



# Fish and Ships

Impacts de la pêche

Photo par Brian Skerry | brianskerry.com

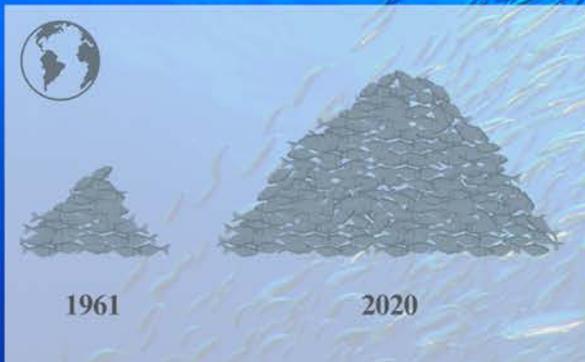


En 2020, les pêcheries ont produit environ 90 millions de tonnes de poissons et autres animaux aquatiques dans le monde. L'aquaculture en a produit pratiquement la même quantité. En moyenne, chaque habitant dans le monde en a consommé plus de 20 kg, contre environ 9 kg en 1961.

Le commerce international des produits de la pêche et de l'aquaculture a généré environ 150 milliards de dollars en 2020.

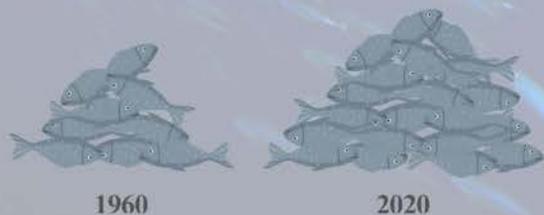
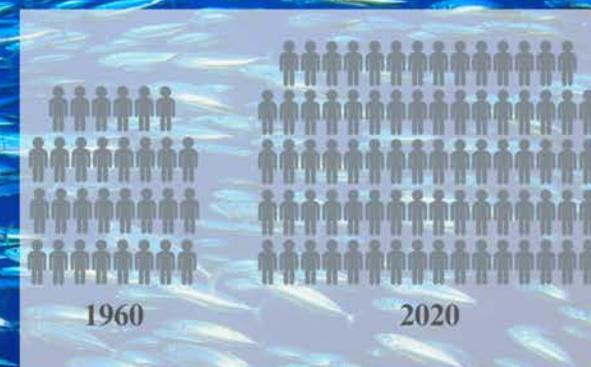
Environ 600 millions de personnes dans le monde dépendent de la pêche et de l'aquaculture pour leur subsistance et plus de 3,3 milliards de personnes dans le monde tirent, du poisson, au moins 20 % de leur apport quotidien en protéines animales.

Mais que signifient ces chiffres ? Quel est l'impact de la pêche et de l'aquaculture sur l'environnement ? Comment puis-je agir au quotidien ?

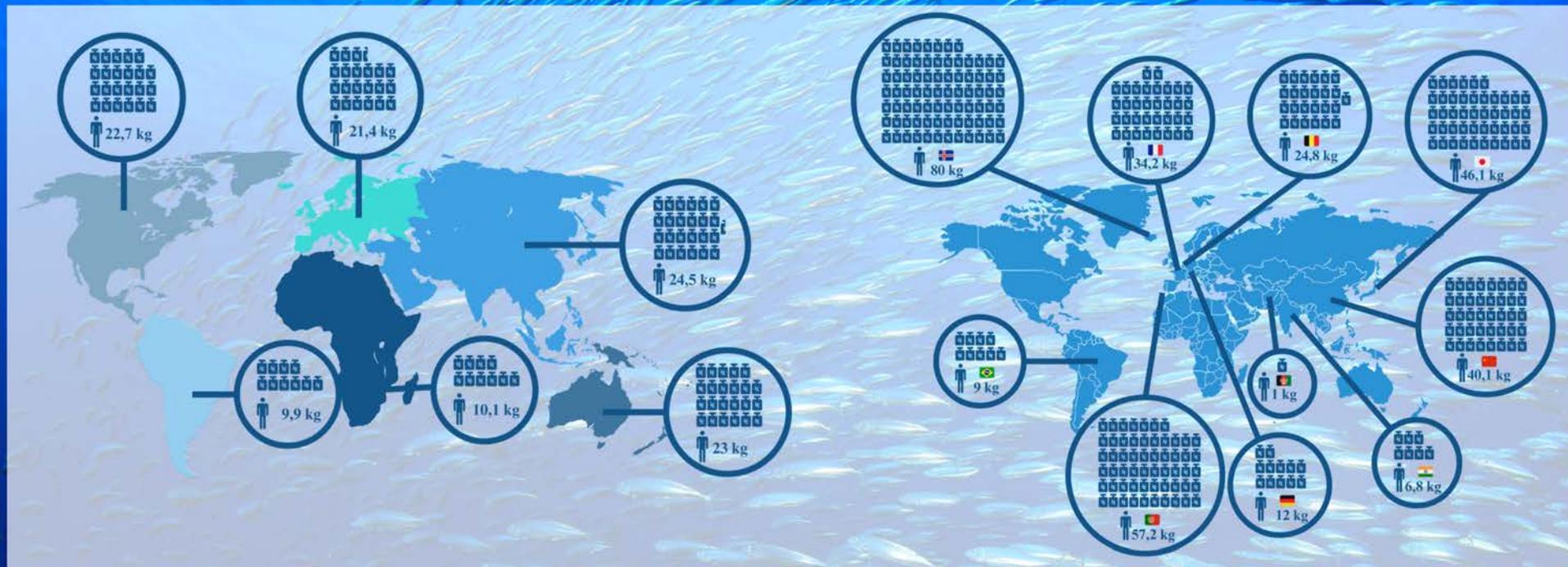


Entre 1961 et 2020, la **consommation mondiale** de poissons et autres produits aquatiques est passée de 28 millions de tonnes à 160 millions de tonnes. Cette augmentation est liée à l'accroissement de la population humaine et à l'augmentation de la consommation par personne.

Entre 1960 et 2020, la **population mondiale** est passée de 3 milliards à 7,8 milliards de personnes.



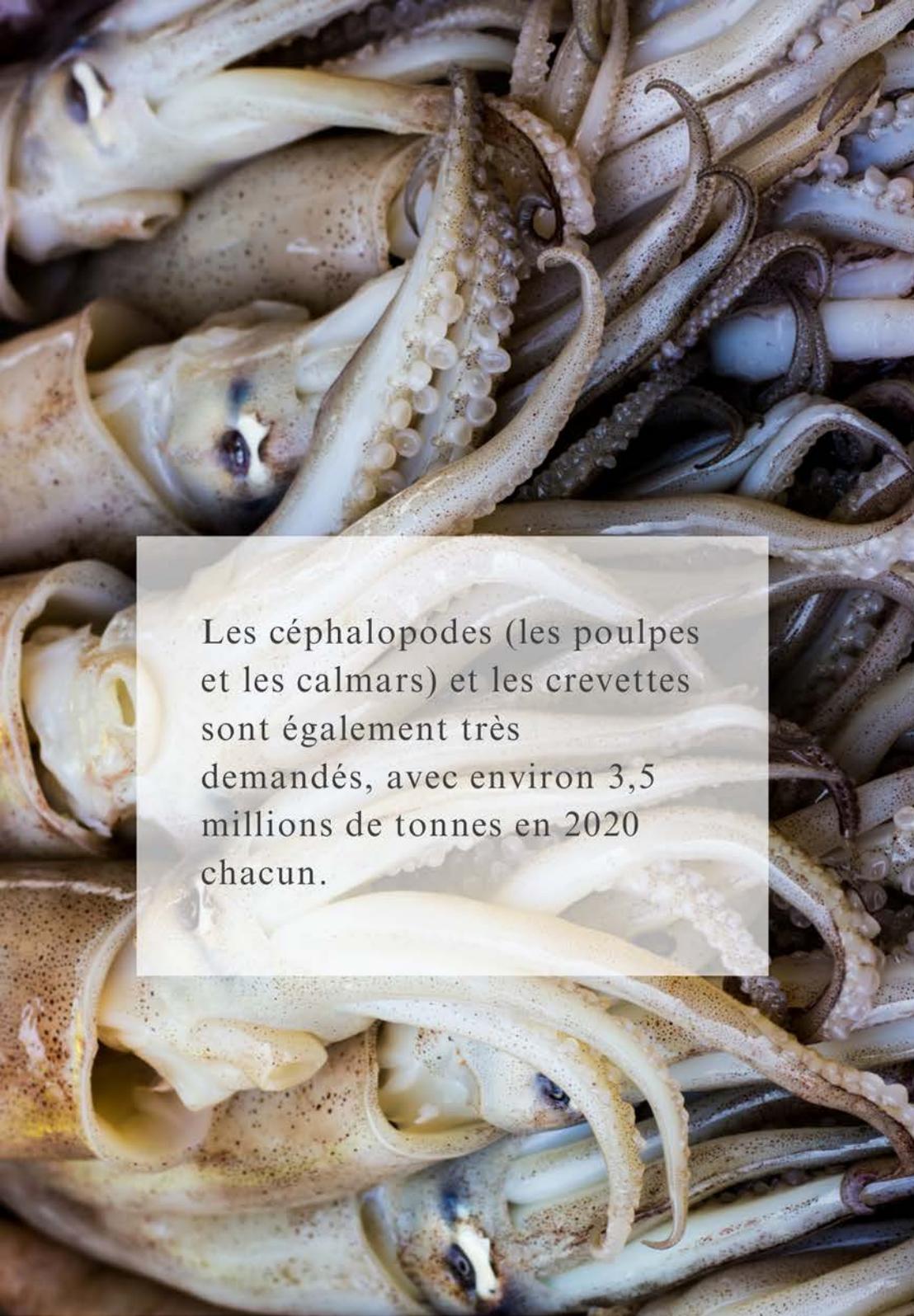
Entre 1960 et 2020, la **consommation** de poissons et autres produits aquatiques est passée de 9 à 20 kg par personne et par an en moyenne.



