

Le poisson dans la restauration scolaire
Nos enfants mangent-ils
des espèces menacées ?



Table des matieres

Introduction	4
Méthodologie	6
Récapitulatif : la restauration scolaire.....	6
Catégorie d'étude.....	6
Technique d'enquête.....	6
Questionnaire.....	7
Analyse du questionnaire	8
L'échantillon obtenu.....	8
La filière d'approvisionnement.....	8
Les prestataires	8
L'approvisionnement	8
Les politiques de développement durable	9
Les espèces consommées.....	9
Les espèces les plus consommées.....	9
Les poissons profonds.....	10
Analyse des entretiens téléphoniques	11
Les contraintes de la restauration scolaire.....	11
L'approvisionnement	11
Les espèces consommées.....	11
Un début de politique de développement durable.....	12
Discussion	12
Le poisson en restauration scolaire, un sujet tabou ?.....	12
Le hoki et le colin, omniprésents dans les cantines.....	13
Poissons profonds au menu scolaire.....	14
Le label MSC, un garantie de pêche durable ?.....	18
Repenser la filière d'approvisionnement.....	20
Bibliographie	22
Annexe : Appellations scientifiques/commerciales des poissons	



Résumé

Plus de six millions d'élèves mangent à la cantine scolaire chaque jour sans qu'il existe une information détaillée à destination des enfants et de leurs parents sur la provenance des produits de la mer servis, bien que ce soit à la cantine scolaire que les enfants mangent le plus souvent du poisson¹.

Cette étude analyse la filière d'approvisionnement en poisson de la restauration scolaire et montre que les écoliers français sont malgré eux complices de la surpêche, de l'extinction d'espèces et de la destruction de l'environnement marin. Elle a été menée parmi les écoles maternelles et élémentaires publiques des trente plus grandes communes françaises et des vingt arrondissements parisiens, au moyen de questionnaires et d'entretiens téléphoniques avec les mairies et les sociétés de restauration collective.

Sur cinquante questionnaires envoyés, vingt ont été remplis, correspondant à 2,5 % des écoles et 5,92 % des demi-pensionnaires de maternelle et primaire. On trouve en première position des espèces consommées le hoki, poisson profond importé de Nouvelle-Zélande (*Macruronus novaezelandiae*) et d'Amérique du Sud (*Macruronus magellanicus*) et le colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*), servis chacun dans 85 % des villes. En extrapolant les volumes consommés de hoki, il apparaît que les deux tiers (64 %) des importations françaises de hoki sont destinés à la consommation des cantines. Neuf villes sur vingt servent en outre de la saumonette, qui comprend plusieurs espèces de requins, dont certaines sont menacées d'extinction (aiguillat commun *Squalus acanthias* et squalo chagrin commun *Centrophorus granulosus*). Des poissons profonds tels que la dorade sébaste (*Sebastes marinus* et *Sebastes mentella*), le grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*) et la lingue bleue (*Molva dypterygia*) apparaissent également au menu scolaire. Les espèces profondes sont généralement très vulnérables à l'exploitation. Les chercheurs du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) rappellent en 2010 que 100 % des captures d'espèces profondes dans les eaux européennes se trouvent en dehors des limites de sécurité biologique².

Les sociétés de restauration collective, avec à leur tête Elios, Sodexo et Sogeres, se partagent 40 % du marché scolaire. Elles mettent de plus en plus en avant leur politique de développement durable, avec un approvisionnement labellisé Marine Stewardship Council (MSC) pour certaines d'entre elles et le respect des listes rouges des organisations environnementales ; cependant il n'existe pas encore d'analyse systématique des espèces achetées en fonction du statut de conservation de celles-ci, des modes de pêche utilisés pour les capturer, de leur bilan carbone ou de l'impact écosystémique des pêcheries. Il apparaît même que certains achats portent directement sur des poissons comprenant des espèces menacées (requins profonds).

¹ AFSSA, étude INCA2 : <http://www.afssa.fr/Poisson/Documents/AFSSA-Fi-Poisson-FI.pdf>

² Avis du CIEM 2010 (livre 11) : « On considère qu'un stock est en dehors des limites biologiques de sécurité si sa biomasse est inférieure à la valeur correspondant à un principe de précaution préconisé par le CIEM, quand sa taille ne garantit pas pleinement sa survie ».

Introduction

Les Français s'intéressent de plus en plus à leur alimentation et veulent être informés des « coulisses » de l'industrie agroalimentaire, c'est-à-dire connaître les prix « cachés » des aliments (l'impact des méthodes de production sur l'environnement et la santé notamment). Ce débat a-t-il vraiment atteint la restauration collective et notamment scolaire ? Qu'en est-il pour le poisson ? Alors que la traçabilité de nos viandes est de plus en plus normalisée, le poisson est peu décrypté, que ce soit dans nos médias ou sur nos étiquettes. Une étude du marché américain a même révélé que plus du tiers des poissons commercialisés portaient un nom ou une identification erronés³. Le poisson n'est qu'un terme générique qui regroupe des réalités disparates : espèces abondantes ou surpêchées, poisson pêché dans les eaux européennes ou à l'autre bout du monde, techniques de pêche destructrices et non sélectives ou plus respectueuses des écosystèmes marins. Malgré une attente de la



part des consommateurs de transparence et de traçabilité, les plats des menus scolaires ont souvent pour seul nom « poisson », comme dans « filet de poisson pané », « parmentier de poisson » ou « cubes de poisson sauce citron »...

La deuxième question à laquelle cette étude tente de répondre est la suivante : les enfants mangent-ils des espèces menacées, notamment du poisson profond ? Les poissons profonds commercialisés en France sont majoritairement pêchés au chalut de fond, de 200 à près de 2 000 mètres de profondeur en Atlantique Nord-Est. Les principales espèces profondes visées sont la lingue bleue, le grenadier, le sabre noir, le sébaste et certaines espèces de requins profonds, souvent commercialisées sous le nom de saumonette. L'empereur, dont la pêche est interdite dans les eaux communautaires depuis 2010, figurait également jusqu'ici parmi les espèces principalement ciblées par les chalutiers industriels et semi-industriels. Les poissons profonds habitent des écosystèmes fragiles et le sont souvent eux-mêmes (grande longévité, croissance lente, reproduction tardive, recrutement irrégulier et souvent inconnu). Les chaluts entrent en contact avec les fonds marins et en altèrent les structures physiques et biologiques ainsi que la faune associée, la communauté benthique, avec des conséquences écosystémiques bien connues, notamment une réduction drastique de sa biomasse et de sa productivité⁴. Les grands fonds sont parfois ornés de structures exceptionnelles désormais désignées sous le nom « d'écosystèmes marins vulnérables », comme des massifs coralliens multimillénaires et des agrégats d'éponges, encore très peu cartographiés et qui sont pulvérisés sous le poids du chalut. Les filets attrapent une quantité importante de prises accessoires (environ cinquante-deux espèces sont capturées accidentellement dans les pêches françaises pour un taux moyen de rejet de 48,5 % en poids⁵) parmi lesquelles on trouve des requins profonds en danger critique d'extinction. La pêche de hoki en Nouvelle-Zélande et en Amérique du Sud présente des caractéristiques similaires. L'impact de cette pêche sur l'environnement marin profond, ainsi que sur les agrégations que forment les hoki et sur les oiseaux et mammifères marins

capturés accidentellement est bien documenté scientifiquement et fait l'objet de critiques de la part d'organisations de protection de l'environnement. Certaines espèces, comme le hoki, ne sont pas très présentes dans la vente au détail en France et sont de ce fait peu connues du grand public.

Ainsi, cette étude a pour objectif de connaître la consommation de poisson dans les écoles françaises, en cherchant à répondre aux questions suivantes : quelles sont les espèces consommées et sous quelles formes ? Comment s'organise la filière de la restauration scolaire ? Existe-il une politique de développement durable pour le poisson ? L'étude, d'une durée de trois mois, s'est concentrée sur la catégorie des écoles maternelles et élémentaires publiques des trente plus grandes agglomérations françaises, et des vingt arrondissements de Paris. Les informations ont été recueillies par le biais d'un questionnaire envoyé aux mairies et aux sociétés de restauration scolaire, ainsi que par des entretiens téléphoniques avec les acteurs de la restauration scolaire.

Après avoir précisé la méthodologie d'enquête, les questionnaires et entretiens sont analysés autour de deux thèmes principaux : les espèces consommées et la filière d'approvisionnement. Enfin, les enjeux majeurs concernant la consommation de poisson dans la restauration scolaire sont dégagés : les enjeux écologiques autour des ressources marines et des achats de poisson sont-ils encore un sujet méconnu ? Est-il possible de repenser la filière d'approvisionnement ?

³ Jennifer L. Jacquet & Daniel Pauly, Trade secrets: Renaming and mislabeling of seafood, *Marine Policy* 32 (2008) 309–318.

⁴ Samuel Shephard et al., Can bottom trawling indirectly diminish carrying capacity in a marine ecosystem? *Mar Biol* (2010) 157:23752381.

⁵ Allain V., Biseau A., Kergoat B., Preliminary estimates of French deepwater fishery discards in the Northeast Atlantic Ocean, *Fisheries Research* 60 (2003) 185–192.



Methodologie

Récapitulatif : la restauration scolaire en France

Pour comprendre le fonctionnement de la restauration scolaire, il faut d'abord décrire la gestion des établissements scolaires, qui se divise en trois zones administratives distinctes⁶ :

- Les écoles maternelles et primaires, avec 6 643 592 élèves répartis dans 54 875 établissements, sont gérées par les communes.
- Les collèges, avec 3 189 763 élèves répartis dans 7 031 établissements, sont gérés par les départements.
- Les lycées, avec 1 446 866 élèves répartis dans 2 630 établissements, sont gérés par les régions.

Sur les 11 983 311 d'élèves des premier et second degrés, la moitié, soit environ six millions⁷, sont demi-pensionnaires. Pour chaque type d'établissement, il existe deux façons d'assurer la restauration scolaire :

- La collectivité locale peut assurer elle-même ce service ; dans ce cas, il existe un service de restauration scolaire au sein de la mairie, qui centralise l'élaboration des menus et des achats. La préparation des plats se déroule soit en cuisine autonome dans l'établissement qui n'est livré qu'en matières premières, soit en cuisine centrale, qui livre ensuite à des cuisines satellites dans les établissements, en liaison froide lorsque les plats peuvent être cuits sur place ou bien en liaison chaude, lorsque les cuisines satellites n'ont pas les équipements pour cuire les plats.
- La collectivité locale peut aussi décider de déléguer ce service en concluant un contrat avec un prestataire : une société de restauration collective (ci-après abrégée SRC), qui prend en charge tous les aspects de la restauration, tout en respectant le cahier des charges instauré

par la collectivité. Quelles sont les sociétés de restauration collective ? Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) regroupe la plupart d'entre elles⁸, les leaders du marché étant : Compass Group, Sodexo et Elios⁹.

