

PÊCHE

Les entreprises mauriciennes en quête de certification "éco"

L'eco-labelling est devenu un élément incontournable pour être compétitif sur le marché de nos jours. Pour s'adapter à la situation, le MEXA Seafood Council a organisé un atelier de travail avec la participation de Friend of the Sea, organisation internationale pour la certification de produits de la mer écologiques.

« Le futur de l'industrie repose sur la pêche durable. Il nous faut suivre la tendance et surtout nous assurer de la traçabilité de nos produits. » C'est en ces termes que Christopher Talbot, président du Mauritius Export Association (MEXA) Seafood Council, explique les enjeux de l'industrie de la pêche. Pour s'adapter à ce nouveau contexte, les entreprises mauriciennes ont invité Paolo Bray, directeur de Friend of the Sea, à animer un atelier de travail. Cette organisation, qui se présente comme une "non-profit NGO", octroie l'eco-labelling aux produits de la mer à travers le monde.

Pour cela, il faut cependant satisfaire les critères établis par Friend of the Sea : pas de surexploitation des stocks, un maximum de 8 % de rejet, l'absence d'espèces en danger parmi le bycatch, la réduction progressive d'empreinte carbon, l'absence d'impact sur le fond

marin et le social accountability.

Selon Paolo Bray, les entreprises faisant une demande pour la certification de Friend of the Sea doivent au préalable faire l'objet d'une évaluation. « Nous avons évalué plusieurs entreprises dans la région, notamment à Madagascar, au Sri Lanka et à Oman. Toutes ne sont pas assurées de la certification. Il faut vraiment que les produits proviennent de la pêche durable et que tout le processus qui suit, allant du stockage à la transformation, se fasse dans des conditions appropriées », explique-t-il au Mauricien.

Paolo Bray laisse entendre que Friend of the Sea a refusé la certification à une entreprise indienne pour ses crevettes en raison de ses méthodes de stockage et de l'impact de son activité sur la mer. En revanche, SAPMER à La Réunion et les entreprises de pêche artisanales aux Maldives figurent parmi



Paolo Bray a travaillé pour la protection des dauphins avant de se lancer dans la certification éco

celles répondant aux critères de l'organisation.

Les évaluations sont faites par des instances indépendantes. « Nous travaillons avec SGS et Bureau Veritas. Ils ont la formation et l'expérience nécessaire. Si les résultats de leur audit correspondent à nos exigences, nous octroyons la certification Friend of the Sea. »

La certification écologique est devenue un enjeu important sur le marché du seafood de nos jours car les consommateurs sont plus exigeants. « Dans un contexte où l'on parle beaucoup de durabilité, les acheteurs sont plus conscients de la nécessité des produits qui ne mettent pas

en danger l'écosystème. En Europe, de grands distributeurs n'acceptent que les produits eco-labellés. »

S'exprimant sur l'utilisation des purse seiners, décriés à Maurice, Paolo Bray avance : « Le purse seining et la pêche à la ligne figurent parmi les techniques de pêche les plus durables. Cela s'explique du fait que les bycatch prises dans les sennes sont encore vivantes, contrairement aux palangriers. » Toujours est-il, ajoute le directeur de Friend of the Sea, des améliorations sont possibles, si des politiques appropriées sont appliquées.

G.L.