



REQUINS

Enquête sur le marché français :

Commercialisation
et circuits de vente en France



Selon les données de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), **la France exporte 12 938 tonnes de viande de requin (14e rang mondial) et importe 35 286 tonnes (7e rang mondial)**. On retrouve cette viande sur les étals, dans les restaurants et cantines, et dans des produits alimentaires. **La France importe en outre 4 167 tonnes de produits dérivés de requin (3e rang mondial) : huile de foie de requin (squalane ou squalène) et pilules de cartilage notamment.**

Souhaitant fournir des clés de compréhension plus précises que celles actuellement disponibles, Shark Citizen a entrepris une enquête au sujet du marché des produits contenant du requin. Car pour que chacun puisse adapter sa consommation librement et utilement, il nous paraît essentiel de dresser un portrait du commerce du requin en France.

Pour ce faire, nous avons d'abord mis en place le « Code RED » : un outil en ligne qui permet à chacun de nous signaler toute présence de requin ou de produits à base de requin dans le commerce. Nous avons également conçu et mis à disposition des tracts citoyens permettant à chacun d'engager un dialogue avec les commerces distribuant ces produits. En 2012, le système « Code RED » a donné lieu au retrait des steaks de requin des 280 restaurants Poivre Rouge du groupe Les Mousquetaires (ces steaks proposés sous l'appellation « peau bleue » étaient surgelés et importés, et il était impossible de vérifier la véracité de l'information fournie sur l'espèce, ou d'en connaître la provenance).

Le code RED a également permis de constater que la présence de requin en filets ou en darnes sur les étals des grandes surfaces semble augmenter. Tandis que la présence de plats à base de requin dans les restaurants français semble quant à elle plus marginale.

Pour aller plus loin, Shark Citizen a entrepris d'approfondir ses recherches relatives au marché français de la chair, des ailerons et autres produits dérivés tels que le squalène et le cartilage, qui représentent la part immergée, c'est-à-dire principale, de l'iceberg. En dépit du fait que la France figure sans discontinuer depuis vingt ans dans le top 20 des pays exploitant le requin, les informations disponibles quant à ce(s) marché(s) – Eurostat, douanes, France Agrimer, FAO... – ne sont pas assez précises et ne permettent pas de se faire une idée objective de la situation. Il semble qu'à l'heure actuelle, aucune institution ne se soit réellement penchée sur la question, du moins pas de manière globale, en prenant en compte ses différentes facettes et ses multiples impacts. Les acteurs qui entrent en jeu sont pour la plupart dans l'ombre. C'est donc une sorte d'« étude de marché » doublée d'une enquête discrète que nous avons dû réaliser afin de reconstituer le puzzle.

Nous avons recensé les produits disponibles en France ou transitant sur le marché français, via le net ou via contact direct avec les distributeurs ; nous avons identifié les acteurs des circuits de vente français, que nous avons interrogés ; nous avons cartographié le cheminement et étudié le processus de vente des produits concernés ; nous avons défini les zones géographiques principalement concernées aux niveaux français et européen.

La synthèse proposée ci-après présente les résultats de ce travail de 8 mois, première étude complète menée par les bénévoles de l'association. Au fil de l'enquête nous avons découvert de nouveaux produits et collecté de nombreuses informations ; cette synthèse n'est donc pas, comme son nom l'indique, exhaustive. À l'instar de la plupart des marchés, celui des produits à base de requin est en évolution permanente : les réseaux et filières, les acteurs et intermédiaires changent constamment. En outre il se révèle particulièrement opaque, en particulier concernant les produits dérivés et les substances importées.

La première partie de cette synthèse s'intéresse à la production française de chair de requin et à ses réseaux de distribution. La seconde partie, plus conséquente, présente les résultats

de l'enquête réalisée plus spécifiquement sur les produits pharmaceutiques, cosmétiques et nutraceutiques (compléments alimentaires) qui utilisent l'huile et le cartilage de requins. Nous concluons en proposant des pistes d'action.

Les produits disponibles ou transitant sur le marché français

Quand on trouve du requin en France, que ce soit dans les circuits de grande distribution ou au restaurant, il n'est pas facile de faire le tri entre ce qui provient de la pêche française et ce qui est importé. De même, si le requin n'est pas présenté entier, il est impossible de savoir avec certitude de quelle espèce il s'agit. L'expérience montre hélas que l'étiquetage est très peu fiable quant à la description des produits proposés. Lorsqu'il s'agit de produits dérivés (huile, cartilage) le jeu de piste est plus brouillé encore, et savoir ce qu'on consomme devient souvent impossible.

Les ports et les criées

Il existe 65 ports de pêche français, dont 43 sont équipés en « halles à marée », plus communément appelées criées (voir liste Ifremer). C'est en général à la criée que le poisson est vendu en direct aux grossistes, restaurateurs, exportateurs, intermédiaires, etc.

Les 65 ports sont répartis dans les juridictions des 39 affaires maritimes françaises (+7 dans les territoires d'outre-mer). Les affaires maritimes sont responsables de l'enregistrement des navires et de la délivrance des permis, assurent les fonctions de contrôle et de police, ainsi que la saisie et le traitement des statistiques de pêche.

