
	PROCEDURE	PR ACH 05
	CHARTRE DE LA PECHE RESPONSABLE	
		Indice de Révision : 1.6 MAJ : 04/02/2026 PAGE : 1/7

1. OBJET

Dans le cadre de la démarche Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE), la Conserverie a renforcé sa politique d'achat de poissons issus de la pêche responsable :

- ✓ par la préservation des bio-ressources maritimes disponible :
- ✓ par la surveillance de l'état des stocks maritimes
- ✓ par l'impact de notre tonnage mis en fabrication et nos besoins futurs,
- ✓ par un engagement fort avec nos fournisseurs (pêcheries, mareyeurs, trader, ...) dans une démarche globale RSE : attestation de leur part du respect des conventions des ORGP (Organisations Régionales de Gestion de la Pêche), engagement dans une démarche d'amélioration, de transparence ...
- ✓ par une technique de pêche sélective selon l'espèce de poissons (sardines, anchois, maquereaux, thons), selon les approvisionnements disponibles selon la saison de pêche et la zone de pêche.



La conserverie Gonidec est auditée par des organismes tiers indépendants dans le cadre de notre démarche RSE, du renouvellement de notre certificat pêche MSC, de notre certification Bio, ... Notre charte « Pêche responsable » est aussi auditée tous les 3 ans dans le cadre de notre adhésion à la charte des Conserveurs français de poissons écrite par la FIAC (Fédération des Industries d'Aliments Conservés).

2. DOMAINE D'APPLICATION

La procédure s'applique pour tout référencement d'un fournisseur maritime (hors poissons d'élevage), vérifiée à chaque approvisionnement et pour tout projet d'élaboration d'une nouvelle recette.


3. RESPONSABILITES

La responsable Qualité est chargée de faire respecter cette procédure aux acheteurs de poissons de la conserverie Gonidec et au Service Recherches et Développement.

Les acheteurs et le service R&D s'assurent du respect de la procédure auprès de leurs fournisseurs avant tout référencement ou confirmation de commande.

4. Documents de référence

- Les aliments conservés, surgelés, déshydratés : Pact'Alim le porte-voix des PME & ETI de l'alimentation (<https://www.pactalim.fr/secteurs/aliments-conserves/>)
- Fiches des ressources halieutiques de la CITPPM qui est l'organisme technique représentatif des intérêts de l'ensemble des métiers du secteur de la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture <https://citppm.org/>
- Charte FIAC des Conserveurs Français
- Référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC (<https://www.msc.org/fr>)
- La Réglementation en vigueur
- Le Référentiel IFS
- Association Produit en Bretagne

	PROCEDURE	PR ACH 05
	CHARTRE DE LA PECHE RESPONSABLE	Indice de Révision : 1.6
		MAJ : 04/02/2026 PAGE : 2/7

5. Politique d'achats Conserverie Gonidec : *responsable, durable et traçable*

Depuis plus de 60 ans, la Conserverie familiale Gonidec est soucieuse de son impact sur l'environnement et en particulier, l'écosystème maritime.

Notre engagement pour assurer la pérennité des poissons et la préservation des océans, doit passer par une politique d'achats claire et partagée :



respecter les cycles de reproduction, réduire les transports, limiter l'impact sur l'environnement, maintenir les emplois locaux, sont autant d'objectifs que vise notre politique d'achat.

Nous privilégions les débarquements locaux, dans le respect des ressources maritimes et de l'impact sur l'environnement.

Plus de 80% de nos poissons sont pêchés au large de nos côtes concarnoises. Notre conserverie étant située à proximité du port de Concarneau, nous pouvons contrôler immédiatement à la criée la qualité des poissons fraîchement débarqués et valider ou non l'achat.

Approvisionnement responsable Des achats responsables commence par l'engagement et un partenariat avec les pêcheurs et les mareyeurs.

Notre politique d'achat de poissons issus de pêche responsable signifie aussi de :

- Choisir des espèces abondantes, et éviter les espèces sensibles,
- Respecter les zones et techniques de pêche responsable,
- Sélectionner les mareyeurs, pêcheurs et transformateurs, aux bonnes pratiques,
- Lutter contre la pêche illégale.

Nous rencontrons différents fournisseurs pour s'assurer des pratiques effectives de pêche, et nous participons aux réunions d'échanges avec des experts maritimes qui mesurent les impacts sur l'écosystème. Cette démarche d'amélioration continue nous permet de renforcer notre politique d'approvisionnement, en phase avec l'éthique de notre Conserverie Gonidec.

Technique de pêche responsable La Conserverie Gonidec ne possède pas ses propres bateaux de pêche, mais nous sommes très attentifs aux techniques utilisées par nos fournisseurs, et une pêche responsable et durable est indispensable à la pérennité de notre activité.



