



Politique internationale
**Approvisionnement
en poisson
et fruits de mer**

1. INTRODUCTION

Les stocks de poissons du monde entier sont soumis à une pression croissante en raison de la surpêche, tandis que les impacts des fermes aquacoles sur la biodiversité et le bien-être animal sont de plus en plus discutés. Pour son approvisionnement en poissons et fruits de mer à marque de distributeur, ALDI Nord s'engage à respecter les principes de responsabilité et de durabilité. Le Groupe a pour objectif d'augmenter continuellement la part de produits issus de sources responsables dans sa gamme de poissons et fruits de mer.

ALDI Nord prend en considération les critères de durabilité environnementale et sociale ainsi que les aspects de bien-être animal tout au long de la chaîne d'approvisionnement - de l'achat des matières premières au processus de production et de distribution.

2. L'APPROCHE DU GROUPE

• Champ d'application

Cette politique internationale d'approvisionnement en poissons et fruits de mer constitue le fondement du processus d'achat de tous les produits concernés, à marques de distributeur vendus par le groupe ALDI Nord. Cela inclut par exemple, dès lors qu'ils contiennent au minimum 5% de poissons et fruits de mer, les pizzas, les salades et les tartarines.

La politique internationale d'approvisionnement en poissons et fruits de mer est un cadre contraignant pour le groupe ALDI Nord et ses partenaires commerciaux. Elle fait l'objet de mises à jour continues et d'un suivi régulier. Sa validité prend fin avec la publication d'une version plus récente sur notre site web.

• Objectifs mondiaux

ALDI Nord soutient les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies et souhaite contribuer à leur réalisation. Dans le cadre du processus de matérialité, ALDI Nord évalue en permanence son travail sur la base des ODD.

Concernant les produits de la mer, les efforts visent à créer un impact positif dans plusieurs domaines, notamment la préservation de la vie aquatique (ODD 14), la collaboration à l'atteinte d'objectifs communs (ODD 17), la lutte contre la faim et la sécurité alimentaire (ODD 2), la promotion du travail décent et de la croissance économique (ODD 8) et la gestion responsable de la consommation et de la production (ODD 12).



3. L'ENGAGEMENT DU GROUPE

En tant qu'entreprise de la grande distribution active à l'échelle internationale, ALDI Nord exerce son influence sur la chaîne d'approvisionnement, notamment par le biais de politiques d'achat spécifiques aux produits. Avec la politique internationale d'approvisionnement en poisson et en fruits de mer, ALDI Nord soutient les mesures qui entravent la menace croissante qui pèse sur les stocks de poissons dans les océans du monde, protègent les écosystèmes aquatiques (marins ou d'eau douce), promeuvent le bien-être animal et améliorent les conditions de travail dans l'industrie de la pêche.

Les objectifs du Groupe

- **Approvisionnement responsable :** ALDI Nord s'engage à s'approvisionner en produits de la mer issus de pratiques de pêche et d'aquaculture responsables, garantissant ainsi, à long terme, la santé des écosystèmes marins et la préservation de la biodiversité. ALDI Nord vise à atteindre cet objectif en travaillant avec des fournisseurs, des ONG, des normes reconnues et des programmes d'amélioration.
- **Biodiversité:** ALDI Nord s'efforce de limiter les prises accessoires pour la pêche sauvage, en travaillant avec des partenaires pour mettre en œuvre des techniques et des équipements de pêche responsables afin de protéger les espèces non ciblées. ALDI Nord s'engage activement dans les efforts de protection et de préservation des habitats marins, de la biodiversité et des espèces vulnérables, en collaboration avec des organisations dédiées à la conservation du milieu marin et à l'aquaculture.
- **Droits de l'Homme:** conformément au processus de diligence raisonnable du Groupe en matière de droits de l'Homme, ALDI Nord s'efforce d'évaluer en continu les risques et d'améliorer les conditions des employés et des communautés impliqués dans les chaînes d'approvisionnement du Groupe. ALDI Nord a défini des tolérances zéro pour les sites de production et vise à éradiquer les pratiques telles que le travail des enfants et le travail forcé dans les chaînes d'approvisionnement.
- **Transparence et traçabilité :** ALDI Nord s'engage à assurer la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, de la matière première au produit fini, et à fournir aux consommateurs des informations transparentes sur les poissons et les produits de la mer qu'ils achètent.

