



POLITIQUE DE PRODUITS DE LA MER DURABLES DE BENTO

Cette politique définit nos objectifs, notre approche, nos engagements d'industrie et nos domaines prioritaires d'évaluation des risques pour un approvisionnement responsable et durable en produits de la mer au sein de Bento. Elle s'applique à tous les produits de la mer et à toutes les marques de Bento, dans tous les endroits du monde (sauf indication contraire).

Notre responsabilité

Nos marques individuelles ont toujours veillé à s'approvisionner en sushis et en fruits de mer les plus frais et de la meilleure qualité possible. Aujourd'hui, en tant que leader international de l'alimentation et de la restauration multicanal, c'est l'une des priorités stratégiques de notre groupe.

Alors que 90 % des stocks mondiaux de poissons sont aujourd'hui surexploités ou pleinement exploités et que les produits de la mer représentent près de la moitié de nos dépenses annuelles en matière d'alimentation et de boissons, nous sommes conscients que nous avons un rôle important à jouer pour préserver l'avenir de nos océans. Des écosystèmes marins sains sont d'une importance capitale non seulement pour notre activité, mais aussi pour plus de 3 milliards de personnes dans le monde qui dépendent des océans pour leur principale source de protéines. La pêche est également une source majeure d'emplois dans le monde : en effet, 200 millions de personnes sont employées directement ou indirectement dans le secteur de la pêche.

Comme la population mondiale et la dépendance au poisson comme source de protéines et d'emploi augmentent, la pression sur nos océans ne fera que s'exacerber. En tant qu'entreprise axée sur le poisson, nous avons la responsabilité d'utiliser notre pouvoir d'achat et l'influence de notre marque pour susciter un changement positif qui contribuera à protéger nos océans et à faire en sorte que les générations futures puissent continuer à profiter des produits de la mer comme nous le faisons aujourd'hui.

Nos objectifs en matière de durabilité des produits de la mer

- 100 % de notre thon, de notre saumon, de nos crevettes et de notre surimi seront certifiés d'origine responsable (élevage), durable (pêche sauvage) et éthique d'ici la fin de 2023.
- 100 % de notre chaîne d'approvisionnement en produits de la mer de niveau 1 et 2 sera cartographiée en 2023, et les fournisseurs de niveau 1 feront l'objet d'un audit indépendant (selon les normes ESS / en utilisant nos outils d'évaluation des risques comme cadre) d'ici la fin de 2024.
- 100 % des autres ingrédients clés (y compris le poisson et les aliments pour animaux) seront certifiés ou approvisionnés de manière responsable selon des normes vérifiées par une tierce partie d'ici la fin de 2025.
- 100 % du poisson et des aliments pour animaux seront issus de sources exemptes de déforestation d'ici 2030.

Nota : Les termes « sourcé de manière responsable » et « sourcé de manière durable » ou « certifié » sont souvent utilisés de manière interchangeable pour décrire les produits de la mer qui répondent à certaines normes ou certifications environnementales, sociales et éthiques. Bien que ces deux termes puissent être utilisés pour expliquer ou décrire une approche globale de l'approvisionnement, les produits de la mer issus de l'élevage ne doivent être catégorisés ou identifiés que comme étant d'origine responsable (le comportement de l'entreprise qui produit le produit d'élevage est jugé responsable), tandis que les produits de la mer sauvages peuvent être catégorisés ou identifiés comme étant d'origine responsable (en rapport avec le comportement de l'entreprise de pêche) ou d'origine durable (en rapport avec le statut environnemental et de gestion du poisson / de la pêche).



