

# 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

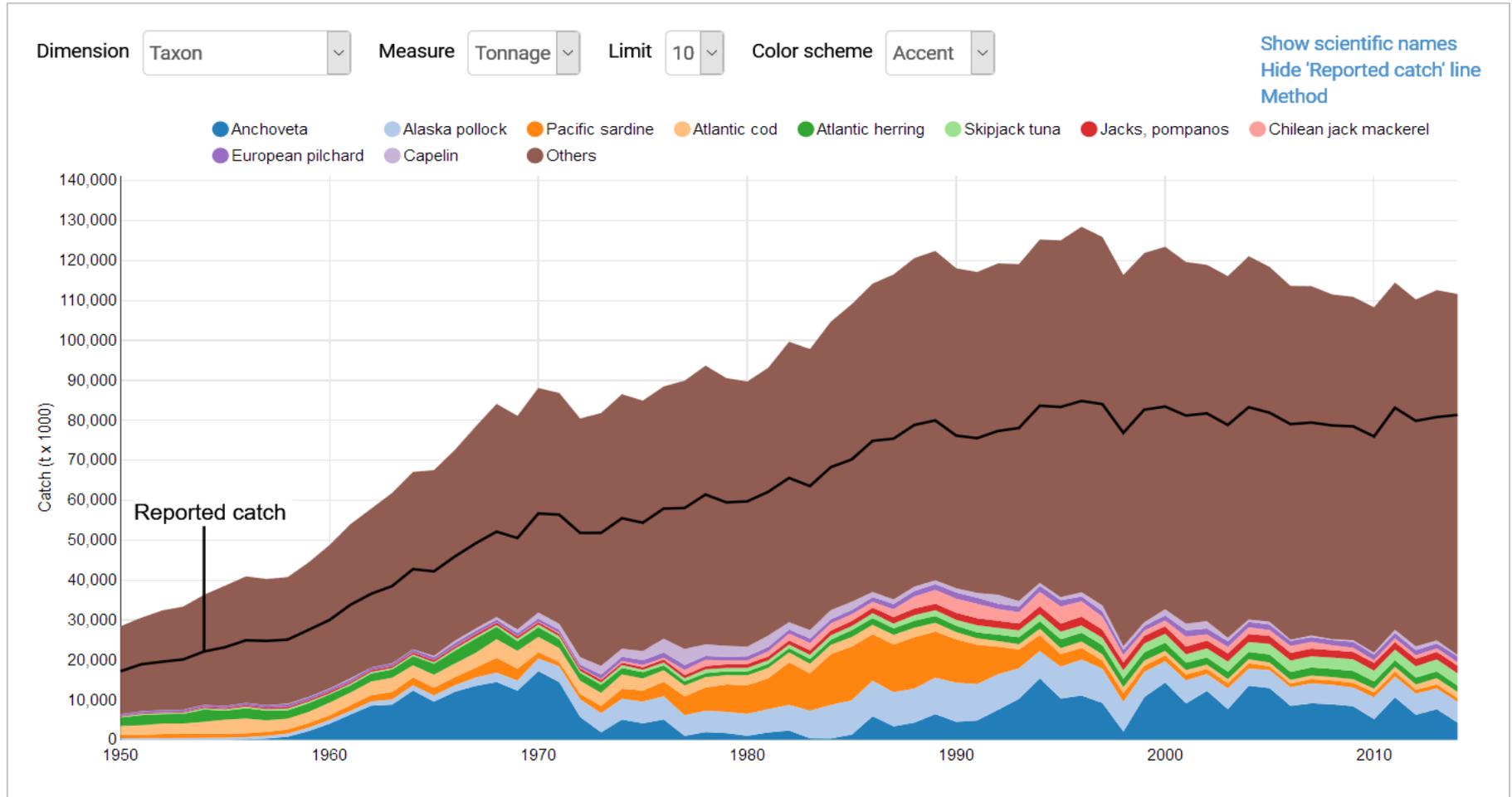
- D'où viens votre poisson ?
- Est-il frais et sûr ?
- Un voyage de l'océan jusqu'à votre assiette : Déterminer comment votre poisson est pêché, traité et commercialisé avant qu'il vous atteigne.
- Comment choisir la meilleure qualité.
- Ce qu'il faut savoir pour manger du poisson et des fruits de mer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

