



LA PÊCHE AUX INFOS



PLONGEZ DANS LE MONDE MERVEILLEUX DES RESSOURCES AQUATIQUES

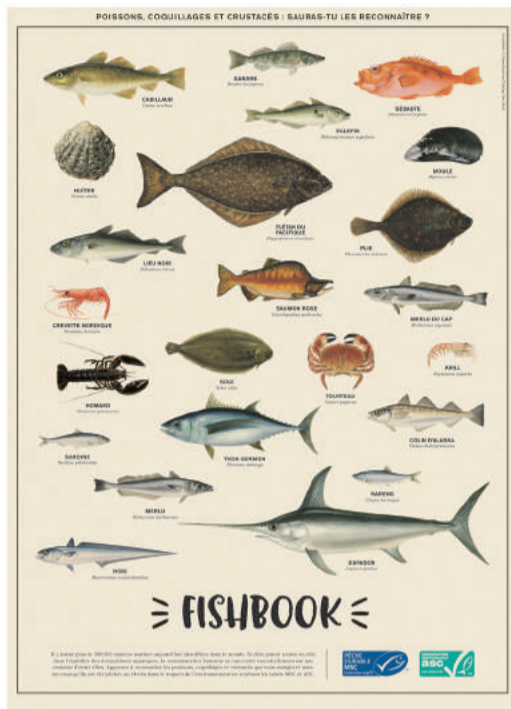
INFOCONSO / PAGE 3

CONSOMMATEURS : NOUS FAISONS PARTIE DE LA SOLUTION



Nous sommes de plus en plus nombreux à prendre conscience qu'il est urgent d'agir pour la préservation des ressources aquatiques. Mais lorsqu'on se retrouve chez le poissonnier, devant un étal ou dans un rayon de supermarché, le choix est tout de suite moins évident. Sauvage ou élevage ? Poissons ou crustacés ? Chalut ou ligne ? Trois conseils pour mieux se repérer et faire des choix éclairés.

FISHBOOK : QUI EST QUI ? / PAGE 4



Ils vivent sous l'eau, parfois loin de nos côtes et nous ne les voyons pas automatiquement avant de les retrouver cuisinés dans notre assiette. À quoi ressemblent les poissons, coquillages et crustacés les plus consommés ? Testez vos connaissances grâce à notre fishbook et découvrez la diversité des espèces aquatiques !

INFO SCIENCE / PAGE 6

LA SCIENCE AU SERVICE DES OCÉANS



Nous pouvons difficilement gérer ce que nous ne pouvons mesurer. C'est pourquoi, la gestion responsable des pêcheries et des fermes aquacoles passe non seulement par la mise en place de bonnes pratiques mais également par les preuves scientifiques de leurs impacts environnementaux positifs. Découvrez pourquoi la science a tant d'importance !

CARTE / PAGE 3

IL VIENT D'OÙ MON POISSON ?

Près de 85% des produits de la mer vendus en France proviennent d'autres pays. Zoom sur l'origine des deux espèces les plus consommées en frais par les français : le cabillaud et le saumon.

PEOPLE / PAGE 5

DU "VERT" DANS LES MÉTIERS DE LA MER

Ils travaillent tous dans le secteur des produits de la mer, de la production à la distribution. Chacun d'entre eux contribue à mettre en place les engagements pris par leur organisation pour des produits de la mer durables. Ils en parlent !

TRIBUNE : MOBILISONS-NOUS POUR L'ENVIRONNEMENT MARIN / PAGE 2

POISSON : L'APPEL À L'ACTION

Le Marine Stewardship Council et l'Aquaculture Stewardship Council sont deux organisations internationales, à but non lucratif et indépendantes. La première s'engage depuis 20 ans contre la surpêche ; la seconde, plus jeune, travaille pour une aquaculture responsable. Toutes deux se basent sur des données scientifiques et des évaluations indépendantes avant de pouvoir accorder la certification MSC à une pêche durable ou ASC à un élevage responsable. Toutes deux travaillent avec l'ensemble des parties prenantes, pêcheurs, producteurs, scientifiques, industriels, organisations environnementales pour une filière plus respectueuse de l'environnement. Elles lancent aujourd'hui un appel à l'action pour des Océans Vivants pour le futur !



RÉDACTION : ©MSC & ASC
DESIGN: ©WWW.LITTLEADEN.COM

E-MAIL: semainepecheresponsable@gmail.com

Ne pas jeter sur la voie publique
Imprimé sur du papier recyclé



www.asc-aqua.org/fr/
ASCaqua
asc_aqua



Marine Stewardship Council (MSC) : Face aux risques de la surpêche, le MSC s'engage pour la préservation des espèces et de l'habitat marins grâce à un label exigeant qui permet aux consommateurs de faire le choix de la pêche durable. L'organisation agit pour un juste équilibre entre exploitation économique des produits de la mer et préservation des ressources et de l'environnement, pour aujourd'hui comme pour demain.

https://20.msc.org/fr
MSCpechedurable
MSCpechedurable



POISSON : L'APPEL À L'ACTION

Retrouvons-nous pour agir.
Partagez vos initiatives sur Facebook
avec le #OcéanVivant #SPR18



L'Océan mérite d'être, tant pour son rôle environnemental que nourricier, au centre des débats et des décisions politiques. L'urgence de la situation ne nous autorise plus à attendre et nous encourage à passer à l'action dès maintenant. Au-delà des enjeux de mieux en mieux connus de la société civile, ce sont donc aujourd'hui les solutions et mesures concrètes pour la préservation de l'environnement marin que le Marine Stewardship Council et l'Aquaculture Stewardship Council souhaitent impulser en lançant un appel à l'action pour davantage MOBILISER, COMPRENDRE et SENSIBILISER.

90 millions de tonnes de poissons sont pêchés chaque année dans le monde. Ce total de captures sauvages reste à peu près stable d'années en années depuis bientôt 30 ans, malgré les évolutions techniques et une consommation de produits de la mer qui augmente. Il semblerait que nous ayons atteint le seuil des volumes prélevés dans les océans.

Les océans subissent aujourd'hui des pressions multiples parmi lesquelles les mauvaises pratiques de pêche, la surpêche et la pêche illégale qui entraînent un appauvrissement de la ressource et impactent les écosystèmes marins dans leur ensemble ; mais aussi la pollution ou le changement climatique. La FAO estime que 31% des stocks mondiaux de poisson sauvage sont surexploités – stocks sur lesquels on prélève trop sans laisser le temps à la population de poissons de se renouveler – et 58% le sont pleinement*.

