

PÊCHE DURABLE. PRÉSERVATION DES RESSOURCES AQUATIQUES

L'accroissement de la consommation de poisson depuis les années 1990, s'est accompagné d'une hausse de l'exploitation des ressources vivantes aquatiques, par la pêche mais aussi par l'aquaculture. En 2018, la production mondiale s'établissait à 179 millions de tonnes. Cette intensification de la pêche passe par un recours à des méthodes de pêche agressives, axées sur la rentabilité.

L'encadrement européen de la pêche

Le règlement N°1379/2013 du Conseil européen du 11 décembre 2013, actuellement en vigueur prévoit un affichage strict sur l'identification et la traçabilité des poissons pêchés afin de lutter contre le fléau de la pêche illégale, non déclarée et non réglementée.

L'enquête au niveau national

Les enquêteurs de 119 associations locales UFC-Que Choisir se sont rendus anonymement en poissonneries de quartiers et au rayon marée des Grandes surfaces, pour relever des informations sur 8 poissons, sélectionnés en raison de leur forte consommation par les français. Les pièces retenues étaient la baudroie, le hareng, la langoustine, le lieu noir, le maquereau, le merlu, la sardine et le turbot.

Les affichages

Le décret européen prévoit que l'affichage des zones de pêche sur les étiquettes des poissons soit accompagné d'un affichage mural illustrant ces zones. L'affichage de la méthode de pêche est également obligatoire.

La saisonnalité

Le hareng, la baudroie, le lieu noir et le merlu étaient en période de reproduction au moment de l'enquête. Aucune de ces espèces n'aurait par conséquent dû être présente.

L'enquête dans le Loiret

Nos bénévoles ont enquêté dans 23 poissonneries de quartiers et rayons poissonneries des supermarchés et hypermarchés. Les relevés ont montré globalement que les méthodes de pêche étaient affichées sur seulement 35 % des poissons, que 63 % des poissons examinés étaient pêchés de manière non durable (au moyen du chalut), et que 52 % des lieux de vente proposaient au moins une des quatre espèces en période de reproduction.

Les demandes de l'UFC-Que Choisir

Afin d'obtenir une vraie durabilité du poisson frais et surgelé vendu dans le commerce, l'UFC-Que Choisir demande aux pouvoirs publics de :

- mieux contrôler l'application de la réglementation ;
- défendre une gestion plus durable des quotas de pêche au niveau européen ;
- créer un indicateur simplifié intégrant les trois dimensions de la durabilité : zone de capture, méthodes de pêche et saisonnalité.

Nos conseils pour une consommation durable

- évitez d'acheter les poissons pêchés au chalut
- diversifiez vos achats en privilégiant les espèces dont les stocks sont plus fournis (plie, vieille, tacaud...)
- proscrivez les achats de poissons de grands fonds (le sabre noir, le grenadier, la lingue bleue)