8 de ces criées déclarent la « roussette » (7 cas) et l'émissole (1 cas) comme faisant partie des 10 espèces principales qu'elles commercialisent à l'année, toutes espèces confondues. Le type de roussette ou d'émissole n'est pas précisé.

Quelles espèces en France ?

D'après les données agrégées par l'Ifremer, les espèces les plus pêchées en France par les bateaux français et les espèces les plus couramment commercialisées entières (ou pour la consommation de la chair, notamment sous forme de saumonette) sont les requins côtiers suivants :

- **Requin-hâ** (*Galeorhinus galeus*) – pêche désormais réglementée
- **Aiguillat commun ou Chien de mer** (*Squalus acanthias*) – pêche réglementée
- Petite roussette (*Scyliorhinus canicula*) – espèce la plus déclarée et la plus commercialisée en criée et au détail, également appelée saumonette dans la restauration collective
- **Grande roussette** (*Scyliorhinus stellaris*)

La Chimère commune (*Chimaera monstrosa*) est la plus déclarée par les pêches profondes, mais d'autres espèces de chimères sont souvent déclarées sous la même dénomination. En effet, les équipages ne sont pas nécessairement formés aux spécificités distinguant les espèces et n'ont pas de temps à passer sur chaque poisson. Des contrôleurs des pêches sont parfois mandatés sur les navires et remplissent alors ce rôle d'identification, entre autres attributions. Il est probable que les chimères soient largement utilisées pour leur huile et finissent dans des flacons estampillés « squalène » ou « squalène de requin ».

La pêcherie française de l'Île d'Yeu, qui est spécialisée dans le requin-taupe commun ou « maraiche », est sous moratoire pour le moment, l'espèce étant actuellement interdite

de commercialisation en Europe (il n'est cependant pas rare d'en croiser sur les étals, ou même de voir d'autres requins étiquetés « taupe commun »). Mais d'autres bateaux, essentiellement de petite pêche palangrière, vivent de la pêche aux requins côtiers (listés plus haut) notamment de l'aiguillat et du requin-hâ qui font désormais l'objet de réglementations. Néanmoins, cette pêche ne cible pas uniquement les requins et s'accompagne de la prise d'autres espèces également recherchées et commercialisées.



Le requin-taupe commun (*lamna nasus*) ne doit pas être confondu avec le requin-taupe bleu ou « mako » (*isurus oxyrinchus*), que l'on retrouve plutôt sur les étals du Sud et qui fait l'objet d'exports vers l'Italie. Néanmoins, les deux espèces sont régulièrement déclarées « veau de mer » sans distinction. Difficile dans ces conditions de contrôler la bonne application du moratoire sur le taupe commun dans les circuits de vente.

Qu'indiquent les statistiques concernant les requins ?

Les données officielles de pêche sont consignées dans une base Ifremer. Les informations traitées proviennent des carnets de pêche tenus par les capitaines sur les bateaux, ainsi que des registres des criées. Cela représente environ 4 000 déclarations de pêche par semaine, toutes pêches comprises. Les données brutes sont impossibles à obtenir, seul l'Ifremer les obtient et effectue une agrégation « officielle », en d'autres mots une synthèse plus digeste. Les comptes rendus Ifremer sont publics mais incomplets.

En effet, les informations traitées sont ensuite transmises à la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA) et à France Agrimer, qui en fait la saisie informatique. La DPMA utilise des logiciels permettant de détecter des anomalies et de les « corriger ». Mais ces modifications ne sont pas retournées à la source. Cela signifie que si un nombre anormal de captures d'une espèce protégée ressort, la donnée sera « corrigée », c'est-à-dire gommée, mais l'entreprise responsable ne sera ni signalée, ni appréhendée pour l'infraction supposée.

Il est également à noter qu'une étude Insee sur la consommation des ménages indique qu'en 2012 les Français ont acheté 2 150 tonnes de « saumonette ». Impossible d'aller plus dans le détail des espèces concernées, qu'elles soient menacées ou non. En effet, le terme « saumonette » est souvent utilisé comme dénominateur de vente par les revendeurs, et les grandes surfaces (ou les entreprises de restauration collectives) elles-mêmes, sont la plupart du temps dans l'incapacité d'indiquer quelle est l'espèce réellement concernée. Or l'étude Insee se base sur les données de vente des grandes surfaces. « Requin » étant un terme peu vendeur, le terme commercial retenu est en général celui de « saumonette ». Mais ce terme ne désigne pas une espèce ou un quelconque rang taxonomique : c'est une manière de présenter le poisson : en l'occurrence vidé, étêté et écorché.

Quand des espèces protégées sont pêchées, en général les prises sont répertoriées sous l'appellation « divers » par la DPMA avant que les rapports ne soient transmis à l'Europe. Cela permet à la France d'éviter les amendes communautaires, mais cela a aussi pour effet de fausser les données. En effet, le requin-taube commun n'est pas étranger des étals alors qu'on n'en trouve rarement trace dans les rapports.