Catégorie d'étude

Pour obtenir des informations précises et complètes, la délimitation d'une catégorie spécifique s'est vite imposée comme la meilleure solution. Pour les raisons suivantes, le choix s'est porté sur :

- La France métropolitaine, pour préserver une homogénéité au niveau de l'échantillon et des espèces de poissons étudiées.
- Le secteur public, car il rassemble plus de 80 % des élèves et établissements scolaires français¹⁰.
- Les écoles maternelles et primaires, car la municipalité gère plus d'établissements que le conseil général ou régional.
- Les trente plus grandes communes de France¹¹ (les termes « commune », « ville » et « agglomération » seront employés dans l'étude) et les vingt arrondissements de Paris, pour obtenir un large échantillon¹².

Technique d'enquête

L'enquête s'est déroulée selon plusieurs phases successives, en fonction des communes étudiées.

La première phase a été d'appeler chaque mairie des trente communes et vingt arrondissements parisiens pour savoir si la mairie effectuait elle-même le service de restauration ou si elle était en contrat avec une SRC. Dans le premier cas, le but était d'obtenir le contact de la personne la plus à même de répondre aux questions concernant les achats de poisson, au sein du service de restauration scolaire. Il pouvait s'agir, selon les cas, du diététicien, du responsable des achats, ou bien du directeur de

⁶ Ministère de l'éducation nationale, Les grands chiffres 2008-2009, 2010

⁷ Chiffre indiqué par www.cantinescolaire.net

⁸ Liste des adhérents au SNRC <http://www.snrc-site.com/uploads/ListedesadherentsSNRC.pdf>

⁹ Xerfi, Etude La restauration collective, Positionnements et stratégies des SRC, édition septembre 2008

¹⁰ 8 871 établissements dans le secteur privé, soit 13,4 % des établissements scolaires et 2 025 500 élèves, soit 16,9 % du total français (Ministère de l'éducation nationale, Les grands chiffres 2008-2009)

¹¹ INSEE, Population municipale, données légales de population en vigueur à partir du 1^{er} janvier 2010 (Paris, Marseille, Lyon, Toulouse, Nice, Nantes, Strasbourg, Montpellier, Bordeaux, Lille (Sud), Rennes, Reims, Le Havre, Saint-Etienne, Toulon, Grenoble, Dijon, Angers, Le Mans, Nîmes, Aix-en-Provence, Brest, Clermont-Ferrand, Limoges, Villeurbanne, Tours, Amiens, Metz, Besançon, Perpignan)

¹² Echantillon visé en terme de population globale : 8 567 292 habitants, correspondant à 13,64 % de la population française (8 567 292 ÷ 62 800 000) INSEE, Bilan démographique 2009



la cuisine centrale. Suite à cet appel, un questionnaire était envoyé par mail. Si la personne le souhaitait, le questionnaire pouvait être réalisé à l'oral. S'il y avait un contrat avec une SRC, il s'agissait d'obtenir le contact du responsable de la restauration sur la commune possédant les connaissances nécessaires sur les achats de poisson. Comme pour les mairies, l'étape suivante était l'envoi d'un questionnaire par mail ou bien réalisé à l'oral lors d'un entretien téléphonique.

Dans le cas des SRC, la deuxième étape consistait à découvrir la politique des grands groupes en matière d'achats de poisson, pour élargir la réflexion à la restauration collective dans sa globalité. De longs entretiens téléphoniques ont été privilégiés pour une approche qualitative de l'enquête, l'objectif étant d'identifier les personnes responsables au niveau national des achats ou du développement durable de chaque SRC.

La troisième étape a été de contacter les organismes pouvant compléter les contacts et les informations, que ce soit sur le fonctionnement de la filière ou sur la politique directe des SRC en matière d'approvisionnement en poisson. Les organismes approchés au cours de cette enquête sont :

- l'Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale (ANDRM) ;
- le Comité de Coordination des Collectivités, Association de la restauration collective en gestion directe ;
- la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) ;
- le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC).

Questionnaire

Le questionnaire se divise en trois parties : la composition des menus, les espèces de poissons achetées et l'approvisionnement.

La première catégorie - la composition des menus - pose les questions de la périodicité de la consommation, du volume de poisson consommé en kilogrammes par semaine, et des différentes méthodes de préparation.

Deux questions sur les espèces de poissons sont posées : quelles sont les cinq espèces les plus consommées, en kilogrammes par mois, et quel est leur prix au kilogramme ? Ensuite le questionnaire propose une liste de poissons profonds comprenant les espèces suivantes : sabre noir, grenadier, sébaste, lingue bleue, empereur et saumonette. Leur présence ou non dans les menus est demandée, ainsi que le volume en kilogrammes par mois, et le prix au kilogramme. Cette méthode plus directe permet de déceler la présence ou non de poissons profonds dans les menus scolaires.

La partie « approvisionnement » décompose la filière et tente de comprendre la politique de chaque mairie ou SRC. Les questions posées concernent les fournisseurs et la forme sous laquelle le poisson est acheté (frais, congelé...). Enfin, la politique de développement durable est sondée avec trois questions portant sur la connaissance ou l'application de certaines pratiques : la saisonnalité du poisson, c'est-à-dire le respect des périodes de reproduction et d'abondance de la ressource ; la démarche « Mr Good Fish », lancée en 2010 par le « Réseau Océan Mondial », dans laquelle trois aquariums européens se sont associés au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour mettre à jour chaque mois une liste de poissons à consommer de préférence en fonction de leur saisonnalité. Ensuite la question est élargie pour demander si d'autres démarches environnementales sont mises en œuvre.

Analyse du questionnaire

L'échantillon obtenu

Sur cinquante questionnaires envoyés aux trente plus grandes communes de France et aux vingt arrondissements parisiens, vingt ont été complétés. Quinze questionnaires ont été remplis à l'écrit puis envoyés par courrier électronique par les villes suivantes: Angers, Bordeaux, Dijon, Grenoble, Le Havre, Limoges, Nantes, Nice, Nîmes, Paris 10^{ème}, Paris 17^{ème}, Paris 19^{ème}, Rennes, Toulon et Toulouse. Cinq ont été remplis au cours d'un entretien téléphonique : Amiens, Besançon, Paris 1^{er}, Paris 7^{ème} et Paris 18^{ème}.

¹³ 3 559 754 ÷ 62 800 000 (INSEE, Bilan démographique 2009)



L'échantillon obtenu sur vingt questionnaires en termes de population par commune a été de 3 559 754 habitants, soit 5,67 % de la population française¹³.

L'échantillon obtenu en nombre de demi-pensionnaires a été de 196 563 élèves, soit 5,92 % des demi-pensionnaires des écoles maternelles et élémentaires¹⁴. L'échantillon obtenu en nombre d'écoles maternelles et élémentaires a été de 1 524 écoles, soit 2,65 % des écoles françaises¹⁵. L'échantillon d'écoles est inférieur à celui des élèves (2,65 % contre 5,92 %) en raison du choix qui a été fait d'étudier de grandes agglomérations, où le nombre d'élèves par école est supérieur à la moyenne nationale. Ainsi, l'échantillon est légèrement plus complet au niveau du nombre d'élèves étudié qu'au niveau de la répartition géographique.

La filière d'approvisionnement

Les prestataires

Le nombre de communes sous contrat avec une SRC a été identifié parmi les vingt questionnaires reçus.

Prestataire	Nombre de communes
AVENANCE (ELIOR)	2
SOGERES (SODEXO)	3
SODEXO	2
EPARC	1
ALSACIENNE (ELIOR)	
SCOLAREST (COMPASS)	
Total SRC	8
Cuisine Municipale	12
TOTAL	20

La répartition entre les deux types de restauration est de 60 % de cuisines municipales et de 40 % de SRC. Les trois plus grandes sociétés de restauration scolaire mises en évidence par les échantillons sont AVENANCE, SOGERES et SODEXO. Le leadership de ces trois entreprises et leur politique en termes d'approvisionnement en poissons seront analysés au travers des entretiens téléphoniques.

¹⁴ $196\,563 \div (6\,643\,592 \div 2)$ (cf. Annexe 3 : Résultats du questionnaire)

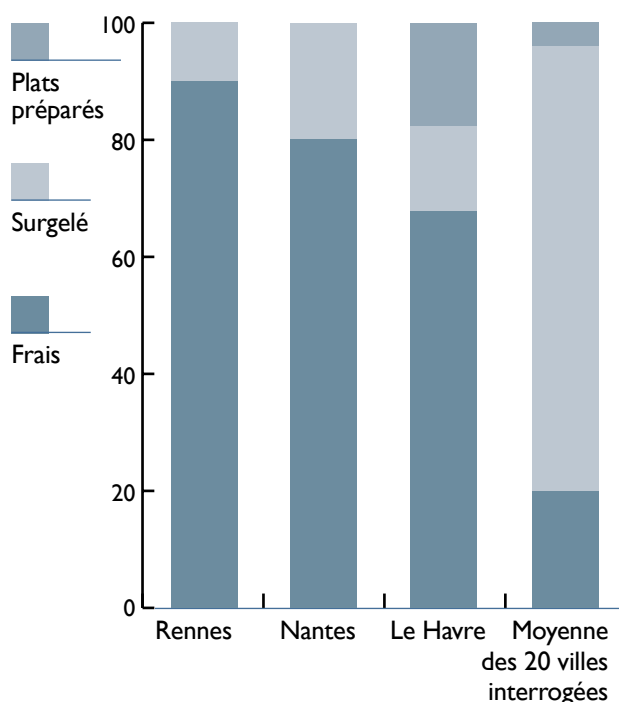
¹⁵ $1524 \div 57\,417$ (cf. Annexe 3 : Résultats du questionnaire)

L'approvisionnement

Selon les réponses obtenues par le questionnaire, les cuisines sont fournies à 100 % par des grossistes, et non pas directement à la criée ou chez des mareyeurs.

