

# SURPÊCHE

Traduit de l'anglais du document de TAF, le 22 septembre 2016.

Depuis notre dernière réunion, notre groupe, Catherine, Silvia, Jenny et Caroline a été occupé à préparer un document qui sera publié sur le site internet de TAF et qui explique en détail à quel point la situation est devenue critique. L'article propose un résumé de la surpêche, du thon et de la pisciculture.

La majorité d'entre nous aime manger du poisson - c'est une bonne source de protéines et un aliment très sain à bien des égards. Nous savons tous d'où il vient : principalement de nos océans. Il y a plusieurs décennies, nos océans étaient pleins de poissons, mais ce n'est malheureusement plus le cas aujourd'hui.

Notre monde actuel est confronté à de nombreux problèmes complexes tels que la pollution, le changement climatique, les guerres, les crises alimentaires, les déchets, la surpopulation et, bien sûr, la surpêche.

Des décennies de surpêche ont conduit l'Union européenne à fixer des quotas de capture annuels afin de garantir le maintien des populations de poissons. Cependant, certains pays autorisent leurs flottes à capturer systématiquement plus de poissons qu'elles ne le devraient.

**L'Irlande, l'Espagne et la Suède sont les plus grands contrevenants.**

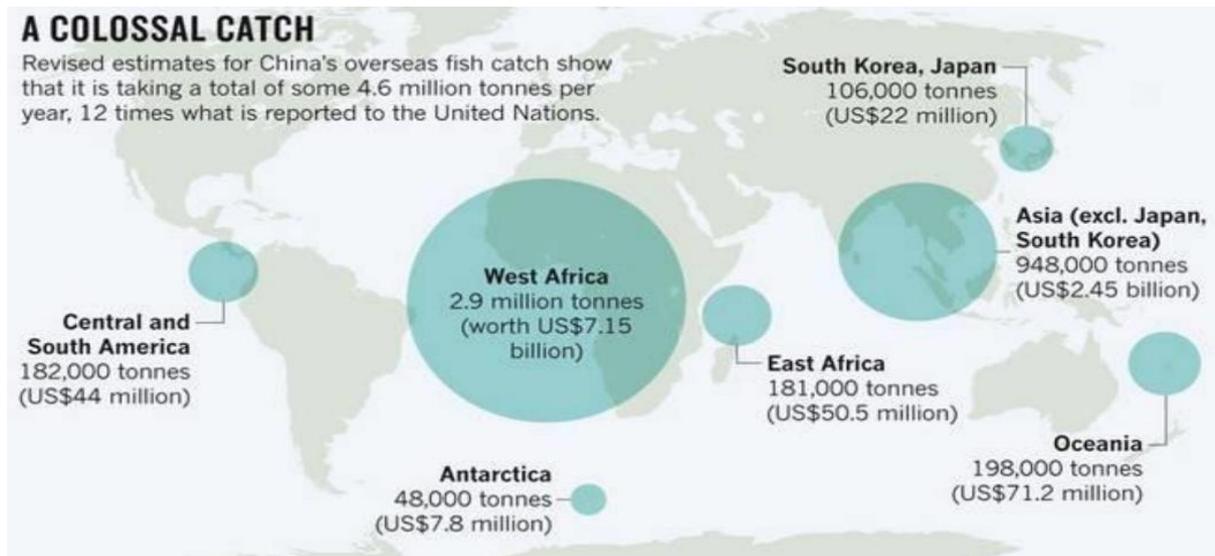
**Le Royaume-Uni, le Danemark et l'Espagne sont en tête de liste pour ce qui est du tonnage total de poissons capturés au-delà des quotas fixés, le Royaume-Uni arrivant en première position avec plus de 90 000 tonnes de plus que ce qui est recommandé.**

Malgré cela, les gouvernements (en particulier en Asie, mais aussi en Europe) accordent d'importantes subventions et continuent de soutenir de manière absurde les flottes industrielles, qui opèrent souvent sans aucune réglementation, loin des eaux nationales.

Certains de ces bateaux de pêche sont en fait des usines flottantes.

Ils utilisent des sonars, des avions et des satellites pour identifier les bancs de poissons, avant de s'y jeter avec des filets dérivants ou des lignes munies de milliers d'hameçons, sur plusieurs kilomètres de long.

Le poisson capturé peut être congelé et conditionné à bord. Les plus grands bateaux, qui mesurent jusqu'à 170 mètres de long, ont une capacité de stockage équivalente à plusieurs Boeing 747.



**Comme vous pouvez le voir sur la carte ci-dessus, la majeure partie des prises chinoises à l'étranger (environ 2,9 millions de tonnes) provient des eaux autour de l'Afrique de l'Ouest.**

Cela est particulièrement problématique, car de nombreuses personnes pauvres sur ce continent dépendent de la mer, et un effondrement des pêcheries les toucherait de manière disproportionnée.