4. LA MISE EN ŒUVRE AU NIVEAU DU GROUPE

I. Approvisionnement responsable

ALDI Nord vise à atteindre ses objectifs en mettant en œuvre les critères et mesures suivants dans toutes les catégories de produits contenant du poisson et/ou des fruits de mer.

Tous les pays ALDI Nord se sont alignés sur les objectifs décrits ci-dessus. ALDI Nord les utilise comme référence pour son reporting et ses achats, ainsi que comme exigence pour les articles achetés à l'international. En raison des différences entre les marchés d'ALDI Nord à travers l'Europe, les délais pour atteindre les objectifs sont fixés indépendamment pour chaque pays et peuvent varier d'un pays à l'autre. Les fournisseurs du groupe ALDI Nord ont accès aux échéances et aux exigences actuelles via l'International Catalogue of Requirements (ICOR).

Évaluation des risques et transparence avec Sustainable Fisheries Partnership (SFP) Seafood Metrics :

Les fournisseurs d'ALDI Nord sont tenus de rendre compte chaque trimestre, sur la plateforme SFP Metrics, des sources d'approvisionnement des articles vendus. Ce faisant, ALDI Nord vérifie régulièrement les taux de produits certifiés ainsi que les profils des sources de matières premières et les risques associés. Ces données sont intégrées dans les décisions d'achat sur tous les marchés.

Aquaculture responsable :

- Certification avec l'un des standards suivants :
 - Aquaculture Stewardship Council (ASC)
 - GLOBALG.A.P.
 - Biologique
 - Best Aquaculture Practices (BAP) avec un minimum de 4 étoiles (uniquement au Portugal, en Pologne et en Espagne)

OU

Lorsqu'il n'est pas encore possible d'obtenir une certification selon ces normes, les projets d'amélioration de l'aquaculture (AIP) seront également acceptés à condition qu'ils soient répertoriés sur un site web public dédié (par exemple, www.aipdirectory.org) et qu'un plan d'action publié soit en place. Les exceptions doivent être autorisées au cas par cas par le service RSE compétent, après consultation des ONG partenaires.

Poissons et fruits de mer sauvages d'origine responsable :

- Certification avec l'un des standards suivants :
 - Marine Stewardship Council (MSC)
 - Autres normes reconnues par la Global Seafood Sustainability Initiative (GSSI)

OU

• Lorsque la certification selon ces normes n'est pas encore possible, les Projets d'Amélioration de la Pêcherie (FIP) avec des progrès avérés notés A, B ou C et enregistrés auprès des fisheryprogress.org ou pêcheries engagées dans le Programme d'Amélioration MSC (MSC Improvement Program) sont acceptés. Pour le hareng et le maquereau pêchés en zone FA027, ALDI Nord accepte des matières premières provenant du FIP North Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), dont ALDI Nord est activement membre.

OU

- Lorsque la certification et l'approvisionnement auprès des FIP ne sont pas encore possibles, ALDI Nord met en œuvre une évaluation des risques basée sur les scores des pêcheries sur fishsource.org. Sur cette plateforme, les pêcheries sont évaluées en fonction de la qualité de leur gestion et de la santé des stocks. Les exceptions accordées sur la base de cette évaluation sont discutées entre toutes les parties au cours du processus d'appel d'offres.

Exigences supplémentaires pour le thon :

Pour les articles contenant du thon, le fournisseur et/ou le transformateur est tenu d'être membre de l'International Seafood Sustainability Association (ISSA) et/ou le navire doit être immatriculé au Proactive Vessel Register (PVR) tant que la pêcherie n'a pas la certification MSC.

En outre, afin d'orienter activement les discussions au sein des organisations régionales de gestion de la pêche (ORGP) et de favoriser la durabilité des pêcheries de thon, les fournisseurs de thon sont tenus de plaider et de dialoguer avec les délégués des ORGP.