Quant au poisson, il est acheté surgelé à 76 % et frais à 20 %, avec une part négligeable en préparation cuisinée ou en conserve. L'approvisionnement diffère selon la situation géographique. Pour sept villes, le taux de poisson surgelé est de 100 % tandis que la situation est contraire pour trois villes du littoral atlantique : Rennes, qui se fournit à 90 % en poisson frais et à 10 % en poisson surgelé, Nantes, avec 80 % et 20 % respectivement, et enfin Le Havre avec 67,7 % et 14,7 %. La proximité du littoral atlantique pour ces trois agglomérations peut expliquer le taux plus élevé de poisson frais. Cependant, la tendance générale est au surgelé, notamment pour les SRC, qui affichent un taux moyen d'achat de produits surgelés de 88,4 %.

Graphique représentant la prépondérance des achats de poisson frais dans trois villes du littoral par rapport à la moyenne nationale :



Les politiques de développement durable

Le questionnaire pose trois questions sur les politiques de développement durable suivies au sein de la restauration scolaire. Dans 85 % des cas, les interrogés ne suivent pas de démarche spécifique de développement durable. La saisonnalité des périodes de reproduction est connue ou suivie par 15 % des interrogés. Cette réponse faible peut s'expliquer de prime abord par le taux élevé de poisson surgelé, qui n'est pas directement soumis au moment de l'achat aux fluctuations de la saisonnalité. Ensuite, la démarche « Mr Good Fish » est connue de 10 % des interrogés, notamment les villes de Bordeaux et Toulon. Ces deux villes, ainsi que Le Havre et Paris 1^{er} (20 % des réponses), connaissent ou appliquent

d'autres démarches de respect de la ressource. Parmi les réponses énoncées, certaines communes s'assurent d'être fournies en poisson issu de pêcheries MSC, et/ou respectent les listes rouges de Greenpeace et du WWF. Il existe donc quelques démarches, mais celles-ci demeurent marginales.

Les espèces consommées

Les espèces les plus consommées

Ce tableau décrit les cinq premières espèces consommées par chaque commune. Les « unités de consommation » correspondent au nombre de fois où l'espèce est citée, du premier au cinquième rang de consommation.

ESPECE	KG/MOIS	TOTAL	Unités de consommation / Rang					PRIX AU KG Min
			1 ^{er}	2 ^{eme}	3 ^{eme}	4 ^{eme}	5 ^{eme}	
Hoki	15513	17	4	8	3	2		4,42
Colin d'Alaska	14490	17	9	4	2		2	3,5
Colin (lieu)	13840	12	6	1	1	4		6,15
Saumon	10845	14		3	3	4	4	5,55
Merlu	5560	8	1	1	2	3	1	6,15
Cabillaud	1200	8		1	5	1	1	6,5
Saumonette	1215	4		1	2		1	3,9
Thon	470	3				1	2	
Flétan	700	3				1	2	
Dorade sébaste		2				1	1	
Eglefin	500	1				1		6,5
Julienne		1		1				
Espadon		1			1			
Raie		1					1	
TOTAL	64333	92	20	20	19	18	15	

Il convient de préciser que les espèces n'ont pas été référencées sous leur nom scientifique (hormis dans le questionnaire de Bordeaux) mais seulement sous leur nom commercial. Ainsi, le colin d'Alaska était parfois cité avec le simple nom de « colin ». Le colin (lieu) était aussi cité avec le nom « lieu » ou « lieu noir », mais l'appellation « colin (lieu) », la plus souvent citée dans le questionnaire, correspondant au lieu noir surgelé (*Pollachius virens*), a été retenue pour cette enquête. Des espèces ayant comme nom commercial « merlu » ou « saumonette », regroupant

en réalité plusieurs espèces, ont été comptabilisées comme une seule espèce dans le questionnaire¹⁶.

Dans le tableau ci-dessus, les réponses sont étudiées au niveau qualitatif car elles sont assez complètes : 92 % des cases dans lesquelles il fallait indiquer une espèce ont été remplies. Par contre, les données quantitatives sont plus aléatoires : le volume par espèce est cité dans 53 % des cases prévues à cet effet et le prix dans 34 % des cases ; ces chiffres sont étudiés mais n'ont qu'une valeur indicative.

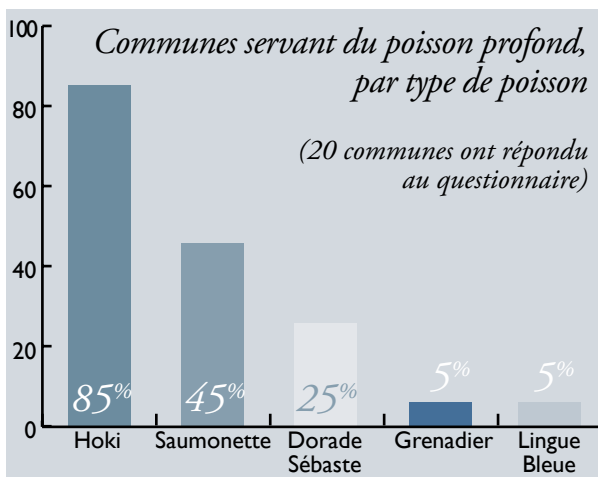
¹⁶ cf. Annexe I : Appellations scientifiques



Parmi les cinq espèces principales consommées dans chaque commune, six espèces représentent la majorité de la consommation : hoki, colin d'Alaska, colin (lieu), saumon, merlu et cabillaud. Les espèces qui apparaissent en tant que première espèce consommée sont presque exclusivement le hoki, le colin d'Alaska et le colin (lieu). Ceci est encore plus flagrant si l'on considère l'ensemble de l'échantillon, car le hoki et le colin d'Alaska sont présents dans dix-sept menus, c'est-à-dire 85 % de l'échantillon. Huit autres espèces sont répertoriées : saumonette, thon, flétan, dorade sébaste, églefin, julienne, espadon et raie. Il y a donc quatorze espèces principalement consommées, avec deux espèces prédominantes. Ceci reflète une absence de diversité dans les espèces de poissons consommées, malgré l'ampleur du choix disponible, qui caractérise le comportement du marché français¹⁷.

Enfin la fourchette des prix est comprise environ entre quatre et sept euros ou six et neuf euros. Il n'y a pas de cohérence spécifique à l'intérieur de l'échantillon, puisque les prix ne varient pas en fonction du volume consommé par espèce.

Les poissons profonds



L'une des découvertes marquantes est la présence d'espèces de poissons profonds parmi les cinq espèces principales dans les menus : le hoki, cité dix-sept fois, la saumonette, citée quatre fois, la dorade sébaste, deux fois.

¹⁷ En 2008, 62 % (85 057 tonnes) de la consommation française de poisson frais (138 116 tonnes au total) portaient sur dix espèces. Source FranceAgriMer « Bilan Annuel 2008, Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture »

Les données concernant les volumes de poisson consommé sont assez représentatives pour le hoki, qui arrive en tête avec 15 513 kilogrammes par mois (douze réponses concernant le volume acheté sur dix-sept cases cochées). Ensuite, les volumes des autres poissons profonds ont été cités dans sept cases sur seize cases cochées, ce qui offre une représentativité plus limitée : la saumonette représente 4 402 kilogrammes par mois (six volumes sur neuf cases) et la dorade sébaste 1 700 kilogrammes par mois (deux volumes sur cinq cases). Les volumes de grenadier et lingue bleue ne sont pas cités. Enfin les données concernant les prix sont trop peu nombreuses pour en effectuer une analyse représentative.

Le hoki est consommé dans 85 % des villes de l'échantillon. Parmi les villes qui ne citent pas le hoki comme l'une des cinq espèces principalement consommées, l'une d'entre elles consomme de la saumonette, ainsi 90 % des communes interrogées consomment du poisson profond. Si l'on exclut le hoki, qui est présent quasiment partout, la répartition des villes est intéressante : onze villes sur vingt consomment du poisson profond, celles-là mêmes qui ont un taux de poisson surgelé élevé ; en effet les poissons profonds sont souvent conditionnés en filets surgelés. Six villes consomment une espèce, trois villes en consomment deux, deux villes en consomment respectivement trois et quatre.

Analyse des entretiens téléphoniques

Des entretiens téléphoniques d'une durée moyenne de trente minutes ont été réalisés auprès des sociétés Sodexo, Elior et Sogeres avec les personnes responsables des achats, du développement durable ou de la sécurité alimentaire. Une interview d'une heure a été menée avec le chargé de mission restauration collective de la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB). Trois thèmes ont été abordés de façon récurrente : les contraintes de la restauration scolaire, la politique de développement durable de l'entreprise et la filière d'approvisionnement.



Les contraintes de la restauration scolaire

Les sociétés de restauration collective ressentent comme des contraintes les conditions imposées par les collectivités locales ou par le marché, qui restreignent selon elles leurs choix d'approvisionnement.

La contrainte la plus citée par les SRC est la « chasse aux arêtes » menée par les municipalités. Ainsi, la norme AFNOR sur le poisson surgelé¹⁸ et la spécification technique de celle-ci¹⁹ précisent : « pour la restauration collective destinée aux enfants ou aux personnes âgées, il est recommandé à l'acheteur de commander la qualité sans arêtes »²⁰ et définissent ainsi les produits « sans arêtes » : « l'unité est défectueuse si elle contient plus d'une arête au kilogramme »²¹. Les municipalités appliquent en majorité cette norme, imposant parfois aux SRC des amendes de 1000 euros par arête trouvée dans le poisson. Cette exigence a des répercussions sur toute la chaîne de production. Par exemple, certaines usines en Chine comportent des détecteurs de rayons X pour déceler la moindre arête dans les filets de poisson. Ceci explique pourquoi les SRC se sont en partie tournées vers le poisson profond, puisque celui-ci offre l'avantage de présenter peu d'arêtes dans les filets (les requins n'ayant pas d'arêtes du tout).

D'autres aspects sont présentés comme des contraintes par les SRC. Tout d'abord le prix du poisson (une denrée chère) influence le choix. Celui-ci se porte donc sur les espèces les plus abordables du marché. Ensuite, la surgélation des produits est privilégiée car celle-ci provient d'une inquiétude pour le maintien dans de bonnes conditions sanitaires d'un produit fragile et rapidement périssable. Ceci a une influence sur le choix des espèces les plus consommées, telles que le hoki, le colin d'Alaska et le colin (lieu), qui se prêtent tout à fait au conditionnement en filets surgelés.

