines et de micronutriments.

Deux grandes surfaces - Auchan et Carrefour - affirment surveiller auprès de certains de leurs fournisseurs le pourcentage volumétrique de mortalité des poissons d'élevage, mais aucune d'entre elles ne constitue une liste noire des fermes à plus forte mortalité. Ceci est pertinent en termes de bien-être mais aussi vis-à-vis du gaspillage (nourriture issue de FMFO donnée à des poissons qui meurent avant la « récolte »).

Nous avons constaté que l'ensemble des grandes surfaces promeut la consommation de produits non durables du point de vue social ou environnemental comme le saumon ou les crevettes, autant par le placement sur leurs sites d'achats en ligne que par la proposition d'un grand nombre de produits, de recettes et de publicités.

PRIS AU PIÈGE

Classement des huit principaux acteurs de la grande distribution en France selon comment il font face à l'utilisation de poissons sauvages dans les chaînes d'approvisionnement aquacoles

E.Leclerc

Intermarché



Netto
Marken-Discount

Système U

Auchan

Carrefour

LIDL

Géant

GROUPE Casino



INDICATEURS

POINTS DISPONIBLES

PRATIQUES ET POLITIQUES D'ENTREPRISE

Qualité de l'engagement avec cette recherche

1

(0,5 points pour un engagement partiel)

Politique sur la durabilité de l'alimentation en aquaculture

2

Objectif d'élimination de l'aquaculture ayant recours à de l'alimentation à partir de poissons sauvages entiers

2

(1 point pour un objectif; 2 points pour une date)

Un employé en charge de l'aquaculture durable

2

(2 points pour un spécialiste de l'aquaculture; 1 point pour un spécialiste du poisson)

Investissement dans la recherche et le développement d'aliments alternatifs durables

1

TRANSPARENCE ET CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Informations sur la quantité de poisson d'élevage vendu, ventilé par espèces

2

Informations sur les poissons sauvages consommés dans la chaîne d'approvisionnement aquacole (y compris les espèces et les pêcheries)

2

Les fournisseurs de poissons d'élevage sont répertoriés publiquement sur le site internet des enseignes (ainsi que des informations sur les fournisseurs d'aliments pour aquaculture); soit ces informations sont fournies sur demande

2

(2 si informations sur le site web; 1 point si l'information nous a été fournie)

Informations sur le FCR (Taux de conversion alimentaire, en anglais Feed Conversion Ratio) - le poids de l'aliment fourni pendant la vie de l'animal, divisé par le gain de poids - pour les cinq produits aquacoles les plus vendus (en volume)

2

Liste noire pour les fermes qui ont un taux de mortalité d'animaux élevé.

2

PRATIQUES EN MAGASIN

Étiquetage clair des poissons d'élevage afin que les clients puissent faire la distinction entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages

1

Informations claires sur la provenance

3

(1 point pour le pays d'origine, 1 pour l'entreprise, 1 pour la ferme/l'exploitation)

Informations sur les aliments aquacoles utilisés

2

1 1 POINT 2 2 POINTS 3 3 POINTS

Total 24
Total %

1
4,2 %

3,5
14,6 %

6,5
27,1 %

7,5
31,3 %

6,5
27,1 %

1
4,2 %

0,5
2,1 %

1
4,2 %

E. Leclerc

Réponse au questionnaire

L'entreprise a choisi de ne pas répondre à notre questionnaire. Rappelons que l'objectif était précisément d'évaluer comment les grandes surfaces françaises relèvent le défi de la durabilité posé par l'utilisation d'ingrédients fabriqués à partir de poisson sauvage dans la production de produits d'aquaculture. Nous ne connaissons donc pas la chaîne d'approvisionnement aquacole d'E. Leclerc.

Politiques et documents accessibles au public

Leclerc affirme sur sa page Engagements^{di} que plus d'un tiers des produits de la mer de sa « Marque Repère » sont certifiés ASC ou MSC (l'entreprise affirme aussi que son objectif est de garantir qu'un produit de la mer de Marque Repère sur deux soit issu de la pêche durable ou de l'aquaculture responsable d'ici fin 2020 et jusqu'à 100 % d'ici 2025). Cet engagement est également présent dans le manifeste « Leclerc pour la planète »,^{di} ainsi que dans le rapport Responsabilité Sociale de l'Entreprise 2018.^{dk} Cependant, à la vue des produits offerts par cette entreprise sur son site ainsi que dans les magasins, nous sommes encore très loin de ces chiffres.

Ceci confirme que Leclerc est l'une des enseignes qui se dédouane de ses responsabilités en se retranchant derrière la certification comme indicateur de durabilité pour les produits de la mer, bien que celle-ci n'exclut absolument pas l'emploi de poissons sauvages pour la production des aliments aquacoles. Cette adhésion à la certification n'a également que peu d'impact pour lutter en faveur du bien-être des poissons, y compris pour améliorer les taux de mortalité élevés dans certaines exploitations, et constitue une manière fondamentalement non durable de produire des protéines (cf. « Le rôle de la certification » et l'encadré 2.4 « La certification MarinTrust : un écran de fumée pour la durabilité » au chapitre 2).

Nous n'avons trouvé aucune communication destinée au grand public en rapport avec l'élevage de poissons et de fruits de mer,^{di} ni aucune mention et aucun engagement spécifique par rapport au FMFO sur le site internet.

Informations et étiquetage des produits

Quant au site internet dédié aux courses en ligne « E. Leclerc chez moi »,^{dm} l'information sur le mode de production (sauvage ou d'élevage) et le pays d'origine des produits de la mer, qui devraient être toujours accessibles pour le consommateur, l'est dans la plupart des cas pour le rayon « Viandes Poissons » / sous-rayons « Poissonnerie » et « Traiteur de la mer ». Mais nous avons constaté un manque d'informations important pour certains produits, notamment pour les produits aquacoles du rayon « Surgelés ».

En voici quelques exemples. Pour le « Saumon Atlantique à l'oseille, crème légère » et les « Crevettes cocktail », le mode de production n'est pas renseigné. Quant aux « Rillettes de Saumon », il manque sur le site autant le mode de production que le pays d'origine du poisson.

Plusieurs produits contenant du saumon ou des gambas ont la mention « Origine géographique : élaboré en France ». C'est le cas des « Queues de gambas cuites Bio », du « Saumon Atlantique à l'oseille, crème légère », des « Rillettes de saumon » ou des « Tagliatelles de saumon ». Il s'agit évidemment de l'endroit où le produit a été transformé et mis sous emballage, et non pas de l'origine géographique du poisson. Ceci constitue clairement un manque de transparence par rapport aux consommateurs.



Dans certains cas, le produit porte bien le label de l'ASC mais le mode de production n'est pas fourni (le grand public ne sait pas forcément que les produits ASC proviennent de l'aquaculture). C'est le cas des « Pavés de Saumon », des « Crevettes-Cocktail », de certaines « Crevettes cuites » ou des « Crevettes Pacifique rouges ».

Nous avons constaté que les produits sauvages étaient mieux identifiés sur les emballages que les produits issus de l'élevage. Par exemple les « Gambas sauvages ».

Nous avons noté la grande quantité de références contenant du saumon (différentes préparations, recettes et présentations). E. Leclerc fait ainsi la promotion d'un produit en général écologiquement non durable.

Intermarché/Les Mousquetaires (+ Netto)

Réponse au questionnaire

Intermarché a envoyé à Changing Markets une réponse, dans laquelle il y a un certain nombre d'informations qui, en effet, montrent que l'enseigne a conscience des enjeux de l'aquaculture.

L'enseigne affirme avoir entamé des démarches pour assurer plus de durabilité tout au long de ses chaînes d'approvisionnement sur les produits issus de l'aquaculture pour trois espèces : le saumon, la crevette et la truite (sa réponse ne porte que sur ces trois espèces). Elle a ainsi mis en place des enquêtes pour connaître les différents intermédiaires, les volumes échangés, ainsi que les pratiques des acteurs, qui « ont servi de base à la rédaction de chartes d'engagements pour un approvisionnement durable, qui ont pour vocation d'être transmises à tous nos fournisseurs ».

Nous avons aussi reçu quelques données intéressantes pour notre recherche, comme la liste des fournisseurs d'aliments pour crevette d'élevage cités par les exportateurs de crevette présents dans leur chaîne d'approvisionnement,¹³ quelques données (très peu cependant) sur l'alimentation des truites d'élevage¹⁴ et les possibles alternatives d'alimentation plus durable (malheureusement l'enseigne considère le krill comme étant une alternative). En ce qui concerne le saumon, nous disposons de quelques informations sur les fournisseurs d'alimentation animale, la part de farines et huiles de poisson dans la ration, ainsi que les espèces et le pays d'origine de ces poissons, pour trois fermes seulement.¹⁵

Le groupement affirme que son objectif principal est de réduire la part du FMFO dans l'alimentation des poissons d'élevage, et que dans les chartes d'engagement avec ses fournisseurs, il leur est demandé de mettre en œuvre les démarches nécessaires à la diversification des ressources alimentaires et de privilégier des ressources marines issues de filières plus durables. Il interdit l'utilisation de protéines végétales issues d'OGM et recommande l'utilisation d'aliments certifiés (certification RTRS pour le soja). Il encourage ses fournisseurs à s'engager vers des formulations alimentaires alternatives, comme par exemple les farines d'insectes, les bactéries et les algues.

Malheureusement, il manque encore beaucoup d'éléments de réponse. Il est regrettable par exemple que l'entreprise ait préféré ne pas partager avec nous les noms de ses fournisseurs de poissons d'élevage ni les

13 D'après l'entreprise, les crevettes vendues par Intermarché viennent des pays suivants : Équateur, Indonésie, Vietnam, Venezuela, Honduras, Inde, Pérou, Nicaragua, Costa Rica, Madagascar et d'autres pays (non précisés) d'Amérique du sud et d'Amérique centrale.

14 Les truites vendues ont été produites en France, en Norvège et en Espagne.

15 Le saumon vendu a été élevé dans des fermes en Norvège, en Ecosse, en Irlande, au Royaume-Uni, au Danemark et au Chili.

volumes approvisionnés « pour des raisons de confidentialité » (alors que d'autres enseignes ont choisi de partager ces informations). Il est tout aussi regrettable qu'elle n'ait pas répondu à certaines questions, qui sont pour nous fondamentales afin d'analyser la responsabilité de chacune des enseignes, comme la quantité de poisson sauvage consommée dans la chaîne d'approvisionnement aquacole et de quelles espèces et pêcheries il s'agit, ou encore le pourcentage volumétrique de mortalité des poissons d'élevage. Nous considérons que l'entreprise a encore un long chemin à parcourir en matière de transparence.

Quant à la question sur l'investissement dans des essais sur des sources alternatives, l'enseigne ne mentionne que la participation à un groupe de travail sur l'alimentation de la crevette en Équateur. Mis à part le fait que nous n'avons pas pu trouver d'informations publiques à ce sujet, nous ne pouvons pas considérer ceci comme la preuve d'un véritable engagement, notamment parce que cette initiative laisse de côté des espèces telles que le saumon, ainsi que le reste des pays exportateurs de produits aquacoles.

Politiques et documents accessibles au public

Dans un communiqué de presse de 2018 l'enseigne déclare son engagement pour qu'en 2020, « sept espèces de poissons sensibles, sauvages et aquaculture (soient) issues d'une filière transparente et responsable ». ^{dn}

Il est surprenant que l'entreprise choisisse de ne pas informer les consommateurs sur sa page internet : il n'y a aucune mention de l'aquaculture dans « La filière mer pour une pêche responsable » ; ^{do} aucune mention et nul engagement non plus par rapport à l'aquaculture dans le rapport Responsabilité Sociale de l'Entreprise publié en 2020 « Nos engagements durables ». ^{dp} De plus, il n'est pas possible de trouver sur leur site de référence aux farines et aux huiles de poisson.

Dans le Chapitre « Filière Mer (pêche et aquaculture) » du document « La démarche du Groupement Les Mousquetaires en faveur de la bientraitance animale » ^{dq} il est écrit : « Pour chacune des espèces de crevette et saumon nous avons réalisé :

- une étude bibliographique pour préciser les enjeux en matière de développement durable, notamment la bientraitance animale ;
- une enquête sur la traçabilité des chaînes d'approvisionnement des fournisseurs.

Une charte d'approvisionnement responsable est en cours de rédaction, articulée autour de trois principes : traçabilité, préservation des ressources et des écosystèmes, respect des droits humains et des communautés locales ».

Par contre, Changing Markets n'a pas reçu les résultats de l'étude et de l'enquête, et n'a pas accès à la charte.

Informations et étiquetage des produits

Sur le site de courses en ligne de cette entreprise, ^{dr} le rayon Poissonnerie ^{ds} propose des produits frais issus de l'aquaculture, mais il y a une absence claire d'informations. Nous avons trouvé des produits sans aucune mention du fait que ce sont des poissons et des crustacés d'élevage, ni mention du pays d'origine de ces animaux. Dans certains cas, ce sont des produits labellisés ASC (le grand public ne sait pas forcément que ASC est une certification pour produits issus de l'aquaculture). Sur les photos des emballages, il est souvent bien plus facile de lire si un produit est pêché (« sauvage ») que s'il est élevé. C'est le cas par exemple de certaines « Crevettes sauvages », alors que pour les crustacés issus de l'élevage il faut vraiment chercher la mention « élevé ».

En ce qui concerne les produits fumés, surgelés ou transformés, dans la plupart des cas le mode de production (pêché ou d'élevage) est bien renseigné (Saumon Atlantique élevé au Chili, en Norvège ou en Islande, ou crevettes et gambas élevées en Equateur ou en Indonésie, par exemple). Cependant il existe un certain nombre de produits, notamment à partir de saumon ou de crevettes, pour lesquels apparemment l'entreprise manque d'informer les consommateurs (saumon à l'oseille, penne au saumon, cocktail de fruits de mer, entre autres).

Dans l'ensemble, Intermarché propose une grande quantité de produits à base de crevettes et de saumon, deux aliments clairement liés à des pratiques non durables. ¹⁶



Système U/Enseigne U

Réponse au questionnaire

Système U est l'une des enseignes qui a répondu à notre questionnaire même si les réponses aux questions sont loin d'être complètes.

L'enseigne a fait un effort de transparence. Elle reconnaît que : « à mesure que l'aquaculture se diversifie et s'intensifie, les risques de nature biologique qui menacent les élevages aquacoles, les personnes et les écosystèmes gagnent également en nombre et en variété ». Elle n'a pas pour objectif l'élimination de sa chaîne d'approvisionnement des poissons et crustacés nourris au FMFO, mais un « objectif de recherche de la solution la plus durable pour l'alimentation des élevages de poisson » et parle d'une certaine diminution de l'emploi d'huiles et de farines de poisson pour l'alimentation des poissons achetés à ses fournisseurs.

