

Boîte de thon ou boîte de Pandore ?

Classement des principales marques canadiennes de thon en conserve selon leur approvisionnement durable

Édition 2011



GREENPEACE

greenpeace.ca



GREENPEACE

Auteure

Sarah King
Greenpeace Canada

Traduction

Traductions Transduction

Révision

Catherine Vézina et Agnès Le Rouzic

Conception graphique

Elysha Poirier

Photo en couverture

Anil Kanji

Nos remerciements vont à ceux qui ont bien voulu nous donner un peu de leur temps pour nous transmettre de précieuses informations :

Shane Moffat pour son travail de recherche et de création des profils d'entreprises, Aube Giroux et Anna Raugalis pour le soutien à la photographie, Brian Blomme, Cat Dorey, Stephanie Goodwin, Giorgia Monti, Nina Thullen et Sari Tolvanen pour la révision partielle ou entière de ce rapport.

Publié par Greenpeace Canada

Février 2011

ISBN 978 922216-91-2

Imprimé sur du papier fait de fibres recyclées post-consommation à 100 % et sans chlore.

▲ Une tortue contourne un concentrateur de poissons (DCP), type de piège à poissons sophistiqué, au nord des îles Galápagos.
@ Alex Hofford / Greenpeace

RÉSUMÉ

Comme pour beaucoup d'espèces de poisson, les stocks de thon mondiaux s'effondrent. Partout dans le monde, les médias font état d'une situation de plus en plus alarmante pour le thon rouge, un poisson marin à la chair prisée par le marché du sashimi. Si ce thon «très chic » fait la une, un autre thon, plus modeste et enfoui dans notre garde-manger, fait tout autant partie du problème : le thon en boîte.

Les scientifiques suivent de près, et depuis de nombreuses années, la baisse des stocks de thon ciblés pour la mise en conserve. Aujourd'hui, la surpêche commerciale pourrait exterminer ces espèces si nous n'agissons pas immédiatement. Mais la compétition est féroce et le nombre de flottes industrielles naviguant dans les régions abondantes en thon, incluant le centre et l'ouest de l'océan Pacifique, ne cesse d'augmenter.

L'industrie du thon se sert de méthodes de pêche destructrices, s'adonne au braconnage et remet des compensations inéquitables aux populations dépendantes des océans pour survivre. Le thon en conserve n'est pas celui que l'on croit. Il choquerait plus d'un consommateur.

Un sondage mené auprès de 14 des plus grandes entreprises oeuvrant dans l'industrie du thon en conserve au pays révèle que lorsqu'il est question d'offrir un thon durable et équitable, peu d'entreprises sont passées de la parole aux actes. Grâce au mouvement mondial exigeant des produits de la mer durables jumelé aux attentes de plus en plus élevées de la part des détaillants, plusieurs entreprises se sont dotées d'une politique d'approvisionnement durable, mais peu l'ont mise en application.

La marque Wild Planet se trouve en tête du classement. Elle fait partie des deux seules entreprises ayant obtenu une note de passage. Afin de minimiser les impacts de ses opérations sur les autres espèces, Wild Planet utilise un équipement de plus en plus durable. Elle est tout à fait transparente avec ses clients à propos de l'endroit et des méthodes utilisées pour pêcher le thon, même si certains doutent toujours quant à la région d'origine de leur approvisionnement. Unico est dernière au classement, car elle n'a pas répondu au questionnaire de Greenpeace et, si l'on se fie aux informations publiques de l'entreprise, rien ne laisse supposer que l'entreprise est dotée d'une politique ou d'un engagement d'approvisionnement durable. Les marques maison des plus grands supermarchés canadiens figurent au milieu du classement, car elles se sont engagées à améliorer leur façon de faire, mais sont toujours à l'étape de la recherche, et la plupart d'entre elles tardent à poser des gestes concrets. Les marques nationales bien connues se retrouvent un peu partout dans le classement. Certaines d'entre elles ont été plus coopératives que d'autres.

Dans l'ensemble, les résultats démontrent que la plupart de ces entreprises doivent immédiatement cesser de s'approvisionner en stocks menacés tels que ceux du thon albacore, cesser d'utiliser des méthodes de pêche détruisant la vie marine et s'assurer que les pêcheries commerciales paient une redevance équitable aux États côtiers contre le droit d'exploiter leurs ressources.

Pour assurer la survie du thon, la pêche durable et équitable est primordiale. Cela se passe aussi sous le couvercle des boîtes de thon.



TABLE DES MATIÈRES

Résumé	3
Introduction	5
Le thon en conserve, le meilleur est-il à l'intérieur ?	6
Méthodes de pêche destructrices - les prises qu'on ne voit pas	6
Pêche illégale - des pêcheries injustes et inéquitables	7
Les espèces de thon en conserve	8
Le thon albacore (<i>Thunnus albacares</i>)	8
Le thon obèse (<i>Thunnus obesus</i>)	8
Le thon germon (<i>Thunnus alalunga</i>)	8
Le thon listao (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	9
Le thon mignon (<i>Thunnus tongol</i>)	9
Classement des principales marques de thon en conserve (2011)	10
Bilan	10
Quel est le rendement de votre marque de thon en conserve préférée ?	10
Wild Planet Foods	11
Raincoast Trading	12
Ocean Fisheries, Ltd.	13
Metro	14
Sobeys	15
Loblaw Companies, Ltd.	16
Walmart	17
Canadian Fishing Company	18
Overwaitea Food Group	19
Safeway, Inc.	20
Clover Leaf Seafoods Company	21
Bolton Alimentari Italia S.p.A.	22
Pastene, Inc.	23
Unico, Inc.	24
Veiller à l'avenir du thon	26
Références	27

INTRODUCTION

Qui dit thon en conserve, pense « pause dîner » ! Pratique, économique et excellent choix pour la santé, le thon en conserve a très certainement démocratisé l'accès aux aliments de la mer. Mais cet engouement comporte son lot de problèmes. Sur terre, les populations côtières qui dépendent du thon pour survivre sont victimes de l'épuisement de la ressource. Sous l'eau, des centaines de milliers d'espèces marines sont victimes des dommages collatéraux causés par les méthodes destructrices de la pêche au thon. À 1,99\$ la canne, payons-nous le juste prix ?

Les conséquences désastreuses de la pêche industrielle se multiplient rapidement. Il est donc extrêmement difficile de les chiffrer. Les dégâts de la pêche industrielle du thon n'apparaissent pas encore sur la facture d'épicerie. À l'exception des produits de thon spécialisés ou certifiés, le prix payé par les consommateurs est beaucoup moins élevé que la valeur réelle du thon en conserve si on se fie au piètre état des stocks de thon à l'échelle planétaire.

Malgré la crise, les tablettes des supermarchés débordent de différentes marques de thon en conserve. Des étals bien garnis qui donne une illusion d'abondance aux consommateurs. Mais la réalité est tout autre, les océans se vident et le thon se fait de plus en plus rare. D'ores et déjà, 99 % des stocks mondiaux d'espèces comme la morue, le thon, le requin, l'espadon et plusieurs autres grands poissons, ont terminé leur parcours dans nos assiettes.

Au cours des années 1950, et depuis le début de la pêche industrielle, les stocks de thon dans le monde ont été largement décimés. Après avoir pratiquement vidés de leurs thons plusieurs océans, la plupart des flottes de pêche se tournent maintenant vers l'ouest et le centre de l'océan Pacifique, là où 60 % de l'approvisionnement mondial du grand poisson marin se fait maintenant capturer. Le thon listao étant le plus abondant dans nos océans, il représente environ trois quarts des prises dans cette région.

Malheureusement, la majorité du thon en conserve que l'on retrouve dans les supermarchés canadiens provient de stocks qui sont en train de s'effondrer. Plus souvent qu'autrement, le thon en conserve est le produit d'une pêche destructrice et inéquitable. Lorsqu'il s'agit de thon en conserve, le meilleur est-il à l'intérieur ? Ce rapport nous plonge dans le monde de la conserve et de certaines grandes marques canadiennes afin de démystifier ce qui s'y fait réellement. Ouvrons la boîte de Pandore...



Une femme vend du thon listao en bordure de route à Tarawa.
@ Greenpeace / Natalie Behring-Chrisholm

LE THON EN CONSERVE, LE MEILLEUR EST-IL À L'INTÉRIEUR ?

Jusqu'à très récemment, peu de consommateurs savaient que le thon en conserve était en fait un mélange de plusieurs espèces. Toutefois, et alors qu'une mobilisation pour des aliments de la mer durables prenait forme au Canada, des entreprises ont entrepris l'étiquetage du nom des espèces de thon sur leurs produits. Un petit changement aux grandes répercussions, puisqu'il est maintenant possible d'identifier (et donc possiblement de protéger !) les espèces nécessaires à la production du thon en conserve. Trois sortes de thon se trouvent principalement dans nos cannes : le thon listao, le thon albacore et le thon germon (aussi connu sous le nom commercial de thon blanc).

Le thon mignon et le thon obèse sont occasionnellement aussi vendus en conserve. Cependant, comme il n'existe aucune loi au pays exigeant des entreprises qu'elles indiquent le nom commun ou scientifique de l'espèce sur leurs étiquettes, selon la marque ou le produit, il n'est pas toujours facile de savoir quelle espèce de thon vous ramenez à la maison.

Méthodes de pêche destructrices - ces prises qu'on ne voit pas

Les amateurs de thon en conserve doivent être conscients du fait qu'ils en obtiennent peut-être plus pour leur argent lorsqu'ils achètent du thon en conserve en fonction de l'espèce qu'ils choisissent et des méthodes de pêche utilisées.

Ces méthodes varient selon l'espèce de thon ciblée. La grande majorité du thon vendu à l'échelle mondiale est pêchée à l'aide de sennes coulissantes ou de palangres, des méthodes de pêche destructrices. Le thon germon, le thon obèse et le thon mignon sont généralement pêchés à la palangre, tandis que le thon listao et l'albacore sont pêchés à l'aide de sennes coulissantes. Malheureusement, on retrouve bien plus qu'une seule espèce de thon dans les filets et au bout des hameçons de ces pêcheries.



▲ Thon pêché à la ligne est mis en conserve dans une usine aux Maldives.
@ Greenpeace / Paul Hilton

Les tortues et les requins – d'innocentes victimes

Les flottes de palangriers utilisent des lignes à pêche d'une longueur allant jusqu'à 100 kilomètres (km) et comprenant des milliers d'hameçons appâtés. Lorsque le thon est pêché à l'aide de palangres, le niveau de prises accessoires peut atteindre 35 pour cent (en terme de poids, et souvent bien plus en terme de chiffres).²

Les requins, les tortues et les oiseaux de mer mordent aussi à l'hameçon et demeurent pris au piège. Sur une base annuelle, environ 250 000 caouannes et 60 000 tortues luth se font capturer par les palangres. Les études récentes démontrent cependant que ces chiffres sont erronés et qu'il s'agirait en fait de plus du double.^{3,4} Cette pratique, qui ne discerne pas ses prises, est responsable de la mort d'environ 1,4 million de requins par année dans la plus grande pêcherie au thon du monde, la Western Central Pacific Ocean.⁵

Ne pas tomber dans le piège

La senne coulissante est une méthode de pêche qui consiste à faire tourner un filet dont la base est fermée autour d'un banc de poissons. Les filets, qui atteignent généralement la grandeur de plusieurs pâtés de maisons, capturent, une fois déployés, tout ce qui se trouve à l'intérieur de leur périmètre.