Pour respecter ces contraintes, le poisson est donc le plus souvent préparé sous la forme de filets ou parfois de cubes surgelés sans arêtes. Le « sans arêtes » est clairement imposé par les collectivités locales. Cependant le prix et la surgélation ne

sont pas vraiment des contraintes, mais des choix d'approvisionnement, qui pourraient être modifiés en accord avec les collectivités, les consommateurs et les fournisseurs.

L'approvisionnement

Les trois grands de la restauration scolaire, ELIOR, SODEXO et SOGERES, achètent autant de poisson que douze hypermarchés, sur un total d'environ 1500 hypermarchés en France²². Les commandes ne sont donc pas si élevées en volume, ce qui ne leur donne pas une grande marge de manœuvre pour organiser leurs achats.

Ainsi, trois fournisseurs se partagent l'approvisionnement des SRC étudiées : Pomona, Creno et Davigel (qui appartient à Nestlé et possède sa propre flotte).

Les espèces consommées

Les entretiens ont mis en évidence les espèces les plus utilisées de façon générale par les SRC, qui correspondent aux réponses des questionnaires. En ce qui concerne ELIOR, il n'y a pas de surprises : colin d'Alaska, colin (lieu) et hoki sont les trois espèces principales. Sogeres apporte une nuance à ce tableau : les espèces principales sont, dans l'ordre d'importance, le hoki de Patagonie, le hoki de Nouvelle Zélande, le colin d'Alaska, le colin (lieu) et le saumon. Le fait que deux espèces de hoki soient présentes en première et deuxième position illustre la prédominance de ce poisson dans les menus des cantines.

Les trois sociétés ont retiré certaines espèces de leurs listes d'achat, pour honorer certains accords passés avec le WWF et Greenpeace et respecter les listes rouges d'espèces menacées. Chez SODEXO, le thon rouge (*Thunnus thynnus*), le thon obèse (*Thunnus obesus*), certains requins qui constituent la saumonette, l'empereur et la julienne sont interdits (cependant, l'empereur et la julienne peuvent être parfois encore servis, le temps d'écouler les stocks de surgelé). L'entreprise a aussi la volonté de mener une politique à long terme de réduction puis d'arrêt de certains achats : la perche du Nil, le saumon du

¹⁸ Norme AFNOR NF 45-074 – Poissons transformés 6 Portions de filet de poisson surgelé – Spécifications.

¹⁹ Spécification Technique N° C9-01 du 21-06-2001 relative au poisson congelé ou surgelé

²⁰ cf. note 13, p.6
cf. note 13, p.10

²² Atlas LSA 2007, chiffres disponibles sur www.lsa-conso.fr



Chili, le cabillaud en provenance des zones de pêche où il est surexploité, ainsi que tous les poissons profonds, en particulier le grenadier et le sébaste, pour lequel SODEXO limite ses importations à l'Islande et au Groenland (l'entreprise ne se fournit pas en Norvège et en Mer de Barents) et exige l'usage de filets aux maillages spécifiques. Pour SOGERES, les interdictions touchent le thon listao, le tilapia, le panga et la perche du Nil. Pour ELIOR, il s'agit de l'empereur, du thon rouge, du grenadier et du siki. Le siki, souvent nommé « saumonette siki », désigne des espèces de requins profonds qui entrent dans la composition de l'appellation « saumonette ». Etant donné le statut de conservation préoccupant des requins, notamment profonds, ELIOR s'assure que son approvisionnement en saumonette soit exclusivement composé de rousette. Les sociétés ou leurs clients ont été sensibles à la campagne de sensibilisation sur le thon rouge, qui a permis de lancer un débat sur la nécessité de retirer certaines espèces des menus. Une réflexion est en cours pour certaines espèces profondes, tel l'empereur, dont la pêche est interdite dans les eaux communautaires à partir de 2010 mais qui continue à être pêché ailleurs et qu'il est donc toujours possible d'importer, mais cette réflexion ne concerne en aucun cas le hoki, « protégé » par le label MSC, malgré la controverse existant à propos de la certification de cette pêcherie et les critiques sévères formulées par certains chercheurs à propos de l'écolabel MSC²³.

Un début de politique de développement durable

Il existe une approche interne et externe du développement durable dans les SRC. En externe, les SRC se servent de partenariats pour faire évoluer leurs politiques d'achat et de consommation. Elles ont pour objectif le respect des listes rouges du WWF et de Greenpeace, et veulent privilégier de plus en plus un approvisionnement labellisé MSC. ELIOR a adopté une approche différente vis-à-vis de cet écolabel : il peut lui arriver de s'approvisionner en produits certifiés MSC mais la société ne s'acquitte pas de la redevance réclamée par l'organisme de certification pour pouvoir communiquer sur le MSC, notamment parce que celle-ci lui semble trop onéreuse. En revanche, ELIOR fait partie de la « Responsible Fishing Alliance », groupement

²³ cf. paragraphe « Le label MSC, un garantie de pêche durable ? », dans la partie Discussion, p.13

de distributeurs soutenant la pêche durable²⁴, et a mis en place un partenariat avec l'association sénégalaise Abepa de façon à améliorer les conditions environnementales et sociales de l'approvisionnement en perche du Nil. ELIOR a également créé une liste en interne avec l'IFREMER et l'INRA des espèces à consommer ou à exclure. SODEXO, dans son « Better tomorrow plan 2012-2015 », créé par un groupe de travail au sein de l'entreprise en 2008, effectue un référencement progressif d'ici 2015 des espèces à exclure dans les quatre-vingt-cinq pays où le groupe est présent. Il existe ainsi des initiatives en interne peu visibles mais dignes d'intérêt.

Discussion

Le poisson en restauration scolaire, un sujet tabou ?

La réceptivité des professionnels interrogés a été variable tout au long de l'enquête. Au sein des mairies, les personnes étaient en général assez disponibles et disposées à partager leurs informations. Au sein des SRC, les personnes n'ont souhaité partager que des informations très générales. Elles ont mis l'accent sur les contraintes, notamment le « filet garanti sans arêtes », qui les empêchaient de mettre en place une politique de développement durable à grande échelle, comme c'est de plus en plus le cas avec l'approvisionnement bio en fruits et légumes. Cependant, la cause de ce retard dans l'engagement environnemental des professionnels est peut-être à chercher ailleurs. Aujourd'hui, la protection des océans et des ressources halieutiques n'est pas encore considérée comme un enjeu majeur par le grand public. Le poisson est un aliment très mal connu des consommateurs (faible variété d'espèces consommées malgré la diversité de l'offre, ignorance des problèmes engendrés par la pêche sur les écosystèmes marins et de l'état de dégradation des stocks) mais fortement recommandé par les nutritionnistes pour son apport en oligo-éléments, en vitamines, en minéraux et en lipides (les fameux « oméga 3 » en ce qui concerne les poissons au fort taux d'acides gras polyinsaturés). Le poisson fait donc l'objet d'un achat encore peu questionné, et peu « tracé ».

Il est en effet plus compliqué de contrôler la pêche

²⁴ Site de la Responsible Fishing Alliance : <http://r-f-a.org/>



que les élevages terrestres : la filière manque encore de transparence et de traçabilité, ce qui complique la mise en place de politiques environnementales aux niveaux national et international. Les SRC commencent à être réceptives au discours des associations de protection de l'environnement telles que Greenpeace et le WWF ; elles ont mis en place des initiatives symboliquement fortes, comme l'application des listes d'interdiction de certains poissons. Mais ces initiatives concernent souvent des espèces qui n'étaient pas employées dans la filière scolaire (par exemple le thon rouge n'a jamais été consommé dans les cantines) et ne permettent pas d'analyser rigoureusement l'ensemble des espèces consommées.

L'étude a néanmoins mis en évidence certaines démarches encourageantes, notamment au niveau des politiques d'approvisionnement des villes. Le Havre, Rennes et Nantes s'approvisionnent en poisson frais et les cantines de Rennes en particulier ne proposent ni hoki, ni autres espèces de poisson profond. Ce modèle est une piste de réflexion intéressante pour les autres villes françaises.

Le hoki et le colin, omniprésents dans les cantines

Cette étude met en évidence l'omniprésence du hoki et du colin d'Alaska dans les menus. En partant des résultats du questionnaire, il est intéressant d'émettre une hypothèse. Tout d'abord, le volume de l'échantillon de colin d'Alaska est indiqué dans neuf cases sur les dix-sept qui citent cette espèce. Il est de 14 490 kilogrammes par mois, c'est-à-dire 144 900 kilogrammes par an, si l'on comprend les dix mois de l'année scolaire. Si l'on considère que ce chiffre représente la consommation de 5,92 % de demi-pensionnaires de l'échantillon et qu'on le ramène à 100%, on obtient un volume de 2 444 tonnes par an. Les importations françaises de filets surgelés de colin d'Alaska s'élèvent à 40 000 tonnes par an ; ainsi, le colin d'Alaska consommé dans les cantines ne constitue qu'une petite part des importations françaises. La situation pour le hoki est différente :

le volume de l'échantillon est de 15 513 kilogrammes par mois (douze réponses pour les volumes sur dix-sept cases), soit 155 130 kilogrammes par an. On obtient donc, par le même calcul, un volume de 2 620 tonnes par an, rien que pour les demi-pensionnaires des écoles maternelles et primaires. La base de données statistiques EUROSTAT montre que les importations françaises de hoki se sont élevées à 4 085 tonnes en 2009²⁵. On peut donc émettre l'hypothèse que les importations de hoki en France ne sont pas exclusivement, mais majoritairement, vouées à la restauration scolaire. Si le hoki est absent des étals de poissonnerie, on le trouve cependant couramment commercialisé dans la grande distribution en surgelé (souvent sous forme de poisson pané) ou en plats cuisinés, ainsi qu'en restauration collective. Comme le clame le site d'une mutuelle de santé : « bon marché et présentant peu d'arêtes, le hoki est le poisson de prédilection de la restauration collective²⁶ ».

De facto, il constitue l'une des principales espèces travaillées par le leader français du poisson pané, Cité Marine, dont l'usine basée à proximité de Lorient (Kervignac) produit 900 000 portions par jour et importe 20 000 tonnes de poisson par an, principalement de colin d'Alaska et de hoki du Chili ou d'Argentine²⁷. Le secteur du poisson pané se porte d'ailleurs bien. Ainsi Halieutis, une entreprise basée à Lorient qui produit du poisson surgelé pané principalement à partir de colin d'Alaska, de hoki ou de merlu, a décidé de doubler sa capacité de production, pour la faire passer de 7 000 à 14 000 tonnes annuelles²⁸.

