



Suivi pratique

Principes et recommandations

pour un approvisionnement « durable » en poisson

JUIN 2011

L'enquête que BLOOM a réalisée sur l'approvisionnement en poisson de la restauration scolaire publiée en mai 2011 montre que 90 % des communes interrogées servent du poisson profond dans les cantines scolaires.

L'Association BLOOM, qui œuvre pour préserver la santé des océans et les équilibres socio-économiques qui en dépendent, vous propose d'adopter les principes suivants pour assurer un approvisionnement en poisson durable en milieu scolaire.

1/ Respecter une liste rouge d'espèces menacées et/ou issues de méthodes de pêche destructrices

Les espèces profondes

- Les espèces profondes sont généralement vulnérables à l'exploitation en raison de leur grande longévité, de leur croissance lente et de leur reproduction tardive.
- En 2010, les chercheurs du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) ont rappelé que 100% des captures d'espèces profondes dans les eaux européennes se trouvaient en dehors des limites biologiques de sécurité¹.
- Les poissons profonds commercialisés en France sont majoritairement pêchés au chalut de fond, entre 200 et 1500 mètres de profondeur, dans l'Atlantique Nord-Est : les filets entrent en contact avec les fonds marins et détruisent les organismes fragiles qui s'y trouvent comme les coraux profonds ou les éponges.
- Certaines espèces profondes apparaissent sur la liste de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments des espèces présentant un risque sanitaire pour les femmes enceintes et allaitant ainsi que pour les enfants de moins de trente mois².

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	ORIGINE	SOURCE
DORADE ROSE	<i>Pagellus bogaraveo</i>	ANE	WWF ³
DORADE SÉBASTE	<i>Sebastes marinus, Sebastes mentella, Sebastes fasciatus</i>	Atlantique	Greenpeace ⁴ , WWF ⁵
EMPEREUR (HOPLOSTETE ORANGE)	<i>Hoplostethus atlanticus</i>	Atlantique Nord-Est (ANE) et Pacifique	Blue Ocean Institute ⁶ , Environmental Defense Fund ⁷ , Greenpeace ⁴ , Seafood Watch ⁸ , WWF ⁹
FLETAN DE L'ATLANTIQUE (FLETAN COMMUN)	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	ANE	Blue Ocean Institute ⁶ , Environmental Defense Fund ⁷ , Greenpeace ⁴ , Seafood Watch ⁸ , WWF ⁵
FLÉTAN DU GROENLAND	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Atlantique Nord	Greenpeace ⁴ , WWF ⁵
GRENADIER	<i>Coryphaenoides rupestris</i>	ANE et Pacifique	Greenpeace ¹⁰ , Seafood Watch ⁸ , WWF ³
HOKI	<i>Macruronus novaezelandiae, Macruronus magellanicus</i>	Pacifique Sud-Ouest, Atlantique Sud-Ouest	Forest and Bird, Greenpeace ⁴
LEGINE AUSTRALE	<i>Dissostichus eleginoides</i>	Océan Austral, Pacifique Sud, Atlantique Sud-Ouest	Blue Ocean Institute ⁶ , Environmental Defense Fund ⁷ , Greenpeace ⁴ , Seafood Watch ⁸ , WWF ¹¹
LINGUE BLEUE	<i>Molva dypterygia</i>	ANE	Greenpeace ¹⁰ , WWF ^{5,9}



REQUINS PROFONDS : SIKI/SAUMONETTE	<i>Centrophorus granulosus</i> et <i>squamosus</i> , <i>Centroscymnus coelolepis</i> , <i>Dalatias licha</i> , <i>Galeorhinus galeus</i> , <i>Mustelus mustelus</i> , <i>Squalus acanthias</i>	ANE et Pacifique	Blue Ocean Institute ⁶ , Environmental Defense Fund ⁷ , Greenpeace ⁴ , Seafood Watch ⁸ , WWF ⁹
SABRE NOIR	<i>Aphanopus carbo</i>	ANE et Pacifique	Greenpeace ¹⁰ , WWF ³