En parallèle, pour répondre à la croissance démographique et à une demande en produits de la mer de plus en plus importante - la consommation mondiale a presque doublé en 50 ans pour atteindre plus de 20kg par personne, par an - l'aquaculture s'est développée de manière fulgurante, avec une croissance annuelle moyenne de 8 à 10% ces 30 dernières années*. C'est actuellement le système de production alimentaire avec la croissance la plus rapide au monde fournissant globalement 50% des produits de la mer consommés. Ce développement rapide, s'il n'est pas maîtrisé, peut avoir des impacts néfastes pour l'environnement : dégradation de mangroves, pollution des eaux, rejets de produits chimiques et médicaments, interactions des poissons échappés de fermes aquacoles avec les espèces sauvages. Nombreux sont les enjeux écologiques, mais aussi sociaux, sur les sites d'élevage.

La solution environnementale serait-elle tout simplement d'arrêter de manger du poisson ? Pas si simple... Le poisson représente 17% des apports en protéines dans le monde et jusqu'à 70% dans certains pays côtiers. Il fait vivre 10 à 12% de la population

mondiale, soit quelque 700 millions de personnes, en grande majorité en Asie (84%)*. C'est également l'une des ressources renouvelables les plus échangées au monde et plus de la moitié des exportations en valeur sont réalisées par des pays en développement. Notons qu'en France, environ 85% des produits de la mer que l'on trouve en points de vente ne proviennent pas de nos côtes mais de l'importation**. **L'enjeu environnemental est donc bien plus global, puisqu'il pose des questions socio-économiques complexes à l'échelle mondiale, auxquelles l'arrêt seul de la consommation de poisson ne pourrait répondre.**

Alors quelles solutions ? Si aujourd'hui, différentes approches sont évoquées, que les solutions restent perfectibles et malgré la complexité des sciences halieutiques, nous nous accordons tous sur une même réalité : il faut agir dès maintenant. Pour développer les connaissances scientifiques, continuer à améliorer les pratiques de pêche et d'aquaculture, créer les conditions pour des approvisionnements en poisson plus responsables, expliquer au grand public quels sont les enjeux environnementaux pour une consommation de produits de la mer raisonnée et enfin mobiliser **tous les acteurs en dépassant les « clivages »**. **Nous sommes convaincus que c'est avec la contribution de tous, pêcheurs et producteurs, entreprises de produits de la mer et distributeurs, scientifiques et associations environnementales, institutions pédagogiques et responsables politiques, mais aussi consommateurs, que nous parviendrons à mettre en place des solutions efficaces pour préserver les ressources et les écosystèmes aquatiques.**

Avec des actions efficaces à tous niveaux, l'Océan pourrait rester une source de solutions pour l'humanité ; cet Océan qui nourrit, protège, fait vivre et respirer, produit de l'énergie propre, fournit des solutions pour la médecine ou nous fait tout simplement rêver.

* Rapport Sofia 2016 – FAO | ** France Agrimer

POISSON



Sources : FAO 2016, Globescan 2016

Les produits de la mer font vivre

12%

de la population mondiale, soit quelque 700 millions de personnes, en grande majorité en Asie (84%)

Pour 78%

des français, la consommation de produits issus de sources durables contribue à la sauvegarde des océans. 69% se disent prêts à changer leurs habitudes d'achat en faveur d'une alternative durable

POUR PLUS DE 3 MILLIARDS

d'humains, les produits de la mer sont une source essentielle de protéines animales

ÇA COMPTE !

50%

des produits de la mer consommés dans le monde proviennent de l'aquaculture. En France, on estime que 98% du saumon consommé provient de l'élevage

5%

de la production aquacole mondiale est certifiée ASC

31%

des stocks mondiaux de poisson sauvage sont surexploités

12%

des captures mondiales de poisson sauvages sont issues de pêcheries certifiées MSC pêche durable

20 KILOS

C'est la consommation moyenne de produits de la mer par personne et par an dans le monde. En France, elle est d'environ 35kg

DICTIONAIRE

AMP :

Aire Marine Protégée, espaces délimités en mer qui répondent à des objectifs de protection de la nature à long terme.

AQUACULTURE :

Production animale ou végétale en milieu aquatique. Élevage dans les rivières, lacs, étangs ou en mer de poissons, mollusques, crustacés, algues, ou de tout autre organisme aquatique.

BABORD / TRIBORD :

Côté gauche et droit d'un navire.

CAPTURE ACCESSOIRE :

Espèce capturée de façon involontaire lors d'une pêche dirigée sur une autre espèce

DRAGUE :

Ce n'est pas uniquement une technique d'approche ; c'est aussi un engin de pêche.

SENNE :

Ce n'est pas un fleuve mais une technique de pêche constituée

d'un filet tournant. Il existe plusieurs types de sennes, tournantes ou coulissantes.

ÉCOSYSTÈME :

Ensemble composé d'un environnement donné et de toutes les espèces qui s'y nourrissent, y vivent, s'y reproduisent et interagissent entre elles.

LABEL :

Étiquette apposée sur un produit conforme à un Référentiel ou cahier des charges spécifique. Les labels MSC et ASC peuvent être attribués à l'issue d'un processus de certification indépendant et tierce-partie, selon des Référentiels scientifiques de pêche durable et d'aquaculture responsable.

MAYDAY :

Signal de détresse en mer pour appeler au secours. Vient du français « m'aidez » ('aidez-moi') devenu « mayday ».

MORTES EAUX / VIVES EAUX :

Lorsque les coefficients de marée sont très hauts ou très

bas. Le phénomène des marées dépend des positions de la lune et du soleil.

PÊCHERIE :

Dans le programme MSC, désigne un ensemble de pêcheurs opérant dans une même zone géographique, avec la même méthode de pêche et ciblant une même espèce, au sein d'un même système de gestion.

