



La Réunion, le 9 octobre 2012 – 8h30 (heure Paris)

## SAPMER CERTIFIÉ FRIEND OF THE SEA

SAPMER est l'opérateur historique de la grande pêche dans les eaux des Terres Australes et Antarctiques Françaises (TAAF) au départ de l'île de la Réunion. Depuis 2009, il développe son activité thonière (pêche et valorisation du thon Albacore et Listao).

**Engagé dans une politique d'entreprise responsable impliquant l'ensemble de ses entités, SAPMER renforce sa sécurité alimentaire avec une certification FSSC 22000 en cours d'obtention et son implication dans une pêche durable et responsable avec la certification Friend of the Sea obtenue en septembre 2012.**

### FRIEND OF THE SEA, UNE CERTIFICATION INTERNATIONALE

Initiée début 2011, la démarche de certification Friend of the Sea pour l'activité thonière de SAPMER vient d'aboutir. Le Groupe dispose dorénavant de l'une des principales certifications internationales pour les produits venant de pêcheries et d'aquacultures durables. Friend of the Sea est une organisation non gouvernementale créée en 2007 ayant pour objectif la conservation de l'habitat marin et de ses ressources.



Pour obtenir et conserver cette certification, SAPMER doit répondre à huit critères. Ces derniers permettent à l'organisme Friend of the Sea de s'assurer que les activités thonières de la société respectent l'ensemble de ses exigences en matière de développement durable. Cette certification englobe les activités à bord des navires et à terre, dans l'usine de transformation et de valorisation Mer des Mascareignes basée à l'île Maurice. Les critères de certification de Friend of the Sea respectent en tous points les directives de la FAO (*Food and Agriculture Organization, organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture dont l'objectif est d'atteindre la sécurité alimentaire pour tous*).

L'obtention de la certification Friend of the Sea illustre la politique d'entreprise « Responsable » menée par SAPMER et démontre son implication pour la préservation des ressources marines.

### CERTIFICATION FSSC 22000

Déjà certifiée ISO 22000 depuis 2010, l'usine de valorisation Mer des Mascareignes Ltd à l'île Maurice renforce ses critères en matière de sécurité alimentaire en visant la certification FSSC 22000.

Créée en 2010 par le Global Food Safety Initiative (GFSI), cette certification reprend les exigences de la norme ISO 22000 et incorpore celles du PAS 220. Le but est d'intégrer les deux référentiels en définissant précisément les exigences et les contrôles à mener. Contrairement aux certifications de types BRC ou IFS, ce référentiel encadre un système de management global et ne s'attache pas qu'au produit. Cela permet une intégration plus pratique des autres systèmes de management de type ISO 9001 pour la gestion de la qualité, ISO 14001 pour l'environnement ou encore SA 8000 pour la responsabilité sociétale.

L'obtention de cette certification sera elle aussi une preuve de l'engagement de SAPMER dans un développement « Durable » et « Qualitatif » de son activité thonière.



## UN ENGAGEMENT FORT POUR LA PECHE DURABLE ET RESPONSABLE

L'engagement de SAPMER pour une pêche durable et responsable s'illustre pour les deux activités du Groupe : pêche thonière et pêche australe.

**Pour la pêche au thon**, SAPMER bénéficie depuis avril 2010 de la reconnaissance « Pêche responsable » délivrée par le Bureau Veritas. Celle-ci suit un cahier des charges très strict garantissant la protection et la pérennité des ressources.

En août 2011, SAPMER a également adhéré au programme international « Dolphin Safe » (sans risque pour les dauphins) de l'Earth Island Institute.

**Pour la pêche australe**, SAPMER est un acteur actif, aux côtés de l'administration des TAAF (Terres Australes et Antarctiques Françaises) et du Muséum National d'Histoire Naturelle à Paris, dans la gestion des ressources halieutiques des eaux des Mers Australes.

Dans le cadre de la bonne gestion de la ressource « légine », le Groupe mène actuellement une démarche collective de certification MSC (Marine Stewardship Council) avec les autres armateurs français.



### Contacts

#### SAPMER

Yannick Lauri – Directeur Général – T : + (262) 2 62 42 02 73 – [ylauri@sapmer.fr](mailto:ylauri@sapmer.fr)

Harald Chabot – Directeur Général Adjoint Finance – T : + (262) 2 62 42 02 73 – [hchabot@sapmer.fr](mailto:hchabot@sapmer.fr)

#### Actus

Amalia Naveira – Relations analystes/investisseurs - T : +33 (0)4 72 18 04 97 – [anaveira@actus.fr](mailto:anaveira@actus.fr)

Marie-Claude Triquet – Relations presse - T : +33 (0)4 72 18 04 93 - [mctriquet@actus.fr](mailto:mctriquet@actus.fr)

---

### A propos de SAPMER – [www.sapmer.com](http://www.sapmer.com)

SAPMER est l'opérateur historique de la grande pêche dans les eaux des Terres Australes et Antarctiques Françaises (TAAF) au départ de l'île de la Réunion. Créée en 1947, SAPMER exploite une flotte en pleine propriété de quatre palangriers congélateurs pour la pêche à la légine, un chalutier caseyeur congélateur pour la pêche à la langouste et cinq thoniers senneurs surgélateurs (surgélation à bord à -40°C) pour la pêche au thon (Albacore et Listao) dans l'Océan Indien.

Positionnée sur des activités de niches à fortes valeurs, SAPMER segmente ses activités en deux catégories :

- Une activité de Pêcherie qui comprend les ventes de légines et de langoustes Australe pêchées dans les Mers Australes (Zones économiques des Terres Australes et Antarctiques Françaises) et les ventes de thon brut (Albacore et Listao) pêchés en Océan Indien.
- Une activité de Traitement & valorisation (longes sashimi, steaks...) de produits halieutiques.

SAPMER a réalisé en 2011 un chiffre d'affaires de 77 M€ en croissance de 60% (dont plus de 90% à l'exportation hors Europe, principalement à destination de l'Asie).

SAPMER SA est cotée sur Alternext Paris - Code ISIN FR0010776617 – ALMER



### ● A propos de Friend of the Sea

Friend of the Sea est une organisation non gouvernementale fondée en 2007 avec pour objectif la conservation de l'habitat marin et de ses ressources par la promotion d'une démarche durable et la mise en place de projets spécifiques de protection et de conservation.

Friend of the Sea a créé un programme de certification destiné aux produits issus de la pêche et de l'aquaculture durable. La certification est délivrée après la réalisation d'audits par des organismes indépendants. Elle certifie que le produit répond aux exigences de développement durable.