

24.08.2010 - 10:23 Uhr

## WWF: La consommation de poisson atteint un niveau record en Suisse

Zurich (ots) -

C'est un nouveau record: les Suisses mangent pas moins de 9,1 kilos de poisson et de fruits de mer par an et par habitant. La consommation totale a augmenté de plus de 25% ces trois dernières années pour s'établir à 71 011 tonnes. Il est donc de plus en plus important de n'acheter que des produits provenant d'une pêche durable. Dans cette optique, le nouveau «Guide d'achat poissons et fruits de mer» du WWF peut se révéler très utile.

Les Suisses mangent de plus en plus de poisson et de fruits de mer: en trois ans seulement, la consommation annuelle totale a augmenté de plus de 25% pour s'établir à 71 011 tonnes, soit 9,1 kilos par habitant. Les produits importés représentent 95% de ce total et les produits d'élevage un tiers. «Ces chiffres ne sont guère réjouissants», commente Mariann Breu, spécialiste des poissons au WWF. En effet, comme les poissons d'élevage se nourrissent de farines et d'huile de poisson, ils contribuent eux aussi indirectement à vider les océans.

Mais c'est surtout sur le front de la pêche d'espèces sauvages que la situation est critique. Les stocks de nombreuses espèces parmi les plus prisées des consommateurs sont victimes de surpêche ou sont en passe de le devenir», affirme Mariann Breu. Chaque année, des millions de poissons et de fruits de mer sont de surcroît pris accidentellement dans les filets des pêcheurs et sont rejetés par-dessus bord, morts ou blessés. D'immenses quantités de poissons sauvages sont également utilisées pour produire la farine de poisson qui servira à nourrir les élevages. Dans ces conditions, seule une pêche durable peut sauvegarder les stocks de poissons à long terme.

Afin que les consommateurs sachent quels poissons acheter en toute bonne conscience, le WWF a réédité son «Guide d'achat poissons et fruits de mer». Pour le poisson sauvage, le WWF recommande de se limiter aux espèces arborant le label MSC (Marine Stewardship Council), de privilégier les poissons d'élevage portant le label bio et de se tourner vers les poissons d'eau douce indigènes.

Le «Guide d'achat poissons et fruits de mer» existe désormais aussi sous forme d'application WWF pour les propriétaires d'iPhone. Il sera disponible dans quelques jours pour les portables Android. Il sera en outre distribué en exclusivité aux abonnés de Bon à Savoir, dans le numéro à paraître le 8 septembre prochain.

((Encadré))

Les Suisses aiment le thon

Le classement des espèces favorites des Suisses permet de tirer les conclusions suivantes:

1er rang: avec 8710 tonnes consommées en 2009, le thon reste en tête du hit-parade des poissons préférés des Suisses, un rang qu'il occupait déjà lors de la dernière enquête en 2006.

2e rang: la consommation de crevettes a presque doublé ces trois dernières années, s'établissant à 7948 tonnes.

3e rang: la consommation de saumon a plus que doublé depuis 3 ans

pour atteindre 7305 tonnes en 2009.

4e rang: la consommation des poissons plats (turbot, plie ou vivaneau rouge, p. ex.) a atteint 6000 tonnes en 2009.

5e rang: pratiquement inconnu il y a quelques années, le pangasius fait une percée impressionnante avec 3796 tonnes en 2009.

Pour en savoir plus:

- «Guide d'achat poissons et fruits de mer» à télécharger sur [www.wwf.ch/poisson](http://www.wwf.ch/poisson) ou à commander gratuitement à l'adresse [service-info@wwf.ch](mailto:service-info@wwf.ch) ou par téléphone au 021 966 73 73.

- Photos sur le sujet: [www.wwf.ch/photos](http://www.wwf.ch/photos)

- Application du WWF avec le guide poissons: [www.wwf.ch/app](http://www.wwf.ch/app)

- Dans le cadre du WWF SEAFOOD GROUP, le WWF collabore avec différentes entreprises afin que leur assortiment de poissons et fruits de mer ne comportent plus que des produits issus d'une pêche durable: [www.wwf.ch/seafoodgroup](http://www.wwf.ch/seafoodgroup)

Contact:

Pierrette Rey, porte-parole pour la Suisse romande, WWF Suisse, tél. portable: 079 662 47 45.

Mariann Breu, responsable projet Consommation & Economie, 076 394 94 84

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100017820/100609031> abgerufen werden.