

Le Bon Poisson – C'est quoi ?

Dr. Cornelia E Nauen
Mundus maris
Sciences et arts pour la durabilité, asbl

20 octobre 2018, Ateliers Plateau96, Mérode, Bruxelles

Que voulons-nous explorer ensemble ?

Les principes du "Slow Fish": bon, propre, juste *Mundus maris* ajoute : durable

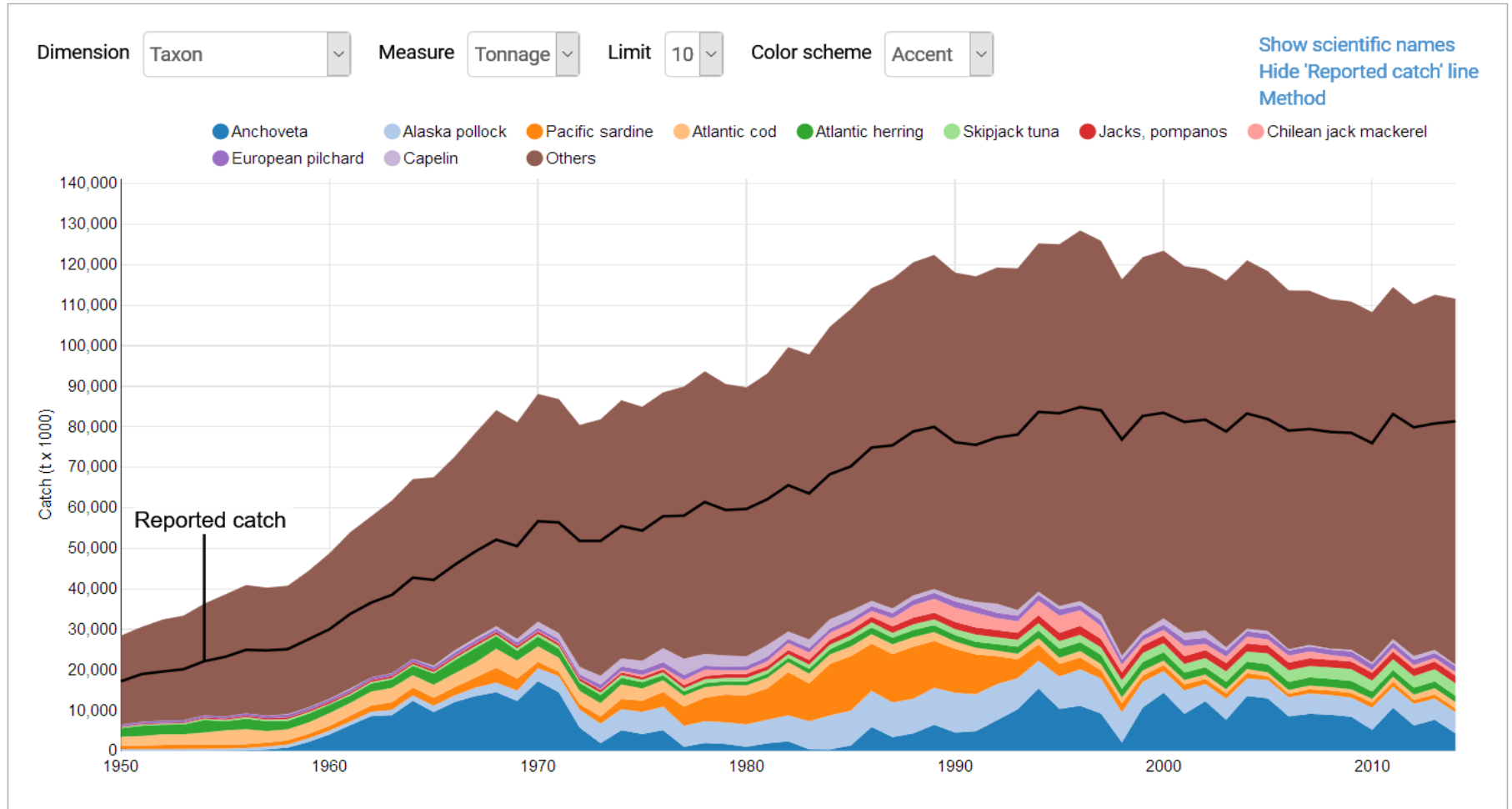
- D'où viens votre poisson ?
- Est-il frais et sûr ?
- Un voyage de l'océan jusqu'à votre assiette : Déterminer comment votre poisson est pêché, traité et commercialisé avant qu'il vous atteigne.
- Comment choisir la meilleure qualité.
- Ce qu'il faut savoir pour manger du poisson et des fruits de mer sains et durables.

