

Le poisson dans nos assiettes

Il y a poisson et poisson. Impossible de déterminer à l'œil nu s'il provient de fonds de pêche surexploités ou s'il a été capturé à l'aide de techniques condamnables. Seuls les labels MSC et bio vous donneront la garantie que vos croustilles de cabillaud ou vos filets de saumon de l'Alaska sont conformes aux impératifs écologiques.



L'industrie de la pêche épuise les ressources marines.

Surpêche Poissons et fruits de mer sauvages

Populations de poissons

En un demi-siècle, la quantité de poisson pêchée chaque année est passée de 20 à 92 millions de tonnes. Les populations de poissons présentant un grand intérêt commercial (cabillaud, sole, carrelet, turbot) ont été littéralement décimées. Si la pression exercée sur ces poissons ne diminue pas, la biodiversité et, par conséquent, la chaîne alimentaire de nombreuses espèces marines pourraient se trouver compromises à moyen terme.

Méthodes de capture

A l'heure actuelle, les bancs de poissons peuvent être repérés par satellites et hélicoptères, localisés avec précision à l'aide de moyens

techniques ultramodernes, avant de faire l'objet d'une capture extrêmement ciblée. Les flottes de pêche actuelles sont de véritables usines flottantes, pourvues d'équipements sophistiqués de traitement du poisson, de salles de congélation et de locaux d'hébergement pour le personnel qui travaille par roulements de trois équipes.

Prises fortuites

Les bateaux de pêche sont généralement spécialisés dans la capture et le traitement d'un petit nombre d'espèces de poissons. La plupart des autres animaux qui se font malencontreusement prendre dans les filets, tels que cétacés, requins, dauphins, tortues de mer, étoiles de mer et oiseaux marins, sont, à l'instar des poissons trop jeunes et des espèces non désirées, rejetés dans

la mer, blessés ou morts. Selon l'estimation de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les prises fortuites étaient de l'ordre de 30 millions de tonnes en 1997, ce qui correspond à un tiers environ des captures utiles. Bon an, mal an, 11 à 12 millions de requins périssent de la sorte.

Le bon choix n° 1: MSC - Marine Stewardship Council

Le MSC est une organisation indépendante, fondée en 1997 par le WWF et Unilever (le premier acheteur mondial de produits de la mer). Elle octroie son label aux produits de la pêche hauturière ménageant l'écosystème marin. La norme environnementale définie par le MSC se base sur un ensemble de critères écologiques

Info Ecole est aussi en ligne:
www.infoecole.ch

Edito

Chaque année, plus de 90 millions de tonnes de poissons (dont les deux-tiers sont destinés à la consommation humaine) sont pêchées dans les eaux de l'Océan mondial. Malgré sa stabilité relative, cette production se révèle excessive au regard de la ressource disponible. Pour faire face à la croissance continue de la consommation des produits de la mer par une population en constante augmentation, il ne peut être question de mettre en danger la santé des océans et la biodiversité qu'ils abritent.

Dans ce numéro de l'Info Ecole, nous abordons le thème de la surpêche liée à la consommation. Il est important de réaliser que nous en sommes directement responsables et que nous sommes, par conséquent, les seuls à pouvoir agir pour inverser cette tendance.

Nous vous donnons ici quelques pistes, mais le premier pas reste une prise de conscience collective.

Je vous souhaite une bonne lecture et un bel été !

SABRINA NEFFAH

Sommaire

		Pages
Thème	Le poisson dans nos assiettes	1-2
	Surpêche	3
	Projets	
	Riverwatch	4
	Rivières Vivantes	4
Offres WWF	Formation - Vente de cartes postales - Expo	5
News	BD - Fête du développement durable - Guide	6
Découvertes	Bilan - zeroemission.ch	
	Internet	7
Plate-forme	FED	8



NOUVEAU:

PANDA CLUB 3/05

Le prochain numéro du Panda Club aborde la problématique du climat. Les plus jeunes prendront conscience de notre impact sur l'environnement, en comprenant pourquoi l'ours polaire est menacé et quel rôle nous jouons sur la fonte de la banquise, par exemple.

Lot pour une classe: Fr. 10.-



PANDA CLUB 2/05

Connaissez-vous Pontimia Mary ? C'est une louve domiciliée en Suisse. Elle est - pour le moment - le seul loup qui vit en liberté dans notre pays. Dans le numéro d'avril du journal Panda Club, vous trouverez des réponses aux questions que vous pouvez vous poser sur cet animal si mystérieux, telles que pourquoi le loup est si rare chez nous et que doit-on faire pour que tel ne soit plus le cas !