En conséquence, que ce soit pour le finning ou pour le reste, incluant les rejets des prises accessoires et les réseaux de commerce parallèles, il n'y a à ce jour aucune série de données qui soit obtenue avec rigueur scientifique ; il ne s'agit jamais que d'extrapolations plus ou moins cohérentes. Une évaluation pertinente du nombre de requins commercialisés ne serait possible qu'avec un corpus de codes douaniers précis. Or, nous sommes là aussi face à une réelle difficulté, qui sera approfondie plus loin. De plus, le code douanier n'enregistre que les produits passant une frontière.

Au Cap Vert, les pêcheries espagnoles et portugaises (soumises aux réglementations européennes) ont des permis de pêcher les thons « et espèces similaires ». Au final, en 2011, on estime qu'elles ont pêché environ 500 tonnes de thons pour près de 11 000 tonnes de requins, soit entre 330 000 et 1 100 000 requins ! La nouvelle réglementation européenne tend à lutter contre ce type de choses... mais qui pourra contrôler son application sur le terrain ?

Et les prises accessoires ?

Aujourd'hui, rien ou presque n'indique l'ampleur réelle des dégâts causés par les prises accessoires occasionnées par la pêche industrielle pélagique profonde, et l'impact des nouveaux engins technologiques permettant de localiser les dispositifs de concentration de poissons autour desquels se constituent de véritables chaînes alimentaires. Les données existantes font déjà état d'un problème d'envergure, tant au niveau écologique qu'au niveau de la soutenabilité des pêcheries. Ces données ne prennent pas en compte les pêcheries illégales et les données non récoltées. Les pêcheurs et les contrôleurs des pêches sont rarement consultés : ces échos de terrain ne sont donc que peu exploités par les ONG qui communiquent sur le sujet. Des programmes de conservation existent néanmoins, dans le cadre desquels les compagnies de pêche et les scientifiques collaborent sur le terrain afin de limiter le phénomène des prises accessoires, tel que le Made In Project européen.

La pêche artisanale du thon, selon les données de la FAO, n'occasionne que très peu de rejets : les espèces non visées sont valorisées et les prises trop grosses sont relâchées. Les petites pêches côtières françaises, en particulier dans les îles, sont composées de petits navires manœuvrés par des pêcheurs professionnels qui relâchent les requins pris sur les lignes.



CONNAISSEZ-VOUS LE PRIX DU THON INDUSTRIEL ?

LA GRANDE INDUSTRIE DU THON NE CESSE D'AUGMENTER SES CAPACITÉS DE PÊCHE. ELLE DÉCIME LES THONS, ET PREND AUSSI DANS SES FILETS DE NOMBREUSES ESPÈCES DE REQUINS QUI, CONTRAIREMENT AUX RECOMMANDATIONS, N'Y SURVIVENT QUE RAREMENT.

Une enquête SHARK CITIZEN

En revanche la pêche industrielle du thon, en particulier celle utilisant les palangres (ou longlines) et les sennes, occasionne beaucoup de prises accessoires de requins. Les équipements des bateaux ne permettent que difficilement de relâcher les espèces encore vivantes par dessus bord, et nombre d'entre elles finissent leur vie mises de côté avant d'être rejetées. Il est difficile de jeter la pierre aux personnels navigants, qui sont en première ligne et risquent souvent d'être blessés par les requins pris qu'ils devraient relâcher. Tout est question de réglementation sur l'équipement des navires et l'utilisation de technologies visant à mieux gérer ces prises accessoires, tant au fond des mers qu'une fois sur le pont. La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICTA), la Commission des thons de l'océan Indien (CTOI), et d'autres RFMO's, ont pris en considération le problème des requins et participent à la protection de certaines espèces, à l'évolution des normes et à la gestion durable des stocks.

La pêche au thon n'est pas la seule concernée : la pêche à la palangre du vivaneau et celle de l'espadon sont également en cause. Au sujet de la pêche à la ligne de fond, notamment à La Réunion, nous avons recueilli les témoignages de pêcheurs qui parlent de près de 50% de prises accessoires de requins profonds et mentionnent des aiguillats, requins zépines et requins savates. Ceux-ci ne sont que rarement relâchés vivants car ils « gênent » la pêche, en faisant gaspiller du temps et une énergie précieuse aux pêcheurs.

Exemple de l'océan Indien

Un exemple de pêcherie « accidentelle » est celui de la flotte taïwanaise ciblant le thon. Cette pêcherie, bien que spécifique, entraîne maintes prises accessoires de cétacés, tortues et requins. Dans cette pêcherie, les requins représentent 4,4% des captures (2% rien que pour le requin peau bleue). On peut espérer qu'avec l'inscription de nouvelles espèces sur la liste de la CITES, celles-ci seront plus souvent relâchées qu'auparavant. Car la pêcherie capture des requins soyeux (*carcharhinus falciformis*), des requins mako (*isurus oxyrinchus*), des requins-renards (*alopias superciliosus* et *alopias vulpinus*), des requins longimanes (*carcharhinus longimanus*), des requins blancs (protégés, soixante-quatre individus capturés sur toute l'étude et seulement 61% relâchés), des requins-marteaux (*sphyrna lewini* et *sphyrna zygaena*) et des requins-tigres (*galeocerdo cuvier*). Enfin, sur cette pêcherie, 54,2% des requins capturés sont rejetés à la mer, mais l'étude ne précise pas s'ils le sont vivants ou morts.