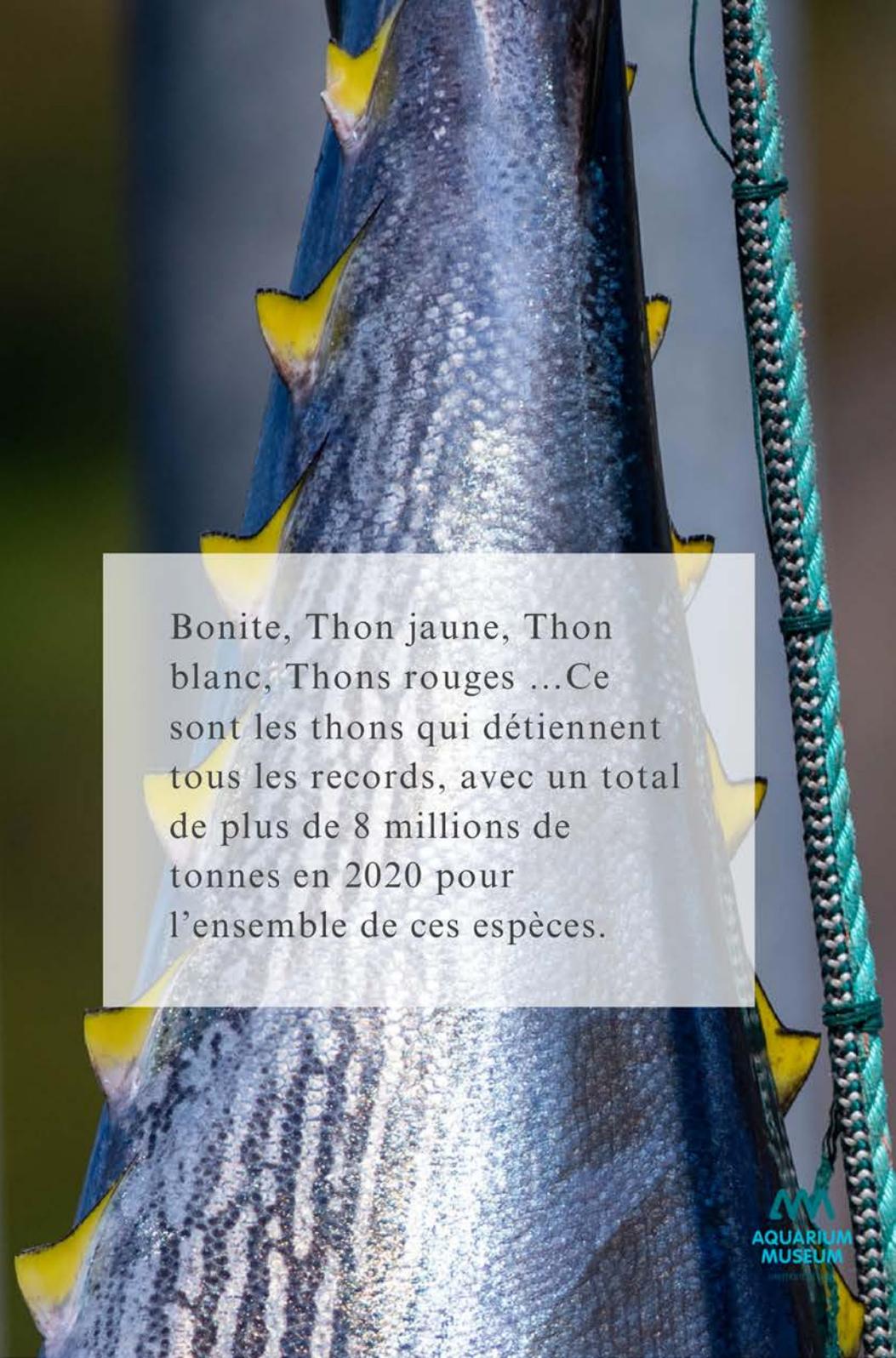
Des différences frappantes de consommation des produits aquatiques existent selon les pays et les continents. Plus de la moitié est consommée par seulement cinq pays : la Chine, l'Indonésie, l'Inde, les États-Unis et le Japon. À elle seule, la Chine consomme 36 % de la production mondiale.



Les trois espèces de poissons les plus pêchées sont l'Anchois péruvien (avec près de 5 millions de tonnes en 2020), le Colin d'Alaska (3,5 millions de tonnes en 2020) et la Bonite à ventre rayé (2,8 millions de tonnes en 2020).



