

Protéger les poissons

M Les captures mondiales de poissons plafonnent à 96 millions de tonnes par an. En effet, de nombreuses espèces ont disparu, épuisées par une pêche intensive et non sélective. Les écosystèmes marins subissent des pollutions industrielles, agricoles et pétrolières. Pour répondre à la demande croissante des consommateurs, l'aquaculture se développe.

Decryptage

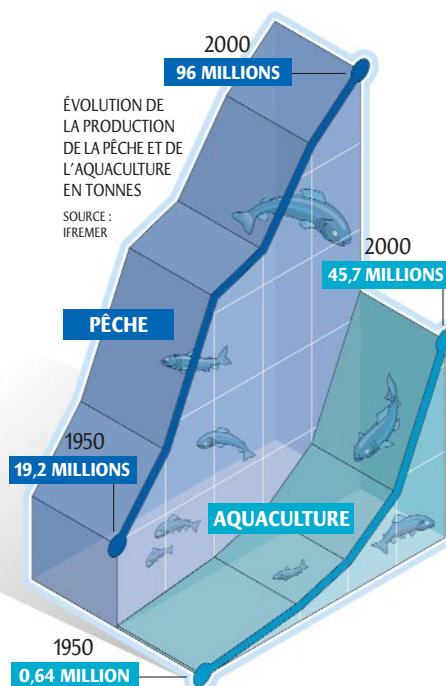
By-catch : les poissons trop jeunes ou ne correspondant pas à ce que recherche le navire sont jetés à la mer. Ce volume estimé à 27 millions de tonnes se rajoute aux 96 Mt de captures déclarées.

Farine de poisson : 29 millions de tonnes, soit le tiers de la pêche mondiale, sert à produire la farine destinée à l'alimentation animale, dont l'aquaculture.

Quotas : souvent négociés sur des considérations plus politiques ou économiques que scientifiques, les quotas de pêche protègent mal les eaux internationales.

Une pêche excessive

1900 Seuls trois millions de tonnes de poisson et fruits de mer sont pêchés par an. **1928** La motorisation au gazole donne son essor à la pêche au chalut, peu sélective. **1950** Début de la pêche industrielle avec de puissants chalutiers capables de naviguer loin et de remonter des filets en nylon toujours plus vastes. **1975** La détection électronique (radar, sonar...) se généralise pour localiser les bancs de poissons. Utilisation des dispositifs de concentration de poisson (DCP) avec des lumières attractives. **XXI^e siècle** Télédétection par satellite et logiciels de pêche traquent les poissons dans leurs ultimes retranchements.



Une demande croissante

De 1950 à 2000, la population mondiale augmente de 2,5 à 6 milliards d'humains tandis que la consommation totale de poisson et produits de la mer est multipliée par sept. Mais cette croissance n'est pas identique partout. La pêche locale régresse dans les pays sous-développés, dont les eaux mal protégées sont pillées par les flottes industrielles. À l'inverse, les pays développés ou en voie de développement (Chine, Brésil...) pêchent et consomment de plus en plus de poissons.

1^{er} exportateur de produits de la pêche
THAÏLANDE



4,4 MILLIARDS DE DOLLARS

1^{er} producteur en aquaculture
CHINE



71 % DU VOLUME MONDIAL

1^{er} importateur de produits de la pêche
JAPON



26 % DU COMMERCE MONDIAL

2^e producteur mondial de truites en eau douce
FRANCE



41 000 TONNES

SOURCE : FAO, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Développer la pêche durable

Seule une gestion responsable des ressources marines peut préserver les océans pour les générations futures. Carrefour a choisi cette démarche durable avec la pêche du cabillaud à la ligne dans les eaux islandaises. Cette technique évite la prise des juvéniles et d'autres espèces.



LE PÊCHEUR

Chaque équipage part 48 h sur le bateau avec deux lignes à hameçons. Chacune ramène en moyenne 3 600 prises de 3 à 4 kg. Sitôt pêché, le poisson est conservé dans la glace. Le rendement est faible : le même bateau équipé d'un chalut ramènerait dix fois plus de poisson dans le même temps.

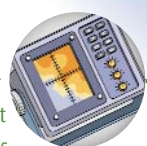


L'USINE

Les cabillauds sont découpés en filets et surgelés en Islande. Les techniciens contrôlent la fraîcheur du poisson et sa température, observent yeux et branchies. Avant surgélation, tous les filets sont examinés sur une table lumineuse (mireuse) pour vérifier s'il y a des arêtes ou parasites éventuels. Le conditionnement s'effectue en Belgique.