Alors pourquoi est-il si difficile de savoir combien de poissons la flotte de pêche lointaine chinoise capture ? Principalement parce qu'ils gardent secrets leurs contrats avec d'autres pays, en particulier africains, et qu'ils opèrent souvent sous pavillon local. De plus, ils ne ramènent pas tout en Chine ; une grande partie est vendue localement. Des navires chinois ont été repérés dans des zones où ils déclarent officiellement ne rien pêcher.

Les navires qui contribuent le plus à la pêche non durable sont ceux de l'ancienne Union soviétique, en particulier ceux de la Fédération de Russie ou de l'Ukraine, qui battent sous pavillon de complaisance dans des pays comme le Belize ou le Panama. S'y ajoutent les navires pirates non enregistrés, dont beaucoup proviennent des flottes de la Fédération de Russie, du Japon, du Belize, du Panama et du Honduras.

**Le problème de la surpêche vient du fait qu'au-delà des 200 milles marins au large des côtes d'un pays (la zone économique exclusive du pays), l'accès aux ressources n'est pas réglementé.** Ainsi, toute personne disposant d'un bateau peut pêcher et exploiter les ressources marines.

La Convention des Nations unies sur le droit de la mer, entrée en vigueur en 1994, subordonne la liberté de pêcher dans les eaux internationales à la volonté des pays de coopérer entre eux pour garantir la conservation et la gestion saine des stocks halieutiques. À l'heure actuelle, ces dispositions ne sont guère plus que des paroles en l'air.

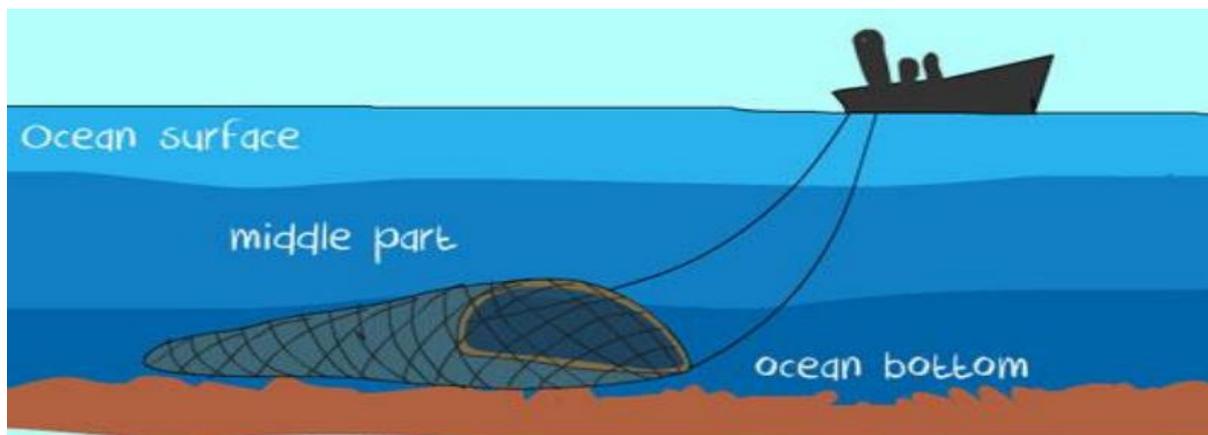
## Comment se produit la surpêche ?

Les causes de la surpêche peuvent être classées en trois catégories :

**Surcapacité** : partout dans le monde, de nombreuses industries de la pêche disposent d'énormes navires, d'équipements et de technologies qu'elles peuvent déployer en haute mer. Ils peuvent rester en mer pendant des semaines, voire des mois, et même transformer le poisson avant de revenir à terre. Les experts estiment que la capacité de la flotte mondiale de pêche est quatre fois supérieure à celle nécessaire pour pêcher de manière durable dans les océans du globe.

**Pêche non durable** : Il s'agit de l'utilisation de filets, de méthodes de pêche et d'autres équipements qui capturent trop de poissons, au point de mettre leur survie en danger. Cela implique également la capture d'autres animaux marins que les poissons. Ces animaux sont appelés « prises accessoires ».

Dans de nombreux cas, les prises accessoires sont détruites et rejetées à la mer. Ce phénomène est appelé « rejets » et peut concerner des cétacés, des tortues, des requins, des oiseaux marins, des juvéniles et des coraux. Il peut aussi concerner les invertébrés comme les étoiles de mer, les crabes, les oursins, les ophiures, les mollusques, les éponges et les vers. Ces méthodes permettent également de capturer très peu de poissons et les empêchent de grandir et de se reproduire.



Certaines méthodes de pêche, comme le chalutage de fond, sont connues pour capturer toutes sortes de poissons et d'animaux, dont la majeure partie est rejetée.

Le 30 juin 2016, après quatre ans de procédures législatives, l'association Bloom a annoncé qu'un accord avait enfin été trouvé entre les trois institutions européennes : le Parlement, le Conseil et la Commission, scellant ainsi la réforme de la réglementation sur la pêche en eaux profondes et l'interdiction du chalutage de fond.

