



le marché aux poissons...



Dossier pédagogique d'accompagnement

Lafi Bala/RED - 2010

le marché aux poissons en France

Du saumon (*Salmo Salar*) ... issu de l'aquaculture ?

Carte d'identité

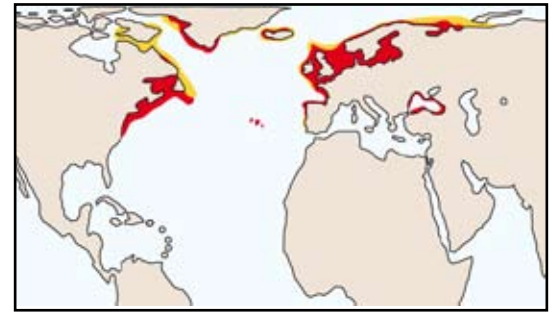
Saumon Atlantique (*Salmo Salar*), famille des Salmonidés.

Poisson pélagique.

Taille moyenne : entre 120 et 150cm selon le sexe.

Alimentation : poissons, crustacés, etc.

Zone de répartition : Atlantique nord.



Le saumon est un grand migrateur « amphihaline anadrome » : il naît en eau douce (où il passera entre 1 et 3 ans), il migrera ensuite vers la mer (durant 1 à 4 années) pour grandir et se nourrir. Il fera enfin le chemin inverse (à jeun et avec difficulté en remontant les courants) jusqu'à son lieu de naissance exact, en rivière, pour se reproduire à l'automne (les œufs éclosent au printemps).

Rarement, il lui arrive de reprendre le chemin de la mer pour un second cycle.

Stocks naturels

Depuis toujours très prisé pour ses qualités gustatives, le saumon Atlantique a vu petit à petit sa population se raréfier, son stock s'effondrer du fait d'un manque de gestion (surexploitation, braconnage) mais aussi à cause de la destruction de son habitat, de la création de barrages (qui empêchent les saumons d'évoluer à leur gré), etc.

Autrefois très présent dans les cours d'eau de Bretagne, de la Manche, de la Loire et de l'Allier, il n'y est aujourd'hui presque plus.

Des mesures de protection ont donc été prises et sa pêche en rivière est aujourd'hui interdite quasiment partout en France.

Selon le WWF, sa production mondiale a baissé de 75% au cours des 20 dernières années et le saumon aurait disparu définitivement de 15% des rivières et fleuves d'Europe et d'Amérique du Nord.

Depuis les années 70, la Norvège et l'Ecosse ont développé des salmonicultures (élevage en ferme aquacole) pour repeupler l'espèce, qui servent aujourd'hui à couvrir la demande du marché ; on y élève ainsi les saumons jusqu'à leur maturité.

Le Conservatoire National du Saumon Sauvage a été créé en 2000, afin d'assurer des suivis scientifiques de l'espèce dans le milieu naturel.

Le marché du saumon en France

La France est un grand consommateur de saumon frais et fumé. Toutes formes de présentation confondues (frais, congelé, transformé), le saumon contribue pour 9% en volume à la consommation de poisson en France, avec près de 2 kg par an et par habitant en équivalent saumon entier. C'est la deuxième espèce de poisson la plus consommée en France, derrière le thon, à égalité avec le lieu de l'Alaska.

90% de sa consommation provient de l'élevage. De 120 000 à 130 000 tonnes sont annuellement importées sur notre territoire. Les principaux fournisseurs de la France en saumon sont la Norvège (environ 45% des quantités), le Royaume-Uni (25%), l'Irlande (8%). La France produit pour sa part 1 400 tonnes (en 2006).

95% de la production mondiale de saumon d'élevage provient de Norvège, du Chili, du Royaume-Uni et du Canada. Le pays dont la croissance de la production est la plus rapide est le Chili, qui dispose de main d'œuvre et de matériels à coûts faibles et peut par conséquent entrer efficacement en compétition avec les producteurs traditionnels pour les marchés internationaux.

L'aquaculture

Le grossissement en mer a lieu normalement dans des cages faites de grands filets suspendus par des systèmes de différents flotteurs ancrés au fond marin (photo), certaines cultures peuvent se faire dans des bacs à terre avec pompage d'eau de mer.

