COMMERCE DES PRODUITS REQUIN en france et dans le monde : LE SAVIEZ-VOUS ? EXTRAIT DU RAPPORT FAO 2015

Publié par l'association BLOOM le 17 février 2016.

http://www.bloomassociation.org/commerce-de-requin-le-saviez-vous-donnees-du-rapport-fao-2015/

Le commerce mondial des requins et des raies avoisine le milliard de dollars par an (900 millions d'euros). Nos connaissances sur ce marché sont pourtant extrêmement limitées. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié l'an dernier un rapport sur les deux produits de chondrichtyens (poissons cartilagineux : requins, raies et chimères) les plus commercialisés dans le monde : la viande et les ailerons de requin.

BLOOM a résumé et traduit pour vous une partie de cette analyse de 196 pages, réalisée par la FAO avec la participation de centaines de spécialistes du monde entier. Une première partie d'introduction précède une seconde sur les tendances mondiales et nationales de production et de consommation. Une attention particulière est portée aux pays européens les plus concernés (France, Espagne et Italie). Une troisième partie, enfin, discute de ce qu'il est possible de faire à l'échelle individuelle et résume les principales conclusions de l'étude sous forme de points clés.

I. INTRODUCTION

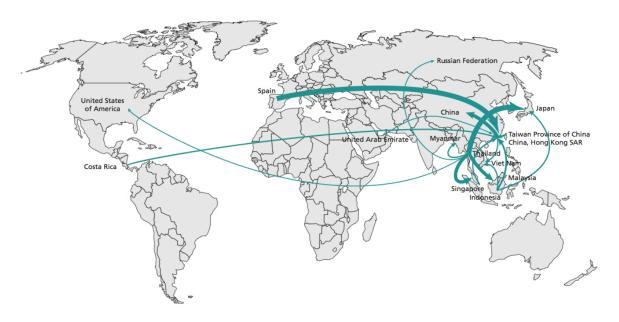
Les ailerons de requins sont des produits de luxe vendus principalement sur le marché asiatique. Ils servent notamment à la confection de soupes d'ailerons, consommées traditionnellement dans les mariages chinois et hongkongais. À cause de ce marché extrêmement lucratif, les pêcheurs de requins ont pris l'habitude de pratiquer l'aileronnage ou finning en anglais. Cette pratique consiste à découper les ailerons des requins ou des raies capturés avant de les rejeter par dessus bord (sans aucune chance de survie, donc). Cela permet aux producteurs de gagner de la place sur leur bateau et de ramener ainsi de plus grands volumes d'ailerons, maximisant ainsi leur chiffre d'affaire.



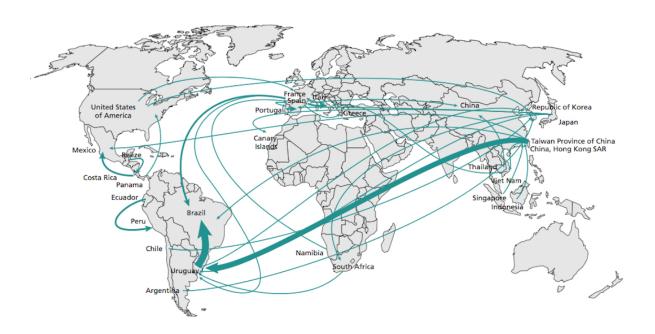
Dans de nombreux pays, cette pratique est de plus en plus régulée et contrôlée. Ainsi, le commerce d'ailerons a légèrement diminué depuis l'année 2000. L'aileronnage a été interdit en Europe en 2013, obligeant les pêcheurs à débarquer et donc à valoriser l'ensemble du requin ou de la raie pêché. Cet encadrement croissant de l'aileronnage a conduit à une expansion du commerce de viande de requin, à tel point que l'on peut aujourd'hui parler d'un véritable marché mondial du requin : toutes les flottes industrielles et artisanales approvisionnent le marché asiatique en ailerons, tandis que la viande est envoyée vers des canaux d'approvisionnement du monde entier pour répondre à une demande en pleine croissance et poussée par des pays comme le Brésil.

