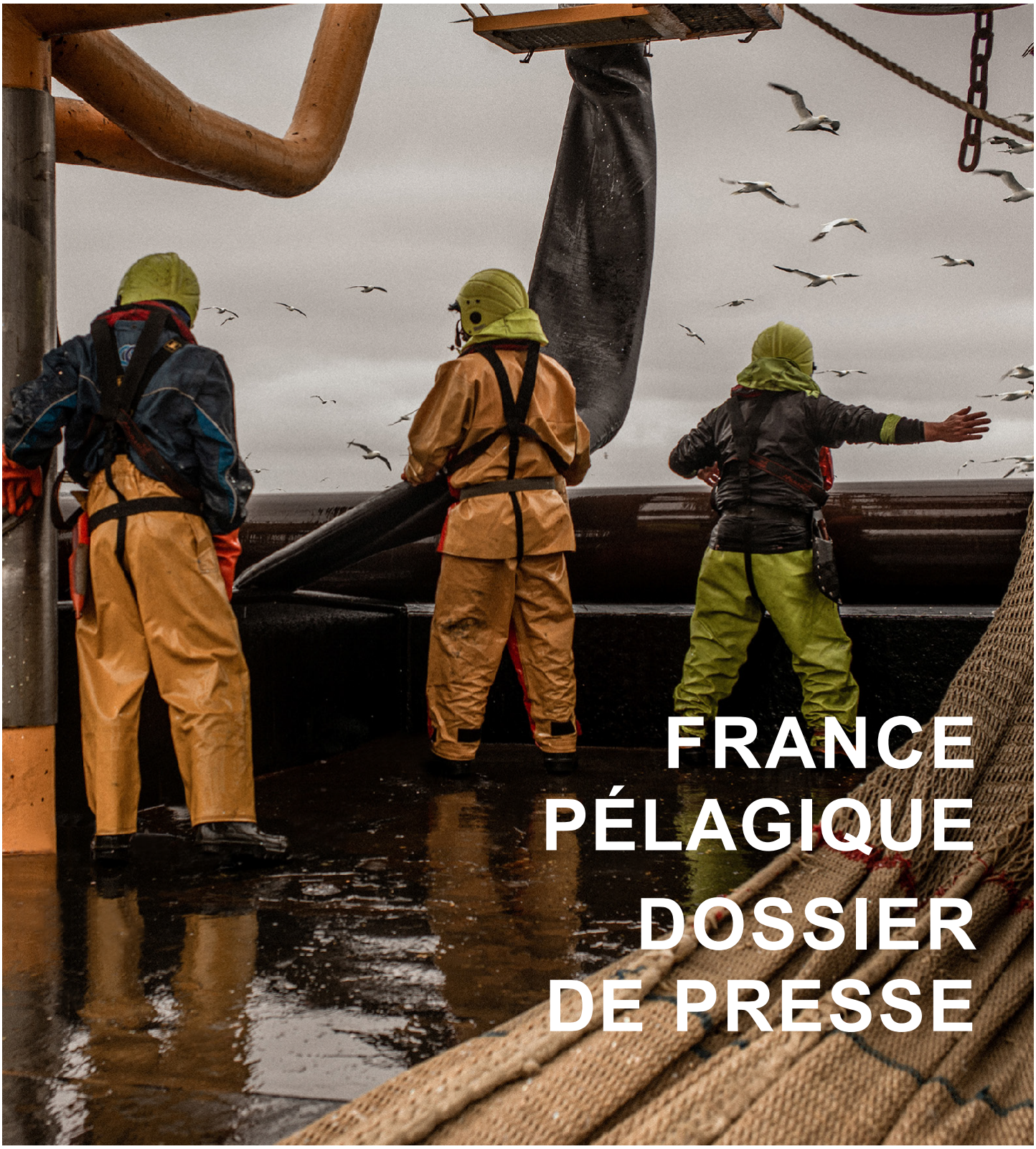
FRANCE PELAGIQUE
ARMEMENT À LA PÊCHE



FRANCE PÉLAGIQUE
DOSSIER DE PRESSE

LE MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL P. 3

L'ARMEMENT FRANCE PELAGIQUE
Une histoire française et familiale P. 4
Les chiffres clés P. 5

LA PECHE PELAGIQUE
Les espèces P. 6
Le cadre réglementaire P. 7
Les marchés P. 11

NOS NAVIRES
Vue d'ensemble P. 12
Le fonctionnement à bord P. 13
Le Prins Bernhard : entre tradition et modernité P. 13
Le Scombrus : un fleuron technologique P. 14

NOTRE POLITIQUE RSE
Les 4 piliers de notre politique RSE P. 17
Le label MSC P. 18
Un ancrage dans la vie économique des territoires P. 19

LE MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

« La pêche française est belle parce qu'elle est plurielle »

Entreprise familiale, leader de son secteur en France, France Pélagique se fixe pour objectif d'imaginer l'Armement à la pêche du XXI^{ème} siècle. Cette exigence suppose de concilier performance et respect des écosystèmes marins. Notre priorité: garantir la durabilité des ressources halieutiques, afin d'assurer la pérennité de nos métiers et de permettre à nos cent collaborateurs de vivre de leur passion pour la mer. Nous faisons le pari de l'innovation, inscrite au cœur de l'ADN de France Pélagique, pour relever au quotidien l'ensemble de ces défis.

La France, forte de la deuxième zone économique exclusive la plus étendue au monde, est une grande nation maritime. Son atout premier repose sur le caractère polyvalent des pêcheries françaises, diversité incarnée dans la pluralité des savoir-faire mobilisés, des navires utilisés et des espèces pêchées. Nulle autre flotte étrangère n'allie à ce point fileyeurs-caseyeurs de douze mètres et chalutiers congélateurs de quatre-vingts mètres, armements à la pêche côtière et armements à la pêche hauturière, pêche artisanale et pêche industrielle au sein d'une même économie. Cette exception française doit être préservée, sans qu'un modèle ne soit opposé à un autre.

En tant qu'homme et dirigeant, je crois dans les vertus du dialogue et du partage des bonnes pratiques, de nature à lever la méconnaissance dont souffrent encore nos activités. Nos navires sont grands parce qu'ils transforment, congèlent et entreposent les captures dans leur cale plutôt qu'à terre, pour fournir un produit de haute qualité et riche en protéines. Nous ciblons les espèces pélagiques, puisque leur prix de marché est bas et que seule la réalisation d'économies d'échelle permet à un armement français d'opérer dans ce secteur. Enfin, nos investisseurs sont internationaux : ils nous permettent de bénéficier de leurs infrastructures de stockage et de leur réseau commercial, deux aspects essentiels puisque nos prises se destinent à l'export dans un marché devenu mondial.

Depuis quatre générations, nous sommes résolument engagés dans les combats qui doivent être menés collectivement, à l'instar de la mise à l'eau de navires plus durables, de la formation des travailleurs de la mer de demain et de la valorisation d'un secteur d'activité où la promotion sociale est encore au rendez-vous. Les équipages et le personnel de France Pélagique partageant un même amour du travail bien fait, je souhaite qu'ils puissent lire cette fierté dans les yeux de leurs enfants. Petits ou grands bateaux, il n'y a qu'un seul métier à bord : celui de marin pêcheur. Je suis convaincu que si la pêche française est belle, c'est précisément parce qu'elle est plurielle.

Geoffroy Dhellemmes

Directeur Général de France Pélagique

L'ARMEMENT
FRANCE PELAGIQUE

Une histoire française et familiale

Créé en 1988 par Antoine Dhellemmes et Cornelis Vrolijk, **France Pélagique** est un armement à la pêche spécialisé dans les espèces de poissons de pleine mer (maquereau, hareng, chinchard, merlan bleu et sardine).

L'entreprise ainsi formée prolonge une saga familiale commencée dès 1942 et la création, à Concarneau, de l'Armement Dhellemmes. France Pélagique est aujourd'hui dirigée par **Geoffroy Dhellemmes**, représentant de la quatrième génération d'armateurs dans la famille. En s'associant à **Cornelis Vrolijk**, une entreprise également familiale opérant au niveau international, **Antoine Dhellemmes** a souhaité raviver un secteur de la pêche pélagique française en crise à la fin des années 1980. Alors que les principaux armateurs de l'époque s'étaient détournés de ces espèces faute de débouchés, la création de France Pélagique a permis à la France de retrouver sa capacité à pêcher les quantités de poissons pélagiques autorisées par la Commission européenne.

À compter de sa création, France Pélagique exploite ainsi le **Scombrus** (premier du nom) qui devient l'un des premiers chalutiers français à disposer d'un système de surgélation embarqué. L'entreprise se tourne résolument vers l'export, afin de répondre aux attentes d'un marché devenu international. Cinq ans plus tard, le **Prins Bernhard** et le **Sandettie** complètent la flotte. En 2011, le Scombrus est cédé en raison d'une diminution importante des quotas de hareng de la Mer du Nord. En 2020, enfin, le Sandettie est remplacé par un nouveau navire, lui aussi dénommé **Scombrus**, à la pointe des dernières innovations techniques et environnementales.