# Quelques faits et chiffres (1)

## D'où vient le poisson ? – Capture mondiale SAUP

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

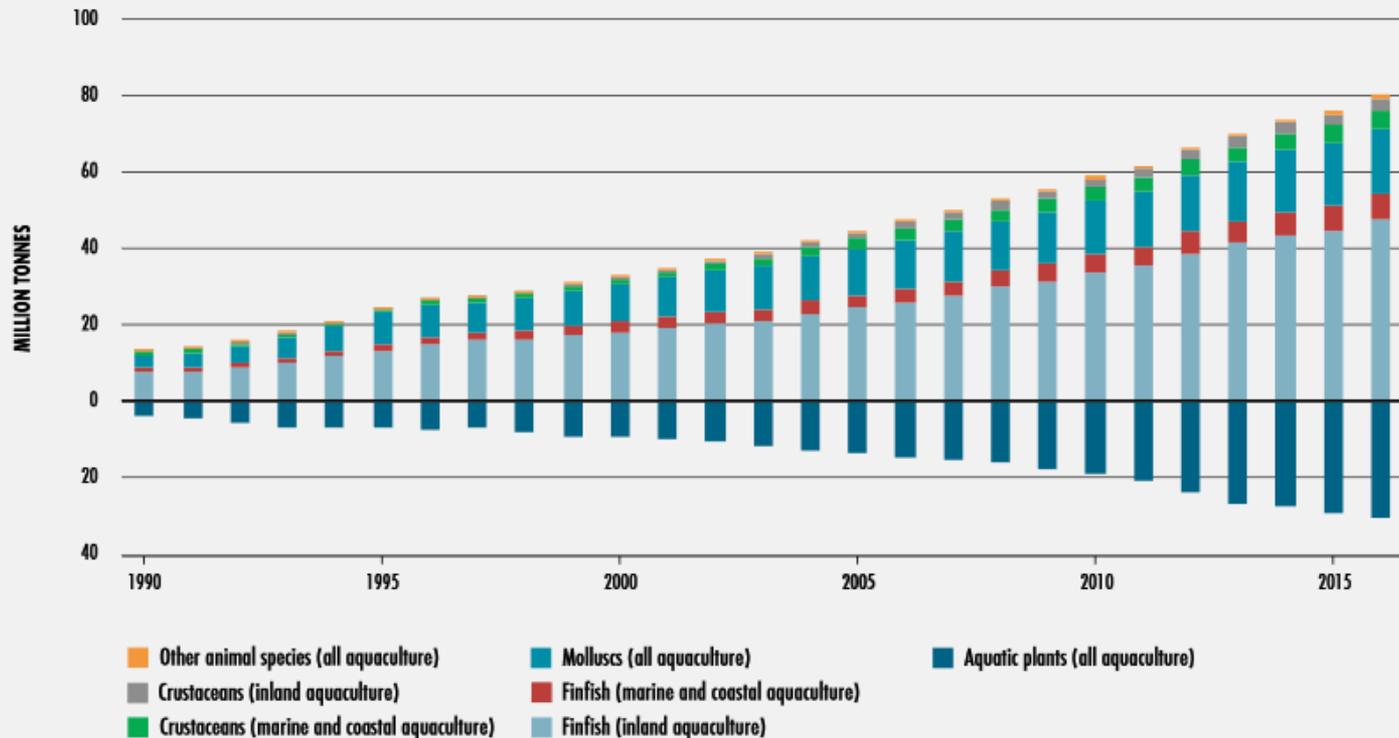
[Feedback](#)



