

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

21 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Retiré

**AMENDEMENT**

N° CD120

présenté par

M. Pancher et Mme Auconie

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 11, insérer l'article suivant:**

Le 2° de l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« -la mention "Pêche durable MSC" » .

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Aujourd'hui, à l'échelle mondiale, plus de 90 % des stocks halieutiques recensés sont soit surexploités (30 %) soit exploités pleinement (60 %). Nous avons atteint le point où les écosystèmes marins et nombre de communautés locales (surtout dans les pays en développement) sont en péril. Avec une consommation annuelle par personne en produits de la mer de 35 kg (dont 24kg sont importés), la France fait partie des plus gros consommateurs européens, ayant ainsi un impact direct sur l'exploitation de nos océans.

L'article 11 de la loi prévoit l'obligation, en 2022, pour la restauration collective publique d'avoir une part significative de produits biologiques, locaux ou sous signes de qualité tels que définis par l'article 640-2 du code rural et de la pêche maritime. Or cet article n'inclut pas les produits issus de la pêche, l'agriculture biologique ne concernant que l'aquaculture. En l'état du droit, il n'y aura donc aucune incitation en matière de durabilité environnementale concernant les poissons issus de la pêche qui constituent la majorité des poissons servis dans la restauration collective (l'aquaculture constituant une proportion moindre). Le présent amendement vise à remédier à cette lacune.

Il existe aujourd'hui pléthore de certifications dans le secteur des produits de la mer n'ayant pas les mêmes exigences. Le label MSC (Marine Stewardship Council) est, à l'heure actuelle, le label qui possède le cahier des charges le plus robuste même s'il ne répond pas pleinement aux exigences des scientifiques et associations. La certification MSC, validée par une tierce-partie indépendante, permet de passer une première étape importante vers un approvisionnement plus durable, en certifiant le respect des rythmes naturels de renouvellement des stocks halieutiques. Il donne des garanties sur l'exploitation durable d'une pêcherie. La restauration collective propose déjà

aujourd'hui une part importante de « poisson blanc » (Cabillaud, Colin d'Alaska, Lieu, Hoki...) surgelé certifié MSC.