Risques et contraintes liés à l'alimentation et aux traitements :

La base des régimes alimentaires du saumon a une origine animale : farines et huiles de poissons, provenant

en grande partie des grandes industries de pêches de l'Amérique du Sud (cf. poster Pérou), transformées ensuite en granulés. L'industrie assure qu'elle n'utilise que des poissons qui ne sont pas consommés par les êtres humains. Or, la majorité des quotas de maquereaux pêchés en Islande, par exemple, est destinée à la production de farine animale (selon Torbjørn Trondsen, professeur à l'Université de Tromsø). En outre, même inadaptés à la consommation humaine, les petits poissons qui se nourrissent de plancton et servent de nourriture à d'autres poissons ou à des oiseaux sont essentiels à l'écosystème.

Par ailleurs, il faut compter avec une pollution chimique locale dans les systèmes d'eau, par les traitements chimiques (vaccins, antibiotiques, formol, parasitocides) et par les aliments non consommés et les matières fécales (fèces). Selon les récents calculs de l'Agence norvégienne de contrôle de la pollution, les rejets d'une ferme piscicole de moyenne importance produisant 3 120 tonnes de saumon sont équivalents aux rejets d'une ville de 50 000 habitants...

Risques et contraintes liés à la densité d'élevage :

Les fermes d'aquaculture sont un formidable incubateur, dans lequel les bactéries et les parasites, étant sûrs de trouver un hôte, sont libres de gagner en virulence, ce qui entraîne des risques sur les rendements d'élevage et sur la qualité de produit.

De plus, les saumons qui s'échappent des cages transmettent à leurs congénères sauvages diverses maladies, notamment le redoutable crustacé parasite *Lepeophtheirus salmonis*, le « pou du saumon ». la survie des saumons sauvages passant à proximité d'une zone d'aquaculture est fortement diminuée.

Risques liés aux échappements :

On estime qu'en 2008, environ 100 000 saumons d'élevage se sont échappés des fermes norvégiennes. Or, s'ils parviennent à remonter une rivière, ils sont souvent agressifs et s'en prennent aux poissons sauvages, troublant leur lieu de reproduction. Et en cas d'accouplement, une contamination génétique est à craindre, les poissons d'élevage étant le produit de multiples sélections. De plus, leur progéniture pourrait ne pas être adaptée à la vie sauvage...

Et demain : vers une aquaculture plus durable

Dans le cadre d'une aquaculture biologique en essor, on tend à diminuer cette densité (de 30kg/m³ à environ 15 kg/m³), afin de limiter les risques pathologiques et de préserver la qualité des poissons.

Le label AB (agriculture biologique) atteste également que l'alimentation est composée à 70% de farine de poissons (issues d'une pêche pélagique de poissons sauvages d'espèces gérées par quotas, ou provenant de « chutes » de poissons issues de la pêche destinée à l'alimentation humaine, ou provenant de poissons fourrages élevés selon le mode de production biologique, afin de réduire la pression exercée sur les ressources en poissons) et à 30% de graisses végétales.

Par ailleurs, on pourra suppléer la consommation de saumon fumé par d'autres espèces sous-valorisées et à moindre empreinte écologique, comme par exemple le lieu noir...

Sources :