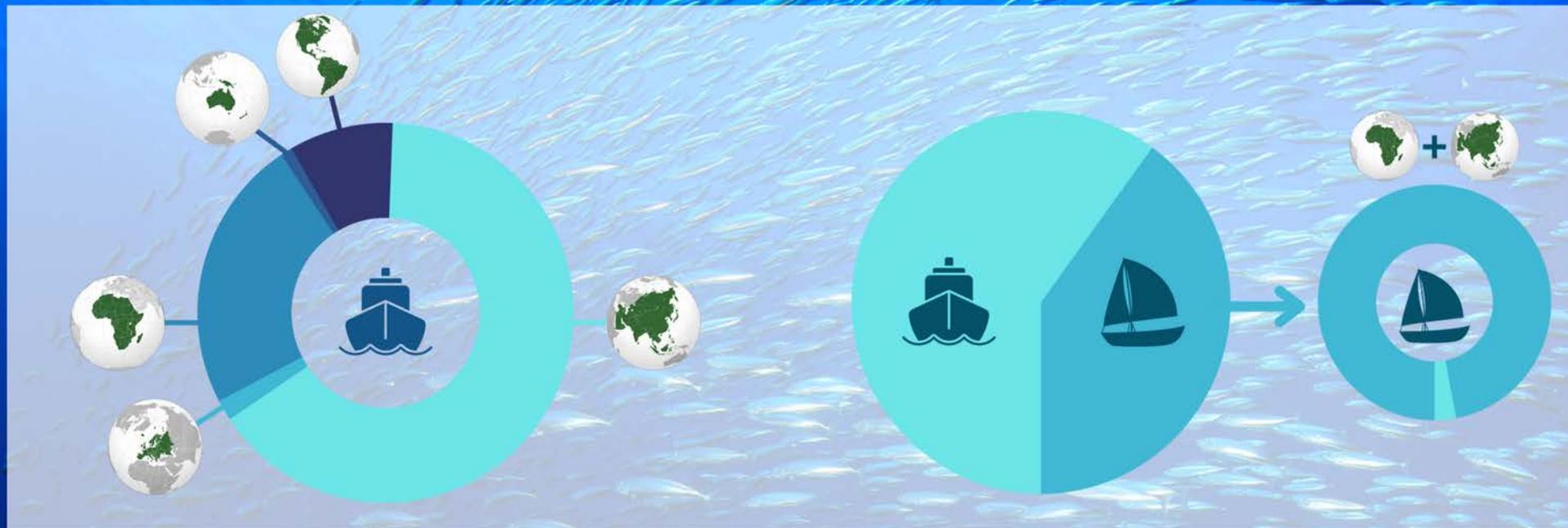
Les céphalopodes (les poulpes et les calmars) et les crevettes sont également très demandés, avec environ 3,5 millions de tonnes en 2020 chacun.



Bonite, Thon jaune, Thon blanc, Thons rouges ...Ce sont les thons qui détiennent tous les records, avec un total de plus de 8 millions de tonnes en 2020 pour l'ensemble de ces espèces.

A large fishing boat is docked at a pier. In the foreground, numerous yellow plastic crates are filled with a large quantity of fish, likely salmon. The scene is set against a bright, sunny sky with scattered clouds. The boat's mast and rigging are visible, and the water of the harbor is in the background.

En 2020, les pêcheries ont capturé plus de 90 millions de tonnes de poissons et autres animaux aquatiques, pour une valeur estimée à plus de 130 milliards d'euros. Près de 90 % de ces captures étaient issues de la pêche en mer.



Il y a environ 4 millions de bateaux de pêche en activité dans le monde, dont deux tiers en Asie.

Environ 40 % de ces bateaux sont des petites embarcations de pêche traditionnelle. Environ 97 % d'entre elles sont utilisées en Asie et en Afrique.

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les ressources diminuent, avec environ un tiers de l'ensemble des stocks de poissons exploités au-delà d'un niveau biologiquement viable. C'est trois fois plus qu'au début des années 1970.



Pourtant, selon ces estimations, la production totale de poissons, coquillages et crustacés (issus tant de la pêche que de l'aquaculture) devrait encore croître dans le futur et dépasser 200 millions de tonnes en 2030.

## Et en Europe ?

Le Nord-Est de l'Atlantique, qui borde une grande partie des côtes européennes, est la troisième zone la plus productive au niveau mondial, avec plus de 8 millions de tonnes capturées en 2019. Cependant, sa productivité est en baisse depuis la fin des années 1970, où un record à 13 millions de tonnes a été atteint.



