

Remerciements

Nous tenons à exprimer nos remerciements aux pêcheurs d'Ysabel et de Wagina d'avoir bien voulu accepter de nous transmettre leurs connaissances traditionnelles. Sans celles-ci, cette recherche aurait été impossible. Notre étude a pu être réalisée grâce au concours du Centre australien pour la recherche agricole internationale (ACIAR).

Bibliographie

- Dalzell, P., T.J.H. Adams and N.V.C. Polunin. 1996. Coastal fishing in the Pacific Islands. *Oceanography and Marine Biology: an Annual Review* 34:395-531.
- Johannes, R.E. 1978. Reproductive strategies of coastal marine fishes in the tropics. *Environmental Biology of Fishes* 3:65-84.
- Johannes, R.E. 1981. *Words of the lagoon: fishing and marine lore in the Palau District of Micronesia*. Berkeley: University of California Press. 245 p.
- Johannes, R. E. 1989. A spawning aggregation of the grouper, *Plectropomus areolatus* (Rüppel) in the Solomon Islands. pp. 751-755 In: J.H. Choat, D.J. Barnes, M.A. Borowitzka, J.C. Coll, P.J. Davies, P. Flood, B. G. Hatcher, D. Hopley, P.A. Hutchings, D. Kinsey, G.R. Orme, M. Pichon, P.F. Sale, P.W. Sammarco, C.C. Wallace, C.R. Wilkinson, E. Wolanski and O. Bellwood (eds) *Proceedings of Sixth International Coral Reef Symposium*. Townsville (Australie).
- Johannes, R.E. and M. Lam. 1999. Le commerce du poisson de récif vivant aux Îles Salomon. *Bulletin d'information Ressources marines et commercialisation* 5:8-15.
- Johannes, R.E. and M. Riepen. 1995. Environmental, economic, and social implications of the live reef fish trade in Asia and the Western Pacific. Report to The Nature Conservancy and the Fisheries Forum Agency. 83 p.
- Johannes, R.E., L. Squire, T. Graham, Y. Sadovy, and H. Renguul. 1999. Spawning aggregations of groupers (Serranidae) in Palau. The Nature Conservancy Marine Conservation Research Report #1, The Nature Conservancy and the Forum Fisheries Agency. 144 p.
- Lau, P.P.F. and L.W.H. Li. 2000. Identification guide to fishes in the live seafood trade of the Asia-Pacific region. World Wildlife Fund for Nature, Hong Kong. 137 p.
- Sadovy, Y. 1994. Grouper stocks of the western central Atlantic: the need for management and management needs. *Proceedings of the Gulf and Caribbean Fisheries Institute* 43:43-64.
- Samoilys, M.A. 1997. Periodicity of spawning aggregations of coral trout *Plectropomus leopardus* (Pisces: Serranidae) on the northern Great Barrier Reef. *Marine Ecology Progress Series* 160:149-159.



Enquête intégrée sur la consommation de poisson de récif vivant à Hong Kong

Noel W.W. Chan

L'article suivant est un résumé du rapport relatif à l'"Enquête intégrée sur les habitudes de consommation de poisson de récif vivant à Hong Kong" menée par N.W.W. Chan, Fonds mondial pour la nature Hong Kong, Hong Kong, 2000. Pour savoir comment vous procurer le rapport intégral, veuillez vous adresser à Noel Chan : NCHAN@wwf.org.hk.

Ce rapport présente les résultats de la première enquête intégrée menée en vue d'étudier l'attitude des habitants de Hong Kong à l'égard de la consommation de poissons de récif vivants destinés à la restauration, de leur acceptation éventuelle d'autres espèces et des mesures de conservation et de réglementation envisagées. Les informations obtenues devraient faciliter l'élaboration de campagnes de sensibilisation des consommateurs et la mise en application de mesures de conservation en faveur des poissons de récif vivants destinés à la restauration. Cette enquête intégrée s'est déroulée sous trois formes : des entretiens téléphoniques, 1 604 personnes représentant le grand public de Hong Kong ont été interrogées; des entretiens individuels avec 321 clients de restaurants de fruits de mer et un sondage portant sur l'aspect qualité auprès de 36 professionnels de la filière (négociants de produits de la mer et restaurateurs).