POUPE / PROUE :

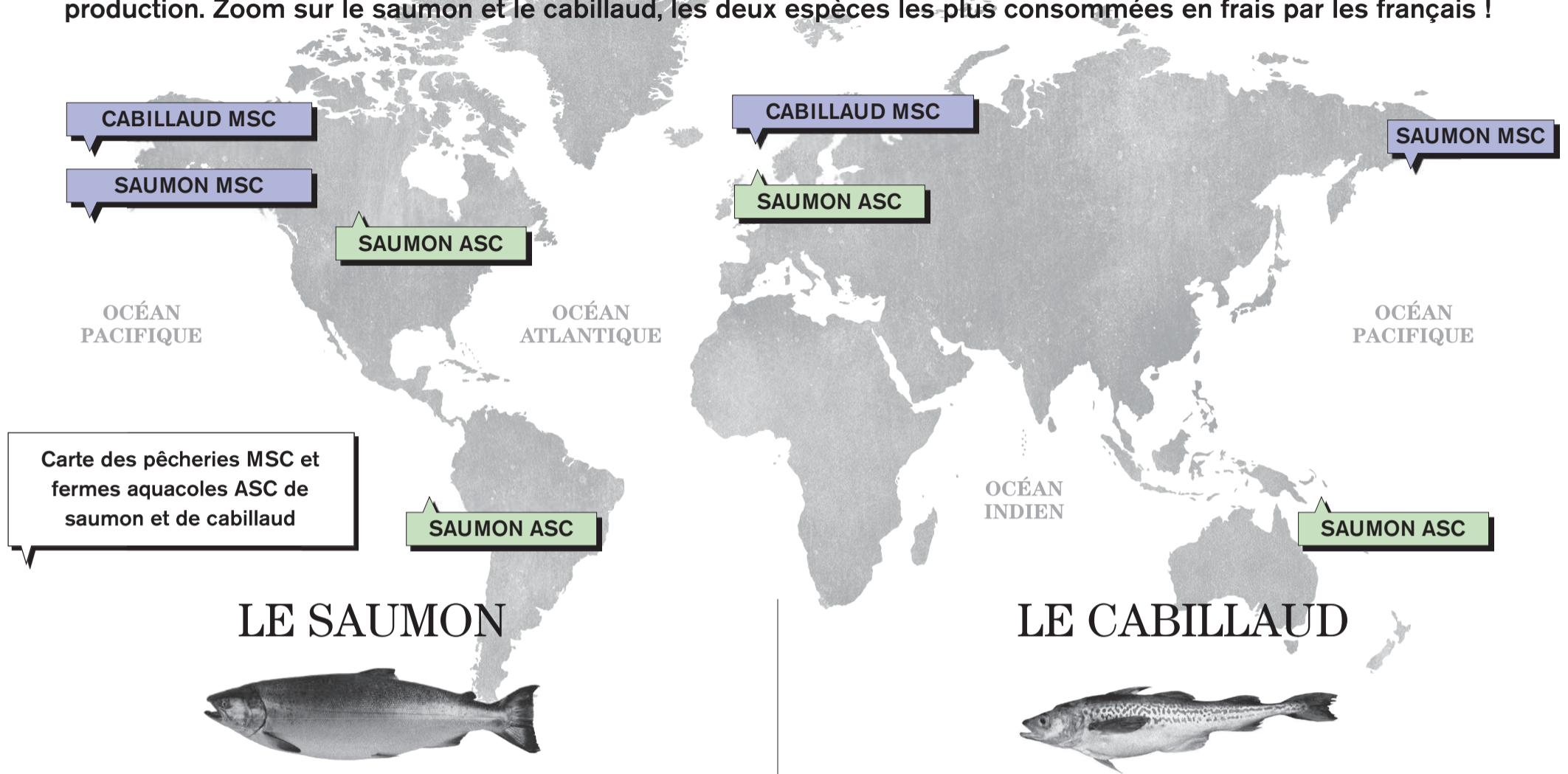
Arrière d'un navire / avant d'un navire.

STOCK DE POISSON :

Terme scientifique désignant une population d'une espèce de poisson donnée, sur une zone géographique donnée (une même espèce peut être répartie géographiquement en plusieurs stocks différents). Le stock est aussi défini comme la partie de la population de l'espèce accessible aux engins de pêche.

IL VIENT D'OÙ MON POISSON ?

Derrière un même nom de poisson peuvent se cacher plusieurs espèces, plusieurs origines et modes de capture ou production. Zoom sur le saumon et le cabillaud, les deux espèces les plus consommées en frais par les français !



LE SAUMON



Il existe 7 espèces de saumon. Six d'entre elles (genre *Oncorhynchus*), le saumon rose, le kéta, l'argenté, le rouge, le royal et le japonais sont pêchées dans l'Océan Pacifique, au chalut, au filet, au piège, à la traîne, à la senne de plage ou encore à la ligne. Pour le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*), mêmes techniques... mais une pêche intensive a entraîné dans les années 90 la surexploitation de cette espèce. C'est pourquoi en France, la majorité du saumon que l'on consomme aujourd'hui est issu d'élevages de *Salmo salar*, présents en majorité dans les fjords Norvégiens. Pour une consommation responsable de saumon, on trouve à ce jour plus de 200 fermes aquacoles certifiées principalement ASC entre la Norvège, le Chili et les îles Féroé mais aussi en Irlande et en Écosse par exemple et 5 pêcheries de saumon sauvage certifiées MSC dans le Pacifique.

LE CABILLAUD



Il existe deux espèces de cabillaud : celui de l'Atlantique (*Gadus morhua*) que l'on trouve en Atlantique Nord, des eaux canadiennes à la mer de Barents et celui du Pacifique (*Gadus macrocephalus*) que l'on trouve au niveau du Golfe d'Alaska, de la Mer de Bering et des Îles aléoutiennes. Le cabillaud est un poisson d'eau froide que l'on peut pêcher au chalut, à la palangre ou au filet. Plusieurs stocks distincts fréquentent l'Atlantique Nord-Est, première zone d'approvisionnement du marché européen. Dans cette zone, les principaux pays pêcheurs sont la Norvège, la Russie et l'Islande. Mais ces stocks ne sont pas tous en bonne santé, certains sont surexploités, d'autres sont durables. Il existe 13 pêcheries de cabillaud certifiées MSC dans le monde.

CONSOMMATEURS : NOUS FAISONS PARTIE DE LA SOLUTION

Vous êtes-vous déjà retrouvé chez votre poissonnier, devant un étal ou dans un rayon de supermarché à vous demander quel produit de la mer choisir pour répondre au mieux à vos engagements environnementaux ? Si c'est le cas, pas de panique, vous n'êtes pas seul. Face au manque d'informations, à la diversité des espèces ou des engins de pêche, il peut être difficile de s'y retrouver. Voici quelques conseils à suivre pour consommateurs éclairés !



