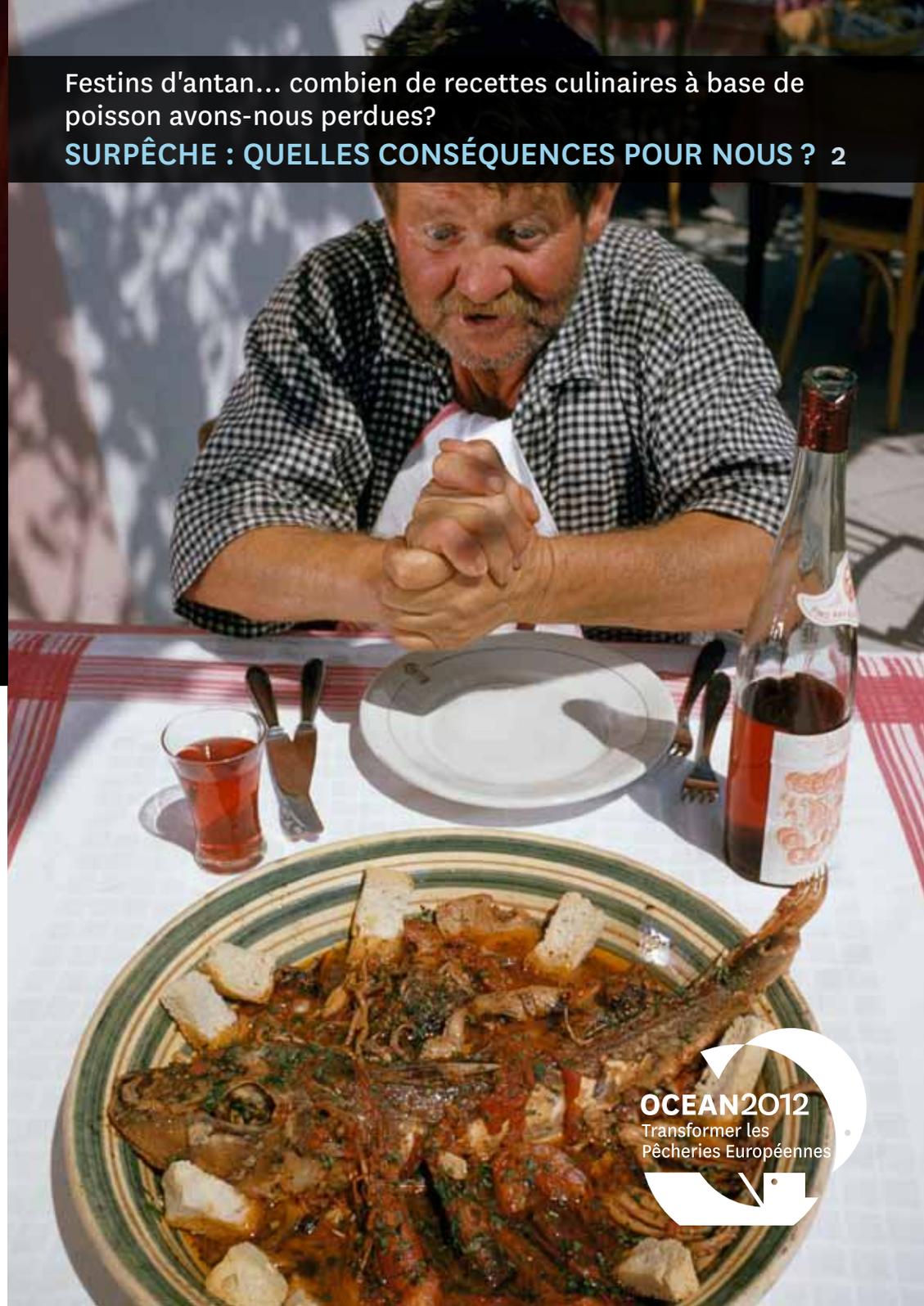




COREY ARNOLD



Festins d'antan... combien de recettes culinaires à base de poisson avons-nous perdues?
SURPÊCHE : QUELLES CONSÉQUENCES POUR NOUS ? 2

OCEAN2012 est une alliance d'organisations ayant pour objectif la transformation de la politique européenne de la pêche, afin de mettre un terme à la surpêche et aux pratiques de pêche destructrices et pour assurer une utilisation juste et équitable de ressources halieutiques en bon état.

