



Congrès National des internes de santé publique

Table ronde : Approche One Health des enjeux alimentaires

Rennes, EHESP, 29 juin 2026

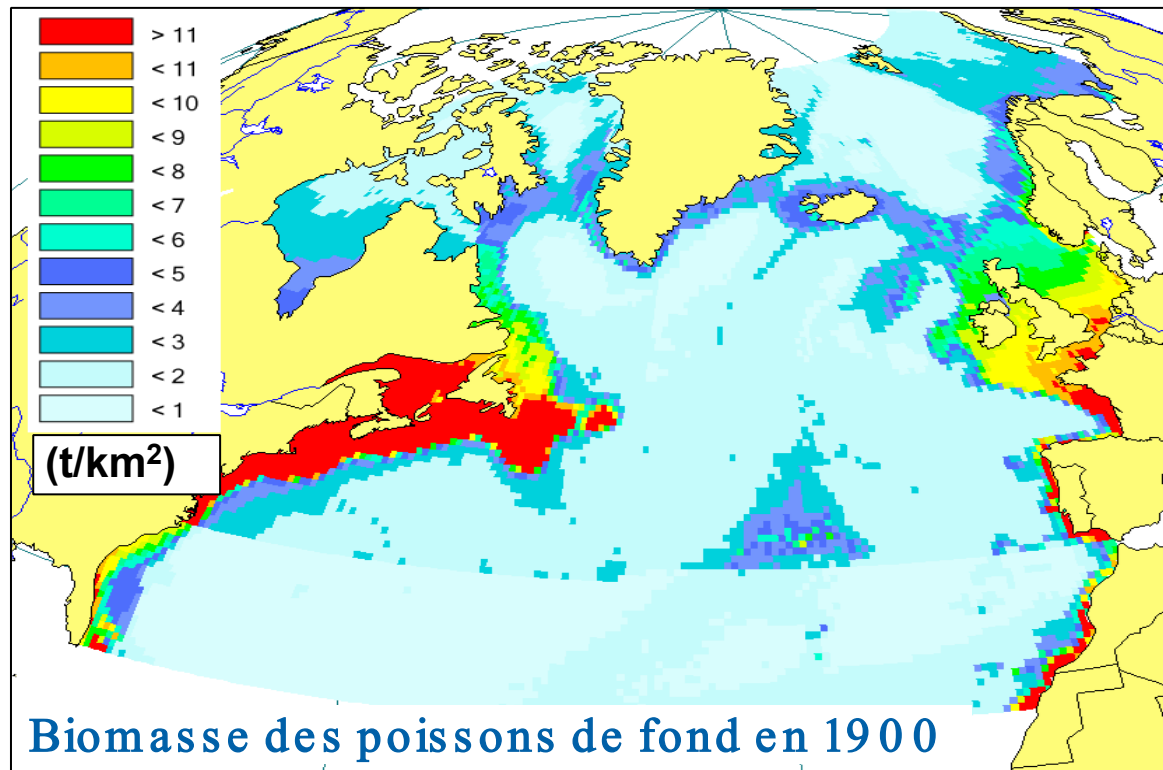
# **Manger du poisson durable pour des écosystèmes en bonne santé**