<http://saumon-sauvage.org> : Conservatoire national du saumon sauvage

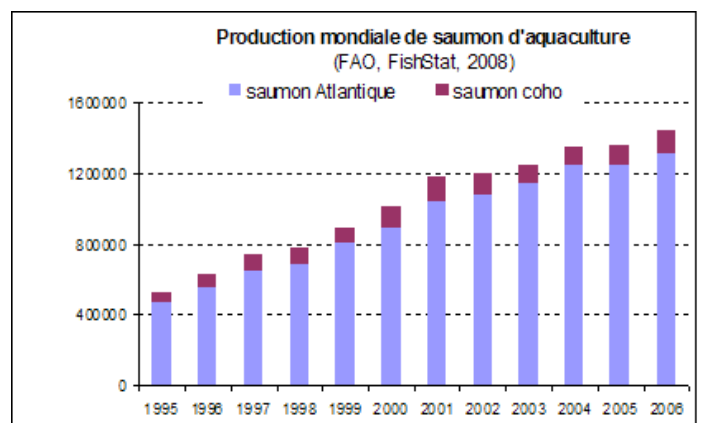
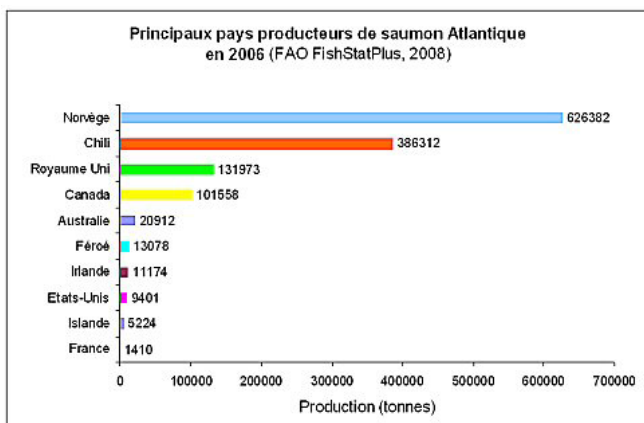
www.ofimer.fr : FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer

www.ifremer.fr/aquaculture/filieres/filiere_poissons/la_decouverte_des_poissons/saumon_atlantique : Institut français pour la recherche et l'exploitation de la mer

www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo_salar/fr : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

www.spectrosciences.com/spip.php?breve496 : Spectrosciences, webzine scientifique

www.terra-economica.info/Le-saumon,7565.html : Terra éco, magazine du développement durable

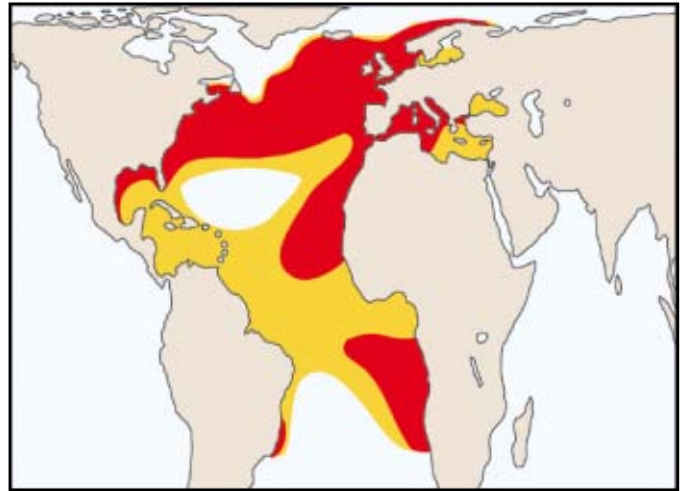


le marché aux poissons au Japon

Du thon rouge (*Thunnus thynnus*) ... malgré les quotas ?

Carte d'identité

Thon rouge (*Thunnus thynnus*), famille des Scombridae.
Poisson pélagique, grand prédateur.
Taille moyenne : 3m – 400 kilos (à l'âge de 20 ans).
Alimentation : poissons, céphalopodes, etc. (opportuniste).
Zone de répartition : Atlantique et mers adjacentes (Méditerranée essentiellement) : le thon rouge s'acclimate à des températures variées.
On distingue communément deux stocks de pêche ; la zone Est (Atlantique Est et Méditerranée) et la zone Ouest (Atlantique Ouest et Golfe du Mexique).
Le thon est un migrateur qui se déplace en banc, ses trajets diffèrent selon les groupes, les années, les zones.
La ponte a lieu en mai – juin dans les eaux « chaudes » (en Méditerranée et dans le golfe du Mexique).



Stocks naturels/surpêche

L'exploitation du thon rouge est aujourd'hui de plus en plus importante et surtout, depuis quelques années, bien plus élevée que la capacité de production (2 à 3 fois le potentiel de production actuel).
Il subit une telle pression que l'hypothèse de l'effondrement des stocks semble aujourd'hui ne plus pouvoir être écartée. Selon le WWF, les stocks de thon rouge en Méditerranée ont diminué de 48% par rapport au début des années 1970.
Depuis des années, malgré des Totaux admissibles de captures (TAC) fixés pour gérer la ressource, de plus en plus de navires sont armés et la ressource est surexploitée : en dépit de la décroissance des captures officielles après 1996, la communauté scientifique estime que les captures de thon rouge dans l'Atlantique Est et la Méditerranée sont d'environ 50 000 tonnes/an.
On dénonce une surpêche massive aggravée par des activités illégales (non déclaration), un véritable manque de suivi et de contrôle des pêcheries et la mode des sushis (cf. ci-après).

