



for a living planet®

Fiche d'information du WWF

Océans en danger – La surpêche

Des flottes de bateaux de pêche équipés des techniques les plus modernes pillent les océans. Des élevages industriels dévastent des pans entiers de côtes maritimes, alors que des méthodes de pêche destructrices et les changements climatiques menacent la survie des récifs coralliens.

Table des matières:

- 1 La surpêche
- 2 Les prises accidentelles
- 3 Une politique de pêche inefficace
- 4 La pêche illégale
- 5 Le label MSC pour une pêche durable
- 6 Poissons et fruits de mer d'élevage
- 7 Le label bio pour des piscicultures durables
- 8 Poissons et fruits de mer en Suisse: consommation, tendances et conséquences

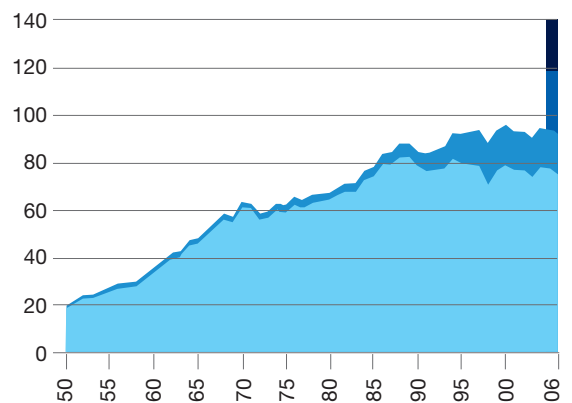
1 La surpêche

Les 80% des espèces commercialisées souffrent de la surpêche ou risquent d'en souffrir à très court terme

Quelque 82 millions de tonnes de poissons¹ sont retirés chaque année de leur milieu naturel, soit quatre fois plus qu'il y a 50 ans. Les conséquences de la surpêche sont dramatiques: les 80% des effectifs exploités à des fins commerciales dans le monde sont déjà surexploités ou risquent de l'être à très court terme². Parmi les espèces les plus mal en point, on trouve le cabillaud, le flétan de l'Atlantique, la baudroie (ou lotte), le sébaste et l'espadon. Des espèces comme le thon rouge et différentes espèces de requins et de raies sont même en voie d'extinction.

Evolution des quantités de poissons pêchés

En millions de tonnes



Source: FAO 2009, modifiée

- Le monde sans la Chine
- Chine
- Capture illégale
- Prises accidentelles

Si la pression de l'industrie de la pêche perdure, il n'existe pas de garantie quant à la capacité des espèces touchées par la surpêche de rétablir leurs quotas. L'essaimage des sardines dans l'Atlantique du Nord Ouest a été un succès, notamment grâce à un renforcement des mesures de réglementation de la pêche sur une durée de plusieurs années. Les bancs de cabillaud dans les eaux de l'Atlantique du Nord-Ouest n'ont en revanche pas été en mesure de se régénérer, ceci malgré l'introduction, en 1992, d'une série de mesures de réglementation de la pêche. Cette difficulté à prévoir le comportement des différentes espèces face à la surpêche est due à la complexité inhérente de l'écosystème marin qui se caractérise par un réseau complexe d'interdépendances. En effet, si une espèce est

¹ FAO 2009.
² FAO 2009.

