

## /// FLASH DÉVELOPPEMENT DURABLE

# LA CERTIFICATION ASC : AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

Actuellement, plus de 50% de la production mondiale de poissons, coquillages et crustacés provient de l'aquaculture. De nombreuses zones de pêches étant actuellement utilisées au maximum de leur capacité, l'aquaculture permet de continuer à répondre à la demande grandissante en produits de la mer. Nous retrouvons ainsi dans nos assiettes, de plus en plus, de produits issus de cette filière.

Son fort développement a un impact sur l'environnement, c'est pourquoi l'association WWF (Fonds mondial pour la nature) et l'IDH (initiative néerlandaise pour le commerce durable) ont fondé en 2010 une organisation indépendante à but non lucratif ayant une influence mondiale : l'Aquaculture Stewardship Council (ASC).



Sa mission est de « Transformer l'aquaculture pour qu'elle soit durable au niveau environnemental et responsable au niveau social en utilisant des mécanismes de marché efficaces qui créent de la valeur dans l'ensemble de la chaîne. »<sup>1</sup>

## LES 7 PRINCIPES DE L'ASC

1. Conformité juridique
2. Sauvegarde de l'environnement naturel et de la biodiversité
3. Protection des ressources en eau
4. Défense de la diversité des espèces
5. Emploi responsable de l'alimentation animale et d'autres ressources
6. Assurer la bonne santé des animaux (ne pas utiliser d'antibiotique ou aux produits chimiques lorsque ce n'est pas indispensable)
7. Assumer une responsabilité sociale (interdiction du travail des enfants, santé et sécurité des travailleurs)

Il existe différentes fermes aquacoles certifiées ASC. Chaque ferme est spécifique de par sa production d'espèces différentes. Il existe donc plusieurs standards dans la certification ASC qui s'adapteront à l'élevage de saumon de crevette ou d'autres produits de la mer.

Ainsi il ne s'agit pas d'une certification générale mais d'une multitude de "cahiers des charges" spécifiques aux besoins de chaque élevage, pour être le plus durable et le plus respectueux de l'environnement.

## AVANTAGE DE L'ASC

L'un des avantages à consommer des produits labélisés ASC est l'assurance d'une traçabilité, de la ferme aquacole à l'assiette. En effet, elle dispose d'une certification de chaîne de garantie d'origine (CGO) exigeant que chaque intervenant sur un produit ASC soit être certifié et garantissant ainsi le suivi à chaque étape de la chaîne.

Selon une enquête réalisée entre janvier et février 2016 par MSC\* chez les consommateurs français, 78% s'accordent à dire qu'il faut consommer des produits de la mer durable pour sauver les océans.

Mais contrairement aux autres biens de grande consommation pour lesquels le prix et la marque sont les principales motivations d'achats, les critères de choix des produits de la mer en France sont avant tout la qualité, la santé et la durabilité. Les produits de la mer certifiés ASC donnent aux clients l'assurance d'un produit et d'un marché fiables et responsables.

## POUR EN SAVOIR PLUS

- <sup>1</sup> <http://www.asc-aqua.org/index.cfm?lng=8>
- <https://www.msc.org/documentation/presentation-msc/etude-reconnaissance-label-msc/infographie-etude-consommateurs-poisson-france-2016/view>

\* MSC est une certification de pêche durable (Marine Stewardship Council) qui sera abordée dans un flash développement durable au cours de l'année à venir.

10 rue James Watt • Bât. D • 93200 Saint-Denis

Contact Qualité: 01 53 56 67 14

[www.prestarest.fr](http://www.prestarest.fr) - [qualite@prestarest.fr](mailto:qualite@prestarest.fr)