Didier Gascuel – Institut Agro, Rennes



# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

- La baisse d'abondance des ressources exploitées

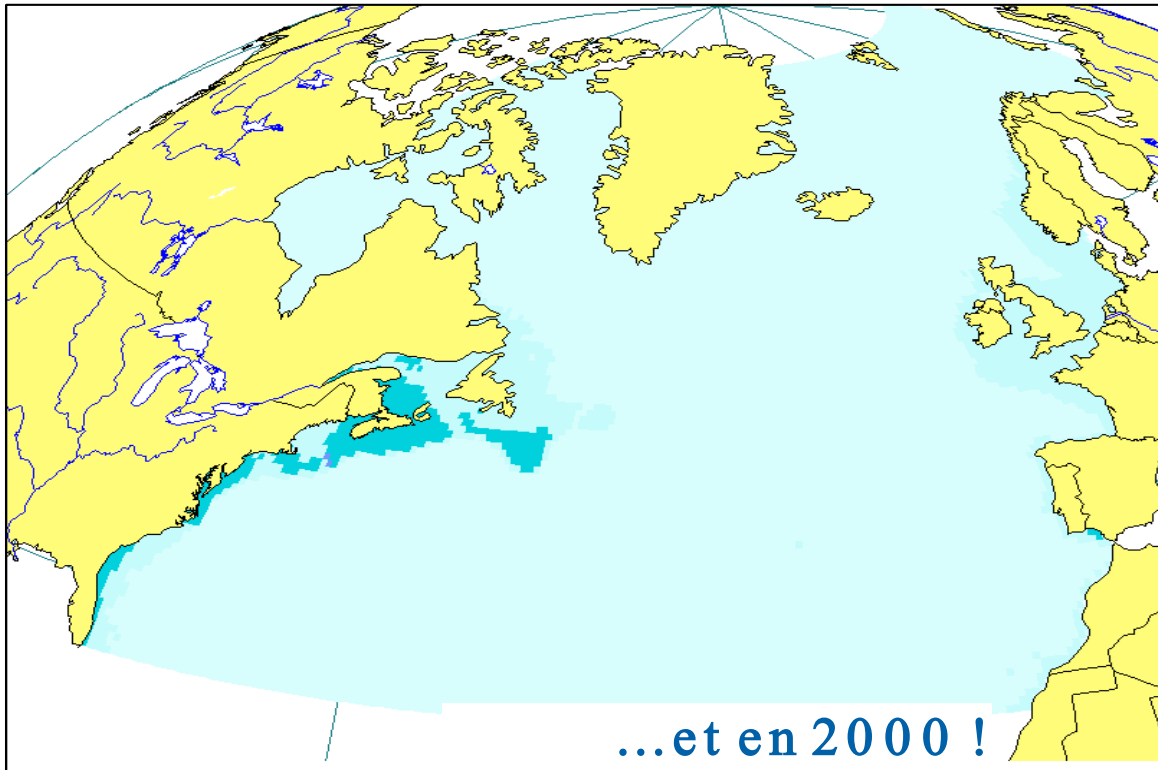


...

(Christensen *et al.* 2003, *Fish & Fisheries*)

# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

## ➤ La baisse d'abondance des ressources exploitées



...

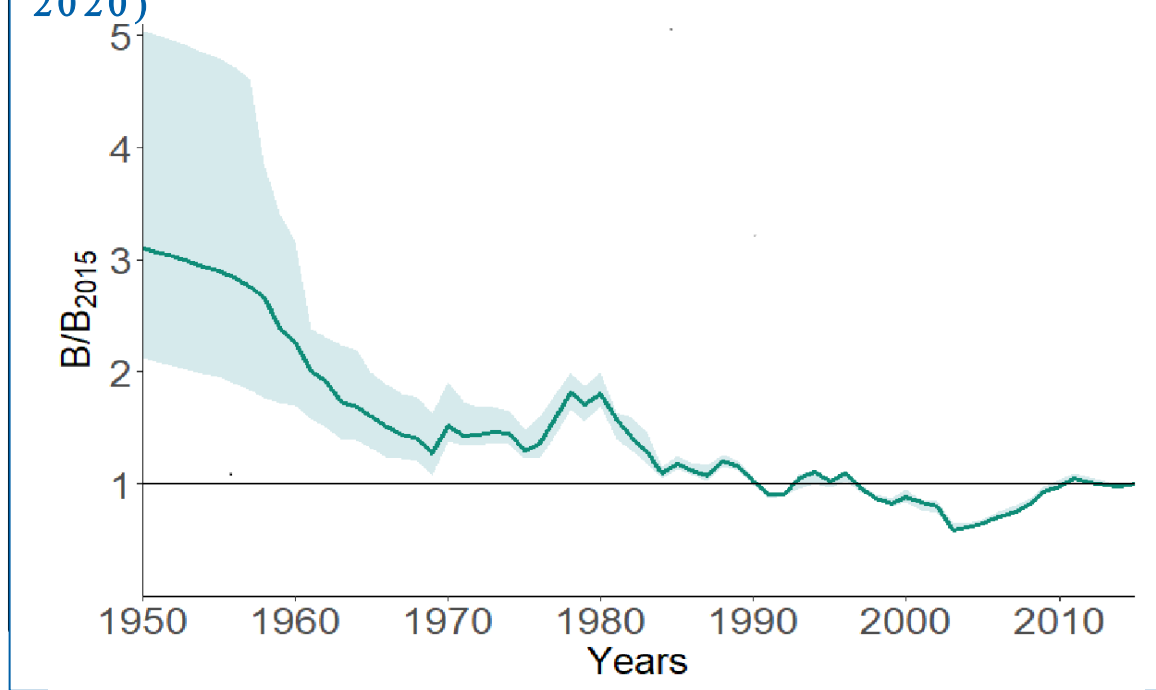
(Christensen *et al.* 2003, *Fish & Fisheries*)