A ce jour, l'armement exploite à ce jour le Scombrus et le Prins Bernhard, deux chalutiers permettant la surgélation des poissons immédiatement à bord pour en garantir la parfaite fraîcheur. Ces deux navires, sous pavillon français, sont respectivement immatriculés à Concarneau et à Fécamp.

France Pélagique emploie une centaine de collaborateurs, à terre et en mer. Le siège, installé à Paris, coordonne les activités des équipages constitués de marins originaires, pour la plupart, de Normandie et de Bretagne.

L'actuel directeur général de l'entreprise, Geoffroy Dhellemmes, a succédé en 2018 à son père. Fort de 12 années d'expérience dans l'industrie minière de pointe, il poursuit la modernisation de France Pélagique, avec le souci de garantir la durabilité des ressources halieutiques.

L'entreprise détient également des parts dans l'armement **War Raog**, une société basée en Bretagne, à Concarneau, qui possède et exploite trois senneurs « bolincheurs » avec le concours d'une vingtaine de collaborateurs.

France Pélagique est une société de droit français et soumise de plein droit à l'impôt sur les sociétés. Filiale du groupe Cornelis Vrolijk, elle est **le leader français du marché de la pêche pélagique.**

"En tant qu'entreprise familiale, leader de la pêche pélagique en France, nous nous sommes fixés comme objectif d'imaginer l'Armement à la pêche du XXI^{ème} siècle, à la fois performant et respectueux de son environnement. Notre priorité est d'assurer la pérennité de nos métiers en garantissant la durabilité des ressources halieutiques."

Geoffroy Dhellemmes,
Directeur Général de France Pélagique

Les chiffres clés

- **En 2021, France Pélagique représente :**
  - **2 chalutiers** disposant d'un système de surgélation intégré (le Scombrus et le Prins Bernhard)
  - **80 marins**, principalement Normands et Bretons
  - **6 employés** au siège à Paris
  - **24 millions d'euros** de chiffre d'affaires
  - **5 espèces pélagiques pêchées** (hareng, maquereau, merlan bleu, chinchard et sardine)

- Le poisson pêché par France Pélagique fournit en moyenne, chaque jour, **550 000 repas de haute qualité nutritionnelle** (riches en protéines et en oméga 3) partout dans le monde.

- **100% des ventes** de France Pélagique sont réalisées à l'export, principalement sur les marchés africains et asiatiques, et **contribuent ainsi positivement à la balance commerciale de la France.**

- La pêche de poissons pélagiques, comme le hareng ou le maquereau, contribue **22 fois moins au changement climatique** que l'élevage bovin *(source : projet ICV Pêche de l'Ademe et France Filière Pêche)*.

Les bureaux

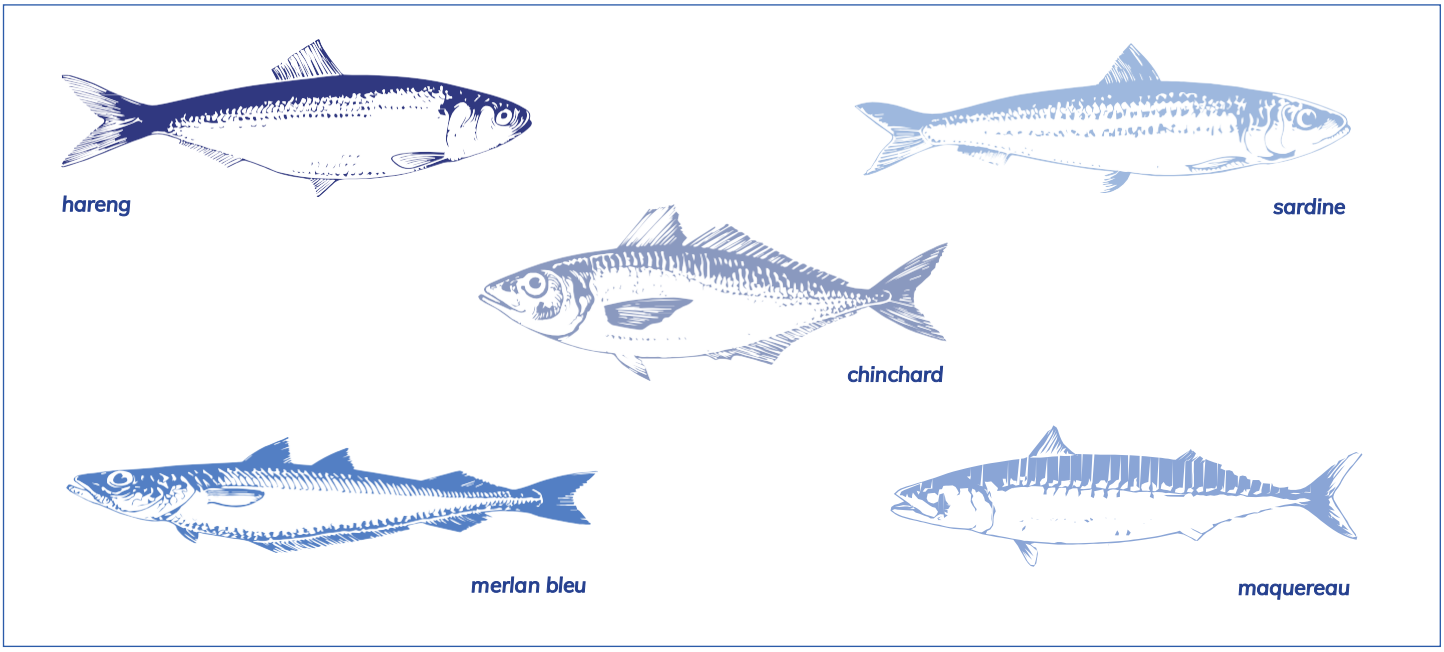
À terre, six personnes gèrent depuis Paris les aspects administratifs liés à la gestion des équipages, au recrutement, à la formation et aux plannings des marins, à la comptabilité, à la paie, etc. Elles veillent aussi au bon déroulement des opérations, via la gestion des plannings de pêche, le suivi des quotas, la communication interne et externe, l'application des consignes en matière d'environnement, d'hygiène et de sécurité, le déploiement de la politique RSE de l'entreprise et le respect de la réglementation en vigueur (aussi bien au niveau régional et national qu'européen).

La commercialisation des captures des chalutiers de France Pélagique est assurée par les équipes du groupe Cornelis Vrolijk. Le support technique aux navires et la maintenance sont gérés par un personnel qualifié employé par le groupe.

LA PÊCHE PÉLAGIQUE

Les espèces

Le hareng, le maquereau, le chinchard, le merlan bleu et **la sardine** sont des espèces de poissons de pleine mer, dits pélagiques. **« Pélagique »** vient du grec pélagos qui signifie « haute mer ».