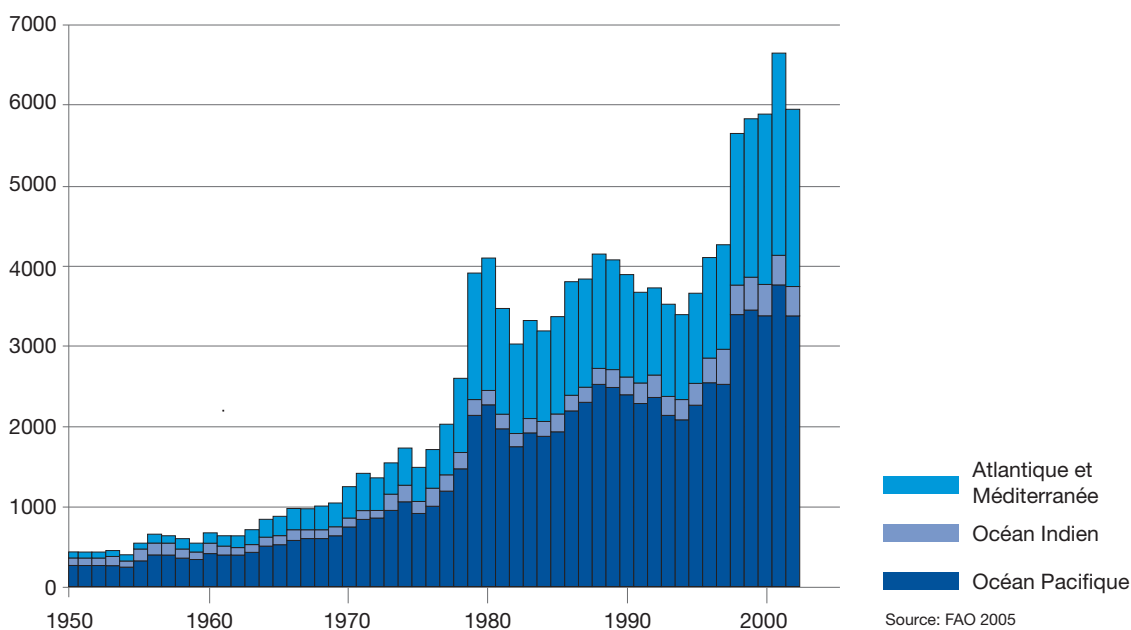
décimée, une autre prend sa place dans la chaîne alimentaire en compromettant ainsi l'équilibre écologique de manière irréparable.

C'est pourquoi il est important de mettre en place une gestion des méthodes de pêche responsables, qui tiennent compte des répercussions de la pêche sur les différentes espèces, mais aussi de son impact sur l'équilibre écologique marin.

C'est surtout pour les espèces vivant en profondeur que les conséquences de la surpêche sont les plus dramatiques.

La pêche du sébaste atlantique, des poissons empereurs, de la lingue blanche et des Saint Pierre a augmenté de manière considérable durant ces dernières années. Du fait de leurs caractéristiques biologiques spécifiques, ces espèces sont particulièrement exposées aux conséquences dramatiques de la surpêche. Il s'agit en effet d'espèces à maturité sexuelle tardive qui mettent très longtemps à renouveler leurs effectifs.

Espèces de profondeur: prises annuelles



2 Les prises accidentelles

Pas moins de 40% des poissons pêchés aujourd'hui dans le monde entier sont des prises accidentelles

L'énorme taux de prises accidentelles dues aux méthodes de pêche peu sélectives constitue aujourd'hui le principal problème des espèces commercialisées.

Etant donné que les bateaux se spécialisent en général dans une, voire quelques espèces, tous les autres poissons pris dans les filets sont rejetés à la mer, morts ou blessés, parce qu'ils ne sont pas utilisables ou font partie d'espèces non gérées. Ces prises accidentelles représentent 40% des poissons pêchés³.

Toutes les espèces marines sont concernées par la surpêche: les crustacés, les mollusques, les reptiles, les oiseaux, mais aussi les mammifères marins. Ainsi, chaque année quelque 300'000 baleines et dauphins, 100 millions de requins et 300'000 oiseaux de mer finissent leur vie dans les filets⁴.

Pour chaque kilo de crevettes, entre 5 et 20 kilos de poissons et autres animaux marins sont capturés accidentellement et rejetés à la mer

La proportion de prises accidentelles d'une pêche varie en fonction des méthodes employées, mais elle dépend aussi des quotas fixés pour les bateaux de pêche, des instruments utilisés et des conditions de vie dans les habitats des espèces concernées. Alors que certaines pêches ne produisent quasiment aucune prise accidentelle, d'autres peuvent atteindre jusqu'à 100% des captures. C'est la pêche aux crevettes tropicales qui donne lieu au plus grand gaspillage, avec 5, voire 20 kilos de prises accidentelles pour 1 kilo de crevettes⁵.

Les espèces pêchées avec des chaluts (trawlers) donnent lieu à un nombre particulièrement élevé de prises accidentelles. Il s'agit notamment d'espèces de poissons plats telles que les carrelets, les soles, les turbots, mais aussi les lottes ou les cabillauds. En moyenne, on se retrouve ainsi avec pas moins de 7 kilos de prises accidentelles pour 450 g de soles ou de carrelets mis sur le marché.

³ Davies, R.W.D. et al. 2009.

⁴ WWF International 2009.

⁵ WWF International 2009.

Méthode de pêche	Espèces de poisson	Pourcentage de surpêche
Pêche au chalut «Otter Trawls»	Poissons plats, colin, cabillaud, colin d'Alaska, etc.	35%
«Pêche au chalut» Beam Trawls	Poissons plats et d'autres espèces vivant en eaux profondes	90%
Chalut pélagique	Colin, colin d'Alaska, maquereaux, sardines, etc.	5%
Pêche à la senne	Thon, maquereaux, sardines	5%
Filets fixes (tous les types)	Espèces maritimes côtières	15%
Lignes dormantes	Thon et autres poissons carnassiers	30%
Lignes démersales	Surtout cabillaud, colin	10%
Lignes	Espèces pélagiques et autres espèces vivant sur le fond marin	5%
Chalut	Toutes les crevettes tropicales	95%
Chalut	Crevettes nordiques	5%

Source: FAO 2006

Les filets ne sont pas seuls en cause: les palangres constituent elles aussi un problème à ne pas négliger

Mais les filets ne sont pas seuls en cause: les palangres, ou longues lignes de traîne garnies d'un nombre plus ou moins important d'hameçons, constituent elles aussi un problème à ne pas négliger. Pouvant mesurer jusqu'à 100 km de long et être garnies de 20'000 hameçons destinés à attraper des thons, les palangres piègent aussi des tortues et des oiseaux de mer. C'est le cas notamment des tortues marines: chaque année, plus d'un quart de million de tortues caouannes et de tortues-luth se prennent dans les lignes et se noient⁶.

Les méthodes qui permettraient de réduire les captures accidentelles existent, mais ne sont pas utilisées

Filets à mailles moins fines, grilles de tri, dispositifs autorisant la fuite des mammifères marins, palangres lestées et déployées sous la surface de la mer, hameçons ronds plutôt qu'en forme de «J» sont autant de moyens de réduire sensiblement les prises accidentelles. Le WWF s'engage avec de nombreuses entreprises de pêche, des universités et des gouvernements pour la mise au point et la généralisation de ces techniques (pour de plus amples informations voir www.smartgear.org).

3 Une politique de pêche inefficace

Les quotas de pêche sont souvent trop élevés

Grâce aux sondeurs acoustiques, aux appareils à ultrasons, aux systèmes de navigation électroniques, aux hélicoptères et aux images satellites, les pêcheurs sont aujourd'hui capables de localiser les bancs de poisson même dans des eaux troubles, et peuvent donc déployer leurs filets parfois immenses avec une marge d'erreur quasi nulle. Mais par des considérations purement économiques, un certain nombre de pays s'ingénient depuis des décennies à empêcher que soient définis des quotas de pêche basés sur les recommandations scientifiques. Pour de nombreuses espèces, les quotas fixés sont trop importants pour leur permettre de se renouveler. On comprend la puissance du lobby de la pêche lorsqu'on voit le nombre de pays – parmi lesquels ceux de l'UE – qui subventionnent massivement leurs flottes.

La politique européenne en la matière a échoué jusqu'ici à fixer des quotas durables et à mettre en œuvre des contrôles efficaces avec, pour conséquence, que les eaux européennes – particulièrement l'Atlantique Nord-Est – font parties des zones où la surpêche est la plus importante au monde.

Il n'existe aujourd'hui plus aucune raison d'accepter qu'on retire davantage de poissons des océans. Depuis des années, le nombre de certaines espèces de poisson pêchés dans l'Atlantique Nord-Est ne cesse de diminuer, alors que la pression de l'industrie poissonnière n'a cessé d'augmenter.

Afin de répondre à la demande croissante de poissons et de fruits de mer, les importateurs de la branche se tournent vers de nouvelles zones de pêche ou finissent par se rabattre sur d'autres espèces de poissons. Voilà pourquoi nous trouvons sur nos rayons de plus en plus de poissons provenant de régions éloignées du monde. C'est le cas de la limande sénégalaise ou du mahi mahi, un poisson provenant des eaux du Pacifique. Sans oublier qu'une grande partie des fruits de mer servis dans les assiettes d'Europe proviennent en priorité des mers d'Asie et d'Afrique. Cette tendance à migrer vers des zones de pêche plus riches ne fait qu'aggraver le problème au lieu de le résoudre.

