

LA PÊCHE DURABLE



Sandrine Girollet, OdIC

UFC-Que Choisir

Juillet 2020

Contenu

Le contexte	3
I. La durabilité de la pêche, un enjeu mondial.....	3
II. Un encadrement européen de la pêche	5
Le déploiement de l'enquête	7
I. Le protocole d'enquête AL.....	7
II. Le protocole de test de service	8
Les résultats, sur les poissons frais.....	9
I. Information du consommateur, des loupés	9
1. Le planisphère des zones FAO manquant dans 30% des magasins	9
2. Le descriptif des engins de pêche absent de 45% des points de vente	9
3. L'engagement ressources inexistant dans plus de 33% des magasins.....	10
II. Méthodes et zones de pêche : tout n'est pas en règle.....	12
1. L'affichage de la méthode encore problématique pour 23% des poissons	12
2. L'affichage de la zone pêche pour 57% des poissons	13
III. Méthodologie, une approche multicritère	15
1. Qualification des méthodes de pêche.....	15
2. Qualification des zones de pêche.....	15
3. Croisement des méthodes et zones	16
IV. Durabilité de la pêche : des résultats peu glorieux	17
1. 51% des méthodes de pêche ne sont pas durables	17
2. 63% des zones recensées sont non durables	17
3. 81% des poissons pêchés non durablement	17
4. Analyses par filières.....	18
V. Mise en perspective de la durabilité.....	19
1. 55% des poissons pêchés en période de frai.....	19
2. 84% des logos MSC sont non-durables	20
3. 81% des logos Pavillon France sont non-durables	20
Les résultats, sur les poissons préemballés.....	21
I. Un affichage présent, mais équivoque	21
II. Une durabilité qui laisse à désirer	22
1. Les méthodes pêchent	22
2. Label MSC : trop de poissons non durables labellisés.....	22

Le contexte

I. La durabilité de la pêche, un enjeu mondial

La consommation de poisson et la durabilité des ressources halieutiques est un des enjeux mondiaux de la prochaine décennie. En effet, l'accroissement de la consommation de poisson depuis les années 1990, s'est accompagné d'une hausse de la production halieutique, la pêche d'une part, et l'aquaculture d'autre part.

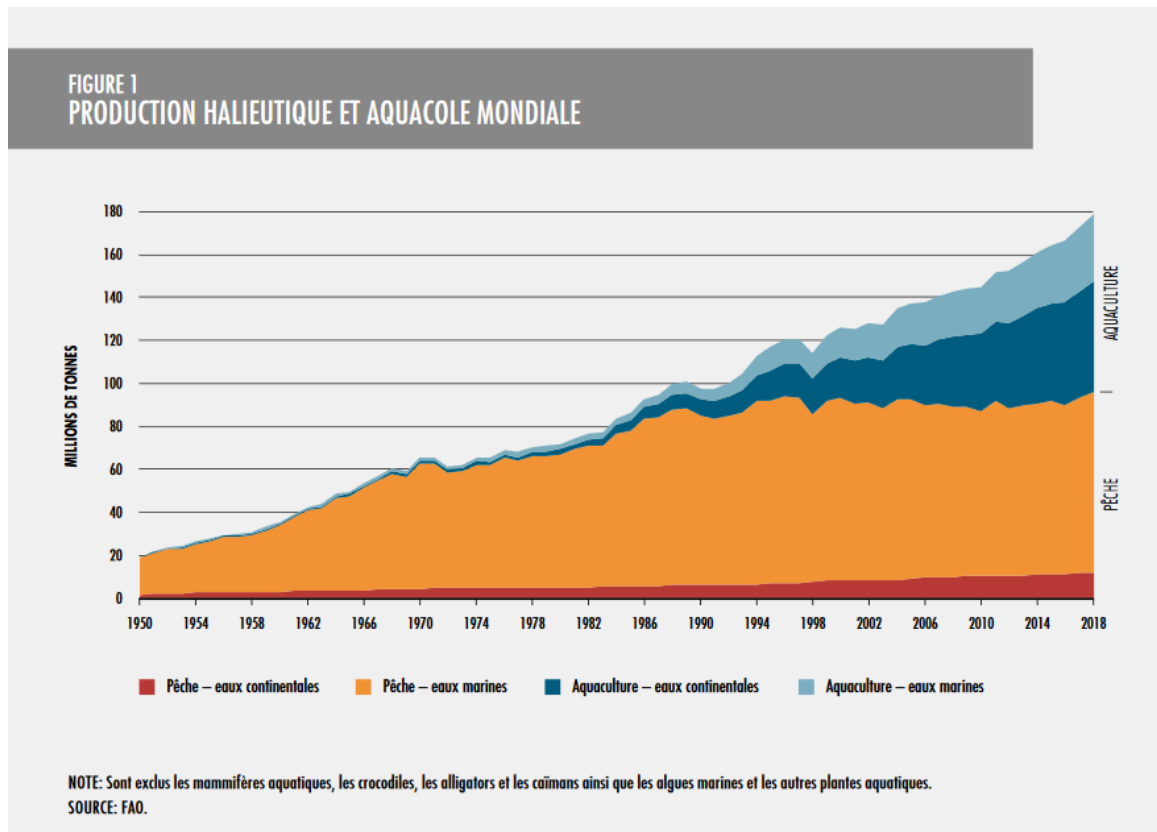


Figure 1 - Source FAO, La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, 2020, p4

En 2018, la production mondiale s'élève à 179 millions de tonnes dont 156 millions de tonnes pour l'usage alimentaire (87%). Les 22 millions de tonnes restantes servent à des fins non alimentaires : production de farine de poisson, d'huile de poisson, etc.

La Chine est le premier producteur mondial de poisson, et représente à elle seule, 15% des captures mondiales (en eaux continentales¹ et en en eaux marines²), pour 25% de la population mondiale.

¹ Les eaux de surface qui se trouvent à l'intérieur des terres : il s'agit quasi exclusivement des eaux douces (fleuves, lacs...), auxquelles s'ajoutent les mers fermées, qui font partie des eaux continentales, même si elles sont salées

² Les eaux marines sont toutes les eaux salées, qu'elles soient côtières ou lointaines.

