

Que cache votre boîte de thon? Classement des marques sur le marché français

| CLASSEMENT | MARQUE | CRITÈRE TECHNIQUE DE PÊCHE | CRITÈRE ESPÈCE | ENGAGEMENTS ÉCRITS SUR APPROVISIONNEMENT | NOTE FINALE SUR 10 |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|--|--------------------|
| 1 ^{er} | Phare d'Eckmühl | ● | ● | ● | 6,2 |
| 2 ^e | Système U | ● | ● | ● | 5,5 |
| 3 ^e | Carrefour | ● | ● | ● | 3,1 |
| 4 ^e ex aequo | Auchan | ● | ● | ● | 2,6 |
| | Intermarché | ● | ● | ● | 2,6 |
| | Connétable | ● | ● | ● | 2,6 |
| 7 ^e | Saupiquet | ● | ● | ● | 2,5 |
| 8 ^e | Petit Navire | ● | ● | ● | 2,1 |
| 9 ^e | Casino | ✗ | ● | ● | 0,6 |
| 10 ^e | Leclerc | ✗ | ✗ | ✗ | - |

✗ : n'a pas répondu au questionnaire

Méthode

Greenpeace a interrogé les 10 premières marques de thon en boîte sur leur chaîne d'approvisionnement afin d'en évaluer la durabilité. Ces marques représentent plus de 75% des parts de marché du thon en boîte. Un questionnaire détaillé leur a été transmis. Les questions portaient sur différents critères, notamment les espèces de thons pêchées, les techniques de pêches utilisées, les mesures prises pour éviter le recours à la pêche illégale, la traçabilité, l'information aux consommateurs, l'existence d'une politique écrite d'approvisionnement ainsi que des critères sociaux.

Les questionnaires ont été remplis par les marques sur la base des informations liées aux ventes de l'année 2013. Les réponses ont été collectées entre juin et septembre 2014. Une note finale sur 10 est affectée à chaque marque. Chaque critère est pondéré de manière différente. Celui qui a le plus d'influence dans la notation est la technique de pêche, suivi du choix des espèces de thons.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Explication des principaux critères / Pour le détail marque par marque, voir p7.

| | Vert | Orange | Rouge |
|--------------------------------------|---|---|---|
| Technique de pêche | Au moins 60 % des thons sont pêchés à la canne ou à la ligne de traîne, méthodes sélectives sans prise accessoire et permettant de cibler les thons qui ont pu se reproduire. | Moins de la moitié des thons sont pêchés avec des techniques sélectives. La majorité des thons sont pêchés avec des techniques non sélectives, comme la senne avec DCP. | Recours quasi exclusif à des techniques de pêche non sélective comme la senne avec des DCP. |
| Espèces utilisées | Plus de la moitié des thons de l'approvisionnement de la marque proviennent de stocks en bon état. | Approvisionnement en espèces dont les stocks sont exploités durablement, mais aussi en espèces dont les stocks sont pêchés à la limite de la durabilité ou surpêchés. | La marque ne vend pas de thon dont les stocks sont en bon état. |
| Politique d'approvisionnement | Elle est écrite et communiquée. | Rédaction en cours. | Inexistante ou non appliquée. |
| Information des consommateurs | Nom de l'espèce, zone de pêche et pays de production précisés. | Information incomplète. | Le nom commun de l'espèce n'est pas systématiquement mentionné. Aucune autre information. |

Les points clés :

Deux bons élèves se distinguent

Seuls une marque et un distributeur se détachent clairement des autres de manière positive : **Phare d'Eckmühl** et le groupe de grande distribution **Système U**. Ces deux marques arrivent en tête du classement car elles s'approvisionnent en majorité ou en totalité avec du thon pêché grâce à une méthode sélective, la canne ou la ligne de traîne, et utilisent des thons provenant de stocks qui sont en bon état, comme le thon listao.

