

Poissons à protéger

Une liste précise et à jour des poissons très menacés, des produits de la mer que l'on peut consommer, et ceux que l'on doit consommer avec modération.

Poissons et produits de la mer très menacés

Anchois (stock de Gascogne très faible)

Anguille

Bar de chalut sauvage (Atlantique Nord-Est)

Cabillaud (en voie de disparition)

Carrelé, plie de l'Atlantique Nord

Dorade rose sauvage (quasi-disparition du Golfe de Gascogne)

Écrevisses sauvages

Empereur (espèce de grands fonds à croissance lente très fortement menacée)

Espadon (très menacé)

Flétan de l'Atlantique Nord

Grenadier sauvage

Lotte ou baudroie de l'Atlantique Nord

Lieu, colin d'Alaska pêché en Pacifique Nord

Merlu (« colin »)

Raie (état des stocks très préoccupant)

Saumon Atlantique sauvage

Sébaste sauvage

Sole (surexploitée, en grave danger)

Thon rouge (espèce très en danger)

Produits de la mer qu'on peut consommer

Bar de ligne sauvage

Cabillaud du Pacifique Nord (éco labellisé MSC)

Crevettes d'aquaculture, du Vietnam et d'Équateur, protégées par un label

Crevettes d'Atlantique nord

Dorade grise de ligne sauvage (Golfe de Gascogne, Méditerranée)

Flétan du Pacifique éco labellisé MSC (pêche durable)

Hareng (de nouveau abondant grâce à la mise en place de quotas)

Homard labellisé MSC (pêche durable)

Huîtres

Lieu noir de l'Atlantique nord-est

Lieu jaune de ligne sauvage (Méditerranée)

Maquereau

Merlu du Cap (labellisé MSC)

Moules

Saint-Pierre (privilégiez les plus gros, supérieurs à 600 g)

Sardine (Atlantique Nord-Est)

Saumon atlantique d'aquaculture d'Ecosse et d'Irlande (label)

Saumon du Pacifique d'aquaculture du Pacifique nord (label)

Sole éco labellisée

Thon germon de ligne sauvage

Tilapia

Truite d'élevage

Turbot d'élevage (Europe)

Poissons à consommer avec modération

Calamar

Dorade royale de Grèce (aquaculture), risque de mercure

Églefin (appelé haddock quand il est fumé)

Homard sauvage

Lingue bleue (élingue)

Lotte d'Europe (risques de de dioxines)

Loup de mer ou bar de Méditerranée

Loup de mer d'aquaculture

Perche du Nil (surexploitation dans le lac Victoria)

Omble : aquaculture, Suisse, Islande, France

Merlan sauvage

Panga (qualité d'élevage très controversée)

Rouget barbet (évitez les petits Rougets inférieurs à 18 cm – 50 g)

Sardine de Méditerranée

Seiche

Sole du Pacifique (risques de PCB, pesticides, dioxines)

Thon albacore sauvage

Turbo de France

Sources :

« Comment éviter de vider les océans » *Géo* n°385 mars 2011

<http://oceans.greenpeace.org.fr>

www.consoglobe.com

Guide des espèces menacées. SeaWeb.