Une bonne partie du thon en conserve est pêchée à l'aide de sennes coulissantes et de dispositifs de concentration de poisson (DCP) – des objets flottants ou submergés créant un stimulus visuel inhabituel qui attire les poissons, incluant le thon. Sorte de leurre ou de piège très efficace, un grand nombre de poissons se rassemblent autour de ce DCP, ce qui permet aux pêcheurs d'encercler les poissons à l'aide de filets géants.



▲ Thonier sonneur.
@ Paul Hilton / Greenpeace

Comme il s'agit d'une méthode facile et économique de capturer un nombre important de poissons, l'utilisation de DCP a augmenté parmi les pêcheries à la senne coulissante au cours des vingt dernières années. L'utilisation mondiale des DCP a augmenté d'environ 50 à 70 pour cent.^{6,7} Le problème est que les DCP attirent non seulement les espèces de thon, mais aussi les tortues, les requins et les thons juvéniles.



▲ Des poissons échappent au leurre, pourtant interdit, d'un DCP lors d'une session de pêche illégale dans l'ouest et le centre de l'océan Pacifique, en 2009. @ Paul Hilton / Greenpeace

Les tortues luth, vertes, imbriquées, caouannes et olivâtres succombent toutes aux filets utilisés en tandem avec les DCP.⁸ Plus des trois quarts des requins et des raies des océans sont menacés de disparition suite aux pratiques de pêches destructrices telles que les DCP.⁹ En moyenne, chaque fois qu'un DCP est utilisé, 10 pour cent de la prise est constitué de prises accessoires.¹⁰ Comme les DCP capturent aussi des thons juvéniles, cela signifie qu'ils sont retirés de la population avant de se reproduire. Une étude démontre que sur une période de trois ans, près de 111 000 animaux sont tués pour chaque 1000 tonnes de thon albacore pêchées à l'aide de DCP.¹¹

En plus de l'horrible perte de vie causée par ces pêcheries, les résultats d'une analyse d'ADN commandée par Greenpeace confirment que la pêche à la senne coulissante et au DCP va à l'encontre de la sélection naturelle. Des échantillons de thon en conserve provenant de plusieurs marques et de divers pays ont été soumis à des analyses. Les résultats nous ont permis de constater les trois situations suivantes : certaines marques mélangent différentes espèces à l'intérieur d'une même conserve; la viande de plusieurs espèces se trouvant à



▲ Deux thons albacores, deux tailles. @ Greenpeace / Roger Grace

l'intérieur de différentes conserves peut provenir du même lot; et, dans certains cas, l'étiquette indique une espèce différente de celle se trouvant dans la conserve.

Les résultats laissent penser que les détaillants ignorent tout des espèces contenues dans leurs conserves et que certaines entreprises oeuvrant dans la mise en conserve du thon ne connaissent pas nécessairement la provenance de leur poisson. La présence de thon obèse à l'intérieur de boîtes indiquant du thon pâle est particulièrement inquiétante si on considère l'état des stocks de cette espèce. Plus inquiétant encore, le fait que la plupart de ces entreprises vendent du thon listao ou du thon albacore sous le nom de thon pâle et ne font aucune mention du fait qu'elles vendent du thon obèse. Pour consulter l'étude ainsi que ses résultats complets et obtenir plus d'information concernant les DCP, veuillez visiter l'adresse <http://www.greenpeace.org/international/en/publications/> sous la section « Tinned Tuna and Fish Aggregation Devices » (en anglais seulement).

Pêche illégale : injuste et inéquitable

Les consommateurs ne se doutent probablement pas du fait que le thon se trouvant dans leurs conserves puisse avoir été volé. C'est pourtant ce qui se produit dans plusieurs régions du globe. Le manque de réglementations adéquates et la pratique du transfert de prise en mer (transbordement), qui permet aux bateaux de contourner les quotas en place, ne font qu'augmenter le braconnage. Une situation qui aggrave la présente baisse des stocks de thon et engendre une perte de revenus pour les États côtiers en voie de développement. Le problème provient des grandes nations où la pêche est très développée comme le Japon, les membres de l'UE, Taiwan, la Corée et la Chine. Ces pays paient des redevances injustes aux pays en voie de développement contre le droit de pêcher le thon dans leurs eaux côtières, ce qui s'apparente à du vol. De manière générale, les États côtiers ne perçoivent qu'environ cinq ou six pour cent de la valeur totale des prises de cette industrie qui représente plusieurs milliards de dollars. Voilà pourquoi Greenpeace appuie ces États du centre et de l'ouest de l'océan Pacifique dans leur démarche de vouloir domestiquer les pêcheries de thon.

LE THON EN CANNE : UN BILAN DES STOCKS

La surpêche est responsable d'une baisse des réserves de thon à l'échelle planétaire. Les pages qui suivent traitent de l'état actuel des stocks de ce grand poisson marin, ainsi que des impacts négatifs liés aux pêcheries approvisionnant les supermarchés canadiens.

Le thon albacore (*Thunnus albacares*)

Le thon albacore se trouve dans chaque mer tropicale et subtropicale à l'exception de la Méditerranée.

Inquiétudes :

- Ses quatre stocks sont à la baisse et continuent d'être exploités à un rythme alarmant.^{12,13,14,15}
- Le manque de précaution et de gestion écosystémique.
- L'utilisation des DCP est à la hausse. En guise d'exemple, plus de 40 pour cent des pêcheurs à la senne coulissante utilisent des DCP.

- Environ 15 pour cent du thon albacore en conserve est pêché à la palangre, une méthode aux taux de gaspillage et de prises accessoires élevés.

Action requise :

- Cesser la pêche et la vente de thon albacore pour permettre aux stocks de se repeupler.

Le thon obèse (*Thunnus obesus*)

Le thon obèse est une espèce tropicale et subtropicale. On la retrouve dans les océans Atlantique, Indien et Pacifique.

Inquiétudes :

- Une baisse des stocks de thon obèse est prévue sur le long terme.
- Tous les stocks, sauf celui de l'Atlantique, sont pêchés à un rythme beaucoup trop élevé et la capture de thons obèses juvéniles dans les pêcheries à la senne coulissante utilisant des DCP empêchent les stocks de refaire leurs rangs.^{16,17,18,19}

- Les pêcheries à la palangre dans l'Atlantique ont un impact négatif sur les stocks de thon rouge et de voiliers (ex. : l'espadon), qui sont aussi à la baisse.²⁰

Action requise :

- Cesser la pêche et la vente de thon obèse pour permettre aux stocks de se repeupler.

Le thon germon (*Thunnus alalunga*)

On trouve du thon germon dans tous les océans tropicaux et tempérés, ainsi que dans la Méditerranée.

Inquiétudes :

- À l'exception du thon germon du sud du Pacifique, les stocks sont exploités à un rythme effréné.
- La pêche illégale aggrave la situation.
- Trop souvent, les États côtiers perçoivent des redevances injustes en retour du thon pêché dans leurs eaux.

- Les prises accessoires des pêcheries à la palangre menacent l'avenir des espèces menacées.

Action requise :

- Le thon germon ne devrait pas être pêché avant que la preuve de la santé des stocks soit établie et que les méthodes de pêche employées ne nuisent pas aux autres espèces.

Le thon listao (*Katsuwonus pelamis*)

Le thon listao évolue dans les eaux peu profondes des océans tropicaux.

Inquiétudes :

- Même si, à l'échelle planétaire, les stocks de thon listao se portent bien, la pêche ne cesse d'augmenter. Depuis peu, l'état de certains stocks commence à soulever des inquiétudes.^{21,22,23,24}
- Le thon listao est généralement pêché à l'aide de DCP.
- Les États côtiers sont aux prises avec les pêcheries de thon listao en raison du braconnage qu'elles pratiquent dans leurs eaux et des redevances inéquitables qui leur sont versées par l'industrie.

Action requise :

- Les marques de thon doivent examiner attentivement leurs produits et leur chaîne d'approvisionnement et œuvrer à de meilleures pratiques, un approvisionnement durable et équitable, en se concentrant sur du thon originaire de sources bien administrées provenant de la pêche à la ligne ou de la pêche à la traîne. La pêche du thon listao à la senne coulissante devrait se faire sans utilisation de DCP.

Le thon mignon (*Thunnus tongol*)

Le thon mignon est une espèce de petite taille vivant dans les eaux tropicales. On le trouve principalement dans l'Indo-Ouest pacifique.

Inquiétudes :

- L'information est limitée quant à l'état des stocks du thon mignon. Aucune évaluation quantitative n'a été faite pour cette espèce de thon, mais sa pêche est en hausse.²⁵
- Les prises accessoires, victimes de la pêche à la palangre.

Action requise :

- Les entreprises oeuvrant dans la mise en conserve du thon devraient éviter le thon mignon jusqu'à ce qu'il y ait plus d'information concernant l'état de ses stocks.



CLASSEMENT DES PRINCIPALES MARQUES DE THON EN CONSERVE (2011)

Bilan

À la fin de l'année 2010, Greenpeace a entrepris l'examen de ce qui se trouve à l'intérieur des conserves des plus grandes marques se trouvant sur les tablettes des supermarchés canadiens. Certains résultats nous ont surpris, d'autres non. Mais dans l'ensemble, nous sommes heureux de constater que la plupart des entreprises de mise en conserve du thon ayant répondu à notre sondage disposent de suffisamment d'informations concernant les espèces entrant dans la fabrication de leurs produits, leur provenance et les méthodes utilisées pour les pêcher. C'est la première étape avant de déterminer si la source d'approvisionnement nécessite une investigation plus approfondie.

Pour permettre aux entreprises sélectionnées dans ce classement de nous fournir des informations, Greenpeace leur a demandé de remplir un questionnaire concernant leur approvisionnement en thon. À quelques exceptions près, toutes les entreprises ont répondu au sondage. Greenpeace a ensuite créé un profil pour chacune d'entre elles et a compilé leurs réponses, l'information publique disponible sur les sites web et les dépliants, ainsi que l'information recueillie par les bénévoles de Greenpeace dans leurs supermarchés locaux. Greenpeace a, par la suite, envoyé à chaque entreprise son profil individuel pour permettre à son dirigeants d'en prendre connaissance.