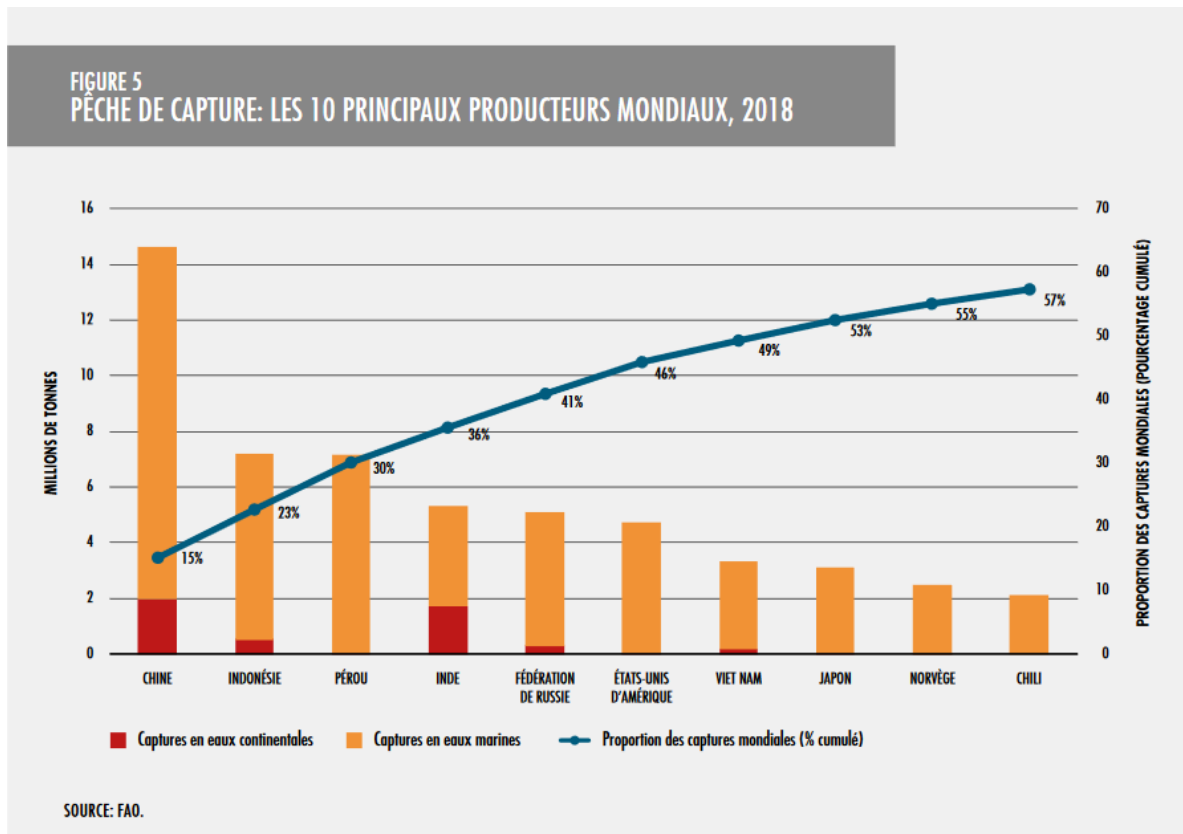


Figure 2 - Source FAO, La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, 2020, p12

Cette intensification de la pêche passe par un recours à des méthodes de pêche agressives, axées sur la rentabilité, laissant au second plan les aspects environnementaux, éthiques et sociaux. Tout ceci n'est pas sans conséquences comme le résume l'infographie du WWF France, ci-dessous. Les stocks sont surexploités, les poissons pêchés sont de plus en plus petits, les écosystèmes marins sont bouleversés, et la ressource pêchée est gaspillée à cause de méthodes non-sélectives qui détériorent le poisson ou créent des prises accessoires :

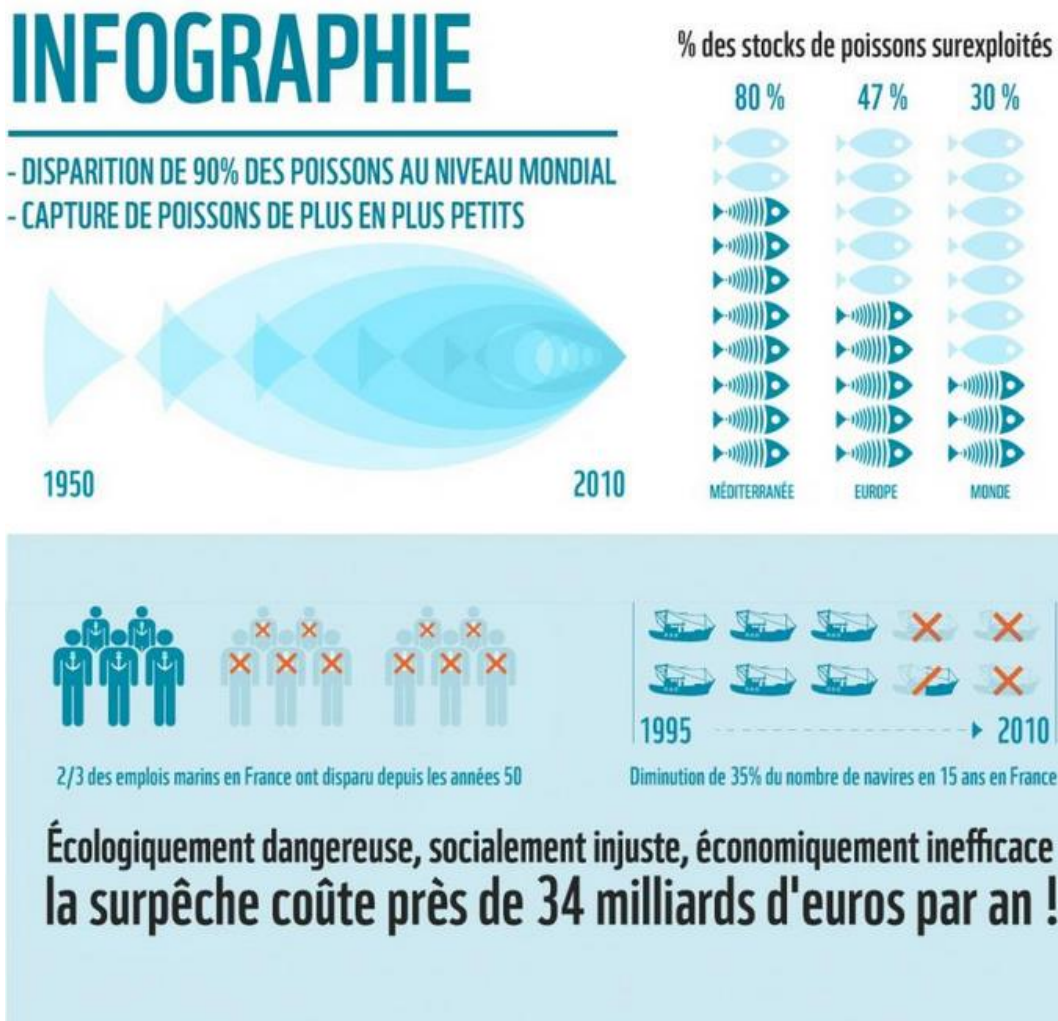


Figure 3 - WWF France

II. Un encadrement européen de la pêche

Pour notamment lutter contre le fléau de la pêche illégale, non déclarée et non réglementée qui est pratiquée dans bon nombre de pays, l'Europe encadre la pêche depuis plusieurs décennies. C'est le règlement (UE) N°1379/2013 du Parlement Européen et du Conseil du 11 décembre 2013 qui est actuellement en vigueur et qui prévoit notamment un affichage strict sur l'identification et la traçabilité des poissons pêchés, au Chapitre IV – Informations des Consommateurs – Article 35, pour éviter toute dérive :

Informations obligatoires

1. Sans préjudice du règlement (UE) n o 1169/2011, les produits de la pêche et de l'aquaculture visés à l'annexe I, points a), b), c) et e), du présent règlement qui sont commercialisés dans l'Union, quelle que soit leur origine ou leur méthode de commercialisation, ne peuvent être proposés à la vente au consommateur final ou à une collectivité que si un affichage ou un étiquetage approprié indique :

- a) la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique ;
- b) la méthode de production, en particulier les mentions suivantes : "... pêché..." ou "... pêché en eaux douces..." ou "... élevé..." ;

c) la zone de capture ou d'élevage du produit et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture, conformément à la première colonne de l'annexe III du présent règlement ; [...]

Ainsi, il prévoit une catégorisation des engins de pêche en 7 grandes familles, avec obligation d'affichage pour les revendeurs :

- Casiers et pièges
- Chaluts
- Dragues
- Filets maillants et filets similaires
- Filets tournants et filets soulevés
- Lignes et hameçons
- Sennes

Pour mieux comprendre les impacts de la pêche, il est important de comprendre comment s'organisent les êtres vivants marins. En écologie aquatique, le concept de colonne d'eau est utilisé pour classer les poissons et autres organismes. Il s'agit d'une répartition par profondeur d'habitat, à savoir sur le fond, près du fond ou en surface, chaque strate correspondant à des lieux de vie et à des espèces.

3 grandes catégories se distinguent : pélagique, démersal et benthique.

- Les espèces pélagiques comme le hareng, l'anchois, le maquereau, le thon, etc., vivent dans les eaux proches de la surface.
- Les espèces démersales vivent à proximité du fond. Ces espèces sont à la fois mobiles et dépendantes du fond marin d'où vient leur nourriture. La dorade, la morue, le merlu, le merlan, etc. font partie de cette catégorie.
- Les espèces benthiques sont des poissons, crustacés ou mollusques qui vivent fixés au sol ou se déplacent en rasant le fond. Ils trouvent leur nourriture dans le sédiment et en sont donc dépendant. Beaucoup de poissons benthiques sont plats, comme la raie, la baudroie ou la sole.