Mais bien entendu, tout ceci est relatif et doit être mis dans le contexte de l'augmentation des quantités de produits aquacoles vendus. Nous avons identifié non seulement un grand nombre de produits à partir de saumon et de crevettes d'élevage, mais aussi une forte promotion de ceux-ci sur le site internet de l'enseigne. Par exemple, dans la section « promotions » du site, on retrouve plusieurs recettes à partir de saumon norvégien ; dans la section « Démarche Engagement Ressources », figure une vidéo dans laquelle un cuisinier fait la promotion du saumon à travers une recette de tagliatelles.

L'entreprise a partagé avec les auteurs du présent rapport le nom des fournisseurs de produits aquacoles (saumon, crevette, truite), les pays d'origine, les quantités vendues et le nom de fournisseurs d'aliments aquacoles pour leurs principaux produits. Cependant, elle ne dispose pas d'employé en charge spécifiquement des produits de la mer et/ou de l'aquaculture. De plus, elle n'a pas de politique pour déterminer la meilleure alimentation alternative. Enfin, elle ne soutient pas de travaux de recherche visant au développement de sources alternatives, mise à part la participation à un groupe de travail sur l'alimentation de la crevette en Équateur (ceci n'est pas la preuve d'un véritable engagement et laisse de côté des espèces telles que le saumon, ainsi que l'ensemble des pays exportateurs de produits aquacoles). L'enseigne mentionne les partenariats de longue durée avec ses fournisseurs, ce qui leur permettraient d'initier des projets de recherche avec une garantie de débouchés pour leurs produits.

Un des fournisseurs de saumon de cette enseigne est Mowi, le plus grand producteur mondial de saumon Atlantique d'élevage et un de plus grands producteurs d'aliments aquacoles. Comme indiqué précédemment, cette entreprise a importé en 2019 de Mauritanie à peu près 25 % de l'huile de poisson qu'elle consomme - il s'agit d'une origine géographique très problématique - ^{dt} et 40 % en provenance des eaux du Chili et du Pérou. ^{du}

¹⁶ Ceci est même le cas pour les aliments pour chat vendus par Intermarché, qui contiennent souvent du saumon, et dont le mode de production et le pays d'origine ne sont pas inscrits sur les produits.

Politiques et documents accessibles au public

La communication de l'entreprise sur son site internet par rapport à l'aquaculture est trop générale et n'offre pratiquement aucun détail. Plusieurs sections/articles sur le site mentionnent l'aquaculture en des termes trop généraux. Par exemple, dans l'article « Les ressources de la mer ne sont pas inépuisables, les magasins U ont décidé d'agir en s'engageant pour mieux les préserver »^{dv}, apparaît le paragraphe suivant : « [pour] les produits d'aquaculture ... au-delà des obligations réglementaires liées à la sécurité alimentaire et à la traçabilité, les critères principaux de sélection sont : les conditions d'élevage, le type d'alimentation des poissons (sans OGM, sans farines animales) et l'impact sur l'environnement ». Il n'est pas précisé si seules les fermes respectant ces critères sont sélectionnées.

De plus, comment est-il possible que l'enseigne affirme qu'il n'y aura pas de farines animales dans l'alimentation des poissons d'élevage qu'elles commercialisent ? Alors qu'elle-même reconnaît dans la lettre qu'elle nous adresse en réponse à notre questionnaire : « L'élimination du FMFO ne fait pas partie de nos objectifs ... Il nous est difficile en tant que distributeur d'imposer des exigences à chaque maillon et notamment aux fabricants d'alimentation aquacole ». Dans une autre section de leur page, au sujet de la « Démarche Engagement Ressources »,^{dw 17} le groupe affirme : « Les Magasins U s'engagent ainsi à vous proposer des saumons ... nourris sans OGM (< 0,9 %) ni PAT (protéines d'animaux transformées issues d'animaux terrestres) », ce qui veut dire qu'il y a des farines d'animaux non terrestres, donc du FMFO.

Changing Markets se demande aussi ce que signifie la phrase : « Provenant de fermes sélectionnées pour leur implantation ». Sur l'infographie accompagnant ces textes on retrouve la phrase suivante : « Fermes sélectionnées bien-être animal (97,5 % eau pour 2,5 % poissons) ». Mais, encore une fois, il n'y a aucun document qui puisse attester cela !

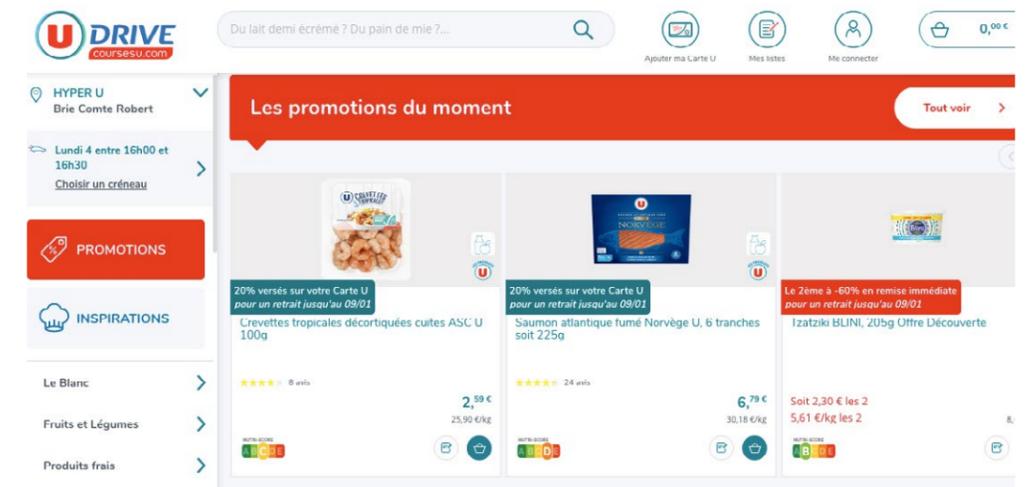
On peut aussi lire dans cette même page « vendre la ressource disponible et ne pas vendre les poissons dont les stocks sont fragiles ». Mais comment les magasins U peuvent-ils vérifier cela, alors que, comme il est amplement démontré dans le présent rapport, l'aquaculture actuelle dépend directement du FMFO, qui est à l'origine d'innombrables problèmes environnementaux et sociaux ?

Sur le dernier rapport Responsabilité Sociale de l'Entreprise (2019) disponible sur leur site internet^{dx}, il est affirmé : « En matière d'aquaculture, nous nous engageons à privilégier les producteurs certifiés pour leurs pratiques aquacoles (GlobalG.A.P., ASC ou équivalent) et à développer les produits issus de l'aquaculture biologique » (cf. l'encadré 2.3 sur l'aquaculture AB). Ou encore « 69 % des Produits U issus d'aquaculture sont certifiés ASC/CIPA/GlobalGAP ». De semblables affirmations en réponse à notre questionnaire confirment que Système U vient allonger la liste des entreprises de distribution qui se dédouanent de leurs responsabilités en se retranchant derrière la certification comme indicateur de durabilité pour les produits de la mer, bien que celle-ci n'exclut absolument pas l'emploi de poissons sauvages dans la production d'aliments aquacoles.

Informations et étiquetage des produits

Quant au site dédié aux courses en ligne,^{dy} lorsque les auteurs de ce rapport ont visité la section « promotions », les deux premiers produits étaient des crevettes et du saumon norvégien, tous deux issus de l'aquaculture. Autant pour la section « poissonnerie » que pour « surgelés/salés », nous avons trouvé une certaine hétérogénéité quant à l'information disponible sur les produits. En effet, il y a des produits dérivés de l'aquaculture pour lesquels autant le mode de production (élevage) que le pays d'origine sont clairement

présents sur le site. Cependant, il y a nombre de produits pour lesquels ceci n'est pas vrai. Par exemple, des crevettes élevées en « Amérique du Sud, Amérique Centrale ou Asie », ou du saumon « Élevé en Norvège, Ecosse (Royaume-Uni) ou Irlande », ce qui cache donc aux consommateurs le pays d'origine.



Pour des produits tels que les *sushi*, non seulement le pays d'origine des poissons et crustacés n'est pas renseigné, mais le mode de production non plus. Ceci est aussi le cas pour d'autres produits transformés contenant du poisson, comme les salades de crevettes, les terrines ou les tartinables au saumon, ce qui est encore moins transparent vis à vis des clients, les empêchant d'exercer un choix en toute connaissance de cause. Pour certains produits (contenant des crustacés ou du saumon, par exemple), il n'y a mention ni du mode de production ni de l'origine géographique. Cependant nous avons trouvé des mentions « transformé en France » (ou même « Produit en Bretagne » ou « Produit en France »), ce qui occulte clairement le mode de production et le pays dans lequel ces animaux ont été élevés.



Auchan Retail France

Réponse au questionnaire

Dans sa réponse au questionnaire, l'enseigne reconnaît les enjeux de la pêche minière, elle partage le nom des fournisseurs de produits aquacoles (truite, saumon, bar, daurade, moules, huîtres mais elle oublie les crustacés !) et les quantités vendues. Elle affirme avoir pour objectif « au minimum une espèce par an qui bascule sur un aliment alternatif¹⁸. Auchan mentionne des partenaires comme Veramaris (huile d'algues) et Innovafeed (farine d'insectes) et affirme travailler « pour mettre en place à l'étal des listes saisonnières à consommer selon les périodes de l'année et permettant de faire découvrir à nos clients des espèces moins connues et moins impactantes ».

Par contre le distributeur ne publie pas de données sur le volume des ventes des différents types de poissons d'élevage, ne nous a pas renseigné sur la quantité de poisson sauvage consommée dans sa chaîne d'approvisionnement aquacole (ni sur les espèces) et n'a pas répondu à nos questions sur le FFDR (Ratio de dépendance des poissons fourragers) ou le FCR (Taux de conversion alimentaire), entre autres. Auchan affirme surveiller auprès de ses fournisseurs le pourcentage volumétrique de mortalité pour les saumons, les bar et les daurades « filières responsables » (et donc pas pour le reste des produits hors-filière).

17 Dans une vidéo un cuisinier annonce « Nourris sans protéines animales ». La vidéo est aussi disponible sur : <https://youtu.be/wKJ7QjWGXa>

18 Il serait important qu'Auchan recherche des alternatives protéiques au-delà des insectes

Politiques et documents accessibles au public

Alors que dans le document Responsabilité Sociale de l'Entreprise 2020dz il n'est fait aucune mention à de la pêche ou à de l'aquaculture, l'enseigne affirme sur sa page « Les engagements dans les filières poissonnerie »,^{ea} s'engager à « proposer des saumons et truites de haute qualité, grâce à la mise en place de filières strictement contrôlées en matière de nutrition, meilleur respect de l'animal et de l'environnement ». Elle s'engage aussi à « promouvoir les espèces non menacées, notamment les huîtres et les moules, et à favoriser les poissons d'élevage à faible impact sur l'environnement ».

Lors de la signature du partenariat avec Mr Goodfish en février 2018,^{eb} l'entreprise a mentionné quelques critères pour les produits issus de l'aquaculture : les espèces doivent être nourries avec des aliments durables, les sources de protéines doivent être variées, les espèces choisies doivent être élevées dans des conditions optimales de santé et de bien-être animal et l'impact sur l'environnement doit être maîtrisé et évalué.

Auchan explique dans un communiqué^{ec} que la « truite filière responsable » (présentée en février 2020^{ed}) « ne contient désormais plus de farine ou d'huile de poissons spécifiquement pêchés pour nourrir les poissons d'élevage... le reliquat de farines et huiles de poisson nécessaires pour compléter la ration (étant) issu de co-produits de la pêche » et que « dans leur ration, la moitié des farines de poisson a été remplacée par des protéines d'insectes ». S'il est intéressant que l'entreprise reconnaisse le besoin d'alternatives au FMFO provenant de poisson entier, il est important d'évaluer par ailleurs la farine d'insectes et les autres alternatives d'un point de vue environnemental. En outre, du point de vue du bien-être animal, il n'est jamais souhaitable d'élever une grande quantité d'animaux à des fins d'alimentation d'autres animaux.

Il n'y a donc pas d'information disponible sur leur site pour détailler quel pourcentage des poissons vendus correspond à cette « filière responsable » (l'entreprise a répondu par courriel que 60 % des truites vendues sont nourries à l'insecte, mais il n'est pas clair s'il s'agit de la « filière responsable »). Quelles sont les espèces que Auchan considère « à faible impact » et quelles sont concrètement et de façon documentée les pratiques et les politiques d'approvisionnement concernant les poissons et fruits de mer issus de l'aquaculture ?

Dans un communiqué de presse au sujet de la transparence sur les étals poissonnerie^{ee} (date non disponible sur le site), l'entreprise affirme que, par rapport au poisson issu de l'aquaculture (saumon, truite, bar, daurade), elle applique « un cahier des charges strict, garantissant le bien-être des animaux ainsi que leur traçabilité de l'œuf à l'étal », qui « encadre les pratiques d'élevage, l'origine des animaux (espèces n'affectant pas les stocks sauvages), ainsi que les règles relatives à l'alimentation (absence d'OGM, de farines animales, 19 d'activateurs de croissance...), l'objectif étant de garantir la production de poissons frais, sains et de qualité en limitant l'incidence sur l'environnement aquatique ».

Quant au saumon, nous n'avons trouvé que très peu d'informations sur le site. Et pratiquement aucune réponse à notre questionnaire (même chose pour les crevettes). Par exemple, pour le saumon écossais Mowi,^{ef} l'enseigne n'explique pas quelle part du saumon total vendu représente le saumon d'Ecosse, par rapport au saumon norvégien, par exemple (cf. chapitre 1).

Nous avons affaire à une entreprise de plus qui se dédouane de ses responsabilités en se retranchant derrière des certifications comme ASC ou Global Gap (cf. chapitre 2). Il serait pertinent de se poser la question suivante: puisque Auchan affirme sur son site s'engager à promouvoir les espèces non menacées et à favoriser les

19 L'enseigne est-elle en train d'affirmer qu'il n'y a pas de farines de poisson dans l'alimentation des saumons qu'elle commercialise, par exemple?

poissons d'élevage à faible impact sur l'environnement, comment se fait-il que le nombre de produits contenant du saumon et/ou des crevettes soit si élevé, et que le saumon représente le plus fort tonnage vendu ?

Informations et étiquetage des produits

Dans la section produits frais du site internet dédié aux courses en ligne pour le poisson et les crustacés,^{eg} le mode de production (élevage ou sauvage) comme l'origine des produits sont généralement clairs. Il y a cependant beaucoup d'exceptions, notamment pour une série de produits pour lesquels il y a plusieurs pays d'origine « à choisir », ce qui n'est pas correct en termes de transparence.²⁰ Nous avons trouvé des pavés de saumon origine Écosse, sans mention du fait qu'il s'agit de poisson d'élevage.

