



Comment faire baisser la demande en poissons de récif vivants ?

Joel Simonetti¹

Il y a quelques années, j'enseignais à une classe de CM2 dans une école internationale en Indonésie. J'avais comme élèves des enfants originaires de Singapour, de la Corée du Sud, de Hong Kong, de Taiwan, du Japon, des Philippines, d'Indonésie et d'une douzaine d'autres nations provenant du monde entier. Comme bien des professeurs, je faisais souvent profiter mes élèves de mon expérience, en leur lisant des passages intéressants de livres que j'avais lus. Cela contribua à créer dans la classe une ambiance de "club littéraire", où les enfants apprennent, comme le font les adultes dans des réunions mondaines, à parler de leurs lectures avec leurs camarades. Apprendre aux enfants à avoir des discussions permet de leur montrer comment la lecture éveille la curiosité, amène à se poser des questions, à mieux comprendre et peut même parfois faire naître une passion.

Un des livres que nous avons étudiés en classe, en Indonésie, s'intitulait "Song for the Blue Ocean", écrit par Carl Safina. Mes élèves savaient déjà que je m'intéressais aux récifs et aux poissons. Ils avaient probablement déjà assisté à trop de mes projections de diapositives montrant le monde sous-marin que j'avais photographié lors de mes fréquentes plongées; les récifs coralliens et la notion de surpêche n'étaient donc pas des nouveautés pour eux. Ce qui était cependant nouveau pour nous tous, c'était la recette de soupe aux ailerons de requin que Safina avait incluse dans son livre.

"Vous voulez dire, dit un de mes étudiants sud-coréens, que la soupe prend le goût du poulet et du porc ? Elle est si bonne ! Et moi qui croyais que son goût lui venait des ailerons". D'autres étudiants aussi, s'étonnèrent de cette découverte. Nous avons discuté de l'éthique du prélèvement d'ailerons de requins, du fait que les humains se nourrissent de poissons qui ont été pêchés selon des méthodes qui peuvent nuire à l'environnement et de notre responsabilité individuelle dans ce long enchaînement d'événements. Nous nous sommes demandé quelles étaient les différences entre la tradition et la mode, et si les traditions étaient toujours sacro-saintes.

J'ai bien-sûr simplifié l'histoire. Mes élèves n'utilisèrent pas de mots comme "sacro-saint", mais beaucoup de mes élèves privilégiés de 10 ans étaient en avance par rapport à leur âge, ils s'inquiétaient beaucoup pour l'environnement et avaient déjà un sens profond de la morale. Ce qu'il leur manquait, cependant, c'était l'information nécessaire pour établir les liens de cause à effet, qui sont incroyablement complexes dans le monde d'au-

jourd'hui. À ma grande surprise, une semaine après avoir discuté de la recette, deux jeunes garçons coréens racontèrent la façon dont ils avaient refusé de manger de la soupe aux ailerons, lors d'un dîner au restaurant avec leurs parents, en fin de semaine. Je n'oublierai jamais ce moment ni l'expression qu'avaient les autres élèves en écoutant ces deux garçons raconter fièrement qu'ils avaient agi selon leurs convictions et essayé de sensibiliser leurs parents. La connaissance a donné à ces enfants la force de faire des choix personnels, pleins de sens. Ils ont non seulement appris à avoir des convictions, mais aussi à avoir le courage d'agir en conséquence.

Dans les semaines qui suivirent, d'autres élèves firent de même. Pendