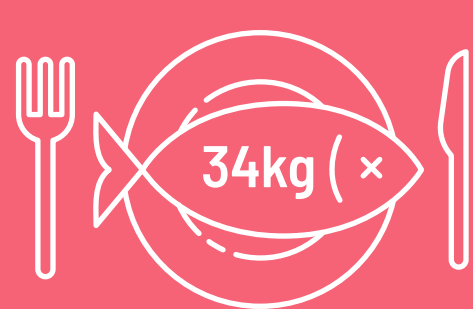


# Des espèces marines surpêchées



Consommation moyenne en France  
de poisson par an et par personne.

## La supêche aujourd'hui :

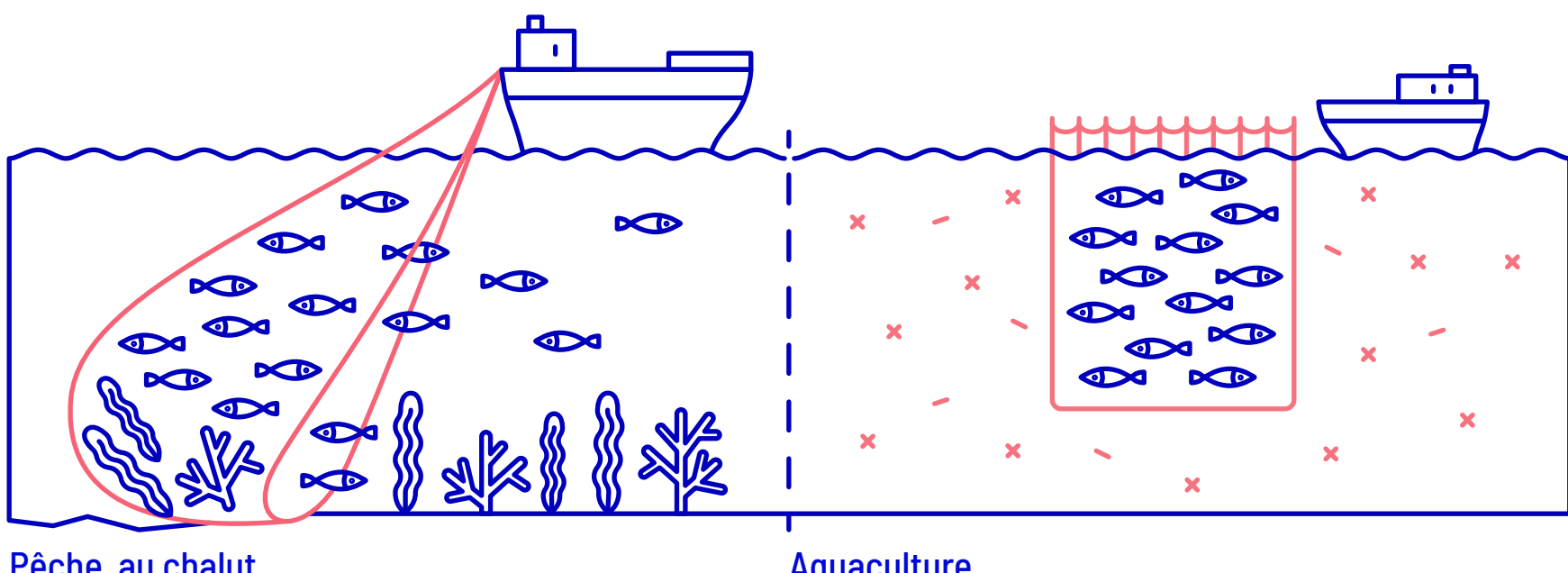
L'exploitation mondiale de poissons a explosé. En effet, le poisson est la **première source de protéine animale pour plus d'un milliard de personnes sur Terre**, notamment dans les pays en voie de développement.

**33% des espèces marines commerciales sont surexploitées ou pêchées à la limite de la durabilité.** Notre mauvaise gestion de la pêche mais également notre consommation non responsable de poisson assèchent fortement les ressources en poissons. Désormais, l'homme prélève plus de poissons dans l'océan qu'il ne peut nous en offrir.