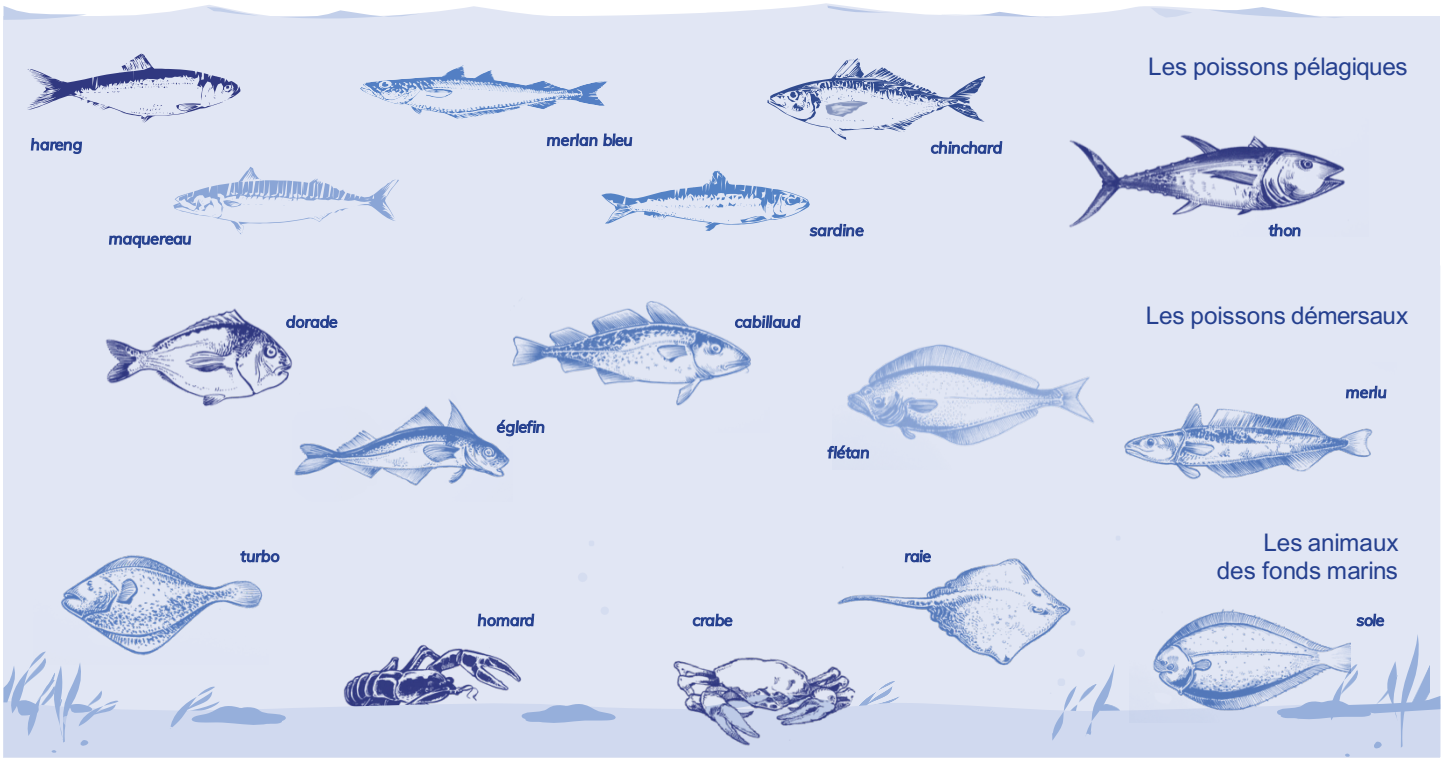


Les poissons pélagiques vivent entre la surface et le fond. La plupart d'entre eux sont grégaires, c'est-à-dire qu'ils se déplacent en groupe et nagent en bancs concentrés. Des plans de gestion durable et responsable, régis par la Commission européenne, encadrent leur capture (zones de pêche, quotas, interdiction totale des rejets, etc.). Les poissons pélagiques sont capturés au moyen de chaluts adaptés aux différentes pêcheries, tractés par un navire, qui n'entrent jamais en contact avec les fonds marins.

Ces espèces se distinguent donc des poissons dits démersaux qui vivent près du fond et en dépendent, tels que la dorade, la lotte ou le cabillaud.

Les poissons capturés à l'état sauvage en général, et les poissons pélagiques en particulier, ont **une empreinte CO2 plus faible** que toute autre protéine animale.

Les organismes marins dans la colonne d'eau



Le cadre réglementaire

La Politique Commune de la Pêche et la fixation des quotas

Depuis 1983, l'Union européenne s'est dotée d'une **Politique Commune de la Pêche (PCP)** qui n'a cessé de se développer. Elle est ainsi devenue l'une des politiques communautaires les plus intégrées. L'Union européenne dispose en effet d'une compétence exclusive en matière de conservation des ressources de la mer.

La PCP vise à accroître la productivité de la pêche tout en préservant les ressources halieutiques. Elle impose notamment des limitations de capture aux pêcheurs et aux armateurs, fondées sur une évaluation scientifique des stocks concernés. Des Totaux Admissibles de Capture (TAC) sont établis puis déclinés en quotas nationaux, selon les antériorités d'exploitation des stocks de chaque État membre (c'est la « stabilité relative »). Les États membres répartissent ensuite librement leurs quotas nationaux par le truchement de la méthode de leur choix, sous réserve de respecter des critères de transparence et d'objectivité. En France, la répartition finale des quotas aux pêcheurs et aux armateurs est essentiellement confiée aux **Organisations de Producteurs (OP**). Celles-ci se fondent sur les relevés des antériorités de captures.

Toutes les étapes de ce processus de détermination des quotas attribués à un armement sont renouvelées annuellement, dans le strict respect d'un cadre réglementaire contraignant. Les avis scientifiques sont, chaque année, le socle à partir duquel les concertations et les négociations sont ensuite menées.

Pour les stocks d'espèces dont la conservation est menacée, l'Union européenne adopte des plans pluriannuels de gestion. Ces derniers définissent pour chacune des espèces un Rendement Maximal Durable (défini par l'Ifremer comme « la plus grande quantité de biomasse que l'on peut extraire en moyenne et à long terme d'un stock halieutique dans les conditions environnementales existantes, sans affecter le processus de reproduction ») et limitent l'évolution future des TAC.

Le système de quotas est complété par d'autres instruments, tels que :

- **La limitation de l'effort de pêche** : l'activité des navires de pêche ne peut pas dépasser un certain nombre de jours en mer ;

- **La gestion de la capacité des flottes** : l'entrée de nouveaux navires de pêche n'est admise que si une capacité équivalente est retirée (en kilowatts et en tonnage brut) ;

- **La définition de mesures techniques** : taille des mailles des chaluts, fermeture temporaire de certaines zones de pêche, définition de tailles minimales de capture en dessous desquelles il est interdit de débarquer les espèces, etc.

Comme pour tous les stocks relevant de la PCP, les espèces pélagiques sont gérées par ce système scientifique de TAC et de quotas par État membre. La création de France Pélagique a permis à la France de conserver sa capacité à pêcher les quantités autorisées dans ce cadre.

La PCP constitue une réussite et se traduit par l'accomplissement de véritables progrès. En 2009, seuls cinq stocks étaient au niveau de leur Rendement Maximal Durable (RMD). En 2019, ce nombre a été porté à 59.

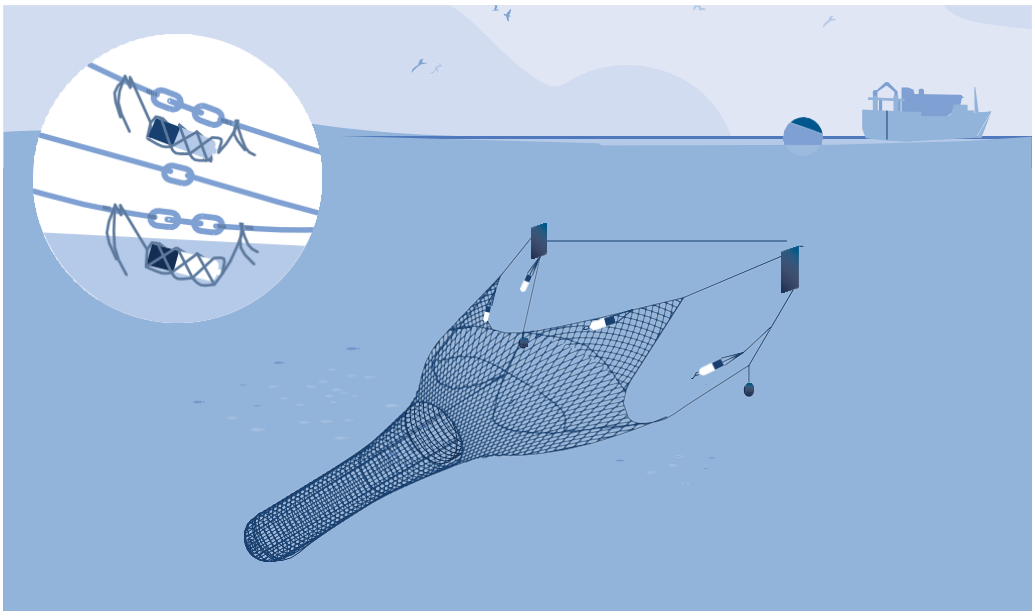
Une politique de gestion des ressources halieutiques basée sur des études scientifiques

Les TAC, à partir desquels sont définis les quotas revenant à chaque État membre puis à chaque pêcheur ou armateur, sont définis par la Commission européenne sur la base d'avis émis par des comités d'experts scientifiques. Il s'agit notamment du Conseil International pour l'Exploration de la mer (CIEM), créé en 1902, et du Comité Scientifique, Technique et Economique de la Pêche (CSTEP), fondé en 1993. Le CSTEP est saisi après réception des avis du CIEM. Ce dernier est un organisme inter-gouvernemental, principale source des avis pour la gestion des ressources et des écosystèmes marins pour l'Atlantique Nord-Est et des mers adjacentes. Il s'appuie sur les diagnostics et les conclusions d'une centaine de groupes d'experts. Ces avis sont rendus, à la demande des gouvernements des pays membres, aux organisations chargées de la gestion de ces stocks ainsi qu'à la Commission européenne.

