

# 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 lascaigh 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](http://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 <b>MODIFIE</b>
	Brosme
	Cabillaud, Atlantique – élevage
	Cabillaud, Atlantique – sauvage <b>MODIFIE</b>
	Cabillaud du Pacifique
	Calamar
	Cernier commun <b>NOUVEAU</b>
	Chinchard méditerranéen ou à queue jaune <b>NOUVEAU</b>
	Cobia – élevage
	Colin d'Alaska
	Colin lieu ou Lieu noir
	Coquilles St-Jacques – élevage
	Coquilles St Jacques – sauvage <b>MODIFIE</b>
	Crabe bleu <b>MODIFIE</b>
	Crabe bleu de l'Atlantique <b>MODIFIE</b>
	Crabe des neiges
	Crabe royal de Patagonie <b>MODIFIE</b>
	Crabe royal rouge brun
	Crabe royal rouge du Kamtchatka <b>MODIFIE</b>

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

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

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



## 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*

### Requins

Sharks

Divers

### *Sole tropicale ou de roche – sauvage*

Tonguesole – wild caught

*Solea senegalensis*

*Cynoglossus*

*senegalensis*

### Dorade rose – sauvage

Seabream – wild caught

*Pagellus centrodontus* or

*bogaraveo*

### Marlin

Marlin

*Makaira spp*

### Sabre noir

Black Scabbard fish

*Aphanopus carbo*

Autres noms : *Trichiurus*

*lepturus*, *Lepidopus caudatus*

### Thon rouge

Tuna, Bluefin

*Thunnus thynnus*

### Empereur

Orange roughy

*Hoplostethus atlanticus*

### Perche du Nil

Perch, Nile

*Lates niloticus*

### Saumon de l’Atlantique – sauvage

Salmon, Atlantic – wild caught

*Salmo salar*



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

MODIFIE

### Bar – élevage

Seabass – farmed  
*Dicentrarchus labrax*

### Cabillaud de l’Atlantique – élevage

Cod, Atlantic – farmed  
*Gadus morhua*

### Cobia – élevage

Cobia – farmed  
*Rachycentron canadum*

### Crabe royal rouge brun

Crab, Red Brown  
*Lithodes aequispinus*

### Bar – sauvage

Seabass – wild caught  
*Dicentrarchus labrax*

MODIFIE

### Cabillaud de l’Atlantique – sauvage

Cod, Atlantic – wild caught  
*Gadus morhua*

### Coquille Saint-Jacques – élevage

Scallop – farmed  
*Various latin names*

MODIFIE

### Crabe royal rouge du Kamtchatka

Crab, Red King  
*Paralithodes camtschaticus*

MODIFIE

### Barramundi – élevage

Barramundi – farmed  
*Lates calcarifer*

NOUVEAU

### Cernier commun

Wreckfish or Cherne  
*Polyprion americanus*

MODIFIE

### Crabe bleu

Crab Swimming Blue  
*Portunus armatus,*  
*Portunus pelagicus,*  
*Portunus haani*

MODIFIE

### Crevettes – élevage

Prawns and Shrimps – farmed  
*Various Latin Names*

MODIFIE

### Brosme

Tusk  
*Brosme brosme*

NOUVEAU

### Chinchard méditerranéen ou Chinchard à queue jaune

Horse Mackerel  
*Trachurus trachurus* *Trachurus mediterraneus*

MODIFIE

### Crabe royal de Patagonie

Crab, Southern King  
*Lithodes santolla*

MODIFIE

### Crevettes – sauvage

Prawns and Shrimps – wild caught  
*Various Latin Names*



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

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

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

MODIFIE

### Sole commune

Sole, Dover or Common  
*Solea solea*, *Solea vulgaris*

MODIFIE

### Truite – élevage

Trout, Rainbow and Steelhead – farmed  
*Oncorhynchus mykiss*

MODIFIE

### Sole tropicale ou de roche – élevage

Tonguesole – farmed  
*Solea senegalensis*, *Cynoglossus senegalensis*

### Turbot – élevage

Turbot – farmed  
*Psetta maxima*, *Scophthalmus maximus*

MODIFIE

### 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*

### Turbot – sauvage

Turbot – wild caught  
*Psetta maxima*, *Scophthalmus maximus*

MODIFIE

### Tilapia – élevage

Tilapia – farmed  
*Oreochromis Niloticus*

### Vivaneau

Snapper  
*Lutjanus spp*



## 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*

MODIFIER

### Palourde

Clam, Ocean Quahog  
*Arctica Islandica*

MODIFIER

### Saumon du Pacifique – sauvage

Salmon, Pacific – wild caught  
*Various Latin Names*

### Mahi Mahi

Mahi mahi  
*Coryphaena hippurus*,  
*C. equiselis*

MODIFIER

### 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
	<b>Anguille</b>		
	<b>Bar – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	<b>Bar – sauvage</b>	METHODE DE PECHE : sélectionner <u>uniquement</u> des produits pêchés à la ligne / canne	
	<b>Barramundi</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	<b>Brosme</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC ou Iceland RFM	 
	<b>Cabillaud de l'Atlantique – élevage</b>	Respecter les bonnes pratiques d'élevage et préserver l'écosystème	
	<b>Cabillaud de l'Atlantique – sauvage</b>	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)	  
	<b>Cabillaud du Pacifique</b>		
	<b>Calamar</b>		
	<b>Cernier commun</b>	ZONE : interdire la provenance océan Atlantique Nord-Est (FAO27) et Sud-Ouest (FAO41)	
	<b>Chinchard méditerranéen ou à queue jaune</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 25 cm (immature).	
	<b>Cobia – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	<b>Colin d'Alaska</b>		
	<b>Colin lieu ou Lieu noir</b>		























# SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	<b>Coquilles St Jacques – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	<b>Coquilles St Jacques – sauvage</b>		
	<b>Crabe bleu</b>	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
	<b>Crabe bleu de l'Atlantique</b>		
	<b>Crabe des neiges</b>		
	<b>Crabe royal de Patagonie</b>		
	<b>Crabe royal rouge brun</b>	ZONE : interdire la provenance mer Arctique (FAO18)	
	<b>Crabe royal rouge du Kamtchatka</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Alaska RFM si possible ZONE : interdire la provenance mer Arctique (FAO18) et Pacifique Nord-Ouest (FAO61)	 
	<b>Crevette – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	  
	<b>Crevette – sauvage</b>	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
	<b>Dorade grise</b>		
	<b>Dorade rose</b>		
	<b>Dorade royale – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	<b>Dorade sébaste</b>	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
	<b>Doré jaune</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire la provenance Lac Manitoba, Winnipeg, Winnipegosis, Canada	
	<b>Ecrevisse de Louisiane</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P.	 
	<b>Eglefin</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Iceland RFM si possible ZONE : interdire la provenance Iles Féroé (Vb), Rockall (VIb), Manche et mer d'Irlande (VIIb à VIIk)	 
	<b>Empereur</b>		
	<b>Espadon</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible ZONE : interdire la provenance mer Méditerranée (FAO 37)	 
	<b>Faux Flétan du Pacifique</b>		
	<b>Flétan d'Atlantique</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC, ASC ou GLOBALG.A.P.	  
	<b>Flétan du Groenland</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 65 cm	
	<b>Flétan du Pacifique</b>		
	<b>Flet commun</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC si possible SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm	
	<b>Fusilier</b>		
	<b>Grenadier</b>		




























# SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) of contrôle	Certification(s) / FIP
	<b>Grondin</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm	
	<b>Hareng</b>		
	<b>Hoki</b>		
	<b>Homard</b>	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
	<b>Huitres</b>		 COMPREHENSIVE FIP
	<b>Légine Australe, Légine antarctique</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire les provenances Chili, Iles Marion et Prince-Edouard et Iles Crozet	
	<b>Lieu jaune</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 30 cm ZONE : interdire les provenances Skagerrak et Kattegat (IIIa) et Mer du Nord (IV)	
	<b>Limande</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 20 cm	
	<b>Limande du Nord/ du Japon</b>		
	<b>Limande jaune / à queue jaune</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC si possible ZONE : interdire les provenances Banc Georges, Golfe du Maine, Milieu Atlantique et Nouvelle-Angleterre	  
	<b>Limande sole</b>		
	<b>Lingue franche ou Lingue bleue</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC ou Iceland RFM.	 
	<b>Lotte</b>	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
	<b>Loup de mer</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC	
	<b>Mactre de l'Atlantique</b>		
	<b>Mahi Mahi</b>		
	<b>Maquereau</b>		
	<b>Marlin</b>		
	<b>Merlan</b>	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)	
	<b>Merlu</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC, Island 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
	<b>Mérou – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés ASC ou GLOBAL.G.A.P.	 
	<b>Mérou – sauvage</b>	Sélectionner des produits provenant de pêcheries engagées dans des FIP si possible	COMPREHENSIVE FIP
	<b>Moules</b>		
	<b>Mulet</b>	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)	
	<b>Palourde</b>		
	<b>Palourde grise</b>		

# SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	<b>Panga – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	<b>Perche du Nil</b>		
	<b>Perche</b>		
	<b>Plie ou Carrelet</b>	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 entier 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
	<b>Plie du Pacifique</b>		
	<b>Poisson chat</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	<b>Poulpe</b>	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
	<b>Raie</b>	ECOLABEL : sélectionner <u>uniquement</u> des produits certifiés MSC	
	<b>Requins</b>		
	<b>Sabre noir</b>		
	<b>Sardine</b>	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
	<b>Saumon de l'Atlantique – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BIM, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	   
	<b>Saumon Atlantique – sauvage</b>		
	<b>Saumon du Pacifique – sauvage</b>		

# SOMMAIRE

Liste	Nom	Mesure(s) de contrôle	Certification(s) / FIP
	<b>Saumonette ou Aiguillat commun</b>	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>	
	<b>Seiche</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 18 cm ZONE : interdire la provenance Pacifique Centre-Ouest (FAO71) pour <i>Sepia pharaonis</i>	
	<b>Sole commune</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés MSC ou Iceland 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)	 
	<b>Sole tropicale ou de roche – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés GLOBALG.A.P. si possible	
	<b>Sole tropicale ou de roche – sauvage</b>		
	<b>Tacaud</b>		
	<b>Thon, autres</b>	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>	 <b>COMPREHENSIVE FIP</b>
	<b>Thon rouge</b>		
	<b>Tilapia – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	<b>Truite – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC, BAP « 2 étoiles » minimum ou GLOBALG.A.P. si possible	  
	<b>Turbot – élevage</b>	ECOLABEL : sélectionner des produits certifiés ASC ou GLOBALG.A.P. si possible	 
	<b>Turbot – sauvage</b>	SPECIFICATION PRODUIT : interdire produit entier de moins de 30 cm	
	<b>Vivaneau</b>	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>	