

PRINCIPES ET CONDITIONS D'UNE PÊCHE RESPONSABLE

Jean-Claude Brêthes

*Institut des sciences de la mer de
Rimouski*

**Colloque sur la crevette du golfe du Saint-Laurent
11 – 12 décembre 2012**



Pêcheurs années 1960: perception traditionnelle et romantique

Quant à eux, les six hommes et le mousse, ils étaient des Islandais (une race vaillante de marins qui est répandue surtout au pays de Paimpol et de Tréguier, et qui s'est vouée de père en fils à cette pêche-là).

Pierre Loti, Pêcheurs d'Islande, 1886.

Sur les bancs de Terre-Neuve [...], ces trois-mâts larges et trapus, ils sont montés par de rudes hommes qui, sous la brutalité des mots et des gestes gardent une âme droite, farouche et tendre.

Roger Vercelet, Pêcheurs des quatre mers, 1957.

Pêcheur année 2010: un ravageur de la mer

We're talking about destruction of marine habitat that is, if not equivalent, at least in the ballpark with clear-cutting forests on land."

<http://www.thefreelibrary.com/Fishing+for+answers%3A+deep+trawls+leave+destruction+in+their+wake+-...-a018826547>

Many commercial fishing methods are simply environmental vandalism. Fishing trawlers systematically cover large areas of marine rich sea floors. Wiping out marine eco systems and destroying food chains. The trawling of shallow or deep water covers; sand, mud, rock, rubble, sea grass, sponge beds and deep-sea coral.

<http://www.kokodafishing.com/fishright/food-for-thought/commercial-fishing-and-habitat-destruction.aspx>

UNE ÉVOLUTION DU CADRE INSTITUTIONNEL

ANNÉE 1958: (CONVENTION DES NATIONS UNIES) RENDEMENT OPTIMAL CONSTANT DES RESSOURCES, DE FAÇON À PORTER AU MAXIMUM LES DISPONIBILITÉS EN PRODUITS MARINS, ALIMENTAIRES ET AUTRES. PROGRAMMES DE CONSERVATION DOIVENT ÊTRE ÉTABLIS EN VUE D'ASSURER, EN PREMIER LIEU, L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LA CONSOMMATION HUMAINE.

ANNÉES 1980: UN CONSTAT: RESSOURCE EN DÉCLIN – ENVIRONNEMENT DÉGRADÉ

DES NORMES: DES RECOMMANDATIONS AUX TEXTES CONTRAIGNANTS

Rapport « Brundtland » (1987):
développement durable

« Plan d'action 21 » (Sommet de Rio
1992): Conserver l'environnement
marin

Code de conduite FAO (1995)

Code de conduite Canada (1998)

Accord de l'ONU sur la pêche en haute
mer (1995)

Loi canadienne sur les océans (1996)

Loi canadienne sur les espèces en péril
(2002)

Nécessité de développer une « pêche responsable »

- Ne cible pas les espèces les plus menacées et n'opère pas dans des zones fragiles.
- Peut être poursuivie indéfiniment dans le temps.
- Prend en compte tout l'environnement, les impacts sur toutes les espèces, et considère les écosystèmes dans leur ensemble.
- Utilise des méthodes de pêche sélectives et non destructrices pour ne prendre que le poisson nécessaire.

(extrait de Greenpeace)



LES GROUPES ÉCOLOGISTES S'EN MÊLENT



→ La gestion « classique » (gouvernementale) a échoué :
→ La pression des consommateurs imposera des pratiques respectueuses de l'environnement

LES CHÂÎNES D'ALIMENTATION SUIVENT



Loblaws s'engage à s'approvisionner en produits de la mer exclusivement auprès de sources durables d'ici la fin de 2013



Comprendre les étiquettes de la poissonnerie

metro

0.800 kg 400.00/kg \$

PÊCHE DURABLE

① Nom scientifique
② Provenance de la pêche ou de l'élevage
③ Type de pêche

Pour faciliter la traçabilité de ses produits issus de la pêche et de l'aquaculture, Metro a mis en place un étiquetage informatif. Pour de plus amples informations consultez votre poissonnier, ou rendez-vous sur : metro.ca