Quelques faits et chiffres (1)

D'où vient le poisson ? – Capture mondiale SAUP

Global ocean | [High seas](#) | [EEZs](#)

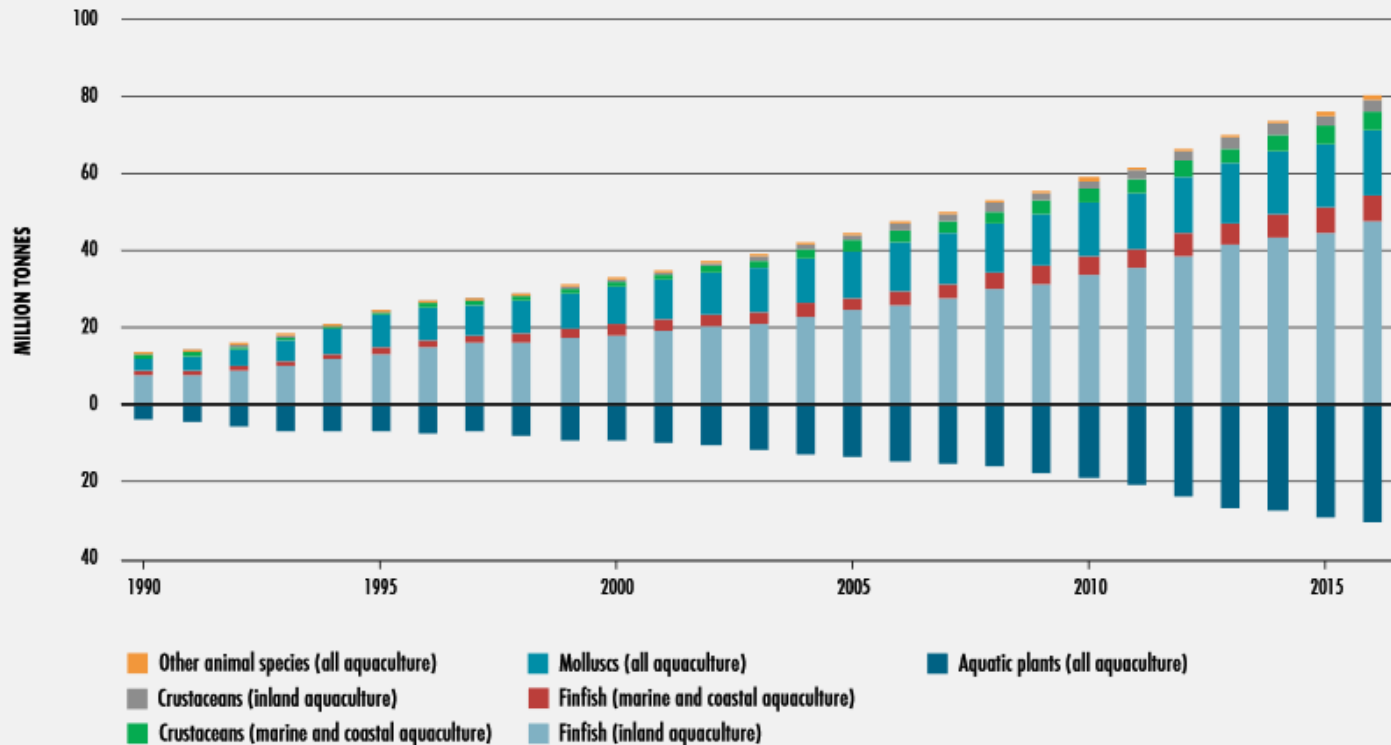
[Feedback](#)



Quelques faits et chiffres (2)