En outre, le hoki constitue l'un des ingrédients principaux du « filet-o-fish » de la chaîne McDonald's. En 2009, McDonald's France a utilisé 2 780 tonnes de poisson au total mais pas de hoki. En 2010 en revanche, les approvisionnements sont constitués de hoki à hauteur de 27 % (et de colin d'Alaska à 23 %, cabillaud à 50 %). Les achats de hoki de McDonald's France en 2010 s'élèvent ainsi aux alentours de 750 tonnes. Cette estimation, additionnée aux volumes de hoki estimés pour les cantines (2 620 tonnes) indique que la restauration scolaire

²⁵ EUROSTAT

²⁶ Site de la Mutuelle Générale : <http://onmangequoi.lamutuellegenerale.fr/encyclopedie/les-aliments/poissons-crustaces-mollusques-a-produits-transformes/le-hoki>

²⁷ Le Télégramme, Agroalimentaire breton. Le Japon crée de l'emploi, article du 16 juin 2010 : <http://www.letelegramme.com/ig/generales/economie/agroalimentaire-breton-le-japon-cree-de-l-emploi-16-06-2010-957039.php>

²⁸ Le Télégramme, Poisson surgelé. Halieutis monte en puissance, article du 2 octobre 2010 : <http://www.letelegramme.com/ig/generales/economie/poisson-surgele-halieutis-monte-en-puissance-02-10-2010-1068659.php?xtmc=halieutis&xtcr=2>



et le géant américain de la restauration rapide absorbent sans doute plus de 80 % des importations de hoki en France, à hauteur, respectivement, de 64 % et 18 %. Comme les SRC, ou les entreprises de transformation, McDonald's justifie le choix du hoki en mettant en avant un approvisionnement issu de « pêcheries durables » certifiées MSC. Nous y revenons plus loin, mais notons dès à présent, avec toute la réserve qui s'impose à propos de la très controversée labellisation du hoki³⁰, que seul le hoki de Nouvelle-Zélande est certifié MSC mais pas celui de Patagonie (Chili/Argentine).

Poissons profonds au menu scolaire

Le hoki n'est pas le seul poisson profond au menu des cantines scolaires. On trouve également d'autres espèces profondes, mises en évidence par le questionnaire : la saumonette (citée à neuf reprises), la dorade sébaste (citée cinq fois), le grenadier et la lingue bleue.

La saumonette

La saumonette n'est pas une espèce à part entière mais une appellation « fourre-tout » qui regroupe plusieurs espèces de petits requins de divers habitats, principalement la roussette (4 303 tonnes pêchées par la France en 2007, soit environ 30 % des prises de requins par la France³¹), l'émissole lisse (1 807 tonnes, soit 12 % des prises de requins)

et l'aiguillat commun (453 tonnes, soit 3 % des prises de requins). De plus, la France importe des requins entiers et en filets pour satisfaire sa demande nationale. En 2006, sur un total de 3 364 tonnes importées, 57 % était de l'aiguillat³². L'appellation « saumonette » (et parfois « siki ») peut aussi englober des espèces comme le requin-hâ (*Galeorhinus galeus*), le squal-liche (*Dalatias licha*), le requin-chagrin (*Centrophorus granulosus*), le squal chagrin de l'Atlantique (*Centrophorus squamosus*) et le pailona commun (*Centroscymnus coelolepis*³³). Le danger d'une appellation aussi vaste que « saumonette » est qu'elle regroupe des espèces aux statuts radicalement opposés. Ainsi, la petite roussette (*Scyliorhinus canicula*) est une espèce relativement abondante³⁴ à l'heure actuelle, à longévité moyenne (douze ans) dont l'état du stock ne suscite pas l'inquiétude des chercheurs, bien qu'il n'existe actuellement aucune limite de capture pour cette espèce en Europe, ce qui ne la met pas à l'abri d'un risque de surexploitation. La plupart des autres espèces de requins commercialisées sous le nom de « saumonette » font l'objet d'un classement comme espèces menacées à la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). Certaines ont une grande longévité les rendant vulnérables (entre autres caractéristiques biologiques) à l'exploitation. Le statut de conservation de ces espèces est résumé dans le tableau ci-dessous.

Nom commun	Nom scientifique	Statut de conservation global	Statut de conservation Atlantique Nord-Est	Déclin de la biomasse depuis le début de la pêche	Longévité maximum
Squal-liche	<i>Dalatias licha</i>	Quasi menacé	Vulnérable		?
Pailona commun	<i>Centroscymnus coelolepis</i>	Quasi menacé	En danger		?
Emissole lisse	<i>Mustelus mustelus</i>	Vulnérable	Données insuffisantes		24 ans
Requin-hâ	<i>Galeorhinus galeus</i>	Vulnérable	Données insuffisantes ³⁶		55 ans
Squal chagrin de l'Atlantique	<i>Centrophorus squamosus</i>	Vulnérable	En danger		21 à 70 ans (Clarke et al. 2002)
Requin-chagrin	<i>Centrophorus granulosus</i>	Vulnérable	En danger critique d'extinction	80 à 95 % dans l'Atlantique Nord-Est	> 30 ans (Gualart 1998)
Aiguillat commun	<i>Squalus acanthias</i>	Vulnérable	En danger critique d'extinction	Supérieur à 95 % dans l'Atlantique Nord-Est	40 ans (CIEM)

Tableau basé sur les informations disponibles sur le site de la Liste Rouge des Espèces Menacées de l'UICN, <http://www.iucnredlist.org>, ainsi que sur la base de données Fishbase et le CIEM.

³⁰ <http://www.mcdonalds.co.uk/food/fish/filet-o-fish.mcdj>

³¹ L'année 2007 est utilisée en référence car les données sur les captures de requins en 2008 sont incomplètes.



Les noms des poissons commerciaux sont définis par la législation et publiés au Journal Officiel. Ils sont globalement suivis au niveau de la récolte des données statistiques sur les pêches, mais l'information se perd au niveau de la consommation. L'appellation "saumonette", se référant explicitement au saumon, crée une confusion auprès des acheteurs. Ce terme devrait être abandonné pour privilégier une appellation claire qui réserverait par exemple le terme « roussette » aux petites (*Scyliorhinus canicula*) et grandes (*Scyliorhinus stellaris*) roussettes (qui ne font pas l'objet de régulation des pêches) et un terme distinct, contenant explicitement le mot « requin », aux autres espèces de requins. Les populations des espèces actuellement vendues sous le nom de « saumonette » sont soit menacées soit non régulées ; De ce fait, aucune d'entre elles ne peut être considérée comme un choix de produit de la mer « écologiquement correct ».

En achetant de la saumonette, il est donc difficile, voire impossible, d'être certain de ne pas s'approvisionner en espèces menacées, dont certaines ont décliné de façon préoccupante et sont en danger critique d'extinction, comme l'aiguillat commun qui a connu une chute de biomasse spectaculaire de plus de 95 % en Atlantique Nord-Est et à propos duquel les avis scientifiques du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) mettent en garde : « le stock est épuisé et peut être en danger d'effondrement.³⁷ »

La proposition d'octobre 2010³⁸ de la Commission Européenne concernant les espèces profondes confirme la volonté annoncée en 2008 d'atteindre des captures nulles pour les requins profonds. Le quota est maintenu à zéro pour les requins profonds en 2011/2012³⁹, cependant toutes les espèces ciblées ne sont pas inscrites à la liste de requins profonds de la Commission Européenne, notamment le squalo-chagrin à longue dorsale (*Centrophorus lusitanicus*). Le requin-hâ, (*Galeorhinus galeus*) ne fait pas l'objet de plan de gestion de pêche en dehors

du Royaume-Uni. Le quota de pêche de l'aiguillat commun, (*Squalus acanthias*), après avoir été fixé bien trop haut pendant de nombreuses années, a été réduit de 90 % en 2009 pour décourager la pêche ciblée en 2010. En décembre 2010, le quota de pêche européen a été fixé à zéro.

Les requins profonds n'ont plus le droit d'être débarqués mais les pêcheries mixtes au chalut en Atlantique Nord-Est responsables des captures de requins profonds sont, quant à elles, autorisées à poursuivre leurs activités. Leur nature non sélective ne permet pas d'éviter les captures de requins profonds, qui seront donc rejetés en mer. Si les apports européens en requins profonds cessent dans la composition de la saumonette (à moins que des permis spéciaux de débarquements soient délivrés par l'Europe), ils peuvent néanmoins continuer en provenance d'autres nations qui ne sont pas soumises aux mesures de pêche communautaires. Les consommateurs français ont un goût particulier pour le requin, notamment profond, et la France est à ce titre la troisième importatrice européenne de requin après l'Espagne et l'Italie. Il lui suffirait donc d'augmenter ses importations pour compenser le quota de pêche nul pour les requins. En 2006, seule la moitié des importations de requins provenait de pays membres de l'Union Européenne. En 2009, ce pourcentage est passé à 60 % et les importations européennes de requins (principalement d'aiguillat) avaient augmenté d'environ 10 %⁴⁰. Cela montre une tendance à la hausse de la consommation de requin et signifie qu'il est et qu'il demeurera difficile, voire impossible, de s'assurer que la saumonette n'est pas constituée d'espèces en danger critique d'extinction.

La dorade sébaste

La dorade sébaste quant à elle regroupe essentiellement deux espèces de poissons profonds : le grand sébaste (*Sebastes marinus*) et le sébaste du Nord, (*Sebastes mentella*). Les deux espèces ont des longévités très élevées : soixante ans pour

³² Shark Alliance, Rapport La France est le plus grand consommateur de requins menacés d'extinction en Europe, 2007

³³ Shark Fisheries and Trade in Europe, a TRAFFIC Europe report, March 1997, et Liste des espèces de chondrichthyens des côtes françaises recoupée avec la liste des noms commerciaux autorisés par le Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi (MINEFE)

³⁴ J.C. Quérou & J.J. Wayne, Les Poissons de mer des pêches françaises, Delachaux et Niestlé, 2005.