4 Pêche illégale

Entre 20 et 25% du poisson est pêché illégalement

Parce que les pêcheurs ne respectent de loin pas les quotas fixés, les effectifs des poissons de nombreuses espèces ne cessent de diminuer. De par le monde environ 20 à 25% du poisson pêché a été capturé illégalement⁷.

En Méditerranée, 40% du thon rouge est capturé illégalement

Une des victimes principales de la pêche illégale est le thon rouge de Méditerranée. Ce géant parmi les poissons, qui peut atteindre un poids de 700 kg, est très prisé sur les marchés du monde entier, notamment pour la confection de sushis. Il représente une grande tentation pour les hommes d'affaires peu scrupuleux. Selon les estimations, 40% du thon rouge pêché en Méditerranée l'est de façon illégale⁸. Souvent vidé et nettoyé à bord du bateau de pêche, le thon est ensuite transféré sur un bateau réfrigérant. Celui-ci transporte ensuite son butin jusqu'au Japon ou dans d'autres pays extra-européens sans que la marchandise ne soit amenée à terre, ni enregistrée dans un port européen.

Il en va de même de la légine australe, qui vit près des côtes de l'Antarctique et d'Amérique du Sud.

La solution: des contrôles plus stricts en mer

L'exemple de la Grande-Bretagne, qui gère un petit effectif au large des îles de la Géorgie du Sud, montre qu'il est possible, moyennant une politique restrictive en matière d'octroi de permis et de stricts contrôles en mer, de mettre un terme aux prises illégales de légine australe.

5 Le label MSC pour une pêche durable

Le label MSC comme alternative responsable pour des poissons et des fruits de mer sauvages issus d'une pêche durable



Le Marine Stewardship Council (MSC, en français Conseil de bonne gestion marine) est aujourd'hui une organisation indépendante qui garantit des méthodes de pêche respectueuses et durables.

Avec l'appui de scientifiques, de spécialistes de l'industrie poissonnière et d'organisations actives dans la protection de l'environnement, le MSC a développé des normes qui se basent sur les principes suivants:

1. La pêche n'est autorisée que dans la mesure où elle permet à l'espèce de se reproduire. Là où une population a déjà été surexploitée ou décimée, des quotas stricts sont fixés afin de permettre le retour à la normale.
2. La pratique de la pêche ne doit pas compromettre la structure, la diversité et la productivité des écosystèmes concernés, ni des espèces qui le composent.
3. L'entreprise de pêche concernée doit élaborer un programme de gestion définissant les exigences écologiques, légales et sociopolitiques à remplir.

Dans le cadre du processus de certification, les entreprises de pêche se soumettent à des analyses scientifiques complètes. Elles s'engagent à gérer de manière durable et sur le long terme les différentes espèces, et à réagir immédiatement quand les stocks de référence ne sont pas conservés. Les entreprises de pêches et les lieux d'élaboration du poisson sont régulièrement soumis à des contrôles par des organes indépendants. En Suisse, quelque 153 produits dotés du label MSC sont actuellement disponibles.

7 Agnew, D. J., et. al. 2009.

8 WWF International 2009.

6 Poissons et fruits de mer d'élevage

Quelque 47% des poissons et fruits de mer produits dans le monde proviennent d'élevages

Afin de couvrir la demande importante de poissons et fruits de mer, une part toujours plus importante de la production est issue de fermes d'élevage. L'aquaculture est le secteur de production de biens alimentaires qui connaît la plus grande expansion au niveau mondial. En 1970, moins de 4% des poissons, crustacés et mollusques marins provenaient de fermes aquatiques. En 2006, la proportion était passée à 47%⁹.