- Une ressource divisée par  $\approx 10$  (et par 3-5 pour les espèces de surface)

# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

## ➤ La baisse d'abondance des ressources exploitées

Abondance des ressources exploitées en Europe : la mer Celtique comme cas d'étude (Hervann & Gascuel, 2020)

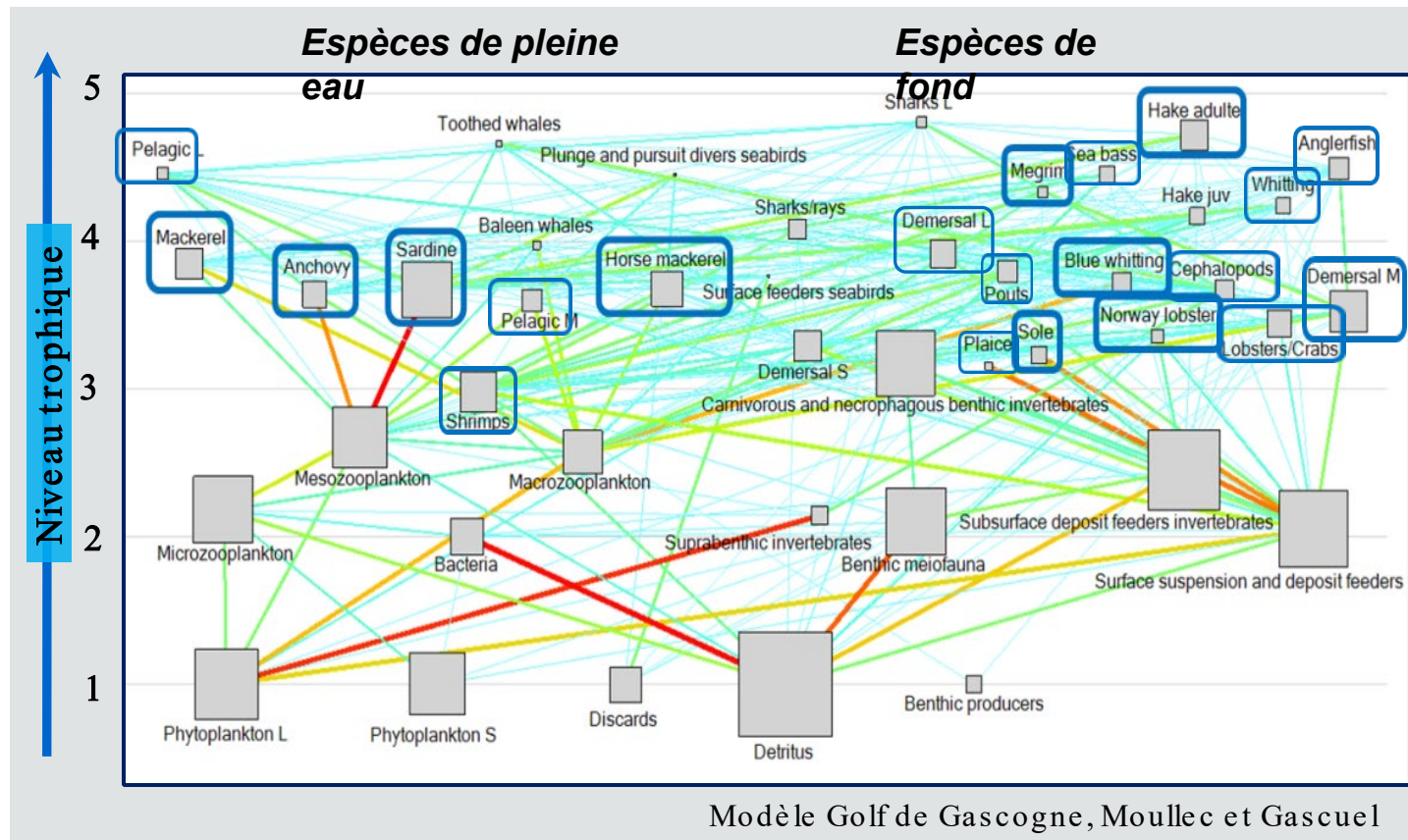