Le marché du saumon au Japon

Le phénomène majeur des dernières décennies est l'essor du marché du sushi-sashimi, marché sur lequel le thon rouge est une espèce « phare » et donc à haute valeur marchande. Selon les fluctuations des cours et la qualité du produit, le prix de base de 30 à 40 US \$/kg peut être dépassé et atteindre 100 US \$/kg, voire au-delà (500\$/kg) pour des thons de qualité exceptionnelle.
La flottille s'est développée et de nombreuses fermes à thons se sont développées en Méditerranée (elles pratiquent l'embouche ou la capture de thons vivants pour engraissement en captivité, cf. ci-après).

La pêche, l'embouche

Le bassin méditerranéen est la plus importante zone de pêche. Le thon rouge est principalement pêché par la France, l'Espagne et l'Italie, une bonne partie des captures est destinée à l'exportation vers le Japon.
En France, 200 navires qui emploient un millier de marins sont habilités à pêcher le thon rouge. Mais les 28 thoniers basés dans le Golfe du Lion réalisent en fait l'essentiel des prises : 3 017 tonnes sur un quota français fixé à 3 591 en 2009.

Techniques de pêche employées (par ordre décroissant de captures) :

Senne (filet avec poche centrale et deux ailes latérales, tiré par un bateau)

Palangre (ligne de pêche à laquelle sont accrochées de petites lignes munies d'hameçons)

Canne

Madrague (enceinte de filets à compartiments fixes)

L'embouche

L'augmentation de la valeur marchande du thon rouge a entraîné la rapide expansion de l'embouche en Méditerranée à la fin des années 90. Capturés vivants à la senne, les thons sont remorqués en cages flottantes jusqu'à des cages ancrées à proximité des côtes (Espagne, Tunisie, Malte, Sicile, Croatie, Grèce, Turquie, Chypre). Les thons sont alimentés de petits poissons pélagiques (anchois, hareng, chinchard) et engraisés en captivité, jusqu'à atteindre une qualité de chair conforme aux critères des importateurs japonais. À poids égal, la valeur d'un thon d'embouche est environ le double de celle d'un thon congelé de haute qualité.

Depuis 2002, la majorité des prises de thon rouge est destinée à l'embouche et n'est plus débarquée. Face à cette évolution rapide de la stratégie des armements, le système de collecte des données (hors voie déclarative des journaux de bord) est désormais inadapté, et difficilement adaptable, ce qui se répercute sur l'évaluation scientifique des captures...

Et demain : protéger davantage l'espèce...et vite

La Commission internationale pour la conservation des thonidés (ICCAT) a adopté un quota de pêche de 13 500 tonnes pour 2010, contre 22 000 tonnes en 2009 et 28 500 en 2008. Le comité scientifique de l'ICCAT préconisait un quota maximum de 15 000 tonnes et penchait plus pour une réduction à 8 500 tonnes. C'est de toute manière «un nouvel échec» pour Greenpeace, qui estime que «seul un moratoire immédiat sur la pêche au thon rouge aurait permis de donner à cette espèce une chance de survie». Une porte que l'ICCAT laisse cependant ouverte si de nouvelles données concluent à un risque d'effondrement du stock.

L'ICCAT promet également d'amputer de moitié une flotte de pêche en surcapacité criante d'ici 2011 et réduit la saison de pêche des thoniers senneurs, qui réalisent des prises à l'échelle industrielle, de deux à un mois. «Mais elle reste ouverte pendant le pic de la période de fraye du 15 mai au 15 Juin, période pendant laquelle les thons sont les plus vulnérables», réagit WWF.

La 15e session de la Conférence des Parties de la CITES qui s'est tenue à Doha (Qatar) en mars 2010 n'a pas inscrit l'espèce à l'Annexe I de la CITES*, contre l'avis de la Commission Environnement du Parlement européen...

