

## ÉTAT D'URGENCE ABSOLUE !



## L'ONG Ethic Ocean appelle les chefs à ne plus cuisiner l'anguille, un poisson au bord de l'extinction

Ce 30 septembre, Olivier Roellinger, cuisinier et parrain d'Ethic Ocean, participe à l'événement Grand Océan qui se déroule à Cherbourg. Dans son intervention « Le garde-manger de l'Humanité : comment cuisiner éthique ? », Olivier Roellinger appelle les chefs à ne plus cuisiner l'anguille européenne, une espèce au bord de l'extinction, et cela, tant qu'elle n'est pas rétablie. Le chef breton s'était déjà mobilisé avec succès en 2009 pour alerter ses confrères sur le sort du thon rouge d'Atlantique Est et de Méditerranée, dont le stock se porte aujourd'hui mieux grâce aux mesures de gestion et aux efforts de toute la filière.

**Les anguilles sous roche, il n'y en a plus, ou presque... alors arrêtons d'en mettre dans nos assiettes !** Voilà l'alerte qu'a lancée Olivier Roellinger ce 30 septembre à Cherbourg lors de l'événement Grand Océan qui réunit scientifiques, experts et défenseurs de l'océan.

Abondamment présente dans tous les ruisseaux et rivières d'Europe jusque dans les années 1970, l'anguille européenne (*Anguilla anguilla*) est aujourd'hui « **en danger critique d'extinction** » selon l'UICN<sup>1</sup>. Sur 100 anguilles qui peuplaient les cours d'eau à la fin des années 1970, on n'en compte aujourd'hui plus que 5 (source : CIEM<sup>2</sup>).

1 UICN : Union internationale pour la conservation de la nature

2 CIEM : Conseil International pour l'Exploration de la Mer

---

**Les causes ayant mené à la quasi-disparition de l'anguille sont nombreuses :**

- ◆ **la dégradation et la destruction de son habitat** (assèchement des zones humides ; destruction, réduction ou dégradation d'habitats d'eaux côtières et de transition, tels que les herbiers marins, estuaires...);
- ◆ **les obstacles bloquant sa migration** (barrages hydroélectriques...);
- ◆ **la pollution des eaux** qui la rendent malade (pesticides, polluants organiques, médicaments, plastiques), qui peuvent aussi impacter les larves et compromettre leur capacité de reproduction (bouversements hormonaux) ;
- ◆ **la pêche (légale et illégale).**

Les scientifiques du CIEM recommandent de réduire l'impact de ces causes « *aussi proche de zéro que possible* » depuis plus de vingt ans... sans succès : « *aucun progrès global n'a été réalisé* », constataient-ils en 2022.

Depuis deux ans, ces experts pointent tout particulièrement le rôle de la pêche dans ce déclin. Dans leurs avis de 2021 et 2022, ils conseillent purement et simplement de mettre fin à la pêche à l'anguille, sous sa forme adulte ou juvénile (civelle), partout en Europe.

**La France a une responsabilité particulière en la matière.** Notre pays est le 2<sup>ème</sup> pêcheur européen d'anguilles et de loin le premier de civelles (90 % des captures européennes).

Pour réduire cette pression de pêche, l'Etat a financé plusieurs plans de sorties de flotte. Le nombre total de bateaux pêchant la civelle et l'anguille a diminué de moitié depuis 2010, passant de 1 330 à 745. **Malgré cette casse sociale, les quantités capturées n'ont pas baissé, bien au contraire.** Sur la même période, les prises de civelles ont augmenté de 30 % et celles d'anguilles jaunes et argentées ont été multipliées par 15 ! Les efforts consentis par les pêcheurs n'ont donc eu aucun impact sur l'état de la ressource.

De même pour un autre sujet sur lequel les pêcheurs se sont pourtant mobilisés: les opérations de repeuplement. Depuis la mise en place du Plan de Gestion de l'Anguille en 2010, 60 % des civelles capturées doivent être relâchées dans des cours d'eau plus propices à leur survie, en France mais aussi ailleurs en Europe. Mais l'Etat lui-même doute de l'efficacité du repeuplement : « *un grand nombre d'incertitudes subsistent notamment sur le devenir et la survie des civelles transférées* », explique-t-il dans son dernier rapport de mise en œuvre, précisant même, pour les civelles transférées à l'étranger, qu'il était « *impossible au niveau français d'estimer la réalité et l'efficacité de l'utilisation déclarée, en particulier dans les cas où les civelles sont pré-grossies en ferme aquacole avant leur déversement* ». Un repeuplement inefficace qui coûte pourtant cher aux finances publiques. L'Etat français consacre chaque année 2 millions d'euros pour indemniser les pêcheurs de civelles. Dans son dernier avis, **le CIEM conseille de stopper la pêche de toutes les anguilles, y compris les civelles destinées au repeuplement.**

**Un appétit aujourd'hui démesuré par rapport à la ressource.** L'ONG Ethic Ocean, qui promeut une consommation durable des produits de la mer, déplore que l'humain cherche à maintenir ses habitudes de consommation, malgré la raréfaction de l'anguille. Les chefs ont une responsabilité particulière en la matière car ils écoulent 70 % du marché français (source: FranceAgriMer/ViaAqua), principalement les restaurants de spécialités locales et les établissements haut de gamme, qui servent l'anguille juvénile (civelle) ou adulte, fraîche ou fumée.

---

**OLIVIER ROELLINGER**, parrain d’Ethic Ocean

*« Nous, cuisiniers, en nous mobilisant, en alertant l’opinion publique, en informant nos clients, nous 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. »*

Le GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations) soutient cette démarche et s’engage, conscient de son rôle et de ses responsabilités envers la mer et ses espèces.

Pour **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 »*.

Les restaurateurs qui soutiennent cette démarche pourront apposer ce visuel sur leur menu pour interpeler également leur clientèle :



#### **CONTACT PRESSE**

**Patricia Lechevallier**: 06 10 47 24 76

**patricialechevallier@gmail.com**

---

Ethic Ocean est une association environnementale dédiée aux professionnels de la filière pêche et aquaculture. La mission d’Ethic Ocean est de créer des opportunités de changement, de promouvoir la mise en œuvre de pratiques durables au sein de la filière et de catalyser des actions positives en faveur de la préservation des océans. Ethic Ocean travaille avec l’ensemble des acteurs de la filière, pêcheurs, aquaculteurs, mareyeurs, grossistes, transformateurs, enseignes de la grande distribution, poissonniers, chefs et restaurateurs et les centres de formation professionnelle.

**[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)**