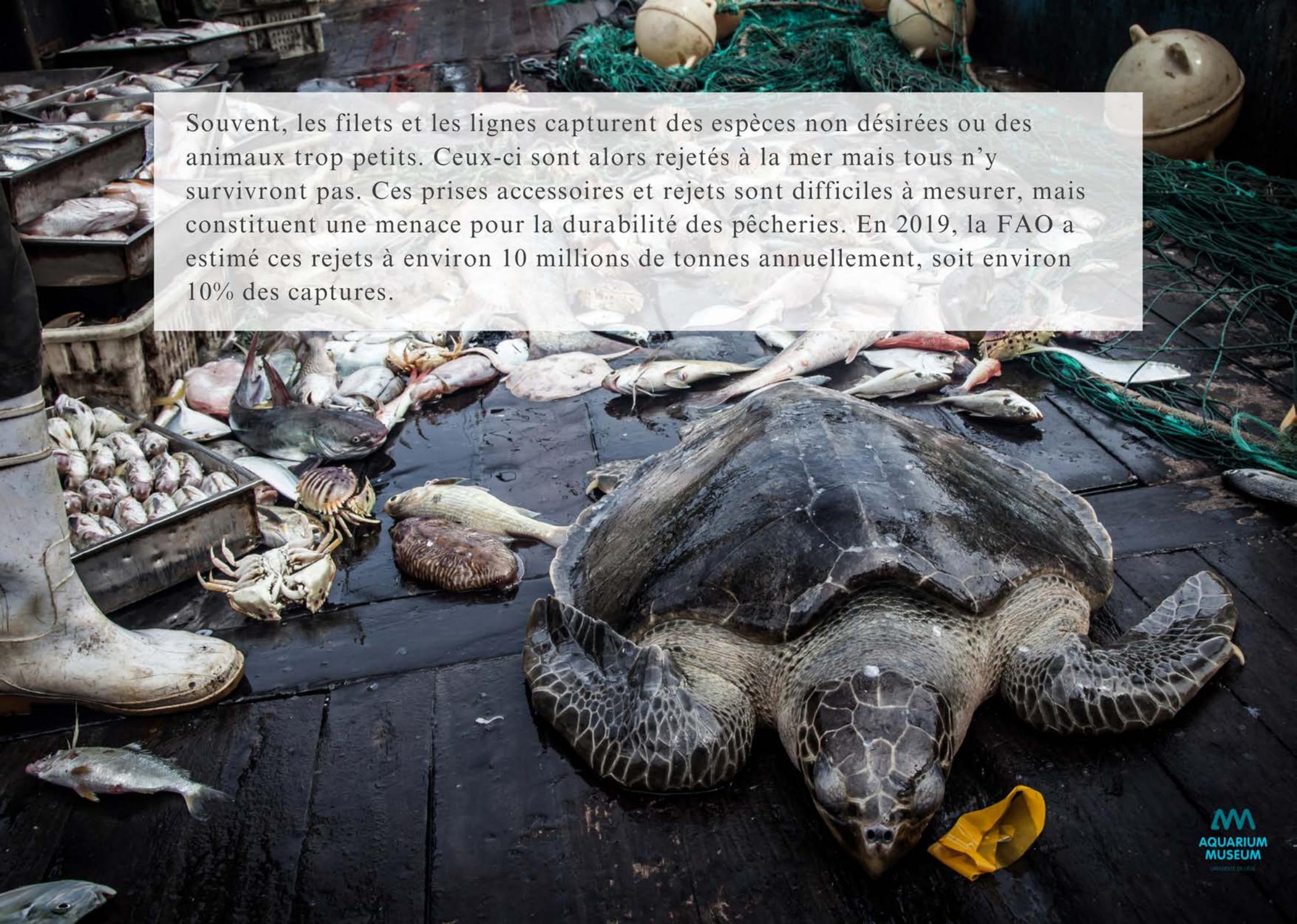
La forte pression de pêche dans cette zone à cette époque a entraîné la diminution des stocks de poissons et les pays ont dû réguler la pêche afin que les populations de poissons se rétablissent. La FAO estime que 70 % des stocks de cette zone sont maintenant exploités de manière durable.



Quel est le point commun entre le Requin-renard pélagique, le Thon rouge du Sud et l'Empereur ? Ces espèces ont vu leurs populations décliner de plus de 80% au cours des cinquante dernières années en raison de la surpêche.



Cabillaud, Barbue, Plie, Turbot ... En Europe aussi, de nombreuses espèces commerciales ont vu leurs stocks s'effondrer au cours du dernier siècle.

A large sea turtle is lying on a dark wooden deck, surrounded by various fish and crabs. The turtle is the central focus, with its head and front flippers visible. To its left, there are several crabs and a large fish. In the background, there are more fish and a green fishing net. The scene is set on a boat or a fishing vessel, with a white boot visible on the left side. The overall atmosphere is one of a busy fishing operation.

Souvent, les filets et les lignes capturent des espèces non désirées ou des animaux trop petits. Ceux-ci sont alors rejetés à la mer mais tous n'y survivront pas. Ces prises accessoires et rejets sont difficiles à mesurer, mais constituent une menace pour la durabilité des pêcheries. En 2019, la FAO a estimé ces rejets à environ 10 millions de tonnes annuellement, soit environ 10% des captures.



Le Requin-marteau halicorne a vu ses populations décliner de plus de 80 % en quelques décennies. Il n'est pourtant pas visé directement par la pêche, mais capturé accidentellement par les engins de pêche.