Hong Kong est le plus grand consommateur de poissons de récif vivants du monde. Les importations annuelles à Hong Kong se sont élevées à 32 000 tonnes en 1997, en provenance d'une dizaine de pays, situés pour la plupart en Asie du Sud-Est. Le seul volume des produits mentionné dans l'enquête suffit à éveiller des doutes quant à la durabilité de ce commerce et des ressources des récifs coralliens.

En outre, la forte demande a fait de ce commerce une activité lucrative, ce qui incite de nombreux pêcheurs du Sud-Est asiatique à utiliser du cyanure de sodium pour capturer le poisson vivant.

Tout en laissant intacte la structure des récifs, le cyanure tue les coraux et les organismes marins environnants. De plus, la préférence des consommateurs pour la loche

géante *Epinephelus lanceolatus* et le napoléon *Cheilinus undulatus*, deux espèces citées comme “vulnérables” sur la liste rouge des espèces menacées dressée par l’Union mondiale pour la nature (UICN), est préoccupante, de même que leur prédilection pour les petits spécimens de ces espèces et d’autres, qui ne sont probablement pas parvenus à leur maturité sexuelle.

Pour empêcher la surexploitation de leurs ressources en poissons de récif corallien et les pratiques de pêche destructrice, il faut que les pays prennent des mesures de conservation *in situ* de ces ressources et légifèrent. Il importe aussi d’adapter la demande de poissons de récif vivants en modifiant les habitudes alimentaires des consommateurs de Hong Kong.

Les résultats de l’enquête

D’après l’enquête téléphonique, environ 60 pour cent de la population interrogée aime manger du poisson et 40 pour cent apprécient les poissons de récif vivants. Les gros consommateurs, selon les deux enquêtes, sont des membres de professions libérales d’âge moyen, des ouvriers, des employés de bureau et des femmes au foyer. Les raisons de manger ces poissons invoquées par la plupart de ces personnes sont la saveur, la texture et la fraîcheur du poisson. Elles en consomment fréquemment (généralement une fois par semaine à une fois par mois), le plus souvent dans des restaurants chinois de fruits de mer situés dans des zones urbaines (les “restaurants du centre-ville”), chez soi et dans des restaurants chinois situés dans des quartiers touristiques renommés pour leurs fruits de mer (“restaurants de luxe”). Les banquets et les réunions familiales sont les occasions les plus courantes de commander du poisson de récif vivant. Au restaurant, plus de 50 pour cent des personnes interrogées demandent l’avis du chef ou choisissent un plat sur le menu.

Les espèces les plus prisées sont : la saumonée léopard *Plectropomus leopardus*, la vieille de palétuvier *Lutjanus argentimaculatus*, le napoléon *Cheilinus undulatus*, la loche à taches oranges *Epinephelus coioides* et le lutjan *Lutjanus russellii*. Plus de 50 pour cent des répondants avaient mangé du napoléon *Cheilinus undulatus* ou de la loche géante *Epinephelus lanceolatus*; 40 pour cent du grand public préfèrent le poisson capturé dans la nature au poisson d’élevage, tandis que 23 pour cent pensent le contraire.

Le poisson commandé pèse généralement de 0,6 à 1,5 kg et coûte moins de 200 dollars de Hong Kong (HKD); certains clients aisés commandent toutefois du poisson à 200 ou 400 HKD (note du rédacteur : 1 HKD = 0,128 USD en février 2001). Les clients de restaurants de luxe sont en outre plus sélectifs et ont une préférence marquée pour certaines espèces. Ils préfèrent aussi les poissons capturés dans la nature aux poissons d’élevage.

Informés des problèmes écologiques, les répondants se disaient prêts à changer leurs habitudes de consommation. Près de 80 pour cent prenaient la résolution de cesser ou de réduire leur consommation d’espèces vulnérables ou en déclin et environ 60 pour cent appuieraient le gouvernement de la Région administrative spéciale

de Hong Kong s’il interdisait l’importation et la vente d’espèces vulnérables.

Les problèmes de conservation des poissons de récif vivants destinés à la restauration sont toutefois mal connus du grand public. Plus de 70 pour cent de la population interrogée ignoraient que le napoléon et la loche géante sont des espèces vulnérables; 49,3 pour cent n’avaient jamais entendu parler de la pêche au cyanure, et plus de 80 pour cent ignoraient que le cyanure peut tuer beaucoup de poissons et détruire leur habitat dans les récifs coralliens.