*Fisheries)*

- Une ressource divisée par  $\approx 10$  (et par 3-5 pour les espèces de surface)
- Une (légère) amélioration récente

# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

➤ Via les chaînes alimentaires, un changement écosystémique

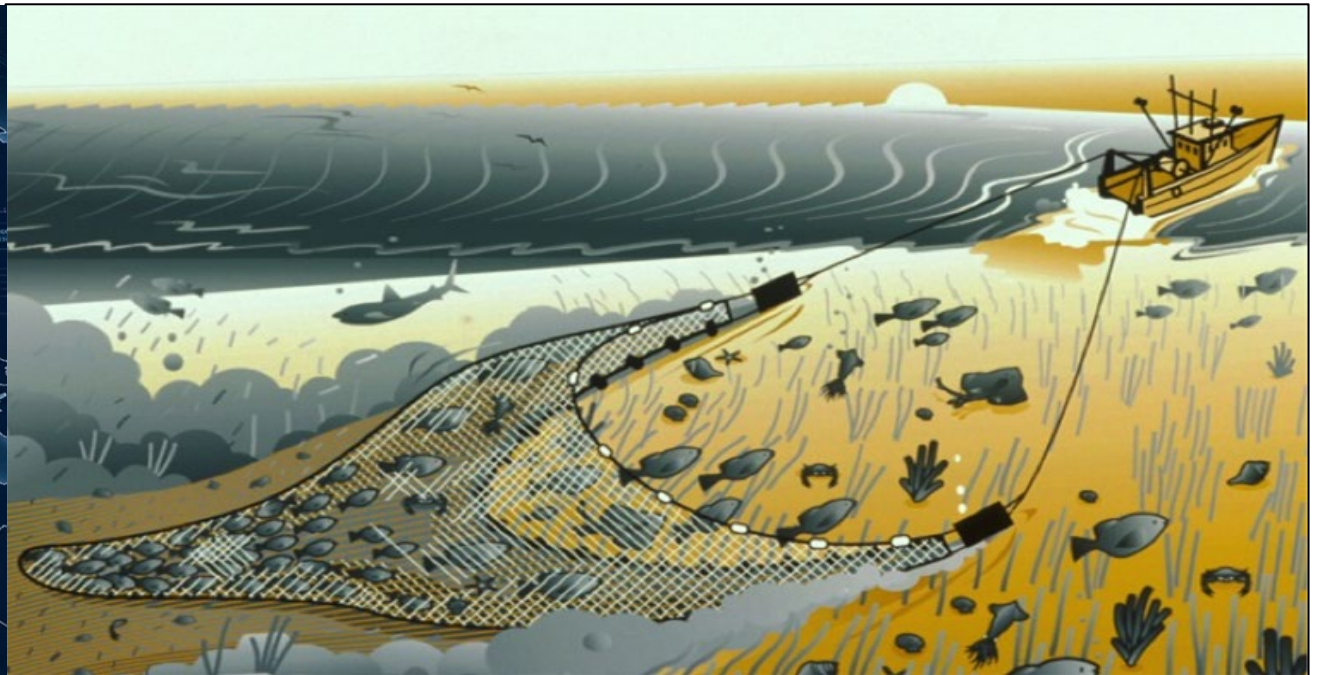
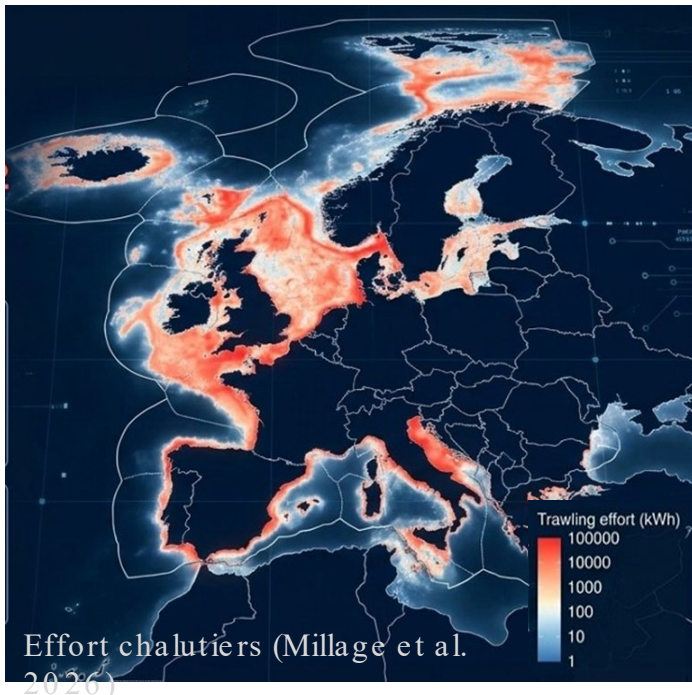