* La Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) protège environ 5 000 espèces animales et 25 000 espèces végétales. Elles sont réparties dans trois annexes :

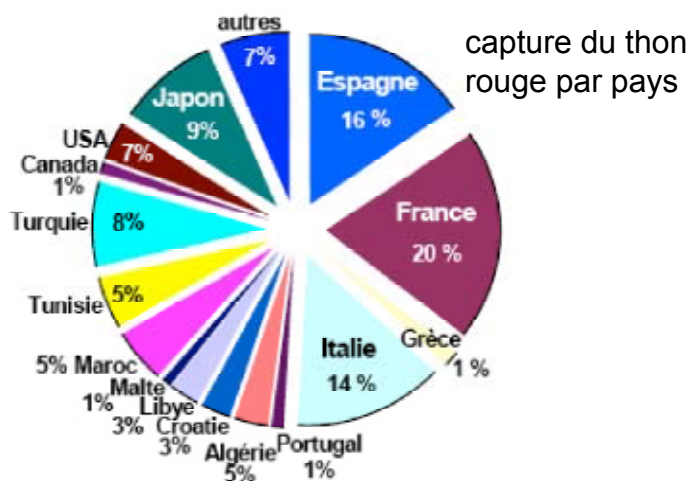
- annexe I : liste des espèces animales et végétales dont la survie est la plus compromise, leur commerce international est quasiment interdit;
- annexe II : liste d'espèces pas forcément menacées d'extinction, mais qui pourraient le devenir si leur commerce n'était pas étroitement contrôlé;
- annexe III : liste des espèces inscrites à la demande d'un Etat signataire de la CITES, qui en réglemente déjà le commerce et qui a besoin de la coopération des autres signataires pour en empêcher l'exploitation illégale ou non durable. Le commerce international des espèces inscrites à cette annexe n'est autorisé que sur présentation des permis ou certificats appropriés.

Sources :

www.iccat.int/fr : Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique

www.ifremer.fr/index.php?/institut_en/actualites/communiqués/2008/thon_rouge : dossier de presse « Le thon rouge, une espèce surexploitée » (déc. 2008)

www.univers-nature.com et www.terra-economica.info : webzines



le marché aux poissons au Pérou

Des anchois (*Engraulis ringens*)... issus de la pêche industrielle ?

Carte d'identité

Anchois (*Engraulis ringens*), famille des Engraulidae.

Poisson pélagique côtier.

Taille moyenne : 20 cm.

Alimentation : plancton.

Zone de répartition : Pacifique du Sud-Est.

L'anchois est un poisson migrateur qui vit en large banc évoluant à une profondeur de 3 à 80m.



Stocks naturels

Le courant de Humboldt, bordant les côtes du Chili et du Pérou, avec ses cellules d'*upwelling*¹ est propice au développement en abondance de l'anchois. On imagine aisément que sans la mise en place d'un système efficace de gestion de la ressource (cf. ci-après), le stock d'anchois serait en péril.

Ces mesures de gestion de la ressource ont été prises dans les années 70 suite à un effondrement catastrophique du stock qui dura 10 ans et a compromis l'économie péruvienne. L'anchois fut alors victime d'une surexploitation massive associée à un phénomène climatique naturel : *El Niño*² (en 1972-1973).

Preuve du sérieux de l'application de ces mesures, les phénomènes *El Niño* suivants n'ont pas perturbé autant la production.

Le marché de l'anchois au Pérou

Un marché énorme s'est ainsi développé autour de cette ressource ; la plus grande flotte du monde se déploie au Pérou pour exploiter ce poisson. Pas moins de 1 400 bateaux (industriels et semi artisanaux) pêchent cette manne financière utilisée pour la fabrication d'huile ou de farine animale.

Des usines péruviennes transforment directement sur place le poisson pour l'alimentation locale des poulets et des porcs ou pour l'export (par exemple vers l'Asie qui développe de plus en plus son secteur aquacole). Les exportations de produits de la mer représentent près de 8% des exportations totales du pays. La demande pour l'huile de poisson est en hausse dans le monde entier et le Pérou se distingue par la qualité de son huile de poisson, l'anchois ayant une concentration élevée d'acides gras comme les acides gras oméga-3.

La ressource pourrait être également source de protéines pour les populations les plus pauvres du Pérou, mais la pression économique est telle que peu d'anchois sont consommés sur place...

