

SODEXO PECHE DURABLE : CHARTRE FOURNISSEUR

INTRODUCTION

La Charte pêche durable de Sodexo énonce les exigences de Sodexo vis-à-vis de ses fournisseurs, prestataires de services, sous-traitants et vis-à-vis de tous ceux avec qui Sodexo travaille (regroupés sous l'appellation générique « Fournisseurs ») concernant sa stratégie pêche durable. Cette Charte stipule les exigences minimales requises pour travailler avec Sodexo. Afin de respecter ces exigences, les Fournisseurs doivent communiquer les principes de cette Charte au travers de leur propre chaîne d'approvisionnement.

Sodexo est conscient que ses Fournisseurs auront besoin de temps pour se conformer à certaines de ses exigences. Nous pensons que le respect de ces exigences passe par un processus d'amélioration continue dans le temps. Conscient de tout cela, nous invitons nos Fournisseurs à nous tenir régulièrement informés de leurs actions et de leurs plans de progrès réalisés au regard de la Charte pêche durable.

Cependant, Sodexo se réserve le droit de réaliser les contrôles nécessaires afin de s'assurer du respect de cette Charte au travers de sa chaîne d'approvisionnement. Cela pourra inclure des auto-évaluations, des audits réalisés par les équipes Sodexo ou par des organismes tiers.

STRATEGIE PÊCHE DURABLE

“BETTER TOMORROW 2025” : NOTRE FEUILLE DE ROUTE EN MATIERE DE RESPONSABILITE D’ENTREPRISE

Depuis la création de Sodexo, notre vocation est l’amélioration de la qualité de vie de nos employés et de toutes les personnes que nous servons, mais aussi la contribution au développement économique, social et environnemental des communautés, régions et pays où nous opérons.

En tant qu’entreprise qui s’engage à l’amélioration de la qualité de vie des personnes, nous plaçons la responsabilité d’entreprise au cœur de tout ce que nous faisons.

Pour chacun de nos rôles en tant qu’employeur, prestataire de services et entreprise citoyenne, nous avons pris l’engagement d’influer positivement sur les personnes, les communautés et l’environnement.

Dans le cadre du Better Tomorrow 2025, Sodexo travaille en permanence à travers sa chaîne d’approvisionnement pour :

- Promouvoir le développement local et les pratiques commerciales équitables, inclusives et durables.
- Être un acheteur responsable et fournir des services de gestion qui réduisent les émissions de carbone.

Nous nous engageons à nous approvisionner à 100% en produits de la mer issus de la pêche durable **

Afin de respecter notre engagement,
nous avons défini une Stratégie Pêche Durable basée sur :

5 piliers indissociables :

- 1 | Maintenir une grande variété d’espèces dans nos catalogues et menus
- 2 | Supprimer de nos catalogues et menus les espèces menacées et mettre en place des mesures de contrôle pour les autres
- 3 | Utiliser les Eco-labels ou des normes environnementales
- 4 | Contribuer à la mise en place d’achats responsables en provenance de l’aquaculture
- 5 | Développer une filière d’approvisionnement conforme à l’accord technique conclu entre Sodexo et le WWF



**espèces classées vert ou orange respectant les mesures de contrôle du guide de l’approvisionnement durable des produits de la mer de Sodexo.

Cet engagement s’applique à tous les produits de la mer, frais, surgelés ou appertisés.

PRINCIPES A RESPECTER PAR LE FOURNISSEUR

1. GUIDE DES ESPECES SODEXO ET SPECIFICATIONS POUR L'AQUACULTURE

Le fournisseur s'engage à :

- Ne pas livrer à Sodexo des produits faisant parti de la liste ROUGE Sodexo et à respecter les mesures de contrôle identifiées pour les espèces de la liste ORANGE
→ Annexe 1
- Ne pas livrer à Sodexo des produits d'aquaculture qui seraient génétiquement altérés (aussi connus comme organisme génétiquement modifié OGM)

2. INFORMATIONS ET SPECIFICATIONS PRODUIT

Le fournisseur s'engage à :

- Respecter la législation en terme d'étiquetage et à étiqueter les produits dans la langue du pays dans lequel le produit sera livré
- Fournir les noms scientifiques Latin de toutes les espèces
- Fournir la composition détaillée de chaque espèce (noms scientifiques Latin) pour les produits identifiés comme "poisson blanc"
- Fournir les données nécessaires afin de déterminer le statut des espèces selon le guide de l'approvisionnement durable des produits de la mer de Sodexo. Par exemple :

Pour les produits d'élevage:

- Le nom et la localisation de la ferme où le poisson a été élevé
- Certification(s) de la ferme

Pour les produits sauvages:

- Le nom et la localisation de la pêcherie d'où provient le poisson
- La méthode de pêche utilisée
- Certification(s) ou existence de Projets d'Amélioration des Pêcheries (FIP) pour la pêcherie
- Si besoin, la taille du poisson

3. PECHE DURABLE CERTIFIEE

Le fournisseur s'engage à :

- Proposer à Sodexo des produits de la pêche ou l'aquaculture certifiés ou issus de Projets d'Amélioration des Pêcheries, quand cela est possible

Sodexo reconnaît les programmes de certification qui ont été reconnus par le GSSI. Au 31 janvier 2021, ces programmes sont les suivants :

Pour les produits issus de la pêche:



- **Alaska RFM** est une évaluation volontaire et internationale accréditée pour déterminer si une pêcherie d'Alaska remplit des critères stricts pour être certifiée pour sa gestion responsable.



- Le programme **Iceland RFM** a pour but de préserver les principes de gestion des pêcheries adoptés par la communauté internationale, de fournir de la documentation fiable sur les pratiques de pêcheries en Islande, de promouvoir une approche communautaire à travers une bonne discipline dans la gestion des pratiques de pêcheries et d'offrir aux clients un choix dans les certifications.



- **MSC** est un programme de certification volontaire et international accrédité pour reconnaître les poissons sauvages durables issus de pêcheries bien gérées. Sodexo a un accord mondial avec MSC afin de promouvoir les produits certifiés MSC partout où cela est possible



- Le **Gulf United for Lasting Fisheries (G.U.L.F.)** du Audubon Nature Institute est un programme qui vérifie que les ressources marines naturelles du Golf du Mexique sont pêchées de manière responsables.



- **Marine Eco-Label Japan (MEL) V2** est un programme de certification Japonnais qui couvre les pêcheries, l'aquaculture et la chaîne de contrôle (Chain of Custody – CoC). Il a pour but de promouvoir le développement durable de l'industrie de la pêche et la culture marine.

Pour les produits issus de l'aquaculture:



- **ASC** a développé 11 standards couvrant 17 espèces d'aquaculture. Il existe également un standard commun ASC-MSC pour les algues.



- **BAP "2 étoiles"**, est le niveau minimum retenu par Sodexo. L'écolabel est un système à 4 étoiles et est détenu par GAA (Global Aquaculture Alliance). Une étoile couvre l'usine de transformation, 2 étoiles couvrent l'usine de transformation et la ferme, 3 étoiles couvrent l'usine de transformation, la ferme et l'écloserie ou l'usine d'aliments et 4 étoiles couvrent l'usine de transformation, la ferme, l'écloserie et l'usine d'aliments



- **GlobalG.A.P.** est un organisme privé qui définit des standards de certification pour les produits agricoles dans le monde. C'est la garantie minimum pour Sodexo en matière d'aquaculture, à condition que toute la chaîne, de l'écloserie jusqu'à l'usine de transformation, soit certifiée.



- Le programme **Bord Iascaigh Mhara (BIM) Certified Quality Aquaculture** supporte la production de produits de la mer Irlandais de haute gamme et fournit une variété diverse de produits d'aquaculture qui soit étiquetés biologique, ecolabel ou de qualité.



- **Marine Eco-Label Japan (MEL) V2** est un programme de certification Japonnais qui couvre les pêcheries, l'aquaculture et la chaîne de contrôle (Chain of Custody – CoC). Il a pour but de promouvoir le développement durable de l'industrie de la pêche et la culture marine.

Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) :

Sodexo est un partenaire fondateur et membre du Comité de Direction du GSSI



Vision de GSSI

Des produits de la mer plus durables pour tous

Mission de GSSI

Instaurer la confiance vis-à-vis des produits de la mer certifiés et favoriser l'amélioration des programmes de certification

Objectifs de GSSI

- créer une plateforme internationale regroupant les parties prenantes de la filière, afin de collaborer et d'échanger des connaissances sur la durabilité des produits de la mer
- définir un ensemble de Composantes essentielles de GSSI et de Composantes supplémentaires de GSSI à l'échelle internationale afin d'évaluer et de comparer la performance des programmes de certification des produits de la mer, en vue de faciliter leur mise en œuvre et leur utilisation
- créer, déployer et maintenir un outil commun et cohérent d'évaluation des programmes de certification des produits de la mer, au niveau international,
- réduire les coûts en améliorant l'efficacité opérationnelle des programmes de certification des produits de la mer, en évitant les multiples audits et par conséquent, renforcer la flexibilité au sein de la filière.