©santypian

Selon une étude menée par GlobeScan en 2016, 8 français sur 10 reconnaissent que la sauvegarde des océans passe par une consommation de produits de la mer durables et près de 7 sur 10 se disent prêts à changer leurs habitudes de consommation. Nous sommes donc conscients des enjeux et prêts à agir : bonne nouvelle pour l'environnement ! Mais concrètement, on fait comment ?

Première étape : s'informer. D'où vient mon poisson ? Est-ce un poisson sauvage ou d'élevage ? Comment a-t-il été pêché ou dans quelles conditions a-t-il été élevé ? L'ensemble de ces informations sont primordiales dans l'évaluation de l'impact environnemental de la pêche ou de l'aquaculture. En effet, il ne s'agit pas seulement de privilégier une espèce plutôt qu'une autre, un technique de production ou une zone géographique à d'autres ; il est nécessaire d'avoir une approche écosystémique et suivie dans le temps lorsqu'on analyse l'impact environnemental d'activités de pêche ou aquacoles.

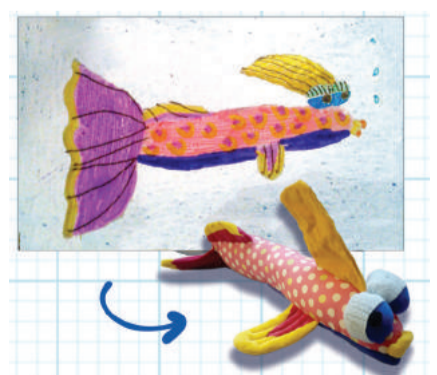
Et comme nous ne sommes pas tous des experts en science de la mer ou en élevage de poissons, que nous n'avons pas, à chaque fois que nous faisons nos courses, notre encyclopédie marine sous la main et que nous sommes souvent pressés, les labels sont là pour nous aider.

Deuxième étape : comprendre les garanties des labels. Ils sont de plus en plus nombreux, souvent verts ou bleus sur les produits de la mer, peuvent émaner d'organismes indépendants à but non-lucratifs ou être développés directement par les industriels... l'essentiel pour le consommateur est de comprendre les garanties de ces différents labels. Lorsqu'on parle de produits de la mer et de respect de l'environnement, le label MSC** pour la pêche durable et le label ASC** pour l'aquaculture responsable sont les plus répandus et reconnus dans le monde. On parle de pêche durable MSC lorsque les stocks de poissons sont pérennisés, les écosystèmes préservés et les activités de pêche bien gérées. On parle d'aquaculture responsable ASC lorsque les élevages limitent leur impact sur l'eau, sur la biodiversité et l'environnement, respectent leurs employés et prennent en compte les intérêts des populations locales.

Troisième étape : se faire confiance. Notre acte de consommation nous permet aujourd'hui de faire des choix en accord avec nos valeurs (et ce n'est pas nécessairement plus cher !). Nous avons aujourd'hui le choix de soutenir l'agriculture biologique, la production artisanale ou locale, le commerce équitable, ou encore la pêche durable ou l'aquaculture responsable. Il suffit de croire en son impact et de faire le bon choix !

DOUDOU DES MERS

Dessine ton animal marin préféré, donne lui un nom et envoie-nous ton dessin. Tu auras peut-être la chance de le recevoir en peluche !



ENVOI PAR MAIL À
semainedelapecheresponsible@gmail.com,
sur Facebook.com/MSCpechedurable
ou par courrier au
MARINE STEWARDSHIP COUNCIL,
12 rue du Sentier, 75002 PARIS.