II. Biodiversité

En collaboration avec ses partenaires, ALDI Nord s'efforce de réduire l'impact sur les espèces en voie de disparition, menacées et protégées (ETP). ALDI Nord ne vend pas d'espèces de poissons et de fruits de mer classées comme menacées, protégées ou temporairement protégées sur les listes internationales de protection des espèces. Le Groupe exclut toutes les espèces de poissons et de fruits de mer inscrites aux Annexes I et II de la CITES.

D'autres espèces peuvent être évaluées individuellement et exclues en fonction de divers paramètres tels que la zone de pêche, la méthode de pêche ou l'engin. Les décisions d'achat sont réexaminées régulièrement, car les stocks de poissons de chaque espèce ainsi que l'évaluation indépendante des risques associés varient constamment.

De plus, les matières premières provenant de pêcheries illicites, non réglementées et non déclarées (pêche INN) sont interdites. ALDI Nord attend de ses fournisseurs et de leurs partenaires dans la chaîne d'approvisionnement qu'ils prennent des mesures de précaution et qu'ils vérifient en permanence les sources de leurs matières premières.

En adhérant à la Global Tuna Alliance et à SFP, ALDI Nord plaide pour la mise en œuvre de stratégies de pêche efficaces afin d'accroître la préservation de l'environnement, d'améliorer la présence et la sécurité des observateurs, et de mettre en œuvre des mesures contre la pêche INN dans les pêcheries, au niveau des ORGP et de l'État du port.

Au regard du bien-être animal, ALDI Nord s'engage à faire progresser le niveau de bien-être animal dans la production de ses références dans le domaine d'application défini, au-delà du cadre législatif. La santé et le bien-être des animaux sont une priorité absolue pour ALDI Nord, l'étourdissement et l'abattage ainsi que l'alimentation animale constituant les axes principaux. Dans ce contexte, un échange constant avec les fournisseurs d'ALDI Nord et à minimum un échange annuel avec les parties prenantes orientées vers le bien-être animal, comme les organismes de certification, sont des éléments clés pour suivre les développements actuels.

Nous reconnaissons que l'étourdissement électrique est considéré comme la meilleure pratique pour les crevettes et nous collaborons activement avec nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement

pour explorer et suivre les dernières directives scientifiques dans ce domaine.

Nous reconnaissons que l'ablation des yeux dans l'élevage de crevettes tropicales soulève des préoccupations en matière de bien-être animal. Aussi, nous travaillons avec les standards de certification pour éliminer progressivement cette pratique, respectivement d'ici 2029 pour la crevette à pattes blanches (*Penaeus vannamei*) et d'ici 2031 pour la crevette tigrée géante (*Penaeus monodon*).

Nous sommes persuadés qu'il est essentiel d'intégrer ces exigences dans les standards de certification pour garantir l'assurance à long terme de pratiques responsables par une tierce partie.

III. Droits de l'Homme

Politique de diligence raisonnable et analyse des risques

ALDI Nord a développé une approche de diligence raisonnable régissant les politiques, les exigences et les processus affectant les droits de l'Homme et l'environnement dans ses chaînes d'approvisionnement. Cela inclut également l'évaluation continue de l'impact réel et potentiel des actions du Groupe concernant les enjeux liés aux droits de l'Homme et à l'environnement tout au long des chaînes d'approvisionnement. Ce processus comprend à la fois une analyse régulière des risques pour l'ensemble des chaînes d'approvisionnement d'ALDI Nord, une analyse de risque ad hoc si nécessaire, ainsi que des analyses d'impact pertinentes pour des produits et des composants spécifiques, provenant d'origines ou de chaînes d'approvisionnement différentes. Une telle évaluation d'impact sur les droits de l'Homme a été réalisée pour les poissons et fruits de mer sauvages, en se concentrant sur la chaîne d'approvisionnement du thon d'ALDI Nord.

