



## **POLITIQUE EN MATIÈRE DE PRODUITS DE LA MER DURABLES DE BENTO**

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

### **Notre responsabilité**

Bento a toujours été passionné par l'approvisionnement en sushis et fruits de mer les plus frais et de la meilleure qualité possible. Aujourd'hui, en tant qu'entreprise internationale de restauration et d'alimentation multicanal de premier plan, c'est l'une de nos priorités stratégiques.

Alors que 90 % des réserves halieutiques mondiales sont aujourd'hui surexploitées ou exploitées au maximum et que les produits de la mer représentent un pourcentage important des dépenses annuelles, nous reconnaissons que nous avons un rôle important à jouer dans la préservation de l'avenir de nos océans. Des écosystèmes marins sains sont d'une importance capitale non seulement pour notre entreprise, 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, avec 200 millions de personnes employées directement ou indirectement dans le secteur de la pêche.

L'augmentation de la population mondiale et de sa dépendance à l'égard du poisson comme source de protéines et d'emploi ne fera qu'exacerber la pression exercée sur nos océans. Nous avons la responsabilité d'utiliser notre pouvoir d'achat et l'influence de notre marque pour susciter des changements positifs qui contribueront à protéger nos océans et à faire en sorte que les générations futures puissent continuer à apprécier les produits de la mer comme nous le faisons aujourd'hui.

### **Nos objectifs en matière de produits de la mer durables**

- 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 à la fin de l'année 2024.
- 100 % de notre chaîne d'approvisionnement en produits de la mer de niveau 1 et de niveau 2 sera cartographiée en 2024, y compris les informations sur les aliments pour poissons.
- 100 % des aliments pour poissons proviendront de sources exemptes de déforestation d'ici à 2030

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



## 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 d'équilibrer de nombreux facteurs commerciaux (souvent) concurrents ainsi qu'une pléthore 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 de meilleures pratiques et des systèmes de certification et d'évaluation.

Pour guider et simplifier nos décisions d'achat, nous avons adopté depuis de nombreuses années l'approche « *viser le meilleur, éviter le pire et améliorer le reste* » en matière d'approvisionnement responsable et durable en produits de la mer, conformément au guide de la Marine Conservation Society (MCS) (Société de conservation marine), Good Fish Guide (Guide du bon poisson) et Monterey Bay Seafood Watch/Le Monterey Bay Seafood Watch. Aujourd'hui encore, cette approche constitue la base de notre stratégie d'approvisionnement.

Notre approche globale de l'approvisionnement en produits de la mer repose sur l'obtention des informations nécessaires pour nous permettre de prendre en toute confiance des décisions fondées sur des connaissances dans les quatre domaines critiques de l'approvisionnement responsable en produits de la mer : bonne gestion des fermes et des pêcheries, traçabilité et transparence, durabilité environnementale et responsabilité sociale au sein de nos chaînes d'approvisionnement, comme indiqué ci-dessous :

- **Produits de la mer d'élevage** : Ne s'approvisionner qu'en produits de la mer d'élevage certifiés d'origine responsable par ASC (Conseil de bonne gestion de l'aquaculture), Global Gap (bonnes pratiques agricoles) ou BAP 4\*(Meilleures pratiques d'aquaculture) (ou par un autre organisme de certification indépendant reconnu par le GSSI /L'Initiative mondiale pour les fruits de mer durables).
  