Le classement de chaque entreprise a été effectué grâce aux cinq points-clés suivants :

- 1 Engagement pour des produits de la mer durables et équitables :** est-ce que l'entreprise est dotée d'une politique d'approvisionnement durable ? A-t-elle été mise en place ? Est-ce qu'un suivi a été fait depuis sa mise en place ? Est-ce que les résultats du suivi sont accessibles au public ?
- 2 Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :** est-ce que la politique comprend des critères concernant l'approvisionnement en thon ? Sont-ils respectés ?
- 3 Retracer le thon jusqu'à sa source :** est-ce que l'entreprise peut retracer le thon du bateau jusque sur la tablette du supermarché ? Possède-t-elle les informations nécessaires relatives à l'exploitation des pêcheries ?
- 4 Promouvoir la création de réserves marines et la pêche éthique :** est-ce que l'entreprise appuie les pêcheries locales et côtières ? Si ce n'est pas le cas, leur garantit-elle des droits d'accès justes et équitables ? Garde-t-elle ses flottes hors des régions pouvant potentiellement devenir des réserves marines ? Fait-elle la promotion auprès des chefs politiques de la création de réserves marines ?
- 5 Un étiquetage complet et détaillé :** est-ce que l'étiquette de la marque offre les informations-clés relatives à la région et à la méthode utilisée pour pêcher le thon ? Est-ce que les consommateurs bénéficient de suffisamment d'informations sur l'étiquette pour les aider à faire un choix éclairé ?

Pour obtenir une note parfaite, une entreprise doit être passée de la parole aux actes et insister auprès de ses fournisseurs et directeurs de pêcheries pour qu'ils emboîtent le pas.

Votre marque de thon en conserve préférée est-elle à la hauteur ?

Les entreprises suivantes ont été interrogées et figurent au classement : Wild Planet Foods, Raincoast Trading, Ocean Fisheries, Ltd., Metro, Sobeys, Loblaw Companies, Ltd., Walmart, Canadian Fishing Company, Overwaitea Food Group, Safeway, Inc., Clover Leaf Seafoods Company, Bolton Alimentari Italia S.p.A., Pastene, Inc., et Unico, Inc.

Voici comment les entreprises oeuvrant dans la mise en conserve du thon pourraient offrir des produits durables et équitables

- 1 Proscrire la pêche destructrice.** Le meilleur choix demeure de s'approvisionner de stocks en santé, là où la pêche à la ligne est utilisée. Pour les sources n'utilisant pas la pêche à la ligne, les entreprises doivent s'assurer que les senneurs n'utilisent pas de DCP et que des observateurs se trouvent sur le bateau en tout temps. Les vaisseaux devraient aussi utiliser tous les moyens possibles pour éviter la prise accessoire d'animaux non désirés, comme les tortues et les requins. Les palangriers devraient avoir des observateurs à temps plein à bord et employer de meilleures pratiques afin de limiter les prises accessoires.
- 2 Appuyer la pêche équitable.** Les entreprises pêchant dans les eaux des pays en voie de développement, comme les îles du Pacifique, doivent conclure des ententes équitables. Ces ententes doivent inclure des normes de durabilité et d'équité très strictes.
- 3 Bannir la pêche illégale.** Éviter le thon provenant de sources illégales, ainsi que les opérations de transbordement en mer. Les opérateurs devraient aussi garantir la présence d'un observateur à temps plein sur leurs vaisseaux. Les observateurs garantissent la conformité avec les mesures de préservation et de gestion des stocks de thon.
- 4 Un étiquetage complet et détaillé.** Les étiquettes du thon en conserve devraient mentionner le nom commun des espèces, le nom scientifique, la région de la prise ainsi que le stock et les méthodes de pêche utilisées. Les informations supplémentaires concernant les pêcheries devraient être disponibles sur le site web de l'entreprise et en magasin.

WILD PLANET FOODS

Marque(s) : **Wild Planet;**
Sustainable Seas

Le site web de Wild Planet Foods (www.wildplanetfoods.com) mentionne que l'entreprise est née dans le but d'offrir aux consommateurs des « aliments de la mer pêchés de façon durable ». Cette phrase est aussi le slogan de l'entreprise. Ses origines remontent aux pêcheries Carvalho Fisheries, une grande entreprise d'aliments de la mer de la côte ouest américaine. La marque Wild Planet a vu le jour en 2005 lorsque les têtes dirigeantes des pêcheries Carvalho Fisheries cessèrent de s'approvisionner auprès de pêcheries jugées destructrices pour l'écosystème et les espèces marines. L'entreprise est réapparue sous le nom de Wild Planet Foods en 2008.

Wild Planet s'est rapidement positionnée sur les marchés canadiens et américains en vantant les mérites écologiques de ses produits. On les retrouve généralement dans la section « bio » des plus grands supermarchés canadiens et dans les magasins spécialisés. Le site web de l'entreprise est une véritable mine d'or d'informations concernant les espèces en vente et les méthodes utilisées pour les pêcher. Le site web y va aussi de déclarations singulières envers l'approvisionnement fait à l'aide de méthodes de pêches destructrices. Wild Planet est endossée par divers programmes de certification écologique et s'engage à proposer des emballages durables. Voilà pourquoi le prix de ses produits est plus élevé que celui des autres marques de thon en conserve sur le marché.

Les espèces de thon vendues par Wild Planet sont : le thon listao de l'ouest du Pacifique, et le thon germon du nord-est de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Wild Planet a récemment mis en place une politique d'approvisionnement durable en plus d'un processus de prise de décision bien défini en ce qui a trait à l'approvisionnement en thon. L'entreprise s'est aussi dotée d'un système de surveillance complet afin de s'assurer que leurs fournisseurs rencontrent leurs préalables en matière de durabilité.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Wild Planet s'est engagée à offrir du thon en conserve pêché sans l'utilisation de méthodes destructrices.



Résultat :
65,1%

L'entreprise garantit que son thon n'est en aucun cas pêché à la palangre, et que les impacts négatifs sur les autres espèces menacées sont minimes.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Wild Planet garantit la traçabilité de ses produits. Sa clientèle peut être assurée que l'espèce de thon contenue dans les conserves de Wild Planet est bien celle indiquée sur l'étiquette et qu'elle provient de pêches légales.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Wild Planet s'est engagée à travailler avec ses fournisseurs, et via les forums politiques, afin d'assurer une pêche au thon équitable. L'entreprise démontre son engagement en se procurant du thon provenant uniquement de pêcheries appartenant et étant administrées par des États côtiers – selon leur propre zone économique exclusive (ZÉE)¹ aux États-Unis et au Japon. La transformation du poisson, cependant, se fait à un autre endroit. Wild Planet ne s'est pas engagée à promouvoir la création de réserves marines à l'intérieur de ses régions de pêche.

Un étiquetage complet et détaillé :

Wild Planet s'efforce d'offrir à ses clients les informations les plus pertinentes concernant ses produits. Les étiquettes ne font pas qu'indiquer le nom commun des espèces et leur pays de transformation, mais aussi le pays où elles ont été pêchées. De plus, différents symboles sont utilisés pour indiquer que le thon n'a pas été pêché à la palangre et que la méthode utilisée ne nuit pas aux tortues et aux dauphins. Les conserves indiquent aussi qu'elles ne contiennent aucun bisphéno A (BPA).

Verdict :

Wild Planet a travaillé d'arrache-pied pour être fidèle à ses engagements. L'entreprise démontre toutes les caractéristiques d'une marque de thon en conserve durable et équitable, mais doit s'assurer de se procurer du thon provenant de stocks en bonne santé, et de cesser de s'approvisionner de thon provenant de stocks dont la population diminue.

¹ La Zone économique exclusive (ZÉE) d'un État côtier est la région de l'océan s'étendant de 200 milles nautiques à partir de la côte. Le pays en question a droit souverain sur chaque ressource économique de la mer, le fond marin et le sous-sol marin.



RAINCOAST TRADING

Marque(s) : **Raincoast Trading**

Raincoast Trading appartient à la famille Wick, quatrième génération de pêcheurs. La famille exploite l'entreprise qui vend des aliments de la mer de première qualité depuis 1978. Le siège social de l'entreprise se situe à Vancouver, et la marque déposée Raincoast Trademark appartient à North Delta Seafoods, Ltd., qui partage la même adresse que Raincoast. Elle possède sa propre flotte, tandis que la transformation et la mise en conserve se font localement, en Colombie-Britannique.

Selon les informations trouvées sur leur site web (www.raincoastrading.com), Raincoast offre des « aliments de la mer en conserve de haute qualité, pêchés de façon durable »,² et fut la première entreprise de détail d'aliments de la mer mis en conserve au Canada à être appuyée par Ocean Wise, le programme de protection, en tant qu'« alternative écologique pour les épiciers et les consommateurs ». L'engagement de Raincoast, d'offrir des produits les plus durables qu'ils soient, ne se limite pas qu'aux aliments de la mer. L'encre de leurs emballages est faite à base de soja. Les emballages sont faits de matériaux recyclés lorsque possible, et les conserves ne contiennent pas de BPA. En plus de s'afficher comme étant une alternative écologique responsable, Raincoast met l'accent sur la saveur unique et les propriétés bénéfiques de ses produits de la mer.

Les espèces de thon vendues par Raincoast sont :

le thon germon, provenant des eaux côtières de Washington en Oregon, ainsi que de la Colombie-Britannique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Raincoast n'a pas encore de politique d'approvisionnement durable, mais planifie en développer une. L'entreprise est en revanche dotée d'un processus de prise de décision précis en ce qui concerne son approvisionnement en thon, et collabore étroitement avec les programmes promouvant les aliments de la mer durables, incluant Ocean Wise, SeaChoice³ et Seafood Watch.⁴

² Raincoast Trading, "Our Concept," <<http://www.raincoastrading.com/concept/index.php>>, consulté en décembre 2010.

³ SeaChoice est un programme qui fait la promotion des aliments de la mer durables formé par une Coalition de cinq organismes environnementaux canadiens. SeaChoice aide les Canadiens à jouer un rôle actif et appuie l'aquaculture et les pêcheries durables à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement des aliments de la mer en mettant sur pied des évaluations scientifiques, en offrant des ressources aux consommateurs, et en appuyant les entreprises via les partenariats en collaboration.

⁴ Seafood Watch est un programme de l'Aquarium de Monterey Bay évaluant la durabilité des aliments de la mer sauvages et d'élevage vendus aux États-Unis. Elle offre aussi de l'information aux consommateurs et aux entreprises concernant les espèces constituant les meilleurs et les pires choix.



Résultat :

50%

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Les consommateurs de produits Raincoast seront contents d'apprendre que le thon est pêché de façon légale, durable et sans impacts dévastateurs pour les autres espèces. Raincoast s'est engagée à ne pas s'approvisionner en thon pêché à la palangre ou avec des filets, et préconise la méthode classique de la « pêche à la ligne », soit une ligne munie de 12 hameçons sans ardoillon et accrochée à l'arrière de chaque bateau de pêche.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Comme Raincoast Trading s'approvisionne de sa propre flotte et transforme son propre thon, l'entreprise peut retracer chacun de ses produits. La chaîne de traçabilité de Raincoast est détaillée et utilise un code spécial pour tracer le thon selon la façon, le moment, et l'endroit où il a été pêché, transporté et transformé.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Étant une entreprise familiale administrée localement et pleinement intégrée, Raincoast appuie les pêcheries locales de la Colombie-Britannique et du Pacific Northwest, en plus de soutenir l'économie locale. Même s'il ne s'agit pas d'une politique officielle, l'entreprise s'est engagée à soutenir la création de réserves marines dans la région où elle s'approvisionne en thon.

