



# Agir pour une pêche et une aquaculture responsable

- 1. Contexte**
- 2. Ambition**
- 3. Objectifs et performance**
- 4. Plans d'actions**
- 5. Notre organisation**



# 1. Contexte

Dans le monde, selon le WWF, 31 % des stocks halieutiques sont surexploités. En Méditerranée, ce chiffre grimpe à 93 %... Les activités de pêche illégale et non réglementée contribuent pleinement à ce phénomène : elles pourraient à court terme représenter 26 millions de tonnes de poissons par an, soit plus de 30 % de la pêche mondiale.

Développer et agir pour une pêche plus responsable est donc une urgence. C'est pour cela qu'en 2005, Carrefour a créé une gamme de pêche responsable.

Carrefour soutient depuis plusieurs années les labels « Pêche durable MSC » (Marine Stewardship Council) et « Aquaculture responsable ASC » (Aquaculture Stewardship Council). Carrefour est le premier distributeur français à avoir obtenu les certifications MSC et ASC de ses étals de poissonnerie.

Le Groupe s'est fixé l'objectif que 50% des ventes de produits de la pêche et de l'aquaculture, produits à marque Carrefour et de marques nationales, soient issus d'une démarche responsable d'ici 2025.

# 2. Ambition

En ce sens, Carrefour travaille étroitement avec ses producteurs et les acteurs de la filière afin de :

- privilégier les espèces abondantes, les produits certifiés MSC pêche durable et les techniques de pêche aux impacts moindres sur les écosystèmes. Carrefour suspend également la commercialisation d'espèces sensibles ;
- développer une aquaculture responsable en sélectionnant les élevages aux bonnes pratiques (par exemple, limitation du recours à la pêche minière non responsable dans les aliments, interdiction des antibiotiques, alimentation sans OGM) et en privilégiant les produits dotés du label d'aquaculture responsable ASC ou la certification Bio ;
- soutenir une pêche locale durable à travers des partenariats avec les acteurs locaux ;
- valoriser en magasin les produits issus de la pêche responsable et la diversité des produits de la mer ;
- promouvoir la lutte contre la pêche illégale.

Carrefour est engagé auprès de partenaires qui l'accompagnent dans sa démarche. Le Groupe consulte régulièrement les ONG internationales, les comités scientifiques et les organisations de pêcheurs sur la biodiversité et les produits de la mer pour construire son plan d'action. La problématique de la surpêche est un sujet global nécessitant des réponses locales. En effet, les solutions pour protéger les ressources doivent être adaptées à chaque zone de pêche et être mises en place avec les parties prenantes locales. Par conséquent, la démarche est lancée progressivement au niveau de chaque pays et à leur initiative.

Afin de garantir une offre de produits de la mer et de l'aquaculture responsable, le Groupe utilise les outils suivants :

- les Filières Qualité Carrefour, qui assurent des filières sélectionnées et tracées jusqu'au bateau et/ou bassin d'élevage ;
- le label Aquaculture Stewardship Council (ASC) pour l'aquaculture responsable qui affirme un environnement respecté, une vérification du bien-être de l'animal et le contrôle des conditions de travail ;
- le label Marine Stewardship Council (MSC) pour la pêche durable, qui garantit l'engagement des pêcheurs, la non-pratique de la surpêche et le respect de l'environnement marin ;
- le label élevage bio qui distingue des produits issus d'élevages plus respectueux de l'environnement ;
- des techniques de pêche respectueuses de la biodiversité et limitant la prise accessoire d'autres espèces (tel que les dauphins ou tortues), comme la pêche à la canne et la pêche sans dispositifs de concentration des poissons (DCP) ;
- les produits issus de pêcheries ayant mis en place un projet d'amélioration local (ou FIP - Fisheries Improvement Project<sup>1</sup>) robuste (à l'exception du thon pour lequel les FIP ne sont pas considérées suffisantes pour un logo durabilité).