- **Produits de la mer sauvages** : Répondre à au moins l'une des exigences suivantes (par ordre de préférence) :
  - Pêcherie certifiée par le Conseil de bonne gestion marine (MSC)
  - Classement 1-3 de la Société de conservation de la mer (MCS) ou Meilleur choix ou Bonne alternative par le Seafood Watch de l'aquarium de Monterey Bay.
  - Le produit provient d'une pêcherie en cours de pré-évaluation officielle par le MSC (Société de conservation marine)
  - Le produit provient d'une pêcherie faisant l'objet d'un projet d'amélioration de la pêche (Fishery Improvement Project, FIP) formellement reconnu depuis moins de 5 ans et dont les progrès peuvent être démontrés.
  - Le produit est une espèce qui n'est pas du tout évaluée par le MCS, mais des preuves suffisantes peuvent être fournies pour vérifier les références de durabilité du produit.
  - Dans des circonstances exceptionnelles, des produits ayant reçu une note MCS de 4 (amélioration nécessaire) peuvent être utilisés à court terme, mais uniquement si cela a été convenu au préalable avec l'équipe Bento chargée du développement durable, pour couvrir un problème inattendu/imprévisible de la chaîne d'approvisionnement et lorsqu'il existe un plan documenté pour passer à une meilleure alternative à la première occasion.

Pour déterminer si les produits répondent aux exigences susmentionnées, nous demandons aux fournisseurs de partager des informations concernant l'origine des produits fournis à Bento, le type d'engin ou la méthode de capture, ainsi que les méthodes de production utilisées, afin de permettre la cartographie de la chaîne d'approvisionnement de la ferme ou de la pêche, la



traçabilité et la transparence spécifique aux produits, et l'adhésion aux codes de conduite et aux normes en vigueur dans l'industrie.

Nous demandons également aux fournisseurs de procéder à une évaluation des risques liés aux produits de la mer pour chaque nouveau produit de la mer. Nos équipes utiliseront ensuite les informations soumises en conjonction avec d'autres documents requis pour l'approbation du fournisseur afin de déterminer si le produit répond aux exigences en matière d'approvisionnement. Les fournisseurs existants doivent également compléter l'évaluation des risques sur une base annuelle afin de satisfaire aux exigences permanentes du CSP. Voir la section ci-dessous pour plus de détails sur les quatre critères clés qui alimentent nos critères d'évaluation des risques.

### **Les initiatives de l'industrie des produits de la mer responsables auxquelles nous nous sommes engagés**

En plus d'adopter l'approche ci-dessus pour l'approvisionnement en produits de la mer, nous nous sommes également engagés à soutenir et à mettre en œuvre les initiatives, les cadres et les objectifs suivants en matière de meilleures pratiques, afin d'améliorer notre performance globale en matière de développement durable, d'atteindre nos objectifs en matière de produits de la mer responsables et de garantir que nous contribuons à l'amélioration générale des normes dans l'ensemble de l'industrie.

- Pour mieux comprendre et réduire les risques d'esclavage moderne (travail forcé et travail des enfants) dans notre chaîne d'approvisionnement, nous exigerons des documents montrant les mesures prises par les fournisseurs pour atténuer le recours à ce type de travail. Tous les fournisseurs de produits de la mer de niveau 1 et 2 devront s'y conformer d'ici à la fin de l'année 2024.
- Les normes du Dialogue mondial sur la traçabilité des produits de la mer (GDST) (The Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST) Standards (GDST)) sont les premières normes mondiales, volontaires et dirigées par l'industrie pour la traçabilité des produits de la mer et sont utilisées par de nombreuses entreprises de premier plan dans le secteur 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 opérations sur les produits de la mer (tels que les ingrédients d'alimentation plus larges et les alternatives, la pêche fantôme, les impacts des aliments et des types d'engins et des méthodes de capture sur le changement climatique, les habitats et le changement d'utilisation des terres, l'utilisation responsable d'antibiotiques et le bien-être des poissons) en améliorant les normes des travailleurs tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer.

### **Nos normes minimales pour les 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 de l'UICN des espèces menacées d'extinction ou en danger critique d'extinction. Cela inclut toutes les espèces capturées en tant que prises accessoires.
- 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) sont exempts de déforestation et de conversion des terres d'ici à 2030.
- Les fournisseurs ne doivent pas s'approvisionner en produits récoltés ou commercialisés illégalement ni en produits provenant de sources controversées ou de zones illégales.