Le conflit du hoki

Le hoki, poisson profond importé de Nouvelle-Zélande (*Macruronus novaezelandiae*) et d'Amérique du Sud (*Macruronus magellanicus*) est servi dans 85% des villes interrogées. Son cas est particulièrement problématique : la pêche néo-zélandaise de hoki, certifiée par le label MSC¹², sème une grande confusion auprès des filières d'achat de poisson (collectivités et SRC). Le hoki est pêché entre 200 et 800 mètres de profondeur aux chalut pélagique et chalut de fond¹³, techniques de pêche qui endommagent toutes deux les fonds marins (un chalut pélagique peut passer près de la moitié du temps au contact du substrat et générer ainsi des impacts environnementaux aussi préoccupants que le chalut de fond)¹⁴. La pêche de hoki génère plus d'impacts sur les coraux que toute autre pêche profonde néo-zélandaise¹⁵. Nul doute que pour avoir obtenu la certification, la gestion du stock de hoki soit devenue satisfaisante, (celle-ci fut désastreuse par le passé), mais les impacts collatéraux de cette pêche, dénoncés par des ONG¹⁶ et par un article scientifique récent¹⁷, font d'elle une pêche destructrice à proprement parler. La critique essentielle des ONG porte sur le fait que la pêche de hoki et la certification dont elle bénéficie, ne tiennent pas compte d'une approche écosystémique. Le problème de légitimité du label MSC pour cette pêche spécifique illustre le fait qu'une démarche d'achat responsable ne peut en aucun cas se limiter à un approvisionnement en produits labélisés. L'idéal est d'adopter des lignes de conduite générales en ce qui concerne l'achat de poisson, à l'instar de la chaîne de supermarchés britanniques Waitrose qui suit des critères de bonnes pratiques dépassant le simple report de responsabilité sur un label. Waitrose a ainsi retiré le hoki de son catalogue.

Notons en outre qu'une démarche de développement durable n'est pas compatible avec l'importance de l'empreinte carbone générée lors de la pêche et de l'importation de ce poisson.

Les autres espèces

Eviter de proposer les espèces suivantes, dont certaines sont en voie d'extinction et dont l'élevage ou la pêche est nuisible pour l'environnement : captures accidentelles de cétacés, tortues, requins et oiseaux de mer ; faible sélectivité ; rejets importants ; impacts sur les habitats...

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	ORIGINE	SOURCE
ANGUILLE	<i>Anguilla anguilla</i>	Europe	WWF
BAR DE CHALUT (BAR COMMUN, LOUP DE MEDITERRANEE)	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Pêché en Atlantique Nord-Est (ANE), élevé en Grèce, Turquie, Espagne, France	Greenpeace, WWF
CABILLAUD (MORUE COMMUNE)	<i>Gadus morhua</i>	ANE, Baltique, Pacifique	Greenpeace, WWF
CARRELET (PLIE D'EUROPE, COMMUNE)	<i>Pleuronectes platessa</i>	ANE	Greenpeace, WWF
CREVETTE ROSE		Brésil, Indonésie, Guyane française, Equateur, Guatemala, Pacifique	Greenpeace
EGLEFIN (HADDOCK, EGLEFIN FUME)	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	ANE	Greenpeace
ESPADON	<i>Xiphias gladius</i>	Pays divers	WWF
LINGUE FRANCHE (JULIENNE)	<i>Molva molva</i>	Atlantique Nord	Greenpeace ¹⁰ , WWF ^{5,9}
MERLU	<i>Merluccius merluccius</i>	ANE	Greenpeace, WWF
RAIE	Famille des <i>Rajidae</i>	ANE et Atlantique Sud-Ouest	Greenpeace, WWF
REQUINS		Tous pays	WWF
SAUMON DE L'ATLANTIQUE	<i>Salmo salar</i>	Atlantique Nord	Greenpeace, WWF
SOLE	<i>Solea solea</i>	ANE et Atlantique Centre-Est	Greenpeace, WWF
THON GERMON THON OBÈSE THON ROUGE	<i>Thunnus alalunga</i> <i>Thunnus obesus</i> <i>Thunnus thynnus</i>	Atlantique, Océan Indien, Méditerranée	Greenpeace, WWF
TURBOT	<i>Scophthalmus maximus</i>	ANE	WWF
VIVANEAU	<i>Lutjanus vivanus</i>	Pays divers	WWF

2/ Chercher des substituts durables : espèces herbivores ou de niveaux trophiques inférieurs

Les poissons bleus non prédateurs (sardine, anchois, maquereau, hareng...) et les mollusques (moule...) ainsi que les espèces herbivores d'élevage en eau douce (carpe et autres cyprinidés ou tilapia et pangasius asiatiques...) sont à privilégier aux poissons carnivores comme le saumon, car ce type d'aquaculture contribue au développement de la pêche minière et à l'épuisement des ressources halieutiques. Toutefois, avant d'acheter ces produits, il faut s'assurer que leurs conditions de production soient respectueuses de l'environnement et de la santé humaine. Pour aller plus loin, vous pouvez lire la note de l'INRA sur le projet d'évaluation de la durabilité des systèmes de production aquacoles en fonction des spécificités locales¹⁸. Notons que **les poissons issus de la polyculture extensive d'étangs français restent évidemment la meilleure alternative** car il n'utilisent pas d'autre aliment que ceux de la chaîne trophique naturelle de l'étang et présentent un bilan carbone faible.

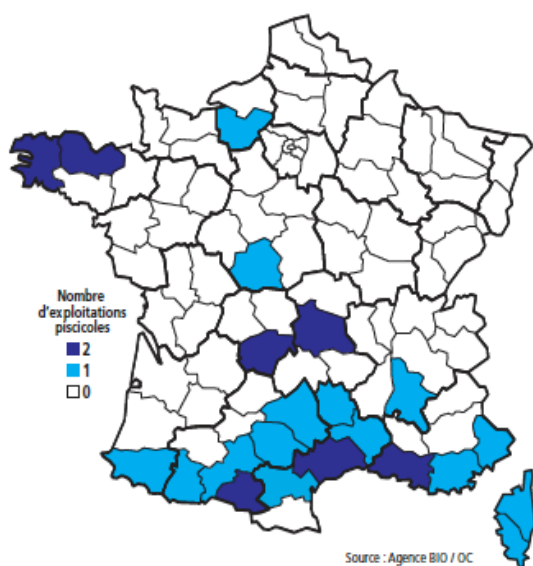
3/ Privilégier les poissons issus d'élevages « bio »

Le règlement européen (CE) n°710/2009 fixe, pour la production aquacole, un plan de gestion durable prévoyant des mesures de réduction des déchets et des rejets dans le milieu, d'utilisation d'énergies renouvelables et de recyclage des matériaux. **Le règlement encadre les pratiques d'élevage (densité, température, oxygène, lumière, structure d'élevage), l'origine des animaux (espèces locales, n'affectant pas les stocks sauvages), ainsi que les règles relatives à l'alimentation des animaux et à la prophylaxie¹⁹, afin de garantir une production de haute qualité et de limiter au maximum l'incidence sur l'environnement aquatique.**

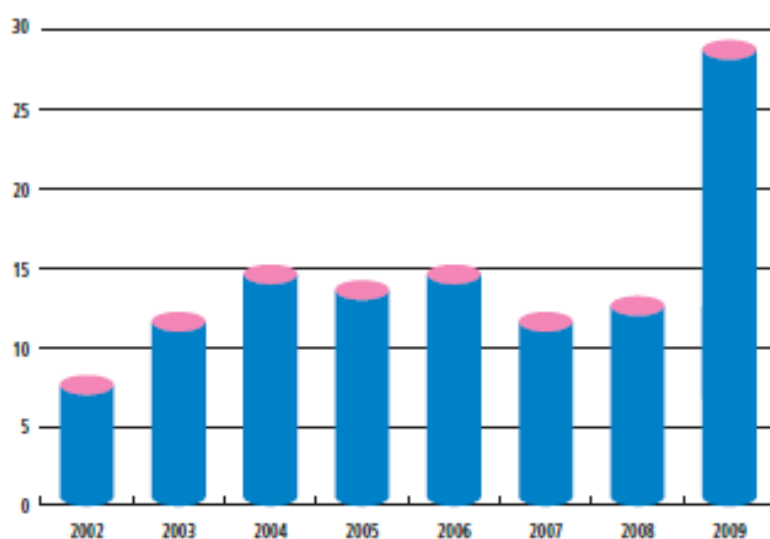
29 pisciculteurs étaient certifiés en 2009, soit plus du double par rapport à 2008. Ce chiffre reste toutefois peu élevé et rend difficile un approvisionnement en produits aquacoles « bio » français.

Les pisciculteurs biologiques produisent aujourd'hui des truites, des saumons, des bars, des daurades, des ombres et des carpes (le 1^{er} et seul étang de polyculture « bio » de France se trouve en Moselle).

Nombre d'exploitations piscicoles bio dans les départements en 2009



Evolution du nombre d'exploitations piscicoles bio certifiées



(Source : Agence BIO. L'agriculture biologique, Chiffres clés. Edition 2010)



www.bloomassociation.org

Si vous voulez aller plus loin pour les produits « durables » de la mer

Pour étoffer votre réseau de fournisseurs en produits issus de circuits courts et durables, nous vous recommandons de prendre contact avec **Charles Braine, expert indépendant en halieutique** et ancien Chargé de programme « Pêche Durable » au WWF France, qui peut vous accompagner dans vos démarches.

Charles Braine

E-mail : brainecharles@yahoo.fr Téléphone : 06 83 49 20 92

CONTACT BLOOM

Claire Nouvian

clairenouvian@bloomassociation.org

06 13 40 50 43

¹ On considère qu'un stock est en dehors des limites biologiques de sécurité si sa biomasse est inférieure à la valeur correspondant à un principe de précaution préconisé par le CIEM, quand sa taille ne garantit pas pleinement sa survie.

² <http://www.afssa.fr/Poisson/Documents/AFSSA-Fi-Poisson-F2.pdf>

³ assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf

⁴ <http://www.greenpeace.org/international/seafood/red-list-of-species/how-on-the-red-list>

⁵ http://www.wwf.be/_media/conso-guide-poissons_870023.pdf

⁶ <http://www.blueocean.org/seafood/seafood-search-result?type=all>

⁷ <http://www.edf.org/page.cfm?tagID=1540>

⁸ http://www.montereybayaquarium.org/cr/SeafoodWatch/web/sfw_factsheet.aspx?gid=54

⁹ http://www.wwf.org.uk/how_you_can_help/change_how_you_live/top_ten_tips_for_buying_good_seafood.cfm

¹⁰ <http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/peches-conduites-dangereuses.pdf>

¹¹ http://apps.wwf.org.hk/seafood/eng/R_Chilean_Sea_Bass.htm

¹² Première certification en 2001 et nouvelle certification en 2007.

¹³ Seafood Choices Alliance, Guide des espèces à l'usage des professionnels, avril 2008, p.51

¹⁴ Annales de la NOAA : alaskafisheries.noaa.gov/habitat/seis/efheis.htm ; www.nefsc.noaa.gov/publications/tm/tm195/tables/tm195app.htm ; <http://www.comminet.com/websites/choircoalition.org/media/detail.php?id=28>

¹⁵ Etude d'impact des méthodes de pêche entrant en contact avec le fond, réalisé par le Ministère des Pêches de Nouvelle-Zélande. Ministry of Fisheries of New Zealand, Bottom Fishery Impact Assessment Bottom Fishing Activities by New Zealand Vessels Fishing in the High Seas in the SPRFMO Area during 2008 and 2009, p. 63 (hoki (49%), empereur (32%) and oreos (13%)).

¹⁶ Greenpeace, Forest and Bird, BLOOM.

¹⁷ Jennifer Jacquet, Daniel Pauly, David Ainley, Sidney Holt, Paul Dayton & Jeremy Jackson, 2010. « Seafood Stewardship in Crisis », *Nature* 467(7311):28-9 ; <http://www.seaaroundus.org/researcher/dpauly/PDF/2010/JournalArticles/SeafoodStewardshipInCrisis.pdf>

¹⁸ "Evaluation de la durabilité des systèmes de production aquacoles. Elaboration d'une méthode et application dans différents contextes en zones tropicales et tempérée." http://www.inra.fr/coordination_piscicole/groupe_de_travail/systeme_d_elevage/evad/resume_du_projet_evad

¹⁹ Ensemble de moyens médicaux mis en œuvre pour empêcher l'apparition, l'aggravation ou l'extension des maladies (source dictionnaire *Larousse*).