

CES OCÉANS QU'ON PILLE

Un navire taiwanais éclairé comme un manège de foire. Au large des îles Malouines, le *Hsiang Fa* n° 8 utilise des lumières puissantes et 124 lignes pour capturer les calmars.

Nous adorons le poisson. Mais pourrions-nous en manger encore longtemps ? Depuis les années 1950, les prises dans le monde ont plus que quadruplé. Chaluts géants et navires usines épuisent les ressources et déséquilibrent les écosystèmes. Déjà thons, espadons, requins et raies ont massivement disparu des océans, victimes de la surpêche. Mais il n'est peut-être pas trop tard pour changer la donne.

LES SARDINELLES D'AFRIQUE ALIMENTERONT DES ÉLEVAGES À L'AUTRE BOUT DU MONDE

MAURITANIE Sur la plage de Nouakchott, une armada de barques aux couleurs vives débarque les prises du jour. Le pays est l'un des plus gros producteurs de pêche en mer d'Afrique de l'Ouest, destinée pour l'essentiel à l'exportation sous forme de farine ou d'huile, vers l'Europe et l'Asie.

Nous avons tous en tête un marché aux poissons idéal : sur les étals couverts de glace pilée, des filets de saumon déployés tels des pétales de rose et surmontés d'un poisson entier, placé là pour souligner la beauté sauvage des produits de la mer. A côté, une rangée de steaks de thon, que l'on imagine déjà grésillant sur le grill, et qui donne l'eau à la bouche. Plus loin, un comptoir

qui déborde de soles, de vivaneaux et de mérus, ingrédients rêvés pour une bonne bouillabaisse ou une délicieuse meunière. Couronnant le tout, une myriade de crevettes nacrées, peut-être déjà montées en brochettes, qui ajoutent une touche de diversité...

Ce tableau donne l'impression d'une abondance sans limites. Et les tarifs, certes plus élevés qu'il y a quelques années, permettent encore aux produits de la mer d'entrer dans le budget familial. A tel point qu'en France l'appétit pour les poissons, mollusques et crustacés a augmenté de 20 % ces trois dernières décennies. En 2018, selon le rapport de 2021 de FranceAgriMer, l'Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer, un Français consommait en moyenne 33,7 kilos de produits aquatiques, soit plus que le bœuf, le porc ou le poulet. Et avec 4,7 milliards d'euros, la France est le plus grand marché d'Europe dans ce secteur. Comment expliquer cette soif de mer ? Est-ce les bienfaits du poisson pour la santé, dont nous entendons de plus en plus parler ? Ou est-ce parce que nous le considérons comme notre dernier aliment sauvage ?

Lorsque nous quittons le marché, nos filets frais et chatoyants à la main, n'avons-nous pas l'impression d'avoir rencontré l'océan lui-même, en achetant la prise du jour à de vaillants pêcheurs camarguais ou bretons ? Ce sentiment agréable est en grande partie une illusion, un parfait exemple de ce que le philosophe Jean Baudrillard aurait appelé «un simulacre» : ce n'est pas une chose réelle, mais un reflet déformé qui «masque et dénature» notre vision de la réalité. Les grandes flottes industrielles, soutenues par les millions d'euros de subventions gouvernementales, ont doublé en un demi-siècle les distances qu'elles parcourent jusqu'aux lieux de capture (soit une augmentation de plus de 2 000 kilomètres), selon un article paru en 2018 dans la revue Science. Au niveau mondial, depuis 1950, les prises ont plus que quadruplé, passant à quatre-vingt-dix millions de tonnes par an, soit l'équivalent du poids de l'ensemble de la population chinoise (auxquelles il faut ajouter vingt à cinquante millions de tonnes pêchées illégalement ou non déclarées). Il est temps de regarder un peu ce qui se passe derrière l'étal du poissonnier pour comprendre ce qui se joue.

55 % de la surface des mers sont exploitées par la pêche industrielle. Cela représente 200 millions de kilomètres carrés, soit quatre fois la superficie utilisée pour l'agriculture sur terre. La Chine, l'Espagne, Taïwan, le Japon et la Corée du Sud représentent 85 % de l'activité en haute mer.

LA MOITIÉ DES OCÉANS EST EXPLOITÉE DE FAÇON INTENSIVE

Retour sur la côte originelle, en Méditerranée, aux sources de notre civilisation et de la pêche industrielle. Il y a quelques années, à Cetara, sur la côte amalfitaine, j'ai embarqué à bord du *Sacro Cuore*, un senneur italien. C'était une belle soirée de juin, le ciel était couvert d'étoiles. En quittant le port, je m'attendais à ce que nous fassions ce que les navires à senne coulissante (un filet de pêche déroulé en surface pour capturer les poissons) font habituellement : repérer un banc de poissons, l'encercler rapidement, puis récupérer la prise.

SONAR, MOTEURS PUISSANTS... LE NAVIRE DE PÊCHE MODERNE EST DEVENU UNE MACHINE DE GUERRE

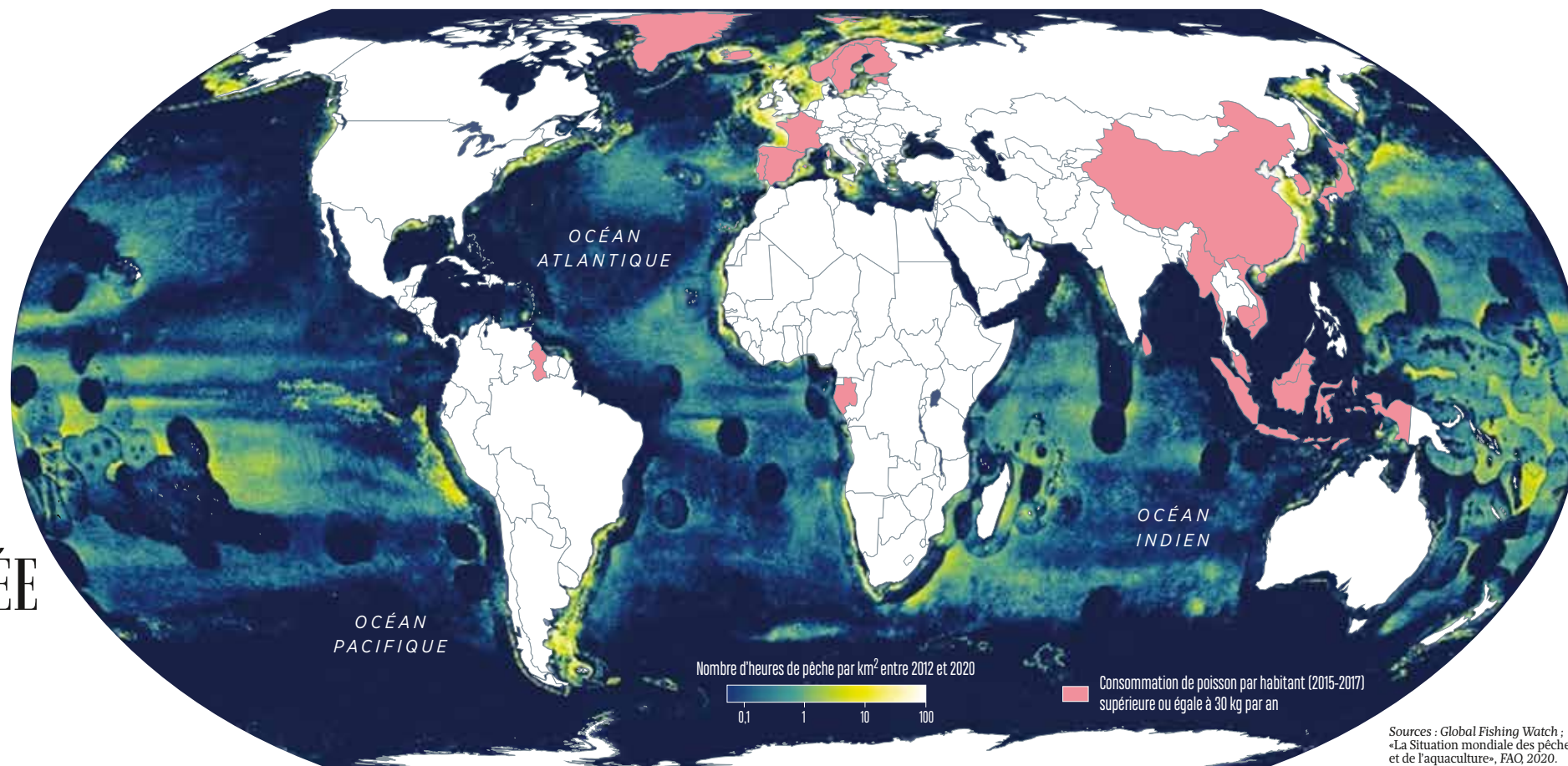
Mais cette stratégie ne fonctionne plus de nos jours, faute de proies suffisantes. L'équipage a donc utilisé une autre tactique : un vieux pêcheur s'est éloigné à bord d'un doris (une barque à fond plat), à quelques centaines de mètres du bateau mère, et a braqué sur l'eau un lamparo – une sorte de lampe – relié à un générateur. Il a ensuite allumé une cigarette et a regardé fixement vers les profondeurs. Nous avons tendu un filet autour de lui et attendu que des poissons viennent à nous, attirés par la lumière. Au bout de quatre heures d'attente, le capitaine du *Sacro Cuore* a donné l'ordre de rentrer au port. L'équipage a fixé d'un regard lugubre

son maigre butin : de minuscules sardines, ça et là un anchois, une poignée de petits maquereaux et cinq ou six bonites. «*Lavoro senza soldi*» («Je travaille pour rien»), se désolait un des hommes du bord.

Jadis, ces difficultés n'existaient pas. Le poète Oppien de Cilicie décrivait, au II^e siècle de notre ère, des équipages qui n'avaient qu'à larguer au bout d'une corde «une pièce de bois un peu longue, lestée d'une couche épaisse de plomb qu'ils arment de pointes, de tridents de fer nombreux et serrés». La mer était si poissonneuse que cet outil primitif remontait chargé de poissons. Il y a deux mille ans, sur les côtes de l'actuel Cadix, en Andalousie, la pêche à la madrague (un labyrinthe de filets) remontait des bancs entiers de thons. Mais à l'appétit croissant de l'humanité s'est ajoutée la technologie développée pendant la Seconde Guerre mondiale, et tout a changé. Le sonar, perfectionné pour chasser les sous-marins ennemis, a permis de localiser les bancs de poissons au mètre près. Avec ses moteurs diesel puissants, le navire de pêche moderne est devenu une machine de guerre dotée d'un nouvel arsenal : des filets de pêche légers en polymères et des palangres en monofilament (des lignes très fines et

transparentes) pouvant se dérouler sur des kilomètres. Outre ces avancées techniques, les ressources de la Méditerranée ont également pâti de la pêche à l'explosif, une pratique dévastatrice. Aujourd'hui encore, on peut croiser de vieux loups de mer dans les villages du pourtour méditerranéen avec des moignons à la place des mains, arrachées par ces engins.

Selon le biologiste français Philippe Cury, spécialiste des océans, la grande majorité des stocks de la Méditerranée est aujourd'hui surexploitée. Les pays entourant cette mer ont pour l'instant échoué dans leur gestion des ressources. Les gros poissons pélagiques comme l'espadon, qui pesaient autrefois des centaines de kilos en moyenne, arrivent aujourd'hui sur le marché sous forme de juvéniles de moins de dix kilos. Les spécialistes estiment que, depuis la Seconde Guerre mondiale, 89 % des gros poissons prédateurs (thons, espadons, requins, raies...) ont disparu des océans de la planète. Conséquence : les flottes se tournent maintenant vers des espèces plus petites, comme le calmar. Les navires industriels chinois s'inspirent de la pire façon des techniques artisanales de pêche au lamparo en Méditerranée, et la lumière qu'ils projettent désormais en mer pour attirer leurs proies suffirait à éclairer un stade de football. ➡



CAPTURÉS AU LARGE DES ÎLES MARSHALL, CES THONS FINIRONT EN BOÎTE

THAÏLANDE

Stockés dans les cales frigorifiques du *Sea Glory II*, ces thons albacore et listao sont déchargés à Bangkok. Ils seront mis en conserve dans l'usine de Thai Union, d'où provient une boîte de thon sur cinq dans le monde. C'est la maison mère de la marque française Petit Navire.

➤ L'utilisation massive du chalut de fond, ce vaste filet tracté par un navire et ratissant les fonds marins, a sonné le glas de nombreuses espèces. Dans son best-seller *Surpêche, l'océan en voie d'épuisement* (éd. Démopolis, 2008), le journaliste d'investigation britannique Charles Clover en décrit le processus en des termes frappants : «Imaginez un kilomètre de filet tendu entre deux immenses véhicules tout-terrain et traîné à grande vitesse à travers les plaines d'Afrique [...] Il ramasse tout sur son passage : des prédateurs comme les lions et les guépards, des herbivores en voie de disparition comme les rhinocéros et les éléphants. Imaginez comment le filet est construit, avec un énorme rouleau de métal qui brise et aplatit les obstacles. On laisse derrière soi un paysage étrangement ébouriffé qui ressemble à un champ hersé. Cette méthode efficace mais très peu sélective de tuer les animaux est connue sous le nom de chalutage de fond.»

Mais cette technique n'est pas la seule à ravager la faune océanique : il y a aussi les palangres munies de milliers d'hameçons qui s'étendent sur des dizaines de kilomètres ; les dispositifs flottants de concentration de poissons pour capturer des bancs entiers de thons ; les sennes coulissantes aptes à remonter 20 000 tonnes par an... La plupart de ces opérations se déroulent à l'abri des regards. Car, aux côtés des superchalutiers et des palangriers, se trouvent en haute mer des navires de transbordement qui se chargent d'acheminer les prises vers des ports éloignés. Le thon jadis pêché avec l'une des piques de bois évoquées par Oppien est aujourd'hui capturé par d'énormes vaisseaux dans l'océan Indien ou le Pacifique, congelé sans attendre dans les cales et transporté partout dans le monde au gré des besoins des multinationales de l'agroalimentaire.

Et pourtant, l'illusion de l'abondance persiste, car le niveau des prises se maintient. La différence, c'est que le nombre total de navires de pêche a augmenté. Il faut aujourd'hui deux fois plus d'efforts qu'il y a cinquante ans pour arriver au même résultat. Pourquoi persistons-nous à vider les mers, à les priver de cette vie qui nous est si nécessaire ? C'est parce que les signaux de la pénurie ne nous sont pas visibles. Et que nous sommes en train d'oublier à quoi ressemble l'abondance, la vraie. C'est une question qui obsède depuis des années le biologiste franco-canadien Daniel Pauly, un des plus grands spécialistes de la pêche dans le monde. Il expliquait en 1995 dans la revue *Trends in Ecology & Evolution* que, d'une génération à l'autre, la notion d'«abondance» est associée à des attentes de moins en moins fortes. Car la

mémoire de ce qu'elle recouvre ne se transmet pas. Daniel Pauly a compilé les données historiques des prises de pêche à travers le monde et a démontré que, eh bien oui, c'était mieux avant ! Il ne faut voir là nulle nostalgie mal placée. De même que l'oubli de ce qu'était l'abondance autrefois n'a rien à voir avec une quelconque indifférence des jeunes : c'est en réalité un oubli volontaire, qui permet à notre espèce, génération après génération, de s'accommoder de la folle destruction du plus grand système alimentaire sauvage de la planète. Et que se passe-t-il lorsque nous oublions complètement que nos mers étaient autrefois pleines de vie ? Nous finissons par fabriquer nous-mêmes du poisson à partir de rien.

MALOUINES Les *illex* (espèce de calmar) pêchés par le navire taïwanais *Hsiang Fa n° 8* sont ensuite triés par taille et congelés. L'archipel britannique de l'Atlantique Sud tire la moitié de ses revenus des licences de pêche.

LA PLUPART DES OPÉRATIONS SE DÉROULENT À L'ABRI DES REGARDS

CHINE A Yantai, un port sur la mer Jaune, l'entreprise Shandong Zhonglu Oceanic Foods dispose de gigantesques chambres froides : à - 25 °C pour le thon destiné à être cuit ou mis en boîte, à - 60 °C pour les sashimis.

