

Communiqué de presse

La France augmente les quotas de 12 % quand les scientifiques recommandent d’interdire la pêche

« Il faut arrêter de pêcher l’anguille, un poisson en danger critique d’extinction. » C’est le message réitéré aujourd’hui pour la 3^e année consécutive par le CIEM, le conseil scientifique qui conseille les pays européens dans la fixation des quotas de pêche. Mais la France vient d’augmenter les quotas de 12 % pour 2024 !

Dans leur avis rendu aujourd’hui, les experts du CIEM (Conseil International pour l’Exploration de la Mer) recommandent de ne plus pêcher d’anguille européenne, quels que soient son stade de croissance (civelle, jaune ou argentée) et son lieu de vie, en raison de la très grande fragilité de cette population de poissons (source : <https://doi.org/10.17895/ices.advice.21907860>).

Ce poisson, autrefois très abondant en mer, sur nos côtes, mais aussi dans nos estuaires, nos rivières, nos ruisseaux, est aujourd’hui en danger critique d’extinction, le dernier stade avant sa disparition définitive de la planète (source : UICN). Son sort est encore bien plus préoccupant que d’autres espèces qui incarnent la perte de biodiversité et qui sont interdites de pêche, comme les requins bleus ou les baleines.

En effet, sur 100 civelles qui vivaient dans nos eaux dans les années 1980, il n’en reste plus que 11,3 (données 2022). Certes, ce chiffre montre une légère amélioration par rapport à l’an dernier, mais il est largement insuffisant pour assurer le renouvellement des générations et reconstituer ce stock considéré comme effondré par l’IFREMER.

Et pourtant, malgré tous ces voyants au rouge, la France autorise toujours cette pêcherie. Le gouvernement incite même les pêcheurs à en capturer toujours plus ! La semaine dernière, il a fixé des quotas de civelle en hausse de 12 % pour l’an prochain (65 t contre 58 en 2023) – et ce sans attendre l’avis des scientifiques du CIEM. (source : https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048263565?init=true&page=1&query=quota+anguilles&searchField=ALL&tab_selection=all).

Depuis la mise en place du Plan français de Gestion de l’anguille en 2010 (à la demande de l’Europe), les quantités de civelles pêchées dans notre pays ont augmenté 30 % ! Par ailleurs, aucun quota n’encadre la pêche d’anguilles jaunes et argentées (les pêcheurs

peuvent en capturer autant qu'ils veulent), et les captures ont quasiment été multipliées par 15 depuis la mise en place du plan de gestion... !

La France s'est fait une spécialité du commerce de cette espèce en voie d'extinction : nous pêchons 90 % des civelles vendues en Europe (un business de 15 millions d'euros) et nous sommes également les 2^e pêcheurs d'anguilles jaunes et argentées (plus de 290 tonnes en 2022).

Aussi, avec une réglementation qui n'est pas adaptée à l'état de la ressource, de nombreux chefs cuisiniers engagés auprès de l'ONG Ethic Ocean, se mobilisent et s'engagent à ne pas proposer cette espèce à leur menu.

Si l'arrêt de la pêche est vital pour la survie de l'espèce, il est important que les Pouvoirs Publics prennent les mesures nécessaires pour réduire toutes les autres menaces portant sur cette espèce (destruction de son habitat, pollution des eaux, ouvrages d'art qui bloquent sa migration...).

OLIVIER ROELLINGER, parrain d'Ethic Ocean

« Nous, cuisiniers, en nous mobilisant, en alertant l'opinion publique, en informant nos clients, avons réussi à sauver le thon rouge en cessant de le mettre à nos cartes pendant quelques années. Il faut maintenant faire de même pour l'anguille dont la situation est encore plus critique. »

GILLES BOEUF, Président d'Ethic Ocean

« Nous condamnons les Japonais et les Norvégiens qui tuent les baleines pour les manger. Regardons dans notre assiette ! Arrêtons de pêcher l'anguille, ce poisson fascinant qui mérite notre respect et notre admiration. »

PASCAL MOUSSET, Président du GHR Paris Ile-de-France

« Quand la réglementation n'est pas à la hauteur des enjeux environnementaux, vitaux de notre société, nous nous devons d'agir. »

Ethic Ocean accompagne les professionnels de la filière produits de la mer, du bateau jusqu'à l'assiette, qui sont soucieux de préserver les ressources halieutiques. Présidée par Gilles Bœuf, professeur au Collège de France, et parrainée par le chef Olivier Roellinger, l'association édite chaque année *Le Guide des Espèces* qui fait référence auprès des acteurs engagés à rendre ce marché durable d'un point de vue environnemental, économique et social.

Plus d'infos sur www.ethic-ocean.org

Contact presse : Patricia Lechevallier

06 10 47 24 76 – patricialechevallier@gmail.com