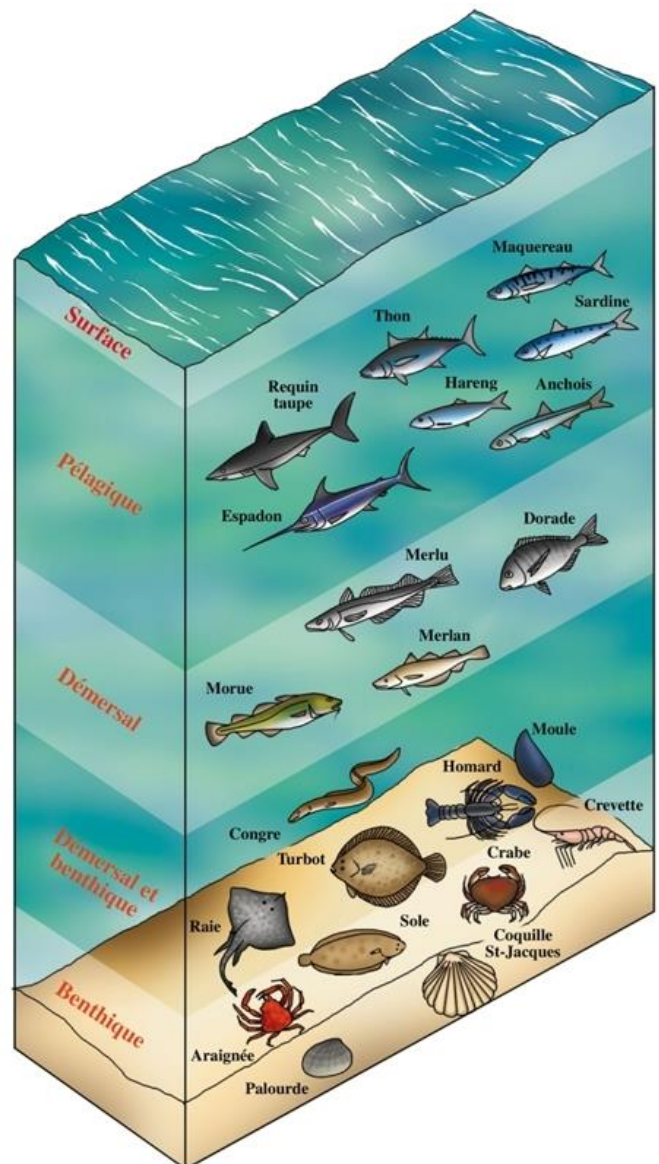


Figure 4 – Classification des animaux marins en fonction de leur évolution dans la profondeur marine³

³ <https://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/Les-ressources/ou/Les-profondeurs>

Le déploiement de l'enquête

I. Le protocole d'enquête AL

Entre le 25 janvier et le 8 février 2020, les enquêteurs de 119 associations locales UFC-Que Choisir se sont rendus anonymement en poissonneries de quartier et au rayon marée des grandes surfaces, pour relever des informations sur 8 poissons. Au total, **1 211 supermarchés et hypermarchés** situés en métropole ont fait l'objet de cette enquête, et ils se répartissent comme suit :

Enseigne	Effectifs
Auchan	63
Auchan Supermarché	14
Carrefour	92
Carrefour Market	133
Casino	27
Géant Casino	56
Hyper Casino	4
Cora	22
Match	6
E.Leclerc	197
Hyper U	27
Super U	139
Intermarché	267
Atac	6
Monoprix	19
Poissonneries indépendantes	139

Un échantillon de 8 poissons a été sélectionné, principalement en raison de leur forte consommation par les français. Une moitié de ces poissons était en période de frai au moment de l'enquête, et l'autre non. Les poissons retenus sont : la baudroie, du hareng, de la langoustine, du lieu noir, du maquereau, du merlu, de la sardine et du turbot.

Il était demandé aux enquêteurs de se rendre au rayon poissonnerie du magasin qui leur était attribué et de relever les informations suivantes, pour chacun des 8 poissons :

- Présence ou absence sur l'étal
- Si présence :
 - Méthode de pêche
 - Zone de pêche exacte telle que mentionnée sur l'étiquette (poissons d'élevage exclus)
 - Logo apposé sur le poisson
 - Prix de vente

II. Le protocole de test de service

Parallèlement à cette enquête nationale, des salariés de l'UFC-Que Choisir se sont rendus en GSA et en magasins de surgelés sur Paris et en Ile-de-France, pour vérifier à plus petite échelle, les pratiques de durabilité sur les poissons en barquette libre-service et en surgelés. Au total, 9 magasins ont été enquêtés, et se répartissent comme suit :

Enseigne	Effectifs
Auchan	1
Carrefour	1
Géant Casino	1
Cora	1
E.Leclerc	1
Intermarché	1
Super U	1
Picard	1
Thiriet	1

Pour chaque magasin, les salariés ont dû photographier tous les produits présents aux rayons libre-service frais et surgelé (pas de limite d'échantillon ; marque nationale et MDD), pour identifier :

- Méthode de pêche
- Zone de pêche exacte telle que mentionnée sur l'étiquette (poissons d'élevage exclus)
- Logo apposé sur le poisson

N'étaient à retenir que :

- Les poissons pêchés (élevage exclu)
- Les poissons issus de la zone Atlantique Nord-Est et/ou Méditerranée (Océan Pacifique, etc. exclus).

114 poissons ont fait l'objet d'un relevé, dont 38 au rayon libre-service des GSA, et 76 au rayon surgelé des GSA et chez les spécialistes du surgelé. Voici les variétés relevées :

- | | |
|------------------|-----------------|
| – Cabillaud | – Lotte |
| – Carrelet | – Loup de mer |
| – Dorade grise | – Maquereau |
| – Dorade-Sébaste | – Merlan |
| – Eglefin | – Merlu |
| – Flétan | – Plie |
| – Haddock | – Rouget Barbet |
| – Julienne | – Sardine |
| – Lieu Jaune | – Sole |
| – Lieu Noir | – Tcaud |
| – Limande | – Turbot |

Les résultats, sur les poissons frais

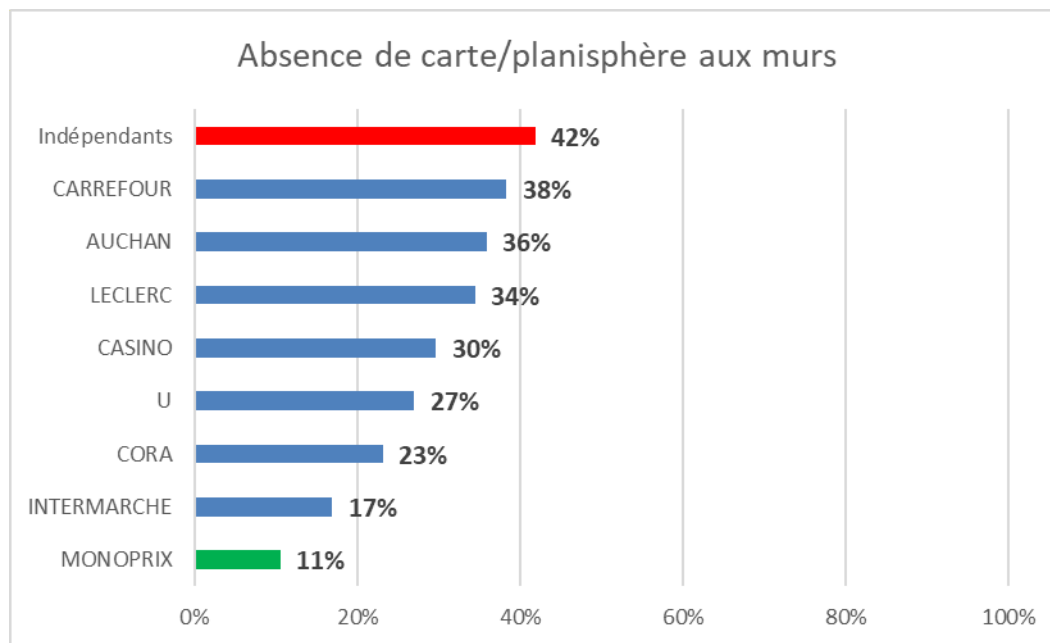
Pour plus de clarté dans les analyses, tous les supermarchés et hypermarchés ont été regroupés sous le groupe auquel ils appartiennent. Les poissonneries indépendantes ont été rassemblées dans une ligne « Indépendants ».