Nous imposons des exigences strictes formalisées par un cahier des charges que chacun de nos fournisseurs doit signer, dans lequel est stipulé toutes nos exigences pour favoriser une pêche respectueuse de la biodiversité : techniques et les zones de pêches interdites, interdiction des DCP (Dispositif de concentration de poissons).

La majorité des techniques de pêche que nous autorisons sont (ou ont été) certifiées par le label Pêche Responsable MSC.



Ces techniques permettent aussi de réduire le gaspillage en évitant d'une part, que les poissons ne soient tassés et ne s'abiment entre eux, et d'autre part, la prise non volontaire d'autres espèces de poissons.

Les poissons sélectionnés par la Conserverie Gonidec sont ainsi pêchés dans le plus grand respect de la ressource et le bien-être animal.

	PROCEDURE	PR ACH 05
	CHARTRE DE LA PECHE RESPONSABLE	
		
		Indice de Révision : 1.6 MAJ : 04/02/2026 PAGE : 3/7

Pêche durable

En France, la filière des conserves de poissons est fermement engagée dans la préservation de la durabilité des ressources marines. Elle développe de façon volontaire de nombreuses actions responsables visant en particulier à limiter la capacité de pêche, à utiliser des méthodes de pêche empêchant la prise d'espèces non souhaitées dans les filets, à établir la traçabilité du poisson depuis la mer jusqu'à la boîte, etc.

Véritables sentinelles des fonds marins, certaines pêcheries s'engagent dans des démarches supplémentaires en se soumettant à des labels volontaires comme le Marine Stewardship Council (MSC).

La filière répond à des exigences réglementaires strictes, gages de qualité et de gestion durable des ressources. Elle est notamment soumise à la réglementation européenne avec la Politique Commune de la Pêche (PCP) :

- la capacité de pêche,
- l'aire d'activité (zones interdites temporairement ou définitivement),
- l'effort de pêche (limitation de la capacité des bateaux et du temps de pêche autorisé),
- les captures (Total Autorisé de Captures -TAC, quotas, tailles minimales),
- les engins (tailles des engins, des mailles, longueur des filets...)

De nombreux contrôles sont effectués dans les navires et les ports, pour assurer le bon respect des réglementations en vigueur. Les bateaux peuvent être contrôlés à tout moment par des autorités différentes (gendarmerie, contrôleurs européens, affaires maritimes...), y compris par satellite.

Les conserveries de poissons françaises attachent une grande importance à la lutte contre les déchets marins et leurs partenaires pêcheurs agissent en mer pour les limiter.

Ainsi à Bruxelles, l'organisation Europêche travaille par exemple avec la Fondation « Waste Free Ocean » pour collecter les déchets flottants, les trier et les recycler. Et en France, la Coopération Maritime s'associe au projet PechPropre visant à éviter les déchets de pêche dans l'environnement marin.

Quant aux thoniers, qui mettent déjà en œuvre des dispositifs non maillants pour éviter la capture de tortues ou de requins, ils étudient actuellement la conception d'engins de pêche en matières biodégradables pour éviter leur échouage en cas de perte. De plus, la France devrait formaliser la réception des déchets d'exploitation des navires dans les ports dans un nouveau texte législatif à paraître dans le courant de l'année 2021.

- ✓ **Saisonnalité** : Nous travaillons les poissons en fonction des campagnes de pêche définies par les ORGP, nos ateliers de fabrication sont donc utilisés différemment tout au long de l'année pour travailler en majorité du poisson frais, avec l'espèce du moment. Les poissons sont achetés durant la période de pêche en respectant les périodes de reproduction. Nous ne sélectionnons pas les juvéniles.
- ✓ **Ressources maritimes** : Nous sommes engagés dans une pêche responsable sans laquelle notre activité ne pourra pas s'inscrire dans le futur.

Mais en quoi, la pêche à la bolinche ou à la senne, et au chalut pélagique, sont-elles des techniques de pêche durable ?



La technique de pêche des sardines et des maquereaux

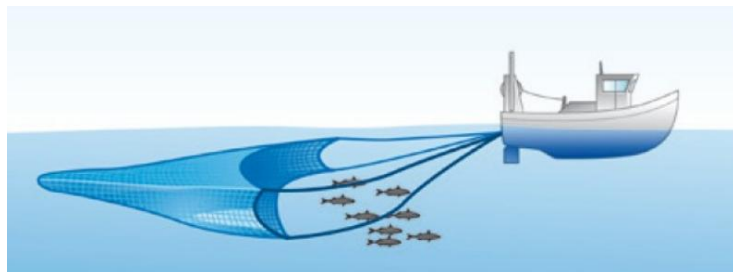
La pêche à la bolinche bretonne (ou à la senne) est une pêche côtière. Elle est conçue pour la capture des poissons pélagiques. Elle s'effectue de nuit par des bateaux qui naviguent dans la zone des eaux territoriales (limite des 12 milles). Les bateaux rentrent au port entre chaque pêche.