# 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..

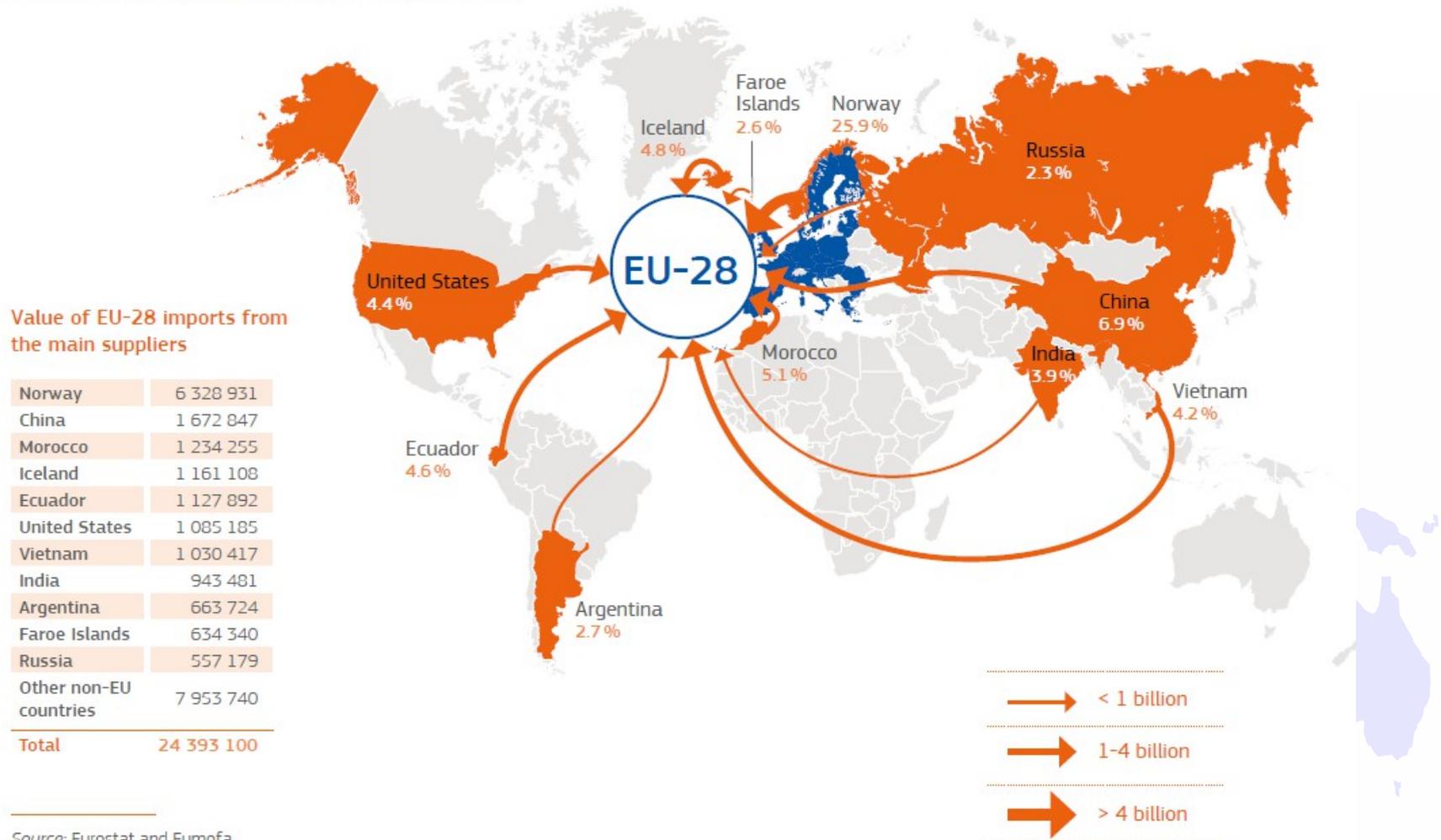
En raison des interactions dans les relations trophiques les stocks ne peuvent pas livrer tous simultanément des rendements maximaux (MSY). L'objectif devrait donc être le 90% des MSY.