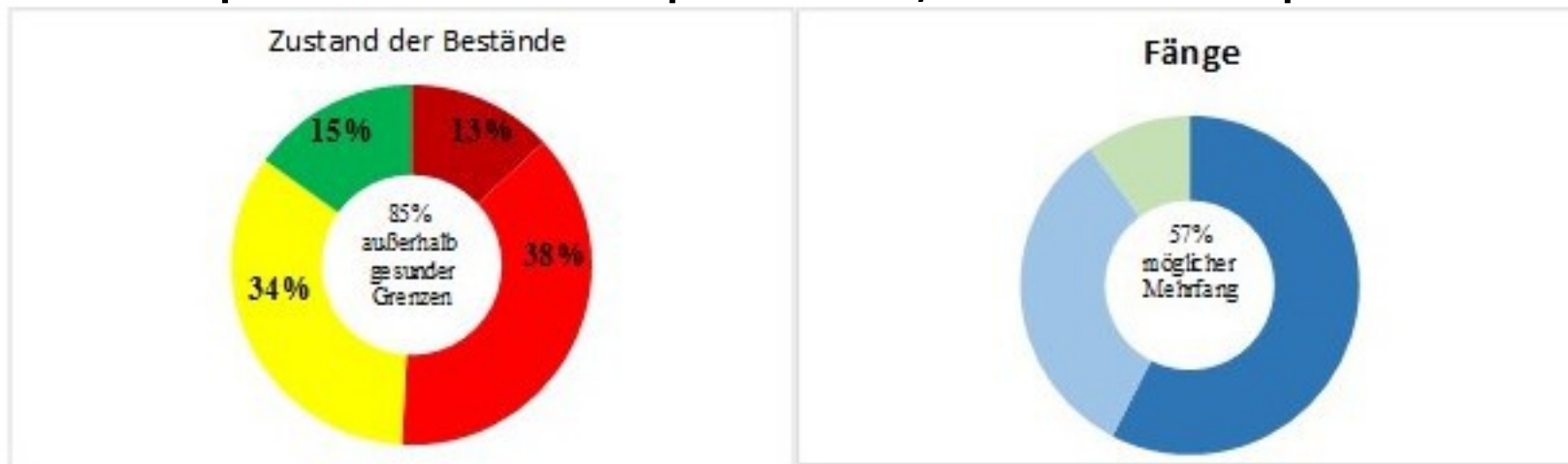
D'où vient le poisson ? – Les derniers chiffres de la FAO

FIGURE 5
WORLD AQUACULTURE PRODUCTION OF FOOD FISH AND AQUATIC PLANTS,
1990–2016



Quelques faits et chiffres (3)

Et l'Europe? 5 mio t + possible, 6 mio t import



- 52 Epuisés
- 150 Hors limites sûres
- 135 Hors limites saines
- 60 En bon état
- 397 Somme des stocks analysés

L'analyse des captures actuelles et potentielles pour 397 stocks dans les eaux européennes..