Nos produits de la mer

Au moment de la rédaction du présent document, notre situation actuelle en matière d'approvisionnement en produits de la mer est la suivante :

- Le saumon et les crevettes d'élevage certifiés de manière responsable, ainsi que le surimi sauvage certifié MSC (généralement du colin ou du merlu) représentent la plus grande partie (environ 80 %) de nos dépenses en produits de la mer.
- 100 % de notre saumon d'élevage est certifié conforme à une norme de durabilité des produits de la mer reconnue par la Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) (généralement ASC, BAP4* ou Global GAP).
- Nous ne servons aucun poisson classé 5 ("poisson à éviter") dans le guide du bon poisson de la Marine Conservation Society (MCS) et nous travaillons actuellement en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour mieux comprendre la durabilité des espèces de produits de la mer non classées MCS.

Notre approche

Comment nous nous approvisionnons en produits de la mer

L'approvisionnement responsable en produits de la mer est un processus complexe qui implique de trouver un équilibre entre de nombreux facteurs commerciaux (souvent) concurrents et une multitude de variables scientifiques, géographiques, de durabilité et de fournisseurs interconnectés. Pour comprendre les risques et les impacts potentiels de l'approvisionnement en produits de la mer et acquérir les connaissances nécessaires pour prendre des décisions d'achat éclairées et durables, il faut travailler en étroite collaboration avec des fournisseurs de confiance et des organismes sectoriels, et utiliser des initiatives cadres, des certifications et des systèmes d'évaluation des meilleures pratiques. Ces diverses sources nous fournissent des garanties fiables sur les quatre principes essentiels de l'approvisionnement responsable en produits de la mer (bonne gestion des élevages et des pêcheries, traçabilité et transparence, durabilité environnementale et responsabilité sociale) qui, à leur tour, nous permettent de prendre des décisions éclairées sur ce que nous achetons et sur la façon dont nous pouvons améliorer non seulement nos propres performances, mais aussi la façon dont nous pouvons travailler ensemble pour encourager collectivement un changement positif au-delà de nos propres opérations.

Pour guider et simplifier nos décisions d'achat, nous avons adopté depuis de nombreuses années l'approche « rechercher le meilleur, éviter le pire et améliorer le reste » en matière d'approvisionnement responsable et durable en produits de la mer, conformément au guide du bon poisson de la [Marine Conservation Society \(MCS\)](#) et au classement Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium. À ce jour, elle constitue toujours la base de notre stratégie d'approvisionnement.

Notre approche globale de l'approvisionnement en produits de la mer est basée sur l'obtention des informations nécessaires pour nous permettre d'avoir la confiance nécessaire pour prendre des décisions basées sur la connaissance des quatre domaines critiques de l'approvisionnement responsable en produits de la mer : bonne gestion des élevages et des pêcheries, traçabilité et transparence, durabilité environnementale et responsabilité sociale au sein de nos chaînes d'approvisionnement, comme suit :

- **Produits de la mer d'élevage** : Ne s'approvisionner qu'en produits de la mer d'élevage certifiés comme provenant de manière responsable par ASC, Global Gap ou BAP 4* (ou par un autre organisme de certification indépendant reconnu par la GSSI).



- **Produits de la mer sauvages** : Répondre à au moins une des stipulations ci-dessous (les stipulations en haut de la liste étant les plus favorisées et celles en bas étant les moins favorisées) :
 - Le produit provient d'une pêcherie certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC).
 - Le produit est classé 1-3 par la Marine Conservation Society (MCS) ou Best Choice ou Good Alternative par Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium.
 - Le produit provient d'une pêcherie faisant l'objet d'une pré-évaluation officielle du MSC.
 - Le produit provient d'une pêcherie faisant l'objet d'un projet d'amélioration des pêcheries (FIP) officiellement reconnu et dont les progrès sont démontrables.
 - Le produit est une espèce qui n'est pas du tout évaluée par la MCS, mais des preuves suffisantes peuvent être fournies pour vérifier les références de durabilité du produit conformément au code de conduite de Sustainable Seafood.
 - Dans des circonstances exceptionnelles, les produits ayant reçu une note MCS de 4 (Besoin d'amélioration) peuvent être utilisés à court terme, mais uniquement en cas d'accord préalable avec l'équipe de durabilité de Bento, pour couvrir un problème de chaîne d'approvisionnement inattendu/imprévisible et lorsqu'il existe un plan documenté pour passer à une meilleure alternative au premier moment opportun.