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)

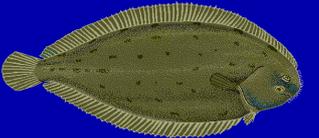
(value in thousands of EUR and percentage of total)



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

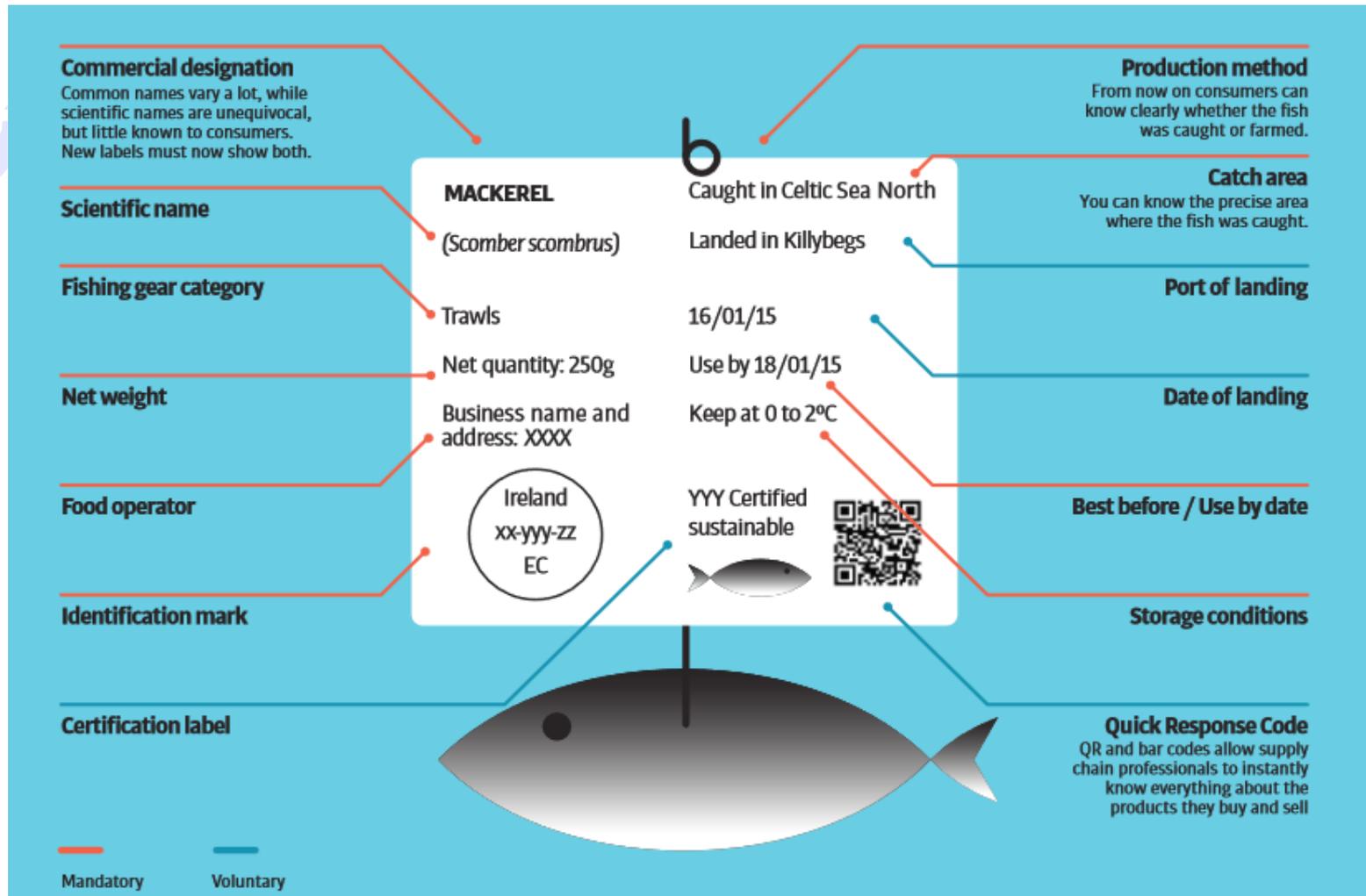
**Juste** : prix accessible pour les consommateurs, mais aussi revenus équitables et conditions de vie et de travail décentes pour les petits producteurs et les travailleurs