Un étiquetage complet et détaillé :

Raincoast Trading démontre clairement qu'elle n'a rien à cacher. L'étiquette de ses conserves est très détaillée et comprend la méthode de pêche utilisée, le nom commun des espèces, le lieu de la prise, le pays de transformation du poisson, et autres logos synonymes de durabilité.

Verdict :

Raincoast Trading pêche par l'exemple en offrant des produits du thon durables aux Canadiens. L'entreprise pourrait bénéficier d'une politique d'approvisionnement formelle et la mise en place d'un processus de surveillance pour assurer la constance de leur approvisionnement, ainsi que d'un processus de prise de décision plus transparent. L'entreprise doit aussi s'assurer de ne pas s'approvisionner de pêcheries où le taux de mortalité juvénile est élevé et le niveau de la pêche est plus grand que les niveaux recommandés.

OCEAN FISHERIES, LTD.

Marque(s) : **Ocean's**



Résultat :
45,7%

Ocean Fisheries est une entreprise de pêche appartenant à des intérêts Britanno-Colombiens. L'entreprise est pleinement intégrée et distribue ses produits de la mer dans plusieurs pays. En 1983, l'entreprise crée sa marque Ocean's afin de distribuer ses produits au Canada. Elle est maintenant la deuxième plus grande entreprise de produits de la mer en conserve au pays. Même si la pêche et la transformation du poisson se font de façon locale, les pêcheries Ocean's importent aussi certains poissons, incluant le thon.

À la fin des années 1980, Ocean Fisheries commençait à identifier les régions où leurs produits soulevaient certaines inquiétudes environnementales, soit les impacts sur les mammifères marins, la consommation de combustibles fossiles, ainsi que leur empreinte de carbone globale. L'entreprise fait maintenant part publiquement de ses initiatives quant à la durabilité de ses produits et ses projets écologiques directement sur son site web, et tente de faire écocertifier son saumon en conserve. Concernant le thon en conserve, la campagne de marketing d'Ocean's met l'emphase sur un mode de vie sain, en plus d'offrir des idées de repas complets sur son site web.

Les espèces de thon vendues par Ocean's sont :
le thon germon, le thon albacore et le thon listao, tous provenant des océans Pacifique, Indien et Atlantique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Cette année, Ocean's a finalisé sa politique d'approvisionnement durable en matière de produits de la mer (thon) et a fait parvenir ses conditions à ses fournisseurs. L'entreprise suivra de près leurs mises en application en plus de faire part de ses initiatives écologiques à sa clientèle via son site web et une campagne publicitaire.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Ocean's a mis en place des critères très stricts afin d'éviter le thon non durable provenant de stocks surpêchés ou le thon pêché à l'aide de méthodes ayant des impacts négatifs sur les autres espèces. Jusqu'à présent cependant, de toutes les pêcheries approvisionnant Ocean's en thon, seulement 50 pour cent d'entre elles rencontrent certains de ces critères.

Les stocks de thon germon et de thon albacore servant à l'approvisionnement sont en mauvais état et les méthodes de pêche utilisées pour les exploiter soulèvent des inquiétudes majeures. De plus, il est possible que les pêcheries de thon listao utilisent des DCP.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Ocean's peut retracer ses produits jusqu'à la région de prise et au navire, en plus de connaître les méthodes de pêche utilisées. À l'heure actuelle, il n'est pas encore évident de savoir si le thon fut l'objet d'un transbordement ou non. De plus, certaines pêcheries refusent d'offrir de l'information concernant les prises accessoires – deux éléments-clés permettant de s'assurer de la légalité des prises. Ocean's a prévu de rencontrer ses fournisseurs afin d'obtenir l'information manquante.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

L'un des objectifs d'Ocean's consiste en l'amélioration de l'équité de ses pêcheries de thon. Cependant, si l'entreprise désire respecter ses engagements, elle doit veiller à ce que sa politique d'approvisionnement durable soit respectée sur les océans. L'entreprise ne s'est pas encore engagée à appuyer la création de réserves marines dans les régions où elle se fournit.

Un étiquetage complet et détaillé :

Chaque conserve est couverte d'une étiquette indiquant le nom commun du thon ainsi que son pays de transformation. Le thon albacore « en morceaux et à l'eau » d'Ocean's indique aussi la région de la prise, soit l'ouest de l'océan Pacifique. Cependant, l'étiquette de ce produit n'indique pas la méthode utilisée pour pêcher cette espèce.

Verdict :

Avec l'adoption récente de sa politique d'approvisionnement et en regard de sa volonté de travailler avec des thoniers plus responsables, on peut considérer qu'Ocean's est sur la bonne voie. Cependant, elle doit s'assurer que les méthodes de pêche utilisées par ses fournisseurs soient conformes à ses objectifs. De plus, l'entreprise doit cesser de s'approvisionner en thon provenant de stocks en mauvais état, et doit s'assurer qu'aucun DCP n'ait été utilisé pour capturer le thon.



METRO

Marque(s) : **Selection** (anciennement Equality, Master Choice, Selection Merite)

Metro est la troisième plus grande chaîne alimentaire au Canada. Elle regroupe près de 600 supermarchés, détaillants et magasins à travers le Québec et l'Ontario. Ses bannières incluent Metro, Metro Plus, Super C et Food Basics. Au Québec cependant, un certain nombre de magasins appartiennent à des propriétaires indépendants possédant une licence ou un contrat d'affiliation avec l'entreprise. Metro exploite 12 entrepôts dédiés à l'approvisionnement et l'entreposage de produits frais et congelés. Leur division nommée Pêcheries Atlantiques est le plus grand distributeur de produits de la mer frais et congelés au Québec.

Metro a récemment adopté une des principales marques maison de thon et autres produits en conserve : Selection. Les marques Equality, Master Choice, et Selection Merite ont été discontinuées, mais se trouvent toujours en magasin. En plus de sa marque maison, Metro vend aussi certaines des marques nationales figurant dans ce classement.

Les espèces de thon vendues par la marque

Selection sont : le thon germon, le thon listao et le thon albacore, provenant de tous les coins de l'océan Pacifique ainsi que de l'est et de l'ouest de l'océan Indien.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement durable en matière d'aliments de la mer s'applique au thon en conserve. Cependant, cette portion de la politique commence à peine à s'appliquer aux produits frais et congelés. Il est possible d'en apprendre plus sur les engagements de Metro envers les aliments de la mer durables sur son site web (www.metro.ca).

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Metro s'est engagée à ne pas s'approvisionner en thon provenant de stocks surpêchés, de pêcheries dépassant leur quota, ou de thon pêché à l'aide de méthodes ayant un impact négatif sur les espèces menacées. Metro cherche aussi à éviter les pêcheries avec un niveau de prises accessoires élevé. Pour le moment cependant, peu de produits de la marque Selection satisfont ces critères.



Résultat :
45,2%

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Metro peut tracer son thon en conserve jusqu'à la région de la prise. De plus, ses fournisseurs peuvent offrir de l'information concernant l'équipement utilisé, ainsi que le pays de transformation. L'information concernant le stock de thon précis étant exploité ainsi que les opérations du vaisseau n'est pas connue pour chacun de ses produits.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Appuyer les pêcheries locales fait partie de la politique d'approvisionnement durable en aliments de la mer de Metro. Elle encourage aussi ses fournisseurs à « s'améliorer de façon constante » et « favorisera les fournisseurs faisant des progrès substantiels quant à une exploitation durable de leurs activités, une traçabilité de leurs produits et le suivi de normes reconnues ». En ce moment, Metro ne boycotte pas ses fournisseurs se procurant du thon dans les régions pouvant potentiellement devenir des réserves marines.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les étiquettes des produits de la marque Selection de Metro indiquent seulement le nom commun de l'espèce de thon et son pays de transformation.

Verdict :

Metro s'approvisionne de divers stocks de thon à travers le monde, la plupart étant concernés par de sérieux problèmes de durabilité et d'équité. Tandis que Metro entre dans la deuxième phase de la mise en application de sa politique et commence à se pencher sur le cas du thon, elle doit s'assurer de ne pas s'approvisionner auprès de stocks surpêchés et de ne pas encourager les pêches qui emploient des méthodes destructrices. Metro peut agir maintenant en interrompant la vente de thon albacore sous sa marque Selection afin de laisser du répit à l'espèce.

SOBEYS

Marque(s) : **Compliments**



Résultat :
42,1%

La première épicerie Sobeys vit le jour en 1907 à Stellarton, en Nouvelle-Écosse. Elle est depuis devenue la deuxième plus grande chaîne d'alimentation au détail au Canada. Elle est la propriété d'Empire Company Limited qui exploite plus de 1300 magasins à travers le Canada notamment sous les bannières Sobeys, IGA, Needs, Foodland, Thrifty Foods, Les Marchés Tradition et Rachele-Béry. En juin 2007, les actionnaires de Sobeys et son entreprise mère, Empire Company, approuvèrent le plan visant à convertir Sobeys en entreprise privée. Empire détient présentement 100 pour cent des actions de Sobeys.

La marque bien connue de Sobeys, Compliments, comprend près de 3700 produits maison incluant le thon en conserve. Sobeys distribue également diverses autres marques nationales à travers ses chaînes de supermarchés.

Les espèces de thon vendues par la marque Compliments sont : le thon germon et le thon listao, provenant de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement durable de Sobeys s'appliquera au thon en conserve lors de la deuxième phase de sa mise en place. Tandis que l'entreprise s'affaire à cesser de s'approvisionner en produits non durables, il sera nécessaire de surveiller la situation de près et de conduire des audits afin de garantir son exécution. Sobeys offre de l'information concernant sa politique sur son site web (www.sobeyscorporate.com/en/Home.aspx).

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Sobeys a inclus certains critères dans sa politique afin d'exclure les méthodes de pêche destructrices, incluant la surpêche, mais compte sur son partenariat avec la Sustainable Fisheries Partnership (SFP)⁵ pour l'évaluation complète de la durabilité de son approvisionnement en thon. Le thon germon vendu sous la marque Compliments est pêché à la palangre et le thon listao,

à l'aide de sennes coulissantes, soit deux méthodes soulevant des inquiétudes quant à leurs impacts sur les autres espèces.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Les consommateurs de la marque de thon en conserve Compliments de Sobeys peuvent être assurés que même si les produits ne contiennent pas beaucoup d'information sur l'étiquette, l'entreprise connaît la provenance du thon, ainsi que les méthodes utilisées pour le pêcher. Cependant, plusieurs questions demeurent sans réponse, à savoir l'impact des pêcheries sur les autres espèces et la possibilité de transfert en mer.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Sobeys ne s'est pas engagée à soutenir la création de réserves marines dans les régions où elle s'approvisionne en thon ni ne s'assure que ses fournisseurs emboîtent le pas. Même si Sobeys cherche à améliorer la durabilité et l'équité de ses thoneries et aide à développer l'industrie de la transformation du thon dans les États côtiers et les activités à valeur ajoutée dans les régions d'où provient son thon, l'entreprise ne cherche pas à poser de geste afin de s'approvisionner auprès de pêcheries appartenant et étant exploitées par des états côtiers.