Par une journée de mai étouffante, Vo Thanh Khon, de l'entreprise d'aquaculture Bianfishco, m'a conduit à un étang parfaitement carré, à quelques mètres à l'intérieur des terres, sur les rives du Mékong, au Vietnam. Il a fait signe à un homme coiffé d'un chapeau de paille qui s'est mis à pelleter des granulés de la taille d'une pièce de monnaie à l'arrière d'une barque. Quelques fossettes sont alors apparues à la surface. Une éclaboussure ici et là. Puis, comme si l'étang tout entier se mettait en mouvement, l'eau a éclaté en une écume rugissante, trempant le batelier et nous aspergeant jusque sur la rive. L'eau était remplie de *pangasius*, des poissons-chats d'élevage de soixante centimètres de long. C'était en 2008. Depuis, les scènes de ce genre sont devenues de plus en plus courantes. L'aquaculture est en effet la forme de production ➤



LE CHALUTAGE DE FOND, QUI FAIT DÉBAT, N'EST TOUJOURS PAS INTERDIT

ÉTATS-UNIS

Troisième jour de pêche au large des côtes de l'Oregon et, déjà, l'*Alaska Ocean* remonte dans son chalut de 500 m de long 65 t de merlan du Pacifique (ou merlu). Sur ce navire usine, le plus grand des États-Unis, le poisson est transformé en filets puis congelé.



BANGLADESH Les pêcheurs locaux déchargent leurs prises, surtout des *chitol* (ou poissons-couteaux), et font sécher leurs filets sur la plage de Cox's Bazar. Dans ce pays très pauvre, le poisson, vendu le plus souvent séché, représente 60 % des apports en protéines animales de la population.

➡ de protéines qui connaît la croissance la plus rapide sur toute la planète, atteignant une augmentation moyenne de 7,5 % par an depuis 1970, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Alors qu'il y a cent ans nous consommons presque exclusivement des produits de la mer sauvages, plus de la moitié provient désormais de l'élevage. L'Asie est la tête de pont de cette tendance. Sur les 82,1 millions de tonnes de poissons et fruits de mer d'élevage produites chaque année, les deux tiers proviennent de Chine, d'Indonésie, d'Inde, du Bangladesh et du Vietnam.

A première vue, il pourrait s'agir d'une bonne chose. Où est le mal à produire plus de poissons sans pêcher davantage ? Le problème réside dans le talon d'Achille du secteur : la majorité des poissons d'élevage est nourrie de... poissons sauvages. Ces derniers – anchois du Pérou, capelan de l'Atlantique, sardinelle d'Afrique de l'Ouest –, broyés pour fabriquer de la farine et de l'huile de poisson, sont aussi petits que l'effort déployé pour aller les chercher est grand.

Au Pérou, depuis le port de Chimbote, j'ai pu observer la campagne de pêche la plus grande au monde qui soit dédiée à une seule espèce. Chaque année en novembre, un millier de bateaux partent traquer les bancs d'*anchovetas*, les anchois péruviens (*Engraulis ringens*), qui abondent dans le courant de Humboldt. Pas un seul anchois sur les centaines de tonnes capturées ce jour-là ne s'est retrouvé chez le poissonnier. La prise a été intégralement transformée en farine dans une usine bordée par deux jetées longues de 400 mètres. L'une où les pêcheurs déchargent le poisson frais. L'autre d'où des navires repartent avec les sacs de farine destinés aux élevages de poissons asiatiques.

Le Pérou est le premier producteur mondial de farine et d'huile de poisson, devant son voisin le Chili. Et la Chine est son premier client. L'anchois revêt une importance stratégique pour l'économie chinoise des produits de la mer : en 2017, juste avant ma visite, le China Fishery Group venait d'acquérir Copeinca, l'entreprise norvégienne qui dominait jusqu'alors le commerce de l'anchois péruvien. Peu après, China Fishery a fait faillite, en partie à cause d'une mauvaise saison. Mais les tilapias chinois ne sont pas les seuls poissons d'élevage à se gaver de ces farines. Si les Français pouvaient voir la réalité qui se cache derrière un magnifique étal de filets de saumon norvégien, ils se retrouveraient en face d'anchois péruviens : un kilo de farine d'anchois pour 500 grammes de saumon d'élevage disposé sur son lit de glace.