I. Information du consommateur, des loupés

1. Le planisphère des zones FAO manquant dans 30% des magasins

Le décret européen prévoit que l’affichage des zones de pêche sur les étiquettes des poissons soit accompagné d’un affichage mural de type carte ou planisphère illustrant ces zones. Hélas, pour 30% des magasins, cette demande règlementaire n’est pas respectée.

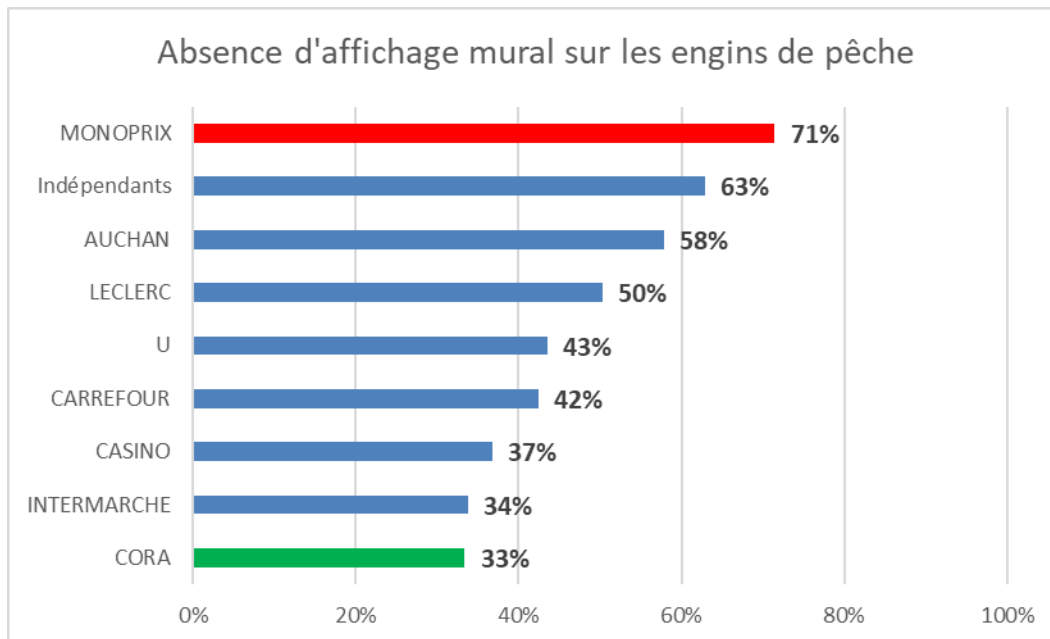
Il apparaît que les poissonneries indépendantes sont les plus mauvais élèves, avec 43% des points de ventes qui n’affichent pas cette information. La grande distribution tient dans un mouchoir de poche, juste derrière. Monoprix (11%) et Intermarché (17%) se démarquent positivement des autres, même si ils sont encore loin du score idéal.



2. Le descriptif des engins de pêche absent de 45% des points de vente

Dans certains magasins de la grande distribution, on peut remarquer des informations pédagogiques murales à destination des consommateurs, sur les engins de pêche. Si cette démarche n’est en rien obligatoire au niveau législatif, elle n’en reste pas moins intéressante, pour donner une indication sur la volonté des enseignes d’aller au-delà du simple respect des lois. Hélas, les résultats ne sont pas très encourageants : 45% des points de vente n’affichent pas d’information sur les engins de pêche.

Monoprix le bon élève sur les planisphères, prend la dernière place : 71% de ses magasins n’affichent pas d’information sur les engins de pêche. C’est également le cas de 63% des poissonneries indépendantes, un comble ! Cora (33%), Intermarché (34%) et Casino (37%) s’en sortent mieux.



3. L'engagement ressources inexistant dans plus de 33% des magasins

Les engagements ressources sont un autre aspect permettant de juger la propension des enseignes à prendre des mesures pour une pêche plus durable. Par exemple Auchan explique « *renoncer à la vente de certains poissons comme l'anguille ou le saumon de l'Adour ou les espèces de requins menacées même en cas de pêche accidentelle.*⁴ » ou encore « *vendre à l'étal des soles, plies, limandes, turbots et barbues à des tailles supérieures à la réglementation afin d'assurer la pérennité de l'espèce.* »

Le groupe U a quant à lui, établi une classification avec un code couleur pour aide les consommateurs à s'y retrouver au rayon poissonnerie.

LES ENGAGEMENTS DES MAGASINS U

Notre enseigne s'engage à :

- toujours proposer à sa clientèle des espèces dont les ressources sont considérées comme abondantes ;
- ne pas faire de promotions sur les espèces dont les réserves s'affaiblissent ;
- ne plus commercialiser certaines catégories d'espèces menacées.



Une classification prenant en compte de nombreux critères (quotas de pêche européens, avis scientifiques, données biologiques, avis des ONG...) a été établie pour aider nos clients à se repérer et à faire le bon choix en rayon poissonnerie. Elle figure dans des dépliants, disponibles en libre-service dans les poissonneries des Magasins U. Protéger les espèces menacées aujourd'hui, c'est permettre, demain, aux générations futures de s'alimenter en poisson, et permettre aussi à nos pêcheurs de préserver leur métier.

Figure 5 - Engagement ressources U

⁴ <https://auchanetmoi.auchan.fr/article/peche-durable-petit-poisson-deviendra-grand>

Monoprix est l'une des enseignes qui communique sur son engagement de longue date pour une pêche durable.

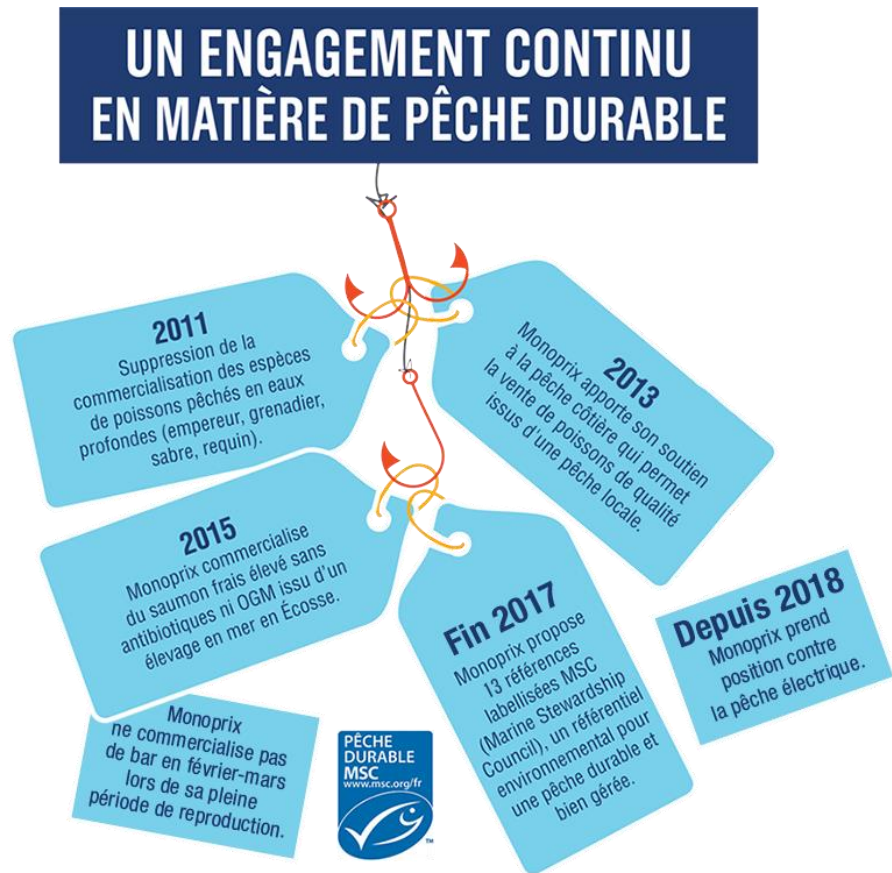
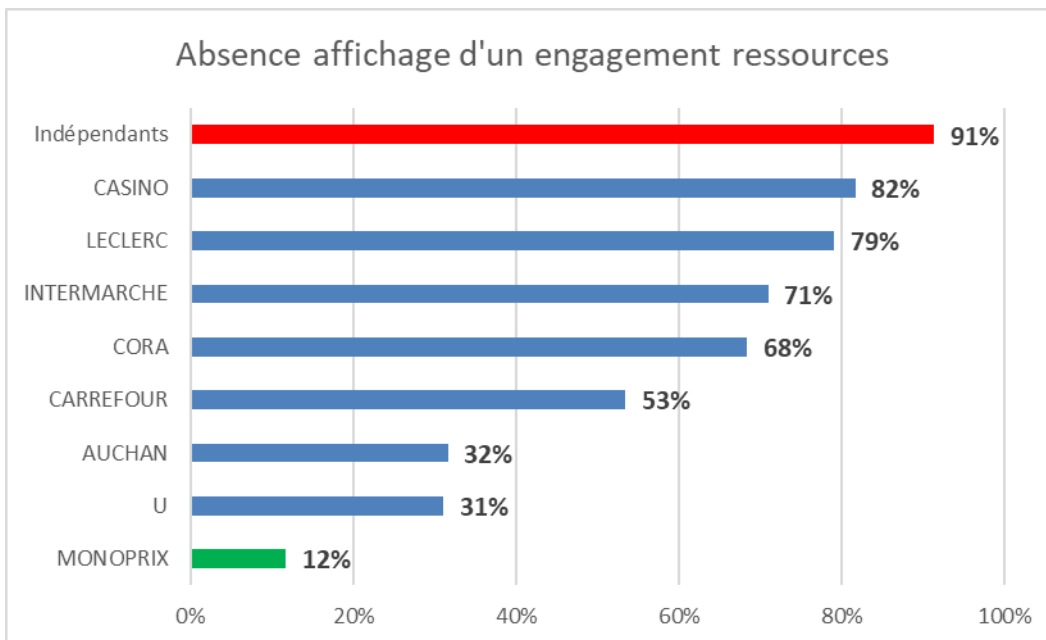