Il faut jusqu'à 5 kilos de farine de poisson pour produire 1 kilo de poisson d'élevage

Les produits issus des piscicultures sont en augmentation également sur le marché suisse et ils atteignent aujourd'hui les 19'000 tonnes par année, ce qui représente près d'un tiers de la quantité de poissons et de fruits de mer consommés¹⁰. Du fait de l'utilisation d'huile et de farine de poisson, les élevages conventionnels sont actuellement confrontés à la situation paradoxale de consommer davantage de poissons qu'ils n'en produisent. Ainsi il faut jusqu'à 5 kg de poisson sauvage afin de produire 1kg de poisson et de crustacés d'élevages¹¹, ce qui est dû en grande partie au fait que l'on privilégie la production de poissons carnivores. En élevant davantage, voire exclusivement des poissons herbivores tels que la carpe ou le tilapia, on pourrait en effet réduire considérablement le problème à la source.

D'autres problèmes liés à l'aquaculture conventionnelle:

- Des enclos et des conditions d'élevage non adaptés aux espèces
- L'emploi massif de produits chimiques et d'antibiotiques
- La surcharge des eaux en nutriments, en substances chimiques et en médicaments par les eaux usées.
- L'atteinte ou la destruction d'écosystèmes sensibles, par exemple les forêts de mangrove, suite à l'aménagement de nouveaux élevages.
- La mise en danger de la biodiversité aux abords des aquacultures à travers la fuite de poissons, de germes ou de parasites.
- La décimation des espèces locales utilisées pour engraisser¹² les anguilles, les thons et les cabillauds d'élevage.

7 Le label bio pour des piscicultures durables

Une alternative responsable: achetez du poisson d'élevage muni du label bio



Les conséquences négatives liées à l'aquaculture dépendent d'un ensemble de facteurs, dont notamment l'usage de la farine et de l'huile de poisson, les méthodes de production, le cadre légal du pays concerné, mais aussi de la gestion individuelle des domaines.

On ne pourra jamais renoncer à la farine de poisson dans les fermes piscicoles, étant donné que la plupart des poissons sont carnivores et qu'ils ont besoin des protéines contenues dans la farine de poisson. Mais utiliser dans une plus large mesure les déchets et les prises accidentelles permettrait de diminuer sensiblement l'impact environnemental de l'élevage piscicole. Remplacer la farine de poisson par des insectes pourrait être une solution, mais cette possibilité doit être étudiée davantage.

Il existe d'ores et déjà des élevages piscicoles qui remplissent les critères d'un élevage respectueux de l'environnement. Tous les poissons issus d'élevages biologiques peuvent donc être consommés la conscience tranquille.

Les poissons d'élevage bio garantissent que:

- Les aliments proviennent de sources durables. Les poissons peuvent être nourris avec des farines ou des déchets provenant de la production de poisson ou de pêcheries certifiées.
- Une détention appropriée des animaux ainsi que des enclos conformes.
- Une administration aussi limitée que possible de médicaments tels qu'antibiotiques ou hormones. Dans le cas des crevettes, l'emploi d'antibiotiques est interdit.
- Aucun emploi d'OGM.
- Un impact sur l'environnement aussi petit que possible, et en particulier la protection des écosystèmes environnants dont les forêts de mangroves.
- Aucun usage d'adjuvants, arômes ou colorants et un emploi limité de conservateurs.

⁹ FAO 2009.

¹⁰ WWF Suisse et Blueyou 2008.

¹¹ Tacon, A.G.J., Metian, M., 2008.

¹² FAO 2009.

8 Poisson et fruits de mer en Suisse: consommation, tendances et conséquences

Un goût croissant pour le poisson et les fruits de mer

Le poisson et les fruits de mer sont en Suisse un véritable phénomène de mode. En effet, aucun autre secteur alimentaire n'a connu une croissance aussi importante pendant les dernières décennies. Depuis 1988, la quantité de poisson et de fruits de mer consommée en Suisse a augmenté de plus de 20% pour atteindre aujourd'hui 66'000 tonnes, c'est-à-dire, en moyenne, une consommation de 8,5 kg de poisson par personne¹³.

Plus de 95% du poisson et des fruits de mer du marché suisse sont importés

Cette évolution des habitudes alimentaires entraîne cependant aussi des conséquences négatives qui ne sont pas visibles en Suisse, mais dans les pays de production du poisson et dans les mers du monde entier. Dans aucun autre domaine du secteur alimentaire la Suisse ne dépend autant de l'étranger. Plus de 95% du poisson et des fruits de mer du marché suisse sont en effet importés, alors que pendant les vingt dernières années la consommation de poisson local a diminué de près d'un tiers¹⁴. Les derniers chiffres du WWF le confirment: l'offre et la consommation suisses de poissons et de fruits de mer ne sont pas durables. Afin de répondre à la demande de poissons et de fruits de mer de la Suisse, plus de 250'000 tonnes d'animaux marins ont été tués, pour la plupart lors de captures accidentelles, mais aussi pour couvrir les besoins en farine de poisson des aquacultures¹⁵.