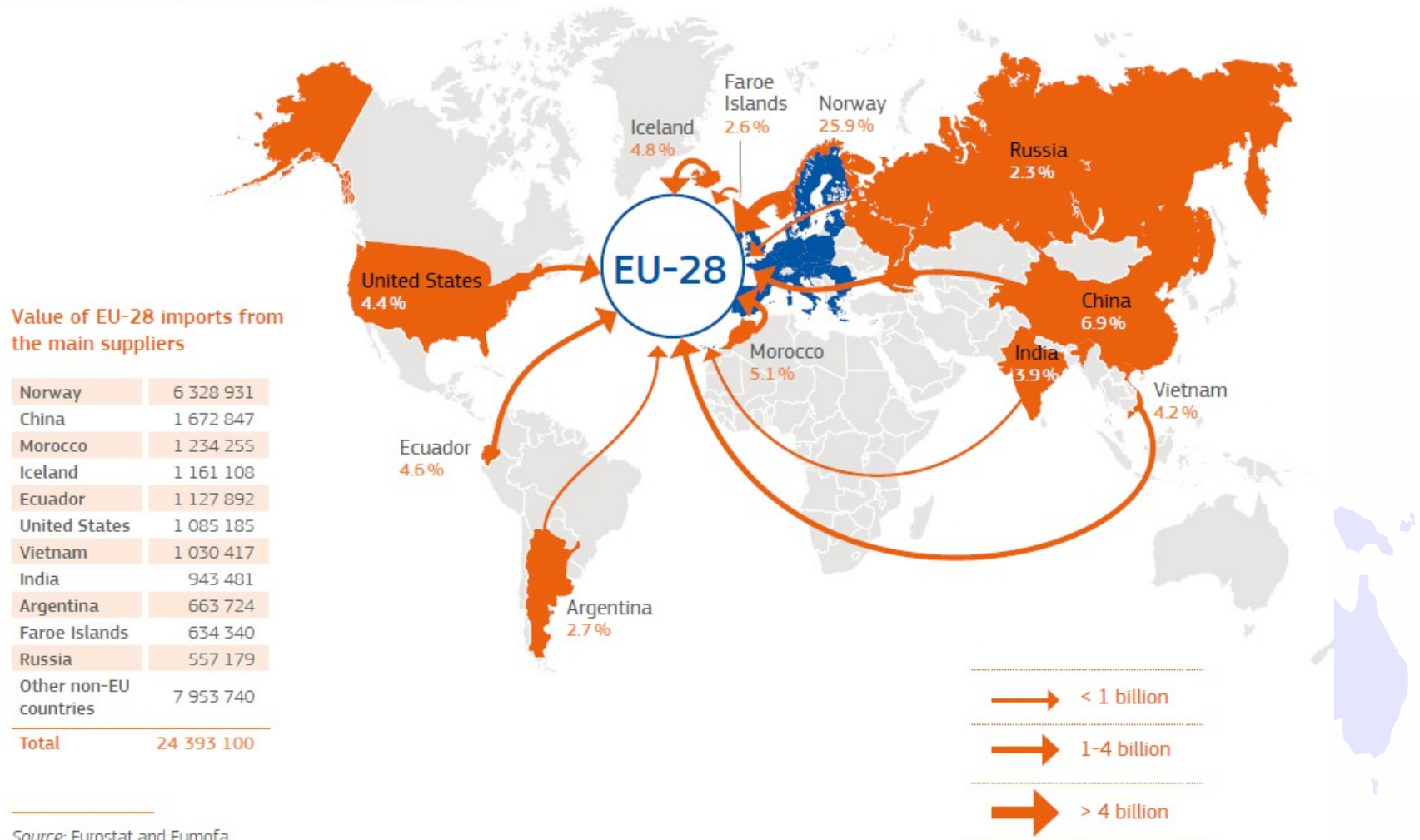
En raison des interactions dans les relations trophiques les stocks ne peuvent pas livrer tous simultanément des rendements maximaux (MSY). L'objectif devrait donc être le 90% des MSY.

Illustration de l'état actuel de 397 stocks dans les mers européennes et le potentiel d'augmentation des captures à leur rétablissement

Quelques faits et chiffres (4)

Trade of fisheries and aquaculture products between the European Union and non-EU countries – Main suppliers (2016)


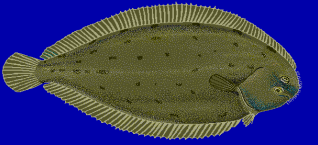


(value in thousands of EUR and percentage of total)



Source: Eurostat and Eumofa.

Quelques faits et chiffres (5)

Et la Belgique ? 2015 production, taille : min, max

	<p>Carrelet européen (<i>Pleuronectes platessa</i>) L_m 30.8, entre 24 - 42 cm – max 100.0 cm</p>	7.770 tonnes
	<p>Sole commune (<i>Solea solea</i>) L_m ca. 30.3 cm – max 70.0 cm SL, commun 35 cm</p>	3.077 tonnes
	<p>Morue (<i>Gadus morhua</i>) L_m 63.4, 31 - 74 cm – max 200 cm, commun 100 cm</p>	1.434 tonnes
	<p>Lotte (<i>Lophius piscatorius</i> & L, spp.) L_m 35 - 60 cm – max. 200 cm</p>	1.104 tonnes

Fraicheur et sûreté

Les principes de « Slow Fish »

Bon : frais, délicieux et de saison - satisfait les sens et est connecté à notre culture et à notre identité

Propre : produit en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement et de la santé humaine