CABILLAUD
Gadus morhua



SANDRE
Sander lucioperca



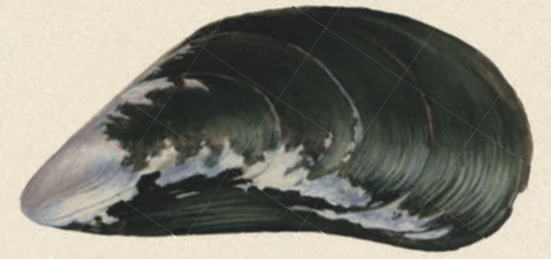
SÉBASTE
Sebastes norvegicus



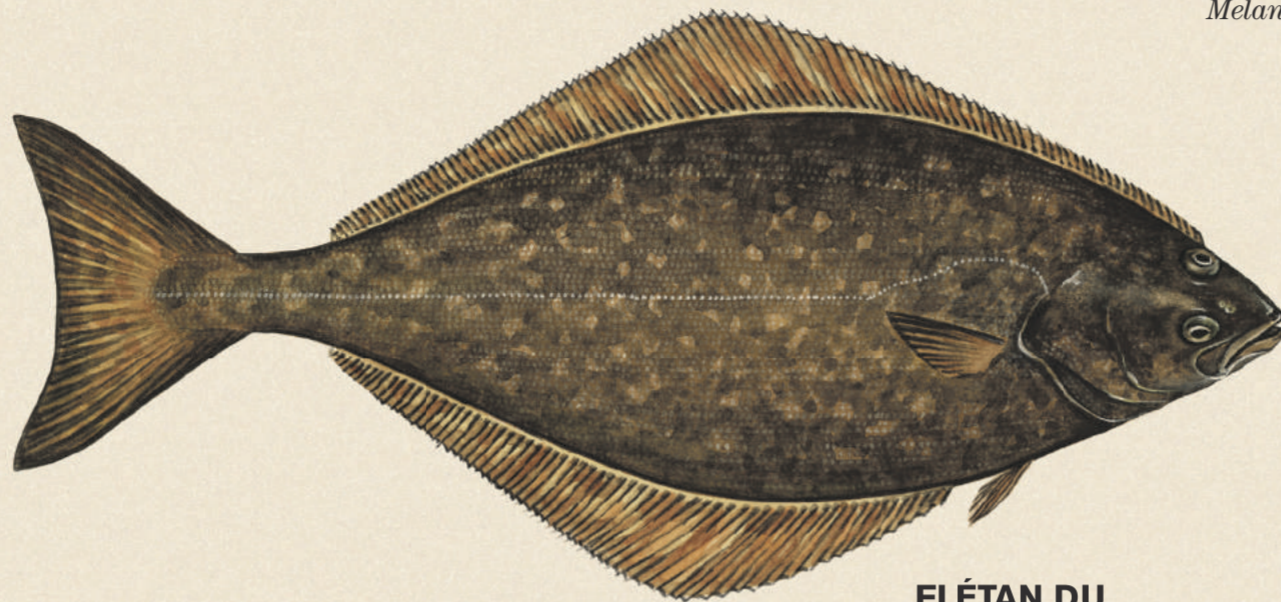
HÛITRE PLATE
Ostrea edulis



ÉGLEFIN
Melanogrammus aeglefinus



MOULE
Mytilus edulis



FLÉTAN DU PACIFIQUE
Hippoglossus stenolepis



PLIE
Pleuronectes platessa



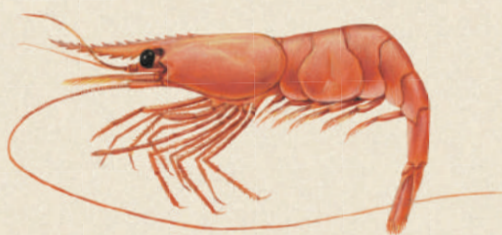
LIEU NOIR
Pollachius virens



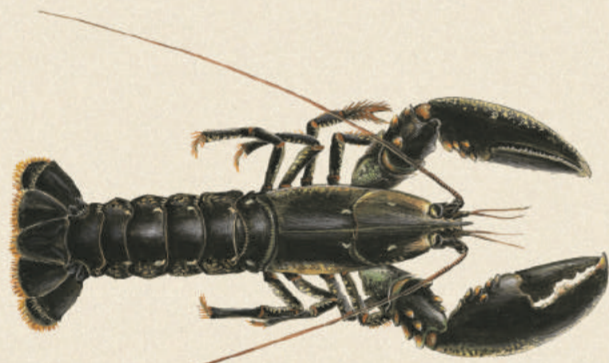
SAUMON ROSE
Oncorhynchus gorbuscha



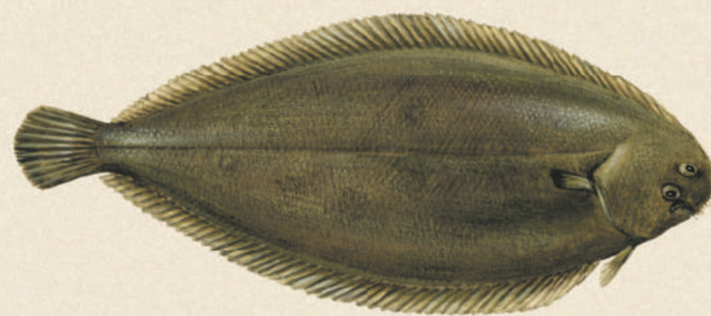
MERLU DU CAP
Merluccius capensis



CREVETTE NORDIQUE
Pandalus borealis



HOMARD
Homarus gammarus



SOLE
Solea solea



TOURTEAU
Cancer pagurus



KRILL
Euphausia superba



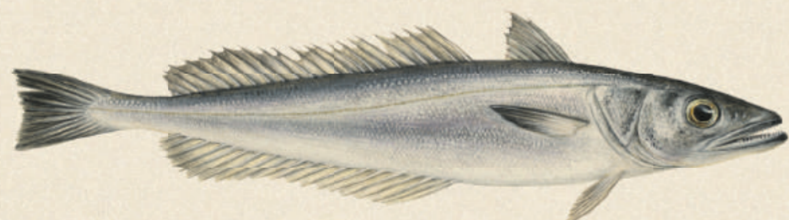
SARDINE
Sardina pilchardus



THON GERMON
Thunnus alalunga



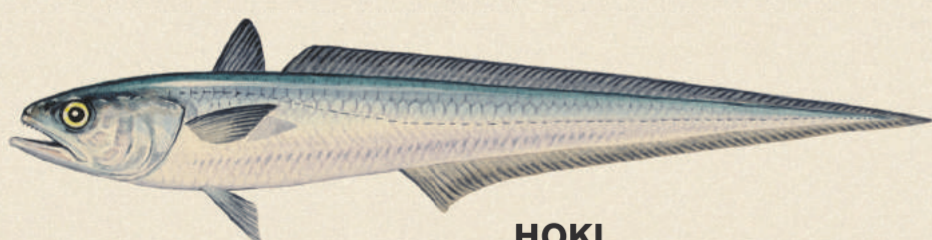
COLIN D'ALASKA
Gadus chalcogrammus



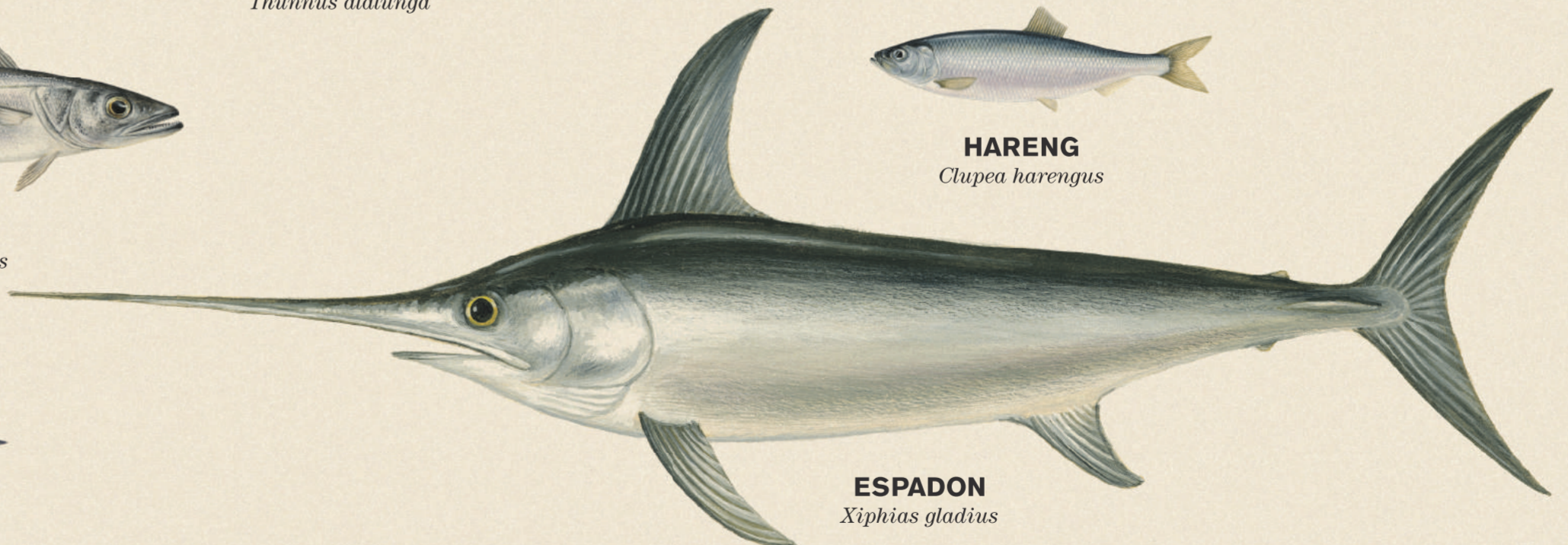
MERLU
Merluccius merluccius



HARENG
Clupea harengus



HOKI
Macruronus novaezelandiae



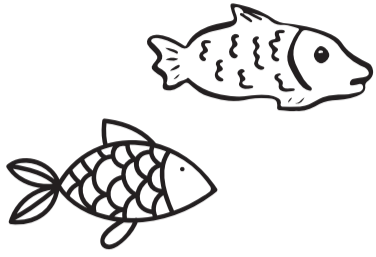
ESPADON
Xiphias gladius

≡ FISHBOOK ≡

Il y aurait plus de 300 000 espèces marines aujourd'hui identifiées dans le monde. Si elles jouent toutes un rôle dans l'équilibre des écosystèmes aquatiques, la consommation humaine se concentre essentiellement sur une centaine d'entre elles. Apprenez à reconnaître les poissons, coquillages et crustacés que vous mangez et assurez-vous qu'ils ont été pêchés ou élevés dans le respect de l'environnement en repérant les labels MSC et ASC.



DU « VERT » DANS LES MÉTIERS DE LA MER



Le respect de l'environnement marin, c'est l'affaire de tous !
À chaque étape de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, du pêcheur ou éleveur jusqu'au distributeur, des personnes travaillent au quotidien au sein de leur organisation ou entreprise pour impulser et mettre en œuvre des bonnes pratiques.



**EDOUARD LE BART • DIRECTEUR
DE PROGRAMME MSC FRANCE**

« La durabilité des ressources marines est un enjeu global majeur pour l'avenir et chacun a un rôle à jouer dans cet immense défi : les pêcheurs, les entreprises, les associations environnementales, les scientifiques, les consommateurs... En travaillant avec tous ces acteurs, le MSC a pour objectif de contribuer à lutter contre la surpêche et de promouvoir par la certification et la labellisation une pêche durable et des océans vivants. Avec ce label, nous participons à créer en France et dans le monde un marché des produits de la mer durable pour offrir aux consommateurs du poisson sauvage pêché dans le respect des océans, aujourd'hui et pour les générations futures ».



**SANDRINE MERCIER • DIRECTRICE DU
DÉVELOPPEMENT DURABLE DE CARREFOUR FRANCE**

« Fin 2018, l'ensemble des rayons poissonnerie des hypermarchés Carrefour et des supermarchés Carrefour Market sera certifié MSC et ASC. Cette nouvelle initiative, unique chez un distributeur français, permettra d'élargir encore l'offre en poissons MSC : 90 références MSC sont déjà proposées dans les rayons libre-service, surgelés et épicerie. Elle s'inscrit dans la politique de Carrefour de préservation de la biodiversité marine avec la suspension de la commercialisation des espèces sensibles, le développement de méthodes de pêche et d'élevage responsables, l'accompagnement de la pêche locale durable et la lutte contre la pêche illégale. L'objectif : qu'un poisson sur deux acheté dans les magasins Carrefour soit issu de la pêche responsable à l'horizon 2020 ».