D'autres programmes de certification existent mais ont des niveaux de crédibilité très variables. Si d'autres programmes de certification que ceux mentionnés ci-dessus sont reconnus par l'outil international d'évaluation de GSSI ou d'autres Projets d'Amélioration des Pêcheries listés sur le site fisheryprogress.org, Sodexo reconnaitra également ces programmes.

Sodexo encourage ses fournisseurs à devenir membre de GSSI et à reconnaître également les programmes de certification qui seront reconnus par GSSI à l'avenir.

4. CODE DE CONDUITE FOURNISSEUR SODEXO

Les chaînes d'approvisionnement des produits de la mer sont souvent longues et complexes.

Cette complexité augmente les risques de violations des droits des travailleurs au sein de la chaîne d'approvisionnement. De plus, l'épuisement des stocks de poissons poussent les bateaux de pêche à aller plus loin et à naviguer plus longtemps.

Les questions liées au travail forcé et aux droits de l'Homme sont étroitement liées à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) et au transbordement.

Les travailleurs dans les fermes d'aquaculture et les centres de transformation peuvent également être sujets à des violations des droits de l'Homme. La conduite des affaires dans le respect des exigences éthiques les plus strictes est primordiale pour Sodexo et Sodexo s'engage à respecter les droits de l'Homme partout où le groupe exerce ses activités.

Sodexo doit prendre des mesures pour s'assurer que tous ses produits de la pêche ont été légalement capturés et débarqués.

Nous travaillons pour garantir la conformité de nos fournisseurs avec les lois internationales, locales et les normes adéquates et pour s'assurer qu'ils ont mis en place un système de due diligence approprié. Cela inclut de ne pas travailler avec des sociétés s'approvisionnant auprès de navires commerciaux inscrits sur une liste noire officielle (INN).

Sodexo s'engage à prendre des mesures de prévention et de répression contre tout matériel illégal entrant dans notre chaîne d'approvisionnement et défend des améliorations plus vastes du secteur, par exemple à travers la Seafood Taskforce.

Le fournisseur s'engage à :

- Se mettre en conformité avec chacun des principes énoncés dans le Code de Conduite Fournisseur de Sodexo :
<https://www.sodexo.com/fr/home/positive-impact/corporate-responsibility/policies-and-positioning.html>
- S'assurer qu'ils exigent cette mise en conformité de leurs propres fournisseurs
- S'assurer qu'ils ont établi un plan d'action pour protéger les droits sociaux des salariés
- Garantir la conformité avec les lois internationales, locales et les normes adéquates et avoir mis en place un système de due diligence approprié
- NE PAS travailler avec des sociétés s'approvisionnant auprès de navires commerciaux inscrits sur une liste noire officielle (INN)
- Prendre des mesures de prévention et de répression contre tout matériel illégal entrant dans leur chaîne d'approvisionnement
- A supporter les efforts de transparence et de traçabilité de Sodexo dans le cadre de son travail au sein de la [Seafood Taskforce](#)

5. SECURITÉ DES ALIMENTS

Le fournisseur s'engage à :

- Respecter la législation en vigueur
- Mettre en place un système de management certifié (tel que ISO ou les standards reconnus par le GFSI...) et formaliser une étude HACCP
- Contrôler la matière première lors de la livraison et documenter les livraisons ainsi que les éventuelles mesures correctives
- Mettre en place un système de traçabilité et une procédure de rappel ou de blocage
- Etre en mesure de fournir l'origine de tous les ingrédients utilisés
- Permettre (et s'assurer que ses filiales et affiliés permettent) à Sodexo de faire des audits ou des évaluations de la qualité des produits en fonction de ses besoins

6. NUTRITION – PRODUITS ELABORES

Le fournisseur s'engage à :

- Proscrire strictement les matières grasses partiellement hydrogénées
- Ne pas dépasser dans le produit fini 1% d'acides gras trans conformément aux recommandations scientifiques
- Limiter au maximum les matières grasses hydrogénées
- Privilégier les matières grasses mono et poly insaturées (éviter les matières grasses animales, huiles de coco et coprah, riches en acides gras saturés)
- Toujours spécifier la nature et l'état des matières grasses utilisées
- Limiter la teneur en sodium des produits
- Limiter les sucres simples ajoutés (ex : sirops de glucose, de fructose...)
- Limiter les additifs et privilégier des recettes simples
- Respecter les exigences et spécifications locales en termes de nutrition

Conformément aux engagements de Sodexo à n'utiliser que de l'huile de palme issue de filières durables, il est fortement recommandé aux fournisseurs si leur produit en contient, de n'utiliser que de l'huile de palme issue de filières durables tels que les produits certifiés RSPO.