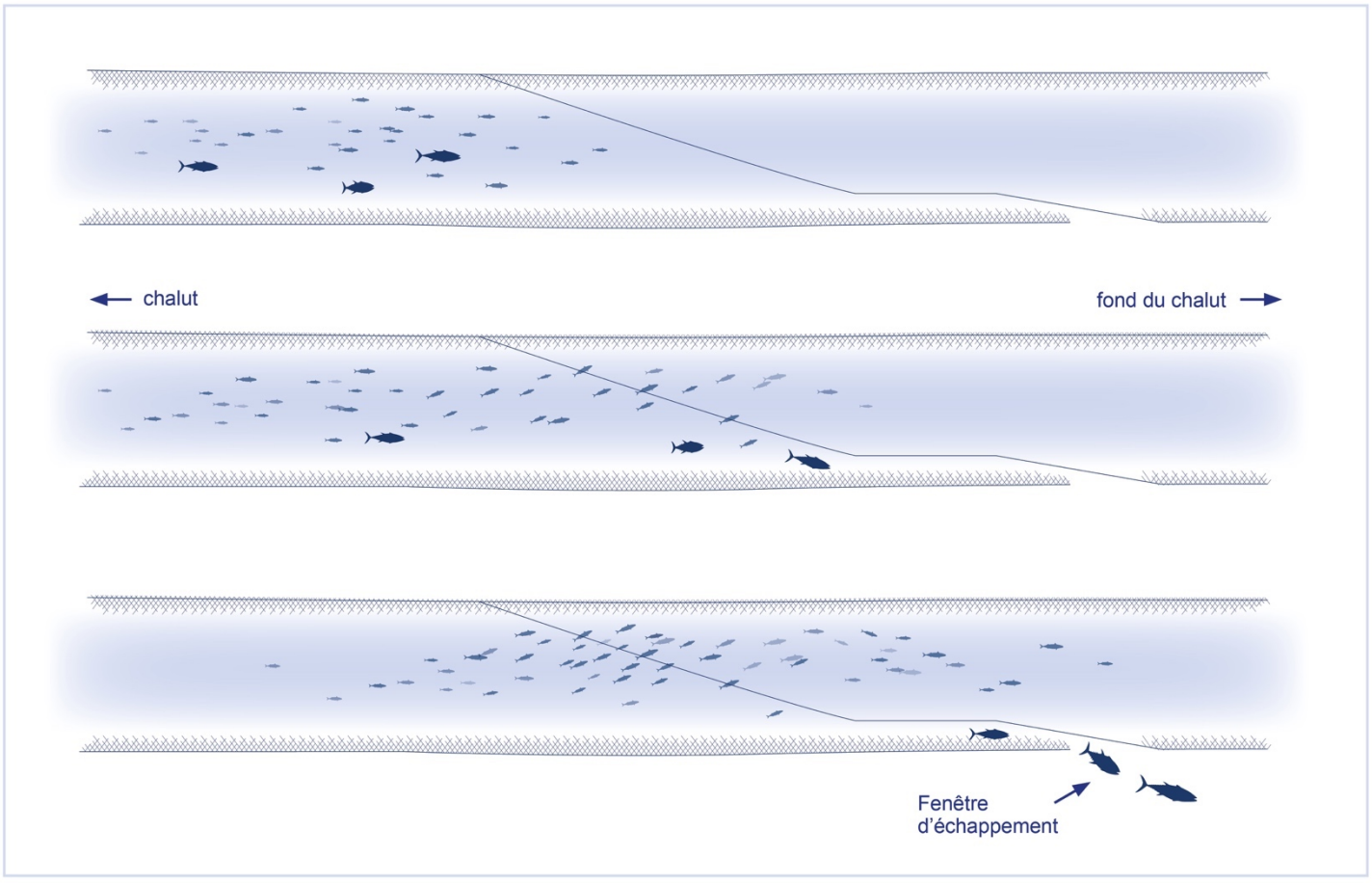
Des innovations technologiques et règlementaires obligatoires

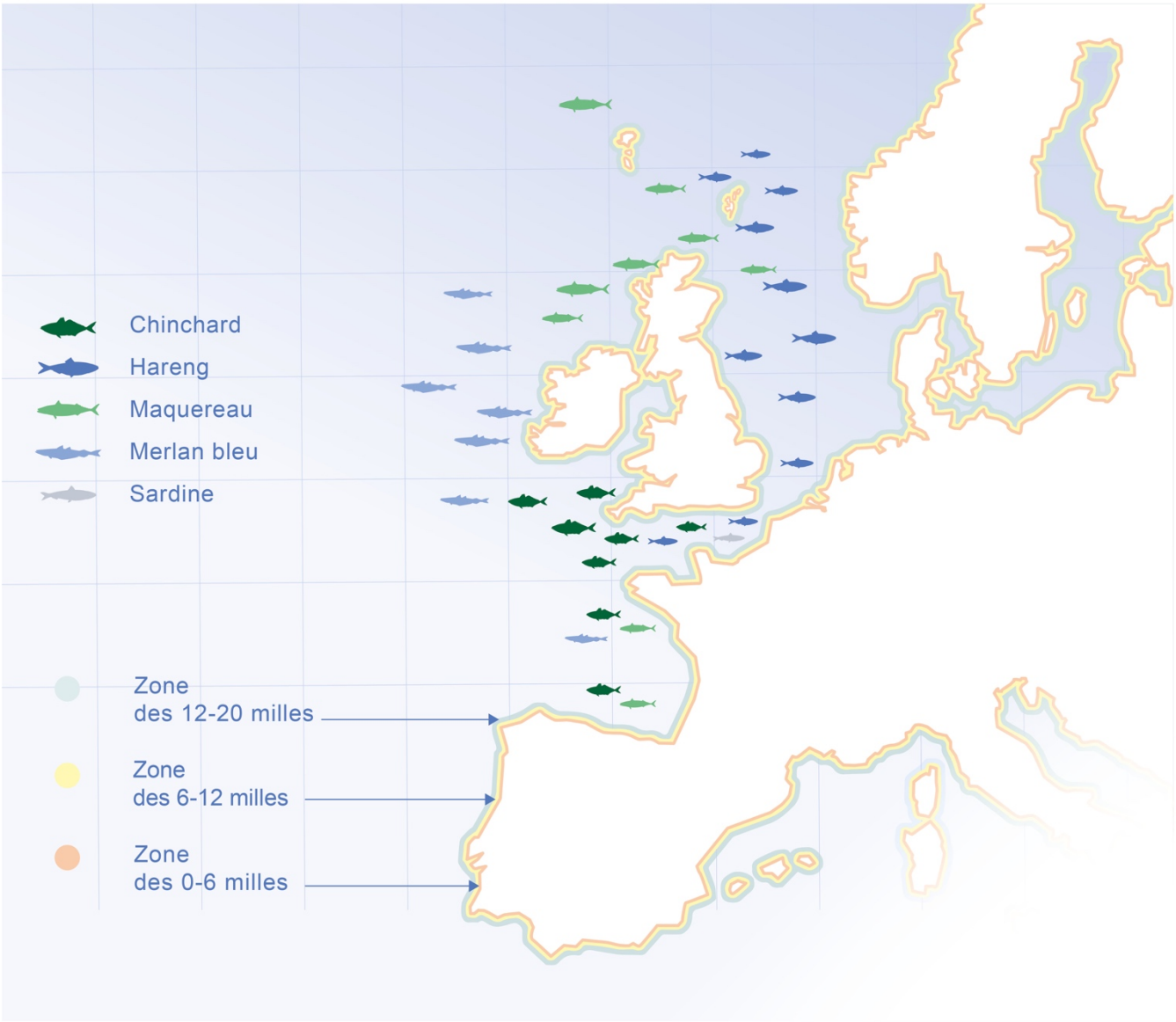
- **L'Obligation de Débarquement** (OD). La PCP a mis en place une obligation de débarquement dans un objectif de gestion durable des ressources biologiques de la mer. Elle contraint les pêcheurs et les armateurs à ramener à terre l'ensemble des espèces soumises à des TAC. Cette obligation vise ainsi à mettre un terme au rejet en mer des captures non désirées de poissons. Son application date de 2015 pour les navires de pêches au large et de 2019 pour le reste de la flotte française. Les captures trop petites, les espèces non commercialisables et les poissons pour lesquels les pêcheurs ne bénéficient pas de quotas ne peuvent plus être rejetés à l'eau depuis cette date. Cela encourage par conséquent une pêche plus sélective et l'évitement des captures accidentelles. Les capitaines déclarent leurs prises toutes les 24 heures au moyen d'un journal de bord électronique. Les captures indésirées sont décomptées des quotas et sont déclarées au même titre que les autres prises. De plus, tous les chalutiers de plus de 12 mètres sont équipés d'un système de surveillance des navires (VMS) qui fournit aux autorités leur position par satellite.

- **Les pingers**. Dans le domaine de la pêche, on appelle pinger ou répulsif acoustique tout émetteur étanche d'impulsions sonores suffisamment puissantes pour repousser les cétacés (marsouins et dauphins principalement) hors des zones où ils risquent d'être pris dans un chalut/chalut. Les pingers visent à limiter les prises accessoires de petits cétacés qui peuvent être accidentellement capturés par les engins de pêche.



- **Les fenêtres d'échappement**. En plus des obligations réglementaires usuelles, France Pélagique a recours à cette technologie pour rendre les captures de ses navires plus sélectives. Des chaluts spécialement conçus permettent aux prises accessoires indésirables de s'échapper par le biais de fenêtres d'échappement.





Les zones de pêche

Les navires de France Pélagique opèrent en haute mer, la majorité du temps à plus de **20 milles** des côtes européennes. Ils ne sont pas en compétition dans ces zones de pêche avec les pêcheurs artisans, ces derniers étant principalement actifs dans la zone des **12 milles marins et le long des côtes**.

Les espèces pélagiques parcourent souvent de longues distances et migrent à différentes périodes de l'année du nord au sud, autour de l'Irlande, de l'Angleterre, de l'Écosse, en Manche et dans le Golfe de Gascogne.

Les marchés

Le poisson pélagique surgelé en mer a une valeur marchande très faible, ramenée au kilo, comparée à celle des espèces démersales et notamment des espèces dites « nobles », comme le bar. Les poissons pêchés par les navires de France Pélagique sont peu consommés par les Françaises et les Français, qui leur préfèrent des espèces à chair blanche comme le cabillaud, la lotte, la dorade, le saint pierre, le turbot, le bar, ou encore le saumon.

