



Enquête sur la durabilité de la saisonnalité, des méthodes et des zones de pêche pour 8 poissons frais et pour le poissons surgelé

LA PÊCHE DURABLE RESTE À QUAI !



www.quechoisir.org

UFC-Que Choisir
Service des études
23/09/2020

L'ÉCHEC DE LA POLITIQUE COMMUNE DE LA PÊCHE À ENDIGUER LA SURPÊCHE

A partir du milieu des années 1980 et pour répondre à l'effondrement des populations de poissons observée à l'époque, l'Europe a institué une politique commune de la pêche (PCP) comprenant notamment des quotas de pêche par pays, ainsi qu'une réglementation des méthodes de pêches autorisées.

Malgré quelques progrès, la situation reste cependant très préoccupante. L'Agence Européenne pour l'Environnement indiquait dans son rapport sur l'état des ressources marines de 2015 que **88 %** des stocks de poisson sont actuellement surexploités ou voient leur capacité à se reconstituer menacée. Le dernier bilan réalisé début 2020 par l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer) sur des populations plus circonscrites, indique qu'**au moins 28 % du poisson frais consommé en France provient de populations surpêchées ou totalement effondrées**. C'est le cas notamment **pour le maquereau, la sardine, l'églefin, le bar, la sole, le merlan ou le chinchard** dans certaines zones de l'Atlantique, de la Manche ou de la Mer du Nord. **Mais la proportion réelle de surpêche est sans aucun doute très supérieure à ce chiffre**. En Méditerranée notamment, où la plupart des populations de poissons ne font l'objet d'aucun suivi scientifique, la pression de pêche des pays riverains est notoirement trop élevée par rapport à la capacité de renouvellement des stocks.

Cette incapacité de la PCP à résoudre durablement le problème de la surpêche est la conséquence du mode d'élaboration des quotas de pêche. Chaque année les scientifiques réunis au sein du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM) adressent aux autorités européennes des recommandations à partir des observations faites sur le terrain. Mais c'est le Conseil des ministres en charge de la pêche dans les différents Etats-membres qui décide in fine. Le Conseil n'étant nullement tenu d'appliquer les recommandations des scientifiques, les quotas qu'il négocie résultent trop souvent d'arbitrages où la protection des ressources marines pèse peu face aux demandes des professionnels de la pêche.

En 2018, l'UFC-Que Choisir a réalisé une étude pour vérifier si les engagements de la grande distribution pour un approvisionnement durable permettait de pallier les insuffisance du dispositif officiel de la PCP. Réalisée sur trois poissons concernés par la surpêche -le cabillaud, la sole et le bar- elle montrait qu'en réalité 86 % des poissons proposés à la vente par les enseignes étaient pêchés de manière non durable. **L'UFC-Que Choisir a souhaité revenir sur le sujet en augmentant le nombre d'espèces étudiées et en intégrant deux sujets d'étude supplémentaires : la véracité des logos promettant une pêche durable et la saisonnalité des poissons.**



ENQUÊTE DE L'UFC-QUE CHOISIR :

LA VÉRIFICATION DE LA SAISONNALITÉ, DES ZONES ET DES MÉTHODES DE PÊCHE POUR 8 ESPÈCES DANS PLUS DE 1200 POISSONNERIES

La durabilité d'un poisson proposé à la vente dépend de trois facteurs principaux : la zone géographique de capture, la méthode de pêche et le moment de l'année où il est pêché. On considère comme non durable une capture réalisée dans une zone où les scientifiques demandent une baisse de quota ou une interdiction de pêche. Des méthodes de pêche destructrices de l'environnement ou attrapant les poissons juvéniles avant leur reproduction, mettent également la ressource en danger. Enfin, les populations de poissons sont plus particulièrement vulnérables lors de la reproduction (période de frai), où ils sont regroupés en grands bancs compacts. Il est alors possible de prendre des quantités très importantes de poissons qui ne participeront pas au renouvellement de l'espèce. L'UFC-Que Choisir a réalisé une enquête tenant compte de ces trois facteurs :