Du thon surexploité dans nos boîtes, pas d'offre de thon pêché durablement

Le marché français du thon en boîte est globalement peu performant en termes de durabilité environnementale. L'approvisionnement des plus grandes marques repose très essentiellement sur une pratique de pêche destructrice, la senne déployée sur un dispositif de concentration de poissons. Le thon albacore de l'Atlantique, dont le stock est surexploité, est largement utilisé dans les conserves vendues en France. Le marché français se caractérise par une pauvreté de l'offre de thons pêchés avec des méthodes durables. Par exemple, l'offre de thon pêché à la canne, méthode de pêche reconnue

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

comme la plus respectueuse des populations de thons, est extrêmement limitée. Contrairement à d'autres pays européens, notamment le Royaume-Uni, il n'existe pas de produits issus de pêcheries à la senne garantissant l'absence d'utilisation de dispositifs de concentration de poissons (DCP).

Pourquoi ce classement?

Parce qu'on pêche trop de thons par rapport à ce que l'océan peut donner

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) reconnaît que le niveau de pêche pour le thon au niveau mondial est trop élevé¹. Les entreprises de pêche, particulièrement depuis l'introduction des DCP, prennent trop par rapport à ce que l'océan peut donner. Les captures de thons ont été multipliées par 9 depuis les années 50, passant de 0,4 à 4,5 millions de tonnes par an. Si elle continue de croître, la pêche industrielle pourrait, en plus d'entraîner le déclin des stocks de thons, déstabiliser les écosystèmes marins puisque le thon se situe en haut de la chaîne alimentaire.

Le thon est un des poissons les plus consommés dans le monde. Il s'agit de la protéine animale la moins chère. Les espèces que nous retrouvons dans les boîtes de thon en France sont classées comme quasi menacées (thon albacore, dont les stocks ont diminué de **45 à 70% depuis le début de la pêche industrielle**, thon germon), ou vulnérable (thon obèse) par l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN).

La population de ces poissons diminue de manière tendancielle. Un tiers des stocks est surexploité, et un autre tiers est exploité à la limite de durabilité. Ce qui veut dire que la taille du stock ne permet pas de pêcher plus. Si on augmente les prises sur ce stock, il ne sera plus en mesure de se renouveler.

Parce qu'on utilise une technique de pêche destructrice, le DCP

Un dispositif de concentration de poissons (DCP) est un objet artificiel flottant, qui peut présenter de nombreuses cavités et permet donc aux petits poissons de s'abriter, de se nourrir et de se reproduire. Ces petits poissons en attirent d'autres plus gros, qui attirent à leur tour les thons. Tout un écosystème s'agrège autour de ce dispositif, autour duquel les thoniers déploient un filet de plusieurs kilomètres de long, la senne, qui remonte tout.

Le DCP sert à intensifier au maximum les prises des pêcheurs industriels : pour le thon listao, les prises sont multipliées par deux, et par dix pour le thon obèse.

- ⇒ **Le DCP permet de pêcher beaucoup plus**, notamment des poissons qui seront bientôt en danger si on continue à ce rythme.
- ⇒ **Le DCP génère énormément de prises accessoires**, des jeunes thons qui n'ont pas eu le temps de se reproduire et des espèces qui ne sont pas recherchées, mais qui sont prises dans le filet en même temps que les thons, et qui sont immédiatement rejetées à la mer, mortes ou mourantes : requins, tortues, raies... Par exemple, les scientifiques estiment que jusqu'à 960 000 requins soyeux sont tués par les DCP chaque année dans l'océan Indien. Ces animaux figurent sur la liste rouge des espèces menacées de l'UICN.

¹ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2014 – possibilités et défis*, 2014. <http://www.fao.org/3/a-i3720f/index.html>

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Au niveau mondial, la pêche thonière tropicale sur DCP génère 2 à 4 fois plus de rejets que la même pêche sans DCP, soit 100 000 tonnes par an (hors thons juvéniles) – **de quoi remplir 625 millions de boîtes de thons !**

Parce que les consommateurs ont le pouvoir de faire changer les choses et de rendre ce marché plus durable

Ce classement est un outil pour permettre aux consommateurs de faire un choix éclairé et de privilégier les marques qui proposent les produits les plus durables, c'est-à-dire contenant du thon provenant de stock en bon état et pêché avec des méthodes durables comme la canne, la ligne de traîne et la senne sans DCP.

Selon un récent sondage du CSA pour Greenpeace, **95% des Français sont contre les techniques de pêche industrielles destructrices qui alimentent cette industrie, et 79% sont prêts à payer environ 20 centimes plus cher** une boîte de thon pêché durablement.