Le commerce de détail est sur la bonne voie mais le secteur de la gastronomie nécessite encore des améliorations

En devenant membre du Seafood Group du WWF, Coop et Migros, les actuels leaders du commerce de détail en Suisse, se sont engagés à augmenter à l'avenir leur offre en poissons et fruits de mer provenant d'une pêche durable. Toutefois, en Suisse, le secteur de la gastronomie, qui représente actuellement les 55% de la consommation de poissons, nécessite encore d'importantes améliorations. Bien que plusieurs fournisseurs du marché gastronomique suisse soient déjà membres du WWF Seafood Group, les résultats d'un récent sondage que le WWF a effectué auprès de 29 chefs d'établissements figurant dans le Gault Millau, dans les régions de Genève et de Zurich, montrent qu'il reste du travail à faire. En particulier sur deux éléments: d'une part la gastronomie suisse n'est actuellement pas en mesure d'offrir des produits provenant d'une pêche durable et, d'autre part, il existe un réel manque d'information sur le sujet et les solutions actuellement disponibles.

Références

- Agnew D.J., Pearce J., Pramod G., Peatman T., Watson R., et al., (2009). Estimating the worldwide extent of illegal fishing. *PLoS one* 4(2): e4570. doi:10.1371/journal.pone.0004570.
- Davies, R.W.D., et al., (2009). Defining and estimating global marine bycatch. *Marine Policy* (2009). doi:10.1016/j.marpol.2009.01.003.
- FAO (2005). Fisheries and Aquaculture Department. Food and Agriculture organization of the United States, Rome. Review of the state of world marine fishery resources. *FAO Fisheries Technical Paper* 457. Internet: <http://www.fao.org/docrep/009/y5852e/y5852e09.htm#ch3.3>. Stand 29. 8. 2009.
- FAO (2006). A global assessment of fisheries bycatch and discards. *FAO Fisheries Technical Paper* 339. FAO Rome 2006.
- FAO (2009). Fisheries and Aquaculture Department. Food and Agriculture organization of the United States, Rome. *The State of World Fisheries and Aquaculture*, 2008.
- Lewis, R. et al. (2004). Quantifying the effects of fisheries on threatened species: the impact of pelagic longlines on loggerhead and leatherback sea turtles *Ecology Letters*, 15 vol. 7, 2004, pp. 221-231.
- Proviande (2008). Der Fleischmarkt im Überblick 2008. <http://www.schweizerfleisch.ch/medium.php?1=1&id=217390>. Stand: 7.9.2009.
- Tacon, A.G.J., Metian, M., (2008). Global overview on the use of fish and fish oil in industrially compounded aquafeeds: Trends and future prospects, *Aquaculture*. doi:10.1016/j.aquaculture.2008.08.015.
- WWF International (2009). Factsheet Bycatch. Internet: http://assets.panda.org/downloads/bycatch_factsheet.pdf. Stand 29. 8. 2009.
- WWF Schweiz und Blueyou (2008). Studie: Fisch und Seafood Schweiz, Aktueller Konsum, Trends und Folgen.

13 Proviande resp. WWF Suisse et Blueyou 2008.
14 WWF Suisse et Blueyou 2008.
15 WWF Suisse et Blueyou 2008.



Le WWF a pour objectif de stopper la dégradation de l'environnement et de construire un avenir dans lequel les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.

Partout dans le monde, le WWF s'engage pour:

- la conservation de la diversité biologique,
- l'exploitation durable des ressources naturelles,
- la diminution de la pollution et des habitudes de consommation néfastes pour l'environnement.

WWF Suisse

Chemin de Poussy 14
1214 Vernier

Tél.: +41 22 939 39 90
Fax: +41 22 939 39 91
info-service@wwf.ch
www.wwf.ch
Dons: CP 12-5008-4