

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Conso-guide-du-WWF-pour-une-consommation-responsable-des-produits-de-la-mer,702.html>

Pour une pêche durable

Conso-guide du WWF : pour une consommation responsable des produits de la mer



ommer responsable - Alimentation -

Date de mise en ligne : vendredi 14 décembre 2007

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous

droits réservés

Des millions de personnes consomment régulièrement du poisson et des fruits de mer. Malheureusement, nos océans sont parfois surpêchés. À moins d'une action urgente, certains de nos poissons favoris disparaîtront peut-être totalement des étals de nos poissonniers. Et ce n'est pas seulement notre dîner qui est en jeu : la surpêche nuit à l'ensemble de la filière pêche et au milieu marin dans le monde entier. WWF-France a annoncé hier le lancement en janvier d'un mini guide pour aider les consommateurs à faire le bon choix chez le poissonnier et éviter d'acheter les espèces victimes de surpêche.

La réglementation européenne impose l'étiquetage des produits de la mer (nom de l'espèce, zone de capture, pêche en mer, produit d'élevage) mais cet étiquetage est *"souvent insuffisant pour permettre au consommateur de faire des choix avisés par rapport à la situation réelle des océans"*, souligne le WWF.

D'où le lancement de ce guide qui sera diffusé à plus d'un million d'exemplaires à partir de janvier dans le cadre d'une campagne destinée à sensibiliser les professionnels et les consommateurs au déclin des produits de la mer.

Ce mémento en deux pages de format poche classe poissons, coquillages et crustacés en trois catégories : "A éviter" pour les espèces surpêchées dont certaines sont en voie d'extinction (cabillaud, anguille, espadon, loup de mer, raie, requin, thon rouge etc.), à consommer "Avec modération" pour les espèces à problèmes (thon albacore, bar, calamar, coquille St Jacques, dorade royale etc.) et "A privilégier" pour celles qui ne sont pas menacées (huitre, moule, maquereau, colin d'Alaska, sardine, etc.).






Il distingue les produits d'élevage des produits sauvages et indique pour ces derniers les différentes provenances : Atlantique Nord-Est, Golfe de Gascogne, Manche, Mer du Nord, Atlantique Nord.

"La pêche est engagée dans une spirale infernale : 75% des espèces marines pêchées sont surexploitées ou en passe de l'être", selon le WWF. Il recommande d'opter de préférence pour des produits labellisés [MSC \[1\]](#), norme édictée en 1995 par la FAO (Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations-Unies), qu'il juge *"la plus fiable"*.



 [Télécharger le conso-guide : pour une consommation responsable des produits de la mer](#)


Post-scriptum :

Le Saviez Vous ?

-  **52% des stocks sont exploités à leur maximum**, ce qui signifie qu'ils sont pêchés au maximum de leur capacité biologique. 24% sont sur-exploités, épuisés ou en cours de récupération. 21% sont modérément exploités.
-  Seulement 3% des stocks mondiaux de poisson sont sous exploités.
-  La consommation humaine de poisson a atteint 100,7 millions de tonnes en 2002, comparé à 93.6 millions en 1998.
-  Près de 2,6 milliards de personnes dépendent du poisson comme principale source de protéine animale.
-  200 millions de personnes dans le monde gagnent tout ou partie de leur revenu grâce à la pêche et à ses activités liées.

Source : Organisation pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) - Mars 2005

-  Les captures globales de poisson en 2000 sont évaluées à 81 millions USD et le commerce international de poisson à 55 milliards USD.
-  Lors des 30 dernières années, la demande de produits de la mer a doublé et est prévu de croître de 1,5 % par an jusqu'en 2020.

 En 1992, 30 000 canadiens se retrouvèrent soudainement sans emploi quand les stocks de cabillaud des côtes de Terre Neuve, pourtant antérieurement très productifs, s'effondrèrent complètement.

Source : *Institut des Ressources Mondiales (World Resources Institute)*

[Recevez chaque semaine la liste des nouveautés de Cdurable.info en vous inscrivant à la newsletter](#)

[1] Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation indépendante mondiale, à but non lucratif, créée dans le but de trouver une solution au problème de la surpêche. Financée par de nombreuses organisations de part le monde parmi lesquelles des fondations, des agences de développement et des entreprises, l'équipe du MSC a passé deux ans à développer un référentiel environnemental pour une pêche durable et bien gérée. Ce référentiel a été conçu suite à une consultation mondiale en collaboration avec des scientifiques, des experts de la pêche, des organisations écologiques et d'autres personnalités ayant intérêt dans la conservation des stocks de poisson pour l'avenir.

Le logo bleu distinctif récompense les pêcheries à la gestion et aux pratiques écologiquement responsables. Si vous êtes concernés par la surpêche et par ses conséquences sur le milieu marin et sur la société, vous serez de plus en plus en mesure de choisir des produits de la mer issus de pêcheries qui ont été indépendamment évaluées par rapport au référentiel environnemental du MSC et qui ont reçu le label de conformité. Ce label certifie que le produit provient d'une pêcherie durable et bien gérée et ne contribue pas au problème de surpêche.