Greenpeace a réalisé des classements similaires dans d'autres pays². Cela a entraîné des changements positifs sur ces marchés :

- Royaume-Uni : Depuis mars 2012, l'ensemble des principales marques de thons se sont engagées à vendre 100% de thons pris à la canne ou pêchés sans DCP, et notamment la marque John West, qui est la marque sœur de Petit Navire.
- Italie : La marque Mareblu, autre marque sœur de Petit Navire, a pris l'engagement de vendre 100% de thons pris à la canne ou sans DCP d'ici 2016.
- USA : en février 2012, le groupe Safeway, le troisième plus grand distributeur aux USA, a annoncé que l'ensemble du thon listao vendu en boîte sous sa marque propre serait pêché sans DCP à partir du mois d'avril 2012.
- Canada : Les marques Ocean's et Overwaitea ont introduit des produits certifiés pêchés à la senne sans DCP en 2014.
- Nouvelle-Zélande : depuis mai 2013, l'ensemble des principales marques de thon se sont engagées à vendre du thon pris à la canne ou sans DCP (Food stuf, Fish4Ever, Sealord).
- Australie : Greenseas and Sirena, deux des plus grandes marques, se sont engagées à ne plus vendre de thon pêché avec des DCP d'ici 2015.

Greenpeace demande aux marques du marché français de s'approvisionner au maximum **en thon pêché durablement, c'est-à-dire sans dispositif de concentration de poissons (DCP)**, une technique de pêche industrielle qui fait peser des menaces sur le renouvellement des espèces, notamment pour l'albacore de l'Atlantique, et qui tue d'autres espèces que les thons.

² Greenpeace International, *Changing tuna, how the global tuna industry is in transition to sustainable supply*, mars 2012.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Le marché français, caractéristiques et chiffres clés

Le rapport « Le marché français du thon en conserve – Structure, acteurs, approvisionnements » de Romain Chabrol-Upwelling est disponible ici :

<https://independent.academia.edu/RomainChabrol>

- **La boîte de thon, un produit de grande consommation**

Le thon en conserve est le produit aquatique consommé par le plus grand nombre de foyers français : 9 sur 10 ont une boîte de thon dans le placard de leur cuisine.

Chaque Français consomme en moyenne 2,7 kilos de thon par an³.

La consommation française de conserves de thon s'élevait en 2012 à environ 112 000 tonnes, dont 71% pour l'achat direct des ménages⁴. Au total, c'est l'équivalent de 700 millions de boîtes. La France est le 4^{ème} marché au niveau européen.

- **Une marque leader : Petit Navire**

Cette marque appartient à un des géants mondiaux du business du thon, le groupe Thai Union Frozen Product, via la filiale MW Brands.

Petit Navire représente 25 à 28% des parts de marché au niveau français. MW Brands possède sa propre flotte, basée au Ghana et battant pour partie pavillon de complaisance bélizien et pour partie pavillon du Ghana.

La deuxième marque du marché est Saupiquet, avec 13 à 15% des parts de marché.

Saupiquet appartient également à un groupe international de l'agro-alimentaire, Bolton, lui-même propriété du géant Tri Marine.

- **Importance de la grande distribution**

Le reste est occupé par les marques des distributeurs. En valeur, la part des marques distributeurs sur le total du marché est légèrement supérieure à 50%.

- **Le produit phare du marché français : le thon entier au naturel**

Il représente 60% de part de marché en volume. A la différence du marché de la conserve de thon dans d'autres pays européens ou aux Etats-Unis, le thon que l'on retrouve le plus dans les boîtes des rayons français est du thon albacore. Il s'agit de poissons plus gros que les thons listao. Lorsqu'ils ne sont pas attirés par les DCP, ils se regroupent en bancs. Une alternative intéressante pour améliorer la durabilité de l'approvisionnement du marché français est de pêcher ces poissons avec la senne mais sans l'usage de DCP. Les individus pêchés sur « bancs libres » sont plus gros qu'autour des DCP. En outre cela évite l'ensemble des prises accessoires d'espèces non visées et de thons juvéniles.

- **Un marché mondialisé**

Environ 80% des conserves consommées en France sont importées.