De façon plus générale, sur tout l'océan Indien, toutes captures déclarées confondues, la CTOI avance les chiffres suivants pour l'année 2011 : 9 540 tonnes de requins peau bleue pêchées, 388 tonnes de requins longimanes, 120 tonnes de *sphyrna lewini*, 1 361 tonnes de requins-taupes bleus, 3 353 tonnes de requins soyeux, 330 tonnes de requins-renards à gros yeux et 10 tonnes de requins-renards pélagiques.

Les thoniers-senneurs français actifs dans l'océan Indien sont supposés relâcher vivantes les prises accessoires de requins et de raies, pour en tuer le moins possible. Des études indiquent toutefois un taux de mortalité très élevé, les requins mourant après avoir été relâchés. En outre on ne sait pas, à ce stade, dénombrer les requins pris sur les hameçons qui se décrochent ou sont dévorés par d'autres prédateurs avant la remontée.

Les RFMO (Regional Fisheries Management Organizations)

La « zone économique exclusive » (ZEE) d'un État côtier est l'espace maritime sur lequel

il exerce des droits souverains en matière d'exploration et d'usage des ressources. Elle s'étend de la côte jusqu'à 200 milles marins (environ 370 km) maximum. Au-delà de cette zone, on se trouve dans les eaux dites internationales et aucun pays n'a de juridiction ; c'est pourquoi ces instances internationales ont été créées. Concernant les requins, ce sont les commissions pour la conservation des thonidés qui ont aussi la charge de la conservation des requins. Il existe cinq organisations régionales des pêches :

- La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (ICCAT)
- La Commission des thons de l'océan Indien (IOTC)
- L'Inter American Tropical Tuna Commission (IATTC)
- La Western and Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC)
- La Commission for the Conservation of the Southern Bluefin Tuna (CCSBT)

RFMO : Les organisations de gestion des pêcheries régionales

La ZEE (zone économique exclusive) de chaque pays s'étend jusqu'à 200 milles marins de ses côtes (370 km). Au-delà, ce sont les eaux internationales, où nul pays n'a de juridiction. C'est pourquoi 5 organisations internationales des pêches ont été créées . 4 concernent directement l'Europe.

Mesures prises concernant les requins

	ICCAT <i>(Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique, qui s'occupe également des requins)</i>	IATC <i>(Commission interaméricaine du thon tropical)</i>	WCPFC <i>(Commission des pêches pour le Pacifique occidental et central)</i>	IOTC <i>(Commission des thons de l'océan Indien)</i>
Règles communes	<p>les navires ne peuvent détenir à bord un poids total d'aillères de requins supérieur à 5% du poids des carcasses de requins chargées à bord.</p> <p>Dès que possible, les parties contractantes doivent conduire des recherches afin de rendre les outils de pêche plus sélectifs et d'identifier les zones de reproduction.</p> <p>toutes les parties des requins capturés doivent être utilisées mises à part la tête, les branchies et la peau.</p>			
la rétention à bord des navires, le transbordement, le débarquement, le stockage, la vente des espèces suivantes sont interdits	<p>requin-marteau lisse requin- marteau halicorne grand requin-marteau requin-renard commun requin-renard à gros yeux requin soyeux requin longimane</p>	<p>requin longimane</p>		<p>requin-renard à gros yeux requin-renard pélagique</p>
Obligations des membres	<p>Une estimation du stock des requins mako devrait être conduite en 2012 afin d'établir un quota annuel ainsi que des recommandations pour leur conservation. Il sera interdit aux pays qui n'auront pas collecté de données sur les requins mako d'en conserver à bord des navires, à partir de début 2013 et jusqu'à réception des données.</p> <p>Tant que des niveaux de capture raisonnables ne sont pas définis par une estimation des stocks de requins-taupes communs, le quota alloué à cette espèce devra être réduit.</p>	<p>toutes les parties contractantes et les pays coopérants non contractants doivent soumettre leurs données sur les prises de requins, sur une base annuelle, au secrétariat de l'IATTC, en précisant la technique de pêche utilisée ainsi que le débarquement et le commerce des requins, pour chaque espèce</p>	<p>-rapporter annuellement leurs données à la commission concernant les espèces clefs suivantes : le requin peau bleue , le requin soyeux , le requin longimane , le requin mako, le requin-renard, le requin-taube et le requin-marteau.</p> <p>- soutenir les recherches qui visent à éviter les prises accessoires de requins</p> <p>-mise en place d'un plan international pour la conservation et la protection des requins (<i>IPOA-Shark</i>)</p> <p>- le comité scientifique doit si possible apporter des conseils sur les stocks des espèces clefs de requins et proposer des plans pour suivre l'évolution de ces stocks</p>	<p>les parties contractantes et les parties coopérantes non contractantes doivent rapporter annuellement les données sur les captures de requins, en précisant les espèces concernées si possible</p>

Il faut également souligner que les navires des compagnies françaises n'hésitent pas à pêcher sous d'autres pavillons (mauricien par exemple), ce qui leur permet de ne pas être soumis aux réglementations française ou européenne. Les débarquements de ces bateaux, qu'ils ciblent ou non le requin, ne se font pas dans des ports français, et les prises par espèces ne sont pas recensées dans les données nationales. Tout cela rend la collecte de données fiables et le contrôle efficace des pratiques de pêche quasiment impossibles.