Les poissons de récif vivants d’élevage ou les poissons d’eau douce seraient des substituts acceptables du poisson de récif capturé dans la nature, aux yeux de plus de 60 pour cent des personnes interrogées, parce qu’ils présentent moins de risques d’intoxication ciguatérique (73% des répondants) et qu’ils coûtent moins cher (68%). Cette volonté de recourir à des espèces de substitution pourrait toutefois être contrariée par une méconnaissance des problèmes; si 86,5 pour cent des répondants savaient que le poisson de récif vivant peut contenir de la ciguatoxine, 50,6 pour cent ignoraient que les poissons d’élevage et d’eau douce n’en contiennent pas. Il reste que 22,5 pour cent des consommateurs interrogés refusaient toute solution de remplacement parce qu’ils trouvaient les spécimens de culture et d’eau douce moins savoureux.

D’après l’enquête qualitative menée auprès des professionnels de la filière, la plupart des négociants étaient au courant du déclin de l’offre de poissons de récif vivants destinés à la restauration en provenance du Sud-Est asiatique et des effets destructeurs de la pêche au cyanure. Les nombreux cas de ciguatera et la crise économique des deux dernières années ont gravement affecté leurs activités. Certains étaient d’avis qu’il fallait mettre au point des techniques d’élevage des poissons de récif pour réduire la pression qui s’exerce sur les stocks en milieu naturel, diminuer le risque d’intoxication ciguatérique et, en même temps, améliorer la saveur et la texture du poisson. Cependant, ils étaient peu optimistes quant aux effets qu’aurait l’attribution d’un label écologique aux poissons de récif vivants destinés à la restauration, en raison de la complexité des échanges et du fait que plus de 40 espèces et 10 pays étaient concernés.

Les patrons de restaurants interrogés étaient moins conscients de la précarité de la pêche des poissons de récif vivants et reconnaissaient qu’ils achetaient généralement des poissons d’une livre environ. La plupart de ceux qui tenaient des restaurants au centre-ville voyaient peu d’objection à l’idée d’interdire l’importation de la loche géante et du napoléon. Ils étaient également plus disposés à servir du poisson d’élevage, plus à la portée de la bourse du client moyen. Tous les gérants interrogés étaient vivement opposés à l’emploi du cyanure pour capturer les poissons de récif vivants et affirmaient qu’ils refuseraient d’acheter des poissons s’ils savaient qu’ils ont été pêchés au cyanure. Enfin, la plupart des gérants étaient, disaient-ils, favorables à la mise en œuvre de mesures de conservation et d’éco-étiquetage du poisson de récif vivant destiné à la restauration.

Recommandations

Des campagnes d'éducation devraient être lancées pour modifier les habitudes des principaux consommateurs de poissons de récif vivants destinés à la restauration (membres de professions libérales d'âge moyen, c'est-à-dire aux alentours de 31 ans, ouvriers, employés de bureau et femmes au foyer). À Hong Kong, ces trois catégories représentent 80 pour cent des consommateurs de poissons de récif vivants.

Vu l'intensité de la pêche qui ne pourra être maintenue et les méthodes destructrices employées, qui impliquent souvent la capture d'espèces vulnérables et de spécimens n'ayant pas atteint la maturité sexuelle, le message à transmettre aux consommateurs devrait être le suivant :

- évitez de consommer du napoléon et de la loche géante, qui sont des espèces vulnérables;
- mangez moins de poissons de récif vivants capturés dans la nature, tels que la saumonée léopard, capturée par des méthodes destructrices pour satisfaire une forte demande;
- évitez de consommer des spécimens de trop petite taille ou n'ayant pas atteint la maturité sexuelle; et
- si nécessaire, choisissez de préférence des espèces d'élevage et des poissons d'eau douce.

Cet appel à un changement de comportement s'appuie sur l'analyse des profils, des différentes catégories de consommateurs, de leurs habitudes alimentaires et de leur attitude à l'égard de la consommation et de la conservation des poissons de récif.

