

ET TA MER



T'Y PENSES?

guide à l'usage
du consommateur responsable

ÉPUISE

FINI ON VOUS DIT

ET VA VOIR AILLEURS SI J'Y SUIS

Y'EN A PLUS

TER-MI-NÉ

PLUS DE STOCK

GREENPEACE

Les océans, habitats en péril

Les océans recouvrent les deux tiers de notre planète. Du plancton microscopique à la plus imposante des baleines, ils contiennent 80 % de la biodiversité. Pourtant, ces richesses sont menacées par différentes activités humaines particulièrement destructrices et clairement identifiées, comme la pollution, l'extraction minière et pétrolière et la surpêche. En 2003, les trois quarts des réserves halieutiques* mondiales évaluées par la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), étaient à 52 % complètement exploitées, à 16 % surexploitées et à 8 % épuisées. La prise de conscience doit donc être collective et immédiate. En tant que consommateur, vous avez un rôle important à jouer puisque certains produits de la mer que vous achetez proviennent directement de pratiques destructrices de l'environnement marin.

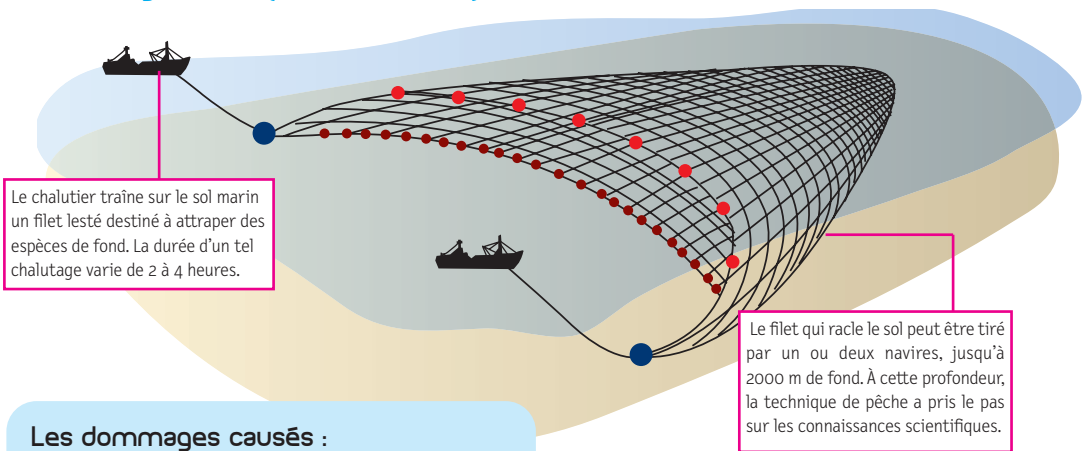
* les réserves halieutiques regroupent les poissons, les mollusques, les crustacés, les céphalopodes, toutes les espèces qui sont susceptibles d'être pêchées.

Les responsables

1. Le chalutage :

Le chalut est un filet en forme d'entonnoir terminé par une poche. Dans les eaux françaises, 70 % des navires l'utilisent. Il existe différents types de chaluts : le chalut de fond et le chalut pélagique

■ Le chalutage de fond (dessin ci-dessous)



Le chalutier traîne sur le sol marin un filet lesté destiné à attraper des espèces de fond. La durée d'un tel chalutage varie de 2 à 4 heures.

Le filet qui racle le sol peut être tiré par un ou deux navires, jusqu'à 2000 m de fond. À cette profondeur, la technique de pêche a pris le pas sur les connaissances scientifiques.

Les dommages causés :
Cette technique est la plus destructrice des fonds marins et des organismes qui y vivent. Un filet de 500 mètres de large traîné pendant 1 heure à la vitesse d'1m/sec détruit une surface correspondant à 180 terrains de football.

Espèces vendues en France : sole, crevette, empereur, grenadier, siki commercialisé aussi sous l'appellation saumonette, lotte et sabre.