OCEAN2012 a été lancée et est coordonnée par le Pew Environment Group, section dévolue à la conservation de Pew Charitable Trusts, organisation non gouvernementale dont le but est de faire cesser la surpêche dans les océans du monde entier.

Le comité de pilotage d'OCEAN2012 est constitué de la Coalition pour des Accords de Pêche Équitables (CAPE) Ecologistas en Acción, le Fisheries Secretariat, la nef (new economics foundation), le Pew Environment Group et Seas At Risk.

www.ocean2012.eu



Ce document d'information publié par OCEAN2012 montre les conséquences de la surpêche sur les habitudes alimentaires en Europe. Il fait partie d'une série de documents qui illustrent les conséquences de la surpêche sur les gens et les écosystèmes marins du fait du prélèvement excessif de millions de tonnes d'espèces marines chaque année.

Vous en étiez-vous rendu compte ?

D'est en ouest, du nord au sud, les Européens ont toujours mangé des plats traditionnels à base de produits de la mer, mais ceux-ci sont en train de disparaître de nos assiettes. La rareté de poissons autrefois présents dans nombres de recettes populaires de saison fait monter les prix et ne nous permet plus d'acheter ces ingrédients. Si nous modifions le sort des stocks de poissons gérés par l'UE, il se peut en réalité que ce soient nos traditions culinaires que nous sauvions.

Poissons : le sel de la vie ?

L'esturgeon noir est classé en danger critique d'extinction.¹ Il abondait autrefois dans les eaux européennes, y compris en mer Baltique, mais cette espèce a quasiment disparu en raison de la surpêche. Autrefois, en Pologne, on servait pour Noël le *Jesiotr Pieczony* (esturgeon cuit au four dans de la crème aigre).²

Le *tarama*, nourriture traditionnelle de Carême depuis des siècles pour les Grecs des classes moyenne et ouvrière, et connu dans toute l'Europe pour sa couleur rose distinctive et sa saveur de poisson, est de plus en plus souvent réalisé à base d'œufs de carpe et de colorant alimentaire rouge au lieu des œufs de cabillaud, plus chers et plus difficiles à se procurer, lesquels servaient eux-mêmes jusqu'alors de substitut aux œufs de mulot doré. La morue salée ou *bacaliaros*, traditionnellement mangée en Grèce au moment de l'Annonciation et du dimanche des Rameaux, était autrefois plutôt bon marché mais constitue aujourd'hui un luxe.³



COREY ARNOLD



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

¹ <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

² <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

³ Kurlansky, M., (1997) 'Cod: a biography of the fish that changed the world', Londres : Jonathan Cape. <http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> consulté le 26 août 2011.

la rareté de poissons autrefois présents dans nombres de recettes populaires de saison fait monter les prix et ne nous permet plus d'acheter ces ingrédients

Le saumon sauvage s'est également fait rare dans les eaux européennes. En Allemagne, le saumon était appelé « poisson-pain » du fait de son abondance. Il paraît que les bonnes demandaient la confirmation écrite dans leur contrat qu'elles n'auraient pas à manger de saumon plus de deux fois par semaine.⁴ Aujourd'hui, le saumon est le plus souvent élevé dans des exploitations piscicoles en mer, et le saumon sauvage est un luxe que ne peuvent se permettre la plupart des gens.