<sup>1</sup> Des initiatives multi-acteurs qui visent à aider les pêcheries à évoluer vers un fonctionnement durable

### 3. Objectifs et performance

L'objectif de vendre 50% de poissons marques de Carrefour issus de la pêche responsable d'ici à fin 2020 n'est pas atteint, avec un total au niveau du Groupe d'environ 43,8 % de produits responsables (marques de Carrefour et marques nationales pour les produits frais). Une légère baisse est observée en 2020 suite à l'élargissement du périmètre géographique d'application par rapport à 2019. Suite à ce résultat, Carrefour renforce ses plans d'actions et prend un objectif plus ambitieux, élargissant la démarche à l'ensemble des produits de marques nationales (produits frais et de grande consommation) : atteindre 50 % de pêche responsable pour les produits à marque Carrefour et de marques nationales d'ici 2025.

#### Objectif initial

50% de poissons commercialisés à marque Carrefour (et pour les marques nationales au rayon traditionnel) issus de la pêche durable à fin 2020.

#### Nouvel objectif

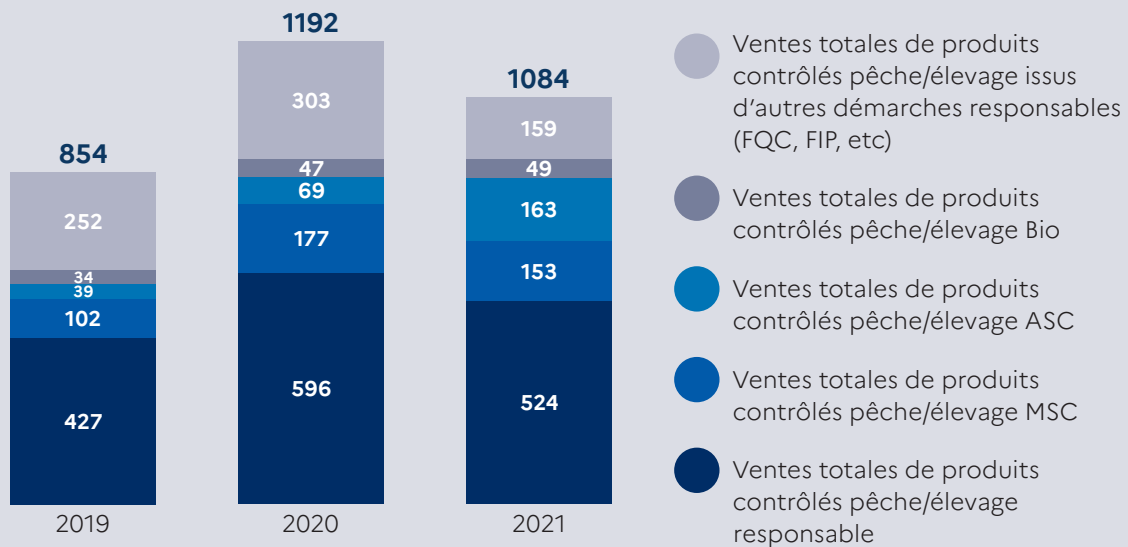
50% de poissons commercialisés à marque Carrefour et de marques nationales issus de la pêche durable à fin 2025<sup>2</sup>.

KPI	2021	2020	Évolution 2020/2021	Cible
% des ventes de produits de la pêche et de l'aquaculture, produits à marque Carrefour et de marques nationales, issues d'une démarche responsable <sup>(1)</sup>	34,7	33,3	1,4 pts	50 % à fin 2025
% des ventes de produits à marque Carrefour de la pêche et de l'aquaculture issues d'une démarche responsable	52,9	47,9	5 pts	50 % à fin 2025

<sup>(1)</sup> Périmètre : BU non comparables. RO excl en 2021. 100 % du CA TTC consolidé 2021. Les ventes de pêche durable comprennent les produits certifiés Bio, MSC, ASC, les produits Filières Qualité Carrefour et autres démarches responsables. Ce ratio comprend :

- les ventes de produits contrôlés pour tous les rayons de produits issus de la pêche ou de l'aquaculture ;
- les ventes de produits de marques nationales pour tous les rayons de produits issus de la pêche ou de l'aquaculture.