Pour déterminer si les produits répondent aux stipulations susmentionnées, nous demandons aux fournisseurs de partager des informations concernant l'origine des produits fournis à Bento, le type d'équipement ou la méthode de capture, ainsi que les méthodes de production utilisées, afin de permettre la cartographie de la chaîne d'approvisionnement de l'élevage ou de la pêche à la fourchette, la traçabilité et la transparence spécifiques aux produits, ainsi que l'adhésion aux codes de conduite et aux normes pertinents du secteur.

Nous demandons également aux fournisseurs de remplir l'évaluation des risques liés aux produits de la mer sauvages ou d'élevage pour chaque nouveau produit de la mer. Nos équipes utiliseront ensuite les informations soumises et l'arbre décisionnel de la SSC pour déterminer si le produit répond au Code de conduite pour l'approvisionnement de la Sustainable Seafood Coalition (SSC) et à nos propres exigences en matière d'approvisionnement social et éthique. Les fournisseurs existants doivent également compléter l'évaluation des risques sur une base annuelle afin de satisfaire aux exigences permanentes de la SSC. Veuillez consulter la section ci-dessous pour plus de détails sur les quatre critères clés qui alimentent nos critères d'évaluation des risques.

Initiatives de l'industrie des produits de la mer responsables envers lesquelles nous nous sommes engagés

Outre l'adoption de l'approche ci-dessus en matière d'approvisionnement en produits de la mer, nous nous sommes également engagés à soutenir et à mettre en œuvre les initiatives, cadres et objectifs suivants en matière de meilleures pratiques, afin d'améliorer notre performance globale en matière de durabilité, d'atteindre nos objectifs en matière de produits de la mer responsables et de nous assurer que nous contribuons à l'amélioration générale des normes dans l'ensemble du secteur.

- Afin de mieux comprendre et de réduire les risques d'esclavage moderne dans notre chaîne d'approvisionnement, nous mènerons à bien les actions de la boîte à outils de la chaîne d'approvisionnement The Stronger Together Modern Slavery pour tous les fournisseurs de produits de la mer de niveau 1 d'ici à la fin de 2024 et pour tous les fournisseurs de produits de la mer de niveau 2 et 3 d'ici à 2025.
- Les normes du Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST) sont les premières normes mondiales, volontaires et dirigées par l'industrie pour la traçabilité des produits de la mer. Elles sont approuvées par le SSC et utilisées par de nombreuses entreprises leaders dans le domaine des produits de la mer. À l'avenir, nous intégrerons ces normes dans nos processus d'approvisionnement, d'évaluation des risques et d'audit par des tiers.



- Nous nous engageons également à travailler avec nos fournisseurs et les leaders du secteur pour mieux comprendre et minimiser les impacts climatiques, environnementaux et éthiques plus larges de nos activités liées aux produits de la mer (tels que les ingrédients et les alternatives d'alimentation plus larges, la pêche fantôme, les impacts de l'alimentation, des types d'équipements et des méthodes de capture sur le changement climatique, les habitats et le changement d'affectation des terres, l'utilisation responsable des antibiotiques et le bien-être des poissons) en améliorant les normes de travail tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer (veuillez consulter notre politique de développement durable du groupe et notre guide et normes d'approvisionnement responsable pour plus de détails).