Figure 6 - Engagement ressources Monoprix

Côté résultats, cela transparaît : Monoprix, U et Auchan tirent leur épingle du jeu, tandis que les indépendants sont sans surprise les mauvais élèves du classement, suivis par Casino et Leclerc.



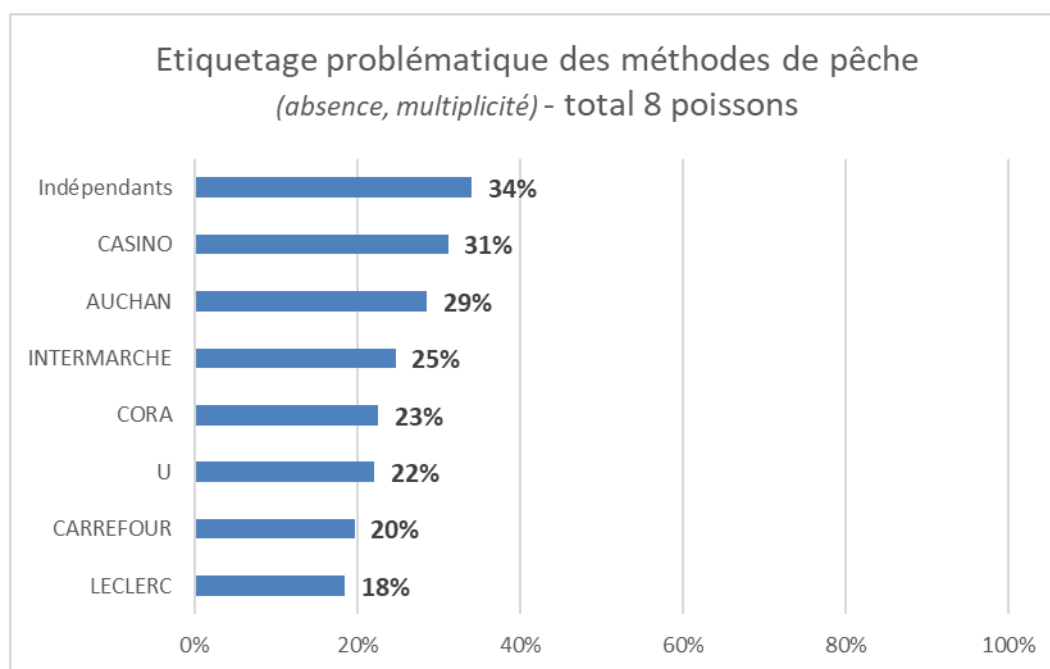
II. Méthodes et zones de pêche : tout n'est pas en règle

1. L'affichage de la méthode encore problématique pour 23% des poissons

Pour 23% des poissons, les enquêteurs ont noté des incohérences sur les étiquettes s'agissant de la méthode : soit aucune méthode de pêche n'était affichée (21%, contre 25% en 2018), soit de multiples méthodes étaient affichées (ex : *chaluts*, *lignes et hameçons* – 3% des poissons).

S'agissant des enseignes, les résultats sont disparates. Les plus mauvais élèves sont les poissonneries indépendantes, avec pas moins de 34% pour lesquelles des problèmes d'étiquetage ont été identifiés. Côté grande distribution, Casino et Auchan sont les mauvais élèves, tandis que Leclerc prend la tête du classement.

Poisson	% méthode absente	% méthode multiple	Total
Baudroie	26%	1%	26%
Langoustine	27%	2%	26%
Maquereau	26%	3%	24%
Lieu Noir	25%	4%	22%
Turbot	25%	4%	22%
Hareng	23%	3%	21%
Merlu	23%	2%	21%
Sardine	23%	3%	20%
Total	25%	3%	23%



Notons que l'affichage de la méthode de pêche relève d'un règlement européen, et que son non-respect met les professionnels en situation d'infraction.

2. L’affichage de la zone pêche pour 57% des poissons

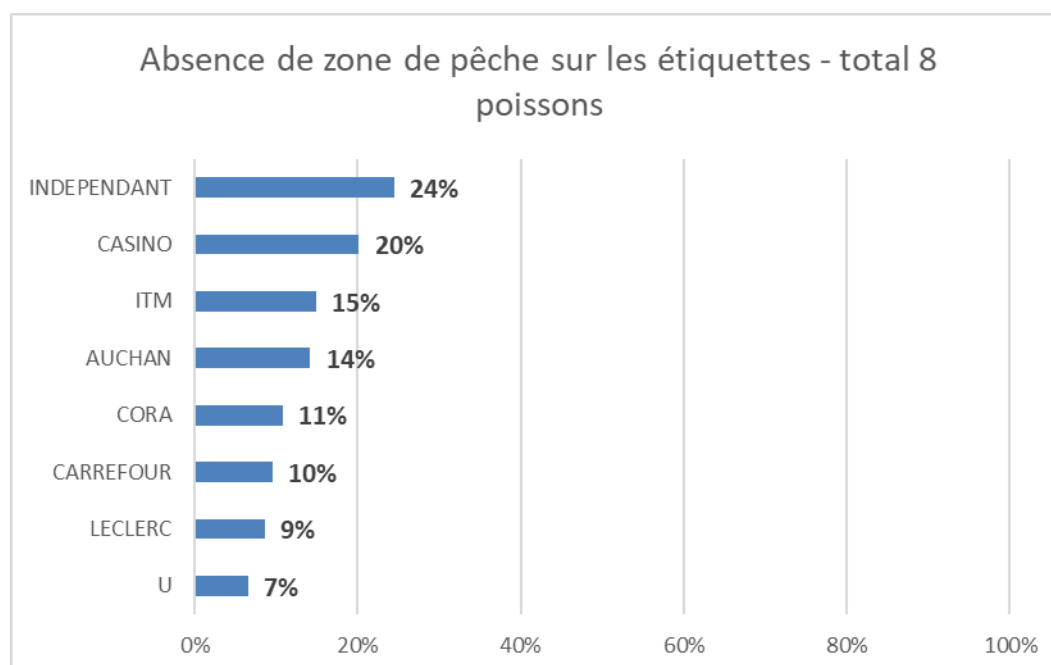
Tout comme la mention de la méthode de pêche, l’affichage de la zone de pêche est obligatoire, et régit par l’article 38 de ce même règlement européen.

