

# ENCORE SERVIR? PEUT-ON QUEL POISSON POISSON: GREENPEACE



## Les mers sont en danger:

80% des stocks mondiaux de poissons pêchés à des fins commerciales sont exploités jusqu'à leurs limites, souffrent de surpêche ou sont déjà épuisés. Les causes en sont notamment la surpêche, d'importantes quantités de prises annexes, la pêche illégale et les changements climatiques.

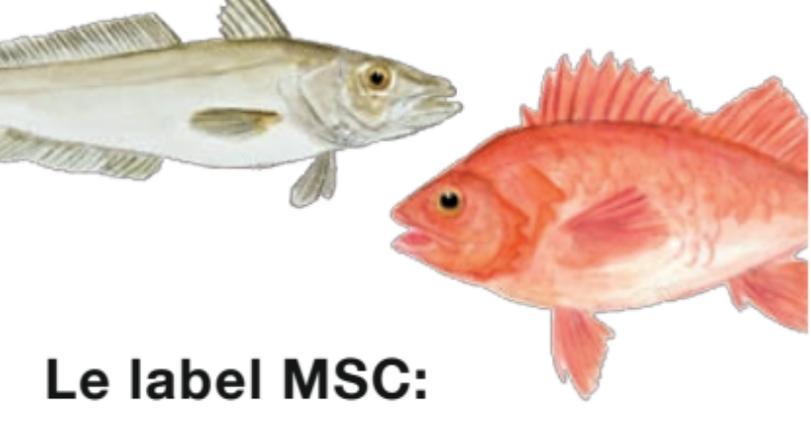
L'aquaculture, présentée comme une solution par l'industrie de la pêche et l'industrie agroalimentaire, pose de nouveaux problèmes:

- Destruction des forêts de mangroves et autres régions côtières par l'élevage de poissons ou de fruits de mer.
- Salinisation et réduction de la nappe phréatique.
- Pollutions des eaux côtières.
- Utilisation de poissons sauvages ou de soja, de maïs ou de produits à base d'huile de palme comme nourriture pour les poissons d'élevage, ce qui accentue la surpêche et la déforestation.



## Greenpeace exige:

- Une politique d'achat transparente et soutenable pour les poissons et fruits de mer dans le commerce de produits alimentaires.
- Pas de commercialisation d'espèces et de stocks menacés ou capturés avec des méthodes de pêche destructrices comme les filets dérivants.
- Pas de commercialisation de poissons provenant de la pêche illégale.
- La création de réserves marines avec interdiction de pêcher sur 40% de la surface des océans.



## Le label MSC:

Le label «Marine Stewardship Council» certifie une pêche soutenable. Certains certificats MSC posent néanmoins problème, car ils permettent des méthodes de capture telles que les filets dérivants ou la pêche dans des zones intactes. Préférez-leur donc un label bio, dans la mesure où il est offert.



### Impressum:

Greenpeace Suisse  
Case postale  
8031 Zurich  
Tél. 044 447 41 61  
Fax 044 447 41 99  
E-mail [gp@greenpeace.ch](mailto:gp@greenpeace.ch)

### Pour de plus amples informations:

[www.greenpeace.ch/conso](http://www.greenpeace.ch/conso)

## Quel poisson peut-on encore servir?

Mangez plus rarement du poisson et de manière plus responsable. Achetez du poisson provenant de stocks sains et capturé avec des méthodes de pêche soutenables. La liste suivante vous permet de faire le bon choix.

### Inacceptable ● ✘

Ces poissons ne sont pas pêchés de manière soutenable. Evitez de les acheter. L'aquaculture n'est pas une alternative, sauf si elle est certifiée bio.

### Acceptable ● ✔

Les formes et méthodes de pêche citées sont convenables. Il est acceptable d'acheter de tels poissons.

### Recommandé – élevage bio

Toutes les espèces provenant d'élevages biologiques peuvent être mangées en toute bonne conscience, quelle que soit la catégorie dans laquelle elles sont classées ci-dessous.