La bolinche ou senne coulissante est un filet droit comportant des flotteurs sur sa partie supérieure et lesté sur sa partie inférieure. Elle est déployée à grande vitesse pour encercler le banc de poissons préalablement détecté visuellement ou au sonar. Un câble coulissant (la coulisse) permet le « boursage » du filet (fermeture de la partie inférieure). La poche ainsi créée est progressivement rétrécie autour du



poisson encerclé. Elle est ramenée délicatement le long du navire, puis le poisson est embarqué à bord avec une « salabarde » (grande épuisette).

Si le poisson capturé n'est pas celui recherché ou ne fait pas la taille attendue, la poche est rouverte et l'intégralité du banc s'échappe immédiatement.



Le chalut pélagique est utilisé pour pêcher les espèces qui vivent en pleine eau. Il s'agit d'un filet en forme d'entonnoir tracté par un ou deux bateaux à l'aide de câble afin qu'il ne racle pas les fonds marins. Cette technique permet grâce aux sondeurs et l'électronique, de cibler précisément les bancs de poissons et éviter les prises accessoires. Les bateaux peuvent également jouer sur la longueur de câbles ou

sur la vitesse du navire. Les chaluts sont conçus en fonction des espèces ciblées et des lieux de pêche. Les poissons sont soit conditionnés dans des bacs avec de la glace en écailles et stockés en cale réfrigérée, soit conservés dans des cuves réfrigérées à l'eau de mer.

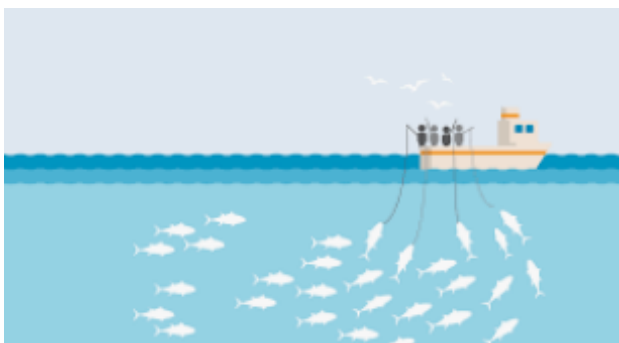
=> La pêche à la bolinche et au chalut pélagique sont considérées comme durable car il n'y a pas de contact avec le fond. Cela n'impacte donc pas les habitats marins.

Elles permettent de cibler très précisément les bancs de sardines ou de maquereaux, qui ont un mode de vie en groupe (grégaire) et se mélangent peu avec d'autres espèces. Cela n'occasionne que très peu ou pas de prises accessoires.


Les techniques de pêche thonière

Il n'y a pas de méthode de pêche idéale : chaque pratique a ses avantages et ses inconvénients, tant sur la préservation de la ressource et des écosystèmes marins que sur les conditions de travail des pêcheurs.

Pour assurer la durabilité des espèces, nous privilégions dans nos achats, les techniques de pêche ayant le moins d'impact environnemental : garantie de pêche « sans DCP », au chalut, pêche à la canne (pole and line), pêche à la senne, sur banc libre.



Et nous nous efforçons de diversifier l'origine géographique de nos approvisionnements.

	PROCEDURE	PR ACH 05	
	CHARTRE DE LA PECHE RESPONSABLE		Indice de Révision : 1.6
			MAJ : 04/02/2026 PAGE : 5/7

Traçabilité Les poissons sont pêchés en saison, issus de la pêche légale selon le règlement 1005/2008 Pêche INN (= pêche Illicite, Non déclarée et Non réglementée) :



- Certificat « Dolphin Safe », certificat de capture, signature du commandant de bord avec nom des bateaux et période de pêche ou attestation de pêche artisanale avec un bateau de - de 12m.
- Transbordement en mer interdit
- Système de traçabilité fiable
- Opérateurs formés ou réalisation d'analyses ADN pour l'identification de l'espèce (copie de l'analyse à joindre au BL).



Du bateau à l'assiette, nous nous engageons avec les pêcheries et les mareyeurs pour assurer la traçabilité et la sélection des poissons. Cet engagement est valorisé par l'indication sur chaque boîte de sardines, du nom du bateau de pêche, en plus de l'océan d'origine.