Les enquêteurs mystère ont donc eu à charge de vérifier ce point lors de leur visite. Dans 57% des cas, les zones de pêche sont inexploitable par un consommateur : soit parce qu’elles sont trop vagues (ex : *Atlantique Nord-Est*) ou multiples (ex : *Atlantique Nord Est, Méditerranée*) (45%), soit parce qu’elles sont tout bonnement inexistantes (11%). Ce dernier point représente d’ailleurs 2 points de plus qu’en 2018, sur un panel de poissons différent, certes.

Poisson	% zone absente	% zone vague	Total
Baudroie	11%	53%	46%
Lieu Noir	9%	50%	43%
Turbot	18%	46%	38%
Maquereau	11%	45%	38%
Merlu	11%	45%	38%
Hareng	11%	44%	38%
Langoustine	14%	43%	36%
Sardine	10%	35%	29%
Total	11%	46%	39%

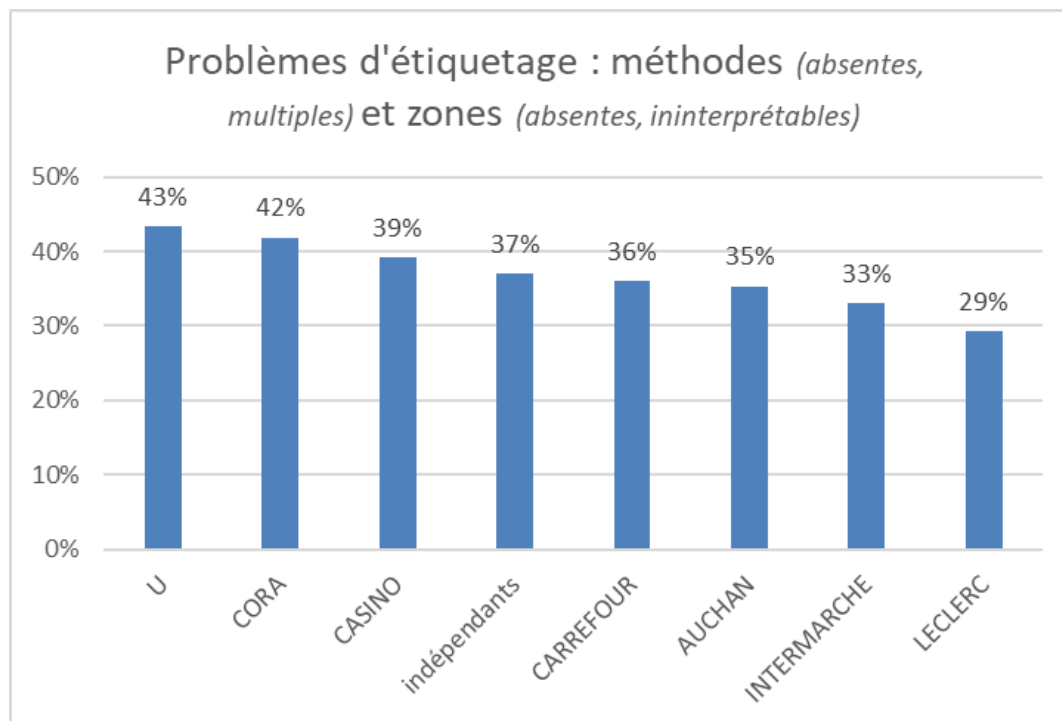
Côté rigueur de l’affichage, 53% des baudroies se voient affublées de zones de pêches vagues ou multiples, de même de 50% des lieux noirs. Quant au turbot, c’est le grand laissé pour compte, avec 18% des effectifs dont l’origine n’était même pas présentée, de même que la langoustine, dans 14% des cas. Pour les autres poissons, les scores sont plutôt homogènes.

En termes d’enseignes, les résultats sont plutôt homogènes, mis à part les indépendants qui s’illustrent par un non-respect du règlement. U est le plus rigoureux dans ses affichages, avec seulement 6% des poissons n’ont pas de zone de pêche).



Tout comme en 2018, l'agrégation des problèmes d'étiquetage a été réalisée. Mais il est difficile de comparer les deux graphiques : en effet, la méthodologie ayant légèrement évolué en 2020, elle n'intègre plus le caractère intelligible de la zone de pêche tel qu'expliqué dans le règlement européen.

il est donc difficile d'observer une réelle évolution.







III. Méthodologie, une approche multicritère

Conséquemment aux problématiques d’affichage et de forme, il est nécessaire de se pencher sur le caractère durable de la pêche, donc sur le fond. L’UFC-Que Choisir s’est appuyée, comme en 2018, sur un consultant et expert indépendant en ressources halieutiques, Stéphan Beaucher⁵, pour qualifier la durabilité des méthodes et des zones de pêche.

1. Qualification des méthodes de pêche

Tout comme en 2018, une échelle en 4 positions (tout à fait durable, assez, peu, pas du tout) a été utilisée pour juger la durabilité du couple poisson/méthode de pêche :

-  Engin dont la durabilité ne dépend pas des conditions d'utilisation
-  Engin dont la durabilité dépend des conditions d'utilisation
-  Engin trop souvent utilisé de manière non durable
-  Engin intrinsèquement non durable

Les 7 méthodes de pêche officielles sont examinées pour déterminer leur placement sur l’échelle de durabilité, vis-à-vis de la sélection des 8 poissons. La drague a été complètement écartée, car elle n’est pas supposée être utilisée pour capturer les poissons de l’échantillon. Pour les 6 autres méthodes de pêche, la durabilité de la méthode peut varier d’un poisson à l’autre.


Poissons	Méthodes de pêche								
	Aucune méthode indiquée (1)	Plusieurs méthodes (1)	Casiers et pièges	Chaluts (2)	Dragues	Filets maillants et filets similaires	Filets tournants et filets soulevés	Lignes et hameçons	Senne
	0		1	2	3	4	5	6	7
Baudroie	nc		nc	4	nc	2	nc	1	nc
Hareng	nc		nc	2	nc	2	1	nc	2
Langoustine	nc		4	4	nc	nc	nc	nc	nc
Lieu Noir	nc		nc	4	nc	2	nc	1	4
Maquereau	nc		nc	2	nc	2	1	1	2
Merlu	nc		nc	4	nc	2	nc	1	nc
Sardine	nc		nc	2	nc	2	1	nc	2
Turbot	nc		nc	4	nc	2	nc	nc	nc

Lors de cette édition 2020, aucune méthode n’a été classée en orange, comme « **Engin trop souvent utilisé de manière non durable** », vis-à-vis des poissons de l’échantillon.

Parti pris : Les poissons pêchés avec des méthodes qui ne sont pas les méthodes habituelles, ont été écartés des analyses. Les poissons sur lesquels étaient indiqué aucune méthode ou plusieurs méthodes, ont également été écartés.


2. Qualification des zones de pêche

Ici encore, une échelle binaire a été utilisée pour apprécier la combinaison poisson/région de pêche :

-  Zones bien gérées, pour lesquelles le TAC⁶ accordé par le conseil des ministres est conforme à l’avis scientifique ou pour les espèces non soumises à quotas, le taux de prélèvement est compatible avec la production des écosystèmes présents sur la zone.

⁵ BEAUCHER Stéphan. Plus un poisson d’ici 30 ans ? Surpêche et désertification. Edition Les Petits Matins, Mai 2011, 352p.

⁶ Totaux admissibles de capture

-  Zones pour lesquelles le TAC accordé par le conseil des ministres est supérieur à l’avis scientifique ou le taux de prélèvement a provoqué une baisse d’abondance ou un bouleversement plus ou moins prononcé des écosystèmes présents sur la zone.

Parti pris : Les zones pour lesquelles nous n’avons pas d’avis scientifique (données sur l’état des stocks) passent automatiquement en rouge « **Zone non-durable** ». Les sous-zones ou divisions FAO pour lesquelles les avis scientifiques donnent l’une en vert et l’autre en rouge, passent automatiquement en rouge « **Zone non-durable** ». Il en va de même pour l’absence de zone de pêche qui sont comptabilisées comme « **Zone non-durable** ».