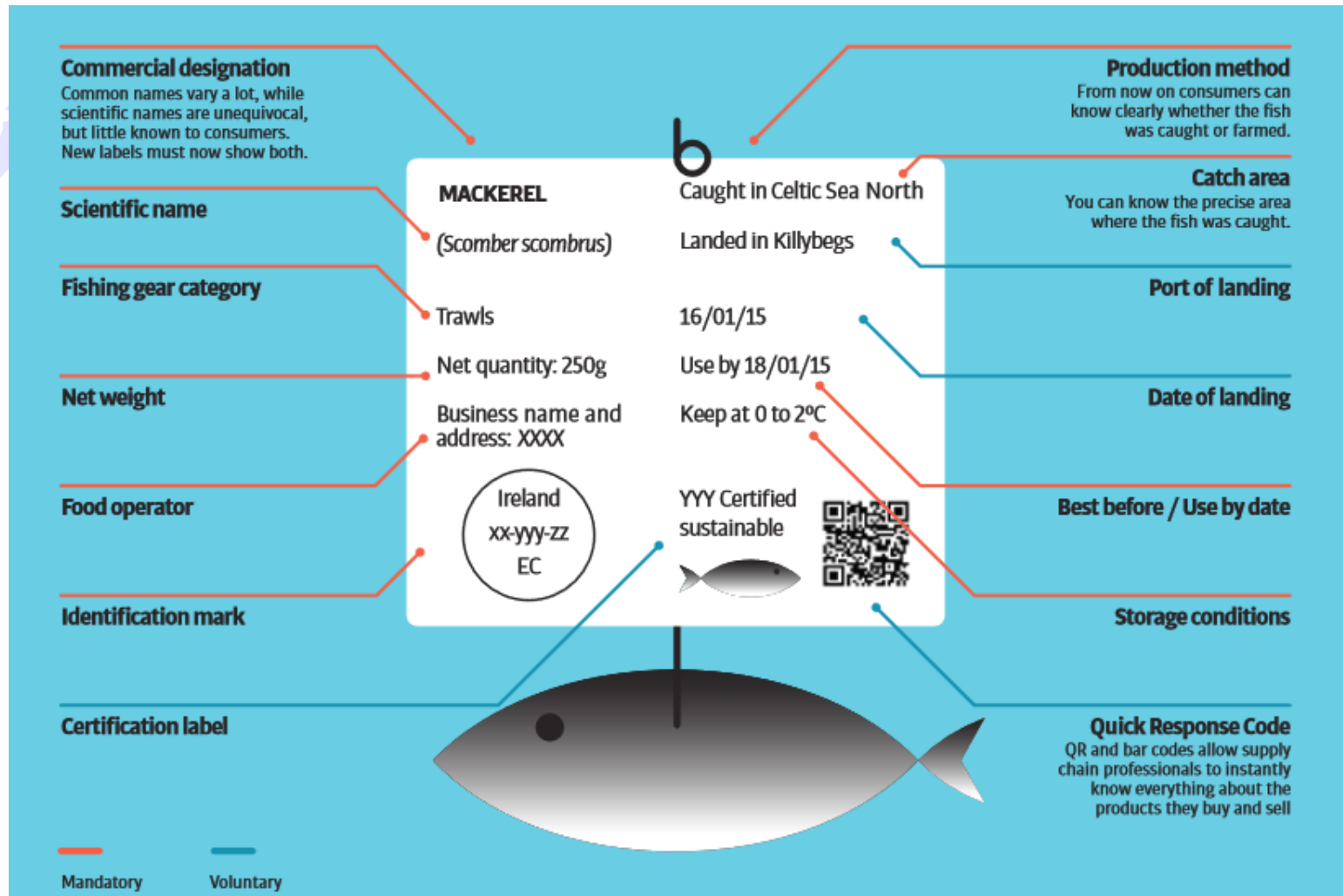
Juste : prix accessible pour les consommateurs, mais aussi revenus équitables et conditions de vie et de travail décentes pour les petits producteurs et les travailleurs

Durabilité

Mundus maris asbl ajoute une accentuation sur la durabilité afin d'éliminer la surpêche mondiale, les pratiques génératrices de gaspillage généralisées et le CC

- **Pas de pêche INN** : la pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN) est souvent associé avec le crime organisé (fraude fiscale, corruption, travail forcé, même trafic de drogue et d'armes, etc.)
- **Pêche à faible impact** : méthodes de production qui minimisent les dommages environnementaux, les captures accidentelles et autres gaspillages
- **Récupération et protection** des écosystèmes marins sains et des cultures marines, AMP, partage équitable des avantages