#### Ventes totales - pêche/élevage responsable - produits contrôlés (en millions d'euros)



<sup>2</sup> Périmètre : produits animaux aquatiques bruts et peu transformés - hors RHF.

## 4. Plans d'actions

### 4.1 Déploiement de Filières Qualité Carrefour

Afin de garantir une offre de produits issus d'une pêche et d'une aquaculture toujours plus responsable, le groupe Carrefour s'appuie sur le développement de ses Filières Qualité Carrefour (FQC), sélectionnées et tracées jusqu'au bateau et/ou bassin d'élevage. Véritable laboratoire agroécologique, ces filières permettent de développer des cahiers des charges plus exigeants en partenariat avec les fournisseurs.

Voici ci-dessous la liste des produits FQC de la pêche vendus actuellement dans le Groupe :

- Espagne : Crevette Vannamei, Maigre, Bar, Daurade, Poulpe, Bonite, Cabillaud skrei, Truite ;
- France : saumon de Norvège ASC, crevettes de Madagascar ASC, huîtres fines/spéciales de Claire Marennes Oléron IGP, huîtres de Bretagne/ cancale/normandie Est ou Ouest / Bouzigues, huîtres plates, moules de bouchot STG, moules de bouchot de la baie du Mont St Michel AOP, moules de corde, bar et daurade de Corde, maigre Label Rouge de Corse, truite, bulot MSC, noix de St Jacques de St Brieuc, noix de St Jacques Label Rouge pêche normande, tourteau ;
- Belgique : Bar Omega fumé, Crevette Vannamei ; Saumon fumé Leroy
- Italie : Saumon fumé, crevette vannamei ;
- Argentine : Crevette sauvage de Patagonie ;
- Brésil : Tilapia ;
- Pologne : Crevette Vannamei ;
- Roumanie : Crevette Vannamei ;
- Taiwan : Milk Fish.

### 4.2 Suspension d'espèces sensibles

Depuis 2007, Carrefour a suspendu progressivement la commercialisation d'espèces sensibles. Ainsi, en France, plusieurs espèces sensibles sont aujourd'hui retirées des rayons, comme par exemple : empereur, lingue bleue, requin (sauf petites roussettes), esturgeon sauvage, mostelle, grenadier, sabre, brosmes, anguille, dorade rose et pocheteau.

Depuis 2018, la pêche du bar est suspendue en période de fraie.

### 4.3 Pratiques de pêche moins impactantes

Carrefour est favorable à l'application du principe de précaution concernant la pêche électrique. Carrefour France a ainsi réaffirmé en 2020 son engagement à ne pas commercialiser d'espèces pêchées selon cette technique. Cette méthode est en effet responsable de graves séquelles sur les poissons, de difficultés de reproduction, ainsi que d'une part de la surpêche mettant en danger la pérennité de certaines espèces. Tous les fournisseurs de France ont confirmé respecter cette exclusion, pour tous les poissons vendus au rayon frais et les poissons surgelés de marque Carrefour.

Carrefour France a mis en rayon plusieurs références de thon en conserve pêché à l'aide de méthodes alternatives telles que la pêche à la canne et la pêche sans dispositif de concentration de poisson (DCP); ces techniques de pêche sélectives sont moins impactantes et offrent une alternative plus responsable aux consommateurs.

Par ailleurs, la mise en place d'une démarche « Produit d'exception » a permis de promouvoir la pêche artisanale, en identifiant sur le rayon des produits issus de petite pêche côtière, respectant une fiche technique spécifique (type de bateau, durée de pêche et fraîcheur du produit). Le chiffre d'affaires de ce segment est en forte progression depuis 2018.