Cette expansion du commerce de la viande de chondrichtyen a amené les pêcheurs à considérer les requins comme de véritables cibles commerciales, alors qu'ils étaient principalement pêchées de manière « accidentelle » jusqu'à maintenant. Les données FAO de 2011 montrent que le commerce de la viande de requins a augmenté de 42% en volume depuis les années 2000. À cause de cet accroissement de la pression de pêche sur ces espèces sensibles (durée de vie importante, reproduction tardive, petites portées, ...), il est donc essentiel de continuer les efforts pour maintenir et développer des

systèmes de contrôle et de régulation de leur commerce, et ce malgré le succès des campagnes antiaileronnage.



Commerce mondial d'ailerons (flux supérieurs à 300 tonnes/an). Source : FAO 2015



Commerce mondial de viande (flux supérieurs à 1 000 tonnes/an). Source : FAO 2015

Les principaux consommateurs d'ailerons sont la Chine, Hong Kong, Taïwan, Singapour, la Malaisie et le Vietnam tandis que les plus gros consommateurs de viande de requin se trouvent en Europe (Italie, Espagne) et en Amérique Latine (Brésil, Uruguay). La Corée du Sud est quant elle la plus grande importatrice de viande de raie. Ce sont chaque année près de 17 000 tonnes d'ailerons qui sont importées dans le monde, pour une valeur de 380 millions de dollars (345 millions d'euros). En ce qui

concerne la viande, près de 110 000 tonnes sont importées en moyenne chaque année, pour une valeur de 240 millions de dollars (218 millions d'euros). [2]

Les principaux « producteurs » d'ailerons (ceux qui capturent les requins pour en exporter les ailerons) sont l'Espagne, l'Indonésie, Taïwan ainsi que le Japon. D'autres pays sont engagés dans ce commerce mais sous des formes différentes : les Émirats Arabes Unis sont des traders d'ailerons, c'est-à-dire qu'ils les achètent puis les revendent mais ne pêchent pas, tandis que la Chine les transforme avant de les revendre. Bien que son rôle soit difficile à établir avec précision et à l'instar de Hong Kong en Asie, il semblerait que le Costa Rica soit aujourd'hui devenu une plaque tournante régionale du commerce d'ailerons de requin.

II. TENDANCES

Manque de clarté et évolution des codes douaniers (différenciation entre aileron sec vs. aileron frais, modification des systèmes de classification, ...), imprécisions des données de requin simplement enregistrée comme « poisson », volumes comptabilisés plusieurs absence d'évaluation de certaines pêcheries artisanales et pêche illégale : les difficultés s'opposent à l'estimation rigoureuse du commerce international des ailerons et de la viande de requin sont nombreuses. La



(chair

fois),

qui

consommation domestique est également très difficile à estimer et s'est révélée particulièrement problématique pour des pays comme la Nouvelle-Zélande, le Panama, le Japon et la Chine. Les évaluations suivantes sont donc à considérer avec précaution.

En 2011, les douze pays qui pêchent le plus de chondrichtyens sont :

- 1. L'Indonésie (103 000 tonnes)
- 2. L'Inde (74 000 tonnes)
- 3. L'Espagne (89 000 tonnes)
- 4. Taïwan (43 000 tonnes)
- 5. L'Argentine (36 000 tonnes)
- 6. Le Mexique (34 000 tonnes)
- 7. Les États-Unis (32 000 tonnes)
- 8. Le Pakistan (27 000 tonnes)
- 9. La Malaisie (23 000 tonnes)
- 10. Le Japon (22 000 tonnes)
- 11. Le Brésil (21 000 tonnes)
- 12. La France (21 000 tonnes)

Sans doute influencés par les mesures qui interdisent l'import d'espèces sujettes à de fort taux de concentration de mercure, la France, l'Italie et les États-Unis ont tendance à préférer les petites espèces de requin telles que la roussette.[3] En Amérique Latine, en Amérique centrale ainsi qu'en Asie, les consommateurs privilégient les plus grosses espèces.