■ Le chalutage pélagique en bœuf

Tiré par deux navires, le chalut a une superficie d'ouverture qui peut dépasser celle d'un terrain de football. 35% de ce qui est pris dans ces filets n'est pas commercialisé. Ces prises dites **accessoires** - oiseaux, cétacés, requins, poissons à trop faible valeur commerciale mais cruciaux pour l'équilibre de l'écosystème marin - sont rejetées à la mer agonisantes, atrophiées ou mortes.

Espèces vendues en France : bar, anchois, sardine, thon blanc.



2. La pêche illégale

Des pêcheurs « pirates » travaillent en toute illégalité avec des méthodes de pêches décrites ci-dessus. Ces pêcheurs n'ont pas de licence et ne respectent pas les quotas. Ils braconnent notamment le long des côtes de l'Afrique de l'Ouest privant ainsi de leurs ressources les pays côtiers. Jusqu'à 20% du poisson vendu sur le marché international est susceptible de provenir de la pêche illégale.



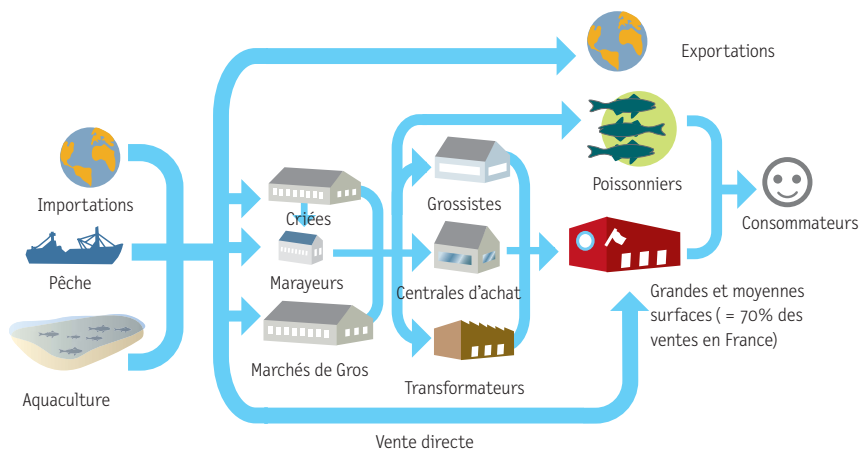
Ce que Greenpeace demande :

- une gestion plus durable de toutes les formes de pêche, avec l'arrêt des pêcheries illégales,
- l'instauration d'un moratoire sur la pêche au chalut de grand fond en haute mer,
- la création d'un vaste réseau mondial de réserves marines englobant 40 % des mers et océans permettant aux écosystèmes de se régénérer et/ou de se développer normalement,
- un engagement de la part de la grande distribution française à s'approvisionner en ressources halieutiques pêchées/élevées selon un mode d'exploitation et de gestion durable.

L'expédition « un an dans la vie des océans »

Pour atteindre ces objectifs, Greenpeace a lancé dès novembre 2005 une expédition maritime autour du monde afin de mettre en lumière les différentes crises auxquelles sont confrontés nos océans. L'objectif est de démontrer l'urgence de la situation. Pour en savoir plus et suivre l'actualité, rejoignez nous sur www.defendonsnosocéans.org - **Pour devenir Défenseurs des océans :** <http://oceans.greenpeace.org/fr>

Filière : les produits de la mer, de la sortie de l'eau à l'étal



Le consommateur : en bout de chaîne

Votre rôle est capital. Les enseignes de la grande distribution sont particulièrement sensibles aux comportements de leurs clients. Devenez donc des consommateurs pour promouvoir une pêche responsable.