Un étiquetage complet et détaillé :

La politique de Sobeys fait en sorte que l'étiquette de ses produits indique le nom commun de l'espèce et la région où il a été pêché. Celle de la marque Compliments indique pour l'instant le nom commun de l'espèce et le pays de transformation.

Verdict :

Avec la publication de la nouvelle politique de Sobeys et son partenariat avec la Sustainable Fisheries Partnership, l'entreprise démontre un potentiel d'amélioration au niveau de la durabilité et de l'équité de sa marque maison, Compliments. En outre, plusieurs interrogations demeurent au sujet des impacts que ses pêcheries sur les autres espèces. Sobeys devra faire face à ce problème durant la mise en application de sa politique d'approvisionnement.

⁵ La Sustainable Fisheries Partnership (SFP) est un projet oeuvrant avec les fournisseurs d'aliments de la mer, les producteurs et les détaillants afin d'améliorer les opérations des pêcheries et renforcer les politiques d'approvisionnement via de meilleurs partenariats avec les pêcheries.



LOBLAW COMPANIES, LTD.

Marque(s) : **Le Choix du Président ; la marque Sans nom; Bella Trovola; Sun Spun / GFS**

Les Compagnies Loblaw Ltée, une division de George Weston Limitée, sont l'un des plus grands groupes de transformation et de distribution alimentaire en Amérique du Nord. Leur siège social est en Ontario. Loblaw est le plus grand distributeur alimentaire au Canada, vend des fournitures diverses et offre un service de pharmacie ainsi que des produits et des services financiers. Présente dans chaque province et territoire du Canada, l'entreprise exploite un réseau de 1528 magasins sous plusieurs bannières reconnues, incluant Atlantic SaveEasy, Real Atlantic Superstore, Dominion (Terre-Neuve et Labrador), Extra Foods, Loblaws, No Frills, Maxi, Valumart, Provigo, et T&T.

Le thon en conserve est l'un des meilleurs vendeurs de Loblaws. L'entreprise ne fait pas que vendre le produit sous quatre noms maison différents, elle vend aussi plus d'une douzaine de marques nationales, dont la majorité sont mentionnées dans ce rapport. Loblaw s'est récemment engagée publiquement à se procurer du thon provenant de membres de l'International Sustainability Seafood Foundation (ISSF) d'ici la fin du mois de mai 2011. En raison de cet objectif, il est possible que certaines marques se trouvant sur les tablettes de Loblaws disparaissent.

Les espèces de thon vendues par la marque Choix du Président et autres marques de Loblaw sont : le thon germon, le thon listao, le thon albacore et possiblement d'autres espèces provenant de divers océans.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement de Loblaw s'applique au thon en conserve. Des systèmes de surveillance et d'audits garantissent que ses fournisseurs respectent les conditions de durabilité. Plus spécifiquement, Loblaw reconnaît que le thon est une espèce importante à protéger et s'est engagée à s'approvisionner uniquement de membres de la ISSF d'ici le mois de mai 2011. Elle prévoit trouver une source plus durable d'ici 2013. Les détails concernant la politique de Loblaw sont disponibles sur son site web (www.loblaw.ca).

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Loblaw espère cesser son approvisionnement provenant de stocks de thon surpêchés et éviter les pêcheries destructrices ou illégales grâce à son engagement envers



Résultat :
41%

la ISSF. Sa politique d'approvisionnement durable défend formellement l'entreprise de s'approvisionner en aliments de la mer provenant de pêches illicites, non déclarées et non réglementées (INN). Un manque d'information concernant les sources de Loblaw rend difficile la tâche d'estimer la quantité de l'approvisionnement respectant ces critères.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Loblaw est présentement incapable de retracer le thon en conserve de sa marque maison du bateau à la tablette du supermarché. Toutefois, elle envisage de soumettre un questionnaire à ses fournisseurs afin d'augmenter la traçabilité de ses produits.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitale :

Loblaw s'est engagée à travailler avec les gouvernements afin de promouvoir la création de réserves marines. Cependant, elle n'exige pas une telle initiative de la part de ses fournisseurs. La politique de Loblaw ne fait aucune mention sur l'équité de ses fournisseurs en thon.

Un étiquetage complet et détaillé :

L'étiquette des produits le Choix du Président et autres marques maison de Loblaw indiquent le nom commun de l'espèce et son pays de transformation. Elle indique aussi qu'aucun dauphin n'a été mis en danger au cours de la prise. D'autres informations clés ne sont pas encore disponibles.

Verdict :

En tant que plus grande chaîne de supermarchés au Canada, ainsi qu'acheteur et revendeur de thon en conserve de marques privées, Loblaw doit s'assurer que son thon provient de régions où les stocks ne sont pas menacés et surtout de méthodes de pêche durables (sans dCP). Loblaw s'approvisionne présentement auprès de plusieurs stocks de thon soulevant des inquiétudes comme le thon albacore. L'entreprise devrait faire un grand bond vers l'avant et cesser la vente de cette espèce.

WALMART

Marque(s) : **Great Value**



Résultat :
40,7%

Walmart Canada appartient à Wal-Mart Stores, inc. (Walmart), la plus grande chaîne de magasins au détail sur la planète. Le géant détient 8400 magasins dans le monde. Walmart arrive au Canada en 1994, avec l'acquisition de Woolco, une division de Woolworth Canada. Elle exploite maintenant 317 magasins en sol canadien et planifiait ouvrir 35 à 40 autres magasins en 2010, principalement dans l'ouest du Canada. Même si Walmart ne détient qu'un petit pourcentage du marché alimentaire au pays, il ne cesse d'augmenter. Walmart Canada fait déjà affaire avec plus de 6000 fournisseurs. Les aliments de la mer frais ne représentent qu'un faible pourcentage de ses ventes, mais les produits de la mer en conserve représentent un pourcentage plus élevé.

Walmart vend du thon en conserve sous sa marque Great Value et vend aussi du thon de diverses autres marques nationales. Selon la politique d'approvisionnement en aliments de la mer durables de Walmart, l'entreprise s'est engagée à vendre uniquement du thon provenant de l'ISSF d'ici 2013, ce qui pourrait avoir des répercussions sur sa marque privée.

Les espèces de thon vendues sous la marque Great Value sont : le thon listao et le thon germon provenant de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement durable en matière d'aliments de la mer s'applique au thon en conserve. D'ici la mise en place de sa politique en 2013, Walmart espère que son approvisionnement total en thon provienne de sources durables, en faisant affaire uniquement avec des entreprises membres de l'ISSF. L'entreprise conduit des audits et surveille ses fournisseurs. Walmart offre de l'information concernant ses projets en matière de durabilité sur son site web (www.walmart.ca), mais sa politique concernant les aliments de la mer ne se trouve pas facilement.

Cesser les méthodes destructrices pour pêcher le thon :

La politique d'approvisionnement en aliments de la mer durables engage l'entreprise à ne pas se procurer de thon provenant de stocks surpêchés ou de vaisseaux opérant de façon illégale. Malgré son engagement envers la ISSF, Walmart espère aussi régler les problèmes de captures accessoires et de méthodes de pêche destructrices.

Cependant, il n'y a pas suffisamment d'information pour déterminer si les thoneries de thon germon à la palangre, auprès desquelles elle s'approvisionne, ont un niveau élevé de prises accessoires ou si les thoneries de thon germon à la senne coulissante utilisent des DCP nuisibles.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Dans sa politique, Walmart reconnaît que la transparence et la traçabilité totale sont des éléments déterminants pour s'assurer de la durabilité des aliments de la mer se trouvant sur ses tablettes. Les fournisseurs de la marque de Walmart, Great Value, peuvent offrir de l'information concernant le lieu et la façon dont les espèces ont été pêchées afin de s'assurer qu'elles proviennent de sources légales. L'information concernant les prises accessoires et le transbordement n'est pas disponible. Par conséquent, il est difficile de déterminer la durabilité de ces pêcheries.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche durable :

Walmart a l'intention de travailler avec ses fournisseurs, les gouvernements régionaux et les entités intergouvernementales afin d'appuyer la pêche équitable. Cependant, en pratique, il existe peu de preuves démontrant ces actions. De plus, Walmart ne s'est pas engagée à appuyer la création de réserves marines.

Un étiquetage complet et détaillé :

L'étiquette de tous les produits Great Value de Walmart contient le nom commun de l'espèce ainsi que son pays de transformation. Les étiquettes des produits Great Value omettent de donner des renseignements concernant, la méthode de pêche utilisée et la région de la prise.

Verdict :

La politique d'approvisionnement durable de Walmart et son engagement envers l'ISSF démontre que l'entreprise essaie d'offrir des produits du thon durable à ses clients. En revanche, ISSF ou non, Walmart doit s'assurer que les pêcheries avec qui elle fait affaire soient équitables envers les nations des îles du Pacifique, ne promouvoient pas les méthodes de pêche destructrices et exploitent des stocks en bonne santé. Les résultats de l'analyse génétique menée par Greenpeace démontrent la présence de thon obèse dans les conserves de Great Value. Pourtant, cette information n'est pas mentionnée sur l'étiquette. Walmart peut s'assurer que les produits de la marque Great Value soient exempts de cette espèce menacée en cessant de s'approvisionner auprès de pêcheries utilisant des DCP.



CANADIAN FISHING COMPANY

Marque(s) : **Gold Seal; Life; Everyday; Great Value**

Gold Seal est la marque de thon, saumon et autres produits de la mer en conserve de première qualité de Canadian Fishing Company (Canfisco). Canadian Fishing Company a commencé ses opérations en 1868 et possède maintenant la plus grande flotte de vaisseaux de pêche en Colombie-Britannique. Basée à Vancouver, elle se décrit elle-même sur son site web (www.canfisco.com) comme étant une « organisation offrant des produits de pêcheries pleinement intégrées ». Elle possède des bureaux et des complexes tout au long de la côte ouest du nord des États-Unis.

En 1984, Canfisco devint membre du groupe The Jim Pattison Group, la troisième plus grande entreprise privée au Canada. Aujourd'hui, les produits Gold Seal sont vendus à travers l'Amérique du Nord, l'Europe de l'Est, le Japon, la Nouvelle-Zélande, l'Australie et plusieurs autres pays. Au Canada, on retrouve les produits du thon vendus par l'entreprise dans la plupart des épiceries et des pharmacies.

Certaines de leurs premières affiches publicitaires comprenaient des personnages corporatifs conçus par Walt Disney au début des années 1940. Les campagnes de marketing récentes traitent plus de la perte de poids, comme l'affiche montrant un ruban à mesurer autour d'une conserve de thon. D'autres insistent sur l'aspect pratique des collations au thon.

Les espèces de thon vendues par Gold Seal et les autres marques de Canfisco sont : le thon albacore, le thon germon et le thon listao, provenant de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Canfisco dit que sa politique en matière d'approvisionnement en aliments de la mer sera bientôt disponible sur son site web. La déclaration de Canfisco concernant sa politique peut être lue sur le site web de Gold Seal.