Elle interdit le chalutage de fond en haute mer dans toutes les eaux européennes situées à plus de 7 800 mètres et instaure un mécanisme juridiquement contraignant pour la fermeture des zones où des écosystèmes marins vulnérables, tels que les coraux ou les éponges sont connus ou susceptibles d'exister.

**Besoins économiques et alimentaires** : La quantité de poissons débarquée par les industries de la pêche dépend du marché et des besoins des consommateurs. Au cours du siècle dernier, la population humaine a été multipliée par plusieurs, et les besoins en nourriture et en poisson ont également augmenté. Cette situation, conjuguée aux ambitions économiques des pêcheries, les a contraintes à capturer plus de poissons que les océans ne peuvent en reproduire.

### L'impact de la surpêche :

Il est très facile de prédire l'impact le plus évident de la surpêche : plus de poissons pour les humains ! Et cela ne prendra que quelques décennies si nous n'agissons pas rapidement et de manière décisive.

### Que fait-on contre la surpêche ?



Depuis de nombreuses années, toutes sortes de mesures visant à contrôler la surpêche ont été mises en place, mais beaucoup d'entre elles n'ont pas donné de résultats satisfaisants.

- Les pêcheries sont encouragées à respecter leurs quotas afin de limiter le nombre de poissons pouvant être capturés à un moment donné.
- Le nombre de jours pendant lesquels la pêche est autorisée est également limité. Cela permet aux poissons de se reproduire pendant certaines périodes.
- Des zones d'interdiction de pêche ont été délimitées dans de nombreuses régions afin de permettre aux poissons de se reconstituer. En outre, les zones de pêche sont réparties entre les différentes pêcheries afin que chacune dispose d'un nombre équitable de jours de pêche.
- Les engins de pêche qui capturent des poissons minuscules ou des alevins (jeunes poissons) sont découragés afin de permettre aux petits poissons de grandir. Seuls les filets à mailles larges sont autorisés dans certaines zones.
- De nos jours, de nombreux équipements et installations de surveillance ont été mis en place pour réguler les activités et les mouvements des chalutiers. Malgré tout cela, le problème de la surpêche s'aggrave et nous courons tous à une catastrophe majeure si nous ne faisons pas davantage d'efforts.

Une avancée majeure a eu lieu jeudi 15 septembre 2016, lorsque le Washington Post a publié un article informant le monde entier du lancement d'un nouveau système de surveillance par satellite développé par Google. **Baptisé Global Fishing Watch, ce système est conçu pour agir comme un œil dans le ciel, scrutant en permanence le globe à la recherche de ceux qui pillent illégalement les océans.** Les organisations qui se sont associées pour le développer, notamment le groupe de défense des océans Oceana et l'organisation à but non lucratif Sky Truth, basée en Virginie occidentale, affirment que cette plateforme gratuite aidera les gouvernements, les journalistes et les citoyens lambda à surveiller près de 35 000 navires de pêche commerciale en temps quasi réel.

<http://globalfishingwatch.org/>

<https://www.youtube.com/watch?v=46TdXxOgKq0>

<https://uk.video.search.yahoo.com/search/video?fr=mcafee&p=utube+global+fishing+watch#id=10&vid=530bffae0febb0f16dda81d3b10cba1&action=view>

## THON

Silvia est notre spécialiste du thon. Elle s'est rendue dans les supermarchés Casino et Carrefour à Monaco et a pris des photos des thons vendus et des informations figurant sur leurs étiquettes. Malheureusement, lorsqu'elle a posé la question, le personnel n'était pas vraiment au courant de la notion de « respectueux des dauphins » !

En discutant avec Jean Pierre, le chef du rayon poissonnerie et responsable de tous les achats de poisson, il nous a fait savoir qu'il était pleinement conscient de la situation actuelle et qu'il s'efforçait de ne PAS commander en excès. Il nous a informé que tout poisson frais invendu était jeté pour des raisons évidentes, mais que le poisson préemballé dont la date de péremption était dépassée était envoyé au musée océanographique où il servait de nourriture pour les poissons. Il nous a conseillé de nous adresser à Mme Liesse si nous avions d'autres questions, elle se ferait un plaisir d'y répondre.

Caroline s'est rendue à l'Intermarché de Menton et a demandé à la poissonnière ce qu'il advenait du poisson invendu. Elle m'a répondu qu'il était « jeté », car contrairement à la viande, ils ne sont pas autorisés à le donner à des associations. Le propriétaire de l'Intermarché est très conscient des problèmes auxquels est confrontée l'industrie de la pêche. Ils ont affiché sur le mur une carte de la FAO indiquant aux clients la provenance de leur poisson. Le patron est très pointilleux sur la taille des poissons qu'il achète et n'achète plus rien en dessous d'une certaine taille, compte tenu du problème mondial croissant. La poissonnière était très consciente du problème et était disposée à en parler. J'ai appris depuis que les propriétaires d'Intermarché avaient autrefois des magasins bio à Nice.