- la méthode de production, avec les mentions « pêché en mer » ou « pêché en eau douce », ou « issu d'élevage »

S'il s'agit bien d'une amélioration des standards d'étiquetage, ces informations obligatoires n'aident pas vraiment les consommateurs à juger si les produits de la mer sont gérés selon un mode d'exploitation et de gestion durable, car :

- plusieurs noms commerciaux peuvent couvrir une seule espèce ou un éventail d'espèces similaires. Une même espèce peut être commercialisée sous plusieurs appellations. Le bar, par exemple, sur la côte méditerranéenne porte le nom de loup mais le loup est aussi une autre espèce présente dans les grands fonds en Atlantique. À l'inverse, il arrive qu'une même appellation recouvre plusieurs espèces. C'est le cas de la saumonette pour le siki ou/et la roussette.
- les appellations géographiques utilisées pour identifier les zones de pêche sont souvent très larges. Par exemple, la zone atlantique nord-est s'étend des Açores au Groënland.
- la méthode de pêche utilisée n'est pas indiquée.



Quelle information à la disposition du consommateur ?

Depuis janvier 2002, d'après une réglementation européenne, le consommateur doit trouver sur l'étiquette :

- le nom commercial de l'espèce
- la zone où le poisson a été pris ou son pays d'élevage

Il n'est pas question de cesser de consommer du poisson mais bien d'en consommer différemment !



Réflexe n°1 : si vous optez pour l'achat de produits de la mer :

- L'urgence : arrêtez d'acheter les espèces de la liste rouge (voir au recto) qui proviennent toutes de méthodes de pêche causant de graves dommages à l'environnement
- Consommez du poisson pêché en dehors des périodes de reproduction (voir tableau ci-dessous).
- En utilisant la réglette et le tableau ci-joints, soyez sûr(e) que les tailles minimales imposées par la réglementation européenne* sont respectées. Malheureusement, ces tailles ne correspondent pas systématiquement à celles requises

pour que les poissons atteignent leur maturité sexuelle. En achetant uniquement des poissons adultes, vous contribuez donc directement à la préservation de la ressource.

- Évitez de consommer des bâtonnets de poisson. Les poissons utilisés pour la fabrication de ces produits peuvent provenir de flottilles de pêche industrielles pirates.
- Achetez des produits de la mer pêchés localement. En plus de soutenir les pêcheurs locaux, vous contribuerez à lutter contre les émissions de CO2 qui aggravent les changements climatiques : 1 kg de poisson pêché par la flotte française « consomme » en moyenne 1,5 l de gasoil.

* Règlements n°850/98 du Conseil du 30 mars 1998 (Atlantique, Manche et mer du Nord) et n°1626/94 du Conseil du 27 juin 1994 (Méditerranée).

Période de reproduction en fonction des espèces

Espèce	Reprod.	Espèce	Reprod.	Espèce	Reprod.
Bar	février à mai	Maquereau	juin - juillet	Sardine	toute l'année
Dorade royale	avril-mai	Morue	février à avril	Sole	février à avril
Rouget grondin	avril à août	Mulet	février à avril	Thon rouge	juin
Lieu jaune	février à mai	Plie	décembre à mars	Turbot	mai à juillet
Limande	avril à juin	Roussette	janvier ET juillet		

Réflexe n°2 : diversifier vos sources de protéines.

Petite leçon de nutrition*: le poisson est une source de protéines. Les protéines sont nécessaires à la construction et au renouvellement de nos cellules. Ce sont des nutriments essentiels (apport recommandé par jour = 60 à 80gr/jour).

* données issues du Répertoire général des aliments

Deux sortes de protéines existent :

- protéines animales = les viandes, poissons, oeufs, produits laitiers = source pour l'organisme d'acides aminés essentiels c'est-à-dire non synthétisables par l'organisme.

20gr DE PROTEINES ANIMALES = 100 gr de viande = 100 gr de poisson = 2 oeufs = 4 yaourts nature = 100 gr de moules = 250 gr de fromage blanc à 20% = 600 ml de lait 1/2 écrémé = 70 à 90 gr de fromage

- protéines végétales = les céréales et les féculents = déficientes en certains acides aminés essentiels. Cependant, il est possible de compenser ces carences en associant une

céréale (ex : riz) à une légumineuse (ex: haricots rouges) dans un même plat. On obtient ainsi un apport complet en acides aminés essentiels.

20gr PROTEINES VEGETALES = 300 gr de haricots blancs cuits = 250 gr de lentilles cuites = 250 gr de pain blanc = 180 gr de tofu

Alors à vous de jouer! En diversifiant les sources de protéines, vous assurez ainsi à toute votre famille des repas équilibrés tout en préservant l'environnement.