Lot pour une classe: Fr. 10.-

(reposant sur la durabilité et le respect de l'environnement) qui permettent de procéder à une évaluation mesurable des pêcheries (www.msc.org). Elle est la seule à être reconnue à l'échelle internationale. En vue d'assurer à long terme l'avenir des stocks de poissons, les entreprises certifiées s'engagent à respecter les principes suivants :

- La quantité pêchée ne doit pas excéder la capacité des populations de poissons à se régénérer. Là où les effectifs sont d'ores et déjà décimés, la pêcherie doit leur laisser la possibilité de se reconstituer.
- L'exercice de la pêche ne doit pas porter atteinte à la structure, à la diversité et à la productivité des écosystèmes concernés et des espèces qui le composent.
- Les entreprises certifiées doivent élaborer un plan de gestion conforme aux exigences écologiques, légales et sociopolitiques.
- La certification MSC est basée sur un engagement volontaire. Un stock de poissons ne peut être labellisé que si toutes les pêcheries concernées s'engagent à respecter les critères ad hoc. Le poisson MSC est contrôlé par des organismes de certification indépendants, du début à la fin de la chaîne de production.

Elevages conventionnels de poissons et de fruits de mer

De nombreux poissons comestibles proviennent d'élevages. La plupart d'entre eux étant initialement carnivores, ils sont essentiellement nourris de farine et d'huile de poisson. Les élevages contribuent donc à l'appauvrissement des mers. Selon l'espèce, la production d'un kilo de poisson d'élevage nécessite jusqu'à 6 kilos de poissons sous forme de farine et d'huile.

Pisciculture en mer...

Les élevages marins conventionnels menacent des écosystèmes de grande valeur, tels que les fjords et les mangroves. Près d'un million d'hectares de mangroves ont déjà été



Les élevages contribuent à l'appauvrissement des mers (pisciculture proche des îles Féroé).

sacrifiés à l'élevage des crevettes. Or, les mangroves sont l'habitat de divers crustacés et la frayère de nombreuses espèces de poissons, sans compter qu'elles offrent une protection contre les risques d'érosion et d'inondation des régions côtières intertropicales.

Dans les élevages, les poissons vivent souvent dans un espace très réduit et sont sujets à différents types d'infections. A titre préventif, ils reçoivent fréquemment des antibiotiques et d'autres médicaments. Les maladies peuvent se transmettre aux poissons qui s'ébattent à proximité et conduire à un affaiblissement génétique des populations sauvages.

... et en eau douce

Les élevages conventionnels en eau douce sont moins problématiques. Les installations sont généralement fermées et moins polluantes, car les eaux chargées d'excréments et d'autres résidus sont recueillies dans des bassins de sédimentation. Cependant, les conditions d'élevage laissent également à désirer : espace restreint, forte proportion de farine et d'huile de poisson dans la nourriture, apport de médicaments.

Le bon choix n° 2:

Poissons d'élevages de production biologique

Les poissons et fruits de mer d'élevage ne représentent une alternative acceptable au pillage des mers que s'ils répondent aux sévères exigences d'un label bio (le label MSC ne concerne que les poissons et fruits de mer sauvages). Dans le commerce, les produits d'élevage bio sont de plus en plus répandus. Les élevages certifiés doivent rem-

plir les conditions suivantes :

- Nourriture basée sur des substances végétales et la récupération de déchets de l'industrie poissonnière - à l'avenir, également, sur des poissons spécialement destinés à cet effet, issus d'exploitations certifiées MSC.
- Impact minime sur les écosystèmes avoisinants (par exemple reconstitution de mangroves).
- Conditions d'élevage répondant autant que possible aux besoins de l'espèce et, selon celle-ci, pas ou très peu d'antibiotiques et autres médicaments.

Une délicatesse à consommer avec modération

Faut-il renoncer à manger du poisson ? Non, nous pouvons continuer à savourer des canapés au saumon et des filets de flétan, mais en les réservant pour des occasions spéciales et en veillant à ce qu'ils soient munis du label MSC ou bio. La provenance, ainsi que les conditions de capture sont également d'importants critères de sélection.

Le mini-guide du consommateur "Poisson", publié par le WWF Suisse, vous présente les espèces menacées (voir p.3 et bon de commande en page 8).

Pour de plus amples informations, visitez notre site Internet : wwf.ch/poisson

Dans le dossier d'Info Ecole, nous vous faisons une proposition de leçon sur ce thème et vous fournissons une liste commentée de liens. Vous trouverez ce dossier en format PDF sous www.wwf.ch/infoecole