**Un rapport récent d'Oceana indique qu'un échantillon sur cinq parmi plus de 25 000 échantillons de fruits de mer testés dans le monde était mal étiqueté.** Cela signifie que nous achetons et consommons parfois des fruits de mer qui ne sont PAS ce que nous pensons.

Certains types de fruits de mer sont censés être contrôlés pour détecter la présence éventuelle de toxines ou d'allergènes, mais s'ils sont mal étiquetés, ce processus peut ne pas avoir lieu.

Les personnes qui font l'effort de pêcher légalement et d'étiqueter correctement leurs produits sont pénalisées par ces pratiques frauduleuses.

**Une étude récente menée dans des restaurants bruxellois a révélé que 98 % des 69 plats à base de thon rouge testés contenaient une autre espèce de poisson. Dans un restaurant de Santa Monica, en Californie, deux chefs sushi ont été surpris en train de vendre de la viande de baleine sous le nom de thon.**

Oceana fait pression sur le gouvernement américain pour qu'il renforce la réglementation en la matière. Le président Obama s'est engagé à s'attaquer à ce problème et a proposé une règle qui exigerait une meilleure traçabilité, c'est-à-dire la possibilité de déterminer la provenance réelle du poisson. Les mesures prises par l'Union européenne pour lutter contre la fraude dans le secteur des produits de la mer semblent porter leurs fruits. L'UE a fait pression pour plus de transparence dans ce secteur et a constaté une baisse globale de la fraude, qui est passée de 23 % en 2011 à 8 % en 2015.

Pour être sûrs d'acheter le poisson que nous voulons, nous sommes désormais encouragés à poser davantage de questions à nos poissonniers et serveurs sur l'origine de leur poisson.

### **Qu'est-ce que le label MSC ?**



Le label MSC est un label de durabilité qui indique que les produits de la mer ont été pêchés selon des méthodes qui minimisent l'impact sur l'environnement marin et les stocks de poissons. Les normes du MSC sont conformes aux directives des Nations unies en matière d'éco-étiquetage.

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation à but non lucratif créée pour trouver une solution au problème de la surpêche. Elle a établi une norme environnementale pour identifier les pêcheries durables. Vous pouvez reconnaître les produits de la mer qui répondent à cette norme grâce au label bleu distinctif du MSC. Cela permet aux consommateurs d'identifier facilement et d'acheter du poisson provenant de pêcheries bien gérées.

Plus de 280 pêcheries dans plus de 35 pays sont certifiées selon la norme MSC. Ces pêcheries ont une production annuelle combinée de près de neuf millions de tonnes de produits de la mer, ce qui représente près de 10 % des rendements annuels mondiaux.

Plus de 20 000 produits de la mer dans le monde portent le label bleu MSC.

### **RECHERCHE DE PRODUITS DE LA MER DURABLES MSC**

<https://www.msc.org/where-to-buy/product-finder>

## PEUT-ON FAIRE CONFIANCE À CE LABEL ?

En 2015, le MSC a chargé l'unité Wildlife DNA Forensics de Science and Advice for Scottish Agriculture (SASA) de réaliser des tests ADN sur un échantillon aléatoire de 257 produits de la mer labellisés MSC provenant de 16 pays. Ces tests permettent de vérifier que l'espèce décrite sur l'emballage correspond bien à celle contenue dans le produit.

Selon les résultats des tests ADN publiés par le MSC en mars 2016, plus de 99 % des produits labellisés MSC sont correctement étiquetés.

Brian Perkins, directeur régional du MSC pour les Amériques, a commenté ces résultats en ces termes : « Les résultats des tests ADN du MSC prouvent que vous pouvez être sûr que les produits de la mer vendus avec le label bleu MSC sont bien ce que l'emballage indique et peuvent être tracés de l'océan à l'assiette. »

Sources

[http://www.eurekalert.org/pub\\_releases/2016-03/msc-ndr031416.php](http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-03/msc-ndr031416.php)

[http://wwf.panda.org/how\\_you\\_can\\_help/live\\_green/out\\_shopping/seafood/](http://wwf.panda.org/how_you_can_help/live_green/out_shopping/seafood/)

<https://www.msc.org/>

## CE QU'IL FAUT PRENDRE EN COMPTE LORS DE L'ACHAT D'UNE BOÎTE DE THON

Le thon est l'un des poissons les plus commercialisés au monde. Toutes les conserves de thon ne se valent pas, et aujourd'hui, ouvrir une boîte peut s'apparenter à ouvrir une boîte de Pandore. Certaines peuvent receler des secrets peu ragoûtants: captures illégales, techniques de pêche destructrices, et même du travail forcé.

Greenpeace s'efforce d'établir un classement des marques de thon et d'évaluer les fabricants en fonction des méthodes de pêche utilisées pour capturer leur thon, en vérifiant si celles-ci nuisent à d'autres espèces marines, si elles évitent « le finning » des requins et si elles peuvent retracer l'origine de leurs produits jusqu'à la mer. En outre, Greenpeace examine le caractère équitable et socialement responsable des marques. Les mauvaises conditions de travail sont systémiques dans l'industrie du thon et, dans les pires cas, des violations des droits humains et du travail forcé ont lieu.