Quant aux crevettes, l'information n'est pas correcte pour la plupart des produits, car il n'y a pas de mention du pays d'origine. Dans plusieurs cas, il y en a deux,²¹ et dans certains cas tout un continent ou même deux continents « à choisir ».²² Dans plusieurs cas il n'y a aucune mention non plus du mode de production (il est donc impossible de savoir si elles sont sauvages ou d'élevage), et on peut lire « lieu de transformation : France », ce qui pourrait induire en erreur certains consommateurs.

Les poissons fumés (surtout saumon et truite) sont en général correctement renseignés. Nous avons trouvé peu d'exceptions (comme par exemple une truite fumée « élevée en Europe », donc pas de pays d'origine). Par contre, pour les produits transformés, l'information sur le mode de production et le pays d'origine des poissons et crustacés d'élevage est absente sans exception. Auchan semble considérer que les consommateurs de « Galettes à poêler saumon pommes de terre ciboulette », du « Haché de saumon » ou des « Bio rillettes », pour ne citer que trois exemples, n'ont pas le droit de connaître l'origine de ces produits. Pour le *sushi*, nous n'avons pas trouvé non plus de référence à l'élevage ni au pays d'origine du saumon et des crustacés.



Carrefour/Carrefour Market

Réponse au questionnaire

Carrefour France a répondu au questionnaire envoyé par Changing Markets. Nous n'avons pas obtenu réponse à toutes nos questions, mais le fait d'avoir répondu signifie que l'entreprise accorde une certaine importance aux impacts de la pêche et de l'aquaculture.²³ L'enseigne affirme travailler étroitement avec ses producteurs et les acteurs de la filière afin de développer une aquaculture responsable et, comme sur son site internet, mentionne la « limitation de la pêche minotière », sans spécifier exactement de quelle limitation il s'agit.

Carrefour nous a donné les noms de ses fournisseurs pour le saumon Filière Qualité Carrefour (FQC) et la liste des fabricants d'aliments aquacoles pour nourrir les animaux. Par contre, l'entreprise a choisi de ne pas communiquer l'ensemble des fournisseurs, les volumes de produits de la mer provenant de l'aquaculture qui ont été achetés et/ou vendus et n'explique pas non plus quels pourcentages de la vente totale par espèces (saumon et truite, ainsi que bar, daurade et maigre) représentent ces filières FQC.

20 C'est le cas par exemple du « délice de saumon et Noix de St-Jacques » (le saumon est « élevé en Norvège ou en Ecosse »), certaines daurades ou bars (« élevés en Grèce ou en Espagne »), des truites (« élevées en France ou en Espagne »), parmi beaucoup d'autres exemples.

21 Par exemple « élevées en Equateur ou au Venezuela »

22 Par exemple « élevées en Amérique du Sud ou en Inde »

23 Il est à noter que Carrefour Espagne n'a jamais répondu au questionnaire et a obtenu un score très faible en Espagne.

L'entreprise norvégienne Lerøy Seafood Group, un des fournisseurs du saumon FQC,^{eh} est le second producteur mondial de saumon. Elle utilise des quantités importantes de farine et d'huile de poisson. Selon le site Web de Lerøy, en 2017, elle a acheté des aliments pour l'aquaculture auprès des trois plus grands fournisseurs d'aliments pour poissons d'élevage : EWOS, Skretting et Biomar.²⁴ Lerøy s'approvisionne en quantités considérables d'huile de poisson au Pérou,^{ei} apparemment par l'intermédiaire de sa co-filiale Austral (Austral et Lerøy sont toutes deux des filiales du géant norvégien de l'aquaculture Austevoll).

Un autre important fournisseur de saumon FQC est Mowi (anciennement Marine Harvest), le plus grand producteur mondial de saumon atlantique et l'un des plus grands producteurs mondiaux d'aliments pour l'aquaculture. Mowi se procure des milliers de tonnes d'huile de poisson en Mauritanie, une source d'approvisionnement très problématique et, d'après l'analyse de Just Economics mentionnée ci-dessus, cette entreprise est responsable de la moitié des mortalités totales des dix principaux producteurs de saumon depuis 2010.

L'enseigne affirme « rechercher activement des solutions pour diminuer, voire arrêter les poissons d'élevages nourris au FMFO » (à travers des algues ou des insectes) et avoir trois responsables qualité dédiés aux rayons marée, surgelés et conserve. Ils « s'assurent du respect des règles relatives aux pratiques d'élevage, de bien-être animal, de respect des écosystèmes et de conditions de travail ». Elle affirme aussi exiger une absence d'OGM, d'ingrédients issus de la pêche INN (illicite, non déclarée et non réglementée), de coproduits d'espèces figurant sur la liste rouge UICN, de coproduits d'animaux terrestres à l'exception d'insectes, entre autres. Mais elle ne nous fournit pas d'informations sur une éventuelle politique pour identifier une meilleure alimentation alternative (y compris des critères pour évaluer l'ensemble des impacts environnementaux et sur le bien-être animal) et pour éliminer la présence de FMFO fabriqué à partir de poissons sauvages.

Mis à part un essai de sources alternatives de trois mois (truites à l'alimentation enrichie en Oméga 3), apparemment l'enseigne ne soutient pas de travaux de recherche importants pour des sources alternatives (notamment pour le saumon) et ne fournit pas d'informations spécifiques qui puissent prouver que le coût supplémentaire des alternatives durables est partagé avec les producteurs.

Le distributeur ne nous a pas renseigné, comme nous le demandions, sur la quantité de poisson sauvage consommée dans sa chaîne d'approvisionnement aquacole et de quelles espèces et pêcheries il s'agit, mais affirme que la répartition des produits marins issus de coproduits par rapport à ceux issus de la pêche minotière se situe aux alentours de 40 % en moyenne, selon les déclarations des fabricants d'aliments. Il affirme aussi que « du krill peut être incorporé dans les aliments au maximum de 5 % de la recette et uniquement sur un approvisionnement certifié MSC ».

Quant au pourcentage volumétrique de mortalité des poissons d'élevage, l'entreprise affirme : « Le suivi du volume de mortalité des poissons dans les élevages est défini dans le cahier des charges des fournisseurs de Carrefour. Carrefour réalise des audits afin de vérifier que le suivi de ces taux est effectivement mis en place, il revient alors au fournisseur d'optimiser son aquaculture selon ses résultats d'audit ». L'entreprise ne nous a pas donné plus de détails ni d'informations sur le Taux de conversion alimentaire (FCR) des produits aquacoles vendus.²⁵

24 Selon le *Salmon Farming Industry Handbook (2020)*, au cours de la dernière décennie, l'industrie des aliments aquacoles est devenue de plus en plus concentrée. Mowi, Skretting, EWOS / Cargill et Biomar contrôlent désormais l'essentiel de la production d'aliments pour saumon (<https://mowi.com/it/wp-content/uploads/sites/16/2020/06/Mowi-Salmon-Farming-Industry-Handbook-2020.pdf>)

25 Cf. l'annexe « Indicateurs et méthodologie ». Le FCR permet de mesurer l'efficacité avec laquelle les différents produits aquacoles utilisent l'aliment, y compris les ingrédients marins. Si ce taux ne diminue pas de manière significative, cela devrait inciter l'enseigne à adapter ses politiques.

Politiques et documents accessibles au public

Sur son site,^{ej} l'enseigne parle d'engagement dans « la pêche et l'élevage responsables depuis 2005 » et de développement de « produits issus d'une aquaculture responsable qui assure des pratiques d'élevage plus respectueuses de l'environnement, une alimentation sans OGM, la limitation de la pêche minotière... » ainsi que de « diversification de la consommation des produits de la mer ». Changing Markets se demande ce que signifie pour Carrefour le terme de « limitation » et quel est l'engagement concret, mise à part la certification, laquelle semble être la stratégie prioritaire de l'entreprise. Il faut rappeler ici que la certification n'est malheureusement pas une garantie de durabilité environnementale (cf. chapitre 2) et ne limite en aucun cas la pêche minotière.

Il n'y a pas de définition, données claires à l'appui, de ce que recouvrent exactement les Filières Qualité Carrefour (FQC). Par exemple pour le saumon FQC,^{ek} Carrefour affirme que ce sont « des saumons élevés dans les fjords de Norvège dans le respect de l'environnement. Un label ASC qui garantit une aquaculture durable ». Changing Markets se questionne à quoi faire référence Carrefour lorsqu'il cite « le respect de l'environnement » et quelles sont les preuves pouvant en attester.

Carrefour affirme, sur cette même page,^{el} « depuis 2019, 100 % des rayons poissonnerie de nos magasins Carrefour et Carrefour Market sont certifiés responsables par le système MSC pêche durable et ASC aquaculture responsable ». Il précise aussi que « l'objectif de Carrefour est de proposer un approvisionnement 100 % responsable en 2020²⁶ dans ses rayons surgelés et conserves, et un poisson sur deux en rayon frais ». Par contre, sur le document en ligne « Agir pour une pêche et une aquaculture responsables »,^{em} « Le Groupe s'est engagé à ce que 50 % des poissons Carrefour vendus soient issus de la pêche durable d'ici fin 2020 ». Sur un autre document sur leur site^{en} (non daté) le groupe affirme : « L'objectif de Carrefour est de proposer un approvisionnement de 75 % responsable en 2022 dans ses rayons surgelés et conserves, et pour un poisson sur deux en rayon frais ». En tout cas, il est facile de se perdre dans cette profusion de chiffres et de dates butoirs.

Informations et étiquetage des produits

Sur les différentes sections du site internet dédié aux courses en ligne,^{eo} Changing Markets a trouvé que plus ou moins la moitié des produits à base de saumon frais ne sont pas correctement renseignés. Il manque souvent le pays d'origine, et dans beaucoup de cas la mention de l'élevage. C'est aussi le cas pour la totalité des truites fraîches et pour la moitié des saumons fumés.

Quant aux crevettes, dans la plupart des cas il manque une ou même les deux données.²⁷ Ceci est fort surprenant, d'autant plus que, vue l'importante promotion des crevettes que l'on rencontre sur leur site, il n'y a pratiquement aucune information disponible. De plus Carrefour n'a apporté dans sa réponse au questionnaire aucune information par rapport à ces crustacés (mis à part le label ASC dans certains cas, mais ceci ne devrait pas être un prétexte pour ne pas écrire clairement qu'il s'agit de produits issus de l'élevage).

Pour l'ensemble des produits transformés, contenant du saumon ou des crustacés (exemples : « Crevettes au pesto », « Saumon/fondue poireaux ») ainsi que pour les *sushi*, Changing Markets n'a pas trouvé sur le site de courses les informations sur l'élevage du poisson et le pays d'origine. Ceci constitue une entrave au choix en connaissance de cause et à la transparence.²⁸

26 Malgré que nous ne sommes plus en 2020, nous n'avons pas trouvé l'actualisation de cette information sur le site web.

27 Ou bien il est écrit « élevées en Inde, au Vietnam, au Honduras, au Nicaragua », par exemple, ce qui n'informe en aucun cas le consommateur.

28 C'est aussi le cas pour les aliments pour chat vendus par Carrefour, qui contiennent souvent du saumon, et dont le mode de production et le pays d'origine ne sont pas inscrits sur les produits.

LIDL

Réponse au questionnaire

L'enseigne n'a pas répondu au questionnaire. Il nous est donc impossible de connaître sa chaîne d'approvisionnement aquacole, d'autant plus qu'il est difficile de trouver des informations sur le site de l'entreprise.

Politiques et documents accessibles au public

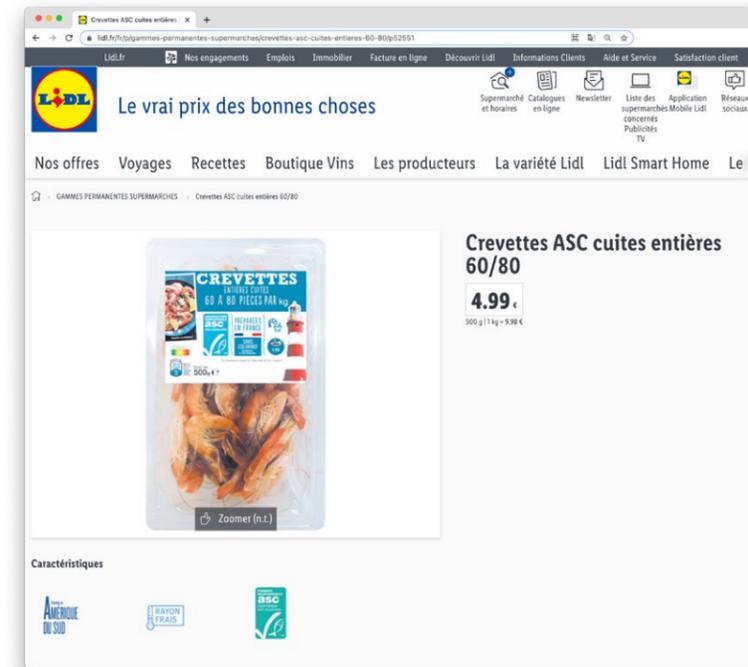
LIDL affirme dans sa Charte sur l'achat durable de poissons, de crustacés et de leurs dérivés :^{ep} « nous privilégions les fournisseurs qui favorisent et nous livrent des produits provenant d'une pêche et d'une aquaculture durables ». Ou bien « nous avons élaboré cette charte qui définit notre responsabilité dans l'achat de poissons, de crustacés et de leurs dérivés pour soutenir une gestion et un traitement responsables des produits de la pêche (fruits de mer et poissons) et travailler pour la protection et la conservation des écosystèmes marins mondiaux ». Cependant, Changing Markets n'a pas pu accéder aux cahiers des charges ou autres documents qui nous permettraient de vérifier ces affirmations. Il n'y a aucune information concrète dans la Déclaration de performance extra-financière 2019 non plus.^{eq}

Dans la section « Notre engagement pêche responsable » du site web de Lidl,^{er} peut être lue la mention suivante : « LIDL est fier aujourd'hui de vous proposer 80 % de références de poisson sauvage certifié MSC. Objectif LIDL : proposer 70 % de poisson d'élevage et crustacés certifiés ASC ou Bio en 2020 ». Dans la Charte sur l'achat durable, le groupe affirme aussi s'engager à augmenter continuellement la part de produits bruts labellisés ASC pour les poissons et crustacés tirés de l'aquaculture dans le domaine du poisson surgelé et du poisson frais, « d'ici 2018 » (étant donné que nous sommes en 2021, nous nous demandons où en est le groupe par rapport à cet engagement). Le même engagement est présent sur la page « ASC, pour une aquaculture responsable ».es Ceci confirme que cette enseigne, elle aussi, se dédouane de ses responsabilités en se retranchant derrière la certification pour les produits de la mer, ce qui d'après Changing Markets n'exclut pas l'emploi de poisson sauvage dans la production d'aliments aquacoles (cf. « Le rôle de la certification » et l'encadré 2.4 « La certification MarinTrust » au chapitre 2).

