

**Obtention de l'écolabel « Pêche durable »
hareng en Manche-Est / Mer du Nord
pour la pêcherie de congélateurs pélagiques**



En ce premier trimestre 2024, le **FROM Nord** aux côtés de l'armement à la pêche **France Pélagique** vient d'obtenir officiellement la certification de l'écolabel « **Pêche durable** » pour la **pêcherie de hareng en Manche-Est / Mer du Nord** pour les navires congélateurs pélagiques **Prins Bernhard** et **Scombrus**.

Contexte

Initié dans le cadre du Grenelle de l'environnement, l'écolabel « Pêche durable » est un **signe de qualité** certifiant aux consommateurs que les produits de pêche concernés répondent à un haut niveau d'exigences environnementales, économiques et sociales. Cette **certification publique** est gérée par FranceAgriMer et validée par l'organisme certificateur Certipaq.

Pour obtenir la certification, les candidats doivent répondre à un référentiel strict fondé sur **quatre axes** :

- **L'écosystème** – Garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les espèces non-ciblées et l'habitat dans lequel la pêcherie évolue ;
- **L'environnement** – Garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement, réduisant l'énergie fossile et en améliorant la gestion des déchets et la prévention des pollutions ;
- **Le social** – Assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires pour les équipages, en incluant notamment la sécurité et la formation des équipages ;
- **La qualité** – Garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits écolabellisés.

Des audits annuels de suivi et des procédures régulières de re-certification permettront d'assurer le respect, dans la durée, des critères présidant à l'obtention de l'écolabel.

Une aventure collective

L'obtention de cette certification est le fruit d'un **travail d'équipe**, mobilisant les collaborateurs de France Pélagique à terre comme en mer et ceux du FROM Nord. Ce label est l'aboutissement de plusieurs années de travail, motivées par la volonté de reconnaissance des bonnes pratiques de nos adhérents : respect des quotas attribués en tenant compte des exigences environnementales et sociales.

« Valoriser la production de nos adhérents est une des missions essentielles de l'organisation de producteurs. C'est avec cet objectif que nous sommes engagés de longue date dans différentes démarches liées à la qualité des produits et à la durabilité des pêcheries. Après deux ans d'efforts, aux côtés de France Pêlagique, pour satisfaire les critères exigeants définis par l'écolabel Pêche durable, nous nous félicitons de la labellisation de cette pêcherie. Cette expérience réussie nous invite à engager cette démarche de certification pour d'autres flottilles adhérentes. »

Thierry Missonnier, directeur du FROM Nord

« Nous avons à cœur de montrer nos métiers tels qu'ils sont, sans les enjoliver, ni les diaboliser. Oui, la pêche y compris industrielle peut être durable, à partir du moment où elle suit strictement les recommandations scientifiques. Cette certification vient récompenser le travail de nos marins, qui sont fiers d'être pêcheurs et qui se trouvent en première ligne du combat à mener pour l'environnement. Nous ne le répèterons jamais assez : sans poissons, pas de pêcheurs ! »

Geoffroy Dhellemmes, directeur général de l'armement France Pêlagique

À propos

Organisation de producteurs à la pêche (OP), le **FROM Nord** (Fonds Régional d'Organisation du Marché du poisson) regroupe, au 1^{er} janvier 2024, 153 navires adhérents répartis entre les ports de l'ensemble de la façade Manche Atlantique (de Dunkerque à Bayonne). La force de l'OP, et sa particularité aussi, est la grande diversité des flottilles et des métiers pratiqués ainsi que l'étendue des zones géographiques exploitées (du Svalbard au Golfe de Gascogne).

Le FROM Nord a pour mission, entre autres, de prendre les mesures propres à assurer l'exercice durable de la pêche en mettant en œuvre des règles qui permettent l'amélioration des conditions de mise en marché, de la qualité et de la traçabilité des produits.

Ainsi, le FROM Nord s'emploie depuis plus de 15 ans, à valoriser les bonnes pratiques de ses adhérents et leur production au travers des démarches suivantes :

- Le Label rouge Coquille Saint Jacques
- Le Projet d'amélioration de la pêcherie (FIP) de Raie Bouclée en Manche Est
- La labellisation MSC pour les pêcheries suivantes : pêcherie artisanale de hareng Manche est mer du Nord, pêcherie de Lieu noir, pêcherie d'Eglefin et de cabillaud arctique
- L'écolabel « Pêche durable »

www.fromnord.fr