

Des espèces de poissons menacées au menu des écoles

“90% des communes françaises interrogées servent du poisson profond dans les cantines scolaires.”

Une enquête sur l'approvisionnement en poissons de la restauration scolaire montre qu'il n'existe aucune information détaillée à destination des parents sur la provenance et le choix des produits de la mer servis à leurs enfants. Or les six millions d'écoliers français qui mangent quotidiennement à la cantine consomment régulièrement des espèces de poissons profonds dont certaines sont menacées d'extinction. Les écoliers sont ainsi malgré eux complices de la surpêche, de l'extinction d'espèces et de la destruction de l'environnement marin.

Méthodologie

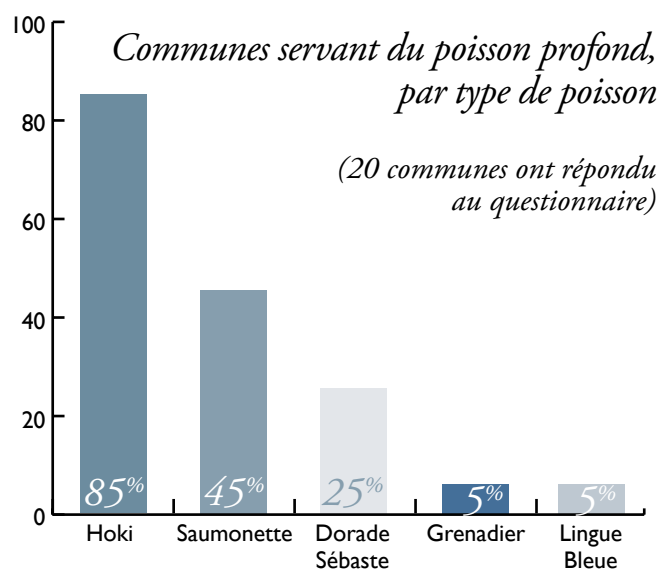
L'étude a été menée parmi les écoles maternelles et élémentaires publiques des trente plus grandes communes françaises et des vingt arrondissements parisiens, au moyen de questionnaires et d'entretiens téléphoniques avec les mairies et les sociétés de restauration collective. Sur cinquante questionnaires envoyés, vingt ont été remplis, correspondant à 2,5 % des écoles et 5,92 % des demi-pensionnaires de maternelle et primaire de France.

“Près de 50% des communes servent de la «saumonette» regroupant des espèces de requins menacées d'extinction.”



Principaux résultats

- 90 % des communes interrogées servent du poisson profond dans les cantines. Les principales espèces profondes qui apparaissent dans les menus scolaires sont le hoki (*Macruronus novaezelandiae* et *Macruronus magellanicus*), la dorade sébaste (*Sebastes marinus* et *Sebastes mentella*), le grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*) et la lingue bleue (*Molva dypterygia*). (Voir graphique).
- Le hoki de Nouvelle-Zélande (*Macruronus novaezelandiae*) et de Patagonie (*Macruronus magellanicus*) et le colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) sont servis par 85 % des villes interrogées.
- Près de la moitié des communes (neuf sur vingt) servent de la saumonette, qui comprend plusieurs espèces de requins, dont certaines critiquement menacées d'extinction, comme l'aiguillat commun (*Squalus acanthias*) et le squalo chagrin commun (*Centrophorus granulosus*). (Voir tableau).
- Dans 85 % des cas, les interrogés ne suivent pas de démarche spécifique de développement durable.



“ De nombreux poissons profonds accumulent du mercure et d'autres métaux lourds dans leurs tissus. ”

- En moyenne, l'approvisionnement est constitué à 76 % de poissons surgelés plutôt que frais.
- Quelques exceptions notoires à cette règle nationale : Rennes sert 90 % de poissons frais ; Nantes 80 % et Le Havre 67,7 %. La proximité du littoral pour ces trois agglomérations peut expliquer le taux plus élevé de poisson frais.
- Le hoki de Nouvelle-Zélande et de Patagonie ou le colin d'Alaska sont des espèces importées de zones géographiques très éloignées de la France. L'empreinte carbone des pêcheries industrielles dont les poissons sont issus ainsi que celle de l'acheminement du poisson importé est sans nul doute plus élevée que celle de poissons capturés dans les eaux européennes et de ceux issus des pêcheries artisanales de proximité.
- Les trois grands de la restauration collective, Elios, Sodexo et Sogeres, se partagent 40 % du marché scolaire et achètent autant de poisson que douze hypermarchés français¹.
- Certains poissons profonds servis aux enfants 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 30 mois, en raison d'une bioaccumulation importante de mercure et d'autres métaux lourds dans leurs tissus (source : Agence française de sécurité sanitaire des aliments <http://www.afssa.fr/Poisson/Documents/AFSSA-Fi-Poisson-F2.pdf>).