L'analyse des risques d'ALDI Nord a identifié les risques suivants en matière de droits de l'Homme pour la chaîne d'approvisionnement du poisson et des fruits de mer et les a intégrés en conséquence dans ses politiques et ses systèmes de gestion :

- Questions liées au genre, y compris la discrimination
- Travail forcé
- Travail des enfants
- Droits des travailleurs
- Santé et sécurité au travail

Audits tiers, évaluation de la responsabilité sociétale des fournisseurs (CRSE) et évaluation du développement durable ALDI (ASA)

Dans le cadre du programme de conformité sociale ALDI Nord, tous les fournisseurs de certaines catégories de produits alimentaires, y compris les catégories principales de poissons et fruits de mer, provenant de « pays à risque » publiés par amfori doivent être membres de l'initiative « amfori BSCI » (Business Social Compliance Initiative) ou d'initiatives similaires. Les fournisseurs doivent s'assurer que les sites de production situés dans ces pays à risque sont audités pour leur conformité sociale par des organismes indépendants, conformément à l'initiative qu'ils ont choisie.

L'un des objectifs d'ALDI Nord est d'intégrer des critères de durabilité dans les décisions d'achat. C'est pourquoi ALDI Nord a développé sa Corporate Responsibility Supplier Evaluation (CRSE) qui est présentée aux fournisseurs en plusieurs étapes. L'objectif est d'évaluer la capacité des fournisseurs d'ALDI Nord à mettre en œuvre les exigences de responsabilité sociétale dans leur chaîne d'approvisionnement et à gérer les risques qui y sont liés. Les fournisseurs sont notés selon des critères clés tels que : l'organisation RSE dans l'entreprise et leurs processus, leur relation et leur soutien aux sites de production et leur diligence raisonnable en matière de droits de l'Homme et de risques environnementaux.

Pour évaluer la capacité des fournisseurs à contrôler et à impacter les conditions de travail dans les pays d'approvisionnement, les évaluations de durabilité ALDI (ASA) sont intégrées au CRSE.

Avec l'aide de tiers, les collaborateurs évaluent les normes de durabilité des sites de production à la suite des audits de conformité sociale requis mentionnés ci-dessus. Les ASA comprennent deux modules : les droits de l'Homme et les normes sociales ainsi qu'un module spécifique aux produits de la mer qui met l'accent sur la traçabilité du produit. Cela permet à ALDI Nord d'évaluer précisément le respect des exigences d'ALDI Nord et de déterminer les risques et les mesures supplémentaires nécessaires

IV. Transparence et traçabilité

Afin d'assurer la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, ALDI Nord travaille avec des fournisseurs et des partenaires tels que la plateforme Metrics susmentionnée. Metrics permet à ALDI Nord d'obtenir une transparence jusqu'au niveau de la pêcherie et est utilisé pour tous les produits contenant du poisson et/ou des fruits de mer. ALDI Nord a pour objectif de rejoindre l'Ocean Disclosure Project sur la base des données collectées dans Metrics afin de publier des informations sur nos approvisionnements et de démontrer notre engagement.

En outre, les exigences d'ALDI Nord comprennent la transmission sur demande de données supplémentaires telles que la période de capture exacte, le navire de capture et le port de débarquement. Les fournisseurs doivent être en mesure de vérifier et de divulguer à tout moment l'ensemble de la chaîne de valeur d'un produit au moyen de l'identification de l'article (numéro de lot ou de lot en relation avec la date de péremption respective).

Afin de vérifier la traçabilité au niveau de l'installation de production, ALDI Nord a développé un module spécifique aux produits de la mer appliqués dans les évaluations de durabilité ALDI (ASA). Les fournisseurs et les sites de production sont tenus d'accorder l'accès au personnel d'ALDI Nord à tout moment afin qu'ALDI Nord puisse mettre en œuvre des ASA.

5. RESPONSABILITÉS ET CONTRÔLES

ALDI Nord s'engage à revoir régulièrement ses objectifs inhérents à l'achat durable de poisson et de fruits de mer et formulera d'autres objectifs et mesures si nécessaire. À cette fin, ALDI Nord est en échange permanent avec des partenaires externes tels que des ONG, des représentants de la communauté scientifique et d'autres groupes de parties prenantes.

