



Politique Nationale d'Achat de Poisson et Fruits de Mer

Version : juillet 2017

Index

1. Champ d'application
2. Contexte
3. Responsabilité
4. Objectifs et actions
5. Responsabilités et contrôles
6. Partenaires

1. Champ d'application

La présente politique d'achat de poisson et fruits de mer régit l'achat de tous les produits de poisson et de fruits de mer de marque propre pour ALDI Achats SA (ALDI Belgique et Luxembourg). Cela inclut également les denrées alimentaires contenant du poisson (ex. pizza, salades, produits à tartiner contenant du poisson). La politique s'applique aussi bien aux produits de l'assortiment permanent qu'aux articles d'action.

La politique en matière d'achat de poisson constitue un cadre d'action contraignant tant pour nous que pour nos partenaires commerciaux. Elle fait en permanence l'objet de mises à jour et d'améliorations et reste en vigueur jusqu'à publication d'une nouvelle version sur www.aldi-be.

Nous collaborons uniquement avec des partenaires commerciaux qui respectent notre politique d'achat de poisson et fruits de mer.

2. Contexte

Des chiffres actuels expliquent l'importance accrue de la pêche pour l'alimentation de la population mondiale et démontrent en même temps les défis liés à une exploitation durable des ressources maritimes.

La quantité mondiale de poisson et de fruits de mer issus de la pêche sauvage s'élève à 93,4 millions de tonnes¹ par an. Par ailleurs, l'aquaculture produit 73,6 millions de tonnes¹ de poisson et de fruits de mer par an dans le monde entier.

Aujourd'hui, près d'un tiers (31,4 pour cent¹) des réserves mondiales en poisson est surpêché. De plus, les stocks de poisson sont toujours encore menacés de surpêche dû à l'utilisation de certaines méthodes de pêche ou à cause de la pêche illégale (INN). Le poisson issu de l'aquaculture agit effectivement contre ces conséquences, mais n'est souvent pas encore produit dans des conditions respectueuses des ressources. En même temps, les consommateurs remettent de plus en plus en question l'origine du poisson et des fruits de mer. Selon une enquête² récente, environ trois quarts des consommateurs de poisson (72 pour cent) pensent que les consommateurs devraient seulement consommer du poisson issu de la pêche durable afin de protéger nos mers et stocks de poisson à long terme.

¹ Rapport SOFIA (The State Of World Fisheries and Aquaculture) de l'Organisation mondiale des Nations Unies pour l'alimentation FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), juillet 2016

² Enquête consommateurs MSC, septembre 2016

3. Responsabilité

L'utilisation durable et respectueuse des ressources naturelles fait partie intégrante de la responsabilité d'entreprise chez ALDI. En tant que détaillant international, ALDI assume ses responsabilités concernant les répercussions de ses décisions sur la chaîne d'approvisionnement. Au moyen de la présente politique d'achat de poisson et fruits de mer, nous déployons des actions visant à agir contre la menace des stocks de poisson dans les océans, à préserver les écosystèmes dans les mers et eaux continentales, à favoriser le bien-être animal et à améliorer les conditions de travail dans le secteur de la pêche.

Voici un aperçu de nos objectifs :

I. Augmentation du taux de poisson et de fruits de mer durables et préservation des espèces de poisson menacées

- **Aquaculture 100 % durable** pour les conserves, les produits de poisson et de fruits de mer frais et surgelés³ de notre assortiment permanent et saisonnier **d'ici fin 2018**. Ainsi,, nous garantissons la durabilité au moyen de la certification ASC (Aquaculture Stewardship Council) ou bio. Si la certification ASC n'est pas (encore) possible, nous acceptons la certification GLOBAL G.A.P. en tant qu'alternative durable.
- **Pêche sauvage 100 % durable** pour les produits poisson et de fruits de mer frais et surgelés³ de notre assortiment permanent et saisonnier **d'ici fin 2018**. Ainsi, nous garantissons la durabilité au moyen de la certification MSC (Marine Stewardship Council).
- Application d'autres mesures pour le thon non certifié MSC et engagement de nos fournisseurs à respecter ces exigences minimales.
- Exclusion de certaines espèces de poisson dont le stock est menacé ou qui ne remplissent pas les critères de nos contrôles internes en matière de durabilité.
- Contrainte contractuelle vis-à-vis de nos fournisseurs à respecter les normes sociales reconnues sur le plan international.
- Étude des différentes possibilités de collaboration avec un partenaire externe en ce qui concerne le renforcement de la durabilité de notre assortiment en produits de la mer.

II. Traçabilité

- Garantie d'une traçabilité exhaustive des produits tout au long de la chaîne de valeur entière, et ce, à tout moment.