**PASCAL ROTH • DIRECTEUR ACHAT POISSONS
SAUVAGES ET PRODUITS DE NÉGOCE DE DELPIERRE**

« Conscient de l'importance de la durabilité de la ressource, Delpierre s'est engagé sur le sourcing responsable depuis 2008. En tant qu'entreprise de transformation notre mission au cœur de cette filière est de valoriser les bonnes pratiques des pêcheurs en travaillant des poissons de qualité et bien pêchés afin de proposer à nos consommateurs d'aujourd'hui et de demain de bons produits prêts à déguster. En tant qu'acheteur je suis donc vigilant à la sélection d'espèces, m'assure qu'elles soient pêchées de façon durable et développe des relations d'achat responsable avec mes fournisseurs. Je suis fier de participer à la protection des océans et des ressources marines en guidant les consommateurs vers des choix plus responsables. »



**BRUNO LEDUC • DIRECTEUR
GÉNÉRAL ADJOINT D'EURONOR**

« Pour nos pêcheurs, le respect des ressources et des écosystèmes marins est une condition *sine qua non* pour l'avenir du métier. Nous travaillons dans un milieu sauvage soumis à de nombreuses pressions environnementales. Nous nous engageons au quotidien à le respecter, en suivant les réglementations en vigueur et à travers nos bonnes pratiques. Nous cherchons le meilleur compromis entre les rendements de pêche, la consommation énergétique et les impacts environnementaux. Cela se traduit par exemple par le choix de la pêche en boeufs pour le lieu noir en Mer du Nord et celui de la pêche au chalut simple pour le cabillaud et l'églefin en Mer de Norvège. Nous sommes la 1^{ère} pêcherie française à avoir obtenu, en 2010, la certification MSC. C'est important pour sensibiliser et encourager les jeunes à s'engager dans le métier, exigeant mais passionnant, de marin. »



**ANNE-MARIE KATS • RESPONSABLE
COMMERCIALE ET MARKETING
(BENELUX ET FRANCE) DE L'ASC**

« À l'ASC je travaille avec les entreprises commerciales pour les motiver à acheter du poisson et des mollusques et crustacés d'élevage certifié ASC. Notre but est de transformer le secteur de l'aquaculture, mettant l'accent sur la durabilité en récompensant les éleveurs responsables. Etant donné que l'aquaculture est le système de production alimentaire en plus grande croissance dans le monde, il est important de surveiller les conditions d'élevage afin de limiter les impacts sur l'environnement et les communautés locales. À l'ASC, nous nous engageons à offrir du poisson responsable au consommateur, aujourd'hui et dans le futur. »

LA SCIENCE AU SERVICE DE LA GESTION DURABLE DES OCÉANS



© Crédits Rainer von Brandis

L'Océan est un vivier pour l'Homme. Pour plus de 3 milliards d'humains, les produits de la mer sont une source essentielle de protéines animales. Cependant entre la surexploitation, le réchauffement de l'eau, la montée du niveau de la mer, l'acidification, l'océan se porte mal. Et les scientifiques nous en donnent les preuves !