LIDL affirme dans la Charte ci-dessus mentionnée : « Afin que les produits de l'aquaculture de sa marque propre attestent d'une transparence complète, les emballages sont pourvus d'un champ dans lequel apparaissent le nom français, le nom latin, le pays d'origine ». Cependant ceci n'est pas vrai dans le cas des produits présentés sur le site, alors que de plus en plus de consommateurs ont recours à internet pour prendre des décisions relatives à la consommation.

Informations et étiquetage des produits

Sur le site du distributeur nous avons trouvé une section présentant quelques offres^{et} et catalogues en ligne.^{eu} L'information sur le mode de production (sauvage ou d'élevage) et le pays d'origine des produits



de la mer est présente pour certains produits (saumon élevé en Norvège, par exemple), mais nous avons trouvé un certain nombre d'exceptions, dont du saumon sur l'emballage duquel il n'y a pas de mention de l'aquaculture hormis le label ASC qui n'est pas connu du grand public ; il n'y a pas non plus de mention du pays de production.

Même dans certains cas (comme les « Farcis au saumon et aux Saint-Jacques ») ou il n'y a aucune des deux informations mais par contre la mention (qui pourrait induire en erreur) « Transformé en France ». Pour certaines crevettes, par exemple, il n'y a pas de pays d'origine mais tout un continent (Amérique Latine). Tout ceci constitue un manque de transparence par rapport à ses clients.



Casino/Géant



Réponse au questionnaire

Le groupe a choisi de ne pas répondre à notre questionnaire et donc de ne pas nous fournir d'informations sur la chaîne d'approvisionnement aquacole de l'entreprise.

Politiques et documents accessibles au public

Il nous a été très difficile de trouver des informations sur l'aquaculture sur le site de Casino. Sur ses pages « Politique Environnementale »^{ev}, l'entreprise ne fait pratiquement aucune mention des produits de la mer issus de l'élevage, mise à part cette affirmation : « Le Groupe encourage l'aquaculture en proposant à ses clients des produits aquacoles de qualité (Agriculture Biologique, sans traitements antibiotiques, sans OGM) ». Aucune mention donc des aliments aquacoles, ni du type d'aquaculture qu'il « encourage ».

Aucune référence non plus à la politique pour les produits issus de l'aquaculture dans le dernier rapport d'activité^{ew} disponible, ni dans le document Responsabilité Sociale de l'Entreprise,^{ex} ni dans le document sur le bien-être animal.^{ey} Dans la section « engagé pour une mer préservée »,^{ez} le groupe affirme proposer « une offre large et unique en produits de la mer issus de l'aquaculture biologique » et développer « son offre de produits issus de la pêche et de l'aquaculture responsables certifiés ASC et MSC ». L'entreprise nous demande : « Faites confiance aux labels MSC et ASC pour choisir facilement des produits respectueux des ressources marines ». Rappelons ici que ni l'aquaculture AB ni les certifications n'excluent l'utilisation de farine et d'huile de poissons sauvages dans la production d'aliments aquacoles, ce qui constitue une forme non durable de produire des protéines.



Informations et étiquetage des produits

Quant aux produits présentés sur le site en ligne,^{fa} l'information sur le mode de production (sauvage ou d'élevage) et le pays d'origine des produits de la mer, qui devraient être toujours accessibles pour le consommateur, ne l'est que dans quelques cas. Changing Markets a trouvé qu'il y a de nombreux produits pour lesquels l'information est absente ou partielle. Nous avons même trouvé des produits sans aucune des deux informations, comme des crevettes et des pavés ou des lardons de saumon. Dans d'autres cas, le mode de production n'est pas renseigné et il y a trois pays d'origine,²⁹ ou bien des produits tropicaux sans pays d'origine mais pour lesquels il est écrit « Préparé en France ». Nous avons même trouvé des produits sur lesquels il est indiqué qu'ils ont été élevés en Amérique du sud et en même temps « Origine France » !

Pour ce qui est des produits transformés, comme par exemple les « Rillettes de saumon », nous n'avons trouvé aucune mention de l'origine aquacole du saumon et des crevettes.

Nous avons identifié beaucoup de références contenant du saumon (sous différentes formes), ce qui constitue une promotion d'un produit en général écologiquement non durable.³⁰

ALDI

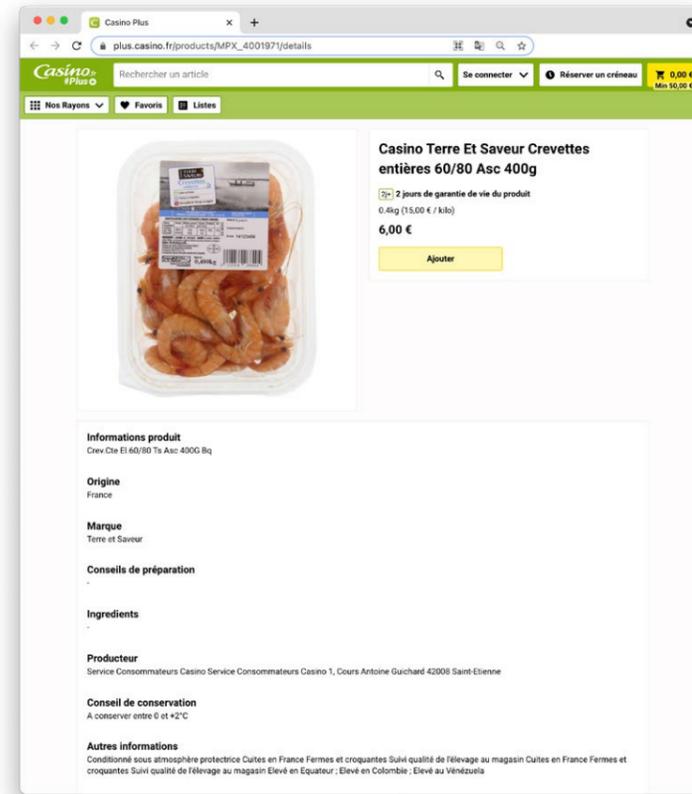
Réponse au questionnaire

L'entreprise ayant choisi de ne pas répondre à notre questionnaire, il est difficile d'en savoir long sur les mesures mises en place par rapport aux chaînes d'approvisionnement aquacoles.

Politiques et documents accessibles au public

Le dernier rapport Responsabilité Sociale de l'Entreprise^{fb} n'offre pas plus d'information.

L'enseigne reconnaît sur la page « Politique d'achat de poisson » :^{fc} « Si le poisson issu de l'aquaculture constitue une compensation partielle, ses conditions de production sont encore rarement respectueuses



des ressources. Dans ce contexte, les consommateurs remettent de plus en plus en question l'origine des produits bruts ». Elle se fixe comme objectif d'ici fin 2019 : « les produits bruts utilisés pour les produits à base de poisson et de fruits de mer de nos assortiments standard et ponctuel dans les catégories poissons frais, surgelés, aliments frais et conserves seront certifiés ASC, biologiques ou GLOBALG.A.P. ». Cependant, rien n'indique que cet objectif ait été atteint, bien que nous soyons en 2021 au moment de rédiger ces lignes. Aldi rejoint ainsi les distributeurs qui se retranchent derrière la certification (cf. « Le rôle de la certification » et l'encadré 2.4 « La certification MarinTrust » au chapitre 2).

Informations et étiquetage des produits

Sur le site du distributeur nous n'avons accès qu'à quelques produits (des « offres »). Nous avons pu trouver quelques produits,^{fd} dont l'information sur le mode de production et le pays d'origine est correcte, par exemple des pavés de saumon. Par contre il y a aussi des produits pour lesquels l'information n'est pas suffisante, il manque le pays d'origine et/ou le mode de production des produits aquacoles.

Nous avons trouvé dans les catalogues^{fe} des produits pour lesquels l'information est non seulement insuffisante mais pourrait induire en erreur. Par exemple, des « émincés de saumon fumé » dont la mention de l'élevage et le pays d'origine sont absents, mais dont l'étiquette affiche qu'ils sont « Élaborés en France » !

29 Par exemple, des crevettes élevées « en Colombie et autres pays d'Amérique du Sud », d'autres « en Équateur, en Colombie, au Venezuela », ou du saumon « Élevé en Norvège, en Irlande, en Écosse ».

30 C'est aussi le cas pour les aliments pour chat, qui contiennent souvent du saumon et même des crevettes, et dont le mode de production et le pays d'origine ne sont pas renseignés.



4. CONCLUSION

Ce rapport a exploré dans quelle mesure les grandes surfaces françaises relèvent les défis liés à la durabilité présentés par les chaînes d'approvisionnement des poissons et fruits de mer issus de l'aquaculture qu'ils commercialisent.

La conclusion est qu'elles sont bien en deçà du niveau d'ambition qu'exigerait une gestion responsable des océans. Les mauvais scores obtenus reflètent le fait qu'aucune enseigne n'a parmi ses objectifs de réduire significativement l'incorporation de poissons sauvages sous forme de farine et d'huile de poisson (FMFO) dans les aliments aquacoles, et en fin de compte l'élimination complète de cette source problématique d'ingrédients. Plusieurs enseignes ont fourni certaines des informations demandées, ont montré une certaine implication à répondre aux questions de notre enquête et ont entamé des démarches pour réduire la présence de FMFO dans leur chaîne d'approvisionnement aquacole. Par contre, une partie du secteur, très en retard sur toutes ces questions, se situe loin derrière.

Principaux résultats

- Nous n'avons identifié que trois enseignes - Auchan, Carrefour et Système U - qui ont pour objectif la réduction réelle d'intrants provenant de la pêche minotière de poissons sauvages. Il ne s'agit que de réponses faites à nos questions, sans qu'aucun engagement ferme ne soit écrit noir sur blanc sur leurs sites internet. Nous n'avons pas non plus identifié d'enseigne qui viserait l'élimination complète de FMFO fabriqué à partir de poissons sauvages pêchés. Une seule d'entre elles - Auchan - affirme avoir pour objectif de l'éliminer à terme (sans pour autant préciser d'échéance pour cet objectif). Très peu d'enseignes semblent investir du capital financier, du temps ou des ressources pour rechercher des alternatives durables au FMFO.

De plus, ces entreprises ne réalisent pas encore d'évaluation appropriée de l'impact environnemental et sur le bien-être animal des alternatives de remplacement du FMFO par des aliments à base d'insectes.

- Il existe des différences notables concernant le niveau d'information que les enseignes sont prêtes à fournir. L'ensemble des réponses a été décevant. Néanmoins Intermarché/Les Mousquetaires, Système U, Auchan et Carrefour ont répondu à notre questionnaire, bien que leurs réponses aient été incomplètes. Auchan a demandé un entretien - qui a eu lieu - pour préciser quelques-unes de leurs réponses, tandis que Leclerc, LIDL, Casino/Géant et ALDI n'ont pas du tout répondu.

Cela place la grande distribution française derrière d'autres pays européens dont nous avons analysé le marché, comme le Royaume-Uni ou l'Allemagne où quelques enseignes pionnières ont commencé à s'attaquer à ces

problèmes. En comparant le classement, fait avec les mêmes indicateurs et la même méthodologie, il est surprenant que les enseignes aient des politiques si différentes et que les résultats soient si décevants en France.

Deux grandes surfaces sur huit - Auchan et Carrefour - affirment surveiller auprès de certains de leurs fournisseurs le pourcentage volumétrique de mortalité des poissons d'élevage, mais aucune d'entre elles ne dresse une « liste noire » des fermes à plus forte mortalité. Alors que certaines enseignes parlent du bout des lèvres du bien-être des poissons, aucune des entreprises n'a une approche holistique de la question.

- En ce qui concerne les pages d'achats en ligne des enseignes, le poisson et les fruits de mer sont en général correctement « étiquetés » en ce qui concerne le mode de production (poisson issu de l'élevage vs poisson sauvage). Cependant nous avons constaté des lacunes et un grand nombre d'exceptions pour l'ensemble des enseignes (l'ensemble des explications pour chacune des enseignes se trouve au chapitre 3). Quant à l'information sur le pays d'origine, qui devrait aussi être toujours accessible pour le consommateur, nous avons trouvé un grand nombre de produits pour lesquels cette information est absente, partielle ou ambiguë.

La mention de l'entreprise de production ou de la ferme aquacole est totalement absente pour les produits de toutes les enseignes. Le type d'aliment aquacole utilisé est également une information totalement absente.

Quant à l'ensemble des produits transformés contenant des produits de la mer, le pays d'origine et le mode de production sont absents, ce qui prive les consommateurs d'une information clé quant à la provenance de ce qu'ils achètent.

- L'ensemble de la grande distribution promeut très activement la consommation de saumon et de crevettes. Cependant, comme cela a déjà été démontré, ces espèces apportent des protéines à notre alimentation de manière inefficace. En effet, fabriquer des aliments aquacoles pour élever du poisson ou des crustacés est moins efficace que de pêcher pour nourrir directement les humains. Nos recherches révèlent un fort investissement en marketing sur les produits dérivés du saumon. Dans tous les magasins en ligne visités, la variété des produits à base de saumon dépasse de loin celle des autres produits.
- Presque toutes les enseignes se retranchent derrière les certifications des produits de la mer. Dans certains cas, c'est même leur stratégie prioritaire pour offrir des produits prétendument « durables ». Or, les certifications n'excluent pas l'utilisation de farine et d'huile de poissons sauvages dans la production d'aliments aquacoles, et ne garantissent pas le bien-être animal. Elles ne peuvent donc pas être considérées comme une garantie de durabilité.

Dans leur rôle d'intermédiaires entre les producteurs aquacoles et le public, les supermarchés sont les acteurs les plus puissants du marché. Ils sont les arbitres des normes de production alimentaire tout au long de leurs chaînes d'approvisionnement. Ils portent donc la lourde responsabilité de s'assurer que leurs fournisseurs veillent à ce qu'une bonne gestion des océans soit au cœur de leur politique d'entreprise.