- **8 espèces concernées par la surpêche** : pour la partie de l'enquête réalisée sur les poissons frais, 8 espèces menacées par la surpêche ont été choisies : baudroie (ou lotte), hareng, langoustine, lieu noir, maquereau, merlu, sardine et turbot ;
- **4 espèces en période de frai** : parmi ces 8 espèces, 4 étaient en période de reproduction au moment de l'enquête (réalisée entre le 25 janvier et le 8 février 2020) : lieu noir, baudroie, merlu et hareng. A ce titre, aucune de ces espèces ne devrait se retrouver sur les étals dans le cadre d'une politique d'approvisionnement durable ;
- **Le respect des informations réglementaires** : nos enquêteurs ont vérifié la présence des informations obligatoires sur la zone et la méthode de pêche ;
- **Les logos de durabilité** : lorsqu'ils étaient affichés sur le poisson frais ou sur les poissons emballés, nos enquêteurs ont relevé la présence des logos promettant au consommateurs un poisson pêché de manière durable (logo MSC, logo pêche durable...) ;
- **1211 lieux de ventes** : les enquêteurs de 119 associations locales de l'UFC-Que Choisir ont effectué des relevés sur les 8 poissons (lorsqu'ils étaient présents) dans 139 poissonneries indépendantes et 1072 supermarchés et hypermarchés des principales grandes enseignes de distribution, soit au total plus de 4700 relevés individuels ;
- **Les poissons emballés surgelés** : nous avons également relevé les zones et méthodes de captures, ainsi que les éventuels logos de durabilité figurant sur les emballages des poissons emballés surgelés, de grandes marques nationales, de marques de distributeurs (MDD) ou d'enseignes spécialisées du surgelé ;
- **Un expert indépendant** : l'UFC-Que Choisir s'est appuyée sur l'expertise de Stéphan Beaucher, consultant en politiques publiques de gestion des pêches.



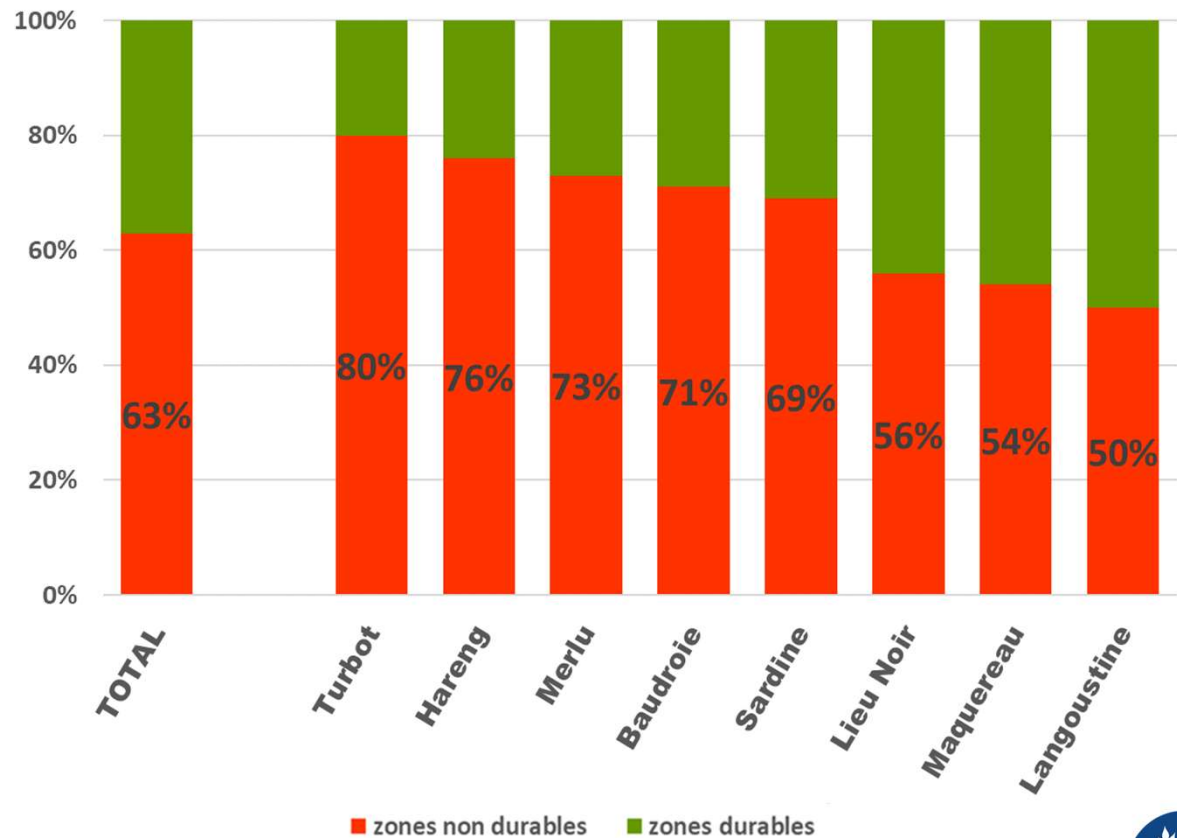
POISSONS FRAIS (1/6) :

ZONES DE PÊCHE : PRÈS DES DEUX TIERS DES POISSONS ISSUS DE STOCKS SUREXPLOITÉS

Tous les poissons frais relevés proviennent en majorité de zones où les stocks sont surexploités. Ceci est plus particulièrement vrai pour le turbot (80 %), le hareng (76 %) et le merlu (73 %).

Sur l'ensemble des espèces étudiées, quasiment les deux tiers des poissons (63 %) sont issus de populations menacées par la surpêche.