La Côte d'Ivoire (22% du total importé en 2012), les Seychelles (22%) et l'Espagne (17%) sont les principaux exportateurs. L'Equateur (12% du total en 2012), Madagascar (6%), le Ghana (6%) et la Thaïlande (5%) sont aussi de réguliers exportateurs vers la

³ FranceAgrimer 2013 d'après Kantar World panel. Les salades de thon en conserve sont comprises.

⁴ Romain Chabrol / Upwelling, *Le marché français du thon en conserve – Structure, acteurs, approvisionnements*, 2014.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,

isabelle.philippe@greenpeace.org

France. L'île Maurice est quant à elle un exportateur mineur mais émergent (de 1 à 4% du total de 2005 à 2012).

La flotte de thoniers senneurs français alimente les conserveries des principaux pays exportateurs de conserve en France et dans l'Union européenne. Mais il n'y a pas de correspondance stricte entre les pays que la France fournit en matière première et ceux chez qui elle se fournit en conserves. Environ 15% à 20% des captures effectuées sous pavillon français se retrouvent effectivement dans les conserves vendues en France⁵.

La pêche au thon tropical par la flotte française

La flotte française compte 23 thoniers senneurs et un bateau chargé de déployer les DCP sur les zones de pêche. Il s'agit de la première pêcherie française en valeur et en volume. La France est la seconde puissance thonière au niveau de l'Union européenne après l'Espagne. Elle pêche dans les eaux de pays tiers, pour la plupart en Afrique. Le total des captures de la flotte française pour l'année 2012 s'élève à environ 100 000 tonnes, dont 2/3 provenant de l'océan Indien et 1/3 de l'Atlantique. Les thoniers senneurs français utilisent des DCP. 75% des prises en 2011 ont été réalisées avec cette technique⁶.

Complément sur les dispositifs de concentration de poissons, une technique de pêche trop intensive et destructrice

L'usage des DCP dans la pêche thonière tropicale est relativement récent. Il a commencé dans les années 80 et a fortement augmenté à partir des années 90. Aujourd'hui, 65% des captures des senneurs dans les océans mondiaux sont prises autour de DCP.

Les DCP permettent de réduire le temps de recherche du thon : équipés de balises GPS, on les repère alors même qu'ils dérivent. En outre, un DCP peut indiquer via satellite la quantité de poissons présente. Ainsi le pêcheur est sûr de maximiser sa pêche.

A l'heure actuelle, il n'y a pas de contrôle de l'usage des DCP. Certains bateaux, comme les espagnols, peuvent en avoir jusqu'à plusieurs centaines à bord. Les bateaux français peuvent avoir jusqu'à 150 DCP à bord.

Les demandes de Greenpeace aux marques de thon en boîte

Greenpeace travaille pour transformer les marchés en incitant les marques à s'approvisionner en thon pêché durablement, c'est-à-dire sans DCP, l'objectif étant d'obtenir des résultats concrets sur les pratiques de pêche en mer. Cette campagne est complétée par un travail auprès des instances politiques en charge de la gestion des pêcheries thonières tropicales et une coopération avec les communautés de pêcheurs des pays dont la ZEE regorge de thons, afin que ces communautés puissent en priorité bénéficier de leurs ressources.

⁵ Pour l'ensemble des données chiffrées de ce paragraphe : Romain Chabrol / Upwelling, *Le marché français du thon en conserve – Structure, acteurs, approvisionnements*, 2014.

⁶ Chassot et al., *Statistics of the French purse seine fishing fleet targeting tropical tunas in the Indian Ocean (1981-2011)*, ICCAT, 2012.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Greenpeace demande aux marques françaises de prendre les mesures suivantes :

- **Arrêter de s'approvisionner en thon pêché avec des DCP et opter pour des thons pêchés avec des méthodes sélectives, comme la canne, ou pêchés à la senne sans DCP.**
- Publier leur politique d'approvisionnement pour le thon en boîte et y intégrer les standards de durabilité déjà adoptés dans d'autres pays ou par leur maison mère dans le cas de Petit Navire et Saupiquet.
- Privilégier dans leur approvisionnement des thons provenant de stocks en bon état.
- Améliorer l'information du consommateur en inscrivant sur la boîte le nom de l'espèce, la zone de pêche et la technique utilisée.