- Des changements d'assemblage d'espèces
- Une modification de la structure et du fonctionnement des écosystèmes
- Vers des écosystèmes plus instables et moins productifs

# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

## ➤ Impacts sur les fonds marins

- Le chalut de fond, un engin impactant : faible sélectivité, fortes émissions de CO<sub>2</sub>, destruction des peuplements benthiques (habitat ET premiers maillons des chaînes alimentaires)
- La « déchalutisation » : un processus en cours ...et un chantier de long terme (quel avenir post-chalut ?)



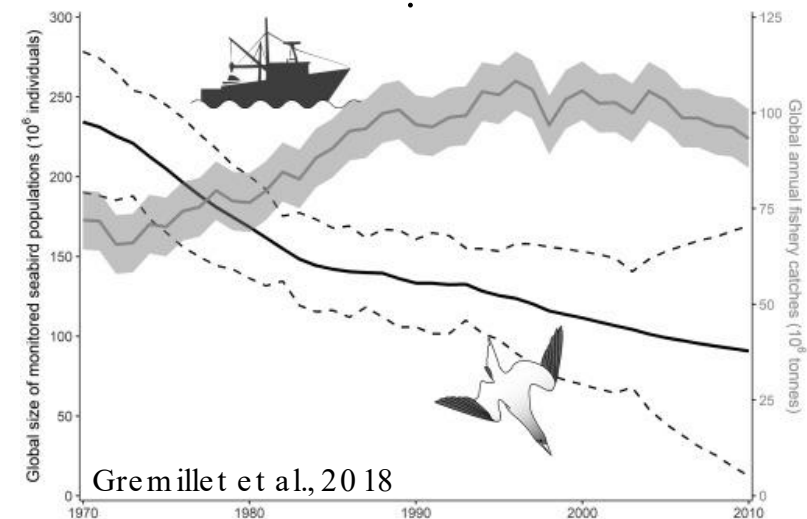
# 1 - Les impacts de la pêche sur les écosystèmes marins