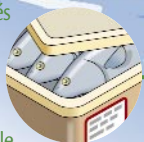
L'électronique embarquée

Chaque bateau est équipé de sonars qui suivent la profondeur des fonds et détectent les bancs de cabillauds. La balise GPS ArgosTM affiche le géo-positionnement des bateaux en temps réel. Elle les oblige à respecter les zones autorisées à la pêche et la durée des campagnes.



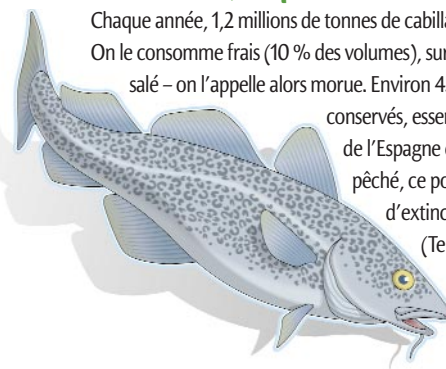
La traçabilité

Sur le bateau, des bacs identifiés reçoivent le cabillaud. L'usine de transformation connaît donc avec exactitude sa date de pêche. Ces données suivent le filet jusqu'à son emballage en Belgique.



Le cabillaud, un poisson emblématique

Chaque année, 1,2 millions de tonnes de cabillaud sont pêchées dans le monde. On le consomme frais (10 % des volumes), surgelé (45 %) ou encore séché et salé – on l'appelle alors morue. Environ 45 % des cabillauds pêchés sont ainsi conservés, essentiellement à destination du Portugal, de l'Espagne et du Brésil. Très apprécié et intensément pêché, ce poisson au double nom est en voie d'extinction dans certaines zones (Terre Neuve, Mer du Nord) mais se développe près de l'Islande.



LES CONTRÔLES

Fjord SeaFood-Pieters, organisme de contrôle indépendant et l'équipe qualité de Carrefour vérifient le respect des bonnes pratiques à chaque étape, en particulier sur le plan sanitaire. Cet audit rigoureux étudie aussi le renouvellement de l'espèce et la qualité de l'environnement naturel sur la base de données scientifiques et d'observations sur le terrain.



LE DISTRIBUTEUR

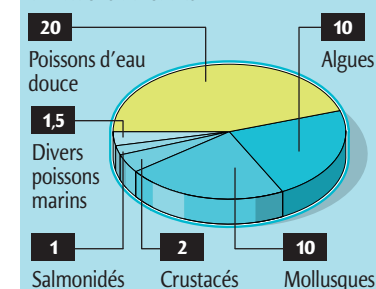
Carrefour veille au respect de la réglementation : la zone de pêche (par exemple Atlantique-Nord) doit figurer sur l'étiquette. Carrefour insiste auprès de ses fournisseurs pour que cette zone soit écrite en toutes lettres, et non sous forme de code. Le mode de capture (pêche ou élevage) est également précisé.



VERS UNE AQUACULTURE DURABLE

La production aquacole mondiale représente aujourd'hui 45 millions de tonnes. Ce type d'élevage en fort développement n'apporte pas de solution miracle. Il consomme des poissons sauvages réduits en farine (6 kg en moyenne pour produire un poisson d'un kilogramme). L'aquaculture intensive peut polluer les eaux et perturber des écosystèmes.

PRODUCTION AQUACOLE MONDIALE, EN MILLIONS DE TONNES



Les filières d'aquaculture qualité Carrefour respectent des principes de gestion durable.

La truite des Pyrénées, le bar et la daurade (en Corse et dans la baie de Cannes), le saumon norvégien sont alimentés sans farine de viande d'animaux terrestres, ni antibiotiques de croissance, ni OGM. Carrefour exige que l'aliment des poissons soit très digestible afin d'éviter les rejets, et donc la pollution dans l'environnement.

LE LÉGISLATEUR

Les pays maîtres de leurs eaux territoriales, tels l'Islande, la Norvège et la Nouvelle-Zélande appliquent des systèmes efficaces et leur production se maintient.

Les pays qui partagent eaux et ressources négocient des accords plus ou moins respectés. En Europe, les quotas de cabillaud et de merlu ont évité l'effondrement des stocks constaté au Canada. Dans les eaux internationales, la situation est préoccupante.



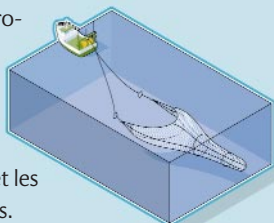
Lignes et hameçons

Chaque ligne est constituée d'un câble de métal épais de 9 mm sur lequel sont fixés 34 000 hameçons de 6 cm. Une machine découpe les appâts, de petites tranches de hareng, maquereau ou calamar congelés ; un second appareil les fixe sur les hameçons.