Greenpeace ne demande pas l'impossible. Des alternatives aux DCP existent : la pêche à la canne ou à la ligne de traîne, et la pêche à la senne sans DCP. Certaines entreprises de pêche, notamment françaises, pratiquent d'ores et déjà pour partie la pêche à la senne sans DCP pour le thon albacore. Les principales marques de nombreux pays ont déjà agi pour garantir la durabilité de leurs produits. C'est à la portée du marché français.

Détail du classement marque par marque

○ **Phare d'Eckmühl**

Critère technique de pêche : **Vert**

100 % des thons sont pêchés à la canne ou à la ligne de traîne, techniques sélectives qui n'occasionnent pas de prise accessoire d'espèces non visées comme les requins. Ces techniques permettent également de cibler des thons qui ont déjà pu se reproduire.

Critère espèce : **Orange**

Phare d'Eckmühl ne vend pas de thon albacore de l'Atlantique, stock le plus menacé. 9% de leur approvisionnement est du thon Germon du Pacifique nord, stock exploité durablement. Les 91% restants sont de l'albacore de l'océan Indien, stock pêché à la limite de durabilité.

Critère politique d'approvisionnement : **Orange**

La rédaction de la politique d'approvisionnement est en cours.

Critère Information des consommateurs : **Orange**

Le nom commun de l'espèce est indiqué ainsi que la technique de pêche, mais pas la zone de pêche du thon.

• **Système U**

Critère technique de pêche : **Vert**

60 % du thon en boîte vendu par Système U est pêché à la canne ou à la ligne de traîne, techniques sélectives qui n'occasionnent pas de prise accessoire d'espèces non visées

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

comme les requins. Ces techniques permettent également de cibler des thons qui ont déjà pu se reproduire.

Critère espèce : **Vert**

87% du thon en boîte vendu par Système U est du thon listao, dont les stocks sont en bon état.

Critère politique d'approvisionnement : **Rouge**

Il n'y a pas de politique d'approvisionnement écrite pour le thon en boîte.

Critère information des consommateurs : **Orange**

Le nom commun de l'espèce est indiqué ainsi que la technique de pêche, mais pas la zone de pêche du thon.

- **Carrefour**

Critère technique de pêche : **Orange**

10% du thon en boîte vendu par Carrefour est pêché à la canne ou à la ligne à main, techniques sélectives qui n'occasionnent pas de prise accessoire d'espèces non visées comme les requins. Ces techniques permettent également de cibler des thons qui ont déjà pu se reproduire. Mais la majorité de l'approvisionnement est pêché avec des techniques non sélectives comme la senne sur dispositif de concentration de poissons ou les filets maillants.

Critère espèces : **Orange**

30% du thon en boîte vendu par Carrefour est du thon listao, dont les stocks sont en bon état. Mais 20 % du thon en boîte provient de stocks surpêchés (albacore de l'Atlantique et du Pacifique Est).

Critère politique d'approvisionnement : **Orange**

La rédaction de la politique d'approvisionnement est en cours et devrait être rendue publique prochainement.

Critère information consommateurs : **Rouge**

Le nom commun de l'espèce est indiqué mais sur certains produits, plusieurs noms d'espèces figurent sur le packaging ce qui ne permet pas de délivrer une information claire.

- **Intermarché**

Critère technique de pêche : **Rouge**

98,5% du thon en boîte vendu par Intermarché est pêché avec des méthodes non sélectives comme la senne déployée autour de dispositifs de concentration de poissons, entraînant la prise de thons juvéniles qui n'ont pas eu le temps de se reproduire et d'espèces comme les requins, les raies et les tortues.

Critère espèces : **Vert**

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Un peu plus de la moitié du thon en boîte vendu par Intermarché est du thon listao dont les stocks sont en bon état.

Critère politique d'approvisionnement : **Rouge**

Il n'y a pas de politique d'approvisionnement écrite pour le thon en boîte.

Critère information des consommateurs : **Orange**

Seuls le nom commun de l'espèce et le pays de production sont indiqués.

- **Auchan**

Critère technique de pêche : **Orange**

Près de 10 % du thon en boîte vendu par Auchan est pêché à la canne ou à la ligne de traîne, techniques sélectives qui n'occasionnent pas de prise accessoire d'espèces non visées comme les requins. Ces techniques permettent également de cibler des thons qui ont déjà pu se reproduire. Mais la grande majorité est pêchée avec techniques non sélectives comme la senne déployée autour de dispositifs de concentration de poissons.