En revanche, les poissons pélagiques (à chair plus sombre) représentent une source de protéines peu onéreuse et répondent, à ce titre, à une demande réelle et soutenue à l'international dans les marchés en développement. C'est le cas des marchés africains, asiatiques ou encore de l'Europe du Nord et de l'Est, principaux destinataires des captures réalisées par les navires de France Pélagique. L'entreprise concourt par ailleurs, depuis 2021, au développement du marché intérieur au travers de la réactivation d'une filière de hareng 100 % française, en partenariat avec **l'entreprise fécampoise Sepoa Delgove,** dont les ventes sont destinées aux distributeurs locaux et nationaux.

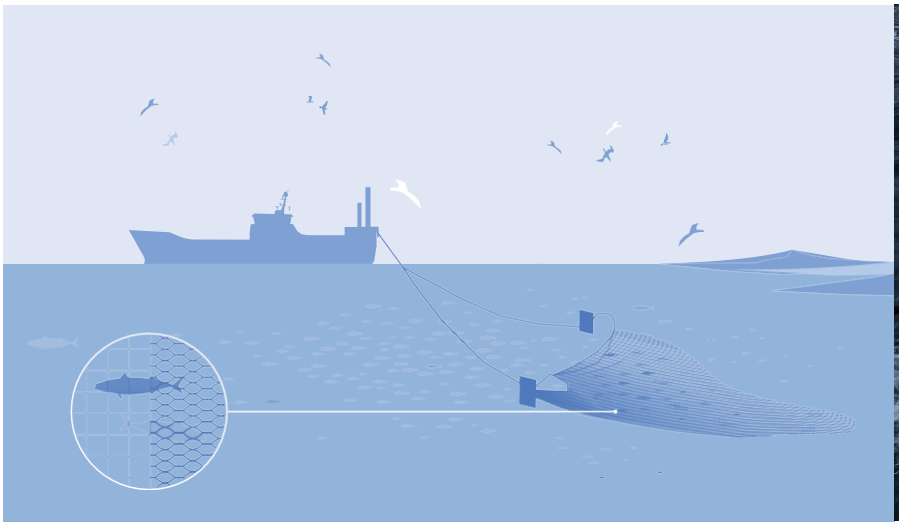
NOS NAVIRES

Vue d'ensemble

L'armement France Pélagique possède une flotte de deux navires.

Bateaux	PRINS BERNHARD	SCOMBRUS
Immatriculation	**FC-716900**	**CC-919999**
Port d'enregistrement	**Fécamp**	**Concarneau**
Longueur	**88,13 mètres**	**81,37 mètres**
Nombre maximal de personnes à bord	**31**	**34**

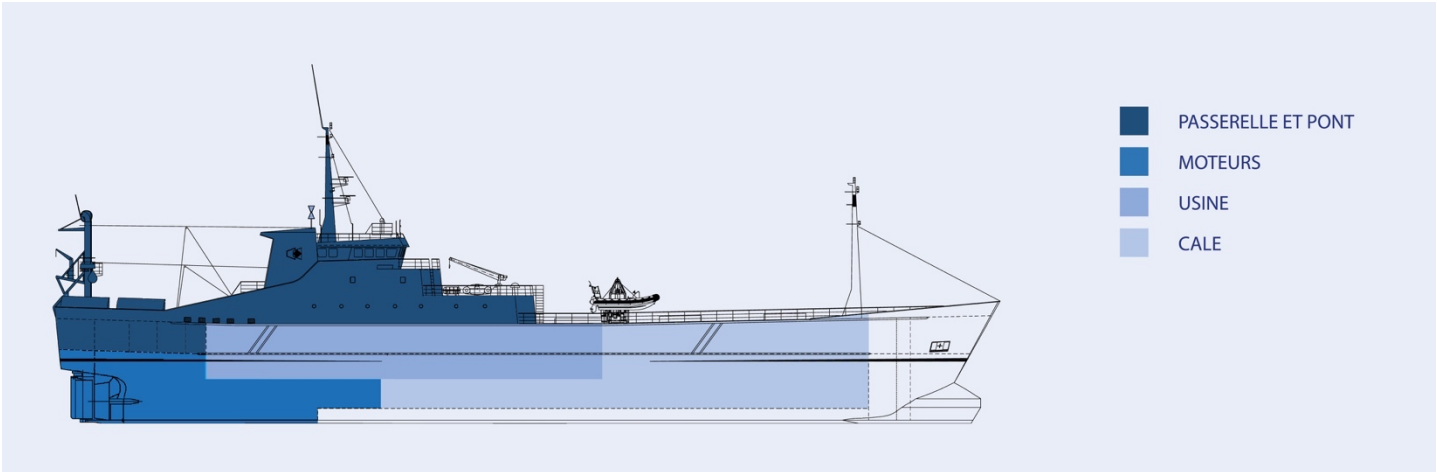
France Pélagique utilise des chaluts pélagiques simples, tractés par un seul navire. Le chalut évolue en pleine eau, entre la surface et le fond, sans jamais être en contact avec ce dernier.



Les spécificités de notre activité (surgélation en mer) nécessitent de disposer d'infrastructures adaptées, tant en matière logistique (débarquement des captures) qu'en matière de stockage (entrepôts frigorifiques de grandes dimensions). (entrepôts frigorifiques de grandes dimensions). Ainsi, France Pélagique débarque ses prises dans les ports d'IJmuiden et de Scheveningen aux Pays-Bas. L'entreprise profite aussi des ressources logistiques des ports de Rotterdam et d'Anvers, d'où le poisson est exporté dans le monde entier.

Le fonctionnement à bord

Environ **70 %** de la capacité totale des chalutiers de France Pélagique est destinée au tri, au traitement, à la surgélation et au stockage des poissons, ce qui explique la taille des navires. Seule 25 % de la capacité des navires est en réalité consacrée à l'activité de pêche proprement dite.



Les captures sont remontées à bord au moyen d'une pompe à poissons et déversées dans des cuves d'eau de mer réfrigérée, à l'aide de séparateurs eau/poisson. Dans ces cuves, le poisson est refroidi à une température de -1 °C (ce processus prend quatre heures en moyenne).

À bord du Scombrus par exemple, les captures sont acheminées après refroidissement au moyen d'une pompe à vide vers une machine calibreuse, puis triés par l'équipage et enfin stockées temporairement dans des bacs tampons pré-refroidis.

À partir de ces bacs, le poisson est mis en lots dans des plateaux et transporté vers les surgélateurs (appelés « fours »). Il est ensuite surgelé à -25 °C en blocs d'environ 23 kg chacun.

Une fois surgelés, les blocs de poissons sont automatiquement déchargés et transportés par des bandes convoyeuses vers la salle d'emballage, où le poisson est automatiquement emballé dans des boîtes en carton, puis palettisé et transporté vers les cales.

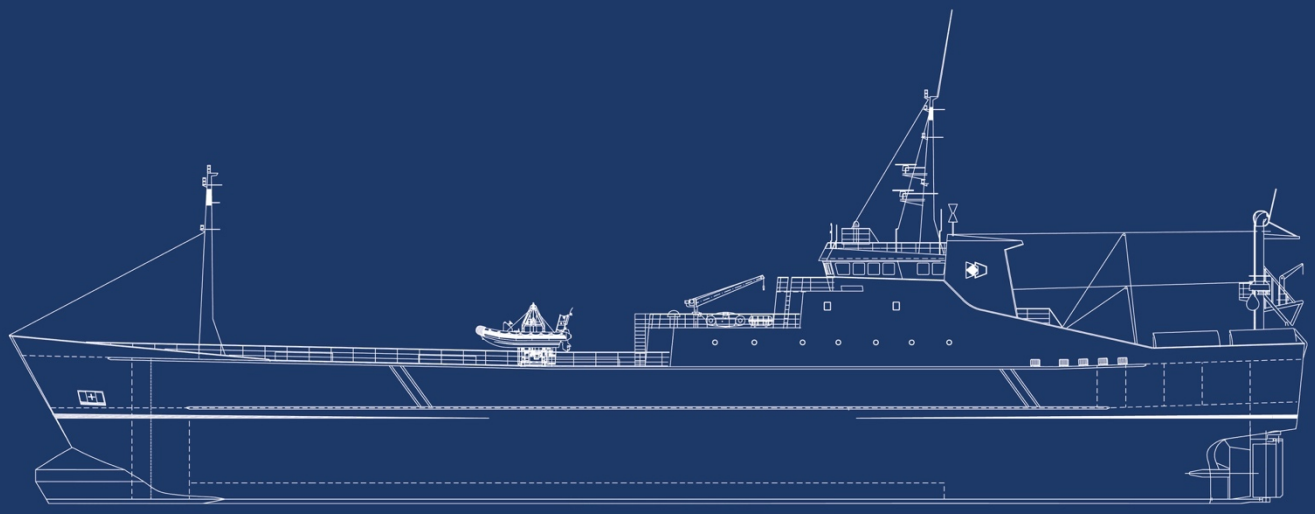
Le Prins Bernhard : entre tradition et modernité

Le Prins Bernhard a été construit en 1983 et a été intégralement **modernisé en 2007/2008.** Ce navire de 88 mètres de long et de 14 mètres de large est composé d'une trentaine de membres d'équipage. Le travail se fait par bordée et par quart de six heures.