ORIENTER LES CONSOMMATEURS VERS LES « BONS » PRODUITS MARINS

LES « ÉCO-GUIDES »

Des listes D'ESPÈCES classées :

- par région ou globalement;
- peut tenir compte des engins de pêche

- « **Modèle** » : Aquarium de Monterey Bay

- Il y en a d'autres ; la plupart recopie MBA

MAIS : un poids certain

L'ÉCOCERTIFICATION

Des PÊCHERIES (OU ENTREPRISES) certifiées, et une unité de certification :

- Espèce
- Engin (« métier ») ou groupe d'engins
- Zone géographique
- Entreprise (si « client »)

- Base: FAO
- « **Modèle** » : Marine Stewardship Council (MSC)

Sea Choice Canada

Healthy Choices for Healthy Oceans

Your consumer power can help the health of our oceans. Many Canadians are eating seafood for its health benefits. By buying green-listed seafood you are supporting sustainable fishing that can be maintained for years to come.

But don't stop here! Share your seafood smarts—download copies of Canada's Seafood Guide for your friends and get action updates at www.seachoice.org

How To Use This Card

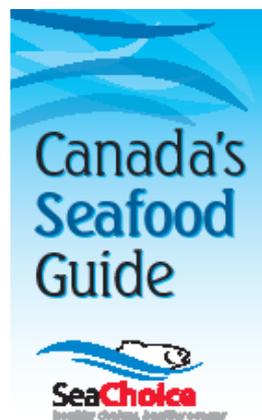
Keep this wallet card with you—it will help you make more sustainable seafood choices. Some seafoods are listed in more than one column: look for the bolded term that shows where it is from or how it was caught. When you shop and dine, always ask:

- What type of seafood is this?
- Where was it fished or farmed?
- How was it caught or farmed?

Then check the listings on the card and the explanation of our traffic-light colour codes. Seafood that could contain harmful levels of toxins is marked by the symbols: \odot —mercury, and \oplus —PCBs, dioxins and pesticides.

If the seafood doesn't appear here, look for it in our database at www.seachoice.org

SeaChoice is an Initiative of Sustainable Seafood Canada:



Best Choice

- Catfish (US) farmed
- Caviar/ Sturgeon farmed
- Clams farmed
- Coil Pacific (US) bottom longline, jig, pot
- Crab: Dungeness
- Fish sticks: Pollack (AK)
- Haddock (Canada) bottom longline
- Hake: Pacific (Canada)
- Herring: Atlantic (US), Pacific (Canada)
- Imitation crab: Pollack (AK)
- Lobster: American (Atl. Canada)
- Lobster: Rock, Spiny (Aus., US, Western Baja)
- Mussels farmed
- Oysters farmed
- Pollock (AK)
- Sablefish (AK, BC)
- Sardine: Brisling, Sprats (US)
- Skimp/ Prawn: Sidestripe, Spot (BC) trap-caught
- Swordfish (Atl. Canada) \odot \oplus
- Tilapia (US) farmed
- Trout: Rainbow (land-based) farmed
- *Tuna troll-caught \odot

Some Concerns

- Catfish/ Tra/ Basa (Int'l) farmed
- Clams: Atlantic ink shell (Atl.), Geoduck (US Pac.) \odot
- Coil: Pacific (Canada, US) troll
- Crab: King, Snow (Canada, US)
- Haddock (US) bottom longline
- Halibut: Atlantic, Pacific (Canada) bottom longline \odot
- Lingcod \odot
- Lobster: American (US Atl.)
- Mahimahi/ Dolphin fish/ Dorado
- Mussels wild
- Octopus (US)
- Oysters wild \oplus
- Sablefish (CA, OR, WA)
- **Salmon: Pacific wild
- Scallops: Sea (NE Atl. US)
- Shark (US Pac.) \odot
- Skimp (Atl., Gulf of Mexico) troll \oplus**
- Sole (Pac.) \odot
- Squid: Jumbo, Humboldt, Shortfin, Summer (Int'l)
- Swordfish (US Atl.) \odot \oplus
- Trout: Rainbow (Canada) open-cage farmed
- *Tuna (US) \odot \oplus