5. RECOMMANDATIONS

À la grande distribution

Une entreprise de la grande distribution qui a un engagement profond et sérieux envers la bonne santé des océans doit le montrer en prenant les mesures urgentes suivantes :

- Pour garantir que les limites naturelles des populations de poissons ne soient pas dépassées, s'engager à éliminer, dans la chaîne d'approvisionnement de l'aquaculture, la farine et l'huile de poisson produits à partir de poissons sauvages. La date limite pour atteindre cet objectif doit être, au plus tard, 2025.
- S'engager à proposer une grande gamme de produits de la mer, y compris une plus grande diversité de poissons sauvages pêchés de manière durable et de produits d'aquaculture élevés sans l'utilisation de farine et d'huile de poisson fabriqués à partir de poissons sauvages.
- Adopter des normes élevées de transparence dans sa politique d'approvisionnement, qui doit être publique et facilement accessible. Celle-ci doit inclure tous les produits, aussi bien ceux issus de la pêche que de l'aquaculture.
- De même, elle doit intégrer dans sa planification stratégique sa politique d'entreprise, ses critères de responsabilité sociale d'entreprise (RSE), ainsi que ses engagements vis-à-vis de ses fournisseurs. Cet engagement doit comprendre, en particulier, la publication exhaustive de tous ses fournisseurs tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la pêche au produit final.
- Garantir que les producteurs aquacoles sont tenus de prendre en compte, avec le plus haut niveau de priorité, les problèmes graves liés au bien-être et à la mortalité des animaux dans les exploitations aquacoles en raison, entre autres, de la forte concentration d'animaux. Spécifiquement, inscrire sur une liste noire les fermes qui ne parviennent pas, de façon systématique, à atteindre les objectifs en termes de mortalité et établir des normes de bien-être élevées, comme il est proposé par CIWF pour différentes espèces.^{ff}
- Réduire la dépendance à l'égard de la certification en tant que substitut à la durabilité, en développant des normes propriétaires, robustes et transparentes pour les poissons et les fruits de mer produits de manière durable, y compris les produits issus de l'élevage.

Le modèle extractif actuel de pisciculture, qui mercantilise les poissons sauvages pour les transformer en aliments pour l'aquaculture, risque de compromettre le potentiel durable de l'industrie aquacole, en générant



À l'intérieur d'une usine
de farine et d'huile
de poisson à Ullal,
Karnataka
(Enquête de © Changing
Markets 2019)

© Changing Markets
2019

une surpêche et un accès inégal des populations vis à vis des nutriments clés. Les orientations futures de développement de cette industrie aura d'importantes conséquences à long terme sur la santé des océans et des systèmes alimentaires mondiaux. Par conséquent, il est essentiel que les grandes surfaces jouent leur rôle de manière responsable, en rendant leurs chaînes d'approvisionnement complètement transparentes pour leurs clients et en favorisant une transition rapide vers des alternatives plus durables.

Aux consommateurs

Les décisions des consommateurs concernant les produits qu'ils achètent sont fortement influencées par le marketing, l'étiquetage et les choix proposés par les supermarchés. Les consommateurs attendent d'eux qu'ils appliquent des normes élevées afin d'avoir la possibilité de faire des achats durables.

Cependant, les consommateurs pourraient pousser les enseignes à évoluer dans la bonne direction en agissant de la manière suivante :

- Réduire la consommation de produits de la mer, en particulier les espèces carnivores d'élevage (comme le saumon ou les crevettes et langoustines), qui dépendent de l'utilisation de la farine et de l'huile de poisson fabriqués à partir de poissons sauvages.
- Montrer leurs préoccupations de consommateurs en contactant les entreprises de la grande distribution pour demander des normes plus élevées concernant les produits de la mer d'élevage.

À l'industrie de l'alimentation aquacole

L'industrie des aliments aquacoles devrait :

- Cesser d'utiliser du poisson sauvage et passer à des alternatives plus durables. Alors que certaines entreprises prennent des mesures préliminaires pour réduire leur dépendance à l'égard du poisson sauvage dans une sélection de leurs produits aquacoles, l'utilisation de farine et d'huile de poisson (FMFO) doit être progressivement supprimée dans l'ensemble de l'industrie pour qu'un changement se produise. Les entreprises devraient également cesser d'utiliser le FMFO pour nourrir d'autres animaux, tels que les porcs, les poulets et les visons.
- Veiller à ce que ces alternatives ne donnent pas lieu à d'autres problèmes écologiques et sociaux ni ne nuisent au bien-être animal. Il est essentiel que l'industrie comprenne et minimise les impacts négatifs liés à d'autres sources d'aliments pour animaux ; par exemple, il existe d'importants problèmes environnementaux et sociaux liés à la production croissante de soja et d'huile de palme, qui ne sont actuellement pas suffisamment traités par les initiatives de durabilité existantes.

À l'industrie aquacole

- Pour les espèces qui ont besoin d'être nourries, l'industrie aquacole devrait éliminer l'utilisation de la farine et de l'huile de poisson fabriqués à partir de poissons sauvages et pousser les producteurs d'aliments pour poissons à leur fournir des alternatives véritablement durables comparées aux aliments aquacoles contenant du FMFO. L'industrie de l'aquaculture doit s'engager à partager le coût supplémentaire que les alternatives durables peuvent entraîner.
- Elle devrait établir des normes de bien-être élevées, comme il est proposé par CIWF pour différentes espèces.¹⁹

Aux systèmes de certification

- Les pêcheries minotières ne devraient pas être certifiées car cela donne la fausse impression que l'exploitation des poissons sauvages pour produire de la farine et de l'huile de poisson peut être durable. Le MSC et le reste des programmes de capture sauvage devraient cesser de certifier les poissons qui ne sont pas utilisés pour la consommation humaine directe.
- Les systèmes de certification de l'aquaculture ne devraient certifier que les poissons d'élevage dont l'alimentation ne dépend pas de l'utilisation de poissons sauvages.
- Les systèmes de certification devraient s'efforcer d'améliorer le bien-être des poissons, autant celui des poissons d'élevage que des poissons sauvages.

Aux décideurs politiques

Si nous voulons continuer à dépendre des écosystèmes marins pour l'alimentation humaine, la protection des stocks de poissons devrait être une priorité absolue. Cette politique passerait, notamment, par la création de davantage de réserves marines. L'ensemble des responsables politiques et administratifs devraient aussi :

- Mettre en œuvre des réglementations plus strictes en matière de diligence raisonnable et de transparence des chaînes d'approvisionnement en aliments pour poissons. Les gouvernements et les décideurs politiques devraient renforcer les cadres de gouvernance pour éliminer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée ainsi que le travail forcé, empêcher la surpêche et améliorer la transparence et la réalisation de rapports sur les chaînes d'approvisionnement mondiales de la pêche. Ils devraient également faire appliquer la législation existante sur l'étiquetage des produits aquacoles.
- Élaborer des lignes directrices encadrant les ingrédients durables contenus dans la nourriture pour animaux. Les responsables politiques devraient soutenir le développement d'industries de l'alimentation animale alternatives, ainsi qu'une transition vers des ingrédients plus durables.
- Les gouvernements devraient soutenir l'élimination progressive de l'aquaculture qui repose sur l'utilisation d'aliments à base de poissons sauvages entiers. En outre, cette aquaculture ne devrait bénéficier d'aucune subvention ni d'aucune autre mesure de soutien public.
- Mettre en place des politiques pour garantir le bien-être des poissons dans les exploitations aquacoles et réduire à la fois la mortalité, les fuites de poissons ainsi que la forte utilisation de produits chimiques et d'antibiotiques.

6. ANNEXE : INDICATEURS ET MÉTHODOLOGIE

INDICATEURS

Pour évaluer les acteurs de la grande distribution en France, nous avons développé un ensemble d'indicateurs qui se concentrent sur deux aspects de l'entreprise : premièrement, les politiques et les critères pour l'approvisionnement en poisson d'élevage, ainsi que le niveau de transparence des entreprises concernant le poisson d'élevage acheté et les différents maillons de la chaîne d'approvisionnement ; deuxièmement, comment différents types de poissons et fruits de mer d'élevage sont commercialisés, mis en rayon et vendus dans les magasins, comparativement aux poissons d'origine sauvage et aux options plus durables également commercialisés dans ces mêmes magasins.

Les indicateurs utilisés sont décrits ci-dessous.

1. Pratiques et politiques d'entreprise.

Les grandes surfaces ont été notées en fonction de leur volonté de participer à cette étude et, par conséquent, en fonction de leur implication dans les problèmes généraux de durabilité de l'aquaculture que nous voulons explorer.

Un point pour un engagement total avec notre questionnaire ; un demi-point pour un bon engagement, même s'il n'y a pas de réponse à toutes les questions.

1.1. Politique sur la durabilité de l'alimentation en aquaculture.

Plus de la moitié des poissons et crustacés que nous consommons sont produits en captivité. Une entreprise responsable doit clairement définir ses principes par rapport à l'approvisionnement en aliments pour l'aquaculture et, spécifiquement, décrire comment elle va gérer la dépendance actuelle de l'industrie à l'égard du poisson sauvage.

Deux points : un point pour une mention des aliments durables pour animaux dans le cadre plus large

de la politique d'aquaculture de l'entreprise ; deux points pour un ensemble spécifique et développé d'objectifs politiques sur l'alimentation animale.

1.2. Objectif d'élimination de l'aquaculture ayant recours à de l'alimentation à partir de poissons sauvages entiers.

Il est insoutenable de continuer à utiliser des poissons sauvages entiers pour nourrir la production aquacole. Une enseigne véritablement engagée envers la santé des océans devrait reconnaître ceci et fixer un objectif avec un calendrier précis pour éliminer progressivement les poissons sauvages dans l'aquaculture.

Deux points : un point si un objectif est indiqué ; deux points si une date pour l'atteindre est indiquée.

1.3. Un employé en charge de l'aquaculture durable.

Nomination d'un poste dans l'entreprise ou d'un employé senior en charge de l'aquaculture durable : responsable de la durabilité de la chaîne d'approvisionnement aquacole à travers les politiques d'approvisionnement, le développement de produits et leur commercialisation.

Deux points : un point pour un spécialiste du poisson ; deux points pour un spécialiste de l'aquaculture.

1.4. Investissement dans la recherche et le développement d'aliments alternatifs durables.

Les enseignes doivent reconnaître que la commercialisation de poisson d'élevage qui repose sur des intrants alimentaires externes nécessite un investissement dans le développement d'une alimentation alternative et durable. Cela devrait être plus qu'une mesure symbolique, cela devrait passer par un investissement financier et en ressources important, ainsi qu'un engagement dans une approche d'analyse du cycle de vie pour éviter des conséquences non souhaitées.

Un point.

2. Transparence et chaîne d'approvisionnement.

2.1. Informations sur la quantité de poisson d'élevage vendu, ventilé par espèces.

Certains produits de l'aquaculture sont nourris avec une proportion plus élevée d'intrants marins ; fournir des informations détaillées sur les ventes permet d'évaluer l'impact environnemental de la chaîne d'approvisionnement de l'aquaculture.

Deux points : un point pour la publication de détails sur les différents types de poissons et crustacés d'élevage qui sont commercialisés ; un point pour la publication des volumes commercialisés.

2.2. Informations sur les poissons sauvages consommés dans la chaîne d'approvisionnement aquacole (y compris les espèces et les pêcheries).

Les supermarchés doivent rendre leur chaîne d'approvisionnement aquacole transparente. Il s'agit pour cela de décrire le poisson utilisé pour fabriquer la farine et l'huile de poisson.

Deux points : un point pour le fait de mentionner les pêcheries du poisson sauvage utilisé pour le FMFO dans leur chaîne d'approvisionnement aquacole ; un point si mention des quantités utilisées.

2.3. Les fournisseurs de poissons d'élevage sont répertoriés publiquement sur le site internet des enseignes (ainsi que des informations sur les fournisseurs d'aliments pour aquaculture) ; soit ces informations sont fournies sur demande.

Les supermarchés doivent rendre leur chaîne d'approvisionnement aquacole transparente, en mentionnant leurs fournisseurs de poisson ainsi que les fournisseurs d'aliments pour leurs produits aquacoles.

Deux points : un point si l'information est fournie directement à Changing Markets ; deux points si les informations sont accessibles au public sur le site internet.

2.4. Informations sur le FCR (Taux de conversion alimentaire, en anglais Feed Conversion Ratio) -le poids de l'aliment fourni pendant la vie de l'animal, divisé par le gain de poids- pour les cinq produits aquacoles les plus vendus (en volume).

Le FCR est une donnée pertinente qui permet de mesurer l'efficacité avec laquelle les différents produits aquacoles utilisent l'aliment, y compris les ingrédients marins. Ces informations peuvent servir de référence, qui est évaluée au fil du temps. Si ce taux ne diminue pas de manière significative, cela devrait inciter le supermarché à adapter ses politiques.³¹

Deux points: pour fournir des informations sur le FCR pour les cinq premiers produits aquacoles.

2.5. Liste noire pour les fermes qui ont un taux de mortalité d'animaux élevé.

L'industrie de l'aquaculture a des taux de mortalité élevés, atteignant parfois 20 % dans certaines fermes salmiconiques écossaises^{fh}. Une mortalité élevée au sein des populations de poissons d'élevage soulève non seulement d'importantes préoccupations en matière de bien-être animal, mais constitue également un gaspillage injustifiable d'ingrédients alimentaires. La grande distribution devrait surveiller les taux de mortalité et inscrire sur une liste noire les fermes qui ne parviennent pas, de façon systématique, à atteindre les objectifs en termes de mortalité.

Deux points : un point pour démontrer l'existence de critères d'évaluation spécifiques pour les exploitations, liés à la mortalité ; un point pour la liste noire des exploitations en fonction des indicateurs de mortalité.

³¹ Une distinction est faite entre le FCR économique et biologique. Le premier prend en compte la mortalité des poissons, tandis que le second suppose que tous les poissons survivent et constitue donc une sorte de scénario théorique «dans le meilleur des cas» de conversion alimentaire optimale sans tenir compte de la mortalité.

3. Pratiques en magasin.

3.1. Étiquetage clair des poissons d'élevage afin que les clients puissent faire la distinction entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages.

Les entreprises doivent permettre à leurs clients de prendre des décisions éclairées en fournissant des informations claires sur la méthode de production du poisson (d'élevage ou sauvage). Cela doit être fait de manière évidente et doit aller au-delà de la fourniture d'informations sur le site internet de l'entreprise, se traduisant par des étiquettes claires sur les étagères des supermarchés et sur les emballages.³²

Un point: pour un étiquetage clair quand il s'agit de poisson d'élevage.

3.2. Informations claires sur la provenance.

Les clients doivent pouvoir connaître, en examinant l'emballage, la provenance du produit, y compris le pays d'origine³³ et l'entreprise aquacole.

Trois points : un point pour le pays d'origine sur l'étiquetage, un point pour l'entreprise de production et un point pour la ferme ou l'exploitation.

3.3. Informations sur les aliments aquacoles utilisés.

Afin de prendre une décision éclairée, les consommateurs doivent pouvoir accéder, sur l'étiquetage, aux informations sur le type d'aliment utilisé pour l'élevage de poissons et de crustacés.