³⁵ Fishbase : <http://www.fishbase.org/summary/speciessummary.php?id=845>

³⁶ IUCN SSG Northeast Atlantic Red List report, disponible en ligne : http://cmsdata.iucn.org/downloads/shark_report_1.pdf

³⁷ « The stock is depleted and may be in danger of collapse. »

Avis du CIEM 9.4.6, Northeast Atlantic spurdog (*Squalus acanthias*) in ICES Areas I-IX. <http://www.ices.dk/committe/acom/comwork/report/2008/2008/9.4.06%20NEA%20Spurdog.pdf>

³⁸ Proposal for a Council regulation fixing for 2011 and 2012 the fishing opportunities for EU vessels for certain deep-sea fish stocks. Brussels, 6.10.2010 COM(2010) 545 final, 2010/0284 (NLE)

³⁹ <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/08/1441&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

⁴⁰ Données EUROSTAT : 3 364 t en 2006 à 3683 t en 2009



S. marinus et jusqu'à soixante-quinze ans pour *S. mentella* (source Fishbase). Aucune différence n'est faite entre ces espèces dans les débarquements ou les circuits commerciaux ni même dans les plans de gestion⁴¹, on parle de « *Sebastes spp.* » au pluriel. Cet amalgame ne facilite pas la tâche scientifique de connaissance des stocks ni celle des gestionnaires pour viser une exploitation durable des espèces. Le quota est alloué conjointement aux deux espèces « ce qui empêche la gestion directe de la pêcherie de *S. marinus* » selon le CIEM. Les chercheurs pensent en effet que la pêcherie de sébastes en Atlantique Nord s'est d'abord concentrée sur *S. marinus* et *S. fasciatus* et qu'une fois ces espèces épuisées, l'effort de pêche a porté sur *S. mentella*, se trouvant en eaux plus profondes⁴². Pour compliquer encore la gestion de ces stocks, leur structure génétique n'est pas encore connue avec certitude. Il résulte de ces multiples inconnues que les pêcheurs comme les gestionnaires procèdent quasiment à l'aveugle et ont été incapables d'éviter l'effondrement des stocks et le cycle en « boom and bust » de ces pêcheries. Dans les années 1990 en Atlantique Nord Ouest, les stocks de sébastes avaient chuté à moins de 10 % de leur niveau de 1978-1985 et la taille moyenne des poissons était deux fois moins grande qu'au cours de la décennie précédente. En Atlantique Nord-Est, la stabilité relative de la pêcherie n'est due qu'à une transition vers le stock plus profond de *S. mentella* une fois que *S. marinus* fut épuisé.⁴³ Le statut de ces pêcheries ne peut être considéré que comme précaire. L'avis du CIEM pour *S. marinus* reflète la difficulté des gestionnaires à assurer la durabilité des stocks de poissons aux caractéristiques biologiques

vulnérables⁴⁴ : « *Sebastes marinus* est une espèce d'eau profonde à maturation tardive et croissance lente, elle est de ce fait considérée vulnérable à la surexploitation et ne peut donc faire l'objet que d'une exploitation faible. Sa gestion devrait être fondée sur cette considération. »

Le grenadier de roche

Le grenadier est une espèce profonde « classique », c'est-à-dire longévive (cinquante-quatre ans), à croissance lente et reproduction tardive (dix - quatorze ans), ce qui la rend vulnérable à la surexploitation. Ainsi, le Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) estime que le chalutage des grands fonds dans l'Atlantique Nord-Est a entraîné une baisse de 80 % des stocks de grenadiers par rapport « au niveau initial ». Les chercheurs du CIEM précisent cependant que le déclin véritable des biomasses vierges est sans doute bien supérieur, étant donné que les estimations démarrent avec l'analyse des données de captures, c'est-à-dire bien après que la pêche a commencé⁴⁵. Il en résulte que les grenadiers, comme 100 % des espèces profondes sous gestion européenne, se trouvent en dehors des limites de sécurité biologique⁴⁶ (la moyenne pour l'ensemble des stocks européens est de 20,6 %). Les chercheurs réunis au sein du CIEM reconnaissent n'avoir aucune donnée sur la structure génétique des stocks de grenadiers, le statut des stocks ou leurs tendances. Le tableau ci-dessous résume l'état des connaissances réunies dans les groupes de travail du CIEM (les données scientifiques sont classées en fonction des rectangles statistiques utilisés dans la gestion des eaux européennes.)

Nom commun (Nom scientifique)	Unité d'évaluation du CIEM	Structure du stock	Statut du stock	Tendance du stock
Grenadier de roche	IIIa	Inconnue	Inconnu	Inconnue
(<i>Coryphaenoides</i>	Vb, VI, VII, XIIb	Inconnue	Inconnu	Déclinant
<i>rupestris</i>)	Va I, Xb, XIIc, XIIa I, XIVb I	Inconnue	Inconnu	Inconnue
	I, II, IV, VIII, IX, XIVa, Va2, XIVb2	Inconnue	Inconnu	Inconnue

Analyse des données du CIEM issue du document « Recommendations to the European Commission and EU Member States for setting TACs and Quotas for Deep-Sea Species in the Northeast Atlantic » publié en juillet 2010 par les groupes Pew, Deep Sea Conservation Coalition, Seas at Risk et Shark Alliance⁴⁷.

⁴¹ ICES Advice 2008, Book 2 : « TAC or effort allocated to demersal redfish fishery should be given separately for each of the redfish species. » (2.4.7 *Sebastes marinus* in ICES Divisions Va, Vb, VI, and XIV)

⁴² Tony Koslow, *The Silent Deep*, University of Chicago Press, 2007.

⁴³ Tony Koslow, *ibid.*

⁴⁴ ICES Advice 2008, Book 2 : « *Sebastes marinus* is a deep-sea species with late maturation and slow growth and is hence considered to be vulnerable

to overexploitation. It can therefore only sustain low exploitation and management should be based on that consideration. » : <http://www.ices.dk/committe/acom/comwork/report/2008/2008/smr-5614.pdf>

⁴⁵ CIEM 2008 : « The relative abundance index for this stock has declined to about 20% of its initial level. As the start of the CPUE series is not believed to correspond to the start of the fishery, the true decline is likely to be greater than this. »



La lingue bleue

La lingue bleue n'est pas quant à elle une espèce profonde classique. Elle appartient de fait à la famille des gadidés (parents des morues). Sa longévité maximale est de trente ans, la maturité sexuelle est atteinte vers six ans, elle a une croissance relativement rapide et une fécondité élevée. Malgré cela, le CIEM estime que la biomasse des lingues bleues a baissé de 75 %, en ajoutant la mise en garde habituelle sur le déclin sans doute beaucoup plus important des biomasses vierges en raison de l'utilisation d'une année de référence n'étant pas celle de démarrage de la pêche. Malgré des caractéristiques biologiques faisant de la lingue bleue un candidat potentiel à une pêche durable, son exploitation pose néanmoins les problèmes suivants, pour le moment incontournables :

- Comme pour l'ensemble des stocks profonds, la structure génétique du stock comme son statut ne sont pas connus avec certitude (voir tableau ci-dessous).
- Les données montrant une relative stabilité récente sont tirées des données de pêche, considérées comme des sources d'information insatisfaisantes par les chercheurs.
- Les chercheurs ont observé que si certaines espèces profondes s'étaient relativement stabilisées au cours des dix dernières années, leurs populations ne montraient pas pour autant des signes de restauration vers des niveaux d'abondance passés⁴⁸.
- Comme le rappelle le groupe de travail sur les espèces profondes du CIEM (WGDEEP), les lingues bleues sont susceptibles d'être surexploitées de façon séquentielle en raison des agrégations facilement exploitables qu'elles forment au moment de la reproduction. L'avis scientifique est qu'aucune pêche ciblée ne devrait avoir lieu.
- Les profondeurs auxquelles les lingues bleues sont pêchées (700 - 1 100 m) abritent essentiellement des espèces « réellement » profondes, c'est-à-dire possédant des caractéristiques biologiques les rendant très vulnérables : grande longévité, croissance lente, reproduction tardive, fécondité faible, recrutement parfois irrégulier. Cela est vrai de la faune mobile (qui est prise accidentellement dans les filets comme les requins profonds vus précédemment) et de la faune sessile (les coraux profonds sont « champions » de longévités, certaines espèces atteignant plus de 4 000 ans⁴⁹). En outre, plus de 99 % des coraux profonds ne vivent pas aux abords de récifs et se trouvent ainsi dispersés à travers le substrat, ce n'est donc pas au faible poids qu'ils représentent dans les filets de pêche que l'on peut mesurer la destruction de leur biodiversité.
- L'impact infligé aux habitats et aux espèces périphériques profondes par les chaluts rend les pêches de lingue bleue des pêches non durables d'un point de vue écosystémique.

Nom commun (Nom scientifique)	Unité d'évaluation du CIEM	Structure du stock	Statut du stock	Tendance du stock
Lingue bleue	Va, XIV	Inconnue	Inconnu	En augmentation mais les données sont considérées inexactes
(<i>Molva dypterygia</i>)	Vb, VI, VII	Inconnue	Inconnu	Peut-être stable / en augmentation
	I, II, IIIa, IVa, VIII, IX, XII	Inconnue	Inconnu	Déclinant

Analyse des données du CIEM issue du document « Recommendations to the European Commission and EU Member States for setting TACs and Quotas for Deep-Sea Species in the Northeast Atlantic » publié en juillet 2010 par les groupes Pew, Deep Sea Conservation Coalition, Seas at Risk et Shark Alliance⁵⁰.

⁴⁶ ICES Advice 2008, Book 1, Status of fish stocks managed by the Community in the North-East Atlantic, <http://www.ices.dk/committe/acom/comwork/report/2008/Special%20Requests/EC%20Stock%20status%20report%20January%202008.pdf>

⁴⁷ <http://www.savethehighseas.org/publicdocs/20100715-policybrief-TACs-quotas.pdf>

⁴⁸ F. Neat & F. Burns, Stable abundance, but changing size structure in grenadier

fishes (Macrouridae) over a decade (1998–2008) in which deepwater fisheries became regulated. Deep Sea Research Part I: Oceanographic Research Papers. Volume 57, Issue 3, March 2010, Pages 434-440

⁴⁹ Roark E.B. et al. (2009), Extreme longevity in proteinaceous deep-sea corals, PNAS March 31, 2009 vol. 106 no. 13 5204-5208.