ANNEXE 1

LISTE DES ESPECES SODEXO

Version 8 – 2021



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

LISTE DES ESPECES

Liste	Nom
	Anguille
	Bar – élevage
	Bar – sauvage
	Barramundi – élevage MODIFIE
	Brosme
	Cabillaud, Atlantique – élevage
	Cabillaud, Atlantique – sauvage MODIFIE
	Cabillaud du Pacifique
	Calamar
	Cernier commun NOUVEAU
	Chinchard méditerranéen ou à queue jaune NOUVEAU
	Cobia – élevage
	Colin d'Alaska
	Colin lieu ou Lieu noir
	Coquilles St-Jacques – élevage
	Coquilles St Jacques – sauvage MODIFIE
	Crabe bleu MODIFIE
	Crabe bleu de l'Atlantique MODIFIE
	Crabe des neiges
	Crabe royal de Patagonie MODIFIE
	Crabe royal rouge brun
	Crabe royal rouge du Kamtchatka MODIFIE

Liste	Nom
	Crevette – élevage MODIFIE
	Crevette – sauvage MODIFIE
	Dorade grise
	Dorade rose
	Dorade royale – élevage MODIFIE
	Dorade sébaste MODIFIE
	Doré jaune MODIFIE
	Ecrevisse de Louisiane
	Eglefin MODIFIE
	Empereur
	Espadon MODIFIE
	Faux Flétan du Pacifique
	Flétan d'Atlantique MODIFIE
	Flétan du Groenland MODIFIE
	Flétan du Pacifique
	Flet commun MODIFIE
	Fusilier
	Grenadier
	Grondin
	Hareng MODIFIE
	Hoki
	Homard MODIFIE
	Huitres MODIFIE

Liste	Nom
	Légine Australe, Légine Antarctique
	Lieu jaune
	Limande
	Limande du Nord / du Japon
	Limande jaune / à queue jaune MODIFIE
	Limande sole
	Lingue franche ou Lingue bleue MODIFIE
	Lotte MODIFIE
	Loup de mer MODIFIE
	Mactre de l'Atlantique
	Mahi Mahi MODIFIE
	Maquereau
	Marlin
	Merlan
	Merlu MODIFIE
	Mérou – élevage MODIFIE
	Mérou – sauvage MODIFIE
	Moules
	Mulet NOUVEAU
	Palourde MODIFIE
	Palourde grise
	Panga – élevage
	Perche du Nil
	Perche

Liste	Nom
	Plie ou Carrelet MODIFIE
	Plie du Pacifique
	Poisson chat
	Poulpe MODIFIE
	Raie
	Requins
	Sabre noir
	Sardine
	Saumon de l'Atlantique – élevage
	Saumon Atlantique – sauvage MODIFIE
	Saumon du Pacifique – sauvage MODIFIE
	Saumonette, Aiguillat commun MODIFIE
	Seiche
	Sole commune MODIFIE
	Sole tropicale ou de roche – élevage
	Sole tropicale ou de roche – sauvage
	Tacaud
	Thon, autres MODIFIE
	Thon rouge
	Tilapia – élevage
	Truite – élevage MODIFIE
	Turbot – élevage MODIFIE
	Turbot – sauvage MODIFIE
	Vivaneau MODIFIE



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous nous engageons à **ARRÊTER** l’approvisionnement

Anguille

Eel
Anguilla anguilla
Anguilla japonica
Anguilla rostrata

Grenadier

Grenadier
Coryphaenoides
rupestris
Macrourus berglax

Raie

Skate / Ray
Raja spp

Saumon de l’Atlantique – sauvage

Salmon,
Atlantic – wild
caught
Salmo salar

Dorade rose – sauvage

Seabream – wild caught
Pagellus centrodontus or bogaraveo

Marlin

Marlin
Makaira spp

Requins

Sharks
Divers

Sole tropicale ou de roche – sauvage

Tonguesole – wild caught
Solea senegalensis
Cynoglossus senegalensis

Empereur

Orange roughy
Hoplostethus atlanticus

Perche du Nil

Perch, Nile
Lates niloticus

Sabre noir

Black Scabbard fish
Aphanopus carbo
Autres noms :
Trichiurus lepturus,
Lepidopus caudatus

Thon rouge

Tuna, Bluefin
Thunnus thynnus



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous devons être **ATTENTIFS**.
L’approvisionnement est autorisé **SEULEMENT** dans le respect de certaines mesures de contrôle.