III. Étiquetage de produits

- Information transparente de nos clients en ce qui concerne nos produits, notamment en fournissant des données à propos de l'origine qui dépassent les exigences légales à cet égard.

³ Les produits de la mer frais et surgelés sont définis comme suit dans le cadre de cette politique d'achat :
Le poisson et les fruits de mer qui ne sont pas préparés (comme par exemple par la cuisson, par le fait de fumer le poisson ou encore en ajoutant des ingrédients supplémentaires au produit final).

4. Objectifs et actions

En étroite collaboration avec les départements Corporate Responsibility, Achat et Qualité ainsi qu'avec les partenaires commerciaux et parties prenantes concernées, ALDI élabore des objectifs et actions visant à une utilisation respectueuse et durable des produits de poisson et de fruits de mer. Nous nous engageons à proposer des poissons et fruits de mer durables dans tout notre assortiment. Pour l'instant, nous nous sommes fixés les objectifs suivants :

I. Augmentation du taux de produits de poisson et de fruits de mer durables et protection des espèces de poisson menacées

ALDI offre déjà bon nombre de produits de poisson et de fruits de mer certifiés et encourage ainsi leur production environnementalement et socialement responsable.

Poisson issu de l'aquaculture

Aquaculture 100 % durable pour les conserves, les produits de poisson et de fruits de mer frais et surgelés de notre assortiment permanent et saisonnier **d'ici fin 2018**. Ce faisant, nous garantissons la durabilité au moyen de la certification ASC (Aquaculture Stewardship Council) ou bio. Si la certification ASC n'est pas (encore) possible, nous acceptons la certification GLOBAL G.A.P. en tant qu'alternative durable.

De plus, nous nous engageons à respecter les critères suivants :

- Réduction des impacts négatifs sur la flore et la faune (environnante) ;
- Mise en œuvre d'approches innovantes en ce qui concerne la production de nourriture pour poissons ;
- Respect de principes directeurs écologiques stricts lors de la transformation ;
- Renoncement à l'alevinage composé d'œufs ou de juvéniles issus de la pêche sauvage ;
- Renoncement à l'utilisation de stimulateurs de croissance et d'hormones ;
- Garantie d'une gestion efficace des matières fécales, des déchets et de l'eau ;
- Renoncement à l'élevage d'animaux génétiquement modifiés et renoncement à toute utilisation de produits végétaux destinés à l'alimentation animale ayant été génétiquement modifiés ou dont la culture a entraîné la destruction de forêts tropicales.

Poisson issu de la pêche sauvage

***Pêche sauvage 100 % durable** pour les produits de poisson et de fruits de mer frais et surgelés de notre assortiment permanent et saisonnier **d'ici fin 2018**. Ce faisant, nous garantissons la durabilité au moyen de la certification MSC (Marine Stewardship Council).*

De plus, nous nous engageons à respecter les critères suivants :

- Éviter les stocks surexploités ;
- Éviter les espèces de poisson issues de zones de pêche et de réserves marines critiques ;
- Réduction maximale de l'utilisation de méthodes de pêche particulièrement controversées telles que les chaluts de fond, les dragues hydrauliques ou les sennes tournantes avec dispositifs de concentration de poissons (DCP) ;
- Réduction maximale des prises accessoires ;
- Réduction maximale des atteintes aux écosystèmes ;
- Exclusion de produits issus de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN).

Thon/Skipjack

Si le thon/Skipjack n'est pas certifié MSC, au moins une des exigences minimales suivantes pour une production plus durable devra être remplie d'ici la fin 2018. C'est ainsi que nous souhaitons, à l'avenir et en collaboration avec nos fournisseurs, permettre à la pêche thonière le respect des normes MSC.

- Le fournisseur ou transformateur est membre de l'ISSF (International Seafood Sustainability Foundation) ;
- Le bateau de pêche est enregistré dans le registre ProActiveVessel ;
- L'entreprise de pêche soutient un Fishery Improvement Project (FIP) enregistré sur <http://fisheryprogress.org/> et répondant donc aux critères de Sustainable Fisheries Partnership (SFP).

Soutien de projets qui contribuent à une pêche durable

Pour certaines espèces, une certification étendue et permanente n'est pas possible. Cela est actuellement le cas pour le capelan, les crustacés, les sardines, le thon/thon rosé, les calmars et le sandre. Dans ces cas, nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs afin de rendre possible une certification permanente et afin de soutenir une production plus durable par des mesures alternatives. Nous encourageons nos fournisseurs à soutenir un Fishery Improvement Project (FIP) qui contribue au développement continu de la pêche durable de ces espèces.