⁵⁰ <http://www.savethehighseas.org/publicdocs/20100715-policybrief-TACs-quotas.pdf>



Poissons profonds et recommandations sanitaires

Il est intéressant de noter en outre que de nombreuses espèces profondes apparaissent sur la liste de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) des espèces présentant un risque sanitaire pour les femmes enceintes et allaitant ainsi que pour les enfants de moins de trente mois⁵¹. Sur dix-sept espèces nommément citées, six sont des poissons profonds ou des espèces désormais pêchées en eaux profondes (lotte, empereur, grenadier, flétan, sabre, siki). Ces

espèces sont des prédateurs situés au sommet de la chaîne alimentaire qui sont ainsi sujets à une bioaccumulation importante de mercure et d'autres métaux lourds dans leurs tissus. Même si les seuils de sécurité sont calculés pour des nourrissons, on peut se questionner sur la volonté d'offrir aux enfants, même plus âgés, des espèces présentant des concentrations en mercure telles que la recommandation de l'AFSSA aux femmes enceintes et aux enfants de moins de deux ans et demi n'est pas de limiter la consommation hebdomadaire mais d'en éviter totalement la consommation.

	Femmes enceintes et allaitant	Enfants de moins de 30 mois
Poissons prédateurs sauvages : lotte (baudroie), loup (bar), bonite, anguille, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon.	Limiter à 150 g par semaine	Limiter à 60 g par semaine
Espadon, marlin, siki, requins et lamproie, susceptibles de présenter des teneurs élevées en mercure	Éviter de les consommer	Éviter de les consommer

Considération sur les espèces profondes

A la lumière de la situation des diverses espèces et pêcheries profondes, la question de la participation des entités collectives (mairies ou SRC) à des achats non durables et non écosystémiques se pose. Si la volonté des groupes responsables d'alimenter les enfants dans les cantines françaises est de garantir un poisson sans tares écologiques cachées, il serait utile d'ajouter l'ensemble des poissons profonds et des espèces menacées aux « listes rouges » d'espèces à ne plus acheter.

Le label MSC, une garantie de pêche durable ?

Le Marine Stewardship Council (MSC), est un organisme international de certification écologique créé en 1997 par le WWF et Unilever, géant de la distribution, pour certifier les pêcheries selon des critères environnementaux, incluant la bonne gestion des stocks, le maintien des écosystèmes,

l'application des lois et la traçabilité de la mer à l'assiette. Devenu indépendant en 1999, le but du label MSC est d'identifier les acteurs d'une pêche durable et de les présenter aux consommateurs et professionnels désireux de se fournir en produits de la mer « écologiquement responsables ». Aujourd'hui, 7 % des captures mondiales sont labellisées par le MSC, ce qui montre une croissance spectaculaire de l'éco-labellisation en très peu de temps. Or le label traverse une crise de légitimité déterminante. En effet, le MSC est depuis peu remis en cause par des chercheurs (dont certains faisaient partie des membres fondateurs du label), qui lui reprochent de ne pas prendre en compte des facteurs environnementaux suffisamment exigeants dans la certification des pêcheries, ainsi que de ne pas appliquer une approche écosystémique dans l'évaluation des pêches. Une autre critique formulée concerne l'insuffisante prise en compte des objections faites par des tiers au cours du processus de certification⁵².

⁵¹ <http://www.afssa.fr/Poisson/Documents/AFSSA-Fi-Poisson-F2.pdf>

⁵² J. Jacquet et al., «Seafood stewardship in crisis», in Nature 467, 28-29, 2 September 2010

⁵³ Seafood Choices Alliance, Guide des espèces à l'usage des professionnels, avril 2008, p.51



Prenons le cas du hoki : la pêcherie du hoki de Nouvelle-Zélande a été certifiée en 2001 par le MSC. Pourtant, certains facteurs sèment le doute sur le caractère durable de cette pêcherie : le hoki est pêché entre 200 et 800 mètres de profondeur aux chaluts pélagique et chalut de fond⁵³, techniques de pêche qui endommagent toutes deux les fonds marins (un chalut pélagique peut passer près de la moitié du temps au contact du substrat et générer ainsi des impacts environnementaux aussi préoccupants que le chalut de fond⁵⁴). Le ministère des pêches de la Nouvelle-Zélande a même établi que la pêcherie de hoki générerait plus d'impacts sur les coraux que toute autre pêcherie profonde néo-zélandaise⁵⁵. Les prises accessoires de mammifères, d'oiseaux marins et de requins⁵⁶ sont également nombreuses dans ce type de pêche⁵⁷. En outre, les captures de hoki, dépassant largement les 200 000 tonnes par an dans les années 1990, ont chuté jusqu'à atteindre 29 000 tonnes en 2007, signe d'une mauvaise gestion de la pêcherie (quotas fixés trop haut) et d'un déclin inquiétant des stocks. Enfin, les pêcheurs visent les agrégations vulnérables que forment les poissons au moment de la reproduction (comme dans le cas du thon rouge et d'un grand nombre de pêcheries préoccupantes), or cette pratique est condamnée par les chercheurs car les poissons, ainsi regroupés, peuvent être pêchés de façon économiquement rentable jusqu'à l'effondrement du stock⁵⁸. Quoiqu'il en soit et faisant fi des protestations des groupes environnementalistes dont le WWF, pourtant cofondateur initial du label MSC⁵⁹, la pêcherie de hoki a été recertifiée en octobre 2007.

D'autres pêcheries labélisées MSC sont critiquées, notamment la légine australe, le thon albacore, le krill d'Antarctique et le colin d'Alaska⁶⁰. Pour ce dernier, le stock reproductif de la Mer de Béring, pêcherie certifiée en 2005, a diminué de 64 % entre 2004 et

2009⁶¹. Lors des entretiens, les SRC ont justifié leur approvisionnement en hoki et colin d'Alaska par la légitimité du label MSC. Pourtant, comme nous venons de le voir, ce label n'exclut pas des techniques de pêche aussi destructrices et peu sélectives que le chalut de fond et certifie des pêcheries dont l'état de dégradation des stocks devrait interdire l'appellation de pêcheries « durables ». En substance, le reproche qui est fait au label MSC est de ne pas avoir su résister à la demande du marché pour des produits de la mer respectueux de l'environnement même si en réalité, de tels produits n'existent pas encore aux volumes souhaités. Autrement dit, les pratiques de pêche véritablement « durables » (sélectives, écosystémiques, stocks bien gérés) sont trop peu nombreuses dans le monde pour répondre à la demande actuelle, comme celle des hypermarchés américains Safeway et Wal-Mart, de se fournir à 100 % en pêche durable. Dans cette tension entre une offre très insuffisante et une demande croissante, il était possible pour le MSC de fixer des objectifs de durabilité écosystémique réelle et d'entraîner ainsi l'ensemble des pêcheries mondiales dans un processus de transformation profonde et ambitieuse. Mais il s'agit là d'instiguer des métamorphoses à long terme, dont la temporalité ne correspond pas à la demande du marché ni peut-être aux intérêts ou aux objectifs de croissance de l'organisme de labellisation. Au lieu d'endosser ce rôle et de telles visées, le MSC a fait le choix de redéfinir « la durabilité » en matière de pêche de façon à satisfaire la demande qui lui parvenait pour des produits de la mer « durables » : « quand les hommes ne peuvent changer les choses, ils changent les mots » disait Jean Jaurès. C'est ainsi que le MSC appose un sceau d'approbation sur des pêcheries destructrices et non sélectives, et ne certifie qu'une fraction minime de pêcheries à faible impact⁶².

⁵⁴ Voir les annales de la NOAA sur les pêcheries de colin d'Alaska au chalut pélagique générant une quantité importante d'espèces benthiques (alaskafisheries.noaa.gov/habitat/seis/efheis.htm) ou le conflit entre chalutiers pélagiques ciblant le hareng : (www.nefsc.noaa.gov/publications/tm/tm195/tables/tm195app.htm) et une coalition de pêcheurs du Maine et de Nouvelle-Angleterre à cause, notamment, de l'impact des chaluts pélagiques sur les fonds marins et les espèces démersales qui s'y trouvent, révélé par un contrôle des chalutiers en 2004 par l'équivalent américain des affaires maritimes (Maine Marine Patrol) et de la direction des pêches (National Marine Fisheries Service, NMFS) : <http://www.commineternet.com/websites/choircoalition.org/media/detail.php?id=28>

⁵⁵ Ministry of Fisheries of New Zealand, Bottom Fishery Impact Assessment Bottom Fishing Activities by New Zealand Vessels Fishing in the High Seas in the SPRFMO Area during 2008 and 2009, décembre 2008, p.63

⁵⁶ Livingston, M., Clark, M. & Baird, S. (2003) Trends in incidental catch of major fisheries on the Chatham Rise for fishing years 1989-90 to 1998-99. New Zealand Fisheries Assessment Report 2003:52 74pp. Livingston, M. & Stevens, D. (2005) Trawl survey of hoki and middle depth species on the Chatham Rise, January 2004 (TAN0401). New Zealand Fisheries Assessment Report 2005:21 62 pp.

⁵⁷ Greenpeace, A recipe for disaster, Supermarket's insatiable appetite for seafood, oct 2005, p.19

⁵⁸ Sadovy, Y. & Domeier, M. (2005) Are aggregation-fisheries sustainable? In Coral Reefs, 2005: 24 pp. 254-262 cf. note 24

⁵⁹ The New York Times, From Deep Pacific, Ugly and Tasty, With a Catch, article de William J. Broad, paru le 9 sept. 2009

⁶⁰ et ⁶¹ cf. note 20

⁶² J. Jacquet et al., «Seafood stewardship in crisis», in Nature 467, 28-29, 2 September 2010



Ainsi, une politique environnementale de mairie ou de SRC qui se résumerait à un approvisionnement labellisé MSC courrait le risque de participer à la surexploitation de certains stocks, à la destruction généralisée de l'environnement marin et de favoriser l'achat de poissons de provenance lointaine au bilan carbone questionnable au lieu de privilégier les circuits courts, profitant à une pêche française ou euro éenne de proximité et d'échelle potentiellement moins industrielle que les pêcheries labellisées MSC.