## ÉCHEC

### THAI UNION GROUP

Le plus grand fabricant mondial de thon est connu pour la destruction des océans et a également été impliqué dans des abus horribles à l'encontre des travailleurs du secteur des produits de la mer dans le monde entier.

Selon Greenpeace, le Thai Union Group continue de permettre des pratiques de pêche gaspilleuses et destructrices qui attirent, capturent et tuent d'autres espèces marines, notamment des tortues et des requins, tout en conduisant certaines espèces de thon à l'extinction. Marques internationales appartenant au Thai Union Group :



## JOHN WEST

John West est une entreprise britannique spécialisée dans les produits de la mer, détenue par Thai Union Group. La marque est reconnue comme la première marque de conserves de poisson en France. **Une nouvelle étude de Greenpeace affirme que 98 % du thon de John West est pêché selon des méthodes non durables !**

Suite à l'attention considérable portée par les organisations environnementales du monde entier en 2011, John West a garanti à ses consommateurs que son thon serait 100 % durable d'ici 2016. Pourtant, aujourd'hui, seuls 2 % de son thon est pêché de manière à minimiser les dommages causés aux autres espèces marines. Greenpeace déclare : « Il est clair que John West n'a aucune intention de tenir sa promesse en matière de durabilité ! ».

### D'AUTRES FABRICANTS SUIVENT JOHN WEST DE PRÈS

## PRINCES



John West arrive en tête de liste, mais Princes, également basé au Royaume-Uni, le suit de près. John West et Princes sont les deux plus grands fournisseurs du marché britannique.

Greenpeace affirme que Princes avait promis une durabilité de 100 % d'ici fin 2014, mais n'a atteint que 25 % à ce jour.

## VIDÉO

### VIDÉO CHOC DE GREENPEACE TOURNÉE EN DÉGUISEMENT : LA PÊCHE SALÉE DU THON

Quel est le véritable coût du thon en conserve **Princes** et **John West** ?

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_JgwL0ohvXA](https://www.youtube.com/watch?v=_JgwL0ohvXA)

## CHICKEN OF THE SEAS (THAI UNION GROUP)

### STARKIST

### BUMBLE BEE



Greenpeace affirme que Chicken of the Sea (propriété du groupe Thai Union), StarKist et Bumble Bee sont parmi les marques de thon en conserve les moins respectueuses de l'environnement aux États-Unis et que ces marques représentent à elles seules 80 % de tout le thon vendu sur le marché américain.

Sources :

<http://www.liverpoolecho.co.uk/news/liverpool-news/john-west-princes-slammed-over10204690> <http://www.greenpeace.org/usa/news/greenpeace-canned-tuna-ranking-finds-mostbrands-fail-consumers-on-ocean-safe-tuna/> <http://ecowatch.com/2015/02/10/what-to-consider-when-buying-tuna/> <http://www.greenpeace.org.uk/blog/oceans/win-bin-our-2014-tuna-league-table20140228> <http://www.khaosodenglish.com/detail.php?newsid=1444024788>

**Greenpeace a établi un classement des différentes marques de thon afin d'aider les consommateurs à faire le bon choix**

<http://tuna.greenpeace.org/en/info/greenpeace-tuna-guides/#>

**Vous trouverez ci-dessous le classement le plus récent pour la France**

|    | Marque  | Critère technique de pêche | Critère espèce | Qualité de la politique d'approvisionnement | Progrès réalisés depuis 2014 |
|----|---|----------------------------|----------------|---|------------------------------|
| 1  |   | ●                          | ●              | ●   | ●                            |
| 2  |  | ●                          | ●              | ●   | --                           |
| 3  |  | ●                          | ●              | ●   | ●                            |
| 4  |  | ●                          | ●              | ●   | ●                            |
| 5  |  | ●                          | ●              | ●   | --                           |
| 6  |  | ●                          | ●              | ●   | --                           |
| 7  |  | ●                          | ●              | ●   | ●                            |
| 8  |  | ●                          | ●              | ●   | --                           |
| 9  |  | ●                          | ●              | ●   | --                           |
| 10 |  | ×                          | ×              | ×   | ×                            |

Le projet international pour la protection des mammifères marins, basé en Californie, mène depuis plus de 30 ans une lutte pour la protection des dauphins, des baleines et de l'environnement océanique. Il œuvre pour rendre les océans sûrs pour les baleines, les dauphins et la vie marine.

Il a également publié la liste suivante, mise à jour en septembre 2016, répertoriant les ENTREPRISES DE TRANSFORMATION ET DE PÊCHE APPROUVÉES POUR LA PÊCHE AU THON SANS RISQUE POUR LES DAUPHINS en France. Celui que nous connaissons probablement tous est Saupiquet.