Les techniques de pêche industrielles et les politiques de rendement ne permettent pas d'assurer une soutenabilité et une réelle limitation du nombre de prises accessoires, que seules les pêches artisanales semblent à même de limiter. Le marché industriel du thon impacte considérablement les populations de requins, or c'est ce marché qui alimente les grandes surfaces, les conserveries, les restaurants. La tendance se renforce à mesure qu'explose le marché des sushis/sashimis/makis.

Focus Outre-mer : la Guyane

La pêche artisanale guyanaise est consommée localement et n'occasionne pas de pertes. Les observateurs scientifiques et organismes des pêches reconnaissent qu'il est difficile d'évaluer les statuts des espèces impactées par cette pêche (qui représente 2 300 à 3 500 tonnes par an d'après les dernières estimations datant de 2004). Mais il est avéré que les requins en représentent une part notable.

Pêche industrielle du vivaneau :

« En 2001, 41 licences pour le vivaneau ont été accordées au Venezuela par la Communauté européenne et 4 pour le requin. Les prises en vivaneaux ont encore diminué ainsi que leur taille moyenne, tandis que celles de requin continuent d'augmenter. L'essentiel de la production est traité par deux structures guyanaises (SA ABCHEE et la CODEPEG), qui exportent ces produits vers les Antilles et la métropole. »

Depuis la mise en place de la ZEE française, il est nécessaire pour les navires étrangers d'avoir une licence de l'Union européenne pour pêcher le vivaneau en eaux françaises. Pour la Guyane, 75% de leurs captures doivent être débarquées à Cayenne. Selon des données datant de 1998 et 1999, 41 tonnes de requins ont été pêchées par des bateaux vénézuéliens ayant une licence pour le vivaneau.

Les mareyeurs

Il existe en France 350 entreprises de mareyage. De manière générale, les mareyeurs achètent directement les produits aux pêcheries et sociétés de pêche hébergées au sein des criées. Ils sont chargés de la découpe (filetage, désarêtage...) et revendent ensuite en gros aux restaurateurs, grossistes, commerçants sur les marchés de gros ou aux centrales d'achat. Ces 350 sociétés sont regroupées au sein de l'Union du Mareyage Français.

Les espèces concernées sont essentiellement l'aiguillat et la petite roussette. Lorsqu'ils ne sont pas exportés entiers ou en filet à l'étranger, les requins sont transformés et envoyés aux centrales d'achats qui approvisionnent la grande distribution (où l'on retrouve le requin sous forme de « saumonette » et souvent étiqueté comme tel, quand bien même ce n'est pas une dénomination d'espèce), les cantines scolaires, etc.

Les entreprises de transformation

Il existe en France 290 entreprises de transformation. Elles regroupent la saurisserie (produits fumés, séchés, salés), les conserveries, les entreprises de surgélation et la fabrication de produits traiteurs. Elles revendent également sur les marchés de gros ou aux centrales d'achat, qui elles-mêmes revendent aux restaurateurs, grandes surfaces et supermarchés. Étant donné l'opacité du réseau d'intermédiaires concerné et la politique d'herméticité largement répandue dans le secteur, il ne nous a pas été possible de déterminer si ces entreprises traitent de la viande de requin pour arriver à des produits finis contenant du requin tel le surimi ou à des darnes surgelées, par exemple. En revanche, des échanges avec des négociants en viande nous ont appris que les entreprises de transformation qui traitent de la viande de requin importée en France (surgelée ou en filets) se situent essentiellement en Europe de l'Est et en Espagne.

Nous avons contacté ces entreprises dans le cadre de notre enquête sur le réseau de distribution de l'huile de foie de requin et du cartilage (voir deuxième partie). Certaines marques commercialisant du cartilage nous ont indiqué se fournir auprès de pêcheries françaises (bretonnes notamment), mais nous n'avons pas réussi à savoir avec certitude si les entreprises de transformation françaises ont une activité commerciale liée à ces produits. Si tel est le cas, et aux dires des interlocuteurs que nous avons sollicités au sein des criées potentiellement concernées, alors c'est anecdotique : le commerce de l'huile de foie de requin et de cartilage s'approvisionne essentiellement à l'étranger. Au niveau européen ce sont la Norvège et l'Espagne les plus actives ; mais cela n'est encore rien comparé à l'offre provenant d'Amérique latine, d'Inde, d'Indonésie ou d'Afrique.

Quant aux ailerons, s'ils étaient traités en territoire français avant d'être exportés, ce seraient nos entreprises de transformation nationales qui s'en chargeraient ; or celles-ci ne traitent pas les ailerons. Ceux qu'on peut parfois rencontrer au restaurant ou dans les supermarchés sont originaires d'Asie, importés principalement par deux enseignes : Tang Frères et Paris Store. Ils le sont généralement sous forme conditionnée (souvent en boîte). Après enquête auprès des filiales parisiennes de ces enseignes, nous avons constaté qu'en dehors de la période du nouvel an chinois, il est difficile d'en trouver en rayons. Concernant les restaurants de la capitale qui proposent de la soupe d'aileron, celle-ci contient rarement du vrai cartilage de requin : il s'agit souvent de chair de crabe ou d'autres produits similaires.