La pêche minière industrielle/ la gestion des stocks

Près de 80% de la production mondiale de farine et d'huile de poisson est produite par une dizaine de pays, les deux plus grands pays producteurs étant le Pérou (qui contribue pour près d'un tiers à la production mondiale) et le Chili (environ 15%).

Plus de 5 millions de tonnes d'anchois sont débarquées par an au Pérou. Les bateaux sont de mieux en mieux armés (les filets atteignent parfois 500m de long) et de plus en plus performants, l'objectif étant de pêcher le plus possible afin de gagner le maximum d'argent. Le nombre de bateaux et leur capacité de pêche dépassant largement le stock de poisson ; la concurrence est rude entre les différents patrons de pêche. En mai 2007, un record de capture a été enregistré avec 156 000 tonnes pêchées en une seule journée.

Heureusement, Pour pallier cette surcapacité de pêche, l'anchois est sous très haute surveillance : suivi scientifique, calendrier des pêches imposé (le nombre de jours de pêche autorisés est passé de 336 jours en 1986 à 48 jours en 2006), quotas maximum de captures (adaptés en permanence au niveau très fluctuant de l'abondance des stocks, liée aux variations environnementale des systèmes d'*up-wellings*), contrôles stricts, etc.

Et demain : limiter les risques d'effondrement des stocks

La « ruée vers l'or » qu'a constitué la pêche de l'anchois fait que le Pérou dispose aujourd'hui de trois fois trop de bateaux et d'usines. En dépit de quelques effets positifs, comme la création d'une flotte semi-artisanales, les effets négatifs du surarmement l'emportent.

Du fait de la très grande variabilité des populations d'anchois, l'ensemble des composantes de l'écosystème et ses variations doivent être suivies en temps quasi-réel : données physiques, plancton, poissons, oiseaux et mammifères marins...Et ce afin d'assurer le suivi scientifique pour une gestion écosystémique des pêcheries.

La farine et l'huile de poisson restent des matières premières essentielles à la fabrication des aliments aquacoles, reste à garantir un approvisionnement durable : Le Marine Stewardship Council (MSC) mène un programme ambitieux en collaboration avec les partenaires de la filière pêche, pour promouvoir les pratiques de pêche durables. Les produits de la mer issus de pêcheries conformes au référentiel environnemental du MSC pour une pêche durable portent l'écolabel du MSC qui prouve qu'ils proviennent d'une source certifiée durable.

Sources :

<http://aquaculture-aquablog.blogspot.com/2009/02/lanchois-une-valeur-sure-du-perou.html> : site d'actualités sur la pêche et l'aquaculture

www.ird.fr/la-mediatheque/videos-en-ligne-canal-ird/l-anchois-du-perou-un-el-dorado : Institut pour la recherche et le développement

www.msc.org : Marine Stewardship Council

¹ Dans ces zones, l'action conjuguée des vents de surface et de la rotation de la terre va pousser la couche d'eau superficielle vers le large, perpendiculairement à la côte, et les eaux froides des profondeurs (riches en sels minéraux) vont ainsi remonter à la surface, le long des côtes. Grâce à l'éclairement solaire, ces eaux froides vont produire du plancton, base de la chaîne alimentaire et propice au développement des poissons.

Les principales régions d'upwelling ne représentent pas plus de 1% de la superficie des océans mais produisent près de 50% du total des captures effectuées dans les pêcheries mondiales (près de 20 % pour l'up-welling du Pérou).

² Lorsque survient El Niño (égime climatique chaud), l'upwelling devient moins efficace, la production de plancton diminue, réduisant ainsi considérablement le développement des anchois, ceux-ci préférant les eaux froides et riches en sels nutritifs.

le marché aux poissons au Sénégal

Du mérrou (*thiof*) (*Epinephelus aeneus*)... issu de la pêche artisanale ?

Carte d'identité

Mérrou gris (*Epinephelus aeneus*) ou *thiof* (en wolof), famille des Serranidae.