- SOVETCO/CFTO
- SAPMER SA
- COBRECO CONSERVERIE EN BRETAGNE
- SAUPIQUET
- CONSERVERIES DES CINQ OCÉANS (ANCIENNEMENT PÊCHE ET FROID SA)
- SCODI INTERNATIONAL
- PÊCHE ET FROID INTERNATIONAL
- ETS. PAUL PAULET



## LE LABEL « SANS DANGER POUR LES DAUPHINS »



Le label « sans danger pour les dauphins » est un autre label bien connu qui indique que votre thon n'a pas été pêché de manière nuisible aux dauphins.

Les dauphins sont souvent capturés accidentellement dans les pêcheries de thon, en particulier dans l'océan Pacifique tropical oriental, car ils nagent généralement avec des bancs de thons albacores. Les dauphins, qui nagent plus près de la surface que les thons, peuvent être utilisés comme indicateurs de la présence de thons.

À la fin des années 1950, la pêche au thon dans l'océan Pacifique tropical oriental ciblait, poursuivait et capturait délibérément les dauphins pour attraper du thon, ce qui a entraîné la mort **d'environ 6 à 7 millions de dauphins pris dans les filets de pêche au thon au cours des quatre dernières décennies, soit le plus grand massacre de mammifères marins de l'histoire !**

En 1986, l'International Marine Mammal Project, l'un des premiers projets parrainés par l'American Earth Island Institute, a organisé une campagne, comprenant un boycott des consommateurs sur le thon, afin d'exhorter les entreprises thonières américaines à mettre fin à la pratique consistant à chasser et à capturer intentionnellement des dauphins à l'aide de sennes coulissantes, et à adopter des pratiques de pêche sans danger pour les dauphins afin d'empêcher leur noyade dans les filets à thon.

Le programme « sans danger pour les dauphins » a été créé en 1990, établissant des normes mondiales pour mettre fin à la pose de filets sur les dauphins. Aujourd'hui, plus de 90 % des entreprises thonières mondiales se sont engagées à respecter des pratiques de pêche respectueuses des dauphins et le label figure désormais sur les conserves de thon vendues dans le monde entier.

La possibilité pour les entreprises de commercialiser leur thon sous le label « sans danger pour les dauphins » a eu un impact considérable sur le comportement des consommateurs et des détaillants. Actuellement, environ 98 % des conserves de thon vendues dans les magasins d'alimentation portent ce label. Selon la plupart des critères, ce label peut donc être considéré comme un succès : les consommateurs ont réagi à l'information et le marché a réagi aux consommateurs.

### **PEUT-ON FAIRE CONFIANCE AU LABEL « SANS DANGER POUR LES DAUPHINS » ?**

La plupart des gens pensent que l'existence d'un label « sans danger pour les dauphins » signifie qu'aucun dauphin n'a été blessé lors de la capture du thon. **En réalité, ce label signifie uniquement qu'une méthode de pêche particulière n'a pas été utilisée dans une zone spécifique de l'océan !**

Depuis le début, cette politique certifie qu'aucun dauphin n'a été tué ou gravement blessé dans les pêcheries de thon de l'océan Pacifique tropical oriental (ETP). Pour tous les thons pêchés dans l'ETP, un observateur scientifique indépendant à bord doit certifier qu'aucun filet coulissant n'a été utilisé sur des dauphins et qu'aucun dauphin n'a été tué ou gravement blessé. L'observateur rédige et soumet des rapports radio et écrits détaillés qui incluent toutes les activités à bord du navire, y compris des informations sur les dauphins encerclés, si le capitaine a pris toutes les mesures possibles pour libérer les dauphins capturés sans leur faire de mal, et tout problème ou dysfonctionnement des équipements. Les autorités gouvernementales surveillent le thon pendant son déchargement et celui-ci doit être stocké et transformé séparément du thon non pêché dans la ZPTE. **Le problème est qu'aucune de ces réglementations n'existait en dehors de la ZPTE.**

**Pour la plupart des autres pêcheries de thon, seul le capitaine du navire doit certifier qu'aucun dauphin n'a été tué ou blessé, ce qui signifie qu'il n'y a tout simplement aucune garantie quant à ce qui se passe réellement.**

En mai 2012, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a jugé que le label « sans danger pour les dauphins », tel qu'il est utilisé aux États-Unis, se concentrait trop étroitement sur les méthodes de pêche et sur la zone tropicale orientale du Pacifique.

Le label américain ne tenait pas compte de la mortalité des dauphins dans d'autres parties du monde ou due à d'autres méthodes de pêche. En 2016, les États-Unis ont établi des règles plus strictes pour l'utilisation de ce label et ont étendu les exigences actuelles à l'échelle mondiale.