Proportion de poissons pêchés dans des zones de surpêche



Source : UFC-Que Choisir - Septembre 2020



POISSONS FRAIS (2/6) :

LE CHALUT, UNE MÉTHODE TROP SOUVENT DESTRUCTRICE DE LA RESSOURCE, LARGEMENT MAJORITAIRE DANS LES RELEVÉS

Le chalut est de loin la méthode de pêche la plus souvent relevée par les enquêteurs (74 % des méthodes de pêche relevées pour le poisson frais). Il s'agit d'un filet en forme d'entonnoir fermé, traîné par un ou deux bateaux. C'est une méthode de pêche non durable car il retient des poissons juvéniles de petites taille qui ne pourront pas se reproduire, ainsi qu'un grand nombre d'espèces non ciblées. A ce titre le CNRS indique que le chalut constitue une des principales causes de mortalité des cétacés. Seules exceptions : les espèces de poissons se déplaçant en banc très serrés et homogènes tels que la sardine, le maquereau et le hareng, ce qui évite ainsi les prises accessoires. Le chalut génère également un gâchis important car la pression exercée au cours de son remplissage écrase les poissons situés au fond qui ne sont pas commercialisables. On distingue notamment deux types de chalut : le chalut pélagique qui est utilisé en pleine eau et le chalut de fond qui est traîné sur le fond marin. Ce dernier, en raclant le fond de la mer, a en outre pour effet de détériorer fortement la flore et la faune marines.

A l'inverse, les lignes et les hameçons sont des méthodes considérées comme particulièrement durables, du fait de leur très faible impact sur l'environnement. Les filets (filets maillants et filets similaires) sont considérées comme relativement durables sous réserve que la taille des mailles soit suffisamment grande pour laisser passer au travers les plus petits poissons et qu'ils soient relevés régulièrement. Les casiers sont les engins de pêche les plus durables pour la captures des crustacées.

Profondeur de capture	Espèces étudiées	Méthodes non durables	Méthodes durables
En pleine eau	<ul style="list-style-type: none">SardinesMaquereauHareng	<ul style="list-style-type: none">Chalut pélagique et sennes (pour les espèces se déplaçant en bancs lâches mélangés avec d'autres espèces)	<ul style="list-style-type: none">FiletsLignes et hameçonsChalut pélagique (pour la sardine, le maquereau et le hareng)
Près du fond	<ul style="list-style-type: none">MerluLieu noir		
Sur le fond	<ul style="list-style-type: none">TurbotBaudroieLangoustine	<ul style="list-style-type: none">Chalut de fond : non sélectif et détruit les fonds marins	<ul style="list-style-type: none">Casiers et pièges



POISSONS FRAIS (3/6) :