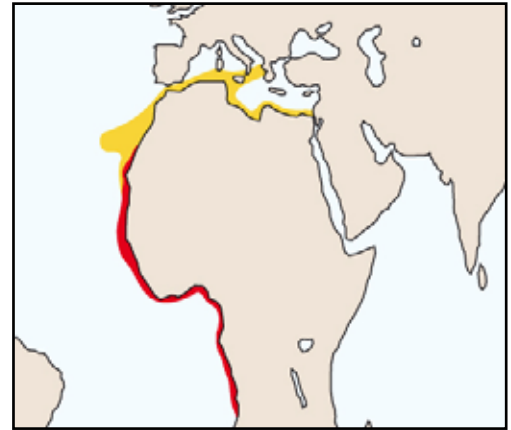
Espèce démersale côtière (en général entre 20 à 200 m de profondeur).

Taille moyenne : de 1 à 1,20 m.

Alimentation : poissons, crustacés, céphalopodes.

Le mérrou effectue des migrations saisonnières.

C'est une espèce hermaphrodite protérogyne : au cours de son existence, il sera d'abord femelle puis mâle (autour de la taille de 75cm).



Stocks naturels/surpêche

Parmi les 7 autres espèces présentes au Sénégal, le *thiof* est le mérrou le plus pêché.

On a enregistré en 2005 près de 799 tonnes de mérrous capturés par les pêcheurs artisans et 52 tonnes par les pêcheurs industriels. En 1987, la tendance était de 3 000 tonnes environ pour la pêche artisanale et de 500 tonnes pour la pêche industrielle.

De même, les chalutiers sénégalais qui pêchaient près de 17 kilos de *thiof* par jour en 1987 en sont réduits à des captures de l'ordre de 2 kilos par jour en 2004...

Les scientifiques s'accordent donc à dire que l'espèce est largement surexploitée.

On enregistre une baisse considérable des tailles de captures et une absence de plus en plus remarquée d'adultes dans les débarquements.

Le risque d'extinction est donc très probable dans la région du Sénégal, c'est pourquoi, la communauté scientifique recommande un arrêt total de la pêche de ce poisson.

Le marché du mérrou et des autres poissons au Sénégal

Le *thiof* est le poisson de base du plat national sénégalais : le *thiboudien* (riz et poisson).

Il est consommé localement et exporté vers les pays de l'Union Européenne.

Poisson emblématique de la côte, la sardinelle (genre *sardinella*, famille des Clupeidae) fait partie intégrante des habitudes alimentaires des Sénégalais et constitue même le poisson le plus consommé au niveau local. Mais depuis 2005, sans doute victime de son succès, on observe une tendance préoccupante des rendements à la baisse ; un constat de surexploitation de la sardinelle ronde a été posé par la FAO qui préconise une baisse de l'effort de pêche de 50% afin de préserver la ressource et de reconstituer les stocks et recommande de ne pas dépasser 220 000 tonnes de capture totale en 2008.

Avec plus de 400 000 tonnes de produits halieutiques débarquées chaque année, la pêche occupe 15 % de la population active et permet 600 000 emplois directs et indirects (dont 400 000 pour la pêche traditionnelle). Elle est le premier secteur d'exportation du pays, générant 30% de recettes d'exportation et 2,5% du PIB total. Le poisson concourt à la sécurité alimentaire du pays : avec 26 kg consommé/an/habitant, il contribue pour 70% à la satisfaction des besoins en protéines animales.

Le phénomène de baisse des ressources halieutiques touche bien évidemment en premier lieu la population locale : conflits entre les acteurs de la pêche, augmentation du chômage, hausse des prix du poisson, forte diminution de la consommation de poisson et risques sur la sécurité alimentaire du pays.

La pêche artisanale/la pêche industrielle

Le parc piroguier comprend environ 10 000 pirogues dont plus de 80% sont motorisées. La pêche artisanale est localisée essentiellement au bord de la côte. Elle représente 80 à 90 % des captures, destinées majoritairement au marché intérieur. On compte près de 60 000 pêcheurs artisans soit plus de 80% de la main d'œuvre de pêche.

Les techniques de pêche employées sont très variées : navire senneur (sardinelles), filet maillant (diverses espèces pélagiques), ligne à main (maquereaux etc.), casier et pot (céphalopodes) etc.

La pêche industrielle quant à elle est représentée par 2 à 300 navires, essentiellement sous pavillon séné-

galais (cf. § ci-après) pour des captures destinées à l'exportation : sardiniers, chalutiers de fond, thoniers.