Tailles minimales par espèce

Espèce	Taille ou poids minimal autorisé par l'UE	Taille mini Biologique préconisée par les scientifiques*
Bar commun	36 cm en Atlantique	32 à 37 cm pour mâle et 42 cm pour femelle
Cabillaud	35 cm sauf Skagerrak et Kattegat=30cm	53 cm pour mâle et 59 cm pour femelle
Carrelet/plie	Entre 25 cm et 27 cm selon les régions	De 17 à 37 cm pour mâle, 20 à 40 cm pour femelle
Hareng commun	20 cm sauf Skagerrak et Kattegat=18 cm	24 cm (=3 ans)
Limande commune	Entre 15 cm et 23 cm selon les régions	12 cm pour mâle et 12 à 16 cm pour femelle
Maquereau commun	20 cm – sauf mer du Nord=30 cm	29 cm (= 3 ans)
Merlan	27 cm	20 à 25 cm
Merlu	27 cm ou 30cm selon les régions	40 cm (=5 ans) pour mâle et 50 à 57 cm (=7 ans) pour femelle
Rougets-barbets	19 cm	17 à 18 cm
Sardine commune	11 cm	Entre 10 et 20 cm selon les populations
Sole	24 cm	27 à 30 cm pour mâle et 28 à 33 cm pour femelle
Thon rouge	6,4 kg en Atlantique et 4,8 kg med (=70 cm)	15 à 18 kg (=3ans, =90-95cm)

* taille mini requise pour maturité sexuelle - D'après le livre « Les poissons de mer des pêches françaises » de Jean-Claude Quérou et Jean-Jacques Vayne

L'aquaculture : une fausse solution à la surpêche!

■ la plupart des poissons élevés sont carnivores : les nourrir nécessite de grandes quantités de poissons sauvages. Pour 1kg de saumon, de bar ou de daurade d'élevage il faut 4kg de farine de poissons sauvages (hareng, sardine ou maquereau). Ce chiffre passe à 15 ou 20 kg pour 1kg de thon rouge d'élevage.

■ l'élevage de poissons produit une quantité énorme de déchets de façon concentrée : l'ensemble des fermes d'élevage de saumon en Ecosse rejettent par jour autant de déjection que les 600 000 habitants d'Edimbourg,

■ les élevages industriels nécessitent pour éviter la transmission des maladies l'utilisation massive d'antibiotiques. Les poissons qui « bénéficient » de ces traitements se retrouvent porteurs de germes extrêmement contaminants pour les poissons sauvages.

■ certains élevages de crevettes sont responsables de la disparition d'écosystèmes fragiles comme ceux des mangroves en Amérique du Sud.

Quelques alternatives :

Il n'est plus possible de citer aujourd'hui des espèces à consommer sans modération car plusieurs paramètres entrent en ligne de compte (état des stocks, méthodes de pêche utilisées, pollutions diverses,...). Consommez des espèces herbivores d'élevage comme le Tilapia ou le Pangasius ou des espèces comme le bar de ligne (attention à bien retrouver l'étiquette au niveau de l'ouïe). Ce dernier est vendu généralement à un prix plus élevé que celui du bar de chalut ou d'élevage, mais en l'achetant vous favorisez une méthode de pêche plus respectueuse de l'environnement, moins consommatrice en énergie (pêche de proximité), qui constitue un important moteur de développement local.

Agir !

Exigez de vos hypermarchés :

- qu'ils cessent de vendre des espèces dont les stocks sont surexploités,
- qu'ils cessent de vendre des espèces pêchées par des méthodes illégales,
- qu'ils cessent de vendre des produits de la mer provenant de pratiques non respectueuses de l'environnement.