3. Croisement des méthodes et zones

La mise en perspective de ces deux dimensions a permis d’apprécier le caractère durable d’un poisson, pêché dans une zone définie, avec une méthode précise. Voici un résumé des cas de figures possibles :

		Méthodes de capture					
		Engin dont la durabilité ne dépend pas des conditions d'utilisation	Engin dont la durabilité dépend des conditions d'utilisation	Engin trop souvent utilisé de manière non durable	Engin intrinsèquement non durable	Méthode <u>non</u> mentionnée ou non prise en compte ou	
		1	2	3	4		
Zones de capture	Zones bien gérées, pour lesquelles le TAC accordé par le conseil des ministres est conforme à l’avis scientifique ou pour les espèces non soumises à quotas, le taux de prélèvement est compatible avec la production des écosystèmes présents sur la zone.	1	2	3	4	5	
	Deux sous-zones (ou +) vertes non contigües	1	2	3	4	5	
	Deux sous-zones (ou +) rouges non contigües	2	3	4	5	6	
	Deux sous-zones ou divisions (ou +) de couleur différentes (aucun diagnostic possible)	2	3			6	
	Zones pour lesquelles on ne dispose pas d’avis scientifiques suffisants	2	3			6	
	Zone <u>non</u> mentionnée	2	3			6	
	Zones pour lesquelles le TAC accordé par le conseil des ministres est supérieur à l’avis scientifique ou le taux de prélèvement a provoqué une baisse d’abondance ou un bouleversement plus ou moins prononcé des écosystèmes présents sur la zone.	2	2	4	5	6	

Tout comme pour la première édition de l’enquête, 4 types de durabilité ont été établis sur la combinaison des facteurs méthode et zone : « très durable, assez, peu, pas du tout », représentés dans le tableau par un code couleur à l’intersection des zones et méthodes. Les modalités « très durable » et « assez durable » ont été regroupées dans un sous-total « durable ». Il en est de même pour les modalités « peu durable » et « pas du tout durable », regroupées dans le sous-total « non durable ».

Au regard de ce tableau, un poisson sera donc qualifié de « durable » si ses méthodes de capture sont durables, peu importe la zone de capture. En effet, un stock, même déprimé, peut se reconstituer s’il n’est pas constamment entamé par des engins de pêche gourmands. Et au contraire, un stock en bonne forme peut vite se retrouver asséché après le passage de quelques chalutiers.

IV. Durabilité de la pêche : des résultats peu glorieux

1. 51% des méthodes de pêche ne sont pas durables

L'examen des méthodes de pêche de 3 347 poissons (toutes espèces confondues) selon la méthodologie détaillée plus haut, a conduit à déterminer que 51% des méthodes inscrites sur les pics d'informations sont non durables. Au sein des résultats, de grandes différences suivant les types de poissons ; comme évoqué précédemment, les 8 poissons de l'échantillon peuvent être scindés en 2 catégories : les pélagiques, vivant plutôt sur la partie haute de l'eau (Hareng, Maquereau, Sardine), et les démersaux, vivant plus proche du fond des mers.

C'est un sans-faute pour les pélagiques, qui sont tous pêchés de façon durable, peu importe la méthode. A contrario, les poissons démersaux sont pêchés, pour 88% des individus ayant une méthode renseignée, de façon non durable. Le chalut de fond est en grande partie responsable de ces mauvais résultats.

	Poisson	% méthodes non durable
Démersaux	Baudroie	95%
	Lieu Noir	90%
	Turbot	89%
	Langoustine	88%
	Merlu	78%
Pélagiques	Hareng	0%
	Maquereau	0%
	Sardine	0%
	Total	51%

2. 63% des zones recensées sont non durables

Ici encore, l'examen attentif des zones de pêche de 3 347 poissons – les poissons avec une zone, mais sans méthode ont été exclus – a conduit à identifier 63% d'entre elles comme non durables, à l'aide de la méthodologie décrite précédemment.

Les écarts sont très disparates entre le turbot, le hareng, le merlu et la sardine, pour lesquels les zones de pêches sont assez mal ciblées pour plus d'un poisson sur 2, et la langoustine et le maquereau, où les zones sont dans l'ensemble plutôt durables.

	Poisson	% zone non durable
Démersaux	Turbot	80%
	Merlu	73%
	Baudroie	71%
	Lieu Noir	56%
	Langoustine	50%
Pélagiques	Hareng	76%
	Sardine	69%
	Maquereau	54%
	Total	63%

3. 81% des poissons pêchés non durablement

La combinaison de ces facteurs méthodes et zones a permis d'établir une notation sur la durabilité des poissons. Pour se faire, la méthode de pêche devait à minima être présente ; le cas échéant, le poisson a été écarté. 3 091 spécimens ont rempli ces critères.

Il apparaît que 81% des poissons sont pêchés de façon non durable. Ce score est du même ordre l'enquête de 2018 (88%), et cache de grandes disparités. Les espèces pélagiques sont dans l'ensemble un peu plus durables que les démersales : le hareng est jugé non durable pour 74% des poissons, contre 52% pour le maquereau.

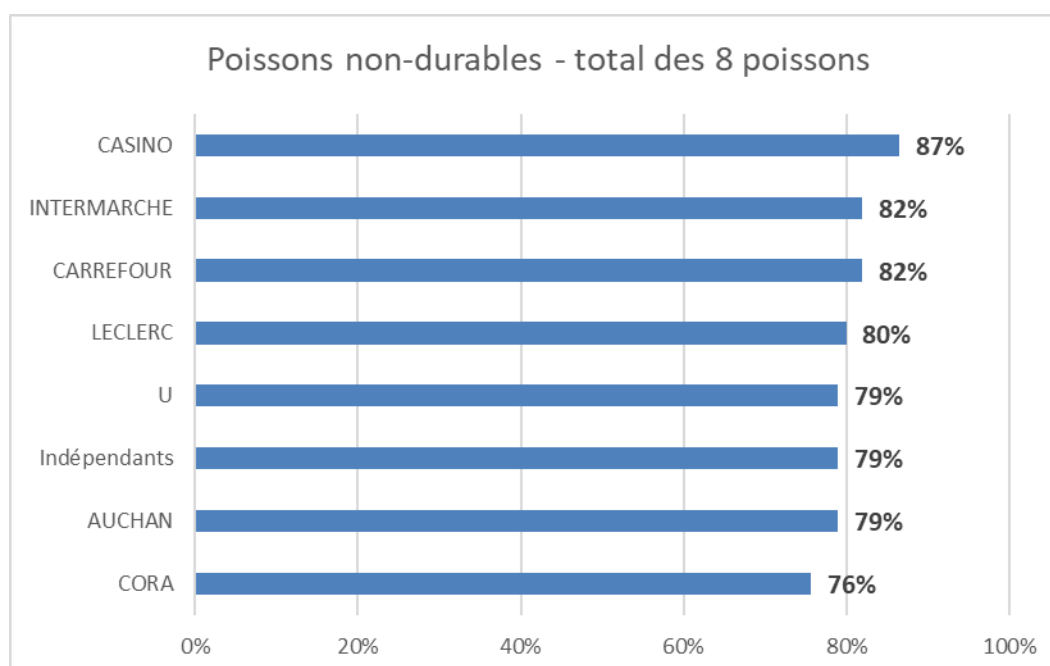
		% poissons non durable
Démersaux	Turbot	99%
	Baudroie	98%
	Lieu Noir	93%
	Langoustine	88%
	Merlu	87%
Pélagiques	Hareng	74%
	Sardine	58%
	Maquereau	52%
	Total	81%

Côté espèces démersales, ça se gâte : 99% de non-durable pour le turbot et 96% pour la baudroie : ces poissons sont à éviter à tout prix. Les scores sont presque aussi haut pour le lieu noir et restent dramatiques pour la langoustine et le merlu. Tous ces poissons doivent être évités sur les étals, particulièrement s'ils sont pêchés au chalut.

4. Analyses par filières

Les analyses ont été poussées par enseignes, pour identifier les différences entre les acteurs de la grande distribution, mais aussi en poissonneries indépendantes.