Deux points.

MÉTHODOLOGIE

Pour développer ce système de classement, les pratiques habituelles des huit principaux acteurs de la grande distribution en France ont été analysées, en les classant selon un ensemble de 13 indicateurs. Ceux-ci ont été choisis car ils représentent les étapes relatives aux chaînes d'approvisionnement aquacoles que devrait tenir une entreprise du secteur de la distribution qui se positionnerait comme engagée envers la santé des océans et la transparence des informations fournies à sa clientèle.

Trois sources d'informations ont été utilisées pour notre analyse :

1. Communication directe avec les entreprises par l'envoi d'un questionnaire qui nous a permis d'évaluer les politiques et les actions menées par rapport aux aliments pour l'aquaculture.
2. Recherche documentaire par rapport aux informations accessibles au public via les sites internet du secteur, les sites de courses en ligne et les médias.
3. En raison de la crise du Covid-19, nous n'avons pas pu visiter physiquement les supermarchés, comme nous l'avons fait dans d'autres pays pour les rapports antérieurs. Nous avons donc examiné de près les pages d'achats en ligne pour recueillir des données sur l'information disponible pour chaque produit issu de l'aquaculture, sur la manière dont les supermarchés font la promotion des produits de la mer auprès de leurs clients et sur la manière dont ils influencent les habitudes de consommation.

Comme les consommateurs font de plus en plus leurs achats en ligne, et encore plus compte tenu de la situation sanitaire actuelle, Changing Markets considère qu'il devrait y avoir autant d'informations sur les sites internet que dans les magasins.

Dans les cas de LIDL et de ALDI, il n'y a sur leurs sites que quelques offres et catalogues, mais pas une section d'achats en ligne comme pour l'ensemble des autres grandes surfaces.

Cette recherche a été réalisée entre septembre 2020 et mars 2021. Les supermarchés ont disposé d'au moins trois semaines pour répondre au questionnaire. Plusieurs ont choisi de ne pas répondre, même après plusieurs relances et passés plusieurs mois. Parmi les distributeurs qui nous ont fourni des informations, certains ont mentionné des « raisons de confidentialité » pour ne pas répondre à certaines de nos questions en ce qui concerne la transparence de l'approvisionnement durable (cependant, certaines informations considérées comme confidentielles ont été facilement fournies par d'autres enseignes, ce qui suggère qu'il s'agit en fin de compte principalement d'un prétexte).

32 La loi rend obligatoire la mention du mode de production sur l'étiquetage. Cependant, nous avons conservé cet indicateur pour une plus grande cohérence entre les rapports publiés dans les différents pays de l'UE.

33 La loi rend obligatoire la mention du pays d'origine sur l'étiquetage. Cependant, nous avons conservé cet indicateur pour une plus grande cohérence entre les rapports publiés dans les différents pays de l'UE.

7. RÉFÉRENCES

- a Commission Européenne – EUMOFA (2020). *Le marché européen du poisson 2020* [En ligne] Disponible sur : https://www.eumofa.eu/documents/20178/415635/FR_Le+march%C3%A9+europ%C3%A9en+du+poisson_2020.pdf/c6bda09e-0e1f-2bfc-c116-d92a81b3cf9e?t=1604671152590
- b FranceAgriMer (2020) *Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020* [En ligne] Disponible sur : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64767/document/CC%20p%C3%A4che%20aqua%20FR.pdf?version=2>
- c FAO (2020) *The state of world fisheries and aquaculture, 2020 : Sustainability in action*. Licence : CC BY-NzC-SA 3.0 IGO. Rome : FAO. [En ligne] Disponible sur : <http://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>
- d Bachis, E. (2017) Fishmeal and fish oil : A summary of global trends. Washington : 57th IFFO Annual Conference. [En ligne] Disponible sur : <https://docplayer.net/88460673-Fishmeal-and-fish-oil-a-summary-of-global-trends-dr-enrico-bachis-57-th-iffo-annual-conference-washington.html>
- e Cashion, T., Le Manach, F., Zeller, D. and Pauly, D. (2017) Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. *Fish and Fisheries*, 18(5) : 1-8. [En ligne] Disponible sur : https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2017/02/Cashion_et_al-2017-Fish_and_Fisheries-1.pdf
- f The Fish Site. (2020). *Pushing fish welfare up the aquaculture agenda*. [En ligne] Disponible sur : <https://thefishsite.com/articles/pushing-fish-welfare-up-the-aquaculture-agenda>
- g Ashley, P. J. (2007). Fish welfare : Current issues in aquaculture. *Applied Animal Behaviour Science*, 104(3-4) : 199-235. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/J.APPLANIM.2006.09.001>;
Conte, F.S. (2004) Stress and the welfare of cultured fish. *Applied Animal Behaviour Science*, 86(3-4) : 205-223. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2004.02.003>.
- h Just Economics (2021). *Dead Loss : The high cost of poor farming practices and mortalities on salmon farms*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.justeconomics.co.uk/health-and-well-being/dead-loss>
- i FAO (2018) *The state of world fisheries and aquaculture, 2018 : Meeting the sustainable development goals*. Licence : CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Rome : FAO. [En ligne] Disponible sur : <http://www.fao.org/documents/card/es/c/19540EN/>
- j Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (2018) *Economic Report of the EU aquaculture sector (STEF-18-19)* [En ligne] Disponible sur : https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/economic/-/asset_publisher/d71e/document/id/2446795?inheritRedirect=false&redirect=https%3A%2F%2Fstecf.jrc.ec.europa.eu%3A443%-2Freports%2Feconomic%3Fp_id%3D101_INSTANCE_d71e%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-2%26p_p_col_pos%3D1%26p_p_col_count%3D2
- k Commission européenne (2017). *Fisheries and aquaculture production*. [En ligne] Disponible sur : https://ec.europa.eu/fisheries/4-fisheries-and-aquaculture-production_en
- l FranceAgriMer (2020) *Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020* [En ligne] Disponible sur : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64767/document/CC%20p%C3%A4che%20aqua%20FR.pdf?version=2>
- m Fao (n.d.). *Vue générale du secteur aquacole national. France*. [En ligne] Disponible sur : http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_france/fr
- n ETICA (Etablissement Tournant le dos à l'Intensif dans les Cantines et les Approvisionnements). *Pêche, aquaculture : le point sur les pratiques*. [En ligne] Disponible sur : <https://appro-etica.fr/professionnels/peche-aquaculture-point-pratiques/>
- o Auchan. *La filière responsable de la Truite*. [En ligne] Disponible sur : <https://auchanetmoi.auchan.fr/article/truite-filiere-responsable-auchan>
- p IUCN (2017), *Durabilité des aliments pour le poisson en aquaculture : réflexions et recommandations sur les aspects technologiques, économiques, sociaux et environnementaux*. [En ligne] Disponible sur : <https://portals.iucn.org/library/node/46816>
- q Auchan. *La filière responsable du saumon d'Auchan*. [En ligne] Disponible sur : <https://auchanetmoi.auchan.fr/article/filiere-responsable-saumon-auchan-decosse>
- r Changing Markets Foundation et Compassion in World Farming (2019) *Until the seas run dry : How industrial aquaculture is plundering the oceans*. [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/REPORT-WEB-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>
Résumé en français (*Petits poissons en deviendront pas grands : ou comment l'aquaculture industrielle pille les océans*) : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/FRENCH-WEB-EX-SUMMARY-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>
- s Feedback (2019) *Fishy business : The Scottish salmon industry's appetite for wild fish and land*. [En ligne] Disponible sur : <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2019/06/Fishy-business-the-Scottish-salmon-industrys-hidden-appetite-for-wild-fish-and-land.pdf>

- t IFFO (2017) *Fish In : Fish Out ratios for the conversion of wild feed to farmed fish, including salmon*. [En ligne] Disponible sur : <http://www.iffo.net/fish-fish-out-fifo-ratios-conversionwild-feed>
- u Institute of Aquaculture, University of Stirling and IFFO (2016) *Project to model the use of fisheries by-products in the production of marine ingredients, with special reference to the omega 3 fatty acids EPA and DHA*. [En ligne] Disponible sur : https://www.iffo.net/system/files/Report%20IoA%20IFFO%20project%20Final_O.pdf
- v Changing Markets Foundation (2019) *Fishing for catastrophe : How global aquaculture supply chains are leading to the destruction of wild fish stocks and depriving people of food in India, Vietnam and The Gambia*. [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-WEB-FINAL-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019.pdf>
- Résumé en français : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-EX-SUMMARY-FRENCH-FINAL-WEB-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019-.pdf>
- w Cashion, T., Le Manach, F., Zeller, D. and Pauly, D. (2017) Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. *Fish and Fisheries*, 18(5) : 1-8. [En ligne] Disponible sur : https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2017/02/Cashion_et_al-2017-Fish_and_Fisheries-1.pdf
- x Shepherd, C., Jonathan, O. M. and Tocher, D.R. (2017) Future availability of raw materials for salmon feeds and supply chain implications : The case of Scottish farmed salmon. *Aquaculture*, 467 (January) : 49-62. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2016.08.021>
- y Changing Markets (2020) *What Lies Beneath : Uncovering the truth about Peru's colossal fishmeal and fish oil industry*. [En ligne] Disponible sur : http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What_Lies_Beneath_full_report.pdf
- z *Redacción BBC* (2017) *Cómo Perú atacó la desnutrición crónica en niños y se convirtió en un ejemplo mundial según la Fundación Bill y Melinda Gates*. BBC, 25 Septiembre 2017 [En ligne] Disponible sur : <https://www.bbc.com/mundo/noticias-41320045>
- aa Green, M. (2018) *Plundering Africa. Voracious fishmeal factories intensify the pressure of climate change*. Reuter, 30 Octubre 2018. [En ligne] Disponible sur : <https://www.reuters.com/investigates/special-report/ocean-shock-sardinella/>
- ab FAO (2018) *The state of world fisheries and aquaculture, 2018 : Meeting the sustainable development goals*. Licence : CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Rome : FAO.
- ac FAO (2018) *The state of world fisheries and aquaculture, 2018 : Meeting the sustainable development goals*. Licence : CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Rome : FAO.
- ad Bachis, E. (2017) *Fishmeal and fish oil : A summary of global trends*. Washington : 57th IFFO Annual Conference. [En ligne] Disponible sur : <https://docplayer.net/88460673-Fishmeal-and-fish-oil-a-summary-of-of-global-trends-dr-enrico-bachis-57-th-iffo-annual-conference-washington.html>
- ae Commission Européenne – EUMOFA (2020). *Le marché européen du poisson 2020* [En ligne] Disponible sur : https://www.eumofa.eu/documents/20178/415635/FR_Le+march%C3%A9+europ%C3%A9en+du+poisson_2020.pdf/c6bda09e-0e1f-2bfc-c116-d92a81b3cf9e?t=1604671152590
- af FranceAgriMer (2020) *Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020* [En ligne] Disponible sur : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64767/document/CC%20p%C3%A4che%20aqua%20FR.pdf?version=2>
- ag IPCC (2019) *IPCC special report on the ocean and cryosphere in a changing climate*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.ipcc.ch/srocc/>.
- ah ETICA (Etablissement Tournant le dos à l'Intensif dans les Cantines et les Approvisionnements) (n.d.). *Pêche, aquaculture : le point sur les pratiques*. [En ligne] Disponible sur : <https://appro-etica.fr/professionnels/peche-aquaculture-point-pratiques/>
- ai Commission Européenne – EUMOFA (2020). *Le marché européen du poisson 2020* [En ligne] Disponible sur : https://www.eumofa.eu/documents/20178/415635/FR_Le+march%C3%A9+europ%C3%A9en+du+poisson_2020.pdf/c6bda09e-0e1f-2bfc-c116-d92a81b3cf9e?t=1604671152590
- aj ETICA (Etablissement Tournant le dos à l'Intensif dans les Cantines et les Approvisionnements) (n.d.). *Pêche, aquaculture : le point sur les pratiques*. [En ligne] Disponible sur : <https://appro-etica.fr/professionnels/peche-aquaculture-point-pratiques/>
- ak SIAL Inspire Food Business (n.d.). *Seafood*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.sialparis.com/The-show/Food-industry-sectors/seafood>
- al FranceAgriMer (2020) *Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2020* [En ligne] Disponible sur : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64767/document/CC%20p%C3%A4che%20aqua%20FR.pdf?version=2>
- am Feedback (2019) *Fishy business : The Scottish salmon industry's appetite for wild fish and land*. [En ligne] Disponible sur : <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2019/06/Fishy-business-the-Scottish-salmon-industrys-hidden-appetite-for-wild-fish-and-land.pdf>.
- an Red Tractor Assurance (2020). *Chicken Standards : Indoor Enhance Welfare*. [En ligne] Disponible sur : https://assurance.redtractor.org.uk/contentfiles/Farmers-7110.pdf?_=637339426517570907
- ao Just Economics (2021). *Dead Loss : The high cost of poor farming practices and mortalities on salmon farms*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.justeconomics.co.uk/health-and-well-being/dead-loss>
- ap Metcalfe JD. (2009). *Welfare in wild-capture marine fisheries*. *J Fish Biol*; 75(10) :2855-61.
- aq Joao L. Saraiva, Maria F. Castanheira, Pablo Arechavala-Lopez, J. V. and B. H. S. (2018). *Domestication and welfare in farmed fish*, *IntechOpen*, 2 : 64. [En ligne] Disponible sur : <https://www.intechopen.com/online-first/domestication-and-welfare-in-farmed-fish>
- Rey, S., Huntingford, F. A., Boltaña, S., Vargas, R., Knowles, T. G. and Mackenzie, S. (2015). *Fish can show emotional fever : Stress-induced hyperthermia in zebrafish*. *Proceedings of the Royal Society B : Biological Sciences*, 282(1819) : 2015-2266. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1098/rspb.2015.2266>.
- ar Chandroo, K. P., Duncan, I. J. H. and Moccia, R. D. (2004) *Can fish suffer? Perspectives on sentience, pain, fear and stress*. *Applied Animal Behaviour Science*, 86(3-4) : 225-250. [En ligne] Disponible sur : doi :10.1016/j.applanim.2004.02.004.