Nos normes minimales en matière de produits de la mer

Nos normes minimales spécifiques aux produits de la mer et notre approche générale de l'approvisionnement en produits de la mer sont les suivantes :

- Nous ne nous approvisionnerons pas en produits de la mer provenant d'espèces protégées ou d'espèces figurant sur la liste rouge des espèces menacées de l'UICN comme étant en danger critique d'extinction ou vulnérables à l'extinction. Cela inclut toute espèce capturée en tant que prise accessoire.
- Les fournisseurs de produits de la mer doivent collaborer avec nous et s'engager à démontrer et à vérifier que tous les produits (y compris les aliments pour animaux) seront exempts de déforestation et de conversion des terres d'ici 2030.
- Les fournisseurs ne doivent pas s'approvisionner en produits récoltés ou commercialisés illégalement, ou en produits provenant de sources controversées ou de zones illégales.
- Bento ne travaillera pas avec des fournisseurs connus pour être impliqués dans l'enlèvement illégal des nageoires des requins.
- Les fournisseurs ne causeront pas sciemment, ou ne risqueront pas de causer, des dommages irréparables à l'écosystème ou à la biodiversité.
- Bento ne tolérera aucune forme de pêche illégale, non déclarée ou non réglementée (INN) dans sa chaîne d'approvisionnement et les fournisseurs doivent prendre la responsabilité d'effectuer des contrôles et des audits de diligence raisonnable en conséquence.
- Les fournisseurs doivent être en mesure de fournir des preuves documentées (y compris, mais sans s'y limiter, des certifications valides) pour retracer leur produit tout au long de leur chaîne d'approvisionnement jusqu'à la source (soit jusqu'au navire pour les poissons sauvages, soit jusqu'à la ferme pour l'aquaculture) et doivent fournir les coordonnées de tous les fournisseurs et des étapes intermédiaires sur demande.
- Bien que les fournisseurs puissent ne pas être en mesure de remplir l'évaluation des risques dans son intégralité au départ, ils doivent au minimum fournir le nom scientifique de l'espèce, l'origine de l'approvisionnement/la nation du pavillon, l'emplacement de la mer selon la FAO, la méthode de capture/de production/l'équipement, des informations sur les performances sociales et éthiques et des certificats valides pour toute norme de durabilité des produits de la mer à jour.



- Les fournisseurs ne doivent pas s'approvisionner en poissons ou fruits de mer classés par la Marine Conservation Society (MCS) ou le Monterey Bay Aquarium Seafood Watch comme poissons à éviter / classement MCS 5 (veuillez consulter notre politique en matière de produits de la mer durables pour plus de détails).
- Tous les fournisseurs doivent aider Bento à respecter les stipulations des codes de conduite de la Sustainable Seafood Coalition.

Principes d'approvisionnement responsable et d'évaluation des risques

L'approvisionnement responsable en produits de la mer s'articule autour d'une bonne performance dans les quatre principes fondamentaux suivants. Dans la section ci-dessous, nous présentons les éléments clés qui alimentent notre évaluation des risques et nos processus décisionnels.

Pratiques de gestion des pêcheries et des élevages

L'existence de pêcheries et d'élevages gérés de manière responsable est cruciale pour l'approvisionnement responsable en produits de la mer. Sans la mise en place de pratiques et de processus de gestion solides, il n'y a aucun moyen d'identifier et de traiter les problèmes éventuels. Nous travaillons avec nos fournisseurs pour vérifier l'existence de bonnes pratiques de gestion telles que définies par nos évaluations des risques, le code de conduite du SSC, les notations du MCS Good Fish Guide, Monterey Bay Seafood Watch et d'autres cadres de bonnes pratiques du secteur, comme suit :

Produits de la pêche sauvage

- Nous travaillons avec nos fournisseurs pour nous assurer que les pêcheries dont nous nous approvisionnons disposent de la documentation appropriée pour vérifier que le poisson provient d'une source légale. (par exemple, en examinant des documents tels que les certificats de capture, les spécifications des produits et les déclarations de débarquement pour garantir la traçabilité et la légalité de la source).
- Des limites de capture/des pratiques de gestion des stocks biologiques doivent être mises en place et les meilleurs avis scientifiques disponibles doivent être suivis, conformément au principe de précaution et au Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO. Si les données sur le stock sont insuffisantes, des mesures doivent être mises en place pour améliorer la collecte des données et les connaissances.

