

Enquête de l'UFC-Que Choisir de l'Artois en poissonneries et grandes surfaces :

En/ dans le département du Pas-de-Calais la pêche durable reste à quai ! #OnVeutPlusDuChalut

L'UFC-Que choisir de l'Artois publie aujourd'hui une étude sur la durabilité du poisson, démontrant que la grande distribution et les poissonneries du Pas-de-Calais n'ont pas mis en place de véritable politique de protection des ressources, notamment en s'évertuant à utiliser massivement le chalut. Face à l'irresponsabilité des professionnels et des distributeurs et à la complaisance des pouvoirs publics, l'UFC – Que Choisir de l'Artois appelle les consommateurs à dire #OnVeutPlusDuChalut en choisissant des poissons pêchés avec des méthodes plus durables et demande aux pouvoirs publics de créer un étiquetage sur la durabilité de la pêche enfin compréhensible.

Malgré les quotas de pêches instaurés il y a plus de 30 ans par la Politique Européenne de la Pêche (PCP), l'état des stocks de poissons dans les mers européennes reste très préoccupant : 88 % des stocks de poisson sont actuellement surexploités ou voient leur capacité à se reconstituer menacée selon l'Agence Européenne pour l'Environnement.

Pour faire toute la lumière sur les pratiques des professionnels du département en matière de durabilité du poisson, l'UFC-Que Choisir de l'Artois est allée sur le terrain en enquêtant dans 29 poissonneries de quartiers et rayons poissonneries des supermarchés et hypermarchés¹, pour relever les méthodes et les zones de pêche de 8 espèces menacés par la surpêche : baudroie, hareng, langoustine, lieu noir, maquereau, merlu, sardine et turbot.

- **88% de poissons non-durables : le chalut, voilà l'ennemi !** Alors que la durabilité d'un poisson dépend tout à la fois de la bonne santé des stocks et des méthodes de pêche utilisées, nos relevés au rayon poissonnerie montrent qu'au global 88% des poissons examinés sont pêchés de manière non-durable, notamment du fait de l'utilisation du chalut, très majoritaire dans nos relevés. Or, il est massivement non durable : le chalut retient quantité d'espèces non ciblées (ce qui en fait l'une des principales causes de mortalité des cétacés) et, pour ce qui est du chalut de fond, il détériore fortement, en raclant les fonds marins, la flore et la faune marines. Si, dans de rares cas, le chalut peut être une méthode de pêche acceptable², l'information donnée aux consommateurs ne permet pas de les identifier facilement : en l'état actuel des choses, cette méthode est donc à bannir !
- **Espèces trouvées sur les étals : il n'y a plus de saisons !** Nos relevés démontrent que 59% des lieux de vente proposaient au moins une des 4 espèces en période de reproduction au moment de l'enquête (lieu noir, baudroie, merlu et hareng), participant ainsi à la fragilisation de ces stocks.

Décidée à obtenir une vraie durabilité du poisson frais et surgelé vendu dans le commerce, l'UFC-Que Choisir demande aux pouvoirs publics de :

¹ Enquête réalisée par les bénévoles de l'UFC-Que Choisir, entre le 25 janvier et le 8 février 2020.

² Lorsqu'il cible des espèces de poissons se déplaçant en banc très serrés et homogènes tels que la sardine, le maquereau, l'anchois et le hareng, ce qui évite ainsi les prises accessoires.

- **Diligenter des contrôles sur la bonne application de la réglementation ;**
- **Défendre au niveau européen une gestion plus durable des quotas de pêche ;**
- **Créer un indicateur simplifié intégrant les trois dimensions de la durabilité : zone de capture, méthodes de pêche et saisonnalité.**

Dans cette attente, l'Association de l'Artois appelle les consommateurs à :

- **Bannir de leurs achats les poissons pêchés au chalut³ ou dont la méthode de pêche n'est pas indiquée ;**
- **Diversifier leurs achats en privilégiant les espèces dont les stocks sont les plus fournis (par exemple sardines, merlan, hareng, anchois, maquereau) ou peu connus (vieille, plie, tacaud...);**
- **Proscrire les achats de poissons de grands fonds (notamment sabre noir, grenadier, lingue bleue) du fait de la grande fragilité de ces stocks.**

³ Seuls la sardine, le maquereau, l'**anchois** et le hareng peuvent continuer à être consommés même pêchés au chalut