En collaboration avec nos fournisseurs, nous souhaitons soutenir un Fishery Improvement Project qui permette à de telles pêcheries de respecter les normes MSC à l'avenir. Pendant la période de validité de cette politique d'achat de poisson et fruits de mer, nous soutenons le dialogue avec nos fournisseurs afin d'examiner la mise en œuvre concrète de cet objectif.

Exclusion d'espèces de poisson

Nous ne vendons pas d'espèces de poisson classées comme menacées, protégées ou temporairement protégées sur les listes internationales de protection des espèces ou qui ne répondent pas aux exigences de nos contrôles internes en matière de durabilité. Lors de nos contrôles internes, nous prenons en compte chaque article de notre assortiment de poissons ainsi que différents paramètres tels que la zone de pêche ou la méthode de pêche. Les contrôles internes chez ALDI ont lieu en continu compte tenu de la variation permanente des stocks de poisson des différentes espèces.

Certaines espèces de poisson ont été exclues de notre assortiment car, par exemple, leurs stocks sont gravement menacés. Nous renonçons à la vente des espèces de poisson suivantes :

- Anguille, arapaïma, thon rouge, hoplostèthe orange, grenadier, thon obèse, toutes les espèces de requin (filet d'aiguillat fumé), poisson-perroquet, saint-pierre, raie, vivaneau, esturgeon issu de la pêche sauvage, merlan.

Nous vendons les articles suivants uniquement s'ils sont certifiés MSC ou ASC et s'ils remplissent les critères de notre contrôle interne en matière de durabilité :

- Flétan, cabillaud, krill, sébaste, plie, espadon, lotte, sole, loche de rivière, turbot, perche du Nil, thon blanc/albacore.

La liste des espèces de poisson exclues de la vente est régulièrement vérifiée et - si nécessaire - mise à jour.

Engagement de respecter les normes sociales

ALDI a adhéré à la Foreign Trade Association (FTA) en 2008 et s'est engagée, en tant que participant à la Business Social Compliance Initiative (BSCI), d'agir conformément au code de conduite BSCI. Le code de conduite BSCI fait partie intégrante de nos Conditions générales d'achat. Ainsi, nous exigeons le respect du code de conduite par tous les fournisseurs et producteurs. Ce code est, par exemple, basé sur les conventions OIT (Organisation internationale du Travail) et la Déclaration universelle des droits de l'homme des Nations unies et contient les points suivants :

- Renoncement à toute forme de travail forcé ou de travail des enfants ;
- Renoncement à la discrimination sur le lieu de travail ;
- Instructions pour une bonne gestion des salaires et du temps de travail conformément aux lois et normes nationales et internationales ;
- Liberté de réunion ainsi que le droit de mener des négociations collectives.

Pour les appels d'offre envoyés à partir du 01/07/2017, nous exigeons un audit social supplémentaire (BSCI/SA8000) pour les sites de production de conserves (y compris les conserves de poisson) dans les pays à risques figurant sur la liste BSCI. De plus, nous nous engageons pour des conditions de travail justes et sûres tout au long de la chaîne d'approvisionnement et planifions d'élargir nos contrôles.

Collaboration avec des partenaires externes

Pendant la période de validité de cette politique d'achat de poisson et fruits de mer, nous examinons la possibilité d'une collaboration avec des partenaires externes qui peuvent nous soutenir lors du développement ultérieur de notre politique et lors de la mise en pratique de cette dernière. Nous souhaitons faire appel à un partenaire externe qui peut nous conseiller afin de rendre notre assortiment encore plus durable.

II. Traçabilité

Nous exigeons de nos fournisseurs la traçabilité intégrale de tous les produits de poisson et de fruits de mer qu'ils fournissent à ALDI. Ce faisant, nous exigeons de nos fournisseurs qu'ils puissent fournir bon nombre d'autres données que celles propres aux usages commerciaux : ainsi, nos fournisseurs doivent pouvoir nous fournir la période de pêche exacte ainsi que le bateau de pêche et le port de débarquement. De plus, le fournisseur doit aussi être en mesure à tout moment de documenter l'intégralité de la chaîne de valeur d'un produit à l'aide de l'identification d'article (numéro de lot lié à la date « à consommer de préférence avant le »).

III. Étiquetage de produits

Nos clients doivent être en mesure de prendre des décisions d'achat éclairées et informées. En collaboration avec nos fournisseurs, nous misons sur un étiquetage de produits qui va au-delà des dispositions légales.

Cet étiquetage de produits comporte :

- Dénomination commerciale ;
- Dénomination scientifique (latin) de l'espèce ;
- Méthode de production (pêche sauvage ou aquaculture)
- Méthode de pêche en cas de pêche sauvage ou méthode d'aquaculture en cas d'aquaculture ;
- Zone de pêche (FAO) et sous-zone de pêche en cas de pêche sauvage ou le pays d'élevage en cas d'aquaculture ;
- Date / période de pêche en cas de pêche sauvage.

