



Setting The  
Standard for  
Seafood

# Le Référentiel Aliment ASC

Vers une alimentation  
aquacole responsable



Le Référentiel Aliment ASC aborde l'un des impacts les plus significatifs de l'aquaculture : la production et l'approvisionnement des aliments.



Accroître la transparence  
dans les chaînes  
d'approvisionnement



Lutter contre la  
déforestation et la  
conversion des terres



Inciter les pêcheries à  
améliorer leurs pratiques

## L'aquaculture responsable a besoin d'aliments responsables

Plus de **70%** de la production aquacole (hors algues) dépend de l'aliment.

Les ingrédients composant l'aliment peuvent représenter jusqu'à **80%** de l'empreinte carbone des fermes aquacoles.

Plus de **90%** de l'empreinte carbone provient généralement de la production de la matière première primaire via la déforestation, la conversion des terres, les pratiques agricoles ou encore la gestion des pêcheries.

Certaines filières agricoles et pêcheries minières présentent un risque élevé de travail forcé et de travail des enfants.



Setting The  
Standard for  
Seafood

## Zoom sur la Due Diligence

Les fabricants d'aliments doivent effectuer une **Due diligence** sur leurs performances légales, environnementales et sociales.

Le Référentiel Aliment ASC exige que chaque ingrédient représentant plus de 1% de l'aliment soit évalué selon les risques liés à son impact sur les personnes et la planète. Cela assure que les meilleures pratiques sont mises en œuvre tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

## Zoom sur les ingrédients végétaux

Les fabricants d'aliments certifiés ASC s'engagent à transitionner vers des filières sans déforestation ni conversion des terres.

Pour les ingrédients tels que le **soja, l'huile de palme et les autres ingrédients végétaux** représentant plus de 1 % de l'aliment, les fabricants doivent soit s'approvisionner auprès de filières à **faible risque**, soit s'engager publiquement à atteindre ce faible risque via un **plan d'action**, avec **jalons et date butoir**, conformément aux principes de la **Accountability Framework Initiative**

## Zoom sur les ingrédients marins

Notre modèle d'amélioration unique assure que les ingrédients marins proviennent progressivement de pêcheries minotières gérées de manière responsable, encourageant ainsi ces dernières à améliorer continuellement leurs pratiques.



## Impact positif : Pour vous, la planète et ses habitants

S'approvisionner auprès de fermes ASC qui utilisent **des aliments conformes à l'ASC** vous distingue, car cela vous permet de :

- 1. Accroître la transparence** pour une meilleure visibilité de la chaîne d'approvisionnement et une assurance renforcée.
- 2. Répondre aux exigences d'approvisionnements responsables** en atténuant l'impact environnemental de l'aliment aquacole.
- 3. Créer un impact positif** en stimulant la demande pour des produits de la mer issus d'une aquaculture plus responsable.
- 4. Sécuriser vos approvisionnements futurs** : les fermes et les fournisseurs ASC sont tenus de s'approvisionner en aliments conformes à l'ASC.



**Setting The Standard for Seafood**