

## UN EXEMPLE DE GESTION DE LA RESSOURCE HALIEUTIQUE

Le bar ou loup est un poisson prisé par les consommateurs français. A ce titre il est très recherché par les pêcheurs plaisanciers et professionnels, Son élevage s'est aussi fortement développé dans plusieurs pays méditerranéens dont la France, Les bars se regroupent en hiver pour se reproduire dans certaines zones qui peuvent changer au fil des années. La pointe Bretagne fait partie de ces zones. Le bar peut être pêché par toutes les techniques existantes. Deux techniques sont principalement utilisées par les pêcheurs professionnels : la ligne et le chalut pélagique.

**LES LIGNEURS** : Pêchent toute l'année sur cette espèce qui représente 80% de leur chiffre d'affaires, Il s'agit là de petites entreprises, des canots entre 5 et 9 mètres de long, une personne à bord, le patron, sa conjointe qui commercialise la pêche et gère l'entreprise. Un étiquetage des bars se pratique, à différents endroits du littoral , dans le but de préciser au consommateur le mode de pêche, l'identification du bateau, ce qui donne une traçabilité au produit.

**LES PELAGIQUES** : Travaillent par 2 bateaux traînant un chalut ensemble. Ils peuvent être équipés d'informatique immergée pour le positionnement du filet et la densité des captures à rentrer dans le filet, couplée à de l'informatique embarquée. Le bar représente pour ces entreprises 40% de leur chiffre d'affaires. Navires de 16 à 25 m ayant à bord 5 à 7 hommes embarqués sur l'un des bateaux et 3 à 4 hommes sur l'autre. Ces bateaux pêchent le bar deux mois de l'année pendant la période de reproduction, suivant les conditions climatiques, la température de l'eau et la concentration des poissons. Les pélagiques représentent 10% de l'ensemble de la flottille et pêchent 53% de la production.

### REGLEMENTATIONS ET PRATIQUES

La France a instauré une limite de pêche aux pélagiques soit : 5 tonnes hebdomadaire par navire (en 1999, du 1er janvier au 30 avril). L'Europe n'a instauré aucune limite de pêche sur cette espèce, non soumise à quota, ce qui signifie que sur les mêmes zones de pêche à la pointe de la Bretagne, des bateaux battant pavillon anglais ou néerlandais peuvent pêcher sans limitation, ce qui s'est produit cette année. Des pêches de 30 tonnes n'étant pas exceptionnelles, pour 1 à 8 jours de pêche. Il arrive que ces bateaux pêchent dans la zone française des 12 miles, zone qui est encore actuellement sous le contrôle de chaque état européen. La ponction pêchée par la plaisance n'est pas évaluée. Il y a 15 ans, le même scénario s'est produit avec la dorade rose à la pointe de la Bretagne. En trois ans ce poisson était devenu une espèce négligeable au niveau économique pour les petits bateaux et les plus gros. Elle avait disparu.

### BARS D'ELEVAGE

L'élevage du bar dans des fermes aquacoles paraît être, pour certains, une solution intéressante de s'affranchir des contraintes et des carences du milieu naturel. Il permet certes un approvisionnement régulier du marché, de poissons calibrés avec des critères de fraîcheur intéressants. Ces aspects ne doivent pas faire perdre de vue ce qu'induit ces élevages à caractère intensif :

- Chutes des cours car non maîtrise de la production qui affecte aussi la production sauvage.
- Utilisation importante de produits de traitement " préventifs et curatifs " qui sont dispersés dans le milieu marin (vaccins anti-parasitaires, antibiotiques, etc.).
- Risque de contamination des espèces sauvages.
- Le prélèvement de poissons sauvages dans le milieu naturel pour fabriquer des farines nécessaires à

cet élevage et aux élevages d'autres espèces, quelles soient maritimes ou terrestres (l'agriculture pouvant au passage remplacer les farines animales par des farines de poisson), risque à terme d'interrompre une chaîne alimentaire existante dans le milieu naturel. Pour 1 kilo de, bar d'élevage au minimum, 4 kilos de poissons sauvages sont nécessaires.

- Il n'y a pas de taille marchande définie pour ce poisson d'élevage.

- Le consommateur ne doit plus rester dans le flou et doit connaître la réalité des produits achetés.

## **PROPOSITIONS DES VERTS**

Depuis quelques années, la gestion des ressources halieutiques est devenue particulièrement difficile à mener, tant en France que dans le reste du monde. Les stocks s'épuisent sans que l'on sache exactement les possibilités de renouvellement. Cette situation engendre de graves difficultés économiques, sociales et culturelles.

Des mesures sont à prendre à plusieurs niveaux, des textes existent déjà et doivent être appliqués :

- Intervention des Affaires maritimes pour faire respecter les restrictions de pêche dans la zone des 12 miles.

- Sanctions à la hauteur des infractions constatées.

- Restriction de la pêche au bar en période de reproduction pour toutes les flottes européennes, sur l'ensemble de la mer communautaire.

- Mise en place de quotas de pêche. Cette espèce, sous estimée, reste une espèce vitale pour les petits métiers côtiers qui la pêchent toute l'année.

- Soutenir l'initiative d'étiquetage prise par les ligueurs de la pointe Bretagne, et l'étendre aux autres espèces.

- Faire respecter la taille de commercialisation minimum de ces poissons par tous les pêcheurs, professionnels et plaisanciers.

- Tenir compte, dans la décision de supprimer une technique de pêche qui passe pour plus prédatrice qu'une autre, des personnes qui en vivent. Dans tous les cas cette décision ne devra pas entraîner une exportation des dégâts sur d'autres espèces qui sont elles même en danger de surexploitation. Le report des efforts de pêche doit être analysé.

- Adapter les Contrats Territoriaux d'Exploitation (CTE), valables dans le domaine agricole, pourrait permettre de soutenir les entreprises et les hommes vivants sur les territoires du littoral, et de mettre en place une vraie gestion de la ressource.

- Maîtriser la recherche sur les nouvelles techniques de pêche. Du maillage des filets à l'informatique embarquée, il devient vital de mettre en place des garde-fous. La recherche ne doit pas s'orienter uniquement vers le "pêcher plus" mais doit prendre en compte "le gérons mieux". Cela passera par un plus juste prix payé aux producteurs.

Il devient urgent que l'étiquetage "POISSON SAUVAGE/POISSON D'ELEVAGE" se mette en place au niveau national, européen et mondial.

La ressource des mers et océans n'est pas inépuisable et il est important que l'ensemble des consommateurs en ait conscience.