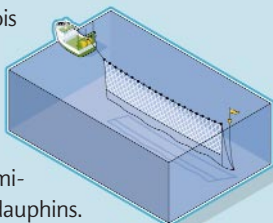


UNE PÊCHE PRÉDATRICE

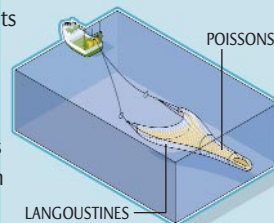
Le chalut. Trop souvent, ce filet capture des poissons jeunes, avant l'âge de la reproduction. Il détruit aussi l'écosystème en raclant les fonds marins et les récifs coralliens.



Les filets dérivants. Utilisés par les bateaux de "pêche industrielle" et longs parfois de 60 km, ils tuent de nombreux poissons, tortues et mammifères tels les dauphins.



Une évolution positive. L'Union Européenne soutient le développement de filets sélectifs dont les mailles laissent passer petits poissons et espèces non recherchées.



Pour protéger l'écosystème et l'équilibre des océans, Carrefour développe sa démarche de pêche responsable. L'éco-touriste a aussi un rôle à jouer pour la respecter la "valeur de la vie".

Conseils pratiques à l'éco-touriste

À tous

Ne jetez pas à la mer, n'abandonnez pas sur la plage vos sacs plastiques qui peuvent étouffer un dauphin, ni ces bouteilles en plastique qui prendront 1 000 ans pour se décomposer, ni même les filtres de cigarettes qui durent 7 ans. Respectez la flore, les dunes, les endroits encore sauvages. Signalez aux autorités toute source de pollution.

Aux plaisanciers

Utilisez des produits de vaisselle, savons et shampoings biodégradables. Préférez les douches portuaires. Vérifiez que le moteur et le réservoir d'essence ne fuient pas. Économisez l'eau douce avec des systèmes à débit contrôlé.

Jetez l'ancre en évitant les herbiers où se reproduisent poissons et crustacés (préférez les sables nus ou un mouillage fixe).

Aux pêcheurs amateurs

Renseignez-vous sur les espèces protégées, rejetez aussitôt à la mer les poissons n'ayant pas atteint la taille adulte (36 cm pour le bar, 58 cm pour le congre, 3 cm pour la crevette, 4 cm pour les moules, 14 pour les tourteaux...). Remettez à leur place les pierres retournées. Gardez les fils de nylon dont l'ingestion serait fatale aux animaux marins.

Aux plongeurs

Regardez sans toucher, pour éviter de perturber le fragile écosystème marin. Utilisez plutôt votre appareil photo. Palmez doucement.

SOURCE : "PLANÈTE ATTITUDE. LES GESTES ÉCOLOGIQUES AU QUOTIDIEN", WWF

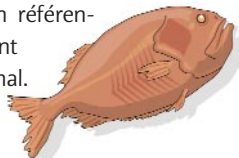


De nouveaux produits "pêche responsable"

Ces deux mains entourant un poisson expriment le principe du prélèvement sélectif, respectueux des autres poissons et des juvéniles ainsi protégés de la pêche abusive. Inaugurée avec le cabillaud d'Islande, la gamme "pêche responsable" de Carrefour va s'enrichir de nouveaux filets (limande, daurade, flétan, loup) et crevettes surgelés. Il existe aussi des certifications indépendantes : le label MSC (Marine Stewardship Council), attribué à des pêcheries pour la gestion durable de leurs ressources et Dolphin safe, qui protège les dauphins.

Consommer, renouveler

Pauvres en nourriture et en lumière, les hauts fonds marins abritent des poissons à longue durée de vie, jusqu'à 120 ans pour l'Empereur qui ne se reproduit qu'à partir de 38 ans. Consommer ce poisson rare condamne la survie de l'espèce et Carrefour l'a donc exclu de son référentiel national.



Aller plus loin

Aquariums et centres de culture scientifique

: Aquarium de La Rochelle (www.aquarium-larochelle.com) ; Océanopolis (www.oceanopolis.com) ; Nausicaa (www.nausicaa.fr) ; Musée de la mer de Biarritz (www.museedelamer.com) ; Musée Océanographique de Monaco (www.oceano.mc) ; Musée aquarium tropical de Nancy (www.man.uhp-nancy.fr) ; Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (www.ifremer.fr)