Pourtant, des sondages indiquent que la plupart des consommateurs pensent que le label certifie qu'aucun dauphin n'a été blessé lors de la capture du thon. Cependant, comme souligné ci-dessus, cela n'est pas vrai, **car les exigences fédérales en matière d'étiquetage « sans danger pour les dauphins » n'excluent pas le thon capturé en tuant des dauphins, tant que cela n'a pas été fait à l'aide d'une méthode particulière.**

Le magazine Forbes écrivait en 2015, après de multiples condamnations de l'Organisation mondiale du commerce, qu'il était temps que les consommateurs réalisent que les labels « sans danger pour les dauphins » américains étaient une fraude orchestrée par des intérêts particuliers. Ils affirment que la loi a couvert une poignée de grandes marques américaines et qu'elle rend en réalité plus difficile l'achat de thon pêché de manière responsable.

Ils ajoutent que ce n'est pas un hasard si les principaux producteurs de thon américains qui soutiennent et bénéficient du label « sans danger pour les dauphins » sont considérés par les militants comme les pires contrevenants aux pratiques de pêche durable. Greenpeace a publié un guide d'achat de thon en conserve au début de l'année. Ce guide prend en compte de multiples facteurs tels que la santé des stocks de thon, la traçabilité et même les « pratiques de travail éthiques ». Il classe les grandes marques américaines en bas du classement pour avoir échoué à presque tous les critères.

**Sur chaque boîte de thon Starkist, Bumble Bee ou Chicken of the Sea (ces marques représentent à elles seules 80 % de tout le thon vendu sur le marché américain), on trouve la silhouette d'un dauphin dans un petit cercle, garantissant qu'aucun dauphin n'a été tué accidentellement lors de la pêche au thon et que vous pouvez déguster votre thon en toute tranquillité, ce qui prouve que le label « sans danger pour les dauphins » est clairement trompeur.**

## **LES DAUPHINS NE SONT PAS LES SEULS À ÊTRE PRIS AU PIÈGE PAR L'INDUSTRIE DU THON EN BOÎTE**

Il est également important de rappeler que si le label peut nous amener à penser que les dauphins sont les seuls animaux qui meurent dans la chasse au thon, ce n'est pas le cas. La pêche commerciale du thon à grande échelle utilise largement les dispositifs de concentration de poissons, ou DCP, qui sont des rondins ou des radeaux attachés à l'océan pour attirer les poissons. Mais ces dispositifs tuent involontairement toutes sortes d'espèces marines (requins, raies, marlins, tortues de mer) qui sont capturées en même temps que les thons.

**Greenpeace affirme que “Dolphin safe” ne signifie pas océan sûr.** Cela signifie qu'une méthode de pêche ciblant les thons qui nagent avec les dauphins n'est pas utilisée pour capturer les thons. Mais qu'en est-il des raies et des tortues ?! .

## La pisciculture

Catherine, notre experte en pisciculture, énumère quelques faits alarmants concernant la pisciculture :

### **Les fermes piscicoles :**

La pisciculture est une forme d'aquaculture. Elle consiste à élever des poissons à des fins commerciales dans des bassins ou des enclos pour la consommation humaine. Il existe différents types de fermes piscicoles qui utilisent différentes méthodes d'aquaculture.

La première méthode est le **système de cages**, qui consiste à placer des cages contenant des poissons dans des lacs, des étangs et des océans. Cette méthode est également largement connue sous le nom de culture en mer. Les poissons sont élevés dans des structures semblables à des cages, où ils sont « nourris artificiellement » et récoltés. La méthode de la cage a connu de nombreuses avancées technologiques au fil des années, notamment en matière de réduction des maladies et des problèmes environnementaux. Cependant, le principal inconvénient de la méthode de la cage est que les poissons peuvent s'échapper et se mélanger à la population sauvage.

La deuxième méthode consiste à utiliser des **fossés d'irrigation ou des étangs** pour élever les poissons. Cette méthode nécessite essentiellement un fossé ou un étang contenant de l'eau. Il s'agit d'un système unique, car à petite échelle, les poissons sont nourris artificiellement et leurs déchets sont ensuite utilisés pour fertiliser les champs des agriculteurs. À plus grande échelle, principalement dans les étangs, ils sont autosuffisants, car ils permettent de cultiver des plantes et des algues qui servent de nourriture aux poissons.

La troisième méthode d'élevage de poissons est appelée « **culture composite** », c'est un type d'élevage qui permet à des espèces locales et importées de coexister dans le même étang. Le nombre d'espèces varie, mais il peut parfois atteindre six espèces dans un seul étang. Les espèces sont toujours choisies avec soin afin de garantir leur coexistence et de réduire la concurrence pour la nourriture.

La quatrième méthode d'élevage piscicole est appelée « **système de recyclage intégré** » et est considérée comme la méthode « pure » d'élevage piscicole à plus grande échelle. Cette approche utilise de grands réservoirs en plastique placés à l'intérieur d'une serre. Des lits hydroponiques sont placés à proximité des réservoirs en plastique. L'eau des réservoirs est ensuite acheminée vers les lits hydroponiques, où les déchets alimentaires des poissons fournissent des nutriments aux plantes cultivées dans les lits hydroponiques. La plupart des plantes cultivées dans les lits hydroponiques sont des herbes aromatiques telles que le persil et le basilic.