Un plat très apprécié qui risque de disparaître de la région italienne de Ligurie est ce que l'on appelle « anchois de Noli » ou « cicciarelli », cuisinés comme de la petite friture, puis conservés dans de l'huile d'olive et du vinaigre. Capturés par de petits pêcheurs utilisant la méthode de pêche traditionnelle de la *sciabica* par laquelle deux bateaux travaillent ensemble à encercler les poissons à l'aide d'un filet en forme de fer à cheval, les *cicciarelli* font toujours l'objet d'une controverse entre les fonctionnaires de Bruxelles, les pêcheurs italiens et les représentants régionaux.⁵ Bien que défendus par le mouvement Slow Food comme un exemple de produits régionaux traditionnels soutenant un mode de vie immémorial, les repas à base d'anchois de Noli seront sans doute perdus à tout jamais si l'espèce n'est pas pêchée de manière durable.⁶

Mais l'espèce qui disparaît le plus rapidement de notre alimentation en Europe, de la mer Noire aux extrémités nord de l'Atlantique, est probablement l'anguille européenne. Des générations d'Européens ont dégusté des plats tels que la *Aalsuppe* de Hambourg, les *jellied eels* de Londres, la *paling in t'groen* de Flandres ou la

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 juillet 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/>, consulté le 11 août 2011.

6 Baldereschi, F., et al., (2010), *Slow Food Presidia*, Slow Food Foundation for Biodiversity, www.slowfood-foundation.com 116pp.



PICTURE POST/GETTY IMAGES



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

LA SURPÊCHE EN QUELQUES FAITS

En 2011, en raison avant tout de données insuffisantes, l'état de 64 % des stocks de poissons des eaux de l'UE était incertain. Parmi les stocks pour lesquels il existait des données suffisantes, 63 % étaient surpêchés, alors que la moyenne mondiale se situait à 28 %. En Méditerranée, il était inquiétant de constater que 82 % des stocks connus étaient surpêchés.

Les limites de capture en mer du Nord décidées pour 2011 par les ministres de la Pêche de l'UE étaient en moyenne 11 % supérieures aux recommandations scientifiques, tandis que les limites en mer d'Irlande, en mer Celtique et à l'ouest de l'Écosse leur étaient 42 % supérieures.

Malgré le subventionnement de la réduction de la flotte de pêche de l'UE, celle-ci a encore la

capacité de pêcher 2 à 3 fois au-dessus du niveau durable.

Entre 2007 et 2013, le Fonds européen pour la pêche de l'UE aura subventionné la pêche et les activités industrielles qui s'y rapportent à hauteur de 4,3 milliards d'euros. Le carburant des navires de pêche est exonéré des taxes sur l'énergie, tandis que les aides gouvernementales et les accords de

partenariat de pêche avec des pays tiers financés par l'UE servent également à subventionner les flottes de pêche et l'industrie halieutique dans toute l'Union européenne.

Sources : COM (2011) 298 final - Consultation portant sur les possibilités de pêche, 25 mai 2011. Fiche d'information de la Commission européenne relative à la PCP, 2008.

anguilla all'uvetta de Venise. Depuis la Lituanie, où des anguilles d'un demi-mètre de long servaient à réaliser une entrée populaire, jusqu'aux côtes du Portugal, où des anguilles pas plus longues qu'un stylo constituaient nombres d'amuse-bouches, l'anguille est sur le point de se faufiler définitivement hors de nos assiettes.⁷

Pourquoi cette situation ?

La majorité des stocks européens de poissons sont surpêchés. D'un point de vue historique, les ministres de la Pêche de l'UE ont fixé des limites de pêche dépassant les recommandations scientifiques. Dans le cas de l'anguille européenne, les scientifiques continuent à avertir que les stocks sont au bord de l'effondrement et que toute pêche devrait cesser. Une négociation de la dernière chance visant à interdire la pêche aux civelles afin de permettre aux stocks d'anguilles de toute l'Europe de se reconstituer a été tentée par l'UE fin 2010, mais a échoué consécutivement au refus de la France. La pêche aux civelles se poursuit donc encore aujourd'hui dans le Golfe de Gascogne, les captures étant exportées vers le lucratif marché chinois.⁸

7 Ames, P. « Eels slip away from Europe's dishes », in *Wall Street Journal*, 30 octobre 2009, <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>, consulté le 26 juillet 2011.