Résultat :
40,4%

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Canfisco cherche à éviter de s'approvisionner en thon provenant de stocks surpêchés ou de pêcheries dépassant leur quota ou se trouvant sur la liste rouge de Greenpeace. Canfisco ne s'est pas encore engagée à réduire les impacts de ses thoneries sur les autres espèces.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Les clients de Canfisco seront contents d'apprendre que l'entreprise sait d'où provient son thon et comment il est pêché, mais lorsqu'il est question d'information concernant sa durabilité, l'entreprise reste muette puisqu'elle n'a pas accès à cette information.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Canfisco cherche à travailler avec ses fournisseurs afin de trouver des sources de thon plus durables et équitables, mais ne s'est pas encore engagée à s'approvisionner en thon provenant des États côtiers de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique. Canfisco n'appuie pas activement la création de réserves marines.

Un étiquetage transparent et détaillé :

La politique d'étiquetage de Canfisco fait en sorte que ses produits affichent le nom commun de l'espèce et son pays de transformation.

Verdict :

Comme la marque bien connue Gold Seal lui appartient et qu'elle produit diverses marques privées, Canfisco est bien placée pour aider les détaillants à faire des choix éclairés en plus de s'assurer que les consommateurs ne se procurent pas de thon non durable ou inéquitable. Cependant, l'entreprise doit démontrer son engagement d'éviter le thon provenant de stocks surpêchés et de cesser de se procurer du thon albacore. La région où l'entreprise s'approvisionne en thon germon est en mauvais état et Canfisco doit agir en conséquence.

OVERWATEA FOOD GROUP

Marque(s) : **Western Family**



Résultat :
39,1%

Overwaitea Food Group (OFG) est une division du groupe Jim Pattison Group, la troisième plus grande entreprise privée au Canada. Son siège social étant basé à Vancouver, OFG exploite plus de 120 supermarchés à travers l'ouest canadien, sous les bannières Save-on-Foods, Overwaitea Foods, Urban Fare, Cooper's Foods, PriceSmart Foods, et Bulkley Valley Wholesale.

OFG vend du thon sous sa marque privée Western Family, et vend aussi plusieurs marques nationales comme les autres détaillants majeurs du Canada.

Les espèces de thon vendues par la marque Western Family sont : le thon mignon, le thon listao et le thon albacore, provenant de l'ouest, du centre et du nord-est de l'océan Pacifique.

Engagement envers des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement en matière d'aliments de la mer comprend le thon en conserve de sa marque maison. Les détails de cette politique sont disponibles sur le site web de l'entreprise (www.owfg.com) et certains mécanismes sont en place afin de s'assurer que les fournisseurs en respectent les conditions.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Pour sa marque privée, OFG cherche à s'approvisionner en thon ne provenant ni de stocks surpêchés ni de sources illégales, mais de régions où des mesures administratives sont en place. Bien que l'une de ses lignes de produits soit pêchée d'une façon durable la pêche à la traîne, l'entreprise n'a pas de critères d'approvisionnement stricts afin d'éviter les méthodes de pêche destructrices ayant des impacts sur les autres espèces.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

OFG reconnaît que la traçabilité de ses produits est « vitale à la sécurité et à l'intégrité du produit. » L'entreprise identifie le nom de l'espèce, le pays d'origine, le nom de la pêcherie et le type d'équipement utilisé pour tous ses produits provenant de l'océan. L'entreprise connaît présentement la méthode de pêche utilisée et le nom de l'espèce vendue dans sa gamme de produits Western Family. Cependant, le lieu de prise et autres informations pertinentes ne sont pas connus pour tous ses produits.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Tandis que la politique d'OFG met l'emphase sur le besoin d'être actif politiquement et de travailler avec ses fournisseurs afin de promouvoir les pêcheries durables, elle ne met pas d'effort à la promotion des pêcheries équitables ou à la création de réserves marines. OFG soutient les pêcheries locales via une seule de ces lignes d'approvisionnement en thon.

Un étiquetage transparent et détaillé :

Les conserves de thon de Western Family indiquent le nom commun de l'espèce, le lieu de transformation du thon ainsi qu'un logo indiquant que le produit n'est pas nuisible aux dauphins. L'un de ces logos est celui de la certification du Marine Stewardship Council (MSC).

Verdict :

OFG a déjà commencé à chercher des fournisseurs de thon durables, mais doit s'assurer que sa politique s'applique à tous les produits Western Family. L'entreprise devrait agir immédiatement afin de cesser la vente de thon albacore et s'assurer que ce thon ait été capturé sans l'aide de DCP ni grâce à des méthodes destructrices, injustes ou inéquitables.



SAFEWAY

Marque(s) : **Safeway**

Établie en 1929 à Winnipeg, au Manitoba, Canada Safeway est une chaîne de supermarchés bien connue de l'ouest canadien. Elle exploite environ 224 magasins situés principalement en Alberta, en Colombie-Britannique, au Manitoba et en Saskatchewan. Canada Safeway dessert aussi des détaillants alimentaires indépendants et des clients institutionnels via ses centres de distribution et ses centres de transformation des aliments. Sa compagnie-mère, Safeway, Inc., est basée en Californie et exploite 1501 magasins à travers les États-Unis et le Mexique sous une autre division. Safeway détient environ 25 pour cent des parts du marché de l'alimentation dans l'ouest canadien.

Comme la plupart des principaux détaillants alimentaires canadiens, Safeway vend aussi plusieurs marques nationales de thon en conserve en plus de sa marque maison.

Les espèces de thon vendues par la marque

Safeway sont : le thon albacore, le thon germon et le thon listao, provenant de l'ouest, de l'est et du centre de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

La politique d'approvisionnement durable en matière d'aliments de la mer de Safeway ne s'applique pas au thon en conserve. L'entreprise entreprend un processus d'amélioration de sa politique d'approvisionnement afin d'inclure les aliments de la mer en conserve. L'amélioration débutera en 2011. Safeway exige que les emballages internationaux se soumettent à ses normes de responsabilité sociale en plus de faire l'objet d'un audit. L'information concernant la politique d'approvisionnement durable en matière de thon peut être obtenue sur le site web de Safeway US (<http://www.safeway.com/ifl/grocery/CSR-Food-Sustainability>), mais n'est pas encore disponible sur le site web de Safeway Canada (www.safeway.ca).

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Safeway veille à ce que son thon ne provienne pas de vaisseaux opérant de façon illégale et n'ait pas été transbordé en mer. L'entreprise souhaite trouver de nouveaux fournisseurs pêchant le thon à la ligne et



Résultat :
30,6%

informer sa clientèle concernant ses initiatives. Safeway vend présentement du thon albacore qui figure sur la liste rouge de Greenpeace provenant de pêcheries qui utilisent des méthodes destructrices, gaspillant les prises accessoires.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Le thon utilisé pour les conserves de la marque Safeway peut être retracé du vaisseau jusqu'à la tablette du supermarché. De plus, les fournisseurs sont capables d'offrir à l'entreprise l'information sur ses prises, à l'exception de ses prises accessoires.

Promouvoir la création de réserves marines :

Safeway n'a pas encore d'engagement visant à soutenir la création de réserves marines dans la région du centre-ouest de l'océan Pacifique où elle s'approvisionne en thon, et n'exige pas que son thon soit capturé par les États côtiers du Pacifique.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les étiquettes des produits de la marque Safeway contiennent le nom commun des espèces, leur pays de transformation, ainsi qu'un logo signifiant que ce produit n'est pas nuisible aux dauphins. Les informations-clés concernant la région de la prise et les méthodes de pêche utilisées ne sont pas encore disponibles, mais des changements sont attendus en 2011.

Verdict :

Safeway doit s'assurer que ses engagements visant à améliorer sa politique d'approvisionnement afin d'inclure le thon en conserve se concrétisent au cours de la nouvelle année. Entre temps, l'entreprise s'engage à cesser la mise en conserve du thon albacore pour ses produits Safeway. Tandis qu'elle cherche de nouvelles sources de thon plus durables, elle devrait s'assurer que son thon listao provienne d'une pêcherie à la senne coulissante sans DCP. Si Safeway prévoit continuer de s'approvisionner en thon provenant de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique, elle doit appuyer les pêcheries des états côtiers et la création de réserves marines dans les régions en haute mer, et cesser de se procurer du thon germon provenant de ces régions.

CLOVER LEAF SEAFOODS COMPANY

Marque(s) : **Clover Leaf**

Clover Leaf Seafoods Company détient la plus grande part du marché des aliments de la mer en conserve et environ un quart des parts du marché du thon en conserve au Canada. Clover Leaf est une division appartenant à part entière à Connors Bros., LP, qui fut acquise par Lion Capital à la fin de 2010. Connors Bros. vend du thon en conserve sous la marque Clover Leaf au Canada et Bumble Bee aux États-Unis.

On retrouve les produits de marque Clover Leaf à travers le Canada, tout comme ses bureaux et ses complexes. Chris Lishewski, le PDG de Clover Leaf/ Bumble Bee, demeure aux États-Unis. Son profil public s'est récemment vu prendre de l'ampleur après avoir été nommé « Personne de l'année 2010 » par IntraFish Media pour son rôle dans la création de l'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF). Essayant de se positionner en tant que fournisseur d'aliments de la mer durables, l'entreprise a choisi de mettre l'emphase sur la santé pour encourager les ventes de ses produits du thon. La campagne publicitaire de Clover Leaf offre à sa clientèle des recettes contenant cinq ingrédients et nécessitant cinq minutes de préparation. Les consommateurs peuvent adhérer au club recettes de Clover Leaf et obtenir de nouvelles recettes à base de thon.

Les espèces vendues par la marque Clover Leaf sont : le thon germon, le thon listao et le thon albacore. L'information concernant leur origine n'a pu être obtenue par Greenpeace.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Clover Leaf est dotée d'une politique d'approvisionnement durable en matière d'aliments de la mer. L'information concernant les initiatives de durabilité de l'entreprise est disponible sur son site web (www.cloverleaf.ca).

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

En se fiant à l'information diffusée sur son site web, il est difficile de dire si Clover Leaf essaie de s'approvisionner en thon provenant de sources utilisant des méthodes de pêche plus durables. L'entreprise ne semble faire aucun effort en ce sens.



Résultat :
27,8%

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Bien qu'il soit indiqué sur le site web de Clover Leaf que l'entreprise « retrace le poisson dès sa prise », cette information seule ne permet pas d'être assuré de la traçabilité véritable du produit.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Clover Leaf n'a fait aucun engagement public visant à soutenir la création de réserves marines ou de pêcheries équitables.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les étiquettes de la marque Clover Leaf indiquent seulement le nom commun et le pays de transformation des espèces de thon.

Verdict :

Clover Leaf offre beaucoup d'informations concernant ses initiatives de durabilité via l'ISSF sur son site web, mais savoir comment ces engagements se traduisent en pratique reste une zone d'ombre. L'entreprise n'a pas répondu au sondage de Greenpeace et, selon les informations publiques obtenues, il n'est pas évident de vérifier que l'approvisionnement de l'entreprise se fait vraiment selon ses dires. Clover Leaf continue de vendre des espèces en déclin provenant de pêcheries utilisant des méthodes destructrices. Les résultats d'une récente analyse génétique commandée par Greenpeace attestent la présence de thon obèse dans certaines conserves de « thon pâle » vendues par l'entreprise, alors que la compagnie n'en fait pas mention. À l'avenir, Clover Leaf devra s'assurer que ses engagements soient en harmonie avec ses pratiques.