Étiquetage européen pour la protection des consommateurs



Techniques de pêche

Carte

TECHNIQUES DE PÊCHE

SENNE



ILLUSTRATION ▶ Senne dérivante (SDN)

AUTRES ENNGES

- ▶ Sennes manoeuvrées par deux navires (SPN)
- ▶ Sennes de plage (SB)
- ▶ Sennes écorçaises (SSC)

CHALUT



ILLUSTRATION ▶ Chaluts de fond à panneaux (OTB)

AUTRES ENNGES

- ▶ Chaluts à perche (TBB)
- ▶ Chaluts-bœufs de fond (PTB)
- ▶ Chaluts péloponésiques à panneaux (OTM)
- ▶ Chaluts-bœufs péloponésiques (PTM)
- ▶ Chaluts jumaux à panneaux (OTT)

FILET MAILLANT ou FILMAIL



ILLUSTRATION ▶ Filets mailnants calés (ancrés) (ONS)

AUTRES ENNGES

- ▶ Filets mailnants dérivants (OND)
- ▶ Filets mailnants encorbés (SNC)
- ▶ Trémails (GTR)
- ▶ Trémails et filets mailnants combinés (GTN)

FILET TOURNANT ou SOULEVE ou FILTS



ILLUSTRATION ▶ Sennes coulissantes (PS)

AUTRES ENNGES

- ▶ Sans ouïsses (amovibles) (LA)
- ▶ Filets soulevés sans manoeuvrés du rivage (LNS)
- ▶ Filets soulevés manoeuvrés par bateau (LNB)

LIGNE



ILLUSTRATION ▶ Palangres (dérivantes) (LLD)

AUTRES ENNGES

- ▶ Lignes à main et lignes avec canne (manoeuvrées à la main) (LHP)
- ▶ Lignes à main et lignes avec canne (mécancisées) (LHM)
- ▶ Palangres calées (LLS)
- ▶ Lignes de traine (LTL)

DRAGUE



ILLUSTRATION ▶ Dragues remorquées par bateau (DRB)

AUTRES ENNGES

- ▶ Dragues à main utilisées à bord d'un bateau (DRM)
- ▶ Dragues mécanisées et incluses les dragues suceuses (HMD)

CASIER



ILLUSTRATION ▶ Nasses (casiers) (FPO)

PÊCHE À PIED



ILLUSTRATION ▶ Pêche à pied

PLONGÉE



ILLUSTRATION ▶ Pêche en plongée

www.pavillonfrance.fr

Cette carte des 9 catégories de techniques de pêche vous est offerte par Pavillon France

PAVILLON FRANCE

Comment vérifier la fraîcheur

Poisson entier

- ✓ Pas ou très peu d'odeur – aucun odeur d'ammoniac
- ✓ Yeux clairs et renflés
- ✓ Branchies rouge ou rose vif, pas de substance gluante
- ✓ Corps ferme (si touchée, la chair/peau rebondie et ne laisse pas de trace), mouillé et glissant

Fillet ou morceau coupé

- ✓ Pas d'odeur
- ✓ Marques de coupure fraîches
- ✓ Ferme, humide, brillant



Comment vérifier la durabilité ?

Poisson entier

- ✓ Espèce locale ou espèce provenant d'un producteur fiable
- ✓ Plus grand que la taille à la première maturité
- ✓ Étiquetage indiquant une méthode de pêche à faible impact
- ✓ Assurance du fournisseur qu'aucun travail forcé n'a été impliqué dans la chaîne de production et de distribution

Fillet ou morceau coupé

- ✓ Comme ci-dessus
- ✓ Myomères (segments de poisson) assez larges pour indiquer que le spécimen ait atteint sa maturité



Pourquoi faut-il faire preuve de prudence?