Avoid

- Caviar/ Sturgeon (Int'l) \odot \oplus
- Chilean seabass/ Patagonian toothfish \odot
- Clams (Int'l) \odot \oplus
- Coil: Atlantic
- Crab: King (Russia)
- Rounder/ Sole: (US Atl.), Arrowtooth (Canada) \oplus
- Grenadier
- Haddock troll
- Halibut: Atlantic (US) troll \odot
- Lobster: Spiny (Int'l except Aus. + US)
- Monkfish \odot
- Orange roughy \odot
- Roadrunner/ Snapper troll \odot
- Salmon: Atlantic, Chilean farmed \oplus
- Scallops: Sea (Canada, Mid-Atl. US) \oplus**
- Shark (Int., Int'l) \odot
- Skimp/ Prawn: Tiger, White (Int'l)
- Swordfish (Canada, Mex., SE Atl.) \odot \oplus
- Tilapia (China, Taiwan) farmed
- *Tuna (Pac. Int'l) \odot \oplus
- Tuna: Bluefin \odot

Alert Codes

Green = Best Choice. This species is currently fished/ farmed sustainably and represents a best choice. Enjoy, while supporting responsible fishing and coastal livelihoods.

Yellow = Some Concerns. Seafood that should be consumed infrequently, or when a green choice is not available. There are conservation concerns with the current populations or practices in this fishery.

Red = Avoid. Do not purchase these fish far now. They come from sources that have a combination of problems—habitat damage, discard of unwanted species, poor management, low populations, can be easily harmed by fishing or may be listed by governments as endangered.

Health advisory. Regular consumption of one or more species in this listing poses a health threat from \odot mercury or from \oplus PCB, dioxins or pesticides. For further information visit: www.seachoice.org

*The category "Tuna" includes Albacore, Bigeye, Skipjack and Yellowfin tuna, but not Bluefin. ** Check seasonal recommendations for salmon at www.seachoice.org
 Abbreviations: AK=Alaska, Atl.=Atlantic, Aus.=Australia, BC=British Columbia, CA=California, Int'l=International, NE=Northeast, NW=Northwest, Mex.=Mexico, OR=Oregon, Pac.=Pacific, SE=Southeast, US=United States, WA=Washington.

UNE ÉCOCERTIFICATION SELON LA FAO

« un programme d'étiquetage écologique permet à un produit de porter un logo distinctif, ou une déclaration, assurant les consommateurs que le produit concerné a été élaboré selon un ensemble de normes environnementales, telles que la durabilité de la ressource utilisée comme matière première, l'impact environnemental de la méthode de production, ou la recyclabilité du produit ».

Certification: directives de la FAO (2005)

PRINCIPES FAO

2. Les principes suivants devraient s'appliquer aux systèmes d'étiquetage écologique pour les pêches de capture marines, qui doivent :
- 2.1 être conformes à la Convention des Nations Unies de 1982 sur le droit de la mer, aux règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et à d'autres instruments internationaux pertinents;
 - 2.2 **reconnaître les droits souverains des États** et être conformes à l'ensemble des lois et règlements pertinents;
 - 2.3 être facultatifs et axés sur le marché;
 - 2.4 **être transparents et prévoir la participation équilibrée et équitable de toutes les parties intéressées**;
 - 2.5 **ne pas être discriminatoires**, ne pas créer d'obstacles inutiles au commerce et permettre un commerce équitable ainsi qu'une concurrence loyale;
 - 2.6 donner une opportunité d'accès aux marchés internationaux;
 - 2.7 définir clairement les responsabilités des promoteurs des systèmes et des organismes de certification conformément aux normes internationales;
 - 2.8 prévoir des **procédures de vérification et d'audit indépendantes et fiables**;
 - 2.9 être considérés comme équivalents s'ils sont conformes aux présentes directives;
 - 2.10 être fondés sur les meilleures **preuves scientifiques** disponibles, tout en tenant compte des connaissances traditionnelles, à condition que leur **validité puisse être vérifiée objectivement**;
 - 2.11 être pratiques, viables et vérifiables;
 - 2.12 garantir que les étiquettes fournissent **des informations véridiques**;
 - 2.13 assurer la clarté;
 - 2.14 être fondés, à tout le moins, sur les conditions minimales requises, les critères et les procédures à suivre énoncés dans les présentes directives.
3. Le **principe de la transparence** devrait être appliqué à **tous les éléments d'un système d'étiquetage écologique**, y compris à sa structure organisationnelle et financière.