1 POISSON SUR 2 PÊCHÉ AVEC DES MÉTHODES NON DURABLES

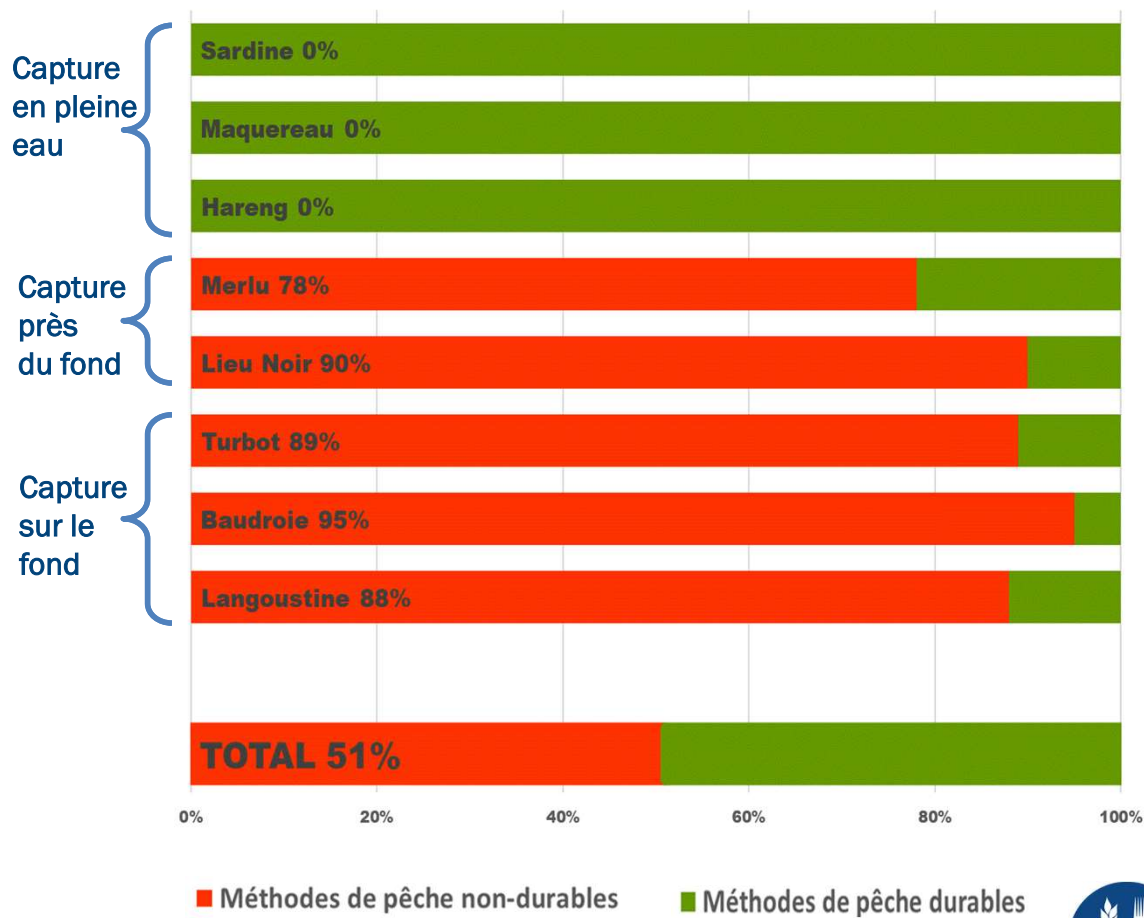
6

La part dominante du chalut dans les relevés, explique la forte proportion de poissons pêchés selon une méthode non-durable.

Ceci est plus particulièrement vrai pour les poissons capturés près du fond ou sur le fond de la mer, tels que la baudroie (95 % de méthodes non durables) ou le lieu noir (90 % de méthodes non durables)

A l'inverse, la sardine, le maquereau et le hareng sont pêchés quasi exclusivement au chalut pélagique qui est une méthode durable pour ces trois espèces.

Proportion de poisson pêchés avec des méthodes non durables selon les espèces



Source : UFC-Que Choisir – Septembre 2020

POISSONS FRAIS (4/6) :

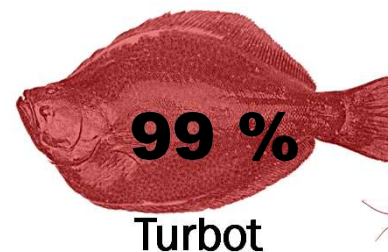
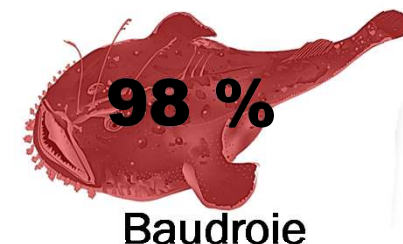
AU GLOBAL, 81 % DES POISSONS SUR LES ÉTALS ISSUS D'UNE PÊCHE NON DURABLE

7

En croisant la zone et l'engin de pêche, on obtient la durabilité globale des poissons (voir règles en annexe).

Mis à part le maquereau et la sardine, la quasi totalité des poissons frais de notre enquête sont issus de stocks surexploités ou pêchés avec des méthodes destructrices. Au global, **81 % sont non durables**, alors même que la saisonnalité n'est pas prise en compte dans ce calcul (le lieu noir, la baudroie, le merlu et le hareng étant en période de frai durant notre relevé).

81 %
de poissons
non durables



POISSONS FRAIS (5/6) :