- Bento ne travaillera pas avec des fournisseurs connus pour leur implication dans l'enlèvement des ailerons de requins.
- Les fournisseurs ne causeront pas sciemment, ou ne risquent pas de causer, des dommages irréparables aux écosystèmes ou à la biodiversité.
- Bento ne tolère 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 la pêche sauvage, soit jusqu'à la ferme pour l'aquaculture) et doivent fournir, sur demande, les coordonnées de tous les fournisseurs et des étapes intermédiaires.
- Bien que les fournisseurs puissent ne pas être en mesure de compléter l'évaluation des risques dans son intégralité, ils doivent au minimum fournir le nom scientifique de l'espèce, l'origine de l'approvisionnement/le pays du pavillon, la position en mer selon la FAO, la méthode de capture/d'engin de pêche/de production, des informations sur les performances sociales et éthiques et des certificats valides pour toutes les normes de durabilité des produits de la mer en vigueur.
- Les fournisseurs ne doivent pas s'approvisionner en poissons ou produits de la mer classés par la Marine Conservation Society / Société de conservation marine (MCS) ou le Monterey Bay Aquarium Seafood Watch / Monterey Bay Seafood Watch comme poissons à éviter/MCS Cote 5.

## Principes d'approvisionnement responsable et d'évaluation des risques

L'approvisionnement responsable en produits de la mer repose sur le respect des quatre principes fondamentaux suivants. Dans la section ci-dessous, nous présentons les éléments clés qui alimentent nos processus d'évaluation des risques et de prise de décision.

### Pratiques de gestion des pêcheries et des exploitations agricoles

L'existence de pêcheries et d'exploitations agricoles gérées de manière responsable est cruciale pour l'approvisionnement responsable en produits de la mer. En l'absence de pratiques et de processus de gestion solides, il n'est pas possible 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 dans nos évaluations des risques, le code de conduite de la Sustainable Seafood Coalition (SSC)/ Coalition des produits de la mer durables, les notations du Good Fish Guide de la MCS / Guide du bon poisson, le Monterey Bay Seafood Watch / Le Monterey Bay Seafood Watch et d'autres cadres de bonnes pratiques de l'industrie, comme indiqué ci-dessous :

#### Produits capturés à l'état sauvage

- Nous travaillons avec nos fournisseurs pour nous assurer que les pêcheries auprès desquelles nous nous approvisionnons disposent de la documentation appropriée pour vérifier que le poisson provient d'une source légale. (par exemple, examen de documents tels que les certificats de capture, les spécifications du produit et les déclarations de débarquement afin de 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 d'aquaculture**

- Nous travaillons avec nos fournisseurs pour nous assurer qu'une bonne norme d'aquaculture ou un code de pratique est en place pour les quatre étapes de l'aquaculture (écloserie, usine d'aliments, ferme et sites de transformation) et que les aspects suivants sont évalués :
  - Des licences sont en place si nécessaire, en plus des contrôles réglementaires et de la conformité.
  - 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 de la décharge.
  - Les étangs, les cages et/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 et/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 et/ou les parasites, telles que des vaccinations (le cas échéant).
  - La source d'aquaculture dispose de contrôles et de registres adéquats, ainsi que d'une formation appropriée du personnel.
  - Le risque de biosécurité est évalué et des contrôles appropriés sont en place pour l'espèce; et
  - 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 du 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, durables sur le plan environnemental et socialement responsable. 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 du poisson depuis le navire de pêche ou la ferme d'élevage jusqu'à son point de vente. En outre, nous nous engageons à faire preuve de transparence en ce qui concerne les espèces, les sources de poisson, les niveaux de stock, la localisation et la méthode de capture ou d'élevage du poisson que nous achetons et à rendre ces informations accessibles au public (sur demande). Nous nous engageons également à mettre à jour et à réviser nos politiques, nos évaluations des risques et nos produits au moins une fois par an.

### **Produits capturés à l'état sauvage**

- Nous reconnaissons que la pêche illicite, 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 sape toute tentative de gestion durable de la pêche et a d'énormes conséquences 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 et/ou combattre la pêche INN, notamment des listes de navires approuvés, des vérifications des navires par rapport aux listes noires INN et des vérifications du statut de la carte du pays du pavillon INN, ainsi que l'identification et la mise en œuvre du contrôle et de l'application par l'État du port.