Les résultats sont plutôt uniformes entre les enseignes, et de l'ordre de ce qui a été observé en 2018. Seuls 11 points séparent le pire – Casino, y compris Monoprix 87% – et le moins pire Cora, 76%.



V. Mise en perspective de la durabilité

1. 55% des poissons pêchés en période de frai

L'échantillon de 8 poissons contient à moitié des poissons en période de frai (reproduction au moment de l'enquête), et à moitié des poissons hors période de frai (pas de reproduction au moment de l'enquête), l'idée étant de voir si les intermédiaires proposent des poissons de saison.

Parti pris : Un poisson pêché en période de frai est automatiquement non durable car il se sera reproduit une fois de moins que ses congénères, voire ne se sera pas reproduit du tout s'il est capturé avant ou à l'âge charnière de sa maturité sexuelle. Précisons que ce critère n'a pas été intégré en 2018 dans l'enquête.

Le tableau ci-dessous présente la période de frai pour les poissons, avec leur taux de présence sur les étals des magasins :

Poisson	% de présence sur les étals	Période de frai	Durabilité
Maquereau	85%	Mars-avril	Durable, a priori
Lieu Noir	76%	Janvier-mars	Non durable
Baudroie	65%	Janvier-février	Non durable
Merlu	60%	Février-mai	Non durable
Sardine	54%	Toute l'année	Durable, a priori
Langoustine	45%	Avril-août	Durable, a priori
Hareng	40%	Novembre-janvier	Non durable
Turbot	14%	Mai-juin	Durable, a priori

Force est de constater que les poissons en période de frai sont également ceux que l'on trouve le plus sur les étals : c'est le cas du lieu noir, présent dans 76% des magasins malgré le fait qu'il soit en pleine période de reproduction. Pareil pour la baudroie (65% des magasins), le merlu (60% des magasins) ; le score est un peu moins catastrophique pour le hareng, dont le taux de présence sur les étals passe en dessous de 1 sur 2 (40% des magasins).

Par enseignes, les résultats sont plutôt homogènes. Le groupe Casino (yc Monoprix) et le groupe Intermarché sont les plus mauvais élèves : on retrouve en effet sur leurs étals respectivement 59% et 58% de poissons vendus en période de reproduction. Carrefour n'est pas loin derrière avec 54% de ses poissons enquêtés en période de frai au moment de l'enquête, tandis que Cora, U et Leclerc sont ex-aequo avec 54%, et Auchan 53%. Les indépendants ont finalement les résultats les moins pires, avec 51%.

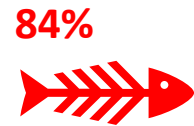
Enseignes	Non saisonnalité des poissons vendus
CASINO	59%
Intermarché	58%
CARREFOUR	56%
CORA	54%
U	54%
LECLERC	54%
AUCHAN	53%
INDEPENDANT	51%
Total	55%

2. 84% des logos MSC sont non-durables

84% des poissons relevés (tous magasins confondus) n'avaient aucun logo affiché. Parmi les 16% de logos identifiés, Pavillon France et MSC sont prépondérants, avec respectivement 48% et 20% de taux de présence sur les pics prix des poissons. Les autres labels sont marginaux en perspective.



Le MSC est le label mondial certifiant une pêche durable. Installé dans les rayons depuis 20 ans, il inspire la confiance, et rassure les consommateurs sur la traçabilité et durabilité des produits. Mais qu'en est-il dans la réalité ? En rapprochant le calcul de la durabilité et la présence du logo MSC, les scores sont surprenants : 84% de poissons portant le label MSC sont non-durables !



Ainsi, 95% du lieu noir labelisé MSC relevé sur les étals est non durable :

97% d'entre eux ont une méthode non durable

46% d'entre eux ont une zone non durable

3. 81% des logos Pavillon France sont non-durables

Le logo Pavillon France appartient à l'association loi 1901 France Filière Pêche, qui œuvre en faveur de la production et de la commercialisation des ressources maritimes françaises. Il ne garantit donc pas la durabilité du poisson, mais simplement un poisson frais et français.



Comme précédemment, il apparaissait intéressant de rapprocher le calcul de la durabilité et la présence du logo Pavillon France ; 81% des poissons étiquetés Pavillon France sont non-durables. Un score un peu moins étonnant que pour le MSC, compte tenu des garanties vantées par le logo.



Les résultats, sur les poissons préemballés

Les résultats ci-dessous ne sont pas en nombre suffisant pour être généralisés ; ils représentent une première approche du rayon poissons préemballés.

I. Un affichage présent, mais équivoque

Sur les 114 poissons de l'échantillon frais et surgelés, 42% ont été répertoriés comme ayant des problèmes d'affichage :

- 2% n'ont aucune méthode indiquée, un score marginal, et nettement plus bas par rapport à la partie de l'enquête les poissons frais au rayon marée de GSA et en poissonneries (25%).
- 40% ont plusieurs méthodes indiquées (ex : *Chaluts, Sennes, Filets maillants et filets similaires, Filets tournants et filets soulevés*), un score extrêmement élevé par rapport à cette même enquête – 3%.

Cette problématique de multiplicité de méthodes concerne en immense majorité les poisson surgelés (80%).



Figure 7 - Méthodes et zones de pêches pour 4 dos de cabillaud Findus, relevé le 7 février 2020 à Cora St Maximum (60)

Côté zones de pêches, seules 4% des zones sont vagues (ex : *Atlantique Nord-Est*) ici encore, un score minime par rapport au premier volet de l'enquête, qui s'élève à 46%. Cela concerne d'ailleurs davantage le frais (75%) que le surgelé. Il est à noter que, sur la totalité de l'échantillon préemballé, 0% des zones de pêches sont absentes, contre 10% sur le précédent volet.



Figure 8 – Méthode et zone de pêches pour un filet de julienne frais, relevé le 7 février 2020 à Carrefour Montreuil (93)

En définitive, le décret européen semble mieux respecté sur le poisson préemballé que sur le poisson frais (seule l'absence de méthode est sanctionnable), mais la qualité des données n'est pas pour autant meilleure.

II. Une durabilité qui laisse à désirer

1. Les méthodes pêchent

Évaluées, à plat, selon la même matrice en 4 niveaux utilisée en première partie, les méthodes de pêche posent davantage problème sur cette partie de l'enquête : dans 83% des cas elles sont non-durables, contre 51% pour le premier volet en rayon marée de GSA et poissonneries. A contrario, les zones de pêches listées sur les poissons préemballés sont, dans l'ensemble, adaptées aux espèces pêchées et inscrites conformément à la loi, puisque seules 13% d'entre elles ne sont pas durables, soit 50 points de mieux que sur le précédent volet !

	% Non Durable
Méthodes	83%
Zone	13%

S'agissant de la durabilité globale des poissons, la même méthode que précédemment a été appliquée, à savoir le croisement zone et méthode. Sur l'échantillon initial de 114 poissons, seuls 62 ont pu être notés sur leur durabilité – a minima présence d'une méthode intelligible. Il apparaît que 95% des poissons surgelés sont non durables, et 79% des frais en barquette. Pour référence, le score était de 82% tous poissons confondus. Notons qu'il est ici impossible de calculer une durabilité moyenne par poisson ou par enseigne, devant le trop faible nombre d'observations.

	% Non durable
Poissons emballé surgelés	95%
Poissons préemballé frais	79%

2. Label MSC : trop de poissons non durables labellisés

Ici encore, même exercice sur le label MSC. L'analyse d'un petit échantillon de poissons, n'ayant pas vocation à être représentatif, montre que parmi les poissons ayant un logo MSC certifiant une pêche durable, 78% sont non durables. Le score est plus mauvais que les 66% constatés sur le premier volet de l'enquête.



Par ailleurs, 63% des poissons ayant un logo MSC ont des méthodes de pêche multiples donc difficilement compréhensibles pour le consommateur : elles mélangent en effet des méthodes dévastatrices et durables. Notons que pour 20% des produits labellisé MSC, 5 méthodes distinctes ont été identifiées sur le packaging.



Les chiffres sur le label Pavillon France ne peuvent hélas pas être communiqués du fait d'un trop faible échantillon.