Produits de pisciculture

- Nous travaillons avec les fournisseurs pour nous assurer qu'une norme ou un code de bonnes pratiques aquacoles est en place pour les quatre étapes de l'aquaculture (écloserie, fabriques d'aliments, sites d'élevage et de transformation) et que les aspects suivants sont évalués :
 - Des licences sont mises en place selon les besoins, en plus des contrôles et de la conformité réglementaires.
 - Une évaluation de l'impact sur l'environnement (EIE) est réalisée à intervalles appropriés, et l'EIE comprend l'évaluation de l'adéquation de l'emplacement du site, de la source d'eau et des impacts du rejet.
 - Les étangs, les cages ou les réservoirs sont adaptés à l'usage prévu et des processus de contrôle et de surveillance appropriés sont en place pour éviter les fuites.
 - Tout traitement de l'eau requis à l'entrée ou à la sortie est en place.
 - Un plan de santé vétérinaire est en place pour traiter tous les aspects du bien-être des poissons et de la sécurité alimentaire.
 - Des mesures sont également en place pour prévenir et contrôler les maladies ou les parasites, telles que des vaccinations (le cas échéant).



- La source d'aquaculture dispose de contrôles et de registres appropriés, ainsi que d'une formation adéquate du personnel.
- Le risque de biosécurité est évalué et des contrôles appropriés sont en place pour les espèces concernées ;
- Les prédateurs sont dissuadés ou exclus de l'approche et de l'accès au stock dans la mesure du possible ; le contrôle légal doit être effectué par un personnel formé et n'est utilisé que lorsqu'il est légal, humain et nécessaire.

Traçabilité et transparence

La traçabilité et la transparence sont essentielles pour garantir des chaînes d'approvisionnement légales, écologiquement durables et socialement responsables. Sans détails précis sur l'espèce de poisson que nous achetons, sa provenance et la manière dont il a été pêché ou produit (parmi de nombreuses autres considérations), il est impossible de savoir si nos produits de la mer proviennent d'une source responsable.

Nous exigeons des fournisseurs qu'ils mettent en place des mesures suffisantes pour assurer la traçabilité précise du poisson depuis le navire de pêche ou la pisciculture jusqu'au point de vente. En outre, nous nous engageons à être transparents en ce qui concerne les espèces, les sources de poisson, les niveaux de stock, l'emplacement et la méthode de capture ou d'élevage du poisson que nous nous procurons et à rendre ces informations accessibles au public (sur demande). Nous nous engageons également à mettre à jour et à réviser nos politiques, évaluations des risques et produits au moins une fois par an.

Produits de la pêche sauvage

- Nous reconnaissons que la pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN) peut être associée aux pêcheries de thon des pays en développement et que la traite des êtres humains et le travail forcé ont également été identifiés dans l'industrie des produits de la mer de manière plus générale. La pêche INN compromet toute tentative de gestion durable des pêches et a d'énormes répercussions négatives (sur le plan financier, environnemental et social) dans toutes les régions du monde où elle est pratiquée.
- Nous demandons que des mesures appropriées soient mises en place pour éviter ou combattre la pêche INN, et comprennent des mesures telles que des listes de navires approuvés, des vérifications des navires par rapport aux listes noires INN et des vérifications du statut de la carte de pays du pavillon INN, ainsi que l'identification et la mise en œuvre du contrôle et de l'application de l'état du port.

Produits de pisciculture

- Pour les poissons d'élevage, il s'agit de fournir des certificats GSSI à jour pour toutes les étapes de la production (usines d'aliments pour animaux, éclosion, élevage et transformation) et d'assurer la traçabilité des ingrédients marins entrant dans la composition des aliments pour poissons jusqu'à la pêche d'origine ou jusqu'à l'usine de transformation des aliments pour animaux.
- Les contrôles de fabrication des aliments pour animaux et la traçabilité doivent également être en place pour garantir que les ingrédients marins proviennent de pêcheries certifiées conformes à une norme de responsabilité ou de durabilité, ou proviennent de pêcheries responsables, lorsque cela est possible.