## Etudes de cas : l'offre de pêche durable en France et en Italie



**France** : les clients français peuvent compter sur l'offre de pêche durable en magasin :

- au rayon surgelé, 100 % du colin Carrefour est certifié MSC ;
- au rayon conserves, des techniques et des méthodes de pêche impactant moins l'écosystème ont été choisies et intégrées au cahier des charges du thon de marque Carrefour<sup>1</sup> ;
- au rayon marée, la démarche pêche et élevage responsable a été déployée dans tous les hypermarchés et supermarchés disposant d'un rayon traditionnel avant 2020. Ces magasins proposent au rayon poissonnerie 100% du saumon Filière Qualité Carrefour norvégien, certifié ASC, nourris sans OGM (<0,9%) et élevé sans traitement antibiotique. S'engager sur ces produits est d'autant plus important qu'il s'agit des deux poissons les plus consommés par les français. De plus, 100% des crevettes d'élevage entières disponibles dans l'ensemble des magasins français sont bio ou certifiées ASC (qui exclut le recours à un traitement antibiotique).



**Italie** : Carrefour Italie est le partenaire privilégié du MSC et de l'ASC pour le développement de produits issus de la pêche et de l'aquaculture durable : 10 produits MSC et 7 produits ASC de marques Carrefour sont ainsi commercialisés.

## Etudes de cas : l'offre de crevettes plus responsables en France

Deuxième produit le plus vendu du rayon marée, la crevette est un produit phare. Carrefour accélère sa politique d'approvisionnement responsable de produits de la mer et s'engage à garantir à ses clients des crevettes de qualité élevées selon des modes de production respectueux de l'Homme et de l'environnement. Cet engagement fort s'inscrit pleinement dans l'ambition de Carrefour de devenir le leader de la transition alimentaire pour tous, et contribue à répondre à l'engagement pris par l'enseigne de fournir aux consommateurs un large choix de produits de la mer certifiés pêche et aquaculture responsables.

Carrefour propose une certification ASC ou BIO pour 100 % de ses crevettes entières d'élevage vendues au rayon marée ou sur celles à marque de Carrefour au rayon surgelé. Le label ASC, qui est le plus reconnu pour la promotion de l'aquaculture responsable, répond à des exigences strictes en termes de normes sociales et environnementales. Carrefour devient la première enseigne en France à proposer dans ses hypermarchés des crevettes d'élevage exclusivement certifiées ASC ou bio.

Carrefour développe des Filières Qualité de crevettes : Carrefour poursuit son engagement avec ses Filières Qualité Carrefour (FQC) et propose à ses clients depuis 2019 une nouvelle filière crevettes provenant d'Équateur. Ces crevettes sont disponibles dans deux calibres et le groupe ambitionne 3 500 tonnes à terme. Cette FQC respecte un cahier des charges strict en termes de traçabilité et de qualité : les crevettes sont certifiées ASC, ce qui exclut notamment tout traitement antibiotique, nourries sans OGM (<0,9 %), et bénéficient d'une traçabilité renforcée.

<sup>3</sup> Le thon en boîte de conserve fait l'objet d'une politique d'approvisionnement dédiée. Celle-ci est disponible sur <https://www.carrefour.com/fr/groupe/la-transition-alimentaire/acte-5-peche-aquaculture-responsables>

## Etude de cas : Des truites Filières Qualité Carrefour plus respectueuses de l'environnement en partenariat avec Bleu-Blanc-Coeur

Dans le cadre de l'amélioration continue du cahier des charges de ses produits FQC, Carrefour a travaillé lors d'un premier test avec un producteur d'Ardèche, un fournisseur d'aliments et l'association Bleu-Blanc-Cœur pour proposer des truites FQC bénéficiant d'un aliment alié impact environnemental réduit et valeur nutritionnelle accrue. Afin de privilégier la durabilité des ressources naturelles, de favoriser la diversité des aliments composant l'alimentation des truites et de garantir la qualité nutritionnelle des filets, Bleu-Blanc-Cœur agit sur l'alimentation des truites. Cette alimentation consiste à apporter plus de diversité de végétaux, de légumineuses et de graines riches en nutriments comme le lin ou la féverole. De plus, la part de ressource minotière habituellement utilisée a été réduite et le soja importé, principale cause de déforestation dans le monde, a été supprimé.