¹ Pour information, la France compte 1 500 hypermarchés

Statuts de conservation d'espèces de petits requins regroupées sous le nom de « saumonette »

(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 celle du CIEM).

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 maximale
Squale-liche	<i>Dalatias licha</i>	Quasi menacé	Vulnérable		?
Pailona commun	<i>Centroscyllium coelelepis</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		55 ans
Squale 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 (Guallart 1998)
Aiguillat commun	<i>Squalus acanthias</i>	Vulnérable	En danger critique d'extinction	Supérieur à 95% dans l'Atlantique Nord-Est	40 ans (CIEM)

Des espèces menacées au menu des cantines scolaires

• La saumonette :

Certaines espèces de requins commercialisées sous le nom de « saumonette » font l'objet d'un classement à la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). Le pailona commun (*Centroscymnus coelolepis*) et le squalo chagrin de l'Atlantique (*Centrophorus squamosus*) sont classés comme « vulnérables ou quasi menacés ». Quant au requin-chagrin, (*Centrophorus granulosus*) et à l'aiguillat commun (*Squalus acanthias*), ils sont « en danger critique d'extinction » en Atlantique Nord-Est, ce dernier ayant subi une chute de biomasse de plus de 95 % dans la zone.

• La dorade sébaste :

La dorade sébaste regroupe essentiellement deux espèces de poissons profonds particulièrement longévives : le grand sébaste, *Sebastes marinus* et le sébaste du Nord, *Sebastes mentella*. Selon les chercheurs du Conseil International pour l'Exploration de la Mer (CIEM), « *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 et la lingue bleue :

Le CIEM estime que le chalutage profond dans l'Atlantique Nord-Est a entraîné une baisse de 80 % des stocks de grenadiers et de 75 % de ceux des lingues bleues, par rapport « au niveau initial ». Cependant, ce déclin est sans doute beaucoup plus important, étant donné que les estimations démarrent avec l'analyse des données de captures, c'est-à-dire bien après que l'exploitation de ces espèces a commencé.

Des poissons profonds issus de pêches destructrices

Les poissons profonds commercialisés en France sont majoritairement pêchés au chalut de fond, entre 200 et 2 000 mètres de profondeur, dans l'Atlantique Nord-Est. Les espèces profondes sont généralement très vulnérables à l'exploitation en raison de leur grande longévité, de leur croissance lente et de leur reproduction tardive. En 2010, les chercheurs du CIEM rappelaient que 100 % des captures d'espèces profondes dans les eaux européennes se trouvaient en dehors des limites de sécurité biologique².

Outre les impacts causés aux stocks de poissons, les filets des chalutiers entrent en contact avec les fonds marins et en altèrent les structures physiques et biologiques dont certaines jugées exceptionnelles comme les massifs coralliens multimillénaires et les agrégats d'éponges.

Conclusions

A l'heure actuelle, la protection des océans et des ressources halieutiques n'est toujours pas considérée comme un enjeu majeur par le grand public. Il n'existe pas encore d'analyse systématique des espèces achetées en fonction de leur statut de conservation, de l'état des stocks, des modes de pêche utilisés pour les capturer, de leur bilan carbone ou de l'impact écosystémique des pêcheries.

Il incombe donc aux fournisseurs et acheteurs de repas scolaires (collectivités et sociétés de restauration collective) de fixer des exigences précises, de manière à éviter un approvisionnement en espèces menacées ou issues de pêches destructrices.

² 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.

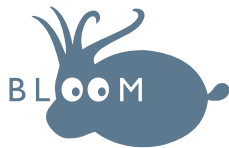


Sur les auteurs

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 Muséum national d'Histoire naturelle).

<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.

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.

Crédits Photos :

Hoki et mouette :
© Claire Nouvian

Enfants :
© Getty Images & © Thinkstock

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

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