La présente politique internationale d'approvisionnement en poissons et fruits de mer et les objectifs qui y sont formulés sont contraignants pour les services d'achats d'ALDI Nord lors de l'exécution des processus d'appel d'offres et d'achats.

ALDI Nord a informé ses fournisseurs d'articles de marque distributeur contenant du poisson et/ou des fruits de mer du contenu et des objectifs de la politique internationale d'approvisionnement en poisson et fruits de mer. Les fournisseurs d'articles concernés s'engagent contractuellement à respecter ces exigences lors de la passation de la commande. ALDI Nord attend de ses fournisseurs qu'ils aient élaboré des directives pour l'approvisionnement durable en poissons et fruits de mer et mis en place un système de gestion pour le contrôle continu des normes. ALDI Nord se réserve le droit de faire effectuer par des tiers indépendants des contrôles aléatoires des spécifications des produits, des installations de production et de la traçabilité. Le non-respect des exigences sera sanctionné par un avertissement ou une résiliation, en fonction de la gravité de l'infraction.

Une sanction contractuelle est possible en fonction de la nature de l'infraction. En règle générale, ALDI Nord souhaite travailler avec les fournisseurs pour progresser et faire progresser ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement.

Pour atteindre ses objectifs sociétaux, ALDI Nord a toujours misé sur une coopération étroite et fiable avec ses fournisseurs. Le Groupe partage la responsabilité de la préservation des ressources naturelles avec ses partenaires commerciaux et travaille étroitement avec eux afin d'atteindre ensemble les objectifs formulés dans cette politique internationale d'approvisionnement en poissons et fruits de mer. ALDI Nord remercie ses fournisseurs qui promeuvent des projets individuels de durabilité dans le domaine de la pêche ou de l'aquaculture et fournissent des informations sur les mesures qu'ils ont prises et les développements actuels.

La Direction et les autres responsables d'ALDI Nord sont régulièrement informés de l'état actuel du déploiement.

6. PARTENAIRES ET STANDARDS



Marine Stewardship Council (MSC)

En tant qu'ONG environnementale et scientifique, le MSC vise à mettre fin à la surpêche mondiale et à préserver les ressources halieutiques tout en minimisant l'impact sur les écosystèmes marins. Par conséquent, le programme de certification et de labellisation MSC est le plus reconnu dans le monde pour la pêche durable. Seules les pêcheries certifiées qui répondent aux critères scientifiques et de gouvernance strictes du standard MSC sont autorisées à vendre leurs captures en tant que MSC. La conformité de chaque pêcherie est vérifiée lors d'audits annuels par des organismes accrédités indépendants. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, les entreprises certifiées respectent les principes du référentiel Chaîne de Garantie d'Origine du MSC (poisson certifié MSC traité séparément des marchandises conventionnelles, etc.). Elles sont également vérifiées chaque année par des auditeurs indépendants. Le label MSC sur nos produits, c'est la garantie que le consommateur achète du poisson issu de pêcheries certifiées durables, valorisant ainsi les efforts des pêcheurs. www.msc.org/fr

Dans le cadre du Conseil consultatif des parties prenantes (Stakeholder Advisory Council - STAC) du MSC, Christian Haller, responsable d'équipe au sein du département RSE d'ALDI Nord, apporte des conseils au Comité exécutif et au Conseil d'administration de MSC du point de vue distributeur. Le STAC se réunit au moins une fois par an pour discuter des questions stratégiques, politiques et opérationnelles pertinentes, et ses membres participent également à des groupes de travail spécifiques tout au long de l'année. Les membres du STAC siègent à titre personnel, et non en tant que représentants directs de l'organisation qui les emploie.



EU organic

Tous les produits contenant du poisson et/ou des fruits de mer portant le label Biologique UE ont été produits et inspectés conformément à la législation de l'UE. Le label biologique est synonyme entre autres d'une qualité de l'eau contrôlée, d'une prise en compte de l'habitat naturel et d'une alimentation certifiée biologique.