Repenser la filière d'approvisionnement

La compréhension des enjeux halieutiques est une tâche presque aussi complexe que la gestion même des ressources marines... Ainsi, quiconque souhaitant avoir une consommation de poissons réellement durable devra s'intéresser à l'état des stocks, à l'adéquation des quotas en place, aux techniques de pêche, aux écosystèmes marins, aux prises accidentelles, à la consommation de gasoil des navires etc. Sinon, il sera possible de suivre scrupuleusement les recommandations formulées par les guides de poche de consommation durable édités par de nombreuses ONG. Mais quel guide choisir parmi les dizaines d'initiatives existantes ? Et comment éviter la confusion lorsque la même espèce (le thon germon par exemple) se retrouve dans les trois catégories classiques des guides (à éviter / à consommer modérément / à privilégier) en fonction de la zone de capture ou de la technique de pêche utilisée⁶³ ? Utiliser un de ces « guides-conso » est, il faut bien l'avouer, un réel défi pour ne pas dire une mission quasiment impossible. L'apposition d'un label sur les produits de la mer, analysés en amont par des experts, permet de faciliter drastiquement ce casse-tête pour l'acheteur comme pour le distributeur ou le restaurateur. Un éco-label induit donc un contrat de confiance qui ne saurait connaître de faille sans que soit mis en péril l'ensemble de la crédibilité de la démarche et donc le label lui-même. C'est ce défi auquel le MSC est actuellement confronté, comme nous venons de le voir.

Il résulte de la crise de confiance qui ébranle actuellement le plus important label de certification

des pêcheries qu'il est aujourd'hui impossible pour les acheteurs, individuels ou professionnels, de simplement s'en remettre à un label pour s'assurer de soutenir des pratiques de pêche durable par le biais d'une politique d'approvisionnement. Certains acteurs de la distribution ont compris qu'il leur incombait de développer des lignes de conduite internes de façon à évaluer leurs achats selon un jeu de critères multiples et ambitieux. C'est ce qu'a fait la chaîne anglaise Waitrose, dont les directives d'achat pour les produits de la mer sont parmi les plus exigeantes et complètes qui existent actuellement. C'est ainsi que la chaîne anglaise s'approvisionne en partie en produits labellisés MSC mais n'en fait pas un dogme infallible et refuse d'acheter certains produits (comme le hoki MSC en raison de l'utilisation de chaluts de fond dans la pêche) en fonction des lignes directrices que le groupe s'est fixé. Waitrose suit un grand nombre de principes⁶⁴, parmi lesquels priment les critères d'impact et de sélectivité des engins de pêche. La chaîne privilégie les achats de poissons provenant de pêches sélectives telles que le casier et la ligne. Elle a cessé de se fournir en poissons provenant de pêcheries au chalut de fond, et pour les poissons plats (soles, limandes, plies...) a opté pour la senne danoise, moins impactante que le chalut de fond.

Une dernière observation s'impose à propos de cette étude : le hoki de Nouvelle-Zélande et de Patagonie ainsi que le colin d'Alaska, présents en majorité dans l'échantillon, sont des espèces importées de zones géographiques très éloignées de la France. L'empreinte carbone combinée des pêcheries d'échelle industrielle ainsi que de l'acheminement du poisson importé n'a pas été calculée mais elle est sans aucun doute incomparablement plus élevée que celle de poissons capturés dans les eaux européennes. Etant donné la fragilité du secteur de la pêche en Europe, notamment la pêche dite « artisanale », il pourrait être intéressant de repenser la filière en suivant le modèle de certaines villes comme Rennes ou Nantes et en augmentant d'une part la proportion de frais dans la restauration scolaire (ce qui permettrait de s'adapter aux cycles d'abondance des débarquements), et en

⁶³ Comm. pers. Jennifer Jacquet, 2010

⁶⁴ Directives de Waitrose « Fishing for a better Future »

⁶⁵ Le Marin, Alain Le Sann, 29 mai 2009



mettant en place, d'autre part, des engagements d'approvisionnement valorisant les méthodes de pêche sélectives ainsi que les circuits courts et les produits issus de la pêche française et/ou européenne. En mai 2009⁶⁵ dans le journal *Le Marin*, une tribune titrait « Le merlu à la farine, le hoki à la cantine et les pêcheurs à la ruine », traduisant bien le désarroi des professionnels français face à l'incohérence d'un système qui voit une nation de pêche jeter des captures locales parfaitement comestibles et même savoureuses tout en important massivement des captures lointaines. Il ne fait aucun doute qu'au-delà de l'exigence écologique que les fournisseurs et acheteurs (collectivités et SRC) de repas scolaires se fixent et doivent encore améliorer, il leur est également possible d'influer sur l'ensemble de l'organisation socio-économique du secteur en repensant leurs normes d'achats ainsi que les circuits de distribution du poisson.

Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont accepté de collaborer à cette étude ainsi que les personnes suivantes pour leurs conseils, leurs critiques, leurs relectures et commentaires avisés : Philippe Cury, Sonja Fordham, Mark Gibson, Richard L. Haedrich, Jennifer L. Jacquet, Marie-Christine Monfort, Bernard Séret et Les Watling.



Bibliographie

Documents officiels

Circulaire n°2001 - 118 du 25-6-2001 : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments

Norme AFNOR NF 45-074 – Poissons transformés
6 Portions de filet de poisson surgelé – Spécifications.
Spécification Technique N° C9-01 du 21-06-2001 relative au poisson congelé ou surgelé

Documents divers

ALLAIN V., BISEAU A., KERGOAT B., Preliminary estimates of French deepwater fishery discards in the Northeast Atlantic Ocean, Fisheries Research 60 (2003) 185–192.

Colin d'Alaska : la mort du «poisson roi» de la transformation ?, 11 février 2009, disponible sur // aquaculture-aquablog.blogspot.com/2009/02/colin-dalaska-la-mort-du-poisson-roi-de.html

DGCCRF, Liste des dénominations commerciales des poissons disponible sur www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/consommation/information_consommateurs/poissons/poissons.htm

EUROSTAT, Statistiques : Intra + Extra E.U. Data, édition 2010

France Agrimer, Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, Données statistiques 2009

France Agrimer, Espèces de grands fonds

France Agrimer, Restauration hors foyer, Achats de produits aquatiques, Tableaux de Synthèse 2009

Greenpeace, A recipe for disaster, Supermarket's insatiable appetite for seafood, oct 2005, disponible

sur <http://www.greenpeace.org.uk/MultimediaFiles/Live/FullReport/7281.pdf>

Hansford David, «The price of fish», in Good, New Zealand's guide to sustainable living, n°11, février/mars 2010

INSEE, Bilan démographique 2009, disponible sur http://www.insee.fr/fr/themes/detail.asp?ref_id=bilan-demo

INSEE, Population municipale 2007, données légales de population en vigueur à partir du 1er janvier 2010, disponible sur <http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/>

Jacquet Jennifer, Pauly Daniel, Ainley David, Holt Sidney, Dayton Paul & Jackson Jeremy, «Seafood stewardship in crisis», in Nature 467, 28-29, 2 September 2010

Ministère de l'éducation nationale, Les grands chiffres 2008-2009

MINISTRY OF FISHERIES OF NEW ZEALAND, Bottom Fishery Impact Assessment Bottom Fishing Activities by New Zealand Vessels Fishing in the High Seas in the SPRFMO Area during 2008 and 2009, décembre 2008

Ofimer, Chiffres clés de la filière pêche et aquaculture, édition 2009

Seafood Choices Alliance, Guide de espèces à l'usage des professionnels, avril 2008

Shark Alliance, Rapport La France est le plus grand consommateur de requins menacés d'extinction en Europe, 2007

SNRC, Liste des adhérents disponibles sur : <http://www.snrc-site.com/uploads/ListedesadherentsSNRC.pdf>

Xerfi, Etude La restauration collective, Positionnements et stratégies des SRC, édition septembre 2008



Annexe : Appellations scientifiques et commerciales des poissons

Nom scientifique	Nom commercial	Nom dans le questionnaire
<i>Coryphaenoides rupestris</i>	grenadier de roche	grenadier
<i>Gadus morhua</i> *	cabillaud	cabillaud
<i>Macruronus magellanicus</i>	hoki de Patagonie	hoki
<i>Macruronus novaezelandiae</i>	hoki de Nouvelle-Zélande	hoki
<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	églefin	églefin
<i>Merluccius merluccius</i>	merlu commun	merlu
<i>Merluccius capensis / paradoxus</i>	merlu blanc du Cap/merlu profond	merlu
<i>Merluccius hubbsi</i> *	merlu argentin	merlu
<i>Merluccius sp.</i>	merlu bleu	merlu bleu
<i>Molva molva</i>	julienne	julienne
<i>Molva dypterygia</i>	lingue bleue	lingue bleue
<i>Pollachius virens</i>	lieu noir lieu colin (lieu) quand surgelé	colin (lieu) (+cubes de poisson, forme panée) colin colin
<i>Raja sp.</i>	raie	raie
<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	flétan noir flétan du Groenland	flétan flétan
<i>Salmo salar</i>	saumon atlantique	saumon
<i>Sebastes marinus</i> *	dorade sébaste	dorade sébaste
<i>Sebastes mentella</i> *	dorade sébaste	dorade sébaste
<i>Squalus acanthias</i> *	saumonette roussette aiguillat	saumonette saumonette saumonette
<i>Theragra chalcogramma</i>	colin d'Alaska colin	colin d'Alaska (+cubes, forme panée) colin d'Alaska
<i>Thunnus albacares</i> *	thon	thon
<i>Xiphias gladius</i>	espadon	espadon

* Noms scientifiques proposés par la Spécification Technique N° C9-01 du 21-06-2001 relative au poisson congelé ou surgelé



Sur les auteurs

Victoire Guillon a réalisé cette enquête chez BLOOM pendant l'été 2010 au cours d'un stage de master I de Développement Durable à l'Université Paris-Dauphine.

Claire Nouvian est fondatrice et Présidente de l'association BLOOM, elle est l'auteur du livre *ABYSES* (Fayard, 2006) et commissaire de l'exposition éponyme (inaugurée en 2007 au Museum national d'Histoire naturelle).

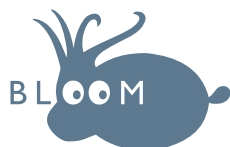
Crédits Photos :

Hoki et mouettes :
© Claire Nouvian

Enfants :
© A venir

Corail :
© Les Watling
for the Mountains-in the Sea
Research Team, IFE, URI-IAO, and NOAA

<http://www.bloomassociation.org/>



BLOOM est une association de loi 1901 à but non lucratif, ayant pour mission la protection des océans et des espèces qui les peuplent, à travers une démarche d'éducation et de vulgarisation des problématiques environnementales auprès du grand public. L'association mène également une activité de recherche indépendante sur les problématiques marines.

“ Les espèces profondes sont vulnérables en raison de leur longévité, de leur croissance lente et de leur reproduction tardive. ”