## Déchets plastiques

L'industrie de la pêche utilise une grande quantité d'équipements en plastique en raison de leur résistance. Malheureusement, ceux-ci sont régulièrement perdus ou même rejetés en mer, où ils contribuent à la pollution plastique. On estime que plus de 600 000 tonnes de débris plastiques sont ainsi rejetées chaque année en mer.



### **Filets fantômes**

Ces déchets plastiques particuliers ont un impact important sur la vie marine. En effet, ces filets et lignes «fantômes» abandonnés en mer peuvent persister pendant des centaines d'années et continuent à piéger des poissons, des requins, des mammifères marins et des oiseaux tout en dérivant dans les courants océaniques.



L'aquaculture contribue à près de la moitié de l'approvisionnement mondial en poissons et autres animaux aquatiques. Quelques espèces dominent la production aquacole mondiale : les carpes en eau douce et le Saumon atlantique en milieu marin.



Chaque année, environ 20 millions de tonnes de poissons et d'autres animaux aquatiques issus de la pêche et de l'aquaculture – soit un peu plus de 10 % de la production mondiale – sont utilisés pour produire de l'huile et de la farine de poisson. Ces produits rentrent dans la composition d'aliments pour l'aquaculture.



## L'aquaculture est-elle une solution ?

Idéalement, un poisson d'élevage doit provenir d'un élevage qui n'a pas d'impact négatif sur l'environnement et qui assure la santé physique et le bien-être des animaux. Les conditions de travail doivent assurer la dignité et une vie de qualité aux personnes employées dans les élevages.

Malheureusement, ces conditions ne sont pas toujours respectées. Des labels existent pour éclairer nos choix, mais tous ne sont pas fiables.



## Quand l'aquaculture n'est pas durable

Parfois, l'aquaculture a de lourdes conséquences sur les écosystèmes :

- pollution des eaux et utilisation de produits chimiques et d'antibiotiques ;
- propagation de maladies aux espèces sauvages ;
- évasion d'animaux et introduction d'espèces envahissantes dans l'environnement ;
- destruction d'écosystèmes pour implanter les fermes ;
- surpêche pour la fabrication des farines et huiles de poissons pour le nourrissage ;
- conditions de travail dégradantes.

Les forêts de mangroves d'Asie du Sud-Est sont gravement menacées par la déforestation, en partie pour l'implantation de fermes d'élevage de crevettes.



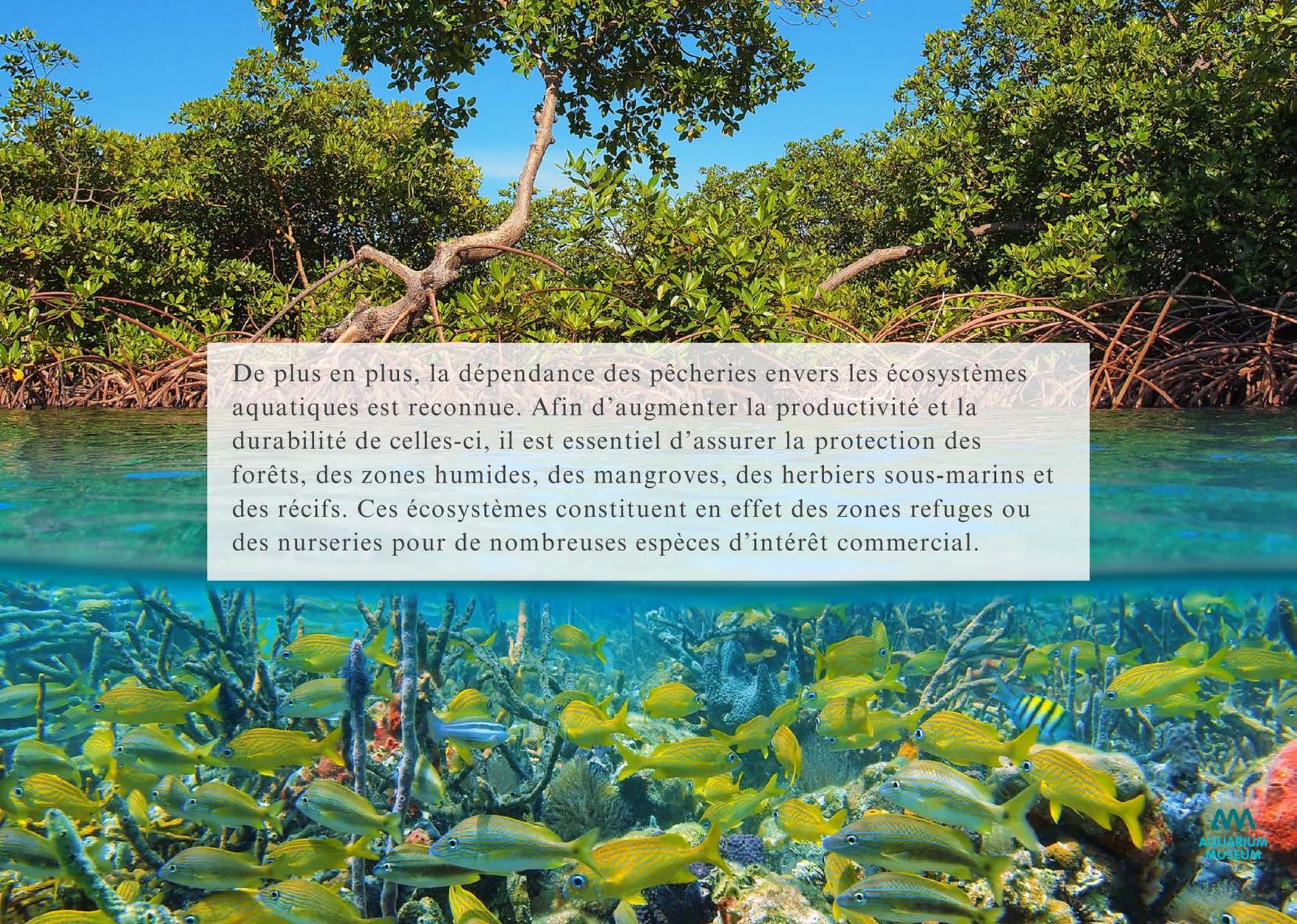
Environ 600 millions de personnes dans le monde dépendent directement ou indirectement de la pêche et de l'aquaculture pour leur subsistance. Pourtant, beaucoup de ces travailleurs – surtout les femmes – vivent dans la précarité. Améliorer leurs conditions de vie est essentiel pour un développement durable et équitable de secteur.