#### ● **Aiguillat/ Filet d'aiguillat fumé**

#### ● **Anguille européenne**

#### ● **Bar/ Loup de mer**

✔ Pêchés dans le nord-est de l'Atlantique à la palangre et avec des lignes.

#### ● **Brochet**

Poisson sauvage pêché en Suisse.

#### ● **Cabillaud**

##### ✔ **Cabillaud de l'Atlantique**

pêché au nord-est de l'Atlantique à la palangre, avec des lignes à la main ou des sennes.

✔ **Cabillaud du Pacifique** pêché dans le nord-est du Pacifique à la palangre, à la ligne ou avec des pièges.

#### ● **Colin d'Alaska/ Lieu jaune**

#### ● **Crevettes/ Langoustines**

##### ✔ **Crevettes d'eau douce**

pêchées dans le nord-est et le nord-ouest de l'Atlantique avec des chaluts pélagiques et des pièges.

✔ **Langoustines** pêchées dans le nord-est de l'Atlantique avec des pièges.

#### ● **Dorade**

✔ Aquaculture dans des lagunes méditerranéennes.

#### ● **Féra, corégone, lavaret**

Poissons sauvages pêchés en Suisse.

#### ● **Flétan**

✔ Pêché à la palangre dans le Pacifique Nord (Alaska, Colombie Britannique).

#### ● **Hareng**

✘ Pêché dans le nord-est de l'Atlantique ou en mer Baltique avec des filets fixes.

#### ● **Hoki/ Merlu bleu**

✔ Déconseillés même s'ils sont certifiés MSC.

#### ● **Hoplostète orange**

#### ● **Lieu noir/ Colin**

✔ Pêchés dans le nord-est de l'Atlantique à la palangre, avec des lignes à la main, des sennes ou des filets circulaires.

#### ● **Lotte/ Baudroie**

#### ● **Maquereau**

✘ Pêché dans le nord-est de l'Atlantique (Skagerrak, Kattegat, Islande).

#### ● **Marlin**

#### ● **Merlu**

✔ Capturé dans le sud-est de l'Atlantique – devant l'Afrique du Sud – avec des lignes à la main.

#### ● **Moules**

✔ Aquaculture sur piquets en bois ou avec captage sur cordes.

#### ● **Omble chevalier**

Poisson sauvage pêché en Suisse.

#### ● **Pangasius**

#### ● **Perche**

Poisson sauvage pêché en Suisse.

#### ● **Plie, carrelet, sole**

#### ● **Poisson loup**

#### ● **Poulpe**

✔ Pêché dans le nord-est de l'Atlantique – le golfe de Gascogne, le long des côtes méditerranéennes et espagnoles – avec des pièges.

#### ● **Sandre**

Poisson sauvage pêché en Suisse ou en Europe de l'Ouest.

#### ● **Sardine**

✘ Pêchée dans le nord-est et le sud-est de l'Atlantique, l'Afrique de l'Ouest – avec des filets circulaires ou des chaluts – ainsi que dans la Méditerranée.

#### ● **Saumon de l'Atlantique**

#### ● **Saumon du Pacifique**

Poisson sauvage.

#### ● **Sébaste/ Rascasse**

#### ● **Seiche/ Calamar**

✔ Pêchés dans le nord-est de l'Atlantique avec des chaluts pélagiques, des lignes à la main et des pièges, et dans le sud-ouest de l'Atlantique (Falkland) avec la méthode au lamparo et au hameçon et avec des filets circulaires lumineux.

#### ● **Thon**

✔ **Thon blanc** pêché à la traîne dans le sud du Pacifique (pêche américaine certifiée MSC).

✔ **Thon rouge/thon bonito** pêchés dans l'ouest et l'est de l'Atlantique, l'ouest et le centre du Pacifique à la canne à pêche et à la palangre.

#### ● **Tilapia**

✔ Aquaculture dans des systèmes fermés aux Etats-Unis.

#### ● **Truite**

Poisson sauvage pêché en Suisse.