8 Taylor, J., et Smith, L. (2010) « France signs death warrant for the eel », in *The Independent*, 11 novem-

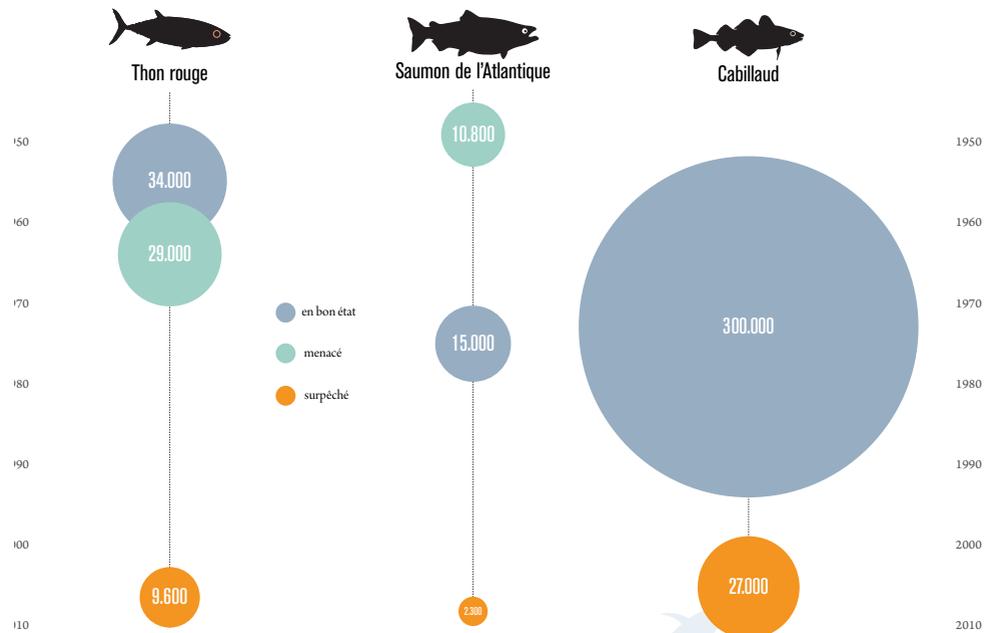
Cette situation s'est répétée dans toute l'Europe pour d'autres stocks surpêchés de poissons traditionnellement appréciés tels que le cabillaud, certains requins et certaines raies, des poissons plats comme la sole et la plie, et même le poulpe apparemment abondant mais pour lequel l'Espagne a, en 2007, dépensé 189 millions d'euros en importations pour couvrir l'absence de réserves dans ses propres eaux.⁹

Que pouvons-nous faire ?

Comment en finir avec la surpêche ? Les dirigeants politiques sont responsables des décisions qui permettront de mettre un terme à la surpêche ; les citoyens sont responsables de leurs choix alimentaires, ainsi que du soutien et des encouragements qu'ils procurent à leurs dirigeants politiques lorsque ceux-ci doivent prendre des décisions. Vous pouvez aider à mettre un terme à la surpêche en faisant entendre votre voix et en agissant de sorte à mettre en œuvre une vision écologique globale d'océans en bon état et de pêcheries durables.

bre 2010, www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch, consulté le 2 août 2011.

9 DG MARE (2009) « Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU », Commission européenne, http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf



source : Agence européenne pour l'environnement, CICTA, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

Fig.1 : Captures de poissons de l'Atlantique en tonnes