- as Braithwaite, V. (2010). *Do fish feel pain?* Oxford : Oxford University Press.; Brown, C. (2015). Fish intelligence, sentience and ethics. *Animal Cognition*, 18(1) : 1-17. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1007/s10071-014-0761-0>;
- Brown, C. (2016). Comparative evolutionary approach to pain perception in fishes. *Animal Sentience*, 011(Darwin 1859) : 1-7. [En ligne] Disponible sur : <https://sites.google.com/site/culumbrown/>; Brown, C. and Vila Pouca, C. (2016) How fish think and feel, and why we should care about their welfare, Wildlife Australia [En ligne] Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/297577331_How_fish_think_and_feel_and_why_we_should_care_about_their_welfare;
- Sneddon, L. U. (2003) The evidence for pain in fish : The use of morphine as an analgesic. *Applied Animal Behaviour Science*, 83(2) : 153-162. [En ligne] Disponible sur : [https://doi.org/10.1016/S0168-1591\(03\)00113-8](https://doi.org/10.1016/S0168-1591(03)00113-8);
- Sneddon, L. U., Elwood, R. W., Adamo, S. A. and Leach, M. C. (2014). Defining and assessing animal pain. *Animal Behaviour*, 97 : 201-212. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.anbehav.2014.09.007>.
- at European Union (2009). Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing. *Official Journal of the European Union*, 1-30.
- au European Union (1998). Council Directive 98/58/EC of 20 July 1998 concerning the protection of animals kept for farming purposes. *Official Journal European Communities*. 1998;(806) :1-7.
- European Union (2005). Council Regulation (EC) No 1/2005 of 22 December 2004 on the protection of animals during transport and related operations and amending Directives 64/432/EEC and 93/119/EC and Regulation (EC) No 1255/97. *Official Journal of the European Union*, 2005;48.
- European Union (2009). Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing. *Official Journal of the European Union*, 1-30.
- av Huntingford, F. A., Adams, C., Braithwaite, V. A., Kadri, S., Pottinger, T. G., Sandoe, P. and Turnbull, J. F. (2006). Current issues in fish welfare. *Journal of Fish Biology*, 68(2) : 332-372. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1111/j.0022-1112.2006.001046.x>.
- aw Veldhuizen L.JL, Berentsen PBM, de Boer IJM, van de Vis JW, Bokkers EAM (2018). Fish welfare in capture fisheries : A review of injuries and mortality. *Fisheries Research* 204 :41-8 [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.fishres.2018.02.001>
- ax Mood, A. (2010) *Worse things happen at sea : the welfare of wild-caught fish*. [En ligne] Disponible sur : <http://fishcount.org.uk>
- ay Mood, A. and Brooke, P. (2012) *Fishcount*. [En ligne] Disponible sur : <http://fishcount.org.uk/fish-count-estimates-2/numbers-of-wild-fish-caught-for-reduction-to-fish-oil-and-fishmeale> en : .
- az Alder, J., Campbell, B., Karpouzi, V., Kaschner, K. and Pauly, D. (2008). Forage fish : From ecosystems to markets. *Further Annual Reviews*, 33 : 153-166. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1146/annurev.environ.33.020807.143204>.
- ba The Fish Site. (2020). Pushing fish welfare up the aquaculture agenda. [En ligne] Disponible sur : <https://thefishsite.com/articles/pushing-fish-welfare-up-the-aquaculture-agenda>
- bb Ashley, P. J. (2007). Fish welfare : Current issues in aquaculture. *Applied Animal Behaviour Science*, 104(3-4) : 199-235. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/J.APPLANIM.2006.09.001>;
- Conte, F.S. (2004) Stress and the welfare of cultured fish. *Applied Animal Behaviour Science*, 86(3-4) : 205-223. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2004.02.003>.
- bc Intrafish (n.d.) *De-lousing kills 32,700 fish at marine harvest operation*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.intrafish.com/news/751778/de-lousing-kills-32700-fish-at-marine-harvest-operation>;
- Global Alliance Against Industrial Aquaculture (n.d.) *Press releases*. [En ligne] Disponible sur : <http://gaaia.org/press-releases>.
- bd Barber, I. (2007) Parasites, behaviour and welfare in fish. *Applied Animal Behaviour Science*, 104(3-4) : 251-264. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1016/j.applanim.2006.09.005>;
- Wall, A. J. (2000) Ethical considerations in the handling and slaughter of farmed fish. In S. C. Kestin and P. D. Warriss (eds.) *Farmed fish quality*. Oxford : Fishing News Books; Conte, see note 46.
- be *The Guardian* (2020). Over 60 million chickens in England and Wales rejected over disease and defects. [En ligne] Disponible sur : <https://www.theguardian.com/environment/2020/aug/25/over-60-million-chickens-in-england-and-wales-rejected-over-disease-and-defects>
- bf Just Economics (2021). *Dead Loss : The high cost of poor farming practices and mortalities on salmon farms*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.justeconomics.co.uk/health-and-well-being/dead-loss>
- bg Lines, J. A. and Spence, J. (2014). Humane harvesting and slaughter of farmed fish. *Revue scientifique et technique* (International Office of Epizootics), 33(1) : 255-264.
- bh OIE (2015) *Welfare aspects of stunning and killing of fish for human consumption*. San Francisco : Heal, 1-5. [En ligne] Disponible sur : http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/aahc/2010/chapitre_welfare_stunning_killing.pdf
- bi Compassion in World Farming (2018) *The welfare of farmed fish during slaughter in the European Union*. [En ligne] Disponible sur : https://www.ciwf.org.uk/media/7434891/ciwf-2018-report_the-welfare-of-farmed-fish-during-slaughter-in-the-eu.pdf.
- bj National Ocean Service (n.d.) *Why should we care about the ocean?* [En ligne] Disponible sur : <https://oceanservice.noaa.gov/facts/why-care-about-ocean.html>.
- bk United Nations (n.d.) *Sustainable Development Goals : Goal 14*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.un.org/sustainabledevelopment/oceans/>.
- bl Irwin, A. (2020) 'Blue acceleration' : The mounting competition for ocean resources. *China Dialogue : Ocean*, 19 February. [En ligne] Disponible sur : https://chinadialogueocean.net/13128-blue-acceleration-competition-ocean-resources/?utm_source=Ocean+list&utm_campaign=7db0141b9b-OCEAN+PRO_EMAIL_CAMPAIGN_2018_03_12_COPY_01&utm_medium=email&utm_term=0_b8f0a0dc9c-7db0141b9b-46757813&mc_cid=7db0141b9b&mc_eid=cfc7ecea88.

- bm IPCC (2019) *IPCC special report on the ocean and cryosphere in a changing climate*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.ipcc.ch/srocc/>.
- bn IPBES (2019) *Nature's dangerous decline 'unprecedented'; species extinction rates 'accelerating'*. [Press Release]. [En ligne] Disponible sur : <https://www.ipbes.net/news/Media-Release-Global-Assessment>.
- bo FAO (2018) *The state of world fisheries and aquaculture, 2018 : Meeting the sustainable development goals*. Licence : CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Rome : FAO.
- bp Cashion, T., Le Manach, F., Zeller, D. and Pauly, D. (2017) Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. *Fish and Fisheries*, 18(5) : 1-8. [En ligne] Disponible sur : https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2017/02/Cashion_et_al-2017-Fish_and_Fisheries-1.pdf
- bq Bachis, E. (2017) Fishmeal and fish oil : A summary of global trends. Washington : 57th IFFO Annual Conference. [En ligne] Disponible sur : <https://docplayer.net/88460673-Fishmeal-and-fish-oil-a-summary-of-global-trends-dr-enrico-bachis-57-th-iffo-annual-conference-washington.html>
- br Cashion, T., Le Manach, F., Zeller, D. and Pauly, D. (2017) Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. *Fish and Fisheries*, 18(5) : 1-8. [En ligne] Disponible sur : https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2017/02/Cashion_et_al-2017-Fish_and_Fisheries-1.pdf
- bs Changing Markets Foundation (2019) *Fishing for catastrophe : How global aquaculture supply chains are leading to the destruction of wild fish stocks and depriving people of food in India, Vietnam and The Gambia*. [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-WEB-FINAL-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019.pdf>.

Résumé en français : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-EX-SUMMARY-FRENCH-FINAL-WEB-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019-.pdf>
- bt World Bank (2019) *Country data : The Gambia*. [En ligne] Disponible sur : <https://data.worldbank.org/country/gambia>.
- bu Froehlich, H. E., Jacobsen, N. S., Essington, T. E., Clavelle, T. and Halpern, B. S. (2018) Avoiding the ecological limits of forage fish for fed aquaculture. *Nature Sustainability*, 1 : 298-303. [En ligne] Disponible sur : <https://www.nature.com/articles/s41893-018-0077-1>.
- bv Lenfest Forage Fish Taskforce (2012) Little fish, big impact : Managing a crucial link in ocean food webs. [En ligne] Disponible sur : <http://oceanconservationscience.org/foragefish/press/Little%20Fish%20Big%20Impact%20Summary.pdf>.
- bw Changing Markets Foundation et Compassion in World Farming (2019) *Until the seas run dry : How industrial aquaculture is plundering the oceans*. [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/REPORT-WEB-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>

Résumé en français (*Petits poissons en deviendront pas grands : ou comment l'aquaculture industrielle pille les océans*) : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/FRENCH-WEB-EX-SUMMARY-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>
- bx Adams, L. (2019) Salmon farming giant Mowi probed over chemical use. *BBC News*, 20 May. [En ligne] Disponible sur : <https://www.bbc.com/news/uk-scotland-48334029>.
- by Changing Markets Foundation (2018) *The false promise of certification*. [En ligne] Disponible sur : https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/05/False-promise_full-report-ENG.pdf.
- bz Feedback (2020) *ON THE HOOK Certification's failure to protect wild fish populations from the appetite of the Scottish salmon industry*. [En ligne] Disponible sur : https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2020/06/Feedback_On-the-Hook_June-2020_LoRes.pdf
- ca Arnold, S. and Roebuck, K. (2017) *What's behind the label? Assessing the impact of MSC and ASC certifications in Canada*. [En ligne] Disponible sur : <http://www.seachoice.org/wp-content/uploads/2017/09/Seachoice-ASC-MSC-Report-On-line.pdf>;

Changing Markets Foundation (2018) *The false promise of certification*. [En ligne] Disponible sur : https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/05/False-promise_full-report-ENG.pdf;

Changing Markets Foundation (2019) *Until the seas run dry : How industrial aquaculture is plundering the oceans*. [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/REPORT-WEB-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>

Résumé en français (*Petits poissons ne deviendront pas grands : ou comment l'aquaculture industrielle pille les océans*) : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/04/FRENCH-WEB-EX-SUMMARY-UNTILL-THE-SEAS-DRY.pdf>
- cb Changing Markets (2020) *What Lies Beneath : Uncovering the truth about Peru's colossal fishmeal and fish oil industry*. [En ligne] Disponible sur : http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What_Lies_Beneath_full_report.pdf
- cc IPCC (2019). *IPCC special report on the ocean and cryosphere in a changing climate*.
- cd Lenfest Forage Fish Taskforce (2012) *Little fish, big impact : Managing a crucial link in ocean food webs*. [En ligne] Disponible sur : <http://oceanconservationscience.org/foragefish/press/Little%20Fish%20Big%20Impact%20Summary.pdf>.
- ce FAO (1995) *Code de Conduite pour une Pêche Responsable*. Roma. [En ligne] Disponible sur : <http://www.fao.org/3/V9878F/V9878FOO.htm>
- cf Le Manach, F., Bailey, M., Cashion, T. and Nouvian, C. (2017) The dark side of aquaculture. *Bloom*. [En ligne] Disponible sur : <http://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2017/02/Reduction-fisheries-BLOOMs-report.pdf>
- cg Compassion in World Farming (2020). *Poissons d'élevage : la face cachée des labels*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.ciwf.fr/presse/communiqués/2020/07/poissons-delevage-la-face-cachee-des-labels>
- ch Aqualabel (n.d.) *Accueil* [En ligne] Disponible sur : <https://www.aqualabel.fr/fr/>

- ci PAQ (n.d.) *Saumon Atlantique Label Rouge* [En ligne] Disponible sur : <https://www.paq.fr/portfolio-view/saumons-frais-atlantique-label-rouge/>
- cj Red Alert for Label Rouge. [En ligne] Disponible sur : <https://donstaniford.typepad.com/files/red-alert-for-label-rouge-media-background-march-2017.pdf>
- ck Cook Aquaculture Scotland (n.d.) *Label Rouge* [En ligne] Disponible sur : <https://cookeaquaculturescotland.com/products/label-rouge/>
- cl Red Alert for Label Rouge. [En ligne] Disponible sur : <https://donstaniford.typepad.com/files/red-alert-for-label-rouge-media-background-march-2017.pdf>
- cm Commission européenne. Journal officiel de l'Union européenne (2009). *RÈGLEMENT (CE) N o 710/2009 DE LA COMMISSION du 5 août 2009 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil en ce qui concerne la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines.* [En ligne] Disponible sur : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R0710&from=EN>
- cn Agence Bio. *Plan d'action bio européen : consultation européenne.* [En ligne] Disponible sur : <https://www.agence-bio.org/2020/10/02/plan-daction-bio-europeen-consultation-europeenne/>
- co Marine-Trust.com (n.d.) *About us.* [En ligne] Disponible sur : <https://www.marin-trust.com/about-us>
- cp Holland, J. (2020) *New identity for marine ingredients certification program, agenda remains unchanged*, Seafood Source, 01.04.2020 [En ligne] Disponible sur : <https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/new-identity-for-marine-ingredients-certification-program-agenda-remains-unchanged> last checked on 06.07.2020
- cq Marine-Trust.com (2020) *Governing Body, MarinTrust.* [En ligne] Disponible sur : <https://www.marin-trust.com/governing-body-composition>
- cr Changing Markets Foundation (2019) *Fishing for catastrophe : How global aquaculture supply chains are leading to the destruction of wild fish stocks and depriving people of food in India, Vietnam and The Gambia.* [En ligne] Disponible sur : <http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-WEB-FINAL-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019.pdf>.
Résumé en français : <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-EX-SUMMARY-FRENCH-FINAL-WEB-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019-.pdf>
- cs Purchase, D. and Dom, A. (2015) *Ensuring Sustainable Aquaculture Feed Ingredients : Discussion Paper for Seas at Risk Workshop, 7–8 October 2015.* Marine Conservation Society (MCS) and Seas at Risk (SAR). [En ligne] Disponible sur : https://www.mcsuk.org/media/seafood/SAR_Feed_Policy_paper_21_Sept_2015.pdf.
- ct IFFO RS (2019) *Global Standard for Responsible Supply of Marine Ingredients Fishery Assessment Methodology and Template Report V2.0 : Round sardinella aurita* FAO 34. [En ligne] Disponible sur : https://www.marin-trust.com/sites/marintrust/files/approved-raw-materials/Morocco_S.aurita_Initial_by-product_v2_2018_Final.pdf
- cu FIRMS (2016) *CECAF Scientific advice 2016 : Sardinella – Northwest Africa.* Marine resource fact sheet. [En ligne] Disponible sur : <http://firms.fao.org/firms/resource/10090/en>.
- cv IFFO (2019) *IFFO's comment on the report 'Fishing for Catastrophe'.* [En ligne] Disponible sur : <https://www.iffonet.net/press-release/iffos-comment-upcoming-report-fishing-catastrophe>.
- cw IFFO (n.d.) *Raw material.* [En ligne] Disponible sur : <http://www.iffonet.net/raw-material>
- cx Innis, M. (2015) Warming oceans may threaten krill, a cornerstone of the Antarctic ecosystem. *The New York Times*, 19 October. [En ligne] Disponible sur : <https://www.nytimes.com/2015/10/20/science/australia-antarctica-krill-climate-change-ocean.html>;
Amos, J. (2015) Antarctic Peninsula in 'dramatic' ice loss. *BBC News*, 21 May. [En ligne] Disponible sur : <https://www.bbc.co.uk/news/science-environment-32837201>;
Welch, C. (2018) Climate change is unraveling this Antarctic ecosystem. *National Geographic*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.nationalgeographic.com/magazine/2018/11/antarctica-climate-change-western-peninsula-ice-melt-krill-penguin-leopard-seal/>.
- cy Nicol, S., Foster, J. and Kawaguchi, S. (2012). The fishery for Antarctic krill : Recent developments. *Fish and Fisheries*, 13(1) : 30–40. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1111/j.1467-2979.2011.00406.x>.
- Undercurrent News, 5 November. [En ligne] Disponible sur : <https://www.undercurrentnews.com/2018/11/05/aker-biomarines-new-118m-state-of-the-art-vessel-set-for-next-antarctic-krill-fishing-season>.