## ➤ Impacts sur les espèces sensibles



- Impact sur la biodiversité spécifique

## Déclin mondial des populations d'eaux



## 2 – Pêchécologie et critères de durabilité

### □ La pêchécologie

#### Minimiser tous les impacts écologiques :

- Sur **les ressources exploitées** : limiter la pression de pêche, augmenter les maillages, protéger les juvéniles ...
- Sur **les fonds marins** : éviter les engins de pêche impactants, en notamment le chalut de fond
- Sur **les espèces sensibles** (mammifères, oiseaux, requins, tortue...)

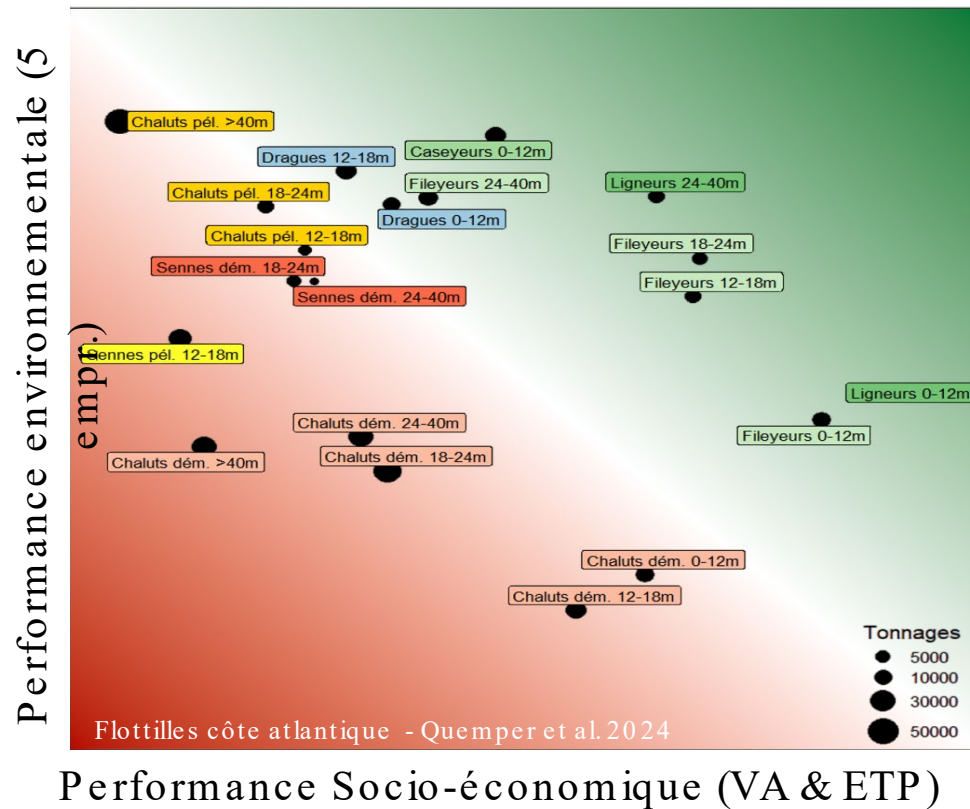
#### Maximiser l'utilité économique, sociale et sociétale de chacun des poissons que nous procure les écosystèmes marins

- Préférer la pêche **locale**
- Préférer les apports des « **petits** » bateaux



## 2 – Pêchécologie et critères de durabilité

- ❑ Les performances environnementales et socio-économiques des flottilles



- L'empreinte écologique dépend surtout de l'engin de pêche
- La performance économique (à engin donné) diminue avec la taille

