

Le Référentiel de traçabilité du MSC plus adapté aux restaurants, poissonniers et étals de poisson frais

Le MSC a révisé ses exigences pour les distributeurs, transformateurs et vendeurs de produits de la mer. Selon les commentaires reçus de 200 partenaires partout dans le monde, le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC est dorénavant plus simple, clair et accessible.

La nouvelle version du Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine inclut un ensemble de nouvelles exigences plus adaptées aux entreprises en lien direct avec le consommateur, comme les restaurants, les poissonniers et les traiteurs. Le Référentiel continue de proposer une 'certification de groupe' plus adaptée et rentable pour les grandes organisations ou les petites entreprises se regroupant pour tenter d'obtenir la certification.

Tous les audits Chaîne de Garantie d'Origine du MSC devront être réalisés selon le nouveau Référentiel à partir du 1er septembre 2015. Les entreprises certifiées ayant planifié un audit avant cette date devront contacter leur organisme de certification et voir comment effectuer cette transition.

L'ensemble de la chaîne d'approvisionnement pour les produits de la pêche MSC et d'élevage ASC concerné

Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC assure que seuls les produits de la mer issus de pêcheries certifiées MSC peuvent porter le label et la mention MSC. Il permet également d'assurer l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement pour les produits d'aquaculture responsable certifiés selon le Référentiel Aquaculture Stewardship Council (ASC). Toute organisation de la chaîne d'approvisionnement de produits de la mer certifiés MSC et/ou ASC doit répondre au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine afin que le produit final puisse être vendu avec la mention ou le label MSC et/ou ASC.

Plus de 2800 entreprises dans 75 pays détiennent aujourd'hui un certificat Chaîne de Garantie d'Origine. L'ensemble de ces entreprises vend plus de 28 000 produits labellisés MSC et 1700 produits ASC dans plus de 100 pays.

L'intégrité de la chaîne d'approvisionnement est essentielle pour engager les consommateurs

David Agnew, Directeur de l'équipe Référentiels au MSC commente : " *Le Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC permet aux consommateurs d'avoir l'assurance de la durabilité des produits de la mer qu'ils achètent. C'est absolument essentiel de les encourager à la préservation des océans pour le futur.*

Même si les tests ADN réalisés sur les produits de la mer labellisés MSC démontrent l'efficacité du Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine, nous avons conscience de l'évolution du marché et de la nécessité d'une amélioration régulière de notre programme. Les actualisations annoncées aujourd'hui sont le résultat d'une consultation d'un an des représentants de l'industrie. Elles permettent d'avoir un programme MSC plus simple et applicable à différentes entreprises tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

De plus, une version séparée du Référentiel donne dorénavant un meilleur accès aux entreprises en fin de chaîne d'approvisionnement, leur permettant de répondre aux demandes croissantes du consommateur en recherche de produits de la mer durables et traçables."

Répondre aux besoins de la filière

Les entreprises peuvent maintenant choisir d'être certifiées selon l'une des trois versions du Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine, en fonction de leur activité :

- **La version par défaut**, la plus appropriée à toute entreprise individuelle ou multi-sites qui manipule ou vend des produits certifiés.
- **La version pour les groupes**, applicable aux entreprises possédant un siège central et plusieurs sites vendant des produits certifiés.
- **La version pour les entreprises en lien direct avec le consommateur**, pour les distributeurs ou restaurants de toute taille vendant ou servant des produits de la mer certifiés au consommateur final.

La nouvelle version du Référentiel pour les entreprises en lien direct avec le consommateur a été développée grâce à une large participation des parties prenantes et a été testée dans six entreprises pilotes qui n'étaient pas encore certifiées. Leurs retours suggèrent que la nouvelle version est significativement plus accessible et adéquate que la précédente.

Scott Taylor, Category Manager à Baxter Storey, traiteur anglais ayant participé au projet pilote ajoute : *"Pour Baxter Storey, c'est une opportunité de continuer à renforcer notre compréhension des approvisionnements durables. En faisant partie du projet pilote du MSC pour l'actualisation du Référentiel pour les entreprises en lien direct avec le consommateur, nos équipes ont pu développer un système solide de traçabilité pour les produits de la mer qui leur convient parfaitement.*

"Nous trouvons cette nouvelle version du Référentiel simple, logique et en adéquation avec nos systèmes actuels. Nous accordons beaucoup d'importance à la formation, donc c'est très intéressant que le Référentiel actualisé mette l'accent sur ce point. Le personnel sur site trouve qu'il est simple à mettre en place et constate les bénéfices de promouvoir la durabilité des produits MSC auprès de nos clients et consommateurs."

Les principaux changements

Voici d'autres modifications importantes apportées au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine :

- Des exigences plus claires pour l'identification et la traçabilité des produits certifiés
- Des exigences plus spécifiques pour que les entreprises s'assurent de la certification des produits dès réception, et qu'ils ont été achetés auprès de fournisseurs certifiés uniquement
- Mettre davantage l'accent sur la compétence du personnel pour répondre au Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine, multiplier les entretiens lors de l'audit et vérifier les dossiers de formation
- Exigences révisées pour les 'produits en évaluation' (anciennement 'UMAF ') – dorénavant, seules les pêcheries, les fermes, ou les entreprises membres de la pêcherie / de la ferme pourront acheter et entreposer des 'produits en évaluation'
- Les exigences pour la certification de Groupe ont été restructurées et rationalisées afin de mieux s'aligner au Référentiel Chaîne de Garantie par défaut
- Une approche plus équitable et cohérente du calendrier des audits de surveillance a été mise en place. La plupart des entreprises seront désormais auditées annuellement, excepté certaines catégories très spécifiques d'entreprises bénéficiant d'une réduction de la fréquence à 18 mois.
- Un petit pourcentage des audits de surveillance (au minimum 1% des clients de chaque organisme de certification) sera soumis à des audits inopinés. Ceux-ci pourront être déterminés en fonction des risques ou de façon aléatoire, et remplaceront un audit de surveillance normal afin d'éviter des coûts supplémentaires.

Source : [http://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/le-referentiel-de-tracabilite-du-msc-plus-adapte-aux-restaurants-poissonniers-et-etals-de-poisson-frais\(20/02/15\)](http://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/le-referentiel-de-tracabilite-du-msc-plus-adapte-aux-restaurants-poissonniers-et-etals-de-poisson-frais(20/02/15))