### **Produits d'élevage**

- Pour les poissons d'élevage, il s'agit notamment de fournir des certificats à jour pour toutes les étapes de la production (usines d'aliments, écloseries, fermes et transformation) et de garantir la traçabilité des ingrédients marins contenus dans les aliments pour poissons jusqu'à la pêcherie d'origine ou jusqu'à l'usine de transformation des aliments pour animaux.
- Les contrôles et la traçabilité de la fabrication des aliments pour animaux doivent également être mis en place pour garantir que les ingrédients marins proviennent de pêcheries certifiées conformes à une norme de responsabilité ou de durabilité, ou qu'ils proviennent de pêcheries approvisionnées de manière responsable, lorsque cela s'avère 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 générale de nos océans, et pas seulement protéger les espèces qui s'y trouvent, comme indiqué ci-dessous :

- Dans le cadre de notre engagement à réduire nos émissions de carbone de portée 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 d'aborder les facteurs de risque tels que le chalutage de fond/le dragage (qui peut endommager l'écosystème de l'habitat des fonds marins et émettre des quantités substantielles de carbone), l'élimination des habitats de mangrove (qui sont des zones de reproduction vitales pour les poissons juvéniles et une source de revenus pour les communautés du monde entier), et l'impact d'une demande croissante d'aliments pour poissons sur les communautés locales (qui dépendent du poisson comme source d'alimentation).
- Bien que nous nous concentrons sur la réduction de l'impact de nos emballages primaires, sur lesquels nous avons un plus grand potentiel d'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, y compris les requins, les tortues, les oiseaux de mer et les dauphins). Si l'on sait que les filets fantômes constituent un problème dans une pêcherie, nous demandons aux fournisseurs de veiller à ce que des mesures d'atténuation soient mises en place afin de minimiser ou d'éviter les rejets.

### **Produits issus de la pêche sauvage**

#### **Niveaux des stocks**

- Nous nous efforçons 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 et/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 d'engins 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 variance des engins est la raison pour laquelle la même espèce peut avoir des classements de durabilité ou des écocertifications différents, en fonction de la façon dont elle a été capturée. De mêmes, différentes espèces capturées par le même type d'engin peuvent avoir des préoccupations différentes en matière de durabilité. Nous cherchons à collaborer avec nos fournisseurs pour atténuer les effets négatifs des engins de pêche et pour accroître la sélectivité de la pêche afin de réduire l'incidence de la capture d'espèces non ciblées.
- Dans la mesure du possible, nous choisirons des produits de la mer provenant de pêcheries à faible impact qui ont un impact minimal sur les autres espèces et l'habitat marin, comme indiqué dans le tableau des ligues d'engins de pêche de la MCS. Lorsque les méthodes de capture à faible impact ne sont pas possibles, nous travaillerons avec les fournisseurs pour comprendre comment la pêcherie 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 dimension minimale

- Nous reconnaissons que certaines dimensions minimales de débarquement sont beaucoup plus élevées que 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 possibilité de se reproduire (longueur inférieure à la maturité) ou qui ont été pêchés pendant leur période de reproduction, comme indiqué dans le guide MCS sur la saisonnalité et la longueur, 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 pêchés pendant leur période de reproduction).

## Produits d'élevage

Nous exigeons que les produits de la mer d'élevage soient certifiés conformes à une norme reconnue afin de minimiser tout impact négatif sur l'environnement, tel que la perturbation de l'habitat due à la construction et au fonctionnement des installations aquacoles, une surveillance et une gestion inadéquates de l'utilisation des 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 conformément à l'une des trois normes de production suivantes (sans ordre particulier) :

- Aquaculture o Conseil de bonne gestion de l'aquaculture (ASC)
- Le Global Gap (G.A.P)
- Alliance mondiale pour l'aquaculture — Meilleures pratiques d'aquaculture (GAA BAP 4\*)

