

Pêche: Les océans se vident plus vite que prévu

Présentés par la FAO à Rome, les chiffres les plus récents de l'étude sur la Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture (SOFIA) sont plus alarmants qu'on ne le craignait. Quelque 80 % des stocks sauvages de poissons sont aujourd'hui victimes de surpêche, ou ont atteint leurs limites.

Selon la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), les populations de poissons sur lesquelles les prélèvements restent modérés ne constituent plus que 20% de la totalité, contre 40% il y a 34 ans. «La pression sur les espèces exploitables commercialement ne cesse de s'accroître», relève Jennifer Zimmermann, experte au WWF. La Suisse tient sa part de responsabilité, puisque dans les deux dernières décennies, la consommation moyenne par habitant a augmenté de 20% pour atteindre 7,6 kg de poisson et fruits de mer chaque année, dont 95% proviennent des marchés internationaux. On a cru jusqu'alors que la pisciculture constituait la solution au problème; c'est vrai, mais seulement en partie.



Les membres du Seafood Group s'engagent à ne pas proposer d'espèces victimes de la surpêche, comme le thon rouge ou le requin.

poissons d'élevage sont nourris de farines et d'huiles de poissons, l'aquaculture n'en contribue pas moins à l'appauvrissement des océans. D'où l'importance du respect de normes environnementales pour la pêche durable par les élevages eux aussi.

L'étude des Nations unies le dit expressément : le temps à disposition pour agir ne cesse de diminuer. «Si l'humanité continue ainsi, les stocks mondiaux de poissons pourraient être anéantis avant le milieu du siècle», alerte Jennifer Zimmermann. Le WWF milite donc pour un virage radical dans la po-

litique globale de la pêche. Et les consommateurs eux-mêmes peuvent agir, en n'achetant que du poisson et des fruits de mer bio ou estampillés Marine Stewardship Council (MSC) – et bien sûr en privilégiant le poisson indigène. Le WWF a d'ailleurs fondé le «Seafood Group» afin de favoriser l'offre de poisson «durable»; en font partie des fournisseurs importants de la restauration comme Dyhrberg ou Bianchi, mais également les grands distributeurs Coop et Migros.

www.wwf.ch

christian.greder@gastroneus.ch

Adaptation: Blaise Guignard

Consommation

Les Suisses grands consommateurs de pâtes

Les pâtes, on les aime... beaucoup: l'an dernier, chaque Suisse en a consommé en moyenne 9,66 kg. Ce qui fait 160 grammes, soit deux portions de plus qu'en 2007 (9,5 kg).

Les ventes cumulées des sept fabricants de pâtes suisses ont atteint 49 519 tonnes, soit 2,7% de plus que l'année précédente.



31 438 tonnes de pâtes ont été importées en 2008, dont 90 % en provenance d'Italie.

Le «Seafood Group»

Le Seafood Group regroupe des entreprises désireuses d'apporter leur contribution à la protection des mers. Leur objectif est de concentrer de façon graduelle leur offre de poisson à des espèces exploitées de façon durable et respectueuse de l'environnement. Le Seafood Group s'adresse aux commerces de détail, fournisseurs et autres entreprises du secteur, ainsi qu'aux chaînes de restauration.