## FOCUS MÉCÉNAT : la fondation Carrefour soutient le projet de l'Institut International d'Éducation au Brésil (IEB)

En 2021, la Fondation Carrefour est partenaire de l'Institut International d'Éducation du Brésil (IEB) qui œuvre pour la diffusion et le développement de solutions sociales et environnementales durables. Au Brésil, parmi le million de pêcheurs professionnels brésiliens, 99 % pratiquent la pêche artisanale principalement informelle. Face au manque de législation, les pêcheurs se retrouvent en situation d'infériorité.

IEB, actif sur tout le territoire, mène un projet de structuration (production, génération de revenus, formation et sensibilisation des pêcheurs et des tiers) de la chaîne de valeur de la pêche artisanale dans la région de Pará, au nord-est du pays, afin de soutenir l'activité de pêcheurs, dont une majorité de femmes, en situation de vulnérabilité.

Le projet comprend également la lutte contre le gaspillage des productions et la préservation de l'environnement au travers de pratiques durables.

Une cinquantaine de familles de pêcheurs bénéficieront de cet accompagnement.

## 4.4 Pratiques d'aquaculture plus responsables

Carrefour travaille étroitement avec ses producteurs et les acteurs de la filière afin de développer une aquaculture plus responsable en sélectionnant les élevages aux bonnes pratiques. C'est à ce titre que Carrefour :

- interdit la présence d'ingrédients issus de la pêche illégale, non reportée et non réglementée sur l'ensemble de ses produits de marque Carrefour ;
- interdit la présence d'OGM sur ses produits Filière Qualité Carrefour

- réduit, voir met fin, à l'utilisation de traitements antibiotiques sur ses produits Filière Qualité Carrefour ;
- travaille activement sur l'alimentation des poissons d'élevage.

Des actions sont en effet mises en place pour diminuer la part des aliments de poissons d'élevage issue de la pêche minotière<sup>4</sup>, celle-ci constituant près de 20% de la capture marine sauvage dans le monde, pour la remplacer par des co-produits de mareyages<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> Pêche industrielle intensive destinée à alimenter les filières industrielles par des petits poissons de faible valeur commerciale, que l'on transformera en farines et huiles de poisson pour l'alimentation animale en aquaculture, élevages, etc...

<sup>5</sup> Dans la plupart des cas, il consiste, après l'achat en gros des produits de la mer, à transformer les poissons et autres crustacés pour vendre un produit fini transformé.

Aujourd'hui, de nombreuses démarches sont mises en place afin de transformer cette alimentation :

- des tests avec des fournisseurs partenaires (saumon FQC) sont en cours afin de diminuer la part d'alimentation marine issue de la pêche minière mais également afin de substituer une partie des huiles de poisson par des huiles d'algues ou l'incorporation d'insectes ;
- des tests sont également en cours en France (sur la filière truite FQC) dans le but de réduire le recours à la pêche minière et de supprimer l'huile de palme et le tourteau de soja d'import de la composition de l'alimentation d'aquaculture.

Par ailleurs, promouvoir la vente de coquillage contribue à réduire l'impact sur les ressources marines puisque aucun aliment exogène n'est apporté aux coquillages qui se nourrissent exclusivement du phytoplancton présent dans le milieu naturel.

## 4.5 Vigilance sur les pratiques tout au long de notre chaîne d'approvisionnement

Carrefour effectue des audits de conformité chez ses fournisseurs directs et exige le même niveau de vigilance de leur part avec ses propres fournisseurs. Ces audits sont menés selon des normes strictes (ICS, BSCI et SA 8000) et les grands thèmes des droits de l'homme en font partie. Nous contrôlons donc, entre autres, le travail non forcé, l'absence de travail des enfants, l'absence de toute forme de harcèlement ou de discriminations et la décence des horaires de travail qui sont vérifiés par des audits récurrents et un suivi auprès de ces fournisseurs.

L'audit n'est pas une fin en soi, mais plutôt un outil qui ouvre la voie au dialogue et à la mise en œuvre d'un plan de conformité pour mettre les conditions de travail du fournisseur en phase avec les exigences.