L'exemple du Sénégal

Sur le marché des huiles de foie de poisson, requin en particulier, la France est bonne cliente historique du Sénégal. Au Sénégal, et dans de nombreux pays d'Afrique (Mauritanie, Ghana, Guinée...), ce sont les femmes qui gèrent majoritairement les entreprises artisanales de transformation. Ces activités sont un tremplin social et permettent en outre une meilleure gestion des produits de la pêche, y compris dans une perspective de développement durable. En effet, l'activité de transformation artisanale permet de limiter les pertes en valorisant les rebuts, les surplus de production et les invendus. La transformation artisanale est un levier puissant de lutte contre l'appauvrissement des populations, notamment les plus défavorisées. Les huiles de foie font partie des produits valorisables par les formatrices des marchés où se négocient les produits de la pêche, la demande étant significative de la part des industries cosmétique et pharmaceutique, françaises notamment.

Les ailerons, qui sont un autre produit – plus récent que l’huile – sur le marché sénégalais, trouvent des débouchés lucratifs en Asie essentiellement (Japon, Taïwan, Singapour). Le kilogramme d’aileron pouvant avoisiner les 35 000 francs CFA (environ 53 euros). Cependant, l’exportation des produits transformés (poissons séchés et fumés, murex séchés, ailerons de requins séchés...) vers l’Union européenne n’est pas autorisée pour les établissements sénégalais, pour cause de non-conformité aux exigences de la directive 91/492/CEE.

Sur la question des circuits de transit des ailerons, un de nos informateurs nous a appris que les ailerons en provenance du Sénégal transitaient jusqu’à récemment, en des quantités très importantes, par l’aéroport Roissy Charles-de-Gaulle. Il semble cependant que le circuit ait changé depuis environ deux ans. Les soupçons se portent désormais vers le Cap Vert, ou bien sur les transbordements de bateau à bateau dans les eaux africaines.

L’effort de pêche au requin sénégalais semble s’être déplacé vers le Cap Vert en raison de la raréfaction de la ressource dans les zones de pêche traditionnelles. Certaines flottes européennes, contraintes par une législation communautaire renforcée autour de la pratique du finning, n’hésitent pas à se tourner également vers ce territoire et à y commercer directement avec les clients asiatiques, japonais en particulier.

Note : l’exploitation des requins le long des côtes sénégalaises et mauritaniennes a commencé dans les années 1940. Elle a été initiée par les industriels européens, alors désireux de s’emparer de la vitamine A contenue dans le foie des squales.

Les intermédiaires : négociants et sociétés d’import

Afin de comprendre les circuits import/export européens, nous nous sommes rapprochés de négociants du secteur travaillant ou ayant travaillé au niveau international.

Nous sommes à l’ère du commerce international : pour des raisons de maximisation des gains, la majorité des requins pêchés et débarqués en France sont exportés, en particulier vers l’Espagne et l’Italie, alors que la France importe par ailleurs de la viande de requin pour sa propre consommation. Il semble que cette importation concerne essentiellement les marchés de gros comme Rungis, qui approvisionnent principalement les restaurateurs et les traiteurs en frais. Sur Rungis, on trouve de nombreuses entreprises d’importation appartenant parfois à des groupes qui gèrent également des activités de négoce ou de mareyage, voire possèdent leur propre flotte.

Deux cas de figures sont ressortis de nos recherches :

- Le requin vient d’un approvisionnement « en interne » : c’est le cas de groupes possédant une flotte dédiée à la pêche au thon, à l’espadon ou au vivaneau. On retrouve surtout du requin frais proposé découpé (en filet ou en longe principalement).
- Le requin est importé déjà transformé par des sociétés d’import qui ne font que dans le négoce et la commercialisation. Ces sociétés indiquent que les requins vendus en filets ou surgelés proviennent « d’Afrique, d’Amérique du Sud, d’Asie, du Moyen-Orient ». Rien de plus précis. Nos recherches nous ont toutefois permis de consulter les appels d’offres émanant de sociétés souhaitant commercialiser du requin et recherchant des distributeurs : les pays les plus fréquemment cités sont alors le Maroc, le Sénégal, l’Espagne, le Vietnam, l’Ukraine et la Russie.

Le commerce du requin en Europe



Carte non-exhaustive, représentant uniquement les circuits que nous avons pu définir au cours de notre enquête.



Le problème des codes douaniers

1. La nomenclature des codes douaniers en vigueur n'est pas assez précise pour distinguer les différentes espèces de requins.