LES POISSONS TRANSFORMÉS EN FARINES NE VONT PLUS DANS LES ASSIETTES DE POPULATIONS AFFAMÉES

Et encore, au Pérou, des quotas drastiques limitent les prises annuelles, et l'anchois est en réalité peu prisé par les consommateurs locaux. Mais dans les économies plus fragiles où il n'y a pas vraiment d'état de droit et où la population est affamée, les farines d'élevage retirent littéralement le poisson des assiettes de la population. Au Sénégal, au Mali et en Mauritanie, il est courant de voir des pêcheurs décharger leurs prises, passer devant les marchés côtiers qui n'ont plus grand-chose à proposer et déverser leurs sardinelles riches en protéines dans les gueules d'usines de transformation.

Comment alors en finir avec cette situation ? Certains préconisent de tourner complètement le dos au marché du poisson. Il suffit d'arrêter d'en manger, point final. C'est le message que veut faire passer le documentaire à succès *Seaspiracy* (2020), un des rares à traiter des enjeux de la pêche mondiale. Mais si les intentions de *Seaspiracy* sont louables et relèvent d'un idéalisme ➡

HUIT ESPÈCES SOUS SURVEILLANCE

EN MANGER...

CALMAR

On en pêche 2,8 millions de tonnes par an. Ce céphalopode se reproduit vite et, dans l'Atlantique Nord, il se porte plutôt bien. En revanche, les stocks méditerranéens sont sous tension.

SARDINE

Ce petit pélagique se reproduit vite, mais on veillera à privilégier la sardine pêchée à la senne en Méditerranée (se fier aux mentions) plutôt que celle remontée au chalut au large du Maroc ou du Portugal.

COQUILLE SAINT-JACQUES

Après des années de surpêche au chalut de fond, des stocks sains de ce mollusque sédentaire se sont reconstitués dans des zones de l'Atlantique Nord et de la Manche, où il est pêché exclusivement à la main.

HARENG

Réputé pour ses vertus nutritives, le petit poisson argenté de l'Atlantique Nord se déplace en bancs énormes. Depuis les années 1970, des quotas stricts le protègent de la surpêche.

... OU PAS

THON ROUGE

En dépit des quotas mis en place, les stocks de ce grand prédateur (jusqu'à 4,5 m de long et 700 kg), qui s'étaient effondrés de 80 % entre les années 1980 et 2000, peinent à se reconstituer.

CABILLAUD

Le poisson préféré des Français (appelé morue quand il est séché), quasi éradiqué par la pêche industrielle, a été sauvé de justesse par un moratoire. Les stocks de l'Atlantique Nord restent dans un état critique.

REQUIN

Toutes les espèces de ce squalé sont à bannir de nos assiettes : ils grandissent très lentement et se reproduisent rarement et tardivement, parfois pas avant l'âge de 30 ans.

RAIE

Elle est d'autant plus vulnérable à la surpêche que sa fécondité est faible et sa croissance lente. Vivant sur le fond des mers, elle est souvent victime de prises accidentelles au chalut.

➤ végétalien, le refus des produits de la mer a peu de chances de s'imposer dans certaines cultures. Peut-être les plus irréductibles finirait-ils par accepter de changer leurs habitudes, après de longues années de campagnes de persuasion. Mais c'est aujourd'hui que tout se joue : il est encore possible de mettre un terme à la surpêche, à condition d'agir sur l'offre, pas sur la demande.