Ecrivez au directeur de votre hypermarché ou lorsque vous faites vos courses, demandez au responsable du rayon mer des informations sur leurs filières d'approvisionnements. Des modèles types de lettre sont disponibles sur www.greenpeace.fr rubrique "à vous d'agir"

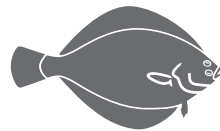


Le saviez-vous? Attention, ce n'est pas parce qu'un poisson sauvage est pêché en pleine mer qu'il est exempt de produits toxiques ou de substances chimiques dangereuses pour la santé, comme la dioxine, les hydrocarbures, les pesticides ou les métaux lourds. Certaines espèces comme le bar ou la lotte ont ainsi bénéficié d'une dérogation européenne autorisant leur pêche malgré une teneur en mercure dans leurs fibres deux fois plus élevée que pour d'autres espèces.

LISTE ROUGE



Voici la liste des produits de la mer à ne plus consommer le temps que leur survie soit assurée.



FLETAN DE L'ATLANTIQUE

- AN :** • Flétan commun
NS : • *Hippoglossus hippoglossus*
MP : • Chalut de fond et pélagique, filet droit, pêche à la ligne, élevage
O : • Atlantique nord-est
ES : • Surexploité en Atlantique nord-ouest et nord-est
• Figure en tant qu'espèce menacée sur la liste rouge de l'UICN
M : • Prises accidentelles et destruction des fonds marins par les engins de pêche utilisés
• Capture accidentelle de mammifères marins par les filets droits
EI : • Généralement élevé dans des bassins confinés, ce qui réduit les impacts associés à l'élevage
• Il faut environ 5 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg de flétan d'élevage.
• Un des enjeux de l'élevage est d'accélérer la croissance des flétans par gavage.
B : • Espèce à la croissance lente et parvenant tardivement à l'âge adulte, vulnérable face à la surexploitation
Au : • Les jeunes font partie des prises accidentelles d'autres pêcheries de poissons plats.
À noter les mesures remarquables mises en œuvre par le Canada pour faire de cette pêcherie un modèle de pêche durable : Maîtrise de l'effort de pêche (temps passé en mer), limitation des tonnages, identification du sexe des poissons capturés...

LEXIQUE ABRÉVIATIONS :

Au :	Autres	O :	Origine
AN :	Autres noms	ES :	Etat des stocks
B :	Biologie	G :	Gestion
G :	Gestion	M :	Méthodes de pêche
NS :	Nom scientifique	EI :	Elevage
MP :	Mode de pêche	Ec :	Écosystème



CREVETTES ROSES

- NS :** • Grande variété d'espèces présentes sur le marché
MP : • Principalement d'élevage mais aussi pêchées au chalut de fond
O : • Brésil, Indonésie, Guyane française, Equateur, Guatemala, Océan Pacifique
ES : • Ne sont pas considérées comme menacées.
M : • Les chaluts prennent plus de 35% des prises accidentelles mondiales –10 kg de prises accidentelles pour 1 kg de crevettes—y compris des espèces menacées telles que les tortues de mer
• Le chalut de fond est un engin peu sélectif et dévastateur des biotopes (labourage des sédiments, destruction des coraux...)
• Le chalutage des crevettes est la pêcherie qui consomme le plus de fuel.
EI : • L'élevage à grande échelle entraîne d'énormes impacts environnementaux et humains
• Certaines fermes ont recours aux stocks sauvages (pontes et juvéniles) plutôt qu'à ceux produits en captivité
• Il faut environ 3 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg de crevettes d'élevage



Que dire des labels?

Attention! Que ce soit le label bio, le label rouge ou tout autre charte de qualité, aucun ne peut être considéré par le consommateur soucieux de l'environnement comme l'assurance d'un mode de production irréprochable sur le plan environnemental. Les garanties proposées par ces cahiers des charges ne constituent qu'un petit minimum (notons ainsi que les labels bio et rouge interdisent l'utilisation d'OGM dans l'alimentation), et certains problèmes mentionnés plus haut autour de l'aquaculture restent vrais pour ces types d'élevage.

UICN : Union International de Conservation de la Nature. Cette organisation internationale est très active sur le thème de la biodiversité.