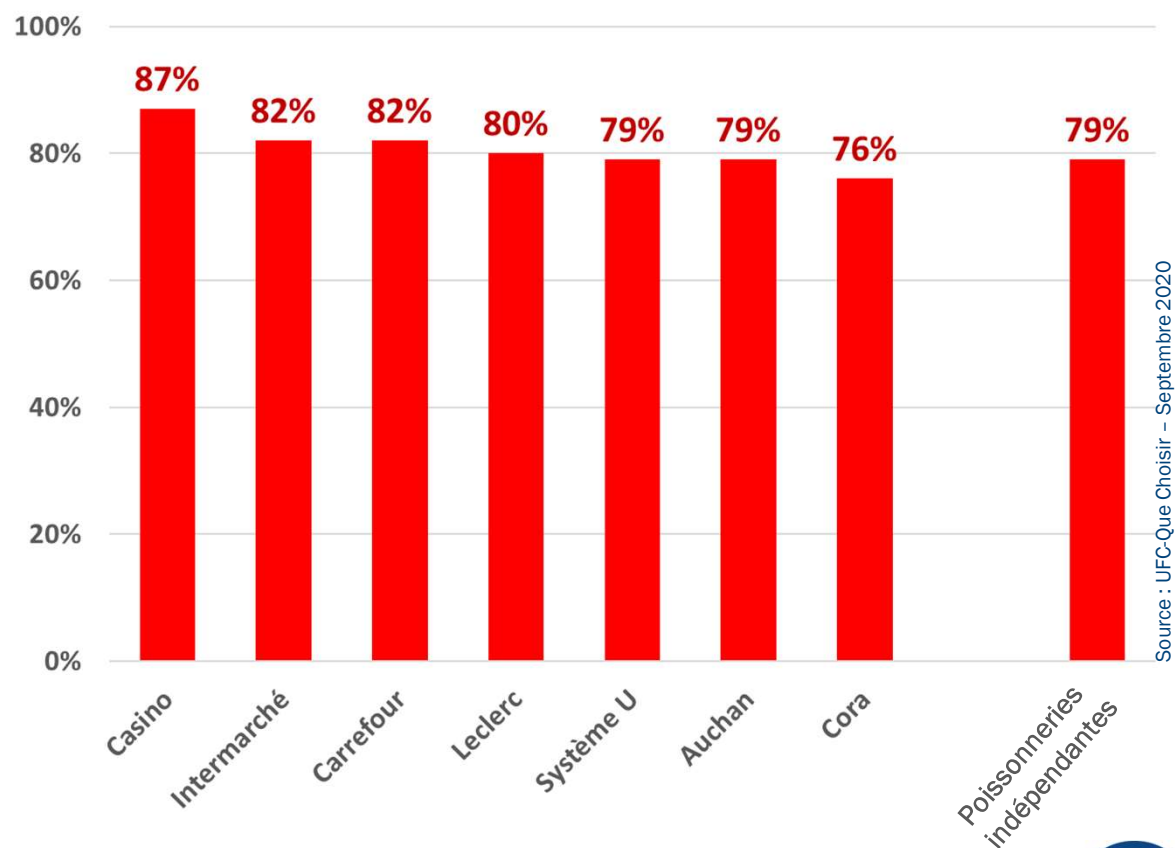
LES POISSONNERIES INDÉPENDANTES NE FONT PAS MIEUX QUE LA GRANDE DISTRIBUTION

Comme pour la précédente enquête, les proportions de poissons non durables sont particulièrement élevées et à peu près identiques chez tous les distributeurs, puisqu'on observe une différence de 11 points seulement entre l'enseigne Casino, l'enseigne la plus mal notée (87 % de poissons non durables) et Cora la moins mal classée (76 %).

Ces chiffres démontrent qu'aucune enseigne n'a développé de politique d'approvisionnement durable sur les huit poissons étudiés.

Avec 79 % de poissons non durables, les poissonneries indépendantes ne se distinguent aucunement de la grande distribution.

Proportion de poissons non durables par enseigne



Source : UFC-Que Choisir - Septembre 2020

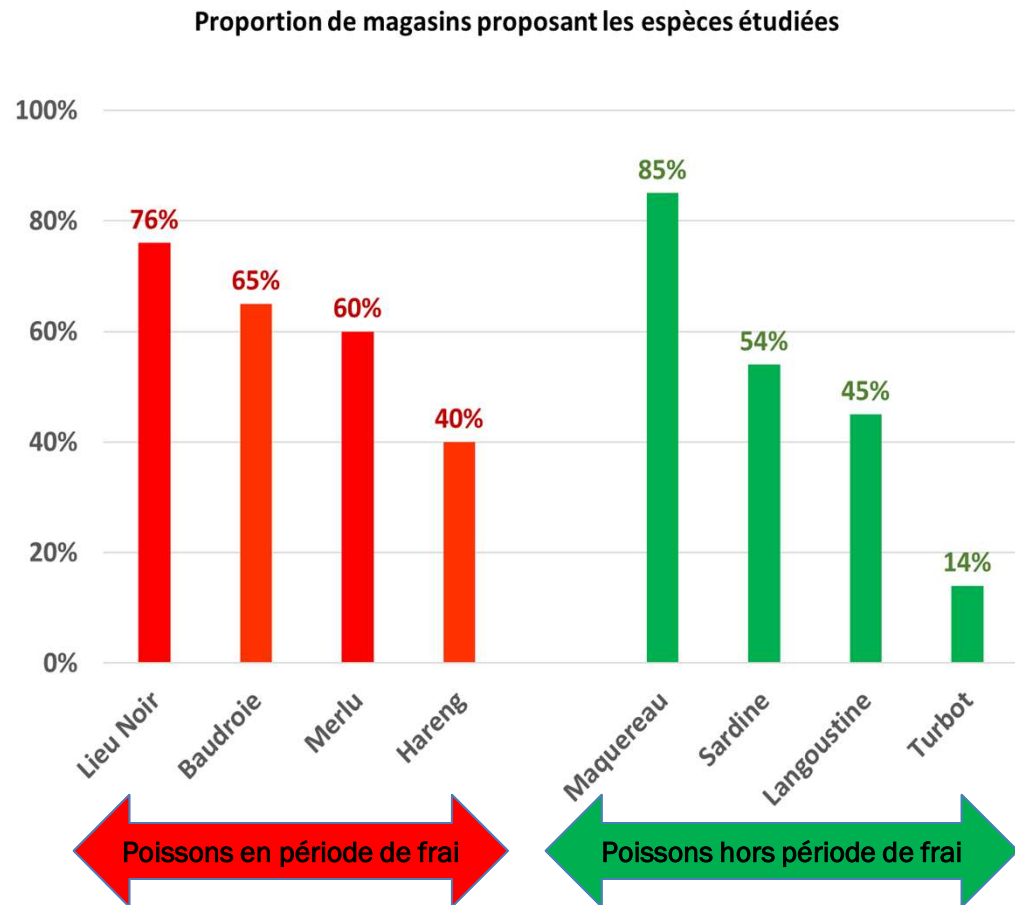
POISSONS FRAIS (6/6) :