Le règlement de l'Union européenne, visant à mettre fin à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN), exige que les « pays tiers » (ceux qui ne font pas partie de l'Union Européenne) exportant du poisson vers l'UE ou prêtant leur pavillon à des navires qui importent dans l'UE respectent des normes strictes en matière de gestion de la pêche. Si ces normes ne sont pas respectées, les pays peuvent être « cardés », ce qui signifie qu'ils pourraient finalement être exclus du marché de l'UE.

Afin de lutter contre les pratiques illégales, Carrefour interdit l'utilisation de bateaux appartenant à des pays qui ont reçu un carton jaune ou rouge de l'UE.

## FOCUS TRAÇABILITÉ : Déploiement de la technologie blockchain au saumon Filière Qualité Carrefour

Carrefour propose à ses clients depuis le 21 janvier 2020, de découvrir l'ensemble de la chaîne de production du saumon frais de Norvège Filière Qualité Carrefour (FQC) au travers de la technologie blockchain. Celle-ci s'applique aujourd'hui au pavé de saumon sans peau de 140 grammes (disponible par lot de deux et de quatre) ainsi qu'aux filets et cœurs de filets de saumon, avec pour objectif d'être déployé auprès de 100% du saumon frais Filière Qualité Carrefour.

Cette FQC s'appuie sur le savoir-faire du producteur Leroy qui suit le saumon de l'œuf jusqu'au produit fini et s'inscrit dans une démarche responsable, renforcée par la certification ASC (Aquaculture Stewardship Council). Cette collaboration étroite avec Leroy permet à Carrefour d'accroître son offre de produits de la mer bénéficiant de la technologie blockchain, en lançant sur un des produits phares du rayon marée, le saumon frais FQC.

La blockchain garantit aux consommateurs la traçabilité complète des produits. Grâce à un QR Code présent sur l'étiquette, les consommateurs peuvent accéder par l'intermédiaire de leur smartphone à une interface regroupant de nombreuses informations sur le parcours du produit depuis le lieu d'élevage jusqu'à sa mise en rayon.

Les consommateurs peuvent ainsi, par exemple, localiser via les coordonnées GPS le lieu d'élevage, et se renseigner sur l'aquaculture pratiquée par Leroy. La technologie blockchain leur permet également d'identifier les acteurs de cette production et de découvrir leurs métiers tant en termes de pratiques d'élevage que de contrôles qualité tout au long de la production.

Cette technologie avait déjà été déployée afin de permettre la traçabilité complète d'autres catégories de produits tels que les œufs, les oranges, ou encore le lait frais. Elle est aujourd'hui en déploiement auprès de nos deux autres producteurs de saumon.

## FOCUS COVID-19 : Carrefour s'engage auprès des pêcheurs pour les soutenir dans la crise sanitaire



**France** : dans le contexte de crise sanitaire dû au COVID-19 et en droite ligne avec la volonté Alexandre Bompard de soutenir et d'accompagner les PME, Carrefour se mobilise pour soutenir la filière de la pêche française. Alors que les cours s'effondrent, Carrefour s'engage sur des volumes et sur des prix qui vont permettre à la filière pêche de vivre dignement, en leur garantissant les prix d'avant crise.

Le groupe Carrefour s'engage auprès de plusieurs mareyeurs dont le groupe Océalliance, premier acteur Français, pour soutenir la pêche Française en garantissant des volumes et des prix d'achat sur une dizaine d'espèces majeures dont le maquereau, la sardine, la julienne ou le merlan. Alors que le secteur de la pêche est fortement touché par la crise sanitaire, dont la moitié des débouchés dépend normalement de la restauration, Carrefour souhaite apporter son soutien et de la visibilité à une filière essentielle de l'agro-alimentaire française.

En 2021, Carrefour a renouvelé son soutien à la filière pêche et de valoriser la production française. Au cours du mois d'octobre, Carrefour a lancé l'opération « Les bons plans oubliés de la pêche française », et a proposé à la vente chaque week-end du mois d'octobre deux poissons issus de la pêche française à prix coûtant, dans tous les rayons poissonneries de ses hypermarchés et supermarchés.



