

Analyse écologique de l'offre halieutique

En route vers une pêche plus durable

Environ un tiers de poissons et de fruits de mer offerts en Suisse viennent d'une pêche insoutenable. Voilà le résultat d'une analyse par les trois organisations écologiques Friend of the Sea, OceanCare et fair-fish qui se base sur des données mises à disposition par Migros, Coop, Manor, Denner, Aldi et Volg, McDonald's et Mövenpick ainsi que les processeurs Pizoler und Duport-Aberlé. Lors d'une rencontre avec les trois organisations, les compagnies se sont montrés décidés d'augmenter encore la durabilité de leur assortiment, tandis que les organisations assuraient leur appui et vont documenter les progrès annuellement.

En Suisse, des espèces menacées par la pêche intensive sont toujours offertes, notamment flétan, pagre commun, cabillaud, haddock, thon rouge et esturgeon respectivement caviar.

Des espèces surpêchées sont également offertes: éperlan, anguille et espadon ainsi que des espèces de fonds comme plie, sole, turbot, merlu, hoki, lieu noir, et hoplostèle orange. Les espèces de fonds, y inclus flétan et cabillaud, sont souvent pêchées avec des chaluts: des filets immenses munis de panneaux en acier et des galets lourds sont tirés sur le fond de la mer où ils détruisent tout. Ils enlèvent des grandes quantités d'espèces qui sont jetées par-dessus bord comme pêche accidentelle indésirable, dont de centaines de milliers de requins et des raies et des milliers de tonnes de coraux.

En général, les poissons en boîtes de conserves proviennent d'une pêche moins nuisible. C'est dû au fait que les conserves contiennent surtout des espèces qui se reproduisent rapidement, ainsi résistant à une pêche intensive, comme anchois, sardine, maquereau et thon. Puisque ces espèces vivent près de la surface de l'eau elle peuvent être pêchées par des méthodes sélectives et moins entamant l'écosystème marin.

Informations:

www.fair-fish.ch/francais

www.friendofthesea.org

www.oceancare.org