LA SAISONNALITÉ IGNORÉE SUR PLUS D'UN ÉTAL SUR DEUX

Le hareng est en période de frai de novembre à janvier, la baudroie de janvier à février, le lieu noir de janvier à mars et le merlu de février à mai. Aucune de ces espèces n'aurait dû être présente sur les étals lors de notre enquête réalisée entre fin janvier et début février 2020.

Pourtant, 55 % des lieux de vente enquêtés proposaient au moins un ou plusieurs poissons en période de reproduction.

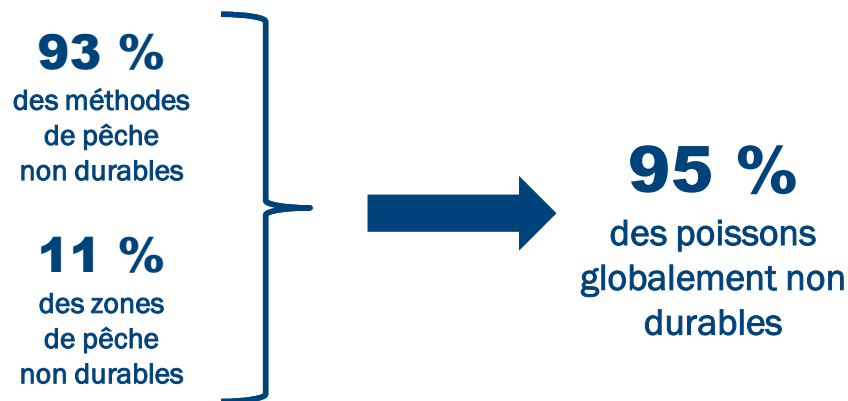
Loin d'être anecdotiques, les taux de présence sur les étals de ces espèces sont comparables aux taux de présence des espèces hors période de frai et démontre l'absence de prise en compte de la problématique de la saisonnalité au niveau des points de vente.



LE RAYON SURGELÉS ENCORE MOINS DURABLE QUE LE RAYON POISSONNERIE

Nos enquêteurs ont analysé les informations figurant sur les emballages de 76 références de poissons surgelés, réparties sur 17 espèces*. Les marques relevées sont essentiellement des marques de distributeurs (Auchan, Carrefour, Casino, E. Leclerc, Intermarché, Picard, Thiriet, Système U) et des marques nationales, notamment Findus.

Il est à noter que dans le cas du surgelé, les poissons sont généralement prélevés dans des stocks en bonne santé, puisque seulement 11 % des zones de captures sont non durables. En revanche, 93 % des méthodes de pêches relevées sont non durables**, notamment du fait de l'omniprésence du chalut sur les étiquetages. A titre d'exemple, le chalut est la méthode de pêche relevée dans 5 références sur 7 chez Picard, et dans 7 références sur 9 chez Thiriet. Au global, **95 % des poissons surgelés sont non durables, soit un score encore plus mauvais que pour les poissons frais.**



* Cabillaud, Carrelet, Dorade grise, Dorade-Sébaste, Eglefin, Lieu Noir, Limande, Lotte, Loup de mer, Maquereau, Merlan, Rouget Barbet, Sardine, Sole, Turbot. Seuls les poissons pour lesquels l'état des stocks et la durabilité sont connus ont été pris en compte, ce qui correspond aux poissons issus majoritairement de la zone atlantique Nord-Est et pour certains de Méditerranée.

** Calculs ne prenant en compte que les emballages sur lesquels une seule méthode de pêche est indiquée.

INFORMATION DES CONSOMMATEURS (1/3) :

UN ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE INCOMPRÉHENSIBLE

En l'absence de politique d'approvisionnement durable de la distribution ou des poissonneries, on pourrait espérer que l'information figurant sur les poissons aide les consommateurs à identifier les poissons les plus durables. En effet, depuis 2014, une réglementation européenne demande que soient notamment indiquées la méthode et la zone de pêche.