Le Prins Bernhard est un navire à propulsion diesel. Il est doté de deux moteurs :

- un moteur principal de 3 235 kW qui entraîne l'arbre d'hélice et les treuils ;
- un moteur auxiliaire de 1 940 kW qui alimente les compresseurs pour la réfrigération, la surgélation et tout ce dont le navire a besoin pour fonctionner.

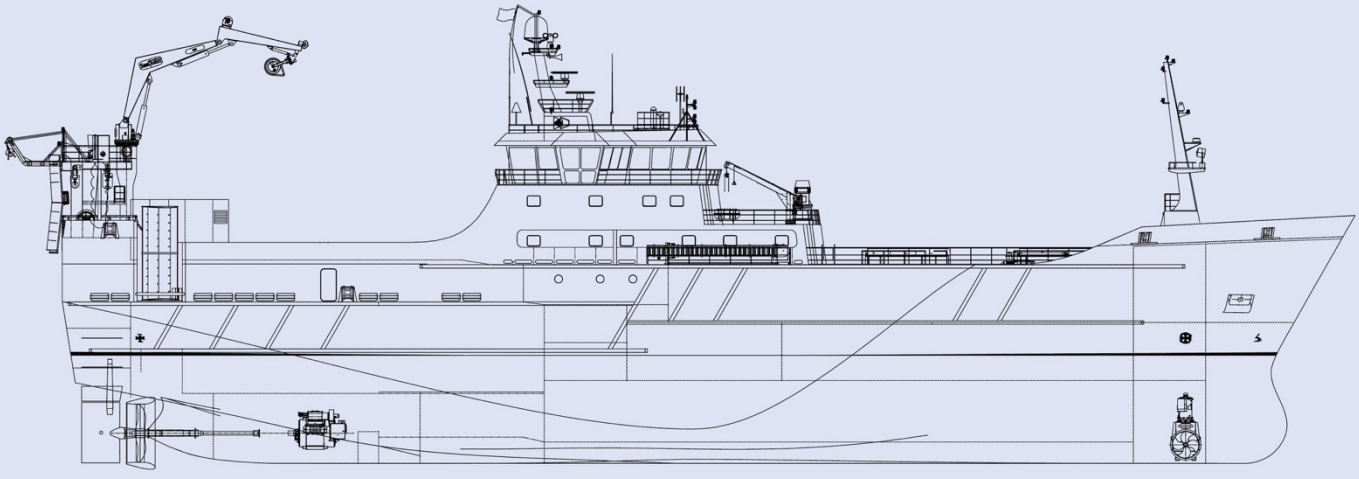
Le Prins Bernhard



Le Scombrus : un fleuron technologique

Initiée en 2017, la construction du **Scombrus CC-919999** s'est achevée en 2020. C'est un chalutier innovant, adapté à la capture d'espèces pélagiques. Ce projet a été financé en intégralité par fonds propres, sans aucune subvention publique.

Le Scombrus



L'objectif de France Pélagique a été de concevoir **un navire plus économe en énergie, avec une sécurité et des conditions de travail améliorées pour son équipage.** Les équipements de capture et de surgélation ont été optimisés pour garantir une meilleure qualité du poisson.

Toutes ces innovations participent à la mission globale de France Pélagique : **contribuer à la sécurité alimentaire de millions de personnes dans le monde**, tout en préservant les ressources halieutiques et les écosystèmes marins.

Le Scombrus a été baptisé et inauguré à Concarneau, son port d'immatriculation, le 25 septembre 2020. Il a pris la suite du **Sandettie**, chalutier construit en 1981 et sorti de la flotte de France Pélagique en juin 2020.

Ce nouveau bateau bénéficie de toutes **les dernières innovations techniques**, tant au niveau du pont de pêche que des salles de tri, de surgélation, d'emballage et de stockage. La salle des machines dispose également d'équipements de pointe (propulsion diesel-électrique et double arbre d'hélice). Le confort de l'équipage a été amélioré : les installations sanitaires sont nombreuses (une douche et un WC à l'usage exclusif des occupants de deux cabines), et une salle de sport vient compléter ces emménagements.

TROIS GRANDES INNOVATIONS

1. Durabilité

Le navire est équipé des technologies de pointe permettant de garantir une pêche durable. Un équipement nautique et de recherche de poissons sophistiqué améliore la sélectivité de la pêche pratiquée, tant en termes d'espèces ciblées que de volumes capturés. Grâce à ces équipements de pêche, dont peu de navires sont aujourd'hui dotés, le Scombrus pourra participer à des projets de recherche scientifique internationaux ou menés par la Pelagic Freezer-Trawlers Association (PFA). Les données recueillies permettront aux scientifiques d'évaluer l'état des stocks de manière plus fine encore.

Plusieurs innovations à bord de ce nouveau navire permettent de conserver d'excellents résultats en matière d'efficacité énergétique. La consommation de diesel par kilo de poissons capturés est ainsi parmi les plus basses, toutes techniques de pêche confondues. Il s'agit notamment des avancées technologiques suivantes :

- Les émissions d'oxyde d'azote et de soufre ont été réduites.

- Le Scombrus est **le premier chalutier pélagique** équipé d'une double installation diesel-électrique. À bord, deux groupes électrogènes diesel sont installés pour la production de l'électricité et pour alimenter les deux moteurs de propulsion électrique. Ces derniers améliorent les capacités de manœuvre du navire, minimisent son bruit et consomment moins de carburant.
- Les moteurs sont **les plus propres** existant à ce jour pour la navigation.
- Les équipements les plus énergivores à bord sont désormais contrôlés par fréquence, ce qui leur permet de fonctionner dans des conditions idéales, tout en consommant **moins d'énergie**.
- L'ensemble du navire est équipé d'**un éclairage LED.**
- Grâce à l'utilisation de **congélateurs à plaques horizontales**, et non plus à plaques verticales, le poisson a moins de risques de s'abîmer (par compression) et le produit final est ainsi de plus grande qualité. Les réfrigérants utilisés sont des réfrigérants naturels (la surgélation s'effectue avec du dioxyde de carbone, réfrigéré à -50 °C avec de l'ammoniac). Leur installation dans un environnement isolé entraîne moins de fuites de froid. Au lieu de six cycles de dégivrage

nécessaires par le passé, un seul cycle suffit après chaque sortie de pêche.

- La puissance régénératrice des treuils de pêche n'est pas perdue mais **réutilisée pour alimenter le réseau électrique** du navire.
- Le propulseur d'étrave est **lubrifié au moyen d'huiles non polluantes**.
- **Un antifouling au silicone et exempt de métaux lourds** est utilisé sur la partie de la coque immergée, afin d'économiser de l'énergie en réduisant la résistance à l'eau.

2. Sécurité et confort des marins

Le Scombrus comporte plusieurs innovations visant à améliorer les conditions de travail de l'équipage :

- **Le pont de pêche est fermé et abrité** pour que les marins puissent travailler dans un environnement davantage protégé, notamment lorsqu'ils filent et virent le chalut.
- **De meilleures conditions de travail sont assurées dans les zones de transformation**, réduisant les efforts physiques lourds. Les congélateurs à plaques sont remplis et déchargés de manière entièrement automatique. L'emballage, l'encodage et la palettisation sont automatisés. Le transport des palettes pleines vers leur zone de stockage s'effectue au moyen de chariots élévateurs.
- **L'installation d'un système anti-roulis stabilise le navire** pendant la pêche et la navigation, ce qui offre plus de confort à l'équipage, y compris quand les conditions météorologiques sont dégradées.

3. Qualité du poisson

Le Scombrus permet de proposer au consommateur un poisson de meilleure qualité. Le tri du poisson est complètement automatisé, alors qu'il était auparavant en partie manuel. Ainsi, les poissons peuvent désormais être triés par taille et par poids en de nombreuses catégories différentes (jusqu'à douze catégories, contre six pour les machines de triage habituelles). Ce tri sélectif et automatisé permet de réduire de plus de 50 % le risque d'endommager le poisson et d'en préserver toute la qualité.

NOTRE POLITIQUE RSE

Notre vision

« Nos pêches contribuent à la sécurité de l'approvisionnement alimentaire de millions de personnes. Nous sommes une entreprise familiale et agissons dans le souci des générations futures, en préservant les stocks de poissons et en minimisant notre impact environnemental, grâce aux personnes engagées et fières de leur métier qui font vivre France Pélagique. » **(Geoffroy Dhellemmes)**

La priorité de France Pélagique est d'assurer la pérennité de nos métiers en garantissant la durabilité des ressources halieutiques. Permettre aux cent collaborateurs de France Pélagique et à leur famille de vivre de leur passion pour la mer, telle est l'exigence qui nous anime au quotidien.

Les avancées technologiques à bord de nos navires, en termes de préservation de l'environnement, de sécurité et de confort des équipages, constituent le début d'**une profonde transition à accomplir** et dans laquelle les équipes de France Pélagique sont pleinement engagées. L'innovation s'inscrit au cœur de l'ADN de l'entreprise et nous invite à nous dépasser continuellement.

Symbole de cette exigence, l'une des préoccupations majeures de France Pélagique est de **lutter contre la pêche accessoire.** Nous n'avons de cesse d'améliorer nos méthodes de pêche pour renforcer la sélectivité de nos captures. Les prises accidentelles représentent aujourd'hui moins de 0.3 % des volumes totaux de pêche de nos navires (dont 80 % sont des captures d'espèces pour lesquelles nous avons des quotas).