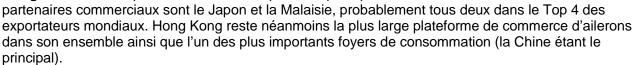
D'après la FAO, le marché traditionnel devrait rester relativement stable et être plutôt marqué par l'émergence de nouveaux marchés tels que le **Brésil**, **devenu en 2011 le premier importateur de viande de requin au niveau mondial**.

Historiquement, Hong Kong a toujours été reconnue comme étant la plus importante plateforme de commerce d'ailerons de requin au niveau mondial. L'île a ainsi servi d'indicateur de ce secteur pendant de nombreuses années. Cependant, les choses changent et le commerce d'ailerons à Hong Kong s'est récemment écroulé. Plusieurs facteurs sont en cause :

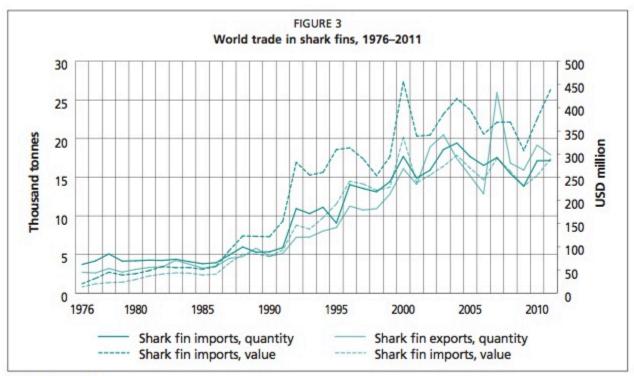
• l'augmentation des captures de chondrichtyens par la flotte chinoise (et donc la diminution d'imports via Hong Kong) ;[4]

- la mise en place de nouvelles régulations concernant les dépenses officiels chinois (le Parti Communiste a par exemple renoncé à servir de la soupe d'ailerons lors de ses banquets);
- l'augmentation de la surveillance et de la régulation de l'aileronnage
- les changements de dynamique de marché suite à l'entrée de la Chine au sein de l'Organisation Mondiale du Commerce en 2001 (nouveaux accords, mesures d'interdictions et de contrôle, etc.)
- la crainte élevée des consommateurs de tomber sur de faux produits d'ailerons de requin (et donc diminution de leur consommation);
- la prise de conscience environnementale croissante des consommateurs.

Plus étonnant encore : **la Thaïlande a aujourd'hui surpassé Hong Kong** en termes d'*export*s d'ailerons de requin. Ses principaux







Source: FAO (2013).

Imports et exports mondiaux d'ailerons de requins (en quantité et valeur) - Source : FAO 2015

Les requins côtiers les plus petits sont particulièrement visés pour leur chair qui contient généralement moins de contaminants, tandis que les requins pélagiques (qui vivent au large) tels que le requin bleu ou « peau bleue » sont d'avantage capturés pour leurs ailerons ou transformés en boulettes de poisson et en bâtons de surimi de basse qualité. D'autres requins pélagiques comme les requins à pointes blanches océaniques (ou requins longimane) et les requins-marteaux sont également très appréciés pour leurs ailerons. Enfin, les requins-hâ et mako sont principalement ciblés pour leur viande.

des

Les raies sont quand à elles principalement consommées en Corée, placée au second rang mondial en termes d'imports de viande de chondrichtyens toutes espèces confondues (imports composés à 85% d'espèces de raies).

COMMERCE DE LA VIANDE DE REQUIN : ZOOM SUR LES PAYS EUROPÉENS

FRANCE

- La France est une grande consommatrice de viande de requin, qui provient à la fois de la production domestique et des importations;
- Elle se classe au 12 rang mondial en termes de captures avec 21 000 tonnes/an, dont 40% de raie et plus de la moitié (51%) de requins de la famille des squalidae (aiguillat commun ou chien de mer -, roussette, émissole, ...);
- Elle se classe au 8° rang mondial en termes d'importations (près de 4 000 tonnes/an; 4% du volume mondial). Les espèces importants font également principalement partie de la famille des squalidae. Ses partenaires privilégiés sont les États-Unis (29% en volume), l'Espagne (16%), le Canada (15%) et, plus récemment, les Pays-Bas et le Vietnam;
- La France exporte également des volumes relativement faibles de viande fraiche de requin, principalement vers l'Italie (73% de ses exports).