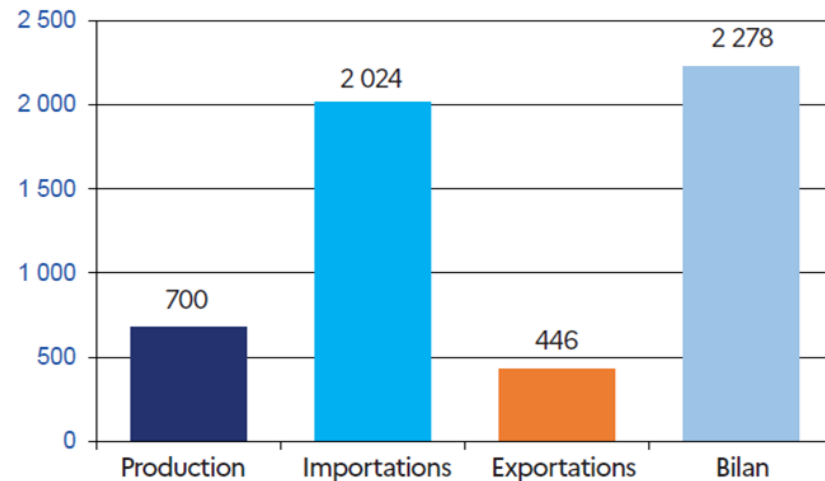
### Des flottilles :

- **Globalement vertueuses**
  - Caseyeurs, fileyeurs, ligneurs,
  - Dragueurs
- **Contrastées** (environnement + et socio-économie -)
  - Chalutiers pélagiques
  - Senneurs pélagiques et démersaux
- **Impactantes** (environnement - )
  - Chaluts démersaux

### 3 – Manger des produits de la mer durables ?

- ❑ Consommation France (source : FranceAgriMer, 2024)
  - Le poids des importations
  - 34 kg/an/hab., dont 24 de pêche

















En volume (en milliers de tonnes)



Consommation moyenne annuelle par habitant <sup>(2) (3)</sup> (kg)	33,7
<b>Poissons d'aquaculture</b>	<b>4,6</b>
Saumon	3,8
<b>Coquillages et crustacés d'élevage</b>	<b>4,9</b>
Moule	1,9
Huitre	1,1
Crevette	1,5
<b>Coquillages et crustacés de pêche<sup>(4)</sup></b>	<b>3,3</b>
Coquille Saint-Jacques	0,9
<b>Poissons de pêche</b>	<b>19,4</b>
Thon	4,9
Cabillaud	2,1
Lieu d'Alaska	2,3
Sardine	1,0

### 3 – Manger des produits de la mer durables ?

#### ☐ Produits de la pêche

	Surexpl.	Fonds marins	Espèces sensibl.	Pêche "locale"	Bilan
Listes vertes (Mister Goodfish)					<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pas de surexploitation</li> <li>➤ Poissons mature et de saison</li> <li>➤ Utile mais insuffisant</li> </ul>
Label MSC, PD,...					<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Standards de la réglementation européenne</li> <li>➤ Controversé (bcp de chaluts industriels)</li> </ul>
Pavillon de France, BreizMer, ...					<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Certification du port de débarquement (France, Bretagne)</li> <li>➤ Respect de la réglementation</li> </ul>
Etiquetage Ademe					<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En projet</li> </ul>

### 3 – Manger des produits de la mer durables ?

#### □ Produits de l'aquaculture

##### ➤ **Saumon** (truite, bar, daurade... poissons piscivores)

- Des impacts environnementaux, notamment liés à l'alimentation (farine de poisson), secondairement aux produits phytosanitaires
- Un questionnement éthique (le pillage des ressources halieutiques du sud ?)