Durabilité environnementale

Nous voulons minimiser tout impact négatif direct ou indirect de notre pêche sur l'environnement et, dans la mesure du possible, nous voulons améliorer la santé globale de nos mers, et pas seulement protéger les espèces qui s'y trouvent comme suit :

- Dans le cadre de notre engagement à réduire nos émissions de carbone de niveau 3, nous travaillons avec nos fournisseurs, nos partenaires dans le domaine des produits de la mer et de la durabilité au sens large pour mieux comprendre et réduire l'impact de nos produits sur le changement climatique, la pollution des océans et la pauvreté.
- Il s'agit notamment de s'attaquer à des facteurs de risque tels que le chalutage de fond et le dragage (qui peuvent endommager l'écosystème des habitats marins et émettre des quantités substantielles de carbone), la suppression des habitats de mangrove (qui sont des lieux de reproduction essentiels pour les poissons juvéniles et une source de revenus pour les communautés du monde entier) et l'impact de la demande croissante d'aliments pour poissons sur les communautés locales (qui dépendent du poisson comme source d'alimentation).
- Si nous nous concentrons sur la réduction de l'impact de nos emballages primaires, sur lesquels nous pouvons exercer une plus grande influence, nous travaillons également avec nos fournisseurs pour minimiser l'utilisation des emballages et du plastique, maximiser les possibilités de réutilisation et encourager l'élimination responsable des produits et des articles en fin de vie (en évitant les filets de pêche perdus ou "fantômes" qui peuvent blesser ou tuer un nombre considérable d'espèces marines, notamment des requins, des tortues, des oiseaux de mer et des dauphins). Si l'équipement fantôme est connu pour être un problème dans une pêcherie, nous demandons aux fournisseurs de s'assurer que des mesures d'atténuation sont en place pour minimiser ou éviter le rejet.

Produits de la pêche sauvage

Niveaux des stocks

- Notre objectif est d'acheter des produits de la mer provenant de stocks de poissons bien gérés et en bonne santé. Lorsque l'état des stocks d'un produit n'est pas connu (par exemple lorsque les informations MCS sont limitées ou lorsque le produit n'est pas répertorié), nous travaillerons avec les fournisseurs ou nous nous efforcerons d'utiliser d'autres sources d'information reconnues pour mieux comprendre les niveaux de stocks.

Méthode de capture

- Les différents types de dispositifs peuvent avoir des impacts variés en fonction de leur conception, de l'endroit où ils sont utilisés et de ce qu'ils capturent. Nous reconnaissons que la variabilité des équipements est la raison pour laquelle la même espèce peut avoir des classements de durabilité ou des éco-certifications différents, selon la façon dont elle a été capturée. De même, des espèces différentes capturées par le même type de dispositif peuvent avoir des préoccupations différentes en matière de durabilité. Nous cherchons à travailler avec les fournisseurs pour atténuer les impacts négatifs des équipements de pêche et pour augmenter la sélectivité de la pêche afin de réduire l'incidence des captures d'espèces non ciblées.
- Dans la mesure du possible, nous choisissons des produits de la mer issus de pêcheries à faible impact qui ont un impact minimal sur les autres espèces et l'habitat marin, comme indiqué dans le MCS Gear Leagues Table. Lorsque les méthodes de capture à faible impact ne sont pas possibles, nous travaillerons avec les fournisseurs pour comprendre comment la pêche évite les habitats sensibles, réduit les rejets et empêche la capture d'espèces vulnérables telles que les dauphins, les requins, les tortues et les oiseaux.