ICES : Conseil International de l'Exploration des Mers. Cet organisme international est chargé de dresser l'inventaire de toutes les ressources marines (vivantes ou non) et d'élaborer des recommandations en matière de gestion de ces ressources

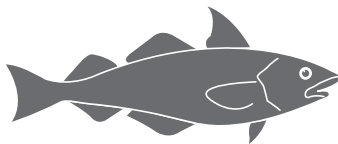
OSPAR : OSlo PARis : Commission internationale chargée de la préservation du milieu marin en Atlantique du nord-est depuis 1992.

Trémail : Filet composé de plusieurs nappes (généralement 3) calé sur le fond. Il s'agit d'un engin sélectif s'il est posé avec discernement par le pêcheur.



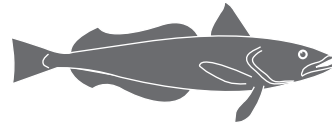
CABILLAUD

- AN** : • Morue commune
- NS** : • *Gadus morhua*
- MP** : • Le cabillaud est essentiellement pêché au chalut de fond. Certains petits bateaux le capturent aussi à la ligne.
- O** : • Pêché en Atlantique nord-est, Baltique, Pacifique. Aussi élevé en pisciculture notamment en Norvège et aux Pays Bas.
- ES** : • Le cabillaud de l'Atlantique figure comme espèce menacée sur la liste rouge de l'UICN
- Répertoire sur la liste OSPAR comme espèce menacée et/ou en voie de déclin en mer du Nord et en mer Celtique
 - Tous les stocks de l'Atlantique nord-est sont surexploités et en baisse, selon les rapports de l'ICES. Un scénario d'effondrement similaire à celui que l'on a connu à Terre-Neuve au début des années 1990 n'est pas exclu.
- G** : • Des quotas de pêche ont été établis pour tous les stocks malgré les recommandations des scientifiques qu'aucun quota ne soit attribué sur certaines zones (« quota zéro »).
- La pêche illégale, non-enregistrée et non-déclarée est fréquente
- M** : • De grandes quantités de prises accidentelles par les chalutiers.
- EI** : • Il faut environ 5 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg de cabillaud d'élevage ; dégradation de l'environnement ; pollution ; dissémination de maladies parmi les poissons sauvages.
- Au** : • Vulnérable au réchauffement de la planète et aux hausses de température des océans ; la morue se reproduit dans des eaux dont la température est comprise entre 2 et 4 degrés.
- Prises accidentelles de cabillaud par d'autres types de pêcheries



EGLEFIN

- AN** : • Haddock (Eglefín fumé)
- NS** : • *Melanogrammus aeglefinus*
- MP** : • L'églefin est presque uniquement capturé au chalut de fond. Fermes expérimentales en Norvège et en Ecosse
- O** : • Atlantique nord-est
- ES** : • Certains stocks sont intensément exploités
- L'églefin figure comme vulnérable sur la liste rouge de l'UICN
- G** : • Quantité rejetée inconnue et déclarations erronées de prises
- Les volumes pêchés sont en nette régression à cause des pêches intensives
- M** : • La majeure partie des stocks d'églefins sont exploités par des pêcheries mixtes qui ciblent aussi des stocks de cabillaud et de merlan
- Taux de prises accessoires important (jusqu'à 50% des prises) parmi d'autres espèces et de jeunes églefins
- EI** : • Il faut environ 5 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg d'églefin d'élevage ; dégradation de l'environnement ; pollution ; dissémination de maladies parmi les poissons sauvages ;
- Au** : • Les stocks d'églefin varient largement en fonction de la productivité des écosystèmes et de la température de l'eau



MERLU EUROPEEN

- NS** : • *Merluccius merluccius*
- MP** : • Chalut de fond et chalut pélagique, filet droit, trémail.
- ES** : • Mauvais état des stocks dont certains sont surexploités. Dans le Golfe de Gascogne, les « merluchons » (très jeunes merlus) fréquentent les mêmes habitats que les langoustines, d'où de forts taux de captures accessoires.
- G** : • Le stock du nord-est géré selon un programme de rétablissement depuis 2004, contrairement à celui du Sud
- Les quotas de pêche au Nord dépassent largement les quantités autorisées les années précédentes
- M** : • Capture accidentelle de mammifères marins par les chaluts pélagiques et les filets droits
- Prises accessoires et destruction des fonds marins par les chaluts de fond
- B** : • Espèce vulnérable face à la surexploitation