##### ➤ **Crevettes**

- Des impacts environnementaux : destruction des mangroves et produits phytosanitaires



##### ➤ Conchyliculture : **huitres et moules**



##### ➤ **Algues**



##### ➤ Poissons herbivores ou détritivores (carpe, mullet, poisson chat...)



### 3 – Manger des produits de la mer durables ?

- **Réduire** sa consommation : 8 kg de pêche / capita
- **Diversifier** vers des espèces peu valorisées (et dont certains quotas sont sous-utilisés) : hareng, tacaud, merlan, mullet...
- **Végétaliser** (algues)
- Favorisez **le local** (Marché court ou AMAP, Pavillon de France ou origine Europe)
- Regardez l'information « **engin de pêche** »
  - Ligne/casier > filet > chalut pélagique > chalut de fond
  - NB : le prix dépend bcps plus de l'espèce que de l'engin de pêche



# Conclusion

## One health

- Du poisson durable (bon, sain, et bon marché), c'est possible... en quantité limitée
- Pêche et aquaculture doivent évoluer vers des pratiques de production plus durable
- Les consommateurs/citoyens ont un rôle à jouer
- Mettre en cohérence préconisations sanitaires et environnementales




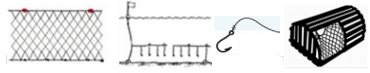
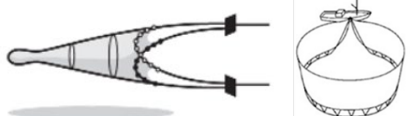
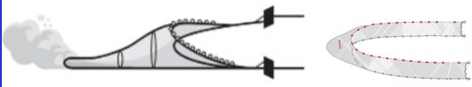
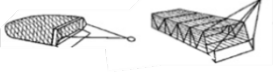
**Merci ...**



## 2 – Pêchécologie et critères de durabilité

- S'appuyer sur la diversité des engins de pêche... et des flottilles
  - La notion de « **pêche artisanale** »
  - La pêche industrielle : 50% des apports

### Captures françaises : 550 kT

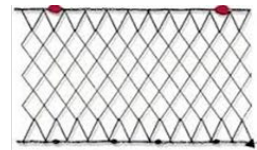
	 Côtiers (00-12 m)	 Hauturiers (12-24 m)	 Industriels (24-XX m)
 Dor - Filets, Lignes, Casiers	<b>11 %</b>	5 %	6 %
 ChaP - Chaluts et sennes pélagiques	0.4 %	6 %	<b>31 %</b>
 ChaD - Chaluts et sennes de fond	2 %	<b>12 %</b>	<b>12 %</b>
 Dra - Dragues et polyvalents	<b>11 %</b> Dont algues 7 %	5 %	-

Source : Quemper et al., 2025. Programme TransiPêche, d'après les bases de données du CSTEP.

## 2 – Pêchécologie et critères de durabilité

### □ S'appuyer sur la diversité des engins de pêche

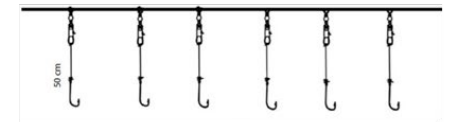
- Arts dormants : filets (calés ou dérivants), casiers et lignes (cannes et palangres)



**Filet maillant**

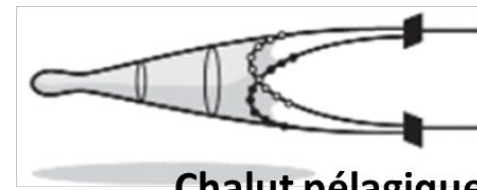


**Casier**

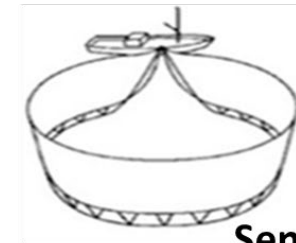


**Palangre**

- Chaluts et sennes pélagiques



**Chalut pélagique**

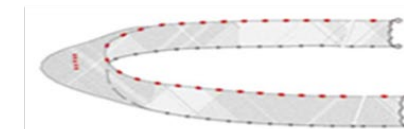


**Senne pélagique**

- Chaluts et sennes démersales ou « de fond »

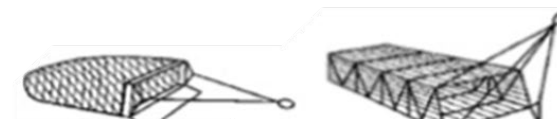


**Chalut démersal**



**Senne démersale**

- Casiers



**Dragues**