- France Pélagique a été l'**un des premiers acteurs à installer des pingers** sur tous ses navires, avant qu'ils ne soient rendus obligatoires.
- France Pélagique utilise **des chaluts spécialement conçus** pour permettre aux prises indésirables de s'échapper, un équipement acoustique de pointe pour identifier la taille et la profondeur d'un banc de poissons ainsi qu'une technologie d'imagerie 2D et 3D pour assurer la capture des espèces visées uniquement.
- Les navires pélagiques **ne causent pas de dommages aux habitats des fonds marins**. Les poissons que nous ciblons nagent dans la colonne d'eau moyenne. Nos chaluts ne touchent pas les fonds marins et ne les raclent pas.

France Pélagique, via l'association PFA, contribue régulièrement à la recherche halieutique. L'association PFA collabore en effet activement avec plusieurs organisations internationales, telles que le CIEM, la Coalition Internationale des Associations de Pêcheurs (ICFA), l'Organisation Maritime Internationale (OMI), ainsi qu'avec des instituts maritimes nationaux.

Les 4 piliers de notre politique RSE

Notre gestion RSE se concentre sur les sujets sur lesquels nous avons le plus d'influence en tant qu'armement à la pêche. Ces sujets sont inclus dans les quatre piliers de nos plans de gestion RSE :

- **Une alimentation saine**
- **Des ressources halieutiques préservées**
- **La durabilité au quotidien**
- **Les responsabilités humaines**

Les 4 piliers RSE de France Pélagique

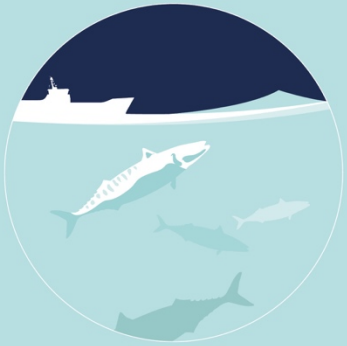
PILIER 1 : UNE ALIMENTATION SAINE

Amélioration continue
de la qualité des produits.

PILIER 2 : DES RESSOURCES HALIEUTIQUES PRÉSERVÉES

Contribution permanente à l'amélioration des estimations des stocks et des plans de gestion.

Respect de la législation (inter)nationale.



PILIER 3 : LA DURABILITÉ AU QUOTIDIEN

Mise en place d'une politique d'achat durable et, en collaboration avec nos partenaires, nous garantissons la meilleure qualité possible dans la réutilisation des matériaux.

Réduction de 10 % de l'empreinte carbone en mer.
Réduction de 20% de l'empreinte carbone à terre.

PILIER 4 : LES RESPONSABILITÉS HUMAINES

Pour minimiser les risques d'accidents, la politique de sécurité et de conditions de travail est actualisée et appliquée en permanence.

Mise en place de dispositifs pour aider les employés à améliorer leur bien-être.
Coopération avec les écoles de pêche et contribution à l'amélioration de la qualité des enseignements.

Le label MSC

Les navires de France Pélagique bénéficient du label MSC depuis 2006 pour leur pêcherie de hareng de Manche Est et de Mer du Nord.

https://www.msc.org/

Le référentiel environnemental du Marine Stewardship Council (MSC) permet de certifier qu'une pêcherie est **durable et bien gérée**. Un produit de la mer ne peut porter le label MSC qu'à la condition de provenir d'une pêcherie qui remplisse les trois critères suivants :

- **Un stock de poissons durable** - l'effort de pêche doit se situer à un niveau qui permet d'assurer la pérennité des populations de poissons
- **Un impact environnemental minimisé** - les activités de pêche doivent être gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème marin
- **Une gestion efficace des pêcheries** - des règles de contrôle visant à garantir la viabilité économique et biologique de la pêcherie doivent être mises en place

Ce label a été créé à la fin des années 1990, suite aux différentes consultations avec les industries de la pêche, les scientifiques et les organisations environnementales. Il s'agit d'une démarche volontaire ouverte à toutes les pêcheries de captures sauvages.

Fin 2020 : 409 pêcheries sont désormais certifiées (soit 15 % des captures mondiales) et 89 certifications sont en cours d'évaluation.

Au total, plus d'un quart des captures sauvages sont certifiées MSC ou engagées dans une démarche de labellisation.

Le Hareng, un produit sain issu d'une pêche durable

Le poisson gras, et le hareng en particulier, s'intègre parfaitement dans une alimentation saine. Le hareng est issu d'une pêche de proximité et respectueuse des océans, ce qui en fait un choix sain et durable.

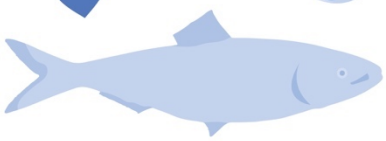
Un poisson sain

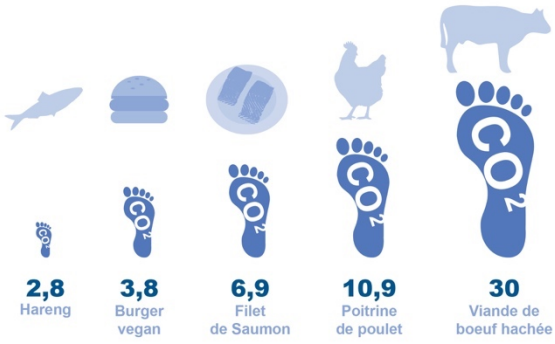
Le hareng est un produit naturel. Ce poisson gras contient une grande quantité de bons acides gras **oméga 3.**

Protège contre les maladies cardiovasculaires.

Freine les inflammations.

A un effet bénéfique sur les yeux et le cerveau.





Empreinte CO2

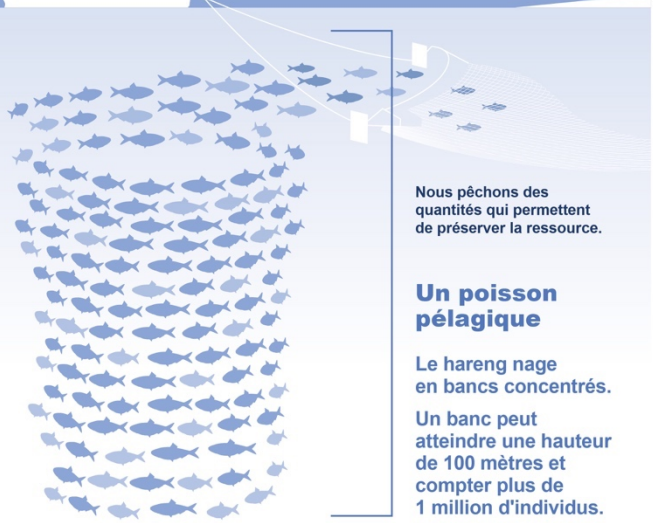
Nombre de kilos de CO2 par kilo de produit

Certifié MSC

Depuis 2006, le hareng de la mer du Nord porte le label de durabilité MSC.

Exportation de hareng

Une grande partie du hareng pêché en Europe est destinée à divers pays d'Afrique.



Nous pêchons des quantités qui permettent de préserver la ressource.

Un poisson pélagique

Le hareng nage en bancs concentrés.

Un banc peut atteindre une hauteur de 100 mètres et compter plus de 1 million d'individus.

Pêche de proximité

Le hareng est traditionnellement pêché par nos pêcheurs dans les eaux européennes.

En Afrique, le hareng est une source abordable de protéines de bonne qualité. Nos pêcheurs fournissent 3 millions de repas par jour.

Une source de protéines abordable

Un ancrage dans la vie économique des territoires

France Pélagique, composée de marins français essentiellement normands et bretons, jouit d'un lien particulier avec les territoires où sont immatriculés ses navires. En particulier, l'entreprise s'est rapprochée de la société familiale Sepoa Delgove, où l'on lève les chaluts (technique dite de chalutage) puis sale et fume le hareng de père en fils dans leurs ateliers fécampois.