## D'où vient le problème ?

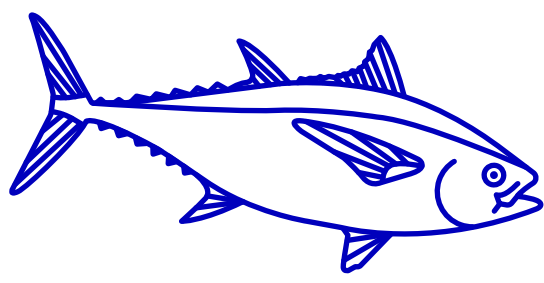
Afin de répondre à la demande en poisson grandissante, des méthodes de pêche se sont développées pour récolter de plus larges quantités de poisson, comme **la pêche au chalut avec d'immenses filets**, puis de nombreuses techniques de pêche très efficaces, comme **la pêche électrique**. **Une mauvaise gestion globale de ces diverses techniques de pêche**, qu'elles soient modernisées ou plus anciennes, industrielles ou artisanales, **a entraîné des destructions dans l'ensemble des écosystèmes marins**. **La pêche de loisir peut aussi avoir des effets** importants sur les espèces car si elle est mal connue, elle est aussi mal régulée et parfois excessive.

Une fois l'épuisement des ressources sauvages constatées, **l'aquaculture est apparue comme une alternative**. Cette technique d'élevage fournit aujourd'hui près de la moitié du poisson destiné à la consommation humaine. Cependant, **cette méthode peut polluer** les milieux dans lesquels elle s'installe **car elle produit de nombreux déchets alimentaires et chimiques**. De plus en plus de fermes aquacoles tentent cependant de limiter l'impact sur l'environnement.

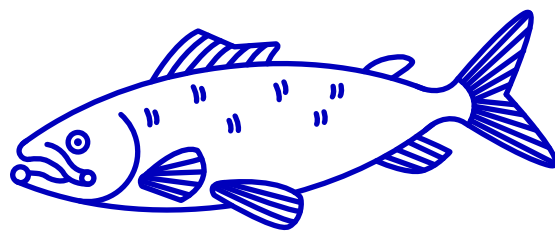


Si les problèmes liés à la surpêche proviennent de notre consommation très importante de poissons, ils proviennent aussi des poissons que nous choisissons de manger. Nous utilisons souvent les mêmes poissons dans la cuisine occidentale (thon, saumon, cabillaud, crevettes, etc.). Bien que de nombreux stocks de cabillaud, de saumon sauvage du Pacifique ou de crevettes se portent très bien, **la pêche intensive peut contribuer à une surexploitation de ces espèces**. En diversifiant les espèces de poissons consommées et en limitant les quotas de pêche pour chaque espèce, nous pourrions assurer une meilleure régénération des populations marines concernées. **L'important est que la quantité prélevée soit en accord avec la productivité de l'espèce et du stock.**

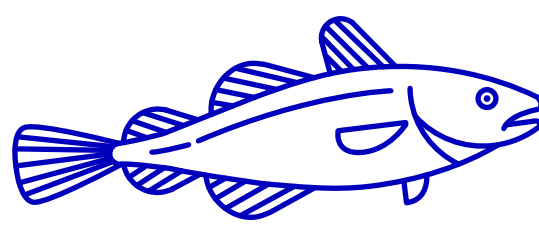
## Les trois poissons les plus achetés :



Le thon



Le saumon

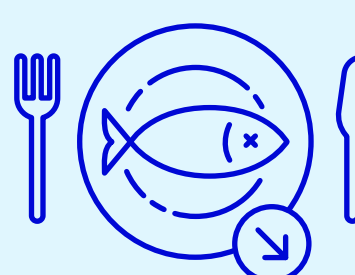


Le cabillaud

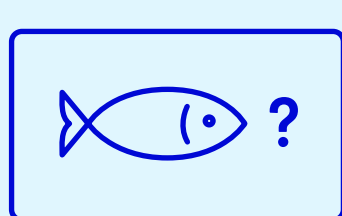
## Que faire de plus à mon échelle ?



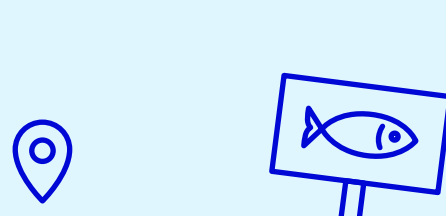
Privilégier les poissons issus d'une pêche plus respectueuse comme la pêche à la ligne ou l'aquaculture biologique.



Limiter fortement ma consommation de poisson menacé, comme le thon rouge ou les poissons de grand fond à croissance très lente (Empereur...).



Acheter des poissons labellisés pêche durable (MSC, Mister Goodfish). Demander à mon poissonnier l'origine et la méthode de pêche.



Pour réduire mon empreinte énergétique, manger du poisson issu de la production locale ou du littoral le plus proche, et à la bonne saison uniquement.