SAUMON - Atlantique

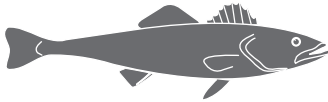
- NS** : • *Salmo salar*
- MP** : • Elevage courant ; pêché au chalut, filet droit, plus rarement au trémail.
- O** : • Elevage de Norvège, Ecosse. Pêche en Baltique, atlantique nord-est
- ES** : • Les stocks sauvages sont épuisés – réduits de moitié au cours des 20 dernières années, et leur survie en mer est très réduite ; a complètement disparu de 309 rivières sur les 2 000 où ils se reproduisent
- 90% des stocks en bon état se trouvent en Norvège, en Islande, en Irlande et en Ecosse
 - Figure en tant qu'espèce menacée et/ou en déclin sur la liste OSPAR dans les zones concernées
- G** : • Surpêche, surtout, lors de leur retour à leur rivière de naissance pour la reproduction (pose de « barrages » de filets droits en travers des estuaires)
- EI** : • Elevage répandu et intensif dans le monde entier
- Il faut environ 4 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg de saumon d'élevage ; dégradation de l'environnement ; pollution ; dissémination de maladies parmi les poissons sauvages.
- Au** : • Les populations sauvages sont réduites à cause de la construction de barrages sur leurs rivières d'origine, de la pollution et des changements climatiques. Comme la plupart des prédateurs, sa quantité de nourriture disponible en raison de la pêche intensive, est en baisse.



ESPECES DE GRANDS FONDS

Dont : Empereur/Hoplostète rouge, Grenadier, Sabre, Siki/Saumonette

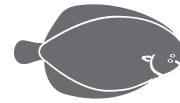
- NS :** • *Hoplostethus atlanticus*, *Coryphaenoides rupestris*, *Aphanopus carbo*, *Centroscymnus coelolepis*
- MP :** • Chalut de fond, trémail, palangres (longues lignes armées de plusieurs centaines d'hameçons)
- O :** • Atlantique nord-est et Océan Pacifique
- ES :** • L'exploitation de ces stocks a débuté avant qu'une réelle évaluation scientifique ait été réalisée et se développe très rapidement.
 - L'empereur figure en tant qu'espèce menacée et/ou en déclin sur la liste rouge OSPAR dans toutes les zones concernées
- G :** • Pas de programme de gestion pour l'Empereur.
 - Quota de pêche fixé pour 2006 pour le grenadier
- M :** • Quantité importante de prises accidentelles d'autres espèces des monts sous-marins par les chaluts
 - Les principales pêcheries ciblent les poissons lorsqu'ils se rassemblent pour la reproduction, se déplaçant d'une zone à l'autre après que chacune ait été ratissée
- EC :** • Ces espèces sont des proies importantes pour d'autres espèces comme certaines baleines et les calmars géants
- B :** • Espèces à croissance lente parvenant tardivement à l'âge adulte et aux faibles capacités de reproduction, très vulnérable face à la surexploitation
- A :** • Ces poissons sont commercialisés sous la forme de filet pour cause de « délit de sale gueule ». Leurs ventes sont en constante augmentation ces cinq dernières années.