da The Fish Site (2019) *Aker commissions second new krill ship.* [En ligne] Disponible sur : <https://thefishsite.com/articles/aker-commissions-second-new-krill-ship>.

db The Fish Site (2020) *In for the krill : Interview with CEO of Aker BioMarine, Matts Johansen.* [En ligne] Disponible sur : <https://thefishsite.com/articles/in-for-the-krill>.

dc Pew Trusts (2020) *Off Antarctic Peninsula concentrated industrial fishing for krill is affecting penguins*, 20 February. [En ligne] Disponible sur : <https://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/articles/2020/02/20/off-antarctic-peninsula-concentrated-industrial-fishing-for-krill-is-affecting-penguins>.

dd Doyle, A. (2019) Antarctica's krill shift south as icy waters warm. *Reuters*, 21 January. [En ligne] Disponible sur : <https://www.reuters.com/article/us-climatechange-krill/antarcticas-krill-shift-south-as-icy-waters-warm-idUSKCN1PF10A>.

de Atkinson, A., Hill, S.L., Pakhomov, E.A. et al. (2019) Krill (*Euphausia superba*) distribution contracts southward during rapid regional warming. *Nature Climate Change*, 9 : 142–147. [En ligne] Disponible sur : <https://doi.org/10.1038/s41558-018-0370-z>.

df Doyle, A. (2019) Antarctica's krill shift south as icy waters warm. *Reuters*, 21 January. [En ligne] Disponible sur : <https://www.reuters.com/article/us-climatechange-krill/antarcticas-krill-shift-south-as-icy-waters-warm-idUSKCN1PF10A>.

dg The Fish Site (2020) *In for the krill : Interview with CEO of Aker BioMarine, Matts Johansen.* [En ligne] Disponible sur : <https://thefishsite.com/articles/in-for-the-krill>.

- dh Jonathan Le Borgne (2020). Les chiffres de la grande distribution en France. *Jebosseengrandedistribution.fr*, 21 Mai 2020. [En ligne] Disponible sur : <https://jebosseengrandedistribution.fr/2020/05/21/chiffres-grande-distribution-france/>
- di E.Leclerc (n.d.) *Engagement n° 11. Promouvoir les produits de la pêche durable* [En ligne] Disponible sur : <https://www.e-leclerc.com/catalogue/marques-distributeurs/marque-repere/nos-engagements/peche-durable>
- dj E.Leclerc (2017) *Leclerc pour la planète*. [En ligne] Disponible sur : https://www.mouvement.leclerc/sites/default/files/2017-10/LECLERC_POUR_LA_PLANETE.pdf
- dk E.Leclerc (2019) *Nos engagements pour une consommation responsable*. [En ligne] Disponible sur : https://www.mouvement.leclerc/sites/default/files/2018-11/Rapport_RSE2018_E.Leclerc_0.pdf
- dl E.Leclerc (n.d.) Communiqués de presse. [En ligne] Disponible sur : <https://www.mouvement.leclerc/espace-presse>
- dm E.Leclerc (n.d.) *E. Leclerc chez moi*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.chezmoi.leclerc/>
- dn Les Mousquetaires (2018) Communiqués de presse. [En ligne] Disponible sur : <https://www.mousquetaires.com/communiqués/intermarche-meilleure-prise-de-parts-de-marche-dans-un-contexte-devolutions-legislatives/>
- do Les Mousquetaires (2018) *La filière mer pour une pêche responsable* [En ligne] Disponible sur : <https://www.mousquetaires.com/nos-filiales/agromousquetaires/nos-filieres/la-filiere-mer-agromousquetaires/>
- dp Les Mousquetaires (2020) *Nos engagements durables* [En ligne] Disponible sur : <https://www.mousquetaires.com/wp-content/uploads/2020/01/mousquetaires-rdd-rvbok.pdf>
- dq Les Mousquetaires (2019) *La démarche du Groupement Les Mousquetaires en faveur de la bientraitance animale*. [En ligne] Disponible sur : https://www.mousquetaires.com/wp-content/uploads/2019/07/demarche_bea_gpt_mousquetaires.pdf
- dr Intermarché (n.d.) *Bienvenue dans votre Intermarché*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.intermarche.com/rechercheproduits/>
- ds Intermarché (n.d.) *Mon marché frais / Poissonnerie*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.intermarche.com/rechercheproduits/09028/rayon/7587/voir-tout>
- dt Greenpeace (2019). *A Waste of Fish. Food security is under threat from the fishmeal and fish oil industry in West Africa* [ONLINE] Disponible en : <https://www.greenpeace.org/international/publication/22489/waste-of-fish-report-west-africa/>
- du MOWI (2019) *Integrated Annual Report 2019* : [ONLINE] Disponible en : https://corpsite.azureedge.net/corpsite/wp-content/uploads/2020/03/Mowi_Annual_Report_2019.pdf
- dv Magasins U (2017) *Les ressources de la mer ne sont pas inépuisables, les magasins u ont décidé d'agir en s'engageant pour mieux les préserver*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.magasins-u.com/cooperative-u/vision-engagements/environnement/env-engagement-preservation-ressources-peche-aquaculture>
- dw Magasins U (n.d.) *Saumons U des fjords de Norvège : découvrez la démarche engagement ressources des magasins U*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.magasins-u.com/cooperative-u/vision-engagements/engagement-ressources/saumon-fjords-norvege>
- dx Magasins U (2019). *Déclaration de performance extra-financière 2019*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.magasins-u.com/cooperative-u/rapport-rse>
- dy Magasins-u.com (n.d.) *Courses en ligne*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.coursesu.com/drive/home>
- dz Auchan (2020) *Politique RSE Auchan Retail*. [En ligne] Disponible sur : https://www.auchan-retail.com/wp-content/uploads/2020/11/Politique-RSE_Auchan_Retail_092020-1.pdf
- ea Auchan (n.d.) *Les engagements Auchan dans les filières poissonnerie*. [En ligne] Disponible sur : <https://frais.auchan.fr/les-engagements-poissonnerie/e-338>
- eb Auchan (2018) *Le programme Mr. Goodfish et auchan retail france entérinent leur partenariat*. [En ligne] Disponible sur : <http://pressroom.auchan.fr/images/neopressroom/257/180220-cp-signature-convention-mr-goodfish-auchanretailfrance-def.pdf>
- ec Auchan (2020) *Auchan Retail France renforce son engagement pour une aquaculture durable*. [En ligne] Disponible sur : https://www.auchan-retail.com/wp-content/uploads/2020/02/2020_02_26-SIA-Communiqué%20de-presse-auculture-durable.pdf
- ed Auchan (2020) *La filière responsable de la Truite* [En ligne] Disponible sur : <https://auchanetmoi.auchan.fr/article/truite-filiere-responsable-auchan>
- ee Auchan (n.d.) *La transparence garantie sur les étals poissonnerie d'Auchan Retail France* [En ligne] Disponible sur : <https://www.auchan-agit.fr/bundles/app/pdf/cp3-peche-responsable.pdf>
- ef Auchan (n.d.) *La filière responsable du saumon d'Écosse*. [En ligne] Disponible sur : <https://auchanetmoi.auchan.fr/article/filiere-responsable-saumon-auchan-decosse>
- eg Auchan.fr (n.d.) *Poissonnerie* [En ligne] Disponible sur : https://frais.auchan.fr/poissonnerie/c-1265_Traiteur-de-la-mer et *Poissons, Crustacés*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.auchan.fr/boucherie-volaille-poissonnerie/traiteur-de-la-mer/can0204> et https://www.auchan.fr/boucherie-volaille-poissonnerie/poissons-crustaces/can0203#1f7c44af-6a2f-4c0c-b8ea-2713e87e42fa_261
- eh Carrefour (2020) *carrefour applies blockchain technology*. [En ligne] disponible sur : <https://www.carrefour.com/en/newsroom/carrefour-applies-blockchain-technology-carrefour-quality-line-salmon>
- ei Leroy (2019) *Sustainability Report 2019* [En ligne] disponible sur : <https://www.leroyseafood.com/globalassets/02-documents/english/reports/sustainability-reports/sustainability-report-2019>

- ej Carrefour (n.d.) *Pêche responsable*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.carrefour.fr/engagements/environnement/peche-durable>
- ek Carrefour (n.d.) *Saumon de Norvège Filière Qualité Carrefour*. [En ligne] disponible sur : <https://www.carrefour.eu/fr/mieux-manger/produits/filiere-qualite/poissonerie/saumon-de-norvege.html>
- el Carrefour (n.d.) *Pêche responsable*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.carrefour.fr/engagements/environnement/peche-durable>
- em Carrefour (n.d.) *Agir pour une pêche et une aquaculture responsables*. [En ligne] disponible sur : <https://www.carrefour.com/sites/default/files/2020-08/Agir%20pour%20une%20p%C3%A0che%20et%20une%20aquaculture.pdf>
- en Carrefour (n.d.) *Acte 5. La pêche et l'aquaculture responsables*. [En ligne] disponible sur : <https://www.carrefour.com/fr/groupe/la-transition-alimentaire/acte-5-peche-aquaculture-responsables>
- eo Carrefour.fr (n.d.) *Courses en ligne*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.carrefour.fr/r/viandes-et-poissons/poissonnerie>, <https://www.carrefour.fr/r/viandes-et-poissons/poissonnerie-bio>, <https://www.carrefour.fr/r/viandes-et-poissons/traiteur-mer>, <https://www.carrefour.fr/r/surgeles/panes/poisson-pane>, <https://www.carrefour.fr/r/surgeles/poissons-et-crustaces> et <https://www.carrefour.fr/r/animaux>
- ep Enrouteversdemain-lidl.fr (n.d.) *Charte sur l'achat durable de poissons, de crustacés et de leurs dérivés* [En ligne] Disponible sur : <https://enrouteversdemain-lidl.fr/wp-content/uploads/2017/03/RSE-PoissonV2-1.pdf>
- eq Corporate.lidl.fr. *Déclaration de performance extra-financière 2019*. [En ligne] Disponible sur : https://corporate.lidl.fr/content/download/7051/fileupload/DPEF_2018_2019.pdf
- er Lidl.fr (n.d.) *Notre engagement pêche responsable*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.lidl.fr/la-variete-lidl/notre-gamme/notre-engagement-peche-responsable>
- es Enrouteversdemain-lidl.fr (n.d.). *ASC, pour une aquaculture responsable*. [En ligne] Disponible sur : <https://enrouteversdemain-lidl.fr/lidl-responsable/la-peche-durable/asc-pour-une-aquaculture-responsable/>
- et Lidl.fr (n.d.) *Le vrai prix e bonnes choses*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.lidl.fr/fr/c/viandes-et-poissons/c1545/w2?ar=10>
- eu Lidl.fr (n.d.) *Catalogues* [En ligne] Disponible sur : <https://www.lidl.fr/catalogues-en-ligne>
- ev Groupe Casino (2019) *Politique Environnementale*. [En ligne] Disponible sur : https://www.groupe-casino.fr/wp-content/uploads/2019/06/Politique_Environnement.pdf
- ew Groupe Casino (2020). *Rapport d'activité 2019*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.groupe-casino.fr/wp-content/uploads/2020/06/Rapport-dactivite-groupe-Casino-2019.pdf>
- ex Groupe Casino (n.d.) *Politique et démarche RSE*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.groupe-casino.fr/politique-et-demarche-rse/>
- ey Groupe Casino (2020) *Politique du groupe casino en faveur du bien-être animal*. https://www.groupe-casino.fr/wp-content/uploads/2020/09/Politique-BEA_2020.pdf
- ez Géant Casino (n.d.) *Casino, engagé pour une mer préservée*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.geantcasino.fr/casino-peche-durable/>
- fa Pluscasino.fr (n.d.) *Poissonnerie*. [En ligne] Disponible sur : <https://plus.casino.fr/products?sortBy=favorite&sublocationId=2876f886-8bf7-4f91-a83b-217da8ea0166>
- Traiteur de la mer*. [En ligne] Disponible sur : <https://plus.casino.fr/products?sortBy=favorite&sublocationId=64c4a239-618b-4fa5-b122-c22517f58b83>
- fb Aldi Nord (n.d.) *Rapport RSE 2019* [En ligne] Disponible sur : https://www.aldi.fr/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/fr/ALDI_Nord_Rapport_RSE_2019_FR.pdf.res/1595508942250/ALDI_Nord_Rapport_RSE_2019_FR.pdf
- fc Aldi.fr (n.d.) *Politique d'achat de poisson* [En ligne] Disponible sur : <https://www.aldi.fr/responsabilites/notre-chaîne-appvisionnement-alimentaire/politique-d-achat-de-poisson.html>
- fd Aldi.fr (n.d.) *Nos offres*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.aldi.fr/offres-et-bons-plans.html>
- fe Aldi.fr. *Nos catalogues*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.aldi.fr/catalogues.html>
- ff Compassion in World Farming. *Food Business. Fish*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.compassioninfoodbusiness.com/resources/fish/>
- fg Compassion in World Farming. *Food Business. Fish*. [En ligne] Disponible sur : <https://www.compassioninfoodbusiness.com/resources/fish/>
- fh Scottish Government. (n.d.) *Mortality information - until end November 2019* [En ligne] Disponible sur : <https://www.gov.scot/publications/fish-health-inspectorate-mortality-information/>