**Espagne**: en décembre 2020, un premier accord a été signé avec le secteur de la pêche en Espagne. L'objectif de ce partenariat est d'éliminer l'incertitude du prix d'enchères en assurant aux pêcheurs des prix qui permettent la durabilité de la flotte. En parallèle, ce type d'engagement d'achat permet de proposer des produits à des prix stables pour les clients.

Ce premier accord a été signé avec la confrérie de Santona, en Cantabrie, pour commercialiser le maquereau pêché dans ce port. Cet engagement traduit la volonté de Carrefour d'apporter son soutien au secteur de la pêche, fragilisé par la crise de la Covid-19. Il est le premier d'une série de 12 accords, qui ont signés tout au long de l'année 2021.



# 5. Notre organisation

## GOVERNANCE :

Un comité des règles d'achat RSE et transition alimentaire a été constitué en 2018. Il analyse les risques issus des approvisionnements de Carrefour et définit les stratégies à mettre en œuvre, incluant la stratégie de protection des ressources marines. Il définit et diffuse les règles d'achat du Groupe. Il rend compte au Secrétariat général. Ce comité réunit les directions suivantes : direction de l'audit et des risques, direction RSE, direction de la marque propre, direction marchandises, direction produits frais, direction juridique, direction qualité.

Les règles d'achat sont définies de manière transversale par le Groupe et diffusées pour application dans tous les pays. Les différentes directions regroupées au sein du comité risques et approvisionnement sont chargées de faire appliquer les règles établies dans les pays où le Groupe Carrefour opère.

Les indicateurs de performance de la politique « pêche durable » sont intégrés au sein de l'indice RSE et Transition Alimentaire. Cet indice est inclus à hauteur de 25 % dans un plan de rémunération à long terme des cadres dirigeants et à hauteur de 20 % dans la rémunération du Président Directeur Général.

## PÉRIMÈTRE :

La politique « Pêche Durable » et les règles d'achat s'appliquent à tous les achats de produits bruts ou peu transformés contenant au moins 50% de pro-

duits aquatiques (sauvage ou d'élevage), à marque de Carrefour (rayons frais, surgelé et conserve) ou toute marque.

## COLLABORATIONS ET ACTIVITÉS DE LOBBY RESPONSABLE

Pour en savoir plus sur notre politique spécifique au thon, veuillez vous référer à notre Politique thon que vous trouverez dans l'acte 5 d'Act For Food : <https://www.carrefour.com/fr/groupe/la-transition-alimentaire/acte-5-peche-aquaculture-responsables>.

**WWF** : Le Fonds Mondial pour la Nature (WWF) est l'une des toutes premières organisations indépendantes de protection de l'environnement dans le monde, œuvrant pour mettre un frein à la dégradation de l'environnement et construire un avenir où les humains vivent en harmonie avec la nature.

Partenaire depuis 1998, WWF accompagne Carrefour dans :

- l'évaluation régulière des espèces à risque
- le développement de projets d'amélioration de la pêche (FIP) ;
- le développement et l'évolution des politiques de pêche du groupe.

**ISSF** : En 2009, des scientifiques de renom et l'industrie thonière, ont lancé la Fondation internationale (ISSF) sur la base de préoccupations partagées concernant l'avenir des pêcheries thonières mondiales. L'ISSF coopère avec les organismes de gestion des pêches (RFMO).

La majeure partie des fournisseurs en thon de Carrefour étant membre de cette fondation, notre politique interne sur le thon s'appuie sur les recommandations de l'ISSF. Nous suivons ainsi leurs conseils scientifiques pour l'évaluation des stocks, l'encadrement des transbordements, et la formation des capitaines sur la conservation des ressources marines (gestion des prises accessoires et des dispositifs de concentration de poissons). De plus, nous utilisons leur liste PVR (ProActive Vessel Register) pour sélectionner les bateaux de nos approvisionnements.



[www.carrefour.com](http://www.carrefour.com)  
[@GroupeCarrefour](https://www.instagram.com/GroupeCarrefour)

Société anonyme au capital de 2 018 163 760,00 euros  
Siège social : 93, avenue de Paris — 91300 Massy  
652 014 051 RCS Évry