Voici la nomenclature officielle concernant la chair et les ailerons de requins :

Type de produit	Dénomination par code douanier
Poissons vivants	Squales (squalus) Requins-taupes communs (lamna nasus)
Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poisson	Aiguillats (squalus acanthias) Roussettes (scyliorhinus spp.) Requins-taupes communs (lamna nasus) Autres : Raies (rajidae)
Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poisson	Aiguillats (squalus acanthias) Roussettes (scyliorhinus spp.) Requins-taupes communs (lamna nasus) Autres: Raies (rajidae)
Filets de poissons et autre chair de poissons (même hâchés) frais, réfrigérés ou congelés	Aiguillats et roussettes (squalus acanthias, scyliorhinus spp.) Requins-taupes communs (lamna nasus) Autres squales
Poisson séchés, salés ou en saumure, poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à l'alimentation humaine	Ailerons de requins (fumés) Ailerons de requins (autres)

Et voici la nomenclature complémentaire pouvant éventuellement concerner les produits dérivés de requin (purs ou traités) :

Poissons séchés, salés ou en saumure ; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à l'alimentation humaine	Nageoires, têtes, queues, vessies nata-toires et autres abats de poissons comestibles
Corail et matières similaires, bruts ou simplement préparés mais non autrement travaillés ; coquilles et carapaces de mollusques, de crustacés ou d'échinodermes et os de seiches, bruts ou simplement préparés mais non découpés en forme, leurs poudres et leurs déchets	Code unique

Ambre gris, castoréum, civette et musc ; cantharides ; bile, même séchée ; glandes et autres substances d'origine animale utilisées pour la préparation de produits pharmaceutiques, fraîches, réfrigérées, congelées ou autrement conservées de façon provisoire	Code unique
Graisses et huiles et leurs fractions, de poissons ou de mammifères marins, même raffinées mais non chimiquement modifiées	D'une teneur en vitamine A égale ou inférieure à 2 500 unités internationales par gramme
Huiles de foie de poissons et leurs fractions	Autres
Graisses et huiles animales ou végétales et leurs fractions, partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, même raffinées mais non autrement préparées	De poissons et de mammifères marins D'origine marine, autres que de baleine ou de cachalot

On le voit : la classification est extrêmement grossière. Pour rappel, il existe plus de 400 espèces de requins.

2. Lors de la déclaration en douane, le numéro de nomenclature est choisi par le déclarant. Il n'est pas rare qu'ils choisissent un peu n'importe quoi, la plupart du temps un code répétitif, sans se soucier des variations.

Du point de vue de la douane, le contrôle du n° de nomenclature par rapport au contrôle physique du produit n'a de véritable intérêt que s'il y a une différence de taxation entre deux nomenclatures, ou bien une différence de mesure de prohibition, ou encore un « document-autorisation » exigible pour une nomenclature et pas pour une autre. Lorsque ce n'est pas le cas, ce type de contrôle n'est absolument pas prioritaire. Les éventuelles erreurs n'ont qu'une incidence sur les statistiques des échanges internationaux.

Avec ces éléments, on comprend aisément :

- Que les requins déclarés à l'importation ne sont pas forcément du requin-taupe, de la roussette ou de l'aiguillat, quand bien même ils seraient déclarés comme tels.
 - Que les requins peuvent simplement être déclarés dans la catégorie « Autres » et ne pas apparaître du tout dans les statistiques.
 - Que les produits dérivés, qui sont utilisés par de grosses industries (pharmaceutique, cosmétique, nutraceutique), ne disposent d'aucune nomenclature.
- Or le commerce des produits issus du requin (qu'il soit alimentaire ou non) est bel et bien responsable de la diminution de nombreuses populations, voire de leur disparition totale dans certaines régions, et il s'agit avant tout d'un commerce international. Dans de telles conditions, il est impossible d'estimer avec précision son ampleur pour le marché européen.

lancent des offres auprès de potentiels partenaires afin d'étendre leur gamme. Ainsi, un producteur de l'île de La Réunion dont la gamme est décrite comme « Poissons fumés, thon, espadon, marlin, requin » souhaite développer un partenariat dans le Sud de la France avec un fournisseur en crustacés et poissons frais pour élargir ses parts de marché.

Le cas peu connu des pays d'Europe de l'Est

Nous nous sommes fait passer pour des acheteurs dans le but d'obtenir des informations sur la provenance de la viande de requin présente sur le marché français. Nous avons pu échanger directement avec un négociant ayant une longue expérience du secteur du commerce international de viande, qui nous a révélé que la Russie, l'Estonie, la Lettonie et la Lituanie se sont imposées sur la scène du négoce international des produits de la pêche et représentent désormais un rouage du marché requin discret mais important.

Les flottes danoises, allemandes, et asiatiques (surtout japonaises) sont pour grande part à la base des produits pêchés ; la Russie exporte ensuite ces derniers vers la Biélorussie et l'Ukraine, qui les transforment avant de les exporter à leur tour vers le reste de l'Europe et la Russie. Ces deux États sortent d'une période qui a fragilisé leurs économies, leurs infrastructures et leur main d'œuvre se réorganisent et se redynamisent depuis quelques années, notamment grâce à de gros débouchés dans le secteur de la transformation des produits de la pêche.

Suite à notre enquête auprès de professionnels du milieu du négoce international, où la culture du secret est omniprésente, il nous apparaît comme crucial de tourner un œil vers ces pays quand il est question de commercialisation du requin et de ses produits dérivés en Europe. À ce jour très peu de données sont disponibles ; nous n'avons rien identifié de pertinent dans les documentations officielles, dans les publications d'entreprises ou dans les rapports publiés par les ONG et fondations traitant du requin, et pensons que des études plus approfondies doivent être menés, avec les moyens adéquats.