BOLTON ALIMENTARI ITALIA S.P.A.

Marques(s) : **Rio Mare**

Cette petite entreprise italienne commença par vendre un seul produit : de la viande en gélatine. Elle fait maintenant partie d'une entreprise internationale majeure qui fabrique et distribue ses produits dans plusieurs pays à travers le monde. Fondée à Cermante, en Italie, l'entreprise entra dans le monde du thon en conserve en 1960 sous le nom de Trinity Alimentari S.p.A., une division du groupe Bolton Group. En 2003, l'entreprise changeait de nom pour Bolton Alimentari S.p.A.

Bolton Alimentari distribue son thon en conserve sous la marque Rio Mare. La majorité de son thon en conserve est toujours transformée à Cermante.

Les espèces de thon vendues sous la marque Rio Mare sont : le thon albacore et le thon listao, provenant principalement de l'océan Indien et de l'est de l'océan Pacifique.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

En mai 2010, Bolton s'est dotée d'une politique d'approvisionnement durable pour son thon en conserve. Elle devait être publiée en janvier 2011. Les détails de cette politique n'ont pas encore été finalisés.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Bolton ne s'approvisionne pas à partir de pêcherie à la palangre, mais son thon listao provient de la pêche à la senne, une méthode qui emploie les DCP.



Résultat :

23%

Retracer le thon jusqu'à sa source :

L'information concernant les produits du thon en conserve de Rio Mare peut être retracée, et l'entreprise planifie l'amélioration de la traçabilité de ses produits en 2011 et communiquer l'information à ses clients.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

L'entreprise n'a pas encore d'engagement visant à appuyer la création de réserves marines ou à s'assurer d'une pêche juste et équitable de la part des pêcheries l'approvisionnement.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les produits de Rio Mare vendus au pays n'indiquent pas le nom commun de chaque espèce sur leur étiquette. Les conserves indiquent cependant le nom du pays de transformation. Il manque beaucoup d'informations pouvant aider les consommateurs à faire des choix bien éclairés sur les étiquettes des produits de Rio Mare.

Verdict :

Jusqu'à ce que la politique d'approvisionnement en matière d'aliments de la mer de Bolton soit publiée en 2011, il sera difficile de prédire ce que l'entreprise songe faire par rapport à son approvisionnement en thon. L'entreprise doit en premier lieu s'engager à cesser la vente de thon albacore et s'assurer que son thon listao soit pêché sans DCP, tout en se tournant vers une solution à long terme durable et équitable.

PASTENE, INC.

Marque(s) : **Pastene**

Pastene se décrit comme étant le plus ancien importateur de marchandises emballées italiennes de première qualité en Amérique du Nord. En 2009, l'entreprise célébrait son 135^e anniversaire. Pastene vend ses produits à un certain nombre de chaînes majeures et de détaillants indépendants dans l'est du Canada et des États-Unis, principalement au Québec et en Nouvelle-Angleterre. Au Canada, le bureau-chef de l'entreprise est situé à Anjou, au Québec, sous le nom de Pastene, Inc., tandis que son siège social se trouve à Canton, au Massachusetts, et fait affaire sous le nom de The Pastene Companies, Ltd.

Le site web de Pastene (www.pastene.com) vante haut et fort les mérites d'une « diète méditerranéenne » qui « consiste en un meilleur équilibre entre les acides gras oméga-3 et oméga-6... peu de viande... et met l'emphase sur les aliments riches en oméga-3, incluant les grains entiers, les fruits et légumes frais, l'huile d'olive, l'ail, ainsi qu'une consommation de vin modérée. » Le *tonno* (thon) de Pastene, les sardines, et les thons épicés sont décrits comme étant riches en oméga-3, élément qui, selon l'entreprise, est primordial dans une diète bénéfique.

Ses produits se résument principalement à des « articles d'épicerie spécialisés et importés d'Italie. » Cependant, la majorité de ses conserves de thon vendues au Canada est transformée en Thaïlande et est probablement pêchée dans les eaux de l'ouest et du centre de l'océan Pacifique.

Les espèces de thon vendues par la marque Pastene sont : le thon albacore, le thon mignon et possiblement d'autres espèces.



Résultat :
4,1%

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Le site web de Pastene ne laisse pas supposer que l'entreprise est dotée d'une politique d'approvisionnement durable en matière d'aliments de la mer.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Pastene n'offre aucune information sur la provenance de ses produits du thon ni sur les méthodes de pêche ou l'équipement utilisé.

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Mis à part le pays de transformation, il n'existe aucune information concernant la provenance du thon de Pastene.

Promouvoir la création de réserves marines et la pêche équitable :

Pastene ne s'est aucunement engagée à se procurer du thon de pêcheries équitables et ne semble pas appuyer la création de réserves marines.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les étiquettes de la marque Pastene indiquent le pays de transformation et, dans certains cas, le nom commun de l'espèce.

Verdict :

Pastene a été incapable de fournir à Greenpeace les informations nécessaires afin de faire toute la lumière sur ses sources d'approvisionnement. L'entreprise a toutefois interpellé ses fournisseurs dans le but d'en apprendre davantage sur la provenance des thons qu'elle vend. La compagnie pourra s'améliorer une fois qu'elle se sera engagée.



UNICO, INC.

Marque(s) : **Unico**

Unico, Inc. est une entreprise canadienne dont l'objectif est d'offrir des produits méditerranéens et italiens à ses clients. L'entreprise, presque centenaire, appartenait à une famille avant de prendre un virage corporatif et fut finalement acquise, en 1997, par Sun-Brite Foods, Inc.

Unico, Inc. vend différents produits alimentaires sous la marque Unico, signifiant « unique » en italien. Unico, Inc. déclare désirer voir ses clients « rapporter à la maison de la saveur véritable », mais le refus de l'entreprise de remplir le questionnaire de Greenpeace signifie que ses clients ne peuvent être entièrement certains de ce qui se trouve à l'intérieur des conserves de thon qu'ils rapportent à la maison.

Les espèces de thon vendues par la marque

Unico sont : le thon listao, mais son origine demeurent inconnues.

Engagement pour des aliments de la mer durables et équitables :

Unico ne semble pas avoir d'engagement d'approvisionnement durable envers les aliments de la mer.

Cesser de pêcher le thon à l'aide de méthodes destructrices :

Le site web d'Unico (www.unico.ca) n'indique pas si des critères environnementaux sont pris en considération lorsqu'elle s'approvisionne en thon.



Résultat :

1,7%

Retracer le thon jusqu'à sa source :

Selon l'information publique offerte par l'entreprise, il est difficile de dire s'il lui est possible de retracer ses produits.

Promouvoir la création de réserves marine et la pêche équitable :

Unico n'a fait aucun engagement public en ce qui a trait à la protection des océans, ni ne s'assure que son thon provient de pêcheries équitables.

Un étiquetage complet et détaillé :

Les étiquettes de la marque Unico omettent les informations concernant la provenance du thon et la méthode de pêche utilisée, ainsi que l'espèce exacte se trouvant dans la conserve.

Verdict :

Unico doit emboîter le pas et être plus transparente concernant son approvisionnement en aliments de la mer avec ses clients ainsi qu'avec Greenpeace. Unico n'a pas répondu à notre sondage. Par conséquent, ce qui se trouve dans ses conserves demeure un mystère.

Est-ce que l'International Seafood Sustainability Foundation pratique ce qu'elle prêche ?

L'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) se décrit comme étant « un partenariat mondial entre la science, l'industrie du thon et la communauté environnementale non gouvernementale. » Sa mission est « d'entreprendre des projets à base scientifique pour la préservation et la durabilité à long terme des stocks de thon, de réduire les prises accessoires et de promouvoir un écosystème marin en santé. » Certaines des plus grandes entreprises oeuvrant dans la mise en conserve du thon (Bolton Alimentari, Bumble Bee Foods, LLC / Clover Leaf Seafoods, MW Brands, Princess, Sea Value, StarKist, Thai Union / Chicken of the Sea, et TriMarine), en plus de la WWF (World Wildlife Fund), sont partenaires de l'ISSF.

Greenpeace fut heureuse d'apprendre la création de l'ISSF lorsqu'elle se fit connaître publiquement en avril 2009. Les politiques de l'ISSF devraient être en faveur d'une gestion durable à base scientifique. Cependant, Greenpeace croit que plusieurs des politiques de l'ISSF ne vont pas assez loin pour atteindre les objectifs de gestion durable et est déçue par le niveau de gestes concrets posés par ses entreprises membres afin d'assurer la durabilité de leurs produits. Les produits des entreprises membres de l'ISSF contiennent toujours du thon provenant de stocks surpêchés, dont la plupart par des pêcheries à la senne coulissante plaçant des filets autour de DCP, ou par des pêcheries à la palangre du fait qu'il existe peu de règlements. Il est difficile pour les clients d'obtenir une traçabilité totale et transparente, et la plupart des produits ont été transbordés en mer.

Récemment, l'ISSF a reconnu les problèmes de durabilité liés à l'utilisation de sennes coulissantes et des DCP. Le partenariat a démarré un programme de recherche afin de limiter les prises accessoires non désirées. Même si Greenpeace se réjouit de cette initiative, il est nécessaire de poser des gestes afin de préserver la vie marine menacée et les stocks de thon immédiatement. Rien n'empêche les entreprises de la ISSF de poser des gestes pour prévenir l'utilisation de DCP chez les senneurs, de soutenir le développement d'une pêche durable et équitable pour les communautés côtières, lorsque possible, et d'améliorer le reste de leurs opérations et de leur approvisionnement afin d'atteindre les objectifs d'une vraie durabilité.



© Alex Hafford / Greenpeace

VEILLER À L'AVENIR DU THON

La pêche ne fait pas que réduire en nombre les populations des espèces visées, mais peut aussi perturber la chaîne alimentaire marine et avoir des impacts cumulatifs sur l'écosystème marin, affectant ainsi la production des pêcheries.²⁷ Les écosystèmes divers et intacts sont plus productifs, plus résistants et en meilleure santé que les écosystèmes dégradés. Suite à l'augmentation des sources de stress dans nos océans, le besoin de restaurer l'abondance de la vie marine et de donner une chance aux écosystèmes marins de se reconstituer est plus grand que jamais. Cela signifie interdire la pêche de façon définitive dans les régions critiques grâce à la création d'un réseau mondial de réserves marines.

Les réserves marines peuvent à la fois aider à la restauration des stocks de thon, protéger la biodiversité et subvenir aux besoins des pêcheries.²⁸ L'une des régions où des gestes commencent à être posés afin de protéger les stocks de thon dans les réserves marines est l'océan Pacifique.