Au dos de nos boîtes, le nom du bateau de pêche et la zone de pêche figurent en clair

	PROCEDURE	PR ACH 05
	CHARTE DE LA PECHE RESPONSABLE	
		Indice de Révision : 1.6 MAJ : 04/02/2026 PAGE : 6/7

Depuis 2014, la Conserverie Gonidec a signé la Charte d'Engagement des Conserveries françaises de poissons qui définit les bonnes pratiques des conserveurs en 8 articles dont :



✓ **ART.1 Charte FIAC « Préserver les ressources maritimes »**

1.1 Approvisionnements issus de pêches légales et enregistrées

- ✓ Maîtrise de la traçabilité amont : s'assurer qu'il n'y ait pas eu de transbordement ni de mélange d'espèces.
 - ✓ Maîtrise des garanties documentaires en fonction du type d'approvisionnement
 - ✓ Documents de traçabilité disponibles, transmis par le fournisseur. Exemples :
 - Achats criées France/UE : notes de ventes, factures, bons de livraison
 - Achats hors criée France : factures, nouveau dispositif de télédéclaration France AGRIMER
 - Achats hors UE : certificats de capture, Dolphin Safe, Captain's statement, ...
- ⇒ Cahier des charges Gonidec à joindre avec chaque bon de commande de poissons, à compléter par le fournisseur.

1.2 Suivi de l'état des stocks de sardines, de maquereaux et de thons

- ✓ Afin de prévenir d'une surpêche ou d'une pêche illégale, un système d'évaluation des stocks en fonction des zones d'approvisionnement est en place au travers des Fiches Ressources, revues annuellement et transmises par le CITPPM par mail, archivées sur COMMUN => Qualité => Fournisseurs/Prestataires=> Fournisseurs poissons.
- ⇒ Ces données ressources sont donc disponibles aux services concernés (Direction, qualité, achats, R&D, production, ...).


1.3 Définition d'une politique d'achats intégrant la préservation des ressources maritimes

- ⇒ La prise en compte de l'état des stocks est réalisée par le Service achats/appro à chaque commande ou référencement, et par le Service R&D dans le choix d'une nouvelle espèce de poisson à travailler.
- ⇒ Voir la procédure PR ACH 01 concernant les règles de référencement d'un nouveau fournisseur ou nouvelle matière 1^{ère}.
- ⇒ Pas d'intégration d'espèces dans les nouvelles recettes dont les stocks sont surexploités ou en surpêche. Recherche de solution alternative par le Service R&D.
- ⇒ Le suivi des tonnages de poissons achetés, en stock et mis en fabrication, est un indicateur mensuel géré par le Service achats et suivi avec la Direction.

✓ **ART.2 Charte FIAC « Promouvoir une pêche durable »**

2.1 Engagement dans des démarches visant à favoriser une pêche durable et responsable, respectueuse de la biodiversité

- ✓ La Conserverie Gonidec, certifiée Bio et MSC, privilégie l'approvisionnement auprès de pêcheries durables certifiées MSC dont certains produits finis sont certifiés avec le logo MSC.
 - ✓ La Conserverie Gonidec est adhérente à la FIAC qui elle-même participe au financement de la OCCUP.
- ⇒ Les Cahiers des charges signés par les fournisseurs incluent des exigences sur des critères du Développement Durable. Exemples : diversification des zones de pêche lorsque cela est possible, prévention de l'illégalité des pêches, lutte contre la surpêche, type d'engin utilisé, pas de destination particulière ... demande d'adhésion à l'ISSF.net aux armateurs, pêcheries ou trader.

	PROCEDURE	PR ACH 05
	CHARTRE DE LA PECHE RESPONSABLE	Indice de Révision : 1.6
		MAJ : 04/02/2026 PAGE : 7/7

2.2 Respect des ORGP (Organisation Régionales de Gestion de la Pêche) par les fournisseurs ou participation à des processus régionaux de régulation des pêches

- ⇒ La charte d'engagement des fournisseurs signée par les fournisseurs inclue une demande d'engagement pour une pêche durable et responsable, dans le respect de la biodiversité.
Les fournisseurs doivent nous fournir le cas échéant la liste signée des bateaux enregistrés dans cette démarche.

2.3 Soutien collectif auprès de l'UE pour le renforcement des ORGP dans leur capacité scientifique et technique pour l'évaluation des ressources

- ✓ Une personne de la Conserverie Gonidec participe par rapport à ses connaissances et ses responsabilités au sein de l'entreprise, à au moins un projet d'amélioration des connaissances sur les ressources (FIAC ou CITPPM), pour au moins une espèce.
- ⇒ Signature de la feuille de présence et diffusion du Compte-rendu des réunions FIAC ou CITPPM.



Consom'Acteur : nous souhaitons encore redoubler d'efforts et agir activement à une meilleure pratique de l'exploitation des ressources maritimes. Un gage de respect des océans que les consommateurs peuvent désormais retrouver sur nos conserves de poissons au travers de notre charte « Pêche responsable ».