Il faudrait s'adresser aux membres de professions libérales d'âge moyen par les médias électroniques (Internet, par exemple) et la presse écrite (magazines et journaux) et leur exposer les problèmes associés à cette filière avec chiffres à l'appui : surexploitation des stocks de poissons de récif vivants destinés à la restauration en Asie du Sud-Est, notamment ceux du napoléon et de la loche, surpêche d'individus n'ayant pas atteint la maturité sexuelle et pêche au cyanure, indirectement causée par la forte consommation à Hong Kong. Il faudrait aussi faire valoir le moindre risque d'empoisonnement ciguatérique que présentent les espèces de substitution. Puisque les consommateurs s'empressent d'oublier le problème de ciguatera une fois l'alerte passée et recommencent à manger des poissons de récif vivants, il faudrait relancer cette campagne périodiquement et diffuser des informations complémentaires sur les espèces d'élevage en vente sur les marchés locaux.

On pourrait toucher les ouvriers et les employés de bureau d'âge moyen par les moyens d'information de masse tels que la télévision et des affiches dans les couloirs de métro. Les enquêtes ont également montré que cette catégorie de consommateurs est moins difficile dans ses choix et plus sensible au prix. C'est pourquoi, outre le moindre risque d'intoxication ciguatérique, le message devrait faire valoir que les espèces de substitution sont moins coûteuses et d'un meilleur rapport qualité-prix. Là encore, il faudrait faire connaître les espèces de remplacement dans des guides ou des brochures sur les produits de la mer.

En ce qui concerne les habitudes de consommation, l'enquête a montré qu'elles étaient identiques chez les femmes au foyer, les ouvriers et les employés de bureau. Les campagnes menées par les moyens de communication de masse devraient également toucher les femmes au foyer.

L'enquête a révélé l'importance de la consommation domestique : à Hong Kong, la maison vient au deuxième rang des lieux où l'on sert des poissons de récif. Il conviendrait, par conséquent, d'étudier dans le détail les quantités, le prix, les espèces et la taille des poissons de récif qui se vendent vivants sur les marchés municipaux et dans les supermarchés.

La campagne devrait tenir compte des circonstances les plus fréquentes dans lesquelles on consomme du poisson de récif vivant : banquets et dîners au restaurant en famille ou avec des amis. Alertés par la publication de bans de mariages, par exemple, il faudrait faire connaître aux organisateurs des banquets les espèces qu'ils peuvent servir, poissons d'élevage ou poissons d'eau douce, et leur remettre des guides les aidant à faire le bon choix qui ne portera pas atteinte à l'environnement.

Les jeunes représentent des consommateurs potentiels de poissons de récif vivants. Ils devraient donc être informés des problèmes de conservation de ces espèces au moyen de tous les supports existants, expositions itinérantes, distribution de brochures dans les établissements scolaires, etc.

C'est en proposant aux consommateurs des substituts acceptables que l'on pourra espérer modifier leur comportement. Il faut pour cela démontrer que ces substituts ont un goût comparable à celui des spécimens capturés dans la nature. Il faudrait soumettre les consommateurs de Hong Kong à des tests de dégustation en aveugle des espèces les plus prisées afin de les convaincre que le poisson d'élevage est aussi savoureux que celui capturé dans la nature. Cela pourrait donner lieu à une campagne publicitaire.

En attendant, il serait bon de trouver des moyens d'améliorer la texture et la saveur des espèces d'élevage et de promouvoir l'étude de la mariculture avec éclosérie, la plupart des opérations maricoles reposant actuellement sur le grossissement de juvéniles capturés dans la nature, entreprise qui pourrait s'avérer peu durable. Il faudrait également se pencher sur les méfaits éventuels pour l'environnement de la mariculture pratiquée à des fins commerciales.

Le secteur de la restauration joue un rôle important car il dicte les choix des consommateurs dans la mesure où il sélectionne les espèces et la taille des poissons de récif qui seront dans les assiettes. C'est pourquoi les futures campagnes d'éducation devraient cibler les restaurateurs et les négociants en poisson, de manière à ce que ceux-ci puissent conduire leurs clients à faire des choix qui ne portent pas atteinte à l'environnement. Les restaurants du centre-ville, lieux où l'on consomme habituellement des poissons de récif, devraient aussi mettre à profit leur prestige pour sensibiliser les consommateurs aux problèmes associés au prélèvement de ces espèces.

Devant le soutien massif apporté par le public et la faible opposition des professionnels, le gouvernement de la Région administrative spéciale de Hong Kong devrait envisager d'interdire l'importation et la vente de napoléons et de loches géantes. Il devrait au moins légiférer en prenant exemple sur d'autres pays tels que les Philippines et les Maldives qui ont interdit l'exportation du napoléon, et l'Indonésie et l'Australie, qui imposent une taille minimale des napoléons et des saumonées léopards, respectivement, à l'exportation.