- Une enquête d'OCEANA sur la fiabilité de la déclaration des produits halieutiques à Bruxelles a fourni des preuves de fraude généralisée.
 - L'Université catholique de Louvain a analysé plus de 280 échantillons provenant de restaurants, de bars à sushi et de cantines d'institutions européennes (empreintes génétiques).
 - Un poisson sur trois n'était pas ce qu'il avait été déclaré!
- <https://eu.oceana.org/en/node/49996>



Etude des faits à Bruxelles

Visites et discussions avec

- détaillants (poissonneries, stands de marché)
- supermarchés
- grossistes
- restaurants
- Agence fédérale de protection de la chaîne alimentaire
- Commission européenne

Vérifié par rapport aux données biologiques dans www.fishbase.org et www.sealifebase.org

Quelques détaillants à Bruxelles

Visites / discussions

- Hygiène et chaîne de refroidissement respectées -and cool chain respected – haute conscience
- Durabilité incertain – une visite particulièrement paradoxale dans une poissonnerie avec une grande attention portée à la propreté, etc. mais avec la plupart de poissons trop petits – ici longueur de la morue à maturité 68 cm, dans la boutique (voir photo) très petits spécimens, moins pour les rougets dont la longueur de maturité est 11+ cm.
- Pourquoi autant sous-taille?
« C'est bon marché, et après l'effondrement, nous avons toujours l'aquaculture - vraiment ??? »



Plus de détaillants à Bruxelles

Visites / discussions

Nous voulons offrir de la qualité et la durabilité de la mer jusqu'à l'assiette (Poissonnerie des Tongres)

- Pêché uniquement avec des lignes à main (au moins ≠ au chalut) en France. Seulement taille adulte (voir ici Rouget: gamme de maturité 16-24 cm, longueur max 40 cm)
- Conditionnement du poisson à un niveau élevé après la capture
- Attention maximale à la chaîne du froid
- Fraîcheur 1-2 jours après la capture
- Niveau des prix reflète le soin



Supermarchés à Bruxelles

Visites / pas de discussion

- Étiquetage comprenant un nom scientifique (unique), pas seulement un nom vernaculaire ou commercial dans un maximum de 3 langues (variable), mais pas toujours une indication de la zone de pêche et de l'engin utilisé
- Une portion de poisson très pratique pour les ménages d'une personne, difficile à vérifier si adulte ou non
- Beaucoup d'utilisation de polystyrène et de plastique
- Produits industriels à prix moyen



Grossiste et restaurateur parlent pour eux-mêmes : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

Responsable pour l'assurance de standards d'hygiène et d'étiquetage, parmi autres tâches

- Malgré que les directives de l'UE en matière d'étiquetage soient des lois applicables en BE, leur interprétation laisse une marge de manœuvre pour une mise en œuvre partielle
- Les contrôles sont peu fréquents (peut-être seulement 1x3 ans au niveau des détaillants)
- Pas responsable pour des déclarations frauduleuses (par exemple, vendre du poisson sous un faux nom pour obtenir un prix plus élevé (fraude)). C'est la responsabilité de SPF économie

La Commission européenne fournit des informations et des brochures à l'appui de l'application de la législation, de la PCP

Sources ouvertes d'information scientifique

www.fishbase.org – tout ce que vous voulez savoir sur les 34 000 espèces de poissons décrites par la science (par exemple: nom, distribution, longueur à la première maturité, longueur maximale, nourriture, etc.)

www.sealifebase.org – tout ce que vous voulez savoir sur la vie marine autre que le poisson (en cours de développement)

www.seaaroundus.org - fournit des informations sur les extractions humaines de l'océan reconstituées par des centaines de scientifiques indépendants

www.frontiersin.org – Frontiers in Marine Science - une famille de revues en accès libre publiant des recherches de pointe dans tous les domaines des sciences de la mer

<http://www.fao.org/publications/sofia/fr/>

L'esprit de notre travail :



OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

1 PAS DE PAUVRETÉ



2 FAIM «ZÉRO»



3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE



4 ÉDUCATION DE QUALITÉ



5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES



6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT



7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN CÔTÉ ABORDABLE



8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE



9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE



10 INÉGALITÉS RÉDUITES



11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES



14 VIE AQUATIQUE



15 VIE TERRESTRE



16 PAIX, JUSTICE ET INSTITUTIONS EFFICACES



17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS



OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

**Petit poisson devient
grand,
si tu le laisses vivre**



**Merci de votre
attention.**

**Appuyez nos
projets avec un
don de temps ou
d'argent !**

Plus d'information à :
www.mundusmaris.org
info@mundusmaris.org