**CODE CONDUITE POUR UNE
PÊCHE RESPONSABLE**

**LES PÊCHEURS S'ENGAGENT
(de façon volontaire)**

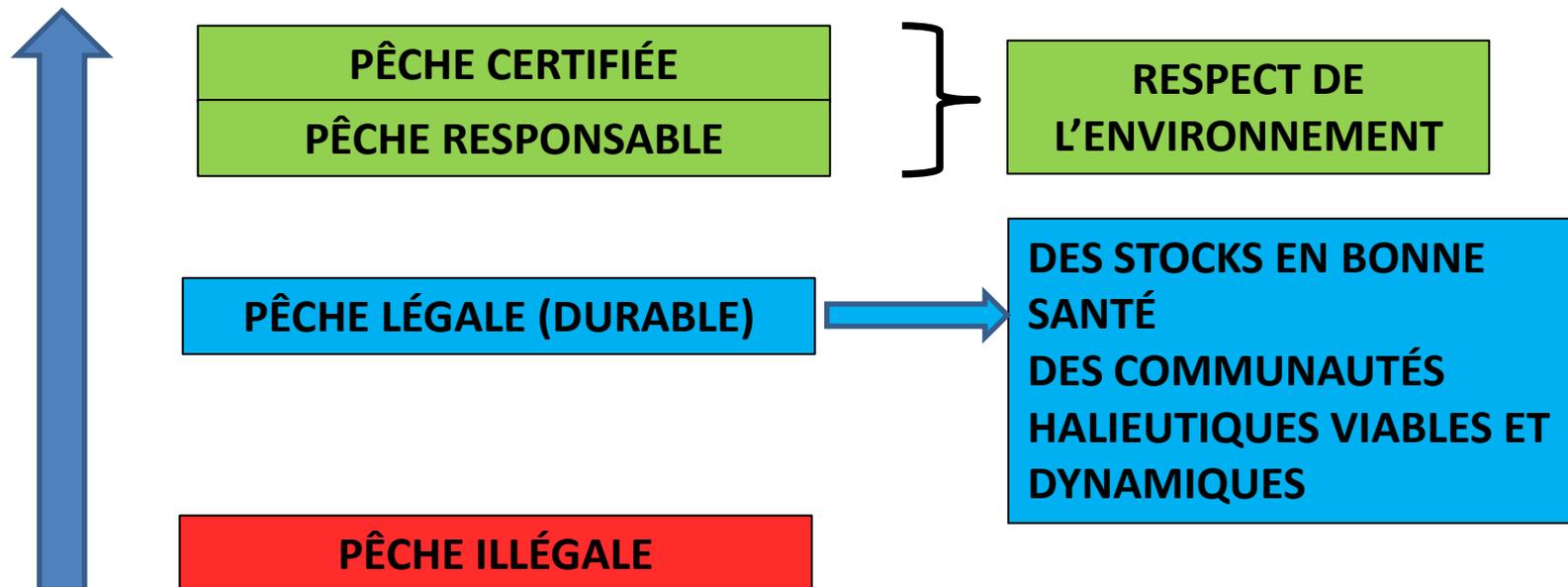
- **Pratiquer une pêche durable**
- **Viser la maintien de la ressource à long terme**
- **Utiliser des engins sélectifs**
- **Respecter l'environnement**
- **Collaborer avec les autorités pour la gestion et la recherche**
- **Respecter les règlements**

UNE PÊCHE RESPONSABLE:

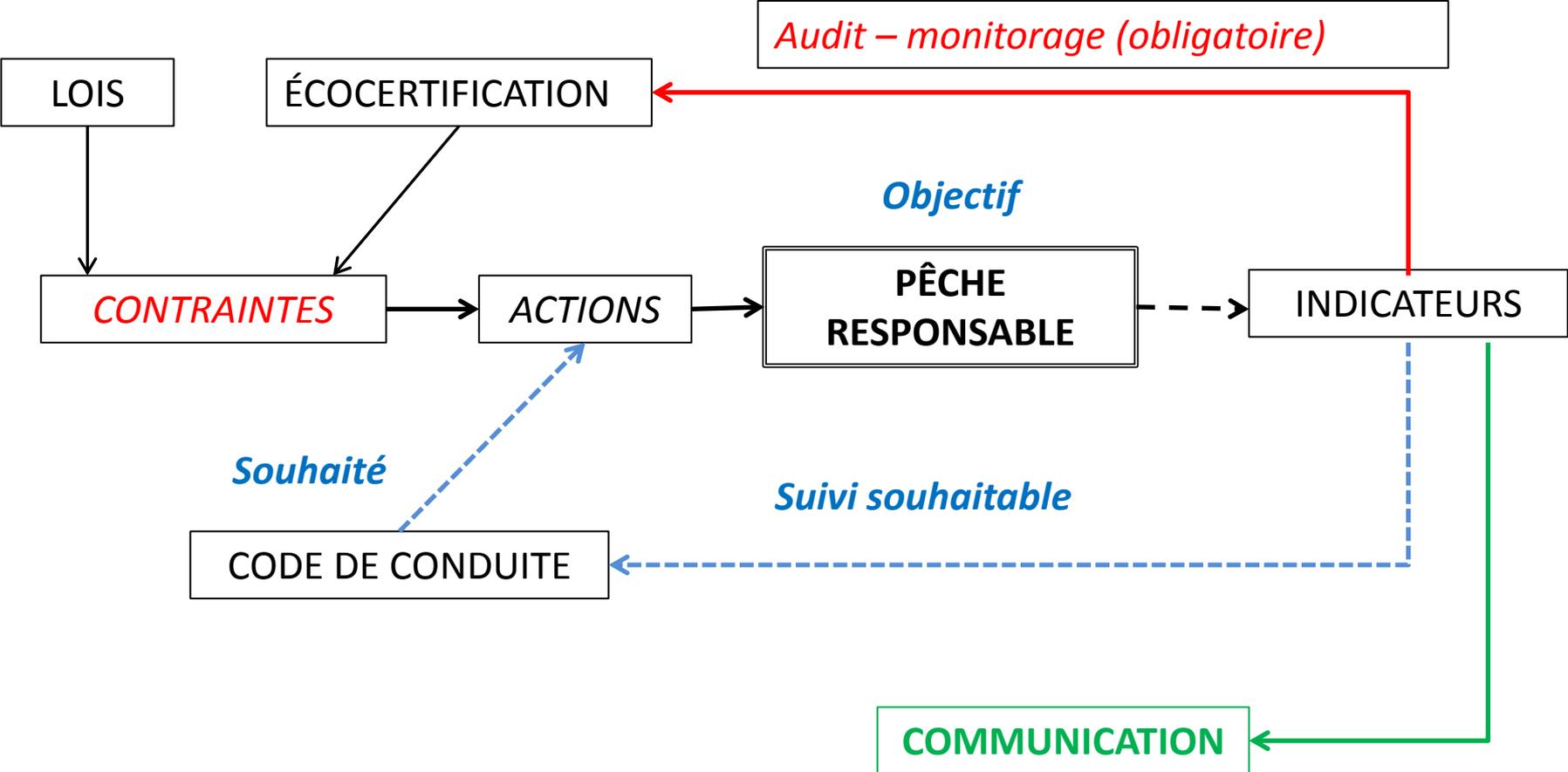
➤ **Le produit a été capturé dans des conditions :
Respectueuses de la ressource;**

**Respectueuses de l'écosystème (espèces,
habitat);**

**Respectueuses des humains et des collectivités
qui l'exploitent.**



LA CERTIFICATION N'EST PAS TOUT



Éco-guides et certifications sont là pour durer et la pression va s'intensifier sur l'industrie de la pêche

Le public demande des comptes aux pêcheurs et il faudra s'y soumettre

L'ADAPTATION EST NÉCESSAIRE:

- **BIEN FAIRE**
- **ET LE FAIRE SAVOIR**

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

**THANK YOU FOR
YOUR ATTENTION**



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO en analyse intégrée
des systèmes marins
Institut des sciences de la mer
Université du Québec à Rimouski (Canada)