Saison de reproduction et taille minimale

- Nous reconnaissons que certaines tailles minimales de débarquement sont bien supérieures à la longueur à maturité de l'espèce. Nous nous efforcerons donc d'éviter

d'acheter des produits de la mer qui n'ont pas eu la chance de se reproduire (longueur inférieure à la maturité) ou qui ont été capturés pendant leur saison de reproduction, comme indiqué dans le MCS Seasonality & Length Guide, et nous travaillons avec nos fournisseurs pour mieux comprendre nos performances dans ce domaine (en demandant aux fournisseurs si les poissons ont au moins atteint leur longueur de maturité et s'ils n'ont pas été capturés pendant leur saison de reproduction).

Produits de pisciculture

Nous exigeons que les produits de la mer issus de l'élevage soient certifiés selon une norme reconnue afin de minimiser tout impact négatif sur l'environnement, tel que la perturbation ou le dérangement de l'habitat dû à la construction et à l'exploitation d'installations aquacoles, le contrôle et la gestion inadéquats de l'utilisation de produits chimiques et de la pollution de l'eau, ou le transfert de maladies et la fuite vers les populations sauvages.

Nous préférons que tous nos produits de la mer d'élevage soient produits selon l'une des trois normes de production suivantes (sans ordre particulier) :

- L'Aquaculture Stewardship Council (ASC)
- Le Global Gap (G.A.P)
- Les Global Aquaculture Alliance Best Aquaculture Practices (GAA BAP 4*)

Approvisionnement en aliments pour animaux

- Une grande partie des produits de la mer d'élevage (en particulier les poissons carnivores comme le saumon) dépendent d'aliments pour poissons fabriqués à partir d'espèces sauvages capturées. Il est important que ces pêcheries d'aliments pour animaux soient également exploitées de manière responsable, comme toute autre pêcherie. Ces espèces sont des proies importantes pour un large éventail d'espèces dans la chaîne alimentaire marine et un déséquilibre dans ces pêcheries peut avoir des impacts significatifs sur d'autres animaux dans la chaîne alimentaire, y compris d'autres espèces commercialement importantes.
- Nous exigeons que les contrôles de fabrication des aliments pour animaux et la traçabilité soient en place et que les ingrédients marins proviennent de pêcheries certifiées selon une norme de responsabilité ou de durabilité, ou proviennent de pêcheries responsables, lorsque cela est possible.
- Les protéines végétales, comme le soja, peuvent également être utilisées dans l'alimentation des poissons. Dans certaines régions du monde, le soja et d'autres cultures protéiques terrestres sont produits d'une manière qui nuit à l'environnement. Nous exigeons que tout aliment pour animaux contenant du soja soit certifié selon une norme reconnue (RTRS ou ProTerra de préférence).
- Nous exigeons que des mesures appropriées soient mises en place pour contrôler les déchets (tels que les boues d'étang et les poissons morts) et l'utilisation de produits chimiques (tels que les antisalissures et les traitements vétérinaires) et que les méthodes de transport des poissons et des mollusques vivants soient évaluées afin de déterminer l'impact environnemental acceptable et le risque de biosécurité.



Santé, bien-être et abattage des poissons

- Le bien-être des poissons est à la fois une préoccupation majeure pour de nombreux consommateurs et un indicateur clé des bonnes pratiques de gestion au sein du système d'élevage. Nous travaillons avec nos fournisseurs pour comprendre nos performances dans ce domaine à tous les stades de la vie des animaux (y compris l'évaluation de l'existence et de la mise en œuvre de mesures de bonnes pratiques telles que les politiques et le suivi de la santé et du bien-être, la formation du personnel au bien-être, et les exigences relatives aux stades de la vie des espèces, qui couvrent la qualité de l'eau, la densité de peuplement, la manipulation, la production, la gestion des parasites et l'abattage).
- Nous exigeons que les fournisseurs déclarent leur utilisation d'antibiotiques, qu'ils n'utilisent pas d'antibiotiques à titre prophylactique, ni pour favoriser la croissance ou pour toute autre raison non sanitaire. Nous demandons également que les antibiotiques hautement prioritaires de l'OMS qui sont d'une importance critique pour la santé humaine ne soient utilisés qu'en dernier recours.

