

Une application mobile pour aider les consommateurs à choisir du poisson durable !



Application « Planet Ocean » © Fondation GoodPlanet

Nous arrivons en période de fêtes, saumons, huîtres, crevettes ou encore caviar seront dans nos assiettes. Mais il nous arrive souvent de ne pas savoir d'où proviennent toutes ces denrées et si elles sont durables. Alors téléchargez l'application mobile gratuite, « [Planet Océan](#) » que la Fondation GoodPlanet a créé cette année afin de choisir et cuisiner les espèces non menacées.

Depuis des millénaires, les hommes puisent dans les océans qui sont une source de revenus et d'alimentation. Aujourd'hui, on estime que **10 à 12% de la population mondiale vit de cette activité économique**. Par ailleurs, les produits de la mer constituent en moyenne **17% des apports en protéines dans le monde**, et jusqu'à 70% dans certains pays. Pour maintenir ce tissu économique et social, il est donc primordial de **préserver les ressources et l'environnement marin**.

Le saviez-vous ?

En 60 ans, la demande mondiale en produits de la mer a quadruplé. A titre d'exemple, chaque Français consomme près de **35 kg de poissons, coquillages et crustacés** chaque année, soit 50% de plus qu'en 1970. Cela a été rendu possible grâce à l'essor de **l'aquaculture, qui représente désormais 40% de la production**, mais aussi grâce à **l'industrialisation et la modernisation des méthodes de pêche**.

Des espèces menacées par nos techniques de pêche...

Aujourd'hui, un grand nombre d'espèces sont prélevées bien plus rapidement que le temps nécessaire à leur reproduction. Ainsi, **87% des produits de la mer, capturés à des fins commerciales, ont atteint la limite de renouvellement de leur stock, sont surexploités ou sont en voie de disparition**.

Cette pression s'explique également par le nombre important de prises accidentelles. Près de **40% des captures sont des poissons non désirés** mais prélevés à cause de méthodes de pêche peu sélectives. Ces autres poissons, qui ne peuvent être commercialisés (taille, espèce, etc.), sont donc rejetés à la mer, le plus souvent morts ou blessés.

Après avoir surexploité les stocks de poissons en surface, nos flottes de pêche industrielles se sont orientées vers les fonds : on appelle cela **la pêche en eau profonde**. En raclant le plancher océanique, nous sommes parvenus à trouver de nouvelles espèces à commercialiser. Mais cette méthode est aujourd'hui considérée comme la plus dévastatrice pour les habitats marins !

... et par nos activités

80% de la pollution marine est d'origine terrestre ! En 1997, l'océanologue Charles Moore a découvert ce qu'on appelle désormais le 7^e continent : une plaque de déchets évoluant dans le nord de l'océan Pacifique et estimée à **1/3 de la taille des États-Unis ou à 6 fois la France**.

« Ce ne sont pas que des déchets visibles ce sont aussi de micro particules de plastiques pour la plupart invisibles à l'œil nu. Cette pollution est partout dans l'océan, à toutes les latitudes, de l'océan Arctique à l'Antarctique. Elle contamine ainsi l'ensemble des animaux qui peuplent les océans. Lors de nos études dans le Pacifique Nord nous avons trouvé que 35% des poissons pêchés contenaient des particules de plastique qu'ils avaient ingérées. »

Qu'est-ce qu'une pêcherie durable ?

Pourtant, il existe de **nombreuses espèces issues de pêcheries responsables** qui :

- Ciblent des espèces non menacées
- N'opèrent pas dans des milieux fragiles
- Utilisent des méthodes de pêche sélectives.

Ces méthodes assurent le renouvellement des stocks et garantissent la protection de la biodiversité marine, contribuant ainsi à un approvisionnement durable en poissons. Mais encore faut-il savoir les identifier ! Chez notre poissonnier préféré ou au supermarché, voici les bons gestes à adopter.

Privilégier les espèces sauvages non menacées

Les espèces à éviter	Les espèces à privilégier
L'anguille	Le hareng
La dorade rose	La dorade grise
Le merlan	Le lieu jaune
Le thon rouge	Le maquereau
La raie	La sardine
Le turbot	Le tacaud
L'anchois	Le lieu noir
La perche du Nil	Le colin d'Alaska
La langouste	Le tourteau

Plusieurs espèces sont surexploitées dans certaines régions et sont gérées durablement dans d'autres. C'est le cas du saumon sauvage, du cabillaud ou encore des moules par exemple : à éviter

lorsqu'ils sont pêchés en Atlantique Nord-Est et à consommer avec modération lorsqu'ils sont pêchés dans le Pacifique Sud. D'autres espèces peuvent être consommées quel que soit leur provenance !

Être attentif(ve) aux labels

Par exemple, les poissons labellisés [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) garantissent que les stocks de poissons commercialisés sont gérés durablement.

Privilégier la pêche artisanale

La pêche artisanale est la méthode de pêche garantissant le plus faible taux de rejet : **il est inférieur à 5%** quand un chalut côtier rejette en moyenne 75% de ses prises. La pêche **artisanale favorise également l'emploi local !**

Préférer les poissons d'élevage bio

Près de la moitié des poissons que nous consommons sont issus de l'aquaculture. Mais tous ne sont pas logés à la même enseigne. **L'aquaculture biologique garantit des conditions d'élevage plus proches du milieu naturel, une alimentation sans OGM, l'absence d'antibiotiques, d'herbicides, etc.**

Cuisiner dès que possible des poissons d'élevage végétariens

La production d'un kilo de poisson d'élevage nécessite **environ 3 à 5 kg de poissons sauvages**. Ces poissons de fourrage, en général de petits pélagiques comme l'anchois, sont issus de la pêche minotière. Certaines espèces, comme le tilapia ou la carpe, se nourrissent uniquement de végétaux et sont donc à privilégier dès que possible.

Source: <http://www.goodplanet.info/actufondation/2014/12/23/pour-les-fetes-preferez-du-poisson-durable/#sthash.oN68xqoT.dpuf>