- **Des méthodes de pêches globalement peu connues du grand public** : si le public connaît quelques-unes des techniques de pêches prévues par la réglementation (lignes, hameçons, filet, chalut), plusieurs en revanche restent assez obscures pour le non-expert : dragues, sennes, palangres, filets maillants ou tournants. Plus généralement, le consommateur n'est pas en capacité de connaître la durabilité de ces méthodes, à l'exception peut-être du chalut dont la faible sélectivité et le caractère non durable commencent à être connus (quoique sa durabilité puisse varier selon l'espèce pêchée).
- **Des zones géographiques incompréhensibles pour des non experts** : c'est en revanche une expertise largement supérieure qu'il faudrait avoir pour être en mesure de comprendre la signification des zones de pêche. Le descriptif de ces zones comprend souvent des zones maritimes peu connues du grand public (par exemple : « *Porcupine Bank* », « *canal de Bristol* », « *mer Celtique septentrionale et méridionale* »...). Il est également fréquent qu'elles soient exprimées sous la forme de codes (par exemple : FAO 27.6) qui sont tout bonnement incompréhensibles pour les non experts. En outre, une zone de pêche peut être durables pour une espèce et non-durables pour une autre. Enfin, la durabilité d'une espèce pour une zone peut varier d'une année sur l'autre selon l'état des stocks.
- **Aucune information sur la saisonnalité** : La réglementation ne prévoit en revanche aucune information au regard de la saisonnalité, alors même que ce critère constitue un critère important de la durabilité du poisson.

L'information réglementaire rate donc sa cible du fait de sa complexité et ne permet pas d'informer correctement un consommateur non expert.



INFORMATION DES CONSOMMATEURS (2/3) :

LES PROFESSIONNELS PEU SOUCIEUX DES OBLIGATIONS D'ÉTIQUETAGE

L'enquête de l'UFC-Que Choisir montre que les professionnels respectent mal les obligations d'étiquetage, empêchant les consommateurs en quête d'information, de connaître la durabilité du poisson qu'il achète :

- **Les méthodes de pêche absente sur un quart des poissons frais** : Au rayon poissonnerie, nous avons relevé que les méthodes de pêches et les zones de captures sont absentes respectivement sur 25 % et 11 % des poissons frais. Lorsqu'elles ont indiquées les zones de pêches sont trop vagues dans 46 % des cas. Ce sont les poissonneries indépendantes qui appliquant le moins bien ces obligations réglementaires avec une absence d'affichage des méthodes et des zones de pêches respectivement dans un tiers et un quart des cas.
- **Des méthodes de pêches durables et non durables mélangées au rayon surgelé** : Pour le surgelé, dans 49 % des cas, les fabricants apposent plusieurs méthodes de pêches sur leurs emballages, alors même que les niveaux de durabilité des méthodes peuvent être très différents. A titre d'exemple, sur la totalité des 13 références de cabillaud examinées pour la marque Findus, figurent entre 2 et 4 méthodes de pêche différentes, mélangeant des techniques de pêches durables telles que la ligne et les hameçons, avec des techniques non durables telles que le chalut.

INFORMATION DES CONSOMMATEURS (3/3) :

LES LOGOS « EN RADE » SUR LA DURABILITÉ

Les professionnels font parfois figurer à titre volontaires sur les étiquettes des poissons frais ou bien sur les emballages des poissons surgelés, des mentions portant sur des engagements en termes de durabilité ou des logos tels que *'Pavillon France'* et *'MSC'*. Nous avons examiné le niveau de durabilité respective de ces deux logos.

- **Le 'Pavillon France' sans garantie de durabilité** : Ce logo relevé sur 8 % des poissons frais, indique que le poisson a été pêché par un bateau français, en revanche il ne donne aucune garantie sur la durabilité. De fait **81 % des poissons portant le logo 'Pavillon France' sont non-durables, soit une proportion strictement identique à celle des autres poissons frais examinés.**
- **Le logo MSC complaisant avec le chalut** : Le logo du Marine Stewardship Council (MSC), est peu présent sur les poissons frais (3%), en revanche, il est fréquemment rencontré sur les emballages des poissons surgelés (54 % des cas). Ce logo garantit que les poissons ne sont pas issus de stocks surexploités, en revanche, le MSC n'empêche pas d'utiliser certaines méthodes de pêche peu durables. Nous avons ainsi relevé que **69 % des poissons frais et 74 % des poissons surgelés labellisés MSC sont pêchés au chalut.** Ceci explique notamment pourquoi la durabilité globale des poissons MSC examinés dans le cadre de notre enquête est faible, 84% des poissons frais et 66% des poissons surgelés portant le label MSC étant en réalité non-durables.

LES DEMANDES DE L'UFC-QUE CHOISIR

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

- 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 appelle les consommateurs à :

- Bannir de leurs achats les poissons pêchés au chalut* 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.