## Approvisionnement en aliments

- Une grande partie des produits de la mer d'élevage (en particulier les poissons carnivores comme le saumon) dépendent d'aliments fabriqués à partir d'espèces sauvages. Il est important que ces pêcheries d'aliments pour animaux fassent également l'objet d'une pêche responsable, au même titre que toute autre pêcherie. Ces espèces sont des proies importantes pour un large éventail d'espèces de la chaîne alimentaire marine et un déséquilibre dans ces pêcheries peut entraîner des répercussions importantes sur d'autres animaux de la chaîne alimentaire, y compris d'autres espèces commercialement importantes.



- Nous exigeons que des contrôles et une traçabilité de la fabrication des aliments pour animaux soient mis en place et que les ingrédients marins proviennent de pêcheries certifiées conformes à une norme de responsabilité ou de durabilité, ou de pêcheries approvisionnées de manière responsable, dans la mesure du possible.
- Les protéines végétales, telles que le soja, peuvent également être utilisées dans les aliments pour poissons. Dans certaines régions du monde, le soja et d'autres cultures protéiques terrestres sont produits d'une manière préjudiciable à l'environnement. Nous exigeons que tout aliment 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 agents antisalissures et les traitements vétérinaires) et que les méthodes de transport des poissons vivants et des mollusques et crustacés soient évaluées en fonction de leur impact acceptable sur l'environnement et des risques en matière 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 comment nous nous comportons dans ce domaine à tous les stades de la vie des animaux (pour évaluer l'existence et la mise en œuvre de mesures de bonnes pratiques telles que les politiques et le suivi en matière de santé et de 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 prioritaires de l'OMS, qui sont d'une importance cruciale 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 en produits de la mer, du recrutement à la distribution en passant par la transformation. Cela peut se produire dans les secteurs de l'aquaculture et de la pêche sauvage, mais le travail forcé est particulièrement préoccupant lorsque les navires et leurs équipages opèrent en haute mer. Le travail forcé est particulièrement préoccupant lorsque les navires et leurs équipages opèrent en haute mer, hors de portée des agences chargées de l'application de la loi.

Outre les dispositions relatives à l'esclavage moderne et à l'approvisionnement éthique énoncés dans notre guide et nos normes d'approvisionnement responsable, ainsi que 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 de la manière suivante :

- Nous exigeons que les fournisseurs de produits de la mer nous fournissent des détails sur leurs pratiques de recrutement responsable au niveau de l'exploitation, du navire et du transformateur, 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 de frais de recrutement ni d'autres coûts pour obtenir ou rechercher un emploi, conformément aux principes et lignes directrices de l'OIT pour un recrutement responsable.

- Nous exigeons également que les fournisseurs fassent preuve de diligence raisonnable et qu'ils évaluent et minimisent le risque de produits de la mer pêchés illégalement, afin de garantir une traçabilité solide des produits de la mer et des conditions de travail décentes, conformément aux droits de l'homme et à la diligence raisonnable en matière de traçabilité (conformément à la norme PAS 1550:2017).

### **Amélioration continue, défense des intérêts et communication**

Dans les cas où nous constatons que les performances en matière de développement durable doivent être améliorées, nous préférons, dans un premier temps (pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une infraction grave en matière de développement durable), nous engager activement auprès du fournisseur, de l'exploitation agricole ou de la pêche concernées 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.

Le secteur des produits de la mer est en constante évolution. Les progrès réalisés dans la technologie des engins de pêche, les meilleures pratiques et la gestion signifient qu'avec le temps, les produits de la mer pêchés/élevés de manière responsable et durable devraient devenir plus accessibles. En procédant à des évaluations annuelles des risques, en révisant notre politique tous les deux ans et en adoptant les priorités définies dans la présente 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 générales en matière de développement durable 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'un approvisionnement 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, aux partenaires et aux 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, afin de contribuer à la protection de l'avenir de nos océans.

---

**Avril 2024**

**Dave Jones : Président-directeur général de Bento**