ITALIE

L'Italie est l'un des plus grands consommateurs de viande de requin et le 3° importateur mondial (moyenne annuelle sur la période 2000-2011 de plus de 11 500 tonnes, pour une valeur de 34,8 millions de dollars US). Ces imports sont en déclin depuis la crise financière de 2008 mais ses principaux fournisseurs sont restés l'Espagne (viande de requin surgelée) et la France (viande fraîche).

L'Italie exporte peu de requins et ses captures sont faibles.

ESPAGNE

L'Espagne est **l'un des plus gros pêcheurs et exportateurs d'ailerons de requin au niveau mondial** (quantité moyenne annuelle d'environ 3 500 tonnes pour une valeur de près de 58 millions de dollars US) et le **3**° **plus gros pêcheurs de requin** après l'Indonésie et l'Inde.

EN TANT QUE CITOYEN, QUE PUIS-JE FAIRE?

Bien sûr, il est essentiel que les autorités nationales, les douanes et toutes les organisations impliquées dans le suivi et le commerce des produits de requins et de raies continuent de renforcer et d'améliorer à la fois le suivi et le contrôle des produits issus de la capture des requins et des raies.

Cependant, chaque citoyen peut également agir à son échelle :

- En limitant sa consommation de requins. Cela peut paraître évident, mais bien souvent le requin se cache là où on ne l'attend pas! Il est en effet possible d'en retrouver dans les batons de surimi, les croquettes de poisson ou fishball vendues dans les restaurants asiatiques, ... Parmi les espèces les plus consommées on retrouve le requin-hâ, l'aiguillat commun ainsi que la petite roussette (saumonette) et la grande roussette. Le requin bleu se trouve également sur les étals des poissonniers, alors que c'est une espèce classée « quasi menacée » par l'UICN (comme la grande roussette); elle pourrait donc rapidement être reclassifiée « menacée » si des mesures de conservation spécifiques n'étaient pas prises. Le requin-hâ et l'aiguillat commun sont quand à eux considérés comme « vulnérables » ;
- En limitant sa consommation de poissons dont la pêche présente un risque élevé de prises accessoires de requins, à savoir les pêcheries ciblant le thon tropical à la senne (mis en boîte), mais également l'espadon et les vivaneaux;
- En continuant de s'informer et communiquer : la plupart des gens ne savent pas que les bâtons de surimi, les croquettes de poisson et autres produits cuisinés peuvent contenir du requin!
- En agissant auprès des élus locaux, des écoles, des collectivités, des entreprises, des hôpitaux et des cliniques pour les informer et faire évoluer leurs pratiques. Poissons profonds, requins, espèces menacées d'extinction, ...: parfois il suffit de la volonté d'une seule personne pour faire bouger les mentalités... et les pratiques.

D'autres produits largement commercialisés au niveau mondial (mais moins que la viande et les ailerons de requin) n'ont pu être l'objet d'analyses approfondies au sein de cette étude de la FAO : c'est le cas du cartilage et de l'huile de foie de requin, mais aussi des branchies de raies manta et mobula.

Pour en savoir plus sur le commerce d'huile de foie de requin, lire l'étude de BLOOM 2012 à ce sujet et notre étude de 2015 sur l'industrie cosmétique.

Points clés de l'étude :