Les mentions supplémentaires suivantes doivent être indiquées sur l'emballage par le fournisseur, si possible :

- Bateau de pêche ;
- Port de débarquement ;
- Jour de récolte / période de récolte en cas d'aquaculture.

À l'aide de notre étiquetage ALDI très clair des produits de la mer,, les consommateurs peuvent connaître en un clin d'œil la provenance exacte du poisson et comment il a été pêché ou élevé.

Nos fournisseurs sont tenus d'appliquer les prescriptions contraignantes de l'étiquetage uniforme des produits pour une bonne information des clients (voir illustrations en-dessous).



5. Responsabilités et contrôles

ALDI s'engage à contrôler régulièrement ses objectifs en ce qui concerne la vente durable de produits de la mer et à éventuellement formuler des objectifs et mesures supplémentaires. À cet effet, nous échangeons régulièrement avec nos partenaires externes tels que les ONG, représentants scientifiques et autres groupes d'intérêts.

Pour les acheteurs d'ALDI, la présente politique d'achat de poisson et fruits de mer et les objectifs qui y sont repris ont une valeur contraignante lors de l'exécution des processus d'appels d'offre et d'achat.

ALDI a informé ses fournisseurs de marques propres contenant du poisson du contenu et des objectifs de la politique d'achat de poisson et fruits de mer. Les fournisseurs d'articles contenant du poisson s'engagent contractuellement à respecter ces prescriptions lorsqu'ils signent le contrat. ALDI demande à ses fournisseurs de développer des directives pour une production de produits de la mer durable et de créer un système de gestion pour le contrôle permanent des normes. ALDI se réserve le droit de faire exécuter des contrôles par échantillonnage des spécifications de produit chez ses fournisseurs par une tierce partie indépendante.

Lors de la définition de ses objectifs d'entreprise, ALDI mise depuis toujours sur la collaboration fiable avec ses fournisseurs. Nous partageons la responsabilité pour le maintien des ressources avec nos partenaires commerciaux et coopérons afin de pouvoir atteindre les objectifs formulés dans cette politique d'achat. ALDI salue tous projets individuels en matière de durabilité dans la pêche ou l'aquaculture par les fournisseurs et toutes informations à propos des mesures prises et des développements actuels.

La direction et les autres responsables d'ALDI sont régulièrement informés de l'avancement mise en œuvre.

6. Partenaires



Marine Stewardship Council (MSC)

MSC est une organisation internationale indépendante à but non lucratif qui gère le label de qualité MSC internationalement reconnu pour le poisson issu de la pêche responsable. Lorsqu'une pêcherie veut être certifiée MSC, elle doit se faire évaluer selon la norme environnementale MSC pour la pêche durable et la respecter. Les producteurs et commerçants doivent également être contrôlés régulièrement par des instances de contrôle indépendantes s'ils veulent vendre du poisson portant le label bleu. Ainsi, les consommateurs peuvent être sûrs que le poisson muni du label MSC est vraiment issu de la pêche durable qui satisfait la norme MSC.



Label bio

Tous les produits de poisson et fruits de mer portant le label bio ont été produits et contrôlés selon la législation européenne. Le label bio est garant entre autres d'une qualité d'eau contrôlée, le respect de l'habitat naturel et une alimentation animale certifiée bio.



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

L'ASC est une organisation internationale indépendante et à but non lucratif créée en 2010 par le World Wide Fund for Nature (WWF) et la Sustainable Trade Initiative (initiative néerlandaise pour le commerce durable). L'ASC a pour but de rendre l'aquaculture plus durable sur le plan mondial. À cet effet, des écologistes, représentants des gouvernements, pisciculteurs et autres groupes d'intérêts ont développé ensemble les normes ASC pour une pisciculture plus écologique et socialement responsable. Après un contrôle satisfaisant par une instance de certification indépendante, les fournisseurs obtiennent un certificat et l'autorisation d'utiliser le logo ASC.



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. est une organisation privée qui, depuis la fin des années 90, développe des normes volontaires pour la certification de produits agricoles. La norme comporte la réduction des effets néfastes sur l'environnement par l'agriculture, la réduction de l'utilisation de médicaments et de pesticides chimiques ainsi que la mise en œuvre de mesures pour la sécurité et la santé de l'homme et de l'animal. Dans le domaine du poisson, la norme sert à la certification d'aquacultures.

**Vous trouverez de plus amples informations concernant
nos activités en matière de RSE sur www.aldi.be**

ALDI Achats SA
Corporate Responsibility
Keerstraat 4
BE-9420 Erpe-Mere