Conclusion

Le marché de la chair de requin en France est opaque ; vu qu'il concerne essentiellement des espèces méconnues du grand public et que les dénominations utilisées officiellement sont trompeuses, nombre de consommateurs ne soupçonnent guère qu'ils mangent du requin quand ils consomment de la roussette ou la « version saumonette » du requin.

C'est pourtant un marché bien réel qui menace une partie des populations de requins côtiers et profonds. Des plans de gestion existent, qui concernent essentiellement les pêches ciblées, sans faire beaucoup de distinction entre les différents types d'exploitation. Les produits qui entrent et sortent du territoire sont extrêmement mal déclarés (lorsqu'ils le sont ou ne passent pas sous l'appellation « Autres ») en raison d'une nomenclature insuffisante et des facilités de contournement de la législation pour les entreprises du secteur. Ce système est défaillant : les entreprises ont intérêt à tricher pour maximiser leurs profits, les douaniers ont d'autres priorités, les contrôleurs ne sont pas assez nombreux pour effectuer des contrôles difficiles, les pays eux-mêmes ont intérêt à maquiller leurs données pour ne pas tomber sous le coup des réglementations européennes. Au final, il est impossible d'obtenir des chiffres précis quant aux quantités de chair de requin en circulation sur le territoire français. Tout ceci ne concerne bien sûr que les requins débarqués et ne prend pas en compte

les prises accessoires occasionnées par les pêches ciblant d'autres espèces beaucoup plus répandues dans les assiettes telles que le thon, le vivaneau, etc.

En grande surface ou au restaurant, il est extrêmement difficile de savoir ce que l'on consomme comme requin (espèce, zone de pêche), s'il a été pêché par une flotte française où s'il s'agit de requin importé. La méthode d'approvisionnement la plus fiable reste le rapport direct avec le producteur, à la criée.

Ainsi, de l'océan à l'assiette, de l'usine au tube de crème hydratante, on nous parle de « durabilité », de minimisation du gaspillage, d'amélioration de la santé.

Nous nous sommes penchés sur ces marchés en France et en Europe. Nous avons interviewé des négociants internationaux et d'anciens professionnels de ces réseaux, nous avons recueilli les témoignages de pêcheurs artisanaux, nous sommes allés assister aux meetings rassemblant les industriels du thon venus présenter leurs initiatives pour limiter les prises accessoires. Nous avons contacté chaque marque, chaque laboratoire. Nous sommes allés à Bruxelles nous rendre compte par nous-mêmes que la politique se fait dans les couloirs et que « le dernier qui parle convainc ». Nous nous sommes rendu compte de la grande ignorance de la plupart des parlementaires sur les sujets liés à la mer.

Certes des bonnes volontés existent et des améliorations notables peuvent être saluées. Mais nous nous sommes simplement posé une question : que peut faire le consommateur-citoyen français, perdu au milieu de ce labyrinthe d'informations, de désinformations et de cachotteries, noyé de messages publicitaires mystificateurs, pour agir dans le sens de ses convictions quant à la nécessité d'agir « soutenablement » sur les populations de requins, et pour ne pas être le jouet involontaire des industriels ? C'est la première question à laquelle nous souhaitons apporter une réponse en tant qu'association rassemblant des adhérents citoyens et consommateurs.

Voici notre réponse, en tant qu'association de préservation de la nature, mais aussi en tant que consommateurs-citoyens :

Réduire l'impact des industries susmentionnées sur les populations de requins et sur l'environnement marin, et limiter les risques sanitaires liés à la vente de produits à base de requin passe par deux modes d'action :

- Boycoter les produits dérivés du requin utilisés par les industries pharmaceutique, cosmétique et nutraceutique. En effet, tant que les marques n'apporteront pas des preuves rigoureuses des soi-disant vertus bénéfiques de leurs produits ainsi que de leur innocuité, tant qu'elles refuseront de faire preuve de transparence sur leurs pratiques, la nature ou l'origine de leurs produits, et tant qu'elles n'auront pas recours dès que possible aux substituts végétaux des substances utilisées, nous ne pouvons qu'appeler au boycott de produits parfois dangereux, vendus par des gens aux pratiques à minima discutables.

Lire notre dossier sur les produits cosmétiques et pharmaceutiques.

- Boycoter le thon et les espèces apparentées (espadon et vivaneau notamment) issus de la pêche industrielle. En effet, la quantité révoltante des prises accessoires et des rejets en mer doit diminuer et les financements allant dans le sens de cette diminution doivent augmenter. Les techniques ne sont pas viables sur le long terme ; elles sont d'ailleurs largement dénoncées par le secteur de la pêche artisanale lui-même. Tant que le secteur de la pêche

industrielle du thon traitera le cas des prises accessoires de requins comme un « non problème » et ne compilera pas de données rigoureuses à ce sujet, nous ne pouvons qu'inciter à son boycott. Le fameux « consommer local » prend tout son sens également dans le cadre de la protection des requins.

- Enfin, face à la difficulté de savoir ce que l'on a dans son assiette dès lors qu'il s'agit de requin ou de saumonette, et encore plus lorsqu'il s'agit de produits dérivés, nous pensons qu'il est plus sage de limiter, voire de se passer totalement de ce type de consommations tout à fait optionnelles.