Bar – élevage Seabass – farmed <i>Dicentrarchus labrax</i>	MODIFIE	Cabillaud de l’Atlantique – élevage Cod, Atlantic – farmed <i>Gadus morhua</i>	Cobia – élevage Cobia – farmed <i>Rachycentron canadum</i>	Crabe royal rouge brun Crab, Red Brown <i>Lithodes aequispinus</i>
Bar – sauvage Seabass – wild caught <i>Dicentrarchus labrax</i>		MODIFIE Cabillaud de l’Atlantique – sauvage Cod, Atlantic – wild caught <i>Gadus morhua</i>	Coquille Saint-Jacques – élevage Scallop – farmed <i>Various latin names</i>	MODIFIE Crabe royal rouge du Kamtchatka Crab, Red King <i>Paralithodes camtschaticus</i>
MODIFIE Barramundi – élevage Barramundi – farmed <i>Lates calcarifer</i>		NOUVEAU Cernier commun Wreckfish or Cherne <i>Polyprion americanus</i>	MODIFIE Crabe bleu Crab Swimming Blue <i>Portunus armatus,</i> <i>Portunus pelagicus,</i> <i>Portunus haani</i>	MODIFIE Crevettes – élevage Prawns and Shrimps – farmed <i>Various Latin Names</i>
MODIFIE Brosme Tusk <i>Brosme brosme</i>		NOUVEAU Chinchard méditerranéen ou Chinchard à queue jaune Horse Mackerel <i>Trachurus trachurus Trachurus mediterraneus</i>	MODIFIE Crabe royal de Patagonie Crab, Southern King <i>Lithodes santolla</i>	MODIFIE Crevettes – sauvage Prawns and Shrimps – wild caught <i>Various Latin Names</i>



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous devons être **ATTENTIFS**.
L’approvisionnement est autorisé **SEULEMENT** dans le respect de certaines mesures de contrôle.

Dorade royale – élevage Seabream, Gilthead – farmed <i>Sparus aurata</i>	Eglefin Haddock <i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Flétan du Groenland Halibut, Greenland <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Lieu jaune Pollack or Lythe <i>Pollachius pollachius</i>
Dorade sébaste Redfish <i>Sebastes mentella or marinus or fasciatus</i>	Espadon Swordfish <i>Xiphia gladius</i>	Grondin Gurnard <i>Various Latin Names</i>	Limande Dab <i>Limanda limanda</i>
Doré jaune Pike, Walleye <i>Sander Vitreus</i>	Flet commun Flounder, European <i>Platichthys flesus</i>	Homard Lobster <i>Homarus gammarus, H. americanus, Panulirus interruptus, P. cygnus, P. argus, Jasus tristani, Nephrops norvegicus</i>	Limande jaune / à queue jaune Flounder, Yellowtail <i>Limanda ferruginea</i>
Ecrevisse de Louisiane – élevage Crayfish, Red Swamp – farmed <i>Procambarus clarkii</i>	Flétan d’Atlantique Halibut, Atlantic <i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Légine Australe, Légine Antartique Toothfish, Antarctic or Patagonian (a.k.a Chilean sea bass) <i>Dissostichus eleginoides, D. mawsonii</i>	Lingue franche ou Lingue bleue Ling <i>Molva molva</i>



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous devons être **ATTENTIFS**.
L’approvisionnement est autorisé **SEULEMENT** dans le respect de certaines mesures de contrôle.

Lotte Monkfish <i>Lophius piscatorius</i> , <i>L. budegassa</i> , <i>L. americanus</i> , <i>L. Vomerinus</i>	Mérou – élevage Grouper – farmed <i>Epinephelus marginatus</i> or <i>morio</i> Other names: <i>Mycteroperca bonaci</i> , <i>Mycteroperca microlepis</i>	Plie ou Carrelet Plaice, European <i>Pleuronectes platessa</i>	Saumon de l’Atlantique – élevage Salmon, Atlantic – farmed <i>Salmo salar</i>
Loup de mer Wolffish, Atlantic <i>Anarhichas lupus</i>	Mérou – sauvage Grouper – wild caught <i>Epinephelus marginatus</i> , <i>Epinephelus morio</i> Other name: <i>Mycteroperca bonaci</i> , <i>M. microlepis</i>	Poisson chat – élevage Catfish, Channel – farmed <i>Ictalurus punctatus</i>	Saumonette ou Aiguillat commun Dogfish, Lesser Spotted or Spiny <i>Squalus spp</i>
Merlan Whiting <i>Merlangius merlangus</i>	Mulet Mullet, Striped red and Flathead grey <i>Mullus Surmuletus</i> , <i>Mullus barbatus</i> <i>Mugil cephalus</i>	Poulpe Cephalopods, Octopus <i>Octopus spp</i>	Seiche Cephalopods, Cuttlefish <i>Sepia officinalis</i>
Merlu Hake <i>Merluccius spp</i>	Panga – élevage Pangasius – farmed <i>Pangasius hypophthalmus</i>	Sardine Sardine or Pilchard <i>Sardina pilchardus</i>	Sole commune Sole, Dover or Common <i>Solea solea</i> , <i>Solea vulgaris</i>