BAR

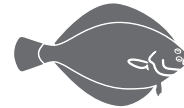
Bar sauvage pêché au chalut ou d'élevage

- AN :** • Bar commun, Loup (bar de Méditerranée)
- NS :** • *Dicentrarchus labrax*
- MP :** • Le bar sauvage peut être capturé au chalut pélagique (tracté par deux bateaux on parle de « chalutage en bœufs »), au chalut de fond, au filet ou encore à la ligne (pêcherie la plus durable). L'élevage du bar est en pleine expansion (3 500 tonnes pour la France, 55 000 tonnes pour l'ensemble Grèce Turquie).
- O :** • Pêché en Atlantique nord-est et élevé en Grèce, Turquie France ou Espagne
- ES :** • Etat des stocks : Satisfaisant selon l'Ifremer mais préoccupant selon l'ICES. La proximité historique entre l'IFREMER et le monde de la pêche professionnelle incite à privilégier l'approche de l'ICES.
- G :** • Pas de quotas de pêche fixés par l'Union Européenne pour 2006, mais les flottes françaises ont adopté une limite de 5 tonnes par semaine et par navire pour la pêche hivernale sur les frayères. Les ligneurs et les pêcheurs côtiers observent une période de repos biologique entre le 1er février et le 15 mars depuis l'hiver 2005/2006.
- M :** • Prises accessoires dont mammifères marins par les chaluts.
- EI :** • Il faut environ 4 kg de poissons sauvages pour produire 1 kg de bar d'élevage; dégradation de l'environnement; pollution; dissémination de maladies parmi les poissons sauvages aux abords des cages et en cas d'évasion (fréquentes).
- Au :** • « Concurrence » entre les pêcheries commerciales et la pêche de loisir dont les impacts socio-économiques sont reconnus comme plus importants que ceux de la pêche professionnelle sur cette espèce particulière.



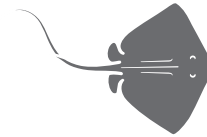
CARRELET

- AN :** • Plie d'Europe, plie commune
- NS :** • *Pleuronectes platessa*
- MP :** • La plie est capturée au chalut de fond ou au trémail, plus rarement au filet droit.
- O :** • Atlantique nord-est
- ES :** • Plusieurs stocks sont menacés de surpêche et de capacité de reproduction réduite. D'autres ne sont même pas évalués
 - Les carrelets de grande taille sont désormais très rares
- G :** • La taille minimale de débarquement dans les eaux européennes est de 27 cm, mais 50% des femelles n'atteignent pas leur maturité en dessous de 30–34 cm
- M :** • Grandes quantités de prises accidentelles de jeunes carrelets par les chaluts, mêlés à d'autres poissons commercialisables qui sont rejetés à l'eau
 - Capture accidentelle de mammifères marins et d'autres espèces non-ciblées dans les filets droits
- Au :** • Très sensible à la pollution (se nourrit dans les sédiments du fond)



SOLE

- NS :** • *Solea solea*
- MP :** • Principalement au chalut de fond mais aussi trémail
- O :** • Atlantique nord-est et atlantique centre-est
- ES :** • Beaucoup de stocks sont surexploités
 - Certains stocks sont au plus bas, d'autres n'ont encore fait l'objet d'aucune évaluation scientifique.
- G :** • Les quotas de pêche autorisés dans l'ouest de la Manche ne permettent pas un contrôle suffisant de la pêche
 - La sole fait l'objet d'un plan de restauration imposé par la Commission Européenne
- M :** • Prises accessoires et destruction des fonds marins par les chaluts de fond.



RAIE

- NS :** • *Plusieurs espèces de la famille des Rajidae peuvent être vendues sous le nom de raie*
- MP :** • Les raies sont pêchées de différentes façons : chalut de fond, trémail et palangre
- O :** • Atlantique nord-est et sud-ouest
- ES :** • Beaucoup de stocks sont en diminution sévère à cause de la surpêche
 - Certaines espèces de raie sont indiquées comme en voie de disparition sur la liste rouge de l'UICN, et comme menacée et en déclin dans toutes les zones concernées sur la liste OSPAR
- G :** • Pas de taille minimale imposée dans les eaux européennes en dehors de la bande littorale des 6 miles nautiques
- M :** • Surpêche des jeunes et des femelles
 - Prises accessoires et destruction des fonds marins par les chaluts de fond
 - Captures accidentelles de tortues, de requins etc., par les palangres et les trémaills
- B :** • Espèce à la croissance lente et parvenant tardivement à l'âge adulte, vulnérable face à la surexploitation