Bien qu'elles occupent des rôles essentiels dans l'industrie de la pêche et de l'aquaculture, les femmes occupent surtout les postes les moins qualifiés dans la préparation des produits, et donc les plus précaires et moins payés.



Pour plus de trois milliards de personnes, principalement issues de pays à faible revenu, la pêche et l'aquaculture sont une source essentielle de protéines, représentant plus de 20 % de leurs apports en protéines animales.





De plus en plus, la dépendance des pêcheries envers les écosystèmes aquatiques est reconnue. Afin d'augmenter la productivité et la durabilité de celles-ci, il est essentiel d'assurer la protection des forêts, des zones humides, des mangroves, des herbiers sous-marins et des récifs. Ces écosystèmes constituent en effet des zones refuges ou des nurseries pour de nombreuses espèces d'intérêt commercial.

Les mers et océans couvrent approximativement 70 % de la surface de notre planète, dont les trois quarts se situent en haute mer. Or ces régions en haute mer sont en dehors des eaux territoriales et n'étaient pas encore protégées par la communauté internationale. En février 2023, un nouveau traité a été signé par les Nations Unies avec pour objectifs de créer des zones protégées (réserves naturelles) en haute mer.

Ce traité devrait permettre de transformer 30 % de la haute mer en zones marines protégées d'ici 2030. Dans ces zones, les activités humaines et la pêche seront strictement réglementées. Ces zones protégées aideront à maintenir le reste des océans en bonne santé.



## Réduire et diversifier notre consommation

Nous ne dépendons pas de la consommation de poissons pour notre survie. Pourtant, en Belgique, chaque habitant consomme en moyenne environ 25 kg de produits aquatiques par an.

Notre consommation est peu diversifiée : Le Cabillaud et le Saumon représentent ensemble près de 70 % de celle-ci. Nous consommons un nombre limité d'espèces, entraînant leur surexploitation.



## Diversifier notre alimentation

Manger du poisson une à deux fois par semaine en privilégiant les espèces riches en acides gras (oméga 3, EPA et DHA) ; voilà un conseil souvent entendu. Mais est-ce vraiment indispensable ?

Si ces acides gras sont essentiels à notre santé, d'autres aliments, comme les algues et les oléagineux, peuvent nous apporter ceux-ci en suffisance.

Pour l'environnement comme pour notre santé, l'important est de diversifier notre alimentation.

## Une étiquette pour nous aider à mieux choisir

L'étiquette apporte une série d'informations obligatoires qui vont nous aider à mieux choisir :

- le nom commun et le nom scientifique de l'espèce ;
- la méthode de production (pêche ou aquaculture) ;
- la zone de pêche ;
- l'engin de pêche utilisé ;
- le pays d'origine des animaux issus de l'aquaculture.

Pour votre santé, l'étiquette doit aussi vous informer si le produit a déjà été congelé et décongelé.



## Choisir une méthode de pêche sélective et non destructive

Certains engins de pêche, comme les chaluts ou la drague, sont destructifs pour les fonds marins ou entraînent la capture d'un grand nombre de prises accessoires qui seront ensuite rejetées à la mer. En choisissant de ne pas consommer des espèces capturées avec ces méthodes, vous contribuez à la protection des fonds marins.

Choisissez des petites espèces pélagiques (comme les sardines et les maquereaux), qui vivent en bancs près de la surface et sont faciles à capturer tout en évitant les prises accessoires.



## Choisir une méthode de pêche sélective et non destructive

Le chalut de fond est un filet remorqué près des fonds marins par un navire pour capturer les espèces qui y vivent, telles la Sole ou les crevettes. Mais il manque de sélectivité et peut endommager les fonds marins.