- Le commerce de viande de requin montre une augmentation constante d'environ 4,5% par an depuis 2000. Difficile cependant de savoir dans quelle mesure l'amélioration de la précision des codes douaniers en est responsable ;
- Le commerce d'ailerons de requin apparaît limité par le nombre de captures tandis que celui de la viande va probablement continuer de s'étendre du fait de l'utilisation croissante des carcasses ;
- Le commerce d'ailerons via Hong Kong est en forte diminution. Plusieurs facteurs sont en cause, tels que l'augmentation de la capture domestiques de chondrichtyens par la flotte chinoise (et donc la diminution des imports) et la prise de conscience environnementale croissante de la population :
- De nouvelles données suggèrent que les marchés de Thaïlande, de Malaisie et du Japon, bien que focalisés sur les ailerons de petite taille et bons marchés sont maintenant parmi les plus importants au monde :
- Depuis 2012 plusieurs pays ont commencé à séparer les données commerciales entre les raies et les requins;
- Les nouveaux marchés de viande de requin tels que le Brésil, qui a multiplié ses imports par huit depuis l'an 2000, sont des moteurs importants de la croissance actuelle de ce marché;
- La valeur unitaire de la viande de requin n'a cessé de croître ces dix dernières années malgré l'augmentation de l'offre due à une meilleure utilisation de la viande de requin. Cela signifie que la demande pour ce produit est également en augmentation;
- Les consommations domestiques sont extrêmement difficiles à estimer, étant donné les incertitudes des données existantes.

Pour aller plus loin:

Extrait de la Liste rouge française de l'Union Internationale de Conservation de la Nature et du Museum National d'Histoire Naturelle (MNHN) pour les requins :

Famille	Nom scientifique	Nom commun	Tendance*	Catégorie Liste rouge France	Catégorie Liste rouge mondiale
Squatinidae	Squatina squatina	Ange de mer commun	?	CR	CR
Centrophoridae	Centrophorus granulosus	Requin-chagrin	?	EN	VU
Centrophoridae	Centrophorus squamosus	Squale-chagrin de l'Atlantique	?	EN	VU
Lamnidae	Lamna nasus	Requin-taupe commun	?	EN	VU
Squalidae	Squalus acanthias	Aiguillat commun	?	EN	VU
Cetorhinidae	Cetorhinus maximus	Requin-pèlerin	?	VU	VU
Carcharhinidae	Prionace glauca	Requin peau bleue	→	NT	NT
Etmopteridae	Centroscyllium fabricii	Aiguillat noir	?	NT	LC
Scyliorhinidae	Galeus melastomus	Chien espagnol	→	LC	LC
Scyliorhinidae	Scyliorhinus canicula	Petite roussette	→	LC	LC
Scyliorhinidae	Scyliorhinus stellaris	Grande roussette	→	LC	NT

CR : en danger critique d'extinction, **EN** : menacé d'extinction, **VU** : vulnérable, **NT** : quasi-menacée (espèce proche du seuil des espèces menacées ou qui pourrait être menacée si des mesures de conservation spécifiques n'étaient pas prises), **LC** : préoccupation mineure (risque de disparition de France métropolitaine faible). Source : UICN France et MNHN 2013.

Pour en savoir plus sur les espèces de requins et de raies menacés en France, consulter la Liste rouge de l'Union Internationale de Conservation de la Nature 2015.

Vous pouvez également consulter la Liste rouge européenne des espèces marines ainsi que la page 'Requin' du guide de consommation des espèces.

Référence complète du rapport FAO: Dent, F. & Clarke, S. 2015. *State of the global market for shark products.* FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 590. Rome, FAO. 187 pp.

- [1] Pour en savoir plus sur la consommation de requin en Europe, voir http://www.guidedesespeces.org/fr/requins
- [2] Le Brésil est passé d'environ 2 600 tonnes de viande de requin importée en 2000 à plus de 21 000 tonnes en 2011 (près de 8 fois son volume importé initial).
- [3] En Côte d'Ivoire par exemple, les exports en 2009 vers Hong Kong sont passés de plusieurs tonnes par an à zéro. Un passage dans les ports d'Abidjan en 2015 nous a appris que les bateaux chinois étaient bien plus nombreux depuis quelques années au large des côtes. Il semblerait que ces bateaux pêchent directement leurs requins, d'une part, et qu'ils rachètent les requins directement aux petits pêcheurs, d'autre part. La plupart du temps ces échanges ne sont pas enregistrés et les produits qui reviennent en Chine à bord des bateaux chinois sont ainsi comptabilisés dans la production domestique du pays.
- [4] Les ailerons sont vendus à des prix largement supérieurs à ceux de la viande et sont classés parmi les produits alimentaires les plus chers au monde.