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous devons être **ATTENTIFS**.
L’approvisionnement est autorisé **SEULEMENT** dans le respect de certaines mesures de contrôle.

Sole tropicale ou de roche – élevage

Tonguesole – farmed

Solea senegalensis, Cynoglossus senegalensis

MODIFIE

Turbot – élevage

Turbot – farmed

Psetta maxima, Scophthalmus maximus

Thon, autres

Tuna, others

Albacore (Germon) *Thunnus alalunga*

Bigeye (Obèse) *Thunnus obesus*

Longtail or Tongol, *Thunnus tonggol*

Skipjack (Listao) *Katsuwonus pelamis*

Yellowfin (Albacore) *Thunnus albacares*

MODIFIE

Turbot – sauvage

Turbot – wild caught

Psetta maxima, Scophthalmus maximus

Tilapia – élevage

Tilapia – farmed

Oreochromis Niloticus

MODIFIE

Vivaneau

Snapper

Lutjanus spp

Truite – élevage

Trout, Rainbow and Steelhead – farmed

Oncorhynchus mykiss

MODIFIE



Liste des espèces “non menacées” ou alternatives

Cabillaud du Pacifique

Cod, Pacific
Gadus macrocephalus

Coquilles Saint-Jacques – sauvage

Scallop – wild caught
Divers noms latins

Faux – Flétan du Pacifique

Flounder, Arrowtooth
Theresthes stomias

Hoki

Hoki
Macruronus novaezelandiae
Macruronus magellanicus

Calamar

Cephalopods, Squid
Illex spp, Loligo spp,
Dosidicus gigas

Crabe bleu de l'Atlantique

Crab, Atlantic Blue
Callinectes sapidus

MODIFIE

Flétan du Pacifique

Halibut, Pacific
Hippoglossus stenolepis

Huîtres

Oysters
Crassostrea virginica,
C. gigas, Ostrea edulis

Colin d'Alaska

Pollock, Alaska
Theragra chalcogramma

Crabe des neiges

Crab, Snow
Chionoectes opilio

Fusilier

Fusilier, Dark-banded
Pterocaesio tile

Limande du Nord / du Japon

Sole, Yellowfin
Limanda aspera

Colin lieu ou Lieu noir

Saithe or Coley
Pollachius virens

Dorade grise

Seabream, Black
Spondyliosoma cantharus

Hareng

Herring or Sild
Clupea harengus

MODIFIE

Limande sole

Sole, Lemon
Microstomus kitt



Liste des espèces “non menacées” ou alternatives

Mactre de l'Atlantique

Clam, Atlantic Surfclam
Spisula solidissima

MODIFIE

Palourde

Clam, Ocean Quahog
Arctica Islandica

MODIFIE

Saumon du Pacifique – sauvage

Salmon, Pacific – wild caught
Various Latin Names

Mahi Mahi

Mahi mahi
Coryphaena hippurus,
C. equiselis

MODIFIE

Palourde grise

Clam, Asia Hard
Meretrix spp; *Ruditapes spp*

Tacaud

Whiting, Pout
Trisopterus luscus

Maquereau

Mackerel
Scomber scombrus

Perche

Perch
Perca flavescens, *P. jacksoni*,
P. fluviatilis

Moules

Mussels
Mytilus edulis,
M. chilensis,
M. galloprovincialis, *Perna canaliculus*

Plie du Pacifique

Sole, Rock
Lepidopsetta bilineata,
Lepidopsetta polyxystra



Liste des espèces “à risque” pour lesquelles nous devons être **ATTENTIFS**.
L’approvisionnement est autorisé **SEULEMENT** dans le respect de certaines mesures de contrôle.