La dernière méthode d'élevage de poissons est appelée « **élevage classique d'alevins** » ; cette méthode est également connue sous le nom de « système à flux continu ». Elle consiste à élever des espèces de poissons de sport à partir d'œufs, puis à les placer dans des cours d'eau avant de les relâcher.

## **La pisciculture connaît une croissance rapide, ce qui en fait une activité rentable.**

Comme nous le savons, plus de 70 % des stocks mondiaux de poissons sauvages ont été exploités ou épuisés en raison de la surpêche. La pisciculture ou l'aquaculture est donc devenue une nécessité et un commerce en plein essor. En 2012, la production mondiale de poissons d'élevage a dépassé celle de la viande bovine, avec quelque 66 millions de tonnes. Si l'aquaculture pratiquée selon des méthodes durables est parfaitement respectueuse de l'environnement et tout aussi rentable, de nombreux éleveurs utilisent des méthodes nocives et dangereuses pour l'environnement, et ce secteur devrait être soumis à une réglementation plus stricte.

Certaines grandes exploitations piscicoles commerciales obligent les poissons à vivre dans des espaces plus restreints que leur habitat naturel. Ces conditions peuvent nuire à la croissance normale des poissons, et les déchets ainsi que la nourriture non consommée par les poissons polluent fortement l'eau, ce qui favorise l'apparition de maladies, d'infections, etc. L'utilisation d'antibiotiques non réglementés peut encore appauvrir l'environnement dans lequel vivent les poissons.

De nombreux produits chimiques interdits aux États-Unis sont utilisés dans d'autres pays comme pesticides, aliments ou méthodes de lutte contre les maladies. En raison du manque de surveillance et de réglementation dans certains pays, ces produits chimiques peuvent s'introduire dans la chaîne alimentaire et se retrouver dans nos assiettes. Certains pisciculteurs élèvent des poissons dans des enclos en filet, qui sont très exposés aux prédateurs. Lorsque les filets se déchirent et que les poissons s'échappent, cela provoque un grave déséquilibre de l'écosystème.

Le tilapia est l'un des poissons les plus utiles pour l'aquaculture durable. Comme il est herbivore, il n'est pas nécessaire de le nourrir avec de grandes quantités de sous-produits de poisson et il peut être élevé dans de grands bassins plutôt que dans des étangs.

**L'élevage de crevettes est l'un des types d'aquaculture les plus destructeurs.** Les forêts de mangroves, qui fournissent de la nourriture et d'autres ressources aux zones côtières et protègent le littoral, sont souvent occupées par de vastes zones d'élevage de crevettes, ce qui détruit souvent les forêts de mangroves dans les régions côtières. Les éleveurs de crevettes augmentent la salinité de l'eau et du sol environnant, les rendant impropres à l'agriculture traditionnelle.

L'élevage de poissons carnivores tels que le saumon peut nécessiter beaucoup d'entretien pour les pisciculteurs. Pour chaque kilo de saumon, ils doivent nourrir les poissons avec 2 à 5 kilos d'autres poissons.

Les fruits de mer tels que les palourdes, les coquilles Saint-Jacques, les moules, etc. sont au contraire très respectueux de l'environnement et agissent comme des filtres pour l'eau, car ils se nourrissent de fibres. Ils rendent l'écosystème plus propre et sont également plus faciles à contenir en raison de leur manque de mobilité. L'aquaculture en circuit fermé est en fait le système agricole le plus respectueux de l'environnement, car il réutilise toutes les ressources, minimise le gaspillage d'eau et d'autres ressources et a le moins d'impact négatif sur l'environnement.

### Top 15 Countries For Aquaculture Production

| Rank | Country     | Annual Aquaculture Harvest |
|------|-------------|----------------------------|
| 1    | China       | 58.8 million metric tons   |
| 2    | Indonesia   | 14.4 million metric tons   |
| 3    | India       | 4.9 million metric tons    |
| 4    | Vietnam     | 3.4 million metric tons    |
| 5    | Philippines | 2.3 million metric tons    |
| 6    | Bangladesh  | 2.0 million metric tons    |
| 7    | South Korea | 1.6 million metric tons    |
| 8    | Norway      | 1.3 million metric tons    |
| 9    | Chile       | 1.2 million metric tons    |
| 10   | Egypt       | 1.1 million metric tons    |
| 11   | Japan       | 1.0 million metric tons    |
| 12   | Myanmar     | 0.96 million metric tons   |
| 13   | Thailand    | 0.93 million metric tons   |
| 14   | Brazil      | 0.56 million metric tons   |
| 15   | Malaysia    | 0.52 million metric tons   |



Ainsi, à moins que nous ne prenions des mesures radicales et que nous ne fassions connaître notre exploitation délibérée des océans, l'expression « il y a plein d'autres poissons dans la mer » pourrait bien revenir nous hanter.

Traduit du rapport anglais- fait par Jade Gest, université Nice et revu par Elisa Le Jan