Des consommateurs responsables

Partage international nº 220 – Décembre 2006

D'après une récente étude de Brian Halweil, chercheur au Worldwatch Institute, les populations mondiales de poissons, qui sont menacées, ont trouvé un allié inattendu : les consommateurs des produits de la mer. Depuis les universités chinoises qui refusent de servir de la soupe aux ailerons de requin, jusqu'aux supermarchés américains qui prônent une exploitation durable des crevettes, en passant par les consommateurs japonais qui réhabilitent les cultures d'huîtres sauvages, et une population de consommateurs avertis, de distributeurs, de restaurants et de supermarchés, jouent un rôle croissant dans la création d'une industrie de la pêche plus durable et moins invasive.

« Aujourd'hui, la plupart des poissons, depuis le thon jusqu'au saumon et aux fruits de mer, sont menacés d'extinction », écrit B. Halweil. *D*es études montrent que les pêcheurs ont éliminé près de 90 % des thons, morues, espadons et autres grands poissons prédateurs en l'espace de cinquante ans à peine, et qu'environ deux tiers des principaux stocks de poissons, depuis le cabillaud jusqu'au saumon et au maquereau, ont été amenés au bord de l'extinction.

Le déclin rapide des ressources marines résulte principalement de la surconsommation et de l'emploi de technologies de pêche destructrices, qui non seulement accroissent les rendements, mais consomment environ 12,5 fois autant d'énergie pour attraper les poissons que ces derniers en apportent à ceux qui s'en nourrissent, explique B. Halweil. Il note que les Etats-Unis, l'Europe et le Japon – les plus grands consommateurs de produits de la mer – reçoivent la plus grande partie de leur poisson à travers les grands distributeurs, restaurants et supermarchés, si bien que des changements d'habitudes dans l'achat de ces produits pourraient avoir un grand impact sur les stocks de poissons.

« Le poisson constitue un aliment incroyablement sain, mais nous devrons manger moins de certaines espèces et plus d'autres si nous voulons pouvoir continuer à pêcher à l'avenir », a-t-il déclaré.

Les élevages de saumons, par exemple, consomment davantage de poissons sous forme de fourrage qu'ils ne rapportent sous forme de nourriture, et les grandes espèces comme le thon et l'espadon sont les plus susceptibles d'être contaminées par le mercure et autres substances toxiques. La consommation de palourdes, d'huîtres et autres espèces plus petites a un impact moins grand sur les océans et protège les consommateurs des produits toxiques.

« Certains scientifiques prédisent que si la tendance actuelle se maintient, les océans deviendront de vastes étendues dévastées habitées principalement par des méduses et de la vase, remarque B. Halweil. *Un public qui comprend mieux l'état des océans du monde peut pousser les gouvernements à créer une législation empêchant la pêche destructrice, à imposer un étiquetage indiquant comment le poisson a été pêché et à créer des réserves à l'écart des zones de pêche où les populations de poissons pourront se reconstituer […]*

Que ce soit en aidant un groupe de conservation de la mer à encourager la création de lois interdisant la pêche au chalut en eau profonde, ou en soutenant un commerce plus restrictif des espèces menacées, les clients peuvent contribuer à enrayer les dommages causés par les hommes et à préserver la pêche de demain. »

Sources : Worldwatch Institute
Thématiques : environnement
Rubrique : Faits et prévisions