54 % ... C'est la proportion de la production de Crevettes grises destinée à la Belgique, ce qui en fait le plus grand consommateur, devant les Pays-Bas (20%) et l'Allemagne (15%). Celles-ci sont capturées avec des chaluts de fond.

## Choisir en fonction de l'état des stocks

Pour une même espèce, l'état des stocks peut varier selon l'origine. En effet, si de nombreux stocks de poissons sont surexploités, d'autres sont en bon état.

L'indication de la zone de pêche est donc importante. Vous trouverez cette information sur son étiquette ou en interrogeant votre fournisseur. Des labels existent pour vous aider à choisir parmi les espèces proposées et en fonction de leur origine géographique.



## Consommer local

Si votre poisson n'a pas été pêché localement, il a dû être transporté par bateau ou par avion. L'empreinte carbone sera particulièrement importante dans le cas de produits frais qui doivent être transportés par avion.

Choisir une espèce locale vous assurera un produit plus frais tout en vous permettant de diminuer votre empreinte carbone et de soutenir l'économie locale.



## Choisir des poissons adultes

Pour que la population se maintienne, les animaux doivent atteindre l'âge adulte pour avoir une chance de se reproduire. Pour cette raison, des règles légales encadrent la taille minimale des poissons qui peuvent être pêchés.

Quand c'est possible, choisissez les individus les plus grands.



## Choisir un poisson de saison

Certaines espèces migrent et ne sont pas présentes toute l'année dans la zone de pêche. D'autres encore sont protégées durant leur période de reproduction. Enfin, la qualité de la chair peut varier selon la saison.

Évitez de consommer une espèce en dehors de sa saison de pêche, car vous achèteriez alors probablement un poisson importé d'une autre région, parfois lointaine. N'hésitez pas à interroger votre fournisseur sur son origine et sa saisonnalité.





## Choisir un poisson de saison

La Coquille Saint-Jacques se pêche de préférence en dehors de sa période de reproduction (au printemps). En plus de permettre aux populations de se reproduire, les coquilles pêchées ne contiennent alors que la noix, sans « corail », pour la plus grande satisfaction des gourmets.



## Choisir un poisson de saison

Les Sardines vivent en banc en haute mer. Mais, l'été, elles quittent le large pour rejoindre les eaux peu profondes de la côte, où elles sont faciles à capturer.

## Choisir des espèces petites ou herbivores

Les grands prédateurs comme l'Espadon ou le Thon sont souvent surpêchés. De plus, ces espèces sont souvent contaminées avec des métaux lourds, nocifs pour votre santé. Choisissez des espèces de plus petite taille, comme le hareng, la sardine, le maquereau ou l'anchois.

En aquaculture, choisissez des espèces omnivores telles que le Pangasius ou le Tilapia. En effet, les espèces carnivores, comme le Saumon, sont nourries avec de l'huile et de la farine de poisson, fabriquées à partir de poissons pêchés en mer.



## Dites non aux espèces des grandes profondeurs

Sébaste, Lingue bleue, Empereur... Ces habitants des profondeurs grandissent très lentement et leur taux de reproduction ne permet pas de repeupler les zones où ils sont pêchés. De plus, leur capture se fait à l'aide de chaluts de fond très destructeurs pour les fonds marins.

L'Empereur n'atteint sa maturité sexuelle qu'après 20 ans et pourrait vivre près de 150 ans ! Il faut compter environ 20 ans pour qu'une génération se renouvelle, ce qui est bien trop long par rapport à la vitesse à laquelle les stocks sont exploités.

## Sources

FAO. 2022. The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Towards Blue Transformation. Rome, FAO.

Fisheries and Resources Monitoring System  
<https://firms.fao.org/firms/en>

Ghost Gear: The Abandoned Fishing Nets Haunting Our Oceans. Published by Greenpeace Germany. November 2019

Paleczny M, Hammill E, Karpouzi V, Pauly D (2015) Population Trend of the World's Monitored Seabirds, 1950-2010. PLoS ONE 10(6):

Pérez Roda, M.A. (ed.), Gilman, E., Huntington, T., Kennelly, S.J., Suuronen, P., Chaloupka, M. and Medley, P. 2019. A third assessment of global marine fisheries discards. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 633. Rome, FAO. 78 pp.

The HillNotes blog - The Library of Canadian Parliament - <https://hillnotes.ca/>

Zeller, D, Cashion, T, Palomares, M, Pauly, D. Global marine fisheries discards: A synthesis of reconstructed data. Fish Fish. 2018; 19: 30- 39.

## Nos partenaires



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES

START



Wallonie  
service public  
SPW



Wallonie  
tourisme  
CGT



Wallonie  
Belgique  
Tourisme  
WBT

VISIT  
Wallonia  
.be



Province  
de Liège

Avec le soutien de  
la



Wallonie



Pour poursuivre l'activité en classe :