LES MESURES DE CONTRÔLE CONCERNENT :





























- › L’utilisation de programme de certification
 - › Par exemple, pour les produits de la mers sauvages : MSC, Alaska RFM ou Iceland RFM
 - › Par exemple, pour les produits de la mer d’élevage : ASC, BAP** minimum ou GLOBALG.A.P.
- › Projets d'Amélioration des Pêcheries (FIP) listés sur FisheryProgress.org

Ou si pas de certification ou de Projets d'Amélioration des Pêcheries (FIP)






























- › Zones de pêche
- › Méthodes de pêche
- › Méthodes d’élevage
- › Spécifications produit (taille poisson)

De plus, d’autres mesures peuvent être recommandées, si nécessaire, pour garantir la protection des espèces.
























SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	Anguille		
	Bar – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	Bar – sauvage	METHODE DE PECHE : sélectionner <u>uniquement</u> des produits pêchés à la ligne / canne	
	Barramundi	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	Brosme	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC ou Iceland RFM	 
	Cabillaud de l'Atlantique – élevage	Respecter les bonnes pratiques d'élevage et préserver l'écosystème	
	Cabillaud de l'Atlantique – sauvage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Iceland RFM ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible ZONE : interdire toute provenance exceptée l'Arctique Nord-Est (I,II) au large et mer d'Islande (Va)	  
	Cabillaud du Pacifique		
	Calamar		
	Cernier commun	ZONE : interdire la provenance océan Atlantique Nord-Est (FAO27) et Sud-Ouest (FAO41)	
	Chinchard méditerranéen ou à queue jaune	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entiere de moins de 25 cm (immature).	
	Cobia – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	Colin d'Alaska		
	Colin lieu ou Lieu noir		























SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	Coquilles St Jacques – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	Coquilles St Jacques – sauvage		
	Crabe bleu	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible ZONE : interdire la provenance océan Indien Sud (FAO58) pour toute espèce Portunus. Interdire la provenance Pacifique Centre-Ouest (FAO71) pour <i>P. pelagicus</i> et <i>P. haani</i>	  COMPREHENSIVE FIP
	Crabe bleu de l'Atlantique		
	Crabe des neiges		
	Crabe royal de Patagonie		
	Crabe royal rouge brun	ZONE : interdire la provenance mer Arctique (FAO18)	
	Crabe royal rouge du Kamtchatka	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Alaska RFM si possible ZONE : interdire la provenance mer Arctique (FAO18) et Pacifique Nord-Ouest (FAO61)	 
	Crevette – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	Crevette – sauvage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire la crevette brun du sud (<i>Penaeus subtilis</i>) et la crevette de Chili (<i>Heterocarpus reedi</i>) ZONE : interdire la provenance mer du Nord Nord (IVa) pour <i>Pandalus borealis</i>	  COMPREHENSIVE FIP
	Dorade grise		
	Dorade rose		
	Dorade royale – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	Dorade sébaste	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Iceland RFM ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP SPECIFICATION PRODUIT : interdire Acadian (<i>S. fasciatus</i>), Bacaccio rockfish (<i>S. paucispinus</i>), Shortspine thornyhead (<i>S. alascanus</i>) et tout produit entier de moins de 32 cm (filets de moins de 80g)	  COMPREHENSIVE FIP




















SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) of contrôle	Certification(s) / FIP
	Doré jaune	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire la provenance Lac Manitoba, Winnipeg, Winnipegosis, Canada	
	Ecrevisse de Louisiane	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	 
	Eglefin	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Iceland RFM si possible ZONE : interdire la provenance Iles Féroé (Vb), Rockall (Vlb), Manche et mer d'Irlande (VIIb à VIIk)	 
	Empereur		
	Espadon	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible ZONE : interdire la provenance mer Méditerranée (FAO 37)	 COMPREHENSIVE FIP
	Faux Flétan du Pacifique		
	Flétan d'Atlantique	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC, ASC ou GLOBALG.A.P.	  
	Flétan du Groenland	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 65 cm	
	Flétan du Pacifique		
	Flet commun	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm	
	Fusilier		
	Grenadier		



























SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) of contrôle	Certification(s) / FIP
	Grondin	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm	
	Hareng		
	Hoki		
	Homard	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier <i>H. gammarus</i> de moins de 87 mm et <i>H. americanus</i> de moins de 80 mm ZONE : interdire les provenances Belize, Brésil, Honduras et Nicaragua (FAO41) pour le homard <i>P. argus</i> et la provenance Nouvelle-Angleterre du Sud pour le homard <i>H. americanus</i>	 COMPREHENSIVE FIP
	Huitres		 COMPREHENSIVE FIP
	Légine Australe, Légine antarctique	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire les provenances Chili, Iles Marion et Prince-Edouard et Iles Crozet	
	Lieu jaune	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 30 cm ZONE : interdire les provenances Skagerrak et Kattegat (IIIa) et Mer du Nord (IV)	
	Limande	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 20 cm	
	Limande du Nord / du Japon		
	Limande jaune / à queue jaune	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire les provenances Banc Georges, Golfe du Maine, Milieu Atlantique et Nouvelle-Angleterre	  
	Limande sole		
	Lingue franche ou Lingue bleue	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC ou Iceland RFM.	 
	Lotte	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible SPECIFICATION PRODUIT: interdire la Lotte du Cap (<i>Lophius vomerinus</i>) et <i>Lophius litulon</i>	 COMPREHENSIVE FIP



























SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	Loup de mer	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC	
	Mactre de l'Atlantique		
	Mahi Mahi		
	Maquereau		
	Marlin		
	Merlan	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 23 cm ZONE : interdire les provenances mer du Nord (IV), Ouest Ecosse (VIa-b) et Manche Est (VIIId)	
	Merlu	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC, Iceland RFM ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier <i>Merluccius merluccius</i> de moins de 60 cm et l'approvisionnement en <i>M. gayi gayi</i> , <i>M. gayi peruanus</i> , et <i>M. paradoxus</i> excepté les produits certifiés MSC ZONE : interdire le merlu blanc, <i>Urophycis tenuis</i> du Canada	  COMPREHENSIVE FIP
	Mérou – élevage	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P.	 
	Mérou – sauvage	Sélectionner des produits provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible	COMPREHENSIVE FIP
	Moules		
	Mulet	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire les provenances Sous-zone IV (Mer du Nord) et la Division VIIId (Manche Est) pour le mulet <i>Mullus surmuletus</i> SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 16 cm (immature)	
	Palourde		
	Palourde grise		

SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	Panga – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	Perche du Nil		
	Perche		
	Plie ou Carrelet	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou l'espèce <i>P. quadrituberculatus</i> ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible. SPECIFICATION PRODUIT: interdire produit entire de moins de 27 cm (filet de moins de 15 cm). ZONE : interdire les provenances Skagerrak et Kattegat (IIIa) et la Mer Celtique (VIIf-g).	 COMPREHENSIVE FIP
	Plie du Pacifique		
	Poisson chat	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	Poulpe	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible. SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 750g ou 450g (évidé)	 COMPREHENSIVE FIP
	Raie		
	Requins		
	Sabre noir		
	Sardine	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible. ZONE : interdire la provenance Mer Méditerranée (FAO37)	 COMPREHENSIVE FIP
	Saumon de l'Atlantique – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BIM, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	   
	Saumon Atlantique – sauvage		
	Saumon du Pacifique – sauvage		

SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	Saumonette ou Aiguillat commun	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou <u>uniquement</u> des produits <i>Squalus acanthias</i> certifiés MSC SPECIFICATION PRODUIT : sélectionner la roussette, <i>Scyliorhinus canicula</i>	
	Seiche	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm ZONE : interdire la provenance Pacifique Centre-Ouest (FAO71) pour <i>Sepia pharaonis</i>	
	Sole commune	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Island RFM ou d'autres espèces de Sole si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 24 cm ZONE : interdire la provenance Mer d'Irlande (VIIa)	 
	Sole tropicale ou de roche – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés GLOBALG.A.P. si possible	
	Sole tropicale ou de roche – sauvage		
	Tacaud		
	Thon, autres	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible. ZONE : interdire la provenance océan Atlantique (FAO21, 27, 31,34) et Pacifique (FAO61, 71, 77) pour le Thon Obèse, <i>Thunnus obesus</i> et la provenance océan Indien (FAO51, 57) pour le thon Albacore, <i>Thunnus albacares</i> et le thon Mignon, <i>Thunnus tonggol</i>	 COMPREHENSIVE FIP
	Thon rouge		
	Tilapia – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	Truite – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	Turbot – élevage	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	Turbot – sauvage	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 30 cm	
	Vivaneau	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire l'approvisionnement en vivaneau <i>Lutjanus Cyanopterus</i> et <i>Lutjanus analis</i> ZONE : interdire la provenance océan Atlantique Sud (FAO41) pour le vivaneau <i>Lutjanus Campechanus</i>	