2. Responsabilité sociale

Les violations des droits de l'homme et les pratiques d'exploitation du travail, y compris l'esclavage moderne et la traite des êtres humains, peuvent se produire tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, du recrutement à la transformation et à la distribution. Cela peut se produire dans les secteurs de la pisciculture et de la pêche sauvage, mais le travail forcé est particulièrement préoccupant lorsque les navires et leurs équipages opèrent en haute mer, hors de portée des agences de contrôle.

Outre les stipulations relatives à l'esclavage moderne et à l'approvisionnement éthique énoncées dans notre guide et nos normes d'approvisionnement responsable, et dans la section Traçabilité et transparence ci-dessus, nous avons des exigences spécifiques aux produits de la mer qui alimentent notre processus d'évaluation des risques comme suit :

- Nous exigeons des fournisseurs de produits de la mer qu'ils nous fournissent des détails sur leurs pratiques de recrutement responsable au niveau de l'exploitation, du navire et de la transformation, afin de garantir que les travailleurs disposent de mécanismes clairs en matière de droits des travailleurs, de santé et de sécurité, et qu'ils ne paient pas d'honoraires de recrutement ni d'autres frais pour obtenir ou rechercher un emploi, conformément aux principes et directives de l'OIT pour un recrutement responsable.
- Nous exigeons également que les fournisseurs effectuent une diligence raisonnable et évaluent et minimisent le risque de capture illégale de produits de la mer, afin de garantir une traçabilité solide des produits de la mer et des conditions de travail décentes, conformément à la diligence raisonnable en matière de droits de l'homme et de traçabilité (selon PAS 1550:2017).

Amélioration continue, défense des intérêts et communication

Dans les cas où nous identifions que la performance en matière de durabilité doit être améliorée, nous préférons en premier lieu (tant que cela n'est pas lié à une violation grave de la durabilité) nous engager activement avec ce fournisseur, cet élevage ou cette pêcherie plutôt que de cesser immédiatement de nous approvisionner auprès de ces sources. Nous aiderons nos fournisseurs à s'engager dans de véritables projets d'amélioration ayant un objectif et un calendrier définis.



L'industrie des produits de la mer est en constante évolution. Les progrès réalisés dans la technologie des équipements, les meilleures pratiques et la gestion signifient qu'avec le temps, les produits de la mer durables et pêchés/élevés de manière responsable devraient devenir plus accessibles. En procédant à des évaluations annuelles des risques, à des révisions de la politique tous les deux ans et en adoptant les priorités définies dans cette politique (et celles qui y sont plus largement liées), nous visons à atteindre nos objectifs en matière d'approvisionnement responsable et à améliorer continuellement nos performances en matière de durabilité dans l'ensemble du groupe.

Nous voulons que nos clients, consommateurs et partenaires puissent avoir confiance dans le fait que les produits de la mer qu'ils nous achètent proviennent d'une source responsable ou durable et nous veillerons à ce qu'un étiquetage et une communication efficaces soient mis en œuvre dans l'ensemble de notre groupe afin de permettre aux gens de faire plus facilement les bons choix.

Nous voulons encourager une meilleure connaissance et un plus grand engagement autour de l'importance des produits de la mer durables et nous fournirons une formation à toutes nos équipes, ainsi qu'une meilleure communication de nos priorités et de notre approche aux fournisseurs, partenaires et consommateurs.

Nous continuerons également à travailler en collaboration avec d'autres entreprises et organismes du secteur pour résoudre les problèmes systémiques de l'industrie des produits de la mer qui ne peuvent être résolus par nous seuls, en utilisant notre pouvoir d'achat et de marque lorsque nous le pouvons, pour aider à protéger l'avenir de nos océans.

Février 2023

Dave Jones, président et directeur général de Bento