Afin de contrer le déclin des stocks, huit pays des îles du Pacifique (connus sous le nom des Parties à l'accord de Nauru⁶), ont interdit la pêche à la senne coulissante à

des navires dans cinq zones en haute mer du centre et de l'ouest de l'océan Pacifique. Greenpeace demande que ces zones soient transformées en réserves marines. Greenpeace demande également et les marques de thon en conserve soutiennent ces pays en refusant d'acheter et de vendre des produits provenant des réserves marines potentielles.

La pêche se doit d'être équitable et durable à l'extérieur des réserves marines. Greenpeace s'affaire à trouver des méthodes plus durables de pêcher le poisson, particulièrement la traditionnelle pêche à la ligne. Cette méthode permet de cibler spécifiquement le thon listao et les pêcheurs responsables peuvent remettre à la mer les poissons de trop petite taille ou de la mauvaise espèce. La pêche à la ligne demande plus de travail et crée donc de l'emploi pour les pêcheurs locaux. Si l'on considère que les investissements de départ sont moindres, il s'agit d'une façon économique d'attraper du poisson. Pêcher le poisson de la manière dont on le fait aujourd'hui va à l'encontre des considérations environnementales, économiques et sociales. Et l'une des choses que nous avons tous en commun est que nous ne voulons pas que le thon disparaisse.

6 Îles Salomon, Îles Kiribati, République de Nauru, République de Paulau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, les Tuvalu, les États fédérés de Micronésie et les Îles Marshall.



La campagne de Greenpeace vise à interdire la pêche dans quatre régions, en haute mer, de l'océan Pacifique. Ces quatre régions doivent officiellement être désignées comme réserves marines, démarche essentielle à la création de pêcheries durables et à la protection de l'écosystème marin de l'océan Pacifique.

La carte indique les endroits (en orange) de l'océan Pacifique où trois enclaves visées pour être transformées en réserves marines figurent dans la proposition de Greenpeace.²⁶

RÉFÉRENCES/NOTES EN FIN D'OUVRAGE

- 1 Myers, R., and B. Worm. 2003. Rapid Worldwide Depletion of Predatory Fish Communities. *Nature* 423: 280-283.
- 2 Molony, B. 2007. Overview of purse-seine and longline bycatch issues in the Western and Central Pacific Ocean. In: Secretariat of the Pacific Community, *Oceanic Fisheries Programme*. Inaugural meeting of the Asia and Pacific Islands Bycatch Consortium. Honolulu, USA, 15–16 February 2007. SPC: Noumea, New Caledonia.
- 3 Lewison, R. L., S.A. Freeman, and L.B. Crowder. 2004. Quantifying the effects of fisheries on threatened species: The impact of pelagic longlines on loggerhead and leatherback sea turtles. *Ecology Letters* 7: 221–231.
- 4 Wallace, B., et al. 2010. Global patterns of marine turtle bycatch. *Conservation Letters* 3 (3): 1–12.
- 5 Molony, B. 2005. *Estimates of the mortality of non-target species with an initial focus on seabirds, turtles, and sharks*. WCPFC-SC1 EB WP-1. Western and Central Pacific Fisheries Commission, Noumea, New Caledonia.
- 6 Bromhead, D., J. Foster, R. Attard, J. Findlay, and J. Kalish. 2003. *A review of the impacts of fish aggregating devices (FADs) on tuna fisheries*. Final Report to the Fisheries Resources Research Fund. Bureau of Rural Sciences, Canberra, ACT, Australia. 122 pp. Accessed May 2010, at: <http://adl.brs.gov.au/brsShop/data/PC12777.pdf>.
- 7 Hallier, J-P, and D. Gaertner. 2008. Drifting fish aggregation devices could act as an ecological trap for tropical tuna species. *Marine Ecology Progress Series* 353: 255–64. Accessed May 2010, at: http://hal.ird.fr/docs/00/26/91/72/PDF/Hallier_GaertnerMEPS1780_Prev2.pdf.
- 8 Molony, B. 2005. *Estimates of the mortality of non-target species with an initial focus on seabirds, turtles, and sharks*. WCPFC-SC1 EB WP-1. Western and Central Pacific Fisheries Commission, Noumea, New Caledonia.
- 9 Dulvy, Baum, Clarke, Compagno, Cortés, Domingo, Fordham, Fowler, Francis, Gibson, Martinez, Musick, Soldo, Stevens and Valenti: 2008. You can swim but you can't hide: The global status and conservation of oceanic pelagic sharks and rays. *Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems* 18 (5): 459–482.
- 10 Bromhead, D., et al, 2003. *A review of the impact of fish aggregating devices (FADs) on tuna fisheries: Final report to the Fisheries Resources Research Fund*. Canberra (Australia): Department of Agriculture, Fisheries and Forestry.
- 11 Hall, Martin. 2008. Inter-American Tropical Tuna Commission, reported in Forbes: http://www.forbes.com/2008/07/24/dolphin-safe-tuna-tech-paperplastic08-cx_ee_0724fishing.html
- 12 WCPFC. 2009. The Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean. Scientific Committee Fifth Regular Session, 10–21 August 2009, Port Vila, Vanuatu. Western and Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC), Kolonia, Pohnpei. Accessed November 2010, at: <http://www.wcpfc.int/doc/summary-reportpre-edited-version>.
- 13 WCPFC. 2010. The Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean. Scientific Committee Sixth Regular Session, 10–19 August 2010, Nuku'alofa, Tonga. Summary Report. Western and Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC), Kolonia, Pohnpei. Accessed November 2010, at: <http://www.wcpfc.int/node/2751>.
- 14 IATTC. 2010. *The Fishery for Tunas and Billfishes in the Eastern Pacific Ocean in 2008*. Fisheries Status Report No 7. Inter-American tropical Tuna Commission (IATTC), La Jolla, California, USA. Accessed November 2010, at: <http://www.iattc.org/PDFFiles2/FisheryStatusReports/FisheryStatusReport7ENG.pdf>.
- 15 IOTC. 2009. *Report of the Eleventh Session of the IOTC Working Party on Tropical Tunas, Mombasa, Kenya, 15–23 October, 2009*. Indian Ocean Tuna Commission (IOTC), Victoria, Seychelles. Accessed November 2010, at: www.iotc.org/files/proceedings/2009/wpt/IOTC-2009-WPTT-R%5BE%5D.pdf.
- 16 WCPFC. 2010. The Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean. Scientific Committee Sixth Regular Session, 10–19 August 2010, Nuku'alofa, Tonga. Summary Report. Western and Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC), Kolonia, Pohnpei. Accessed November 2010 at: <http://www.wcpfc.int/node/2751>.
- 17 ICCAT. 2010. *Report of the Standing Committee of Research and Statistics, Madrid, Spain, 4–8 October 2010*. International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas (ICCAT), Madrid, Spain. Accessed November 2010 at: www.iccat.int/Documents/Meetings/Docs/2010_SCRS_ENG.pdf.
- 18 ICCAT. 2008. Report of the 2007 ICCAT Bigeye Tuna Stock Assessment Session. Madrid, Spain, 5–12 June, 2007. SCRS/2007/013. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*: 62 (1): 97–239. Accessed November 2010, at: www.iccat.int/Documents/SCRS/DETRep/DET_bet.pdf.
- 19 IATTC. 2010. The Fishery for Tunas and Billfishes in the Eastern Pacific Ocean in 2008. In: *Proceedings of the 80th Meeting of the Inter-American Tropical Tuna Commission (IATTC), La Jolla California, USA, 8–12 June 2009*, pp. 94–96. Document IATTC-80-05. Accessed November 2010, at: www.iattc.org/PDFFiles2/IATTC-80-05-Tunas-and-billfishes-in-the-EPO-2008.pdf.
- 20 Marsh, J. 2009. *Bigeye tuna, Thunnus obesus—Update*. Monterey Bay Aquarium Seafood Watch Seafood report. Monterey Bay Aquarium, CA, USA. Accessed November 2010 at: www.montereybayaquarium.org/cr/cr_seafoodwatch/content/media/MBA_SeafoodWatch_BigeyeTunaReport.pdf.
- 21 IOTC. 2009. *Report of the Twelfth Session of the Scientific Committee. Victoria, Seychelles, 30 November–4 December, 2009*. IOTC-2009-SC-R[E]. Accessed November 2010, at: www.iotc.org/files/proceedings/2009/sc/IOTC-2009-SC-R%5BE%5D.pdf.
- 22 ICCAT. 2008. Skipjack executive summary. In: *Report of the 2008 ICCAT yellowfin and skipjack stock assessments meeting*. Florianópolis, Brazil, 21–29 July 2008. SCRS/2008/016 – YFT & SKJ Assessment. Accessed November 2010, at: www.iccat.int/Documents/SCRS/ExecSum/SKJ_EN.pdf.
- 23 IATTC. 20. *Tunas and billfishes in the Eastern Pacific oceans in 2008*. Fishery Status Report 7. Inter-American Tropical Tuna Commission. La Jolla, California 2010. Accessed July 2010, at: www.iattc.org/PDFFiles2/IATTC-80-05-Tunas-and-billfishes-in-the-EPO-2008.pdf.
- 24 WCPFC. 2010. *Scientific Committee Fifth Regular Session Summary Report*. Commission for the Conservation and Management of Highly Migratory Fish Stocks in the Western and Central Pacific Ocean, Scientific Committee Fifth Regular Session, Port Vila, Vanuatu 10–21 August 2009. Accessed July 2010, at: <http://www.wcpfc.int/meetings/2009/5th-regular-session-scientific-committee>.
- 25 IOTC. 2009. IOTC. *Report of the Twelfth Session of the Scientific Committee*. Victoria, Seychelles, 30 November–4 December, 2009. IOTC-2009-SC-R[E]. Accessed November 2010, at: www.iotc.org/files/proceedings/2009/sc/IOTC-2009-SC-R%5BE%5D.pdf.
- 26 Greenpeace. 2008. Closing Time For Overfishing- Creating Pacific High Seas Marine Reserves. <http://www.greenpeace.org/international/Global/international/planet-2/report/2008/5/closing-time-for-overfishing.pdf>
- 27 Smith, MD, et al. 2010. Sustainability and Global Seafood. *Science*, vol. 327, 12 February 2010.
- 28 Roberts, C. 2007. *The unnatural history of the sea—The past and future of humanity and fishing*. Island Press.

GREENPEACE

Greenpeace est une organisation indépendante vouée à la protection de l'environnement. Nous organisons des campagnes de sensibilisation créatives, parfois axées sur la confrontation, mais toujours non violentes. Nous faisons la promotion de solutions efficaces et novatrices pour faire de notre planète un endroit vert et plus pacifique.

Fondée en 1971 au Canada, Greenpeace est maintenant la plus importante organisation écologiste internationale financée par ses membres. Greenpeace est présente dans une quarantaine de pays et compte plus de 3 millions de membres à l'échelle mondiale, dont 40 000 au Québec, et 89 000 au Canada.

Greenpeace Canada

33, rue Cecil, Toronto (Ontario) M5T 1N1

454, av. Laurier Est, 3e étage, Montréal (Québec) H2J 1E7

6328 104, rue NW Edmonton (Alberta) T6H 2K9

1726, rue Commercial Drive, Vancouver (Colombie-Britannique) V5N 4A3

1 800 320 7183

www.greenpeace.ca