

CERTIFICATIONS | FRIEND OF THE SEA RENFORCE SES POSITIONS

Classé meilleur écolabel par l'ONG Food & Water, Friend of the sea (FoS), parfois agacé par l'aura du MSC, sait aussi convaincre les entreprises implantées un peu partout dans le monde. Ainsi, la mexicaine Baja Marine l'a retenu pour ses produits à base de céphalopodes et de poissons bleus capturés à la senne. « Une certification qui offre de la valeur ajoutée », estime le responsable de Baja Marine. Notamment à l'export. Un point de vue partagé par le Norwegian Seafood Council, dont les pêcheries de *pandalus borealis* dans la mer de Barents viennent elle aussi d'obtenir la certification. L'entreprise italienne Isola d'Oro a fait le même choix pour mieux vendre ses anchois de la mer Adriatique, capturés au lamparo, sur les marchés suisse, français, allemand ou asiatiques (Hong Kong et Singapour en tête).

Enfin, pourtant reconnu comme responsable par Bureau Veritas, la Sapmer s'est lancée voilà un an dans une certification FoS pour son activité thonière en mer comme à terre. Avec succès, puisque la certification lui a été tout récemment accordée. La Sapmer a dû et devra répondre à huit critères précis pour obtenir et préserver la certification.

Outre son accessibilité aux petites pêcheries, sa présence sur les produits d'aquaculture et de pêche, l'atout phare de FoS serait sa philosophie. À savoir ne certifier qu'une situation à un instant T et non une pêcherie en cours de progression.

C. A.

Les produits à base de thon de la Sapmer peuvent porter le logo FoS.