Car la situation n'est pas aussi désespérée que *Seaspiracy* pourrait le faire croire. Et la surpêche mondiale, pas aussi difficile à enrayer que, par exemple, le changement climatique. «Alors que les pollueurs qui contribuent au réchauffement de la planète n'ont aucun intérêt à arrêter de polluer, on peut inciter les pêcheurs à remédier à la surpêche», souligne David Kroodsma, directeur recherche et développement au sein de l'ONG Global Fishing Watch. En effet, lorsque les stocks sont surexploités, les prises se font rares et le coût de la pêche augmente. Mais la situation s'arrange quand on laisse la population reproductrice se reconstituer. Les experts s'accordent à dire que si l'on arrivait à rétablir les stocks décimés, on pourrait espérer une vingtaine de millions de tonnes de prises annuelles supplémentaires. On en a la preuve matérielle. Dans la baie de Bristol, en Alaska, une réglementation et une surveillance rigoureuses ont valu à la pêche au saumon, catastrophique en 1956, de battre des records ces dernières années. Par ailleurs, on pense ce que l'on veut des Filet-o-Fish de McDonald's, mais ce classique du fast-food est généralement élaboré à partir de colin d'Alaska, dont la production – plus de trois millions de tonnes par an – est désormais stable. Quant au cabillaud, le poisson préféré des Français, il provient désormais essentiellement de Norvège et de Russie, où des pratiques de pêche rationnelles dans la mer de Barents ont permis de dégager une manne rentable et stable. Même en Méditerranée, tragiquement affectée par la surpêche, on peut rattraper la situation, à condition que la volonté politique soit au rendez-vous. Après avoir beaucoup fait parler de lui dans les médias, le thon rouge, emblème de la surpêche dans la Grande Bleue dans les années 2000, a été surveillé comme le lait sur le feu. L'amélioration de la collecte des données et une meilleure application de la réglementation ont conduit à une «augmentation substantielle» des populations jusqu'à la fin des années 2010. Et les Espagnols qui pratiquent l'*almadraba*, la pêche artisanale andalouse à la madrague, voient à nouveau leurs filets se remplir.

L'intelligence artificielle et la surveillance accrue par satellite peuvent mettre un terme à la pêche illégale. En 2020, Global Fishing Watch, qui les utilise pour surveiller les océans, a ainsi surpris en flagrant délit une flotte chinoise qui avait retiré illégalement des eaux nord-coréennes l'équivalent d'un demi-milliard d'euros de calmars. Depuis, les pêcheurs pirates ne sont pas revenus. L'aquaculture, elle aussi, pourrait être réformée et deve-

nir vraiment une source supplémentaire de nourriture pour l'humanité. Il existe déjà plusieurs substituts viables à la farine de poisson, telles la farine d'insectes fabriquée à partir de larves qui se nourrissent de déchets alimentaires, les algues cultivées ou les levures et bactéries génétiquement modifiées. En 2022, l'aquaculture «cellulaire» permettra de commercialiser des queues de crevettes et de homards... sans qu'aucun animal n'ait été tué ! Enfin, selon les experts, le marché des similiproduits de la mer à base de plantes (notamment de konjac, un tubercule asiatique) devrait atteindre 1,3 milliard de dollars d'ici à 2031. En 2016, les pays de l'Union européenne ont interdit la pêche au-delà de 800 mètres de

fond dans les eaux européennes, ce qui a eu un effet bénéfique sur la biodiversité et l'abondance des espèces. Les trois quarts des Français s'étaient à l'époque prononcés, dans un sondage, en faveur de cette interdiction. Un moratoire sur le chalutage de fond en général – même à moins de 800 mètres de fond – n'est peut-être pas si loin. Autre nouvelle rassurante : en juillet 2021, l'Union européenne a confirmé l'interdiction, dans ses eaux, de la pêche électrique, pratique pour laquelle les Pays-Bas bénéficiaient jusqu'alors d'une dérogation. Réduire ou mettre fin aux subventions serait aussi une solution : les prix relativement bas pratiqués dans les supermarchés sont en effet le résultat direct des aides qui permettent

à des pratiques de pêche destructrices de perdurer alors qu'elles ne sont plus économiquement viables. Enfin, les Nations unies ont appelé à sanctuariser 30 % des océans de la planète d'ici à 2030 (7 % actuellement) en multipliant les aires marines protégées. Une stratégie qui a pour but de permettre aux écosystèmes de se restaurer au cours de la prochaine décennie. Qu'il s'agisse de pêche en mer ou d'aquaculture, il est bon de savoir ce qu'on nous propose de mettre dans nos assiettes. Et d'apprendre, quand il le faut, à dire : «Ça suffit !» ■

PAUL GREENBERG

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur [GEO.fr](https://www.geo.fr) section GEO +

OBJECTIF NUMÉRO UN, RÉTABLIR LES STOCKS DÉCIMÉS

PÉROU Chaque année en novembre, des milliers de bateaux partent de Chimbote pour engranger une moisson d'anchois péruviens. Cette espèce, la plus pêchée au monde (en poids), est essentiellement récoltée pour produire de la farine et de l'huile de poisson.