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

ANNEXE 1 : DURABILITÉ DES MÉTHODES DE PÊCHE HABITUELLEMENT UTILISÉES POUR LES 8 ESPÈCES ÉTUDIÉES AU RAYON POISSONNERIE

Méthodes de pêche relevées										
Dénomination réglementaire des méthodes de pêche figurant sur l'étiquetage		Aucune méthode indiquée	Plusieurs méthodes indiquées	'Chaluts'		'Sennes'	'Filets maillants et filets similaires'	'Filets tournants et filets soulevés'	'Lignes et hameçons'	'Casiers et pièges'
Descriptif concret de la méthode / Appellation d'usage professionnel				Chalut de fond	Chalut pélagique	Variante du chalut pélagique	Filet posé (passif) avec flotteurs	Filet utilisé de manière active (appelé 'senne' par les professionnels)		
Profondeur de capture	En pleine eau (Espèces pélagiques)	Hareng		(1)	(1)	(2)	(3)			
		Maquereau		(1)	(1)	(2)	(3)			
		Sardine		(1)	(1)	(2)	(3)			
	Sur le fond /près du fond (Espèces démersales et benthiques)	Baudroie				(2)				
		Lieu Noir				(2)				
		Merlu				(2)				
		Turbot				(2)				
		Langoustine								

Source : UFC-Que Choisir – Septembre 2020

L E G E N D E		
	Engin dont la durabilité ne dépend pas des conditions d'utilisation	(3) Engin actif : les pêcheurs présents au moment des prises et peuvent ouvrir le fond du filet pour libérer les prises si celles-ci ne correspondent pas à l'espèce recherchée ou si la taille des poissons est insuffisante
	Engin dont la durabilité dépend des conditions d'utilisation et de l'éthique du pêcheur	(1) Le chalut pélagique et ses variantes utilisées en pleine eau n'occasionnent pas de destruction de fonds marins. Pour les 3 espèces considérées, ils ne génèrent pas de prises accessoires car ces poissons se déplacent en bancs serrés où il n'y a pas d'autres poissons ni de mammiphères marins (2) Engins passif : les filets fonctionnant en l'absence des pêcheurs, il y a des risques de mortalité des poissons lors du relevé des filets, ainsi que des risques de perte ou d'abandon des filets qui vont occasionner des mortalités accidentelles sur une longue durée (filets 'fantomes')
	Méthode pouvant causer des situations de surpêche si elle est utilisée de manière trop intensive et répétitive	
	Méthode de pêche non durable par nature	
	Méthode de pêche non utilisée sur l'espèce considérée / cas non exploitable	



























ANNEXE 2 :

RÈGLES POUR LA DÉTERMINATION DE DURABILITÉ DES POISSONS

16

Pour les besoins de l'enquête, nous avons défini les règles suivantes pour déterminer la durabilité des poissons :

		Méthodes de pêche				
		 tout à fait durable	 assez durable	 peu durable	 pas du tout durable	 inconnue
Zones de captures	 durable	 tout à fait durable	 assez durable	 peu durable	 pas du tout durable	exclu
	 non durable	 assez durable	 peu durable	 pas du tout durable	 pas du tout durable	exclu
	 trop vague	 assez durable	exclu	exclu	 pas du tout durable	exclu
	 pas d'avis scientifique	 assez durable	exclu	exclu	 pas du tout durable	exclu
	 inconnue	 assez durable	exclu	exclu	 pas du tout durable	exclu

Source : UFC-Que Choisir – Septembre 2020

- Un poisson 'tout à fait durable' résulte de la combinaison des zones et des méthodes les plus durables. A l'inverse les zones et les méthodes les moins durables aboutissent à un poisson 'pas du tout durable';
- Pour les cas intermédiaires (méthodes et zones de pêche de durabilité différentes), nous avons donné les appréciations « assez durable » ou « peu durable » selon les combinaisons.
- Pour les zones ininterprétables au regard de la durabilité (mentions trop vagues, absence d'avis scientifique, zone inconnue), nous sommes quand même en mesure de donner une appréciation assez fiable lorsque la méthode de pêche est 'tout à fait durable' ou à l'inverse 'pas du tout durable'. En effet, en matière de durabilité, la méthode de pêche est prioritaire par rapport à la zone de capture. Pour ces cas précis, nous avons raisonné comme s'il s'agissait de zones non durables, ce choix étant justifié par la forte proportion de stocks menacés pour les espèces étudiées.
- Méthode de pêche absente : en revanche, nous avons exclu de l'analyse tous les poissons pour lesquels la méthode de pêche est absente, du fait de l'importance de ce critère.

Nota : pour permettre une appréciation précise pour chaque cas de figure, les poissons sont classés selon 4 niveaux de durabilité 'très durable', 'assez durable', 'peu durable' et 'pas du tout durable'. Mais pour simplifier la lecture, les catégories de poissons « très durable » et « assez durable » ont été regroupées sous une seule appréciation « durable », quant aux poissons « peu durable » et « pas du tout durables », ils ont été regroupés sous l'appréciation « non durable ».