Critère espèces : **Orange**

45% du thon en boîte vendu par Auchan est du thon listao dont les stocks sont en bon état. Mais 10% proviennent du stock Atlantique d'albacore qui est victime de surpêche.

Critère politique d'approvisionnement : **Rouge**

Il n'y a pas de politique d'approvisionnement écrite pour le thon en boîte.

Critère Information des consommateurs : **Orange**

Seuls le nom commun de l'espèce et le pays de production sont indiqués.

- **Connétable**

Critère technique de pêche : **Orange**

12 % du thon en boîte vendu par Connétable sont pêchés à la canne ou à la ligne de traîne, techniques sélectives qui n'occasionnent pas de prise accessoire d'espèces non visées comme les requins. Ces techniques permettent également de cibler des thons qui ont déjà pu se reproduire. Mais la grande majorité est pêchée avec techniques non sélectives comme la senne déployée autour de dispositifs de concentration de poissons.

Critère espèces : **Rouge**

30 % du thon en boîte vendu par Connétable proviennent du stock Atlantique d'albacore qui est victime de surpêche. Connétable ne vend pas de thon provenant de stocks en bon état.

Critère politique d'approvisionnement : **Orange**

La rédaction de la politique d'approvisionnement est en cours.

Critère information des consommateurs : **Orange**

Le nom commun de l'espèce est le plus souvent mentionné. La technique de pêche (à la ligne) est parfois mentionnée.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

- **Saupiquet**

Critère technique de pêche : **Rouge**

100% du thon en boîte vendu par Saupiquet est pêché avec des méthodes non sélectives comme la senne déployée sur des dispositifs de concentration des poissons.

Critère espèces : **Orange**

Un peu plus de la moitié du thon en boîte vendu par Saupiquet est du listao dont les stocks sont en bonne santé. Mais près de 40% provient du stock Atlantique d'albacore qui est victime de surpêche.

Critère politique d'approvisionnement : **Rouge**

Il existe une politique d'approvisionnement pour le groupe Bolton, maison mère de Saupiquet. La marque la reprend à son compte sur son site web mais ne l'applique pas. Par exemple, le groupe Bolton s'est engagé à s'approvisionner à 45 % en thon pêché à la canne ou sans DCP d'ici fin 2013, ce qui n'est pas le cas de Saupiquet.

Critère information des consommateurs : **Vert**

Le nom scientifique, le nom commun de l'espèce et le pays de production figurent sur la boîte.

Point positif : Un système de traçabilité est disponible pour le consommateur via un site web dédié, qui lui permet de remonter jusqu'au bateau et à la zone de pêche.

- **Petit Navire**

Critère technique de pêche : **Rouge**

98,9% du thon en boîte vendu par Petit Navire est pêché avec des méthodes non sélectives comme la senne déployée sur des dispositifs de concentration des poissons.

Critère espèces : **Rouge**

10 % des thons vendu par Petit Navire sont des thons listao dont les stocks sont en bonne santé. Mais 87 % sont des thons albacores provenant de stocks surexploités ou en voie de l'être.

Critère politique d'approvisionnement : **Orange**

La rédaction de la politique d'approvisionnement est en cours et devrait être rendue publique prochainement.

Critère information des consommateurs : **Vert**

Le nom commun de l'espèce, l'océan de provenance et le pays de production figurent sur la boîte.

- **Casino**

Critère technique de pêche : **Rouge**

Le groupe Casino n'a transmis aucune information détaillée sur les techniques de pêche utilisées pour le thon qu'il vend.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org

Critère espèces : Rouge

1/3 de l'approvisionnement de Casino est constitué de thon listao dont les stocks sont en bon état. Mais 1/3 est constitué de thon albacore de l'Atlantique dont le stock est surexploité.

Critère politique d'approvisionnement : Rouge

Il n'y a pas de politique d'approvisionnement écrite pour le thon en boîte.

Critère Information des consommateurs : Rouge

Le nom commun de l'espèce n'est pas systématiquement mentionné. Aucune autre information.

- **Leclerc**

Le groupe Leclerc n'a transmis aucune information sur son approvisionnement en thon. Il obtient donc la note de 0.

Contact :

Isabelle Philippe, chargée de communication, 06 73 89 48 90,
isabelle.philippe@greenpeace.org