Les accords de pêche

Le Sénégal a dès 1980 conclut un Accord de partenariat de pêche (APP) avec l'Union européenne, qui permettait l'accès aux eaux sous juridiction sénégalaise de navires industriels européens. Jusqu'à 150 navires ont pu exploiter - et contribuer à épuiser - les ressources halieutiques.

Protocole 2002- 2006

Cet accord permettait la présence au Sénégal de 78 thoniers et de capacité de pêche de 8000 tonneaux de jauge brute pour les chalutiers et les palangriers (thons) européens en contrepartie d'une contribution financière s'élevant à 16 millions d'euros.

La capacité de pêche des navires européens était plus faible de 30% par rapport à celle du protocole précédent. Par contre, la contrepartie financière était elle plus élevée de près de 4 millions d'euros.

Sur les 16 millions prévus, 3 millions étaient alors alloués pour favoriser une gestion responsable des ressources sénégalaises (meilleurs suivis et évaluations des ressources et des activités de pêche).

Situation actuelle

En 2006, l'Europe et le Sénégal n'ont pas réussi à trouver un terrain d'entente favorable à la poursuite de leur partenariat ; les Accords de pêche ont donc pris fin.

Certains navires européens, ayant demandé une licence auprès du gouvernement sénégalais, sont autorisés à prélever de la ressource halieutique, sous condition toutefois de débarquer la totalité de leurs captures à Dakar. En 2008, selon la Direction des pêches maritimes, une dizaine de thoniers canneurs européens (espagnols et français) pêcheraient encore dans les eaux sénégalaises.

Reste le problème de l'attribution de pavillons de complaisance pour des bateaux contrôlés par des capitaux européens ou d'autres intérêts étrangers. Cette situation semble « éthiquement » incorrecte. Cependant, l'Europe précise que les règles existantes permettent le changement de pavillon...

Par ailleurs, il faut compter sur l'incapacité de la marine sénégalaise à surveiller ses côtes, laissant libre voie au piratage, en particulier de la part de navires asiatiques...

Et demain : vers une pêche plus responsable

Pêche « illégale non déclarée et non réglementée » (pêche *INN*), surexploitation, utilisation de techniques dévastatrices*, non respect de la réglementation en vigueur, mauvaise gestion des stocks, manque d'informations etc. constituent des explications à la disparition du patrimoine maritime sénégalais.

Pour une gestion durable de ces stocks il est urgent de mettre en place des mesures d'aménagement de sorte que les petits poissons puissent se reproduire et grandir jusqu'à leur taille optimale et d'exclure tous les super reproducteurs dans les captures.

L'association sénégalaise *Océanium* (soutenue par le ministère de l'économie maritime) sensibilise les pêcheurs artisans sénégalais à la gestion durable des pêches et met en place, avec les artisans, des aires marines protégées.

Sources :

Synthèse des connaissances sur le Thiof, *Epinephelus aeneus* exploité au Sénégal, Samb Biranne, Barry Marianna, Centre de recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye, Groupe d'étude du Méro, symposium mai 2007.

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/external_relations/bilateral_agreements/senegal_fr.htm

et www.senat.fr/ue/pac/E2122.html : Commission européenne, Politique commune des pêches, accords de pêche avec le Sénégal.

www.oceanium.org : association de protection de l'environnement marin en Afrique de l'Ouest.

(reportage « *Sénégal : la renaissance des fleuves* », Dominique Hennequin et Thierry Simonet, ARTE GEIE / Nomades Productions, 2010)

www.cncd.be/spip.php?article121 : le Centre national de coopération au développement a produit en 2006 le film « **Une pêche d'enfer** », disponible en ligne ou sur support DVD (sur commande, depuis le lien).

* *Filets à mailles trop petites (pêche de juvéniles en Petite Côte), longues palangres pour pêcher les requins en Casamance (en juillet lorsque les femelles viennent mettre bas au bord des côtes) etc.*

Direction de publication : Charles Marcos

Rédaction : Séverine Riche, Dominique Dalbin, Marie Youakim

Remerciements à : Collectif *Pêche et développement*, Bernard Perrin (Réseau *Education au développement de l'enseignement agricole*)

Lafi Bala / RED 2010

Contenu mis à disposition sous licence *Creative commons by - nc - sa*
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/>)