Dès 2018, avant que la crise sanitaire ne révèle au grand public l'importance de maintenir des filières sur le territoire français, **les responsables des deux entreprises ont décidé de recréer une filière 100 % française de hareng avec l'appui de Cornelis Vrolijk.**

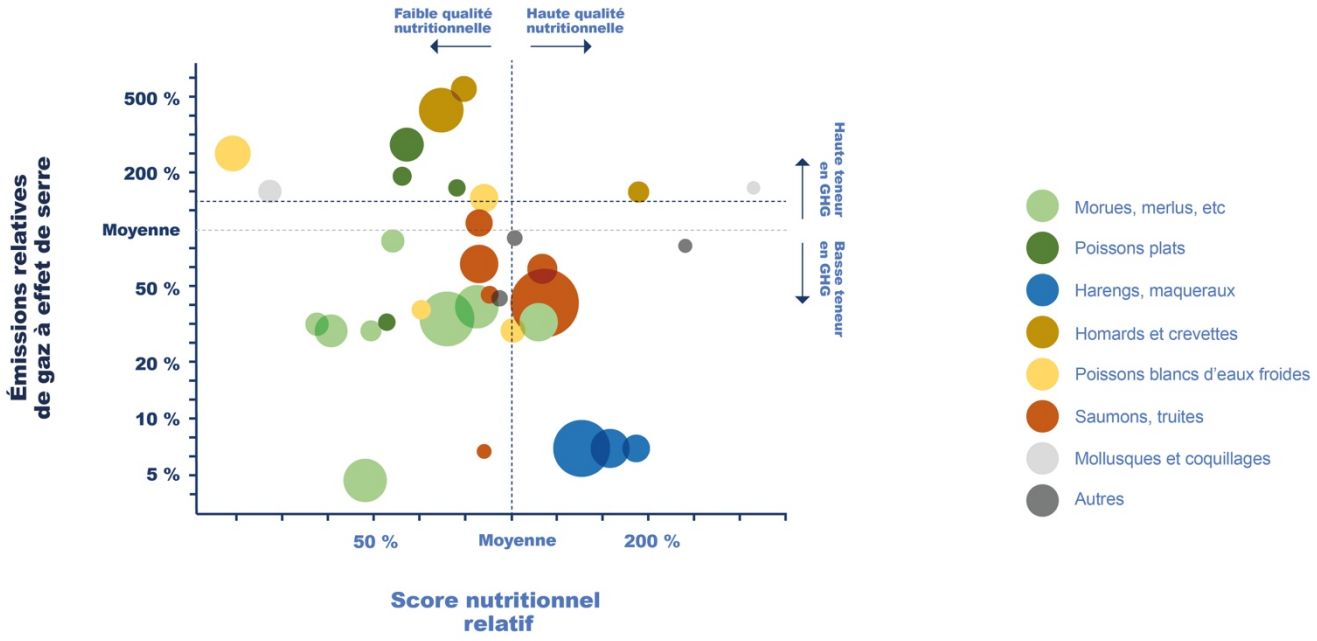
Le poisson pêché par France Pélagique en Manche est déchargé, puis stocké, dans les magasins réfrigérés de **Cornelis Vrolijk** aux Pays-Bas. Il est ensuite acheminé par camion frigorifique chez **Sepoa Delgove**, qui le transforme pour le vendre aux distributeurs locaux. Cornelis Vrolijk a mis à la disposition de Sepoa Delgove une ligne complète de chalutage pour transformer directement sur place le poisson, à Fécamp. Ainsi, tout au long de l'année, le hareng peut être chaluté, salé puis fumé chez Sepoa Delgove avant d'être revendu sous la marque « La Mère Angot », avec le label « Pêche française », aux acteurs de la grande distribution. Cette initiative a été récompensée par **les 15èmes Trophées de l'agroalimentaire de Normandie.**

Pour la ville de Fécamp et son port, ce projet permet de maintenir les emplois des salariés de l'entreprise Sepoa Delgove. C'est aussi une manière d'assurer le maintien et la continuité de la salaison maritime, patrimoine incontournable de cette ville côtière.

Une telle initiative permet à Sepoa Delgove de poursuivre ses innovations et de gagner des parts dans un marché fortement concurrentiel.

Pour les marins normands et bretons de France Pélagique, ce projet renforce leur fierté d'appartenir à un Armement et à un secteur soucieux d'associer les objectifs de développement économique à l'évolution des attentes sociales et sociétales. C'est aussi, pour l'Armement, l'occasion de vendre une partie de sa pêche sur le territoire français afin de poursuivre son implication, en termes d'emploi, dans la filière aval locale.

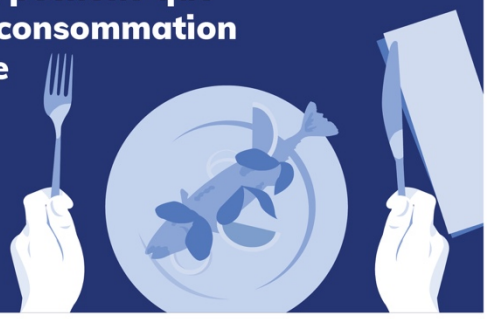
France Pélagique et Sepoa Delgove réfléchissent à la création de nouveaux produits « Pêche française » pour les prochaines années autour du maquereau et de la sardine.



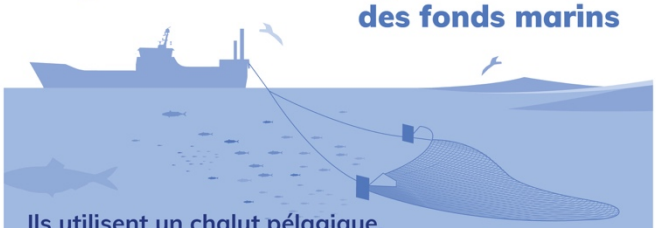
Source : Elinor Hallström, Combined climate and nutritional performance of seafoods, in Journal of Cleaner Production, Avril 2019

PÊCHE PÉLAGIQUE = PÊCHE DURABLE

Nous ne pêchons que pour la consommation humaine



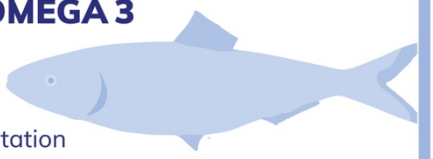
Les navires pélagiques ne causent aucun dommage aux habitats des fonds marins



Ils utilisent un chalut pélagique, qui n'a aucun contact avec les fonds marins

Les poissons pélagiques tels que **le maquereau** et **le hareng**

contiennent des acides gras riches en OMÉGA 3



pour une alimentation saine et nutritive

Le poisson pêché par **France Pélagique** fournit en moyenne

550 mille

repas de grande qualité nutritionnelle et durables par jour

Plus de **65%** de ces repas sont consommés par des familles en Afrique

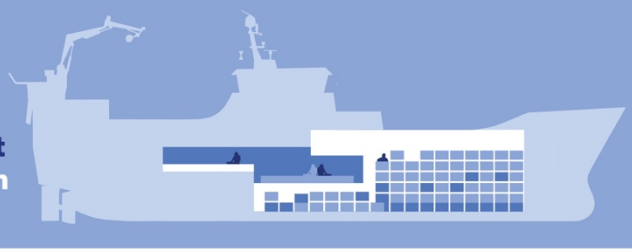
Nos chalutiers pélagiques ont un niveau de prises accessoires parmi les plus bas

moins de 1% de prises accessoires

France Pélagique utilise **la dernière génération de dispositifs de dissuasion acoustique** *(pingers)* dans ses filets par mesure de précaution pour éviter d'éventuelles prises accessoires de cétacés

70%

des capacités d'un chalutier congélateur sont utilisées pour le tri, le traitement, la congélation et l'entreposage frigorifique à bord



Les chalutiers pélagiques ne sont pas en concurrence avec les petits navires :

ils pêchent des espèces différentes et dans des zones de pêche différentes

Nos navires sont surveillés à tout instant et contrôlés

par les autorités compétentes dès que ces dernières l'exigent

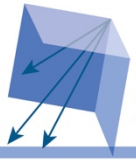
PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr

Les navires de **France Pélagique** détiennent la **certification MSC** depuis 2006 pour la pêcherie de hareng en mer du Nord.

France Pélagique utilise la technologie pour rendre sa pêche plus sélective, y compris :

- Filets spécialement conçus pour permettre aux prises accessoires indésirables de s'échapper

- Équipement acoustique de pointe pour identifier la taille et la profondeur d'un banc de poissons



- Technologie d'imagerie 2D et 3D afin d'identifier et de capturer les bonnes espèces et la bonne taille de poisson

Les poissons capturés à l'état sauvage en général et les poissons pélagiques en particulier, tels que **le hareng** et **le maquereau**, ont

une empreinte CO2 plus faible

par rapport à toute autre protéine animale.

Empreinte CO2 Nombre de kilos de CO2 par kilo de produit

France Pélagique s'engage à apporter une contribution active à la recherche halieutique et est un partenaire actif de :

• Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPMEM)	• Organisation Maritime Internationale (OMI)
Organisation de Producteur (From Nord)	Pelagic Advisory Council (PELAC)
• Union des Armateurs à la Pêche de France (UAPF)	• Europêche
International Council for the Exploration of the Sea (ICES)	European Association of Fish Producer Organisations (EAPO)
• Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER)	• Organisation internationale du travail (OIT)

À PROPOS DE FRANCE PELAGIQUE

France Pélagique, fondée en 1988, est une entreprise familiale française spécialisée dans la pêche des espèces de poissons de pleine mer (maquereau, hareng, chinchard et merlan bleu). Filiale du groupe **Cornelis Vrolijk**, cet armement à la pêche gère depuis son siège parisien deux navires de grande taille immatriculés à Fécamp et Concarneau. L'entreprise, portée par la passion de ses marins pêcheurs, est leader de la pêche pélagique en France.

À terre comme en mer, France Pélagique rassemble une centaine de collaborateurs, principalement normands et bretons. L'innovation technologique s'inscrit au cœur de notre ADN, afin de relever le défi de la durabilité des ressources et de nos métiers. **L'entreprise est aujourd'hui dirigée par Geoffroy Dhellemmes, représentant de la quatrième génération d'armateurs dans la famille.**

Armement France Pélagique
+33 1 53 23 00 40
9, Rue de Bassano - 75116 Paris, France

Contact Presse
communication@francepelagique.fr

www.francepelagique.fr