

Qu'est-ce que le label MSC ?

Le **Marine Stewardship Council (MSC)** est une organisation indépendante internationale à but non lucratif. Il mène un programme ambitieux de certification et de labellisation des produits de la mer.

Son objectif est d'encourager les bonnes pratiques de pêche et de préserver les océans pour les générations futures.

Le **MSC** collabore, depuis plus de 20 ans, avec des experts indépendants pour développer des critères de pêche durable et de traçabilité des produits de la mer.



Ce logo présent sur les produits vous garantit qu'ils proviennent de pêcheries durables et bien gérées.

En savoir plus sur www.msc.org/fr



Virage de lignes à bord d'un thonier

La Polynésie française a obtenu la certification MSC en juin 2018 après 2 ans d'évaluation par un organisme composé d'experts indépendants.

Une reconnaissance du caractère durable de la pêche palangrière polynésienne basée sur 3 critères :

1. Des stocks de poissons en bonne santé

Un effort de pêche qui se situe à un niveau permettant la pérennité des stocks exploités.

2. Un impact sur l'environnement minimisé

Les activités sont gérées de manière à préserver la productivité et la diversité de l'écosystème.

3. Une bonne gestion de la pêche

La gouvernance de la filière et la surveillance de la flotte sont efficaces.

La filière a sollicité le label pour ces 2 principales espèces :

1. Le thon blanc (a'ahi taria),
2. Le thon à nageoires jaunes (a'ahi rea rea).



Thoniers au Port de Pêche de Papeete

Qu'apporte le label MSC à la flotte polynésienne ?

La mise en place d'une éco-certification pour la pêche palangrière polynésienne vise à faire reconnaître et à valoriser le caractère durable de la pêche thonière en Polynésie française.

Cette certification permet de satisfaire une demande croissante des consommateurs en poissons pêchés de manière durable.

Pour utiliser le label, les mareyeurs et les exportateurs doivent également être certifiés individuellement.

Pour cela, ils doivent faire auditer leur chaîne de traçabilité qui permet de garantir l'origine de leurs produits durant toute la distribution.



A'ahi taria - Thon blanc
Thunnus alalunga



A'ahi rea rea - Thon à nageoires jaunes
Thunnus albacares

Obtenir une certification c'est bien, la maintenir c'est mieux !

- La certification est **valable 5 ans**.
- Durant ces 5 années, **la pêche polynésienne sera audité annuellement** pour suivre le maintien des conditions d'octroi du label.
- Au bout des 5 années, une nouvelle évaluation complète devra être sollicitée.



Traitement du poisson à bord



Virage de la ligne



**DIRECTION DES RESSOURCES
MARINES ET MINIERES**
PU FA'AHOTU MOANA



B.P. 20 - 98713 Papeete Tahiti Polynésie française
Tél. (689) 40 50 25 50 - Fax (689) 40 43 49 79
drm@drm.gov.pf

www.ressources-marines.gov.pf - @ressourcesmarines

Un cercle vertueux reconnaissant, récompensant et incitant à la pêche durable.



Le label MSC



Pour une pêche durable



VICE PRÉSIDENCE
Ministère de l'économie et des finances,
en charge des grands travaux et de l'économie bleue