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

L'Aquaculture Stewardship Council (ASC) est une ONG indépendante fondée en 2010 à l'initiative du WWF afin de gérer un programme de certification mondial pour une aquaculture responsable. Les fermes certifiées ASC sont évaluées de manière indépendante et réduisent leurs impacts à chaque étape, de la qualité de l'eau à l'approvisionnement responsable en aliments, en passant par la prévention des maladies, le bien-être animal, les conditions de travail et la rémunération équitables des travailleurs, ainsi que le maintien de relations positives avec les communautés locales. Le label ASC sur l'emballage permet aux consommateurs de savoir qu'ils ont fait le choix le plus fiable en matière de produits de la mer, élevés dans le respect des personnes et de notre planète.

<https://fr.asc-aqua.org/>



GLOBALG.A.P

Le label GGN est synonyme d'agriculture certifiée et responsable et de transparence. Présent sur les fruits de mer, les fruits et légumes, les fleurs et les plantes, le label offre aux consommateurs un moyen rapide et cohérent de reconnaître les produits qui correspondent à leurs valeurs.

Pour les fruits de mer issus de l'aquaculture, l'étiquette GGN s'applique à une variété d'espèces aquatiques, du saumon aux algues. Le label est disponible en magasin sur les produits en libre-service et au rayon poissonnerie. Les produits labellisés sont issus de processus de production certifiés selon les normes GLOBALG.A.P. pour une aquaculture responsable, qui fixent des critères solides en matière de sécurité alimentaire, de bien-être animal, de bien-être des travailleurs, d'environnement et de traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement.



Sustainable Fisheries Partnership

Sustainable Fisheries Partnership (SFP) est une organisation à but non lucratif fondée aux États-Unis en 2006 et qui opère à l'échelle mondiale. La vision de SFP est celle d'écosystèmes marins et aquatiques sains, où des approvisionnements durables et sécurisés en produits de la mer sont obtenus à travers une économie des produits de la mer prospère et responsable. La mission du SFP est d'engager les chaînes d'approvisionnement mondiales de produits de la mer à travailler pour reconstituer les stocks de poissons épuisés, réduire les impacts environnementaux de la pêche et de l'aquaculture, et assurer des opportunités économiques durables pour les communautés de pêcheurs du monde entier.

L'organisation s'engage en impliquant les parties prenantes de la pêche et les entreprises de produits de la mer tout au long de la chaîne d'approvisionnement via des partenariats, initiatives diverses et collaborations précompétitives afin de promouvoir une production durable et responsable de produits de la mer.



Global Tuna Alliance

La Global Tuna Alliance (GTA) est une coalition innovante de distributeurs et d'entreprises de la chaîne d'approvisionnement unis dans la promotion d'une pêche au thon écologiquement durable et socialement responsable. GTA travaille en collaboration avec l'ensemble des industriels et avec les principales parties prenantes pour assurer une gestion efficace des stocks de thon, en préconisant l'amélioration des pratiques de pêche et de la traçabilité. L'engagement de GTA à préserver les écosystèmes marins et à promouvoir des pratiques de travail équitables est inébranlable. GTA s'associe à ALDI Nord, partageant un engagement mutuel en faveur de l'approvisionnement durable et d'une chaîne d'approvisionnement responsable.



Best Aquaculture Practices

Best Aquaculture Practices (ou « BAP ») est un programme de certification aquacole tiers développé par la Global Seafood Alliance (GSA), une organisation internationale à but non lucratif dont le siège social est situé à Portsmouth, dans le New Hampshire, aux États-Unis, et qui se consacre à la promotion de pratiques de produits de la mer écologiquement et socialement responsables par le biais de l'éducation, de la défense des intérêts et de la certification par une tierce partie. Le programme BAP aborde les quatre domaines clés suivants pour des produits de la mer responsables : l'environnement, le social, la sécurité alimentaire, la santé et le bien-être des animaux, tout au long de la chaîne de production, y compris l'usine de transformation, la ferme, l'écloserie et l'usine d'aliments.

Publié par :

ALDI Einkauf SE & Co. oHG
Eckenbergstraße 16A
45307 Essen

Traduit par :

ALDI France
33 rue des Vanesses
93420 Villepinte