# 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**

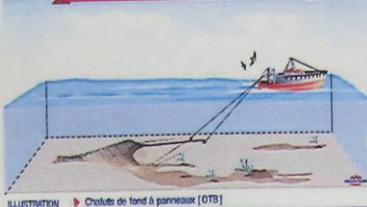


**ILLUSTRATION** ▶ Sennes dérivées (SDN)

**AUTRES ENGINS**

- ▶ Sennes manœuvrées par deux navires (SPN)
- ▶ Sennes de plage (SB)
- ▶ Sennes écosennes (SSC)

**CHALUT**

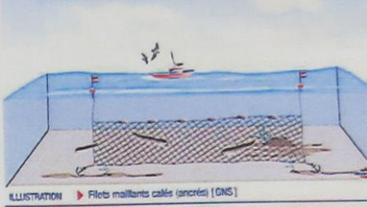


**ILLUSTRATION** ▶ Chaluts de fond à panneaux (OTB)

**AUTRES ENGINS**

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

**FILET MAILLANT ou FILMAIL**



**ILLUSTRATION** ▶ Filets mailnants calés (ancrés) (ONS)

**AUTRES ENGINS**

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

**FILET TOURNANT ou SOULEVE ou FILTS**



**ILLUSTRATION** ▶ Sennes coulissantes (PS)

**AUTRES ENGINS**

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

**LIGNE**

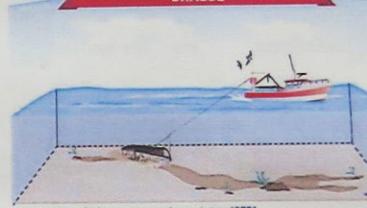


**ILLUSTRATION** ▶ Palangres (dérivantes) (LLD)

**AUTRES ENGINS**

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

**DRAGUE**

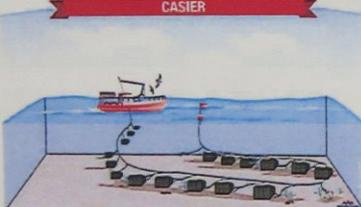


**ILLUSTRATION** ▶ Dragues remorquées par bateau (DRB)

**AUTRES ENGINS**

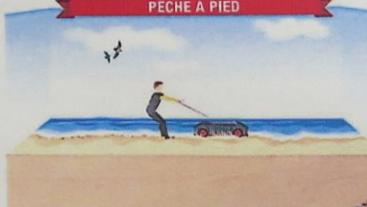
- ▶ Dragues à main utilisées à bord d'un bateau (DRM)
- ▶ Dragues mécanisées et incluses les dragues suceuses (HMD)

**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](http://www.fishbase.org) et [www.sealifebase.org](http://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](http://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](http://www.sealifebase.org)** – tout ce que vous voulez savoir sur la vie marine autre que le poisson (en cours de développement)

**[www.seaaroundus.org](http://www.seaaroundus.org)** - fournit des informations sur les extractions humaines de l'océan reconstituées par des centaines de scientifiques indépendants

**[www.frontiersin.org](http://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](http://www.mundusmaris.org)

[info@mundusmaris.org](mailto:info@mundusmaris.org)