

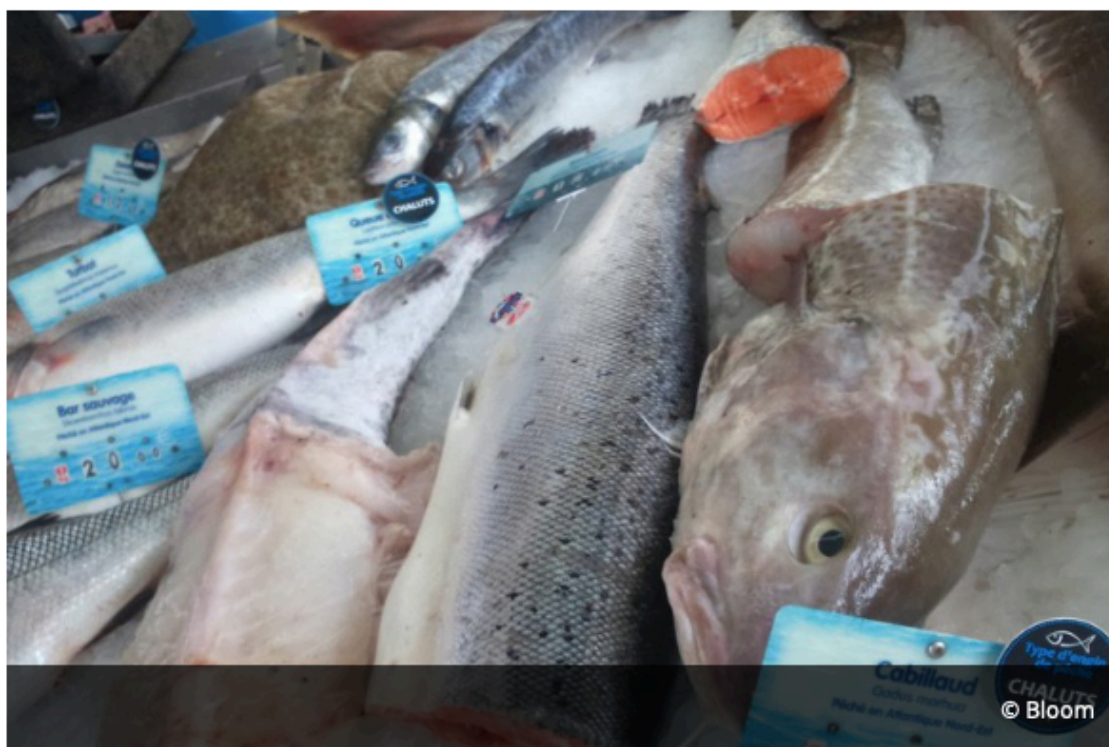


MENU

Bateaux.com

Magazine de la plaisance

Sauver les océans, ça passe aussi par notre assiette !



L'association Bloom a pour objectif de protéger l'océan et les espèces marines et lutte notamment contre la pêche industrielle. Elle propose 4 actions concrètes pour faire bouger les choses, à l'échelle de citoyen.



Chloé Lottret

Publié le 06-04-2019

- **Réduire sa consommation**

Dans les pays développés où la consommation de protéine animale n'est pas liée à la survie, on peut aisément réduire sa consommation. Attention toutefois à ne pas la remplacer par de la viande, puisqu'environ 20 % des poissons pêchés dans le monde sont du "poisson-fourrage" qui sert de nourriture pour les poissons d'élevage (saumon par exemple), le bétail et les animaux domestiques.

- **Choisir des méthodes de pêche vertueuse**

Choisir la technique de pêche du poisson que l'on va consommer permet de s'assurer qu'elle n'a pas permis la pêche de prises annexes ni la destruction d'habitats marins. Certes le poisson de ligne est plus cher, mais il est de meilleure qualité. Il n'a pas été écrasé dans le fond d'un chalut ni stocké plusieurs jours dans un bateau.

- **Varié sa consommation**

Certaines espèces de poissons sont plus consommées que d'autres à l'image du saumon d'élevage, de la crevette tropicale ou encore du cabillaud. Tentez donc de découvrir de nouveaux saveurs avec du merlu, tacaud, merlan bleu, anchois ou sardine. Très peu valorisés, ces poissons terminent souvent réduits en farine animale alors qu'ils sont peut-être particulièrement appréciés par l'homme.



©Bloom

- **Éviter certaines espèces**

Certains poissons ont des stocks au plus bas ou ne peuvent pas être pêchés via une pêche durable. Il faut donc mieux éviter d'en consommer. C'est le cas des requins et des espèces profondes : lingue bleue, sabre noir, grenadier de roche, hoki, empereur, sébaste, etc.

- **Faire attention aux écolabels de pêche durable**

Selon [l'association Bloom](#), aucun label ou certification de pêche durable existants ne peut garantir la durabilité de cette dernière. *"Il existe beaucoup trop d'exemple de pêcheries certifiées durables "au rabais" par les principaux écolabels (MSC, FOS, Pavillon France) pour s'en remettre à leur seul jugement."*

Préférez donc des labels qui permettent d'identifier du "bar de ligne" ou des "huitres traditionnelles".