

## Le maquereau retrouve son statut de poisson durable certifié

Après une longue bataille pour obtenir la reconnaissance de pêche durable, une coalition internationale des pêcheurs de maquereau a réussi l'évaluation et obtient la certification MSC pour les captures de maquereau d'Atlantique Nord-Est.

Le Mackerel Industry Northern Sustainability Alliance (MINSAs) s'est formé en 2012 afin de prouver que cette espèce très appréciée était un choix durable. L'évaluation de la pêcherie a duré près de deux ans, pendant lesquels les scientifiques ont travaillé et discuté sur les avis et quotas pour ce stock. Aujourd'hui la pêcherie a été certifiée MSC.

**« ...sans précédent »**

**Ian Gatt, Coordinateur pour le MINSAs dit :** *« Cette certification a demandé une approche de partenariat sans précédent et représente la force de l'engagement pris par les pêcheurs pélagiques du Nord de l'Europe pour la pêche durable et une gestion responsable de la pêcherie sur long-terme. »*

*« Le stock de maquereau est en bonne santé et la certification MSC confirme aux consommateurs la nature durable de la pêcherie, ce qui bénéficiera en retour aux pêcheurs et aux distributeurs des produits de la mer dans tout l'Europe du Nord. »*

*« Nous nous sommes engagés à améliorer encore la gestion de la pêcherie et le MINSAs a intégré d'autres initiatives pour atteindre avec succès nos objectifs. Le MINSAs est ravi d'avoir travaillé avec Acoura Marine durant le processus d'évaluation de notre stock de poisson le plus précieux. Nous sommes impatients de continuer à travailler avec Acoura lors des audits annuels de la pêcherie. »*

Beaucoup de navires qui sont aujourd'hui certifiés l'ont déjà été par le passé. Cependant, les certificats MSC de sept pêcheries de maquereau ont été suspendues en 2012 après deux années de captures supérieures aux avis scientifiques. L'augmentation des captures fut le résultat d'une augmentation significative de la quantité de maquereau capturé par les pays extérieurs aux flottes certifiées et d'une rupture des accords internationaux visant à la gestion du stock. Les pêcheurs et les ministres des pays impliqués ont travaillé au cours des six dernières années pour trouver une manière de résoudre ce litige et de mettre fin à cette « guerre du maquereau ».

**Toby Middleton, Directeur du programme MSC pour l'Atlantique Nord-Est dit :** *« Cette certification montre ce qui peut être accompli lorsque les pêcheurs et leur gouvernement travaillent ensemble vers la durabilité. Le MINSAs a été au premier rang des négociations internationales et cela a abouti à de nouveaux accords pour protéger le stock, permettant la préservation des océans pour nous et les générations futures. »*

**Sainsbury's sera le premier avec le label MSC**

Sainsbury's compte bien être le premier distributeur à avoir le maquereau labellisé MSC de retour dans ses rayons.

**Ally Dingwall, Responsable des pêcheries et de l'aquaculture pour Sainsbury's dit :** « *C'est une grande nouvelle pour l'industrie de la pêche et nos consommateurs. En tant que leader de la grande distribution pour les produits de la mer issus de sources durables, nous sommes fiers d'être les premiers à avoir le maquereau certifié MSC de retour dans nos rayons. C'est un poisson très apprécié et excellent pour la santé, riche en Oméga-3. C'est un grand pas vers notre objectif que d'ici à 2020 tous les produits de la mer de notre marque soient certifiés durables.* »

Le groupe MINSA se compose de 700 bateaux de pêche, allant des petits navires côtiers armés à la ligne jusqu'aux chalutiers pélagiques pêchant au large, et proviennent de onze pays : Ecosse, Royaume-Unis, Irlande du Nord, Norvège, Suède, Pays-Bas, Danemark, Allemagne, France, République d'Irlande et Lituanie.

Source : <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/le-maquereau-retrouve-son-statut-de-poisson-durable-certifié>