Les pouvoirs publics devraient également préconiser l'établissement dans ces pays de quotas de prise et d'exportation des espèces de poissons de récif vivants capturés dans la nature qui sont les plus demandées, en particulier la saumonée léopard des Philippines et d'Indonésie. En outre, il serait urgent d'étudier la biologie des stocks et du renouvellement des populations de certaines espèces de poissons de récif afin de fixer des limites plus précises de capture et d'exportation.

Dans un souci d'empêcher la pêche au cyanure en Asie du Sud-Est, le gouvernement de Hong Kong devrait interdire l'importation de poissons de récif vivants réagissant positivement au dépistage du cyanure non naturel, ainsi que l'importation future de poissons de récif vivants provenant de la même source. Il faudrait au préalable mettre au point un réactif du cyanure plus sensible et l'utiliser à Hong Kong.

Enfin, pour que la population de Hong Kong puisse continuer à savourer des poissons de récif capturés vivants par des pêcheries pratiquant une gestion responsable de la ressource et au moyen de techniques de pêche non destructrices, il faudrait encourager la communauté internationale à coopérer et à étudier les possibilités de création d'un système d'éco-étiquetage ou de garantie d'absence de cyanure.



Le commerce de poissons de récif vivants au Viêt Nam : premier rapport d'enquête sur le terrain

Bryan McCullough¹ et Phung Giang Hai²

Introduction

L'antenne de l'Alliance internationale pour la vie sous-marine (IMA) à Hong Kong a remarqué depuis quelque temps que des quantités importantes de poissons de récif vivants destinés à la restauration arrivent du Viêt Nam. On dispose de peu d'informations sur les pêcheries vietnamiennes, mais des importateurs et d'autres sources indiquent que le cyanure y est abondamment utilisé.

En octobre 1999, l'IMA, l'Institut des ressources mondiales et l'Institut des pêches et de la planification économique (IFEP) se sont réunis à Hanoi pour débattre du lancement d'actions dans le cadre de la réforme de la pêche destructrice entreprise au Viêt Nam. Les responsables des pouvoirs publics ont pris note des inquiétudes que causait le signalement de recours au cyanure pour la capture de poissons vivants et de l'emploi d'autres méthodes de pêche destructrices telles que les explosifs, l'électricité et les filets à mailles fines, dans plusieurs régions du nord et du sud du Viêt Nam. Ils ont toutefois reconnu qu'ils n'avaient guère plus d'informations et ont manifesté le désir de collaborer avec l'IMA pour recueillir des informations sur le terrain et élaborer une stratégie permettant à la fois de réguler le commerce de poissons de récif vivants et de lutter contre les techniques de pêche destructrices.

Peu après, l'IMA implanta une antenne à Hanoi et, en juin 2000, conduisit une première évaluation sur quatre sites, en collaboration avec le personnel de l'IFEP et du Comité de coordination de l'entraide populaire (PAC-COM). L'article qui suit rend compte de cette évaluation préliminaire du commerce de poissons de récif vivants et des problèmes rencontrés dans ces quatre zones.

L'île de Cat Ba et ses environs, province de Hai Phong

La province de Hai Phong possède une côte de 125 km de long et de vastes zones de récifs coralliens. Elle abrite aussi un des plus grands ports industriels et de pêche du Viêt Nam. Depuis longtemps, la pêche est une activité importante pour la province, mais celle-ci voit ses ressources marines s'épuiser du fait des méthodes destructrices employées par les pêcheurs telles que les explosifs, le cyanure et les filets "balayeurs" (à mailles fines). Les mangroves de la province ont en grande partie disparu.

Avant 1979, la pêche était bien exploitée dans la province par des pêcheurs compétents, d'origine chinoise, qui s'étaient installés dans la région. Après cette date, près de 30 000 d'entre eux émigrèrent en Chine et les activités halieutiques de Hai Phong déclinèrent, faute d'expertise et d'embarcations et d'engins de qualité. Cet

1. Alliance internationale pour la vie sous-marine, Manille (Philippines)

2. Institut des pêches et de la planification économique, ministère des Pêches, République socialiste du Viêt Nam