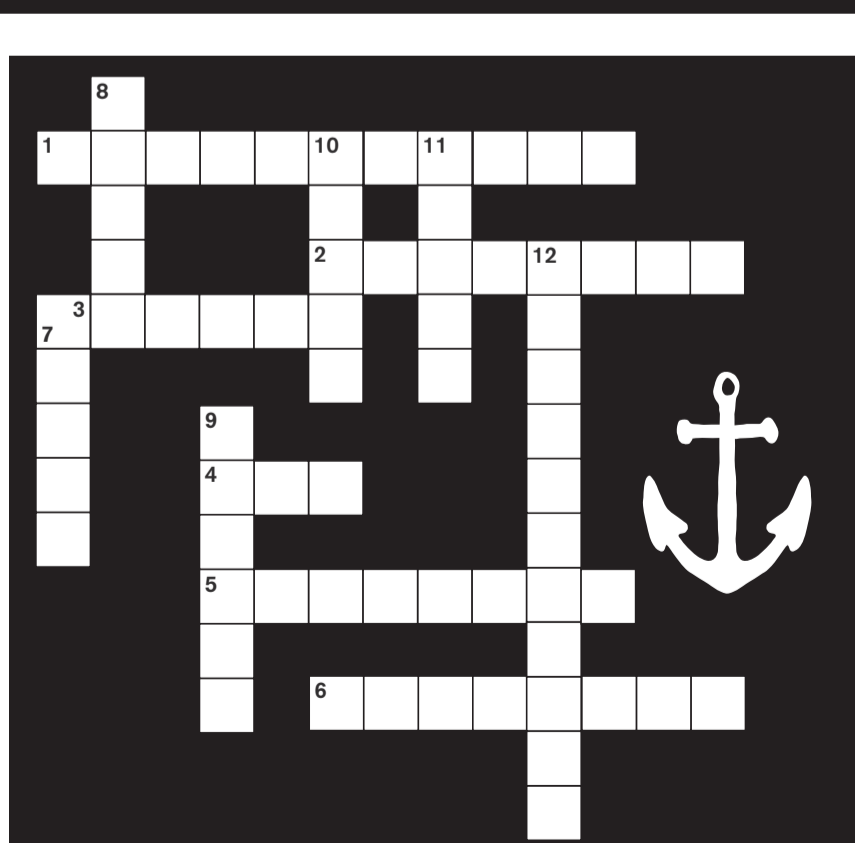
L'Océan, c'est 70% de la surface de la planète, mais aussi seulement 5% de plancher océanique exploré et près de 300 000 espèces connues (et tellement d'autres à découvrir). Pourtant, depuis l'expédition Challenger, première campagne océanographique mondiale (1872-1876), les scientifiques s'activent et s'appuient sur les nouvelles technologies pour mieux connaître l'Océan et partager leurs connaissances.

Missions en mer, usage d'engins autonomes ou télécommandés, capteurs spécifiques et exploitation des satellites...

les campagnes océanographiques sont au service de la collecte et du traitement des données. Et ces dernières années, une floraison d'expéditions (connues sous le nom de Tara, OceanoScientific, 7ème continent, SeaPlastic) sortant du cadre des campagnes classiques offrent aux scientifiques de nouvelles plateformes d'ingénierie. Bateaux construits, modifiés, affrétés pour l'occasion, ils embarquent des spécialistes et des outils innovants à travers les océans du monde entier. À bord du Yersin, S.A.S. Albert II s'engage lui-même pour « Réconcilier l'humanité et la mer » avec les Explorations de Monaco (2017-2020) sur les traces du phoque-moine, des tortues marines, des espèces invasives, des coraux, etc.

Depuis la COP21 et l'accord de Paris en décembre 2015, l'Océan est enfin reconnu comme un élément essentiel pour atténuer le changement climatique, sous réserve qu'il soit en bonne santé. Sa bonne santé est aussi essentielle pour subvenir aux besoins des générations futures. Les Nations unies viennent de proclamer 2021-2030, la Décennie des sciences océaniques, pour accélérer la connaissance, la conservation et l'exploitation durable de l'océan, des mers et des ressources aquatiques.

MOTS CROISÉS



- Nom générique de certains fruits de mer
- Région française réputée pour ses produits de la mer
- Poisson pêché en Antarctique
- Sigle de protection
- Qualifie une certaine pêche loin d'être durable
- Se définit par une espèce cible, une zone géographique et une technique de pêche
- Méthode de pêche
- Bivalve se développant sur des supports fixes
- Outil de pêche ou de rangement
- MSC et ASC en sont un
- À part les raies et les requins, les poissons en ont un certain nombre
- Éleveur de la mer

RÉPONSES

1. Coquillages / 2. Bretagne / 3. Légine / 4. AMP / 5. Illégale / 6. Pêcheur / 7. Ligne / 8. Moule / 9. Caster / 10. Label / 11. Arête / 12. Aquaculteur



BÉLIER

Passionné(e) par les océans et enthousiaste à l'idée de sauver le monde, vous mettez toute votre énergie et votre entraînement à convaincre vos amis qu'il faut préserver les écosystèmes, quitte à parfois être entêté et obstiné lors des débats sur ces enjeux environnementaux. Dynamique, vous vous déditez entièrement à la lutte contre la surpêche ! Attention toutefois à ne pas laisser les obstacles vous décourager, gardez votre optimisme.



TAUREAU

Un océan agité ce n'est pas pour vous, vous préférez vous détendre au bord d'une mer calme, et profiter des plaisirs que vous offrent les embruns. Vous essayez de vivre en harmonie avec la nature. N'hésitez pas à sortir de votre zone de confort ! Vous ne pourriez pas mener votre barque très loin tout seul ; le capitaine a besoin de tout l'équipage pour faire avancer son navire.



GÉMEUX

Votre curiosité est insatiable et cela tombe bien, l'écologie et les océans, lacs et rivières sont de vastes territoires à explorer. Vous avez soif de connaissances scientifiques et de faim de savoir. Explorez le monde, parcourez les mers, vous nouerez des liens faciles... Mais ne perdez pas le cap ! Restez concentrés sur votre objectif : trouvez le matelot qui partagera vos engagements et pas de stress, les solutions existent !



CANCER

Vous baignez dans la nostalgie et parfois vous vous y noyez un peu. Il ne faut pas jeter le bébé avec l'eau du bain donc gardez un œil sur votre longue vue. Les erreurs du passé aident à construire le futur. Les conditions ne sont pas toujours optimales mais cela fait partie du jeu.



VIERGE

Ancré mais ambitieux, vous avez l'encrier sous la plume et l'aventure sous la peau. Une aventure maîtrisée et organisée, toujours guidée par votre phare intérieur ! L'environnement, c'est du sérieux alors vous avez raison d'être pointilleux. Mais rien n'est parfait, rien n'est figé, tout se tolère et les choses s'accroissent. Lâchez du lest dans votre cargaison, cela vous aidera à affronter les conditions les plus difficiles.



LION

Le feu qui vous anime apporte un peu de chaleur à vos nuits noires et solitaires. Car votre exigence est à la hauteur des enjeux et comme disent les marins : l'appât n'est rien sans le poisson. La barre est élevée, c'est bien. Mais il ne faut pas se reposer sur ses rochers ou s'enorgueillir : il faut s'améliorer sans cesse et persévérer toujours.



BALANCE

Naviguer avec assez d'eau sous la quille, c'est accessible et facile. Pour diriger avec aplomb un navire, il faut survivre aux tempêtes. N'oubliez jamais que quelques gouttes forment un vaste océan : la portée de vos efforts individuels sera démultipliée en groupe. Pas d'hésitation à avoir, vous prendrez les bonnes décisions dans vos filets. Il ne reste plus qu'à faire le pont entre vous et les autres : un juste équilibre à trouver.



SCORPION

L'eau du voisin est-elle toujours plus bleue à quelques milles nautiques ? N'enviez pas les autres, vous tissez les mailles de votre chemin avec pugnacité et ça marche. Hissez les voiles du changement car le pouvoir est entre vos mains ! Ayez le courage d'affronter vos peurs et exprimez vos émotions débordantes. Suivez votre instinct, vous pouvez lui faire confiance sans arrogance.



SAGITTAIRE

En ce moment, une envie vous démange de tout quitter et partir faire un tour du monde sur les 5 océans. La chance vous sourit, vous êtes libres de naviguer sur les flots tel un oiseau migrateur pour répandre joie et bonne humeur. Il est temps de lever l'ancre et d'occuper votre embarcation. En cas de tempête, restez calme et ne soyez pas naïf face aux creux de 5 mètres. Rien ne sert de fuir, il faut pêcher à point.



CAPRICORNE

Telle une sirène, la mer vous attire vers ses profondeurs mystérieuses. Et même si vous n'osez pas mettre l'orteil dans l'eau gelée, vous aurez bientôt le pied marin. Vous êtes sceptiques et défiants mais qu'on vous rassure, tout est prouvé par des faits scientifiques ! Rien de mieux que la mesure et la logique, n'est-ce pas ? Soyez lucides, il faut vous abandonner aux plaisirs de la mer. Et n'ayez crainte, la mer a ses poissons que les poissons adorent.



VERSEAU

Le progrès et l'innovation sont les clés, vous l'avez bien compris. C'est pourquoi sans bride et les cheveux aux vents, les vagues vous portent toujours plus loin et plus haut vers de nouveaux horizons ! L'écume n'est que la frontière fragile entre vous et un futur radieux, un futur durable. Vous apporterez aujourd'hui les solutions de demain pour panser les plaies de la planète et des pêcheurs, car vous êtes le visionnaire dont tout le monde a besoin. Pas de précipitation cependant, les changements ne se font jamais du jour au lendemain et la violence ne résout rien.



POISSON

Vous êtes une vraie éponge de mer et vous absorbez avec empathie les émotions autour de vous. Touché(e) par les peines des animaux marins, vous êtes leur parfait défenseur et vous avez raison de les soutenir. Le vieux loup de mer qui sommeille en vous saura apporter sagesse et bienveillance à votre entourage. Toutefois, pour prendre soin des autres, il faut prendre soin de vous.

MOULES D'AUTOMNE



INGRÉDIENTS

Pour les toasts :

1 l de moules de bouchot
1/2 l de vin blanc
50 gr d'oignon
1/2 baguette de pain
huile d'olive

Velouté de potimarron :

1 petit potimarron
100 gr de poireau
100 gr d'oignons
150 gr de pomme de terre
100 gr de châtaigne blanchie
sel poivre
2 l d'eau
300 gr de lait de coco



PRÉPARATION

- Préparer les ingrédients pour le velouté, éplucher et couper en brunoise (petits dés) les légumes
- Mettre dans une petite marmite, ajouter les châtaignes, mettre l'eau à hauteur, ajouter 20 gr de gros sel, mettre à cuire 45 mn environ après ébullition
- Mixer, ajouter le lait de coco et rectifier l'assaisonnement
- Préserver au chaud au bain marie
- Laver les moules de bouchot
- Ciseler les oignons
- Mettre le tout dans une casserole avec le vin, couvrir, cuire à feu vif puis décortiquer
- Couper la baguette dans la longueur, arroser d'huile d'olive et toaster
- Poser dessus les moules
- Déposer le toast sur le bol du velouté

PAR PHILIPPE HARDY



Philippe Hardy entretient depuis très longtemps une relation fusionnelle avec l'Océan. Après son école hôtelière et son service militaire dans la marine, il débute sa carrière dans de grandes maisons étoilées puis s'installe à Sofia en tant que chef cuisinier de l'Ambassadeur de France. Il y rencontre son épouse Nadia, alors danseuse étoile. En 1994, ils décident de revenir s'installer dans la Manche, région natale de Philippe, pour ouvrir leur premier restaurant. En 2009, ils obtiennent une étoile Michelin pour leur restaurant Le Mascaret à Blainville-sur-Mer ; une reconnaissance qui vient récompenser une cuisine créative, inspirée des saveurs et techniques découvertes lors de nombreux voyages, mais surtout une cuisine authentique, ancrée dans le terroir, le respect de la nature et le partage.

Retrouvez Philippe sur Instagram :
 www.instagram.com/le_mascaret/

« ENTRE UN PÊCHEUR ET UN CONSOMMATEUR, LE CUISINIER N'EST LÀ QUE POUR PASSER SIMPLEMENT UN MESSAGE : IL EST QUAND MÊME TEMPS DE PRENDRE CONSCIENCE QUE L'OcéAN FAIT PARTIE DE NOTRE VIE ET QU'IL FAUT LE RESPECTER AU MAXIMUM. »