

MSC / ASC – que veut dire la certification

L'un des principaux aliments consommés dans le monde est le poisson. Or, la demande croissante qu'il suscite entraîne la surexploitation des stocks de poissons, la prise accidentelle d'espèces non désirées et la dégradation des fonds marins à certains endroits. C'est pourquoi la durabilité du poisson joue aussi un rôle de plus en plus grand.

Une certification MSC ou ASC indique que la chaîne de transformation et de commercialisation a été certifiée par un bureau de contrôle. Nous faisons également partie de cette chaîne et sommes certifiés MSC depuis 2014 et ASC depuis 2015 pour le thon et le saumon.



Définition

Nous distinguons avant tout les poissons MSC des poissons ASC. Voici une explication des deux abréviations.

MSC - Marine Stewardship Council

Cette certification garantit la durabilité des stocks de poissons ainsi qu'une minimisation de l'impact sur l'écosystème, exigeant aussi un système de gestion des pêcheries.

Elle assure également la sauvegarde des stocks, la protection de l'écosystème (par ex. par la gestion de la faune dans les zones de pêche) ainsi que l'interdiction du chalutage de fond sur les récifs coralliens.

ASC-Aquaculture Stewardship Council

Inspiré de la certification MSC, le programme du label ASC s'adresse aux aquaculteurs. Les lignes directrices sont ainsi adoptées pour les poissons d'élevage.