

Un nouveau cap vers la pêche durable: découvrez les derniers résultats du MSC

Le Rapport annuel 2013/14 et le Rapport sur les impacts environnementaux publiés récemment par le Marine Stewardship Council (MSC) mettent en avant les progrès réalisés pour assurer l'avenir des océans et garantir une offre abondante en produits de la mer pour les générations futures.

Alors que 29% des océans de la planète sont actuellement surexploités, ces deux rapports montrent comment les engagements pris par les pêcheurs, les distributeurs et les consommateurs ont des impacts positifs sur la durabilité des écosystèmes marins, des stocks de poissons et des communautés de pêcheurs.

Des centaines d'améliorations réalisées par les pêcheries certifiées

10 % des captures mondiales de poissons sauvages proviennent aujourd'hui de pêcheries engagées dans le programme MSC, un programme scientifique et rigoureux qui permet d'assurer la durabilité des écosystèmes marins.

Depuis 1999, plus de 220 pêcheries ont été évaluées indépendamment. Celles qui ont obtenu la certification ont réalisé 575 améliorations pour atteindre les meilleures pratiques.

Parmi ces améliorations, citons par exemple des mesures pour réduire les captures accessoires d'espèces en voie de disparition, pour restaurer les habitats et pour améliorer les connaissances scientifiques sur les écosystèmes marins.

Les pêcheries certifiées MSC se sont également engagées à apporter 600 autres améliorations d'ici 2020.

Bénéfices environnementaux

Les deux rapports mettent en évidence une série d'améliorations réalisées par les pêcheries certifiées MSC. Voici quelques exemples :

La pêcherie du merlu d'Afrique du Sud qui a apporté des améliorations pour assurer la pérennité économique de son activité et préserver son environnement. Cela inclut des mesures qui ont conduit à une réduction de 90% de la mortalité aviaire, y compris une réduction de 99% des captures accessoires d'albatros, depuis 2009.



1681882 - Dos de merlu blanc du Cap avec peau

Terre & Mer

De beaux flocons et de la blancheur à un prix attractif

Le merlu blanc du Cap offre une chair blanche et moelleuse parmi les plus fines de la famille des merlus. Ce dos charnu avec peau est parfaitement adapté pour la restauration en plat du jour. Surgelé individuellement. Simple congélation.

Davigel
Partenaire de votre plaisir

La légine australe et Antarctique : Plus connue sous le nom de « bar du Chili », la légine australe et antarctique était largement considérée il y a seulement quelques années comme une espèce en danger victime de la surpêche.

Les pêcheries de légine ont provoqué un spectaculaire renversement de la situation grâce, entre autres, à la réduction des captures accidentelles d'oiseaux marins (désormais proches de zéro alors qu'elles se comptaient auparavant par dizaines de milliers) ainsi qu'à la présence d'observateurs sur 100% des navires pour garantir la conformité avec les règles de gestion, éviter les captures illégales et la surpêche.

Le stock occidental de hoki de Nouvelle-Zélande est considéré comme totalement reconstitué, et les deux stocks (occidental et oriental) sont désormais considérés comme respectant les limites de durabilité (supérieurs à BMSY). Depuis sa première certification en 2001, la population des deux stocks de hoki de Nouvelle-Zélande a plus que doublé.

12167132 - Filet de hoki de Nouvelle-Zélande



Surgelé mer pour un maximum de fraîcheur

Le hoki de Nouvelle-Zélande offre une chair blanche et peu typée présentant une très bonne tenue à la cuisson. Une durée courte de trait de chaut ainsi qu'une surgélation en mer garantissent une fraîcheur et une qualité optimales à ce poisson de grande profondeur. Simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC)



La pêcherie de crevette rose d'Oregon a mis en place un suivi annuel afin de pouvoir modéliser son stock et mettre en œuvre des méthodes de gestion qui tiennent compte de la dynamique des populations. Les captures par unité d'effort ont augmenté de près de 130% depuis que le stock a été initialement certifié en 2007.

La «Fiji Tuna Boat Owners Association» a lancé un plan pour réduire les prises accessoires de requins. Cela inclut l'interdiction des techniques de pêche nuisibles aux requins et l'utilisation de petits hameçons circulaires.

Rupert Howes, directeur général du MSC a conclu: «Je tiens à saisir cette occasion pour remercier tous ceux qui ont soutenu le MSC. Nous faisons de grands progrès. Cependant, il y a encore beaucoup à faire si nous voulons assurer un avenir durable pour nos océans et nos communautés de pêcheurs.

Pour ce qui est de l'avenir, le MSC s'attachera à créer de la valeur ajoutée pour nos partenaires, les pêcheries du programme et les entreprises de l'industrie qui partagent notre vision.

Nous mettrons également au point de nouveaux outils pour permettre une plus grande participation des pêcheries artisanales et des pays en voie de développement, ainsi que pour renforcer la robustesse de nos exigences de traçabilité."

En cours d'évaluation MSC, une autre espèce de la pêche profonde : Empereur ou hoplostète rouge

1681889 - Filet d'empereur

Terra & Mer



Le roi de la carte, baptisé par Davigel en 1991

L'empereur, appelé également hoplostète rouge, est un poisson rare de grande profondeur et de très haute qualité gustative. Sa chair très blanche, de bonne tenue et très moelleuse, à la saveur fine et douce, se prête à tous les modes de préparation. Simple congélation.

Davigel
Partenaire de votre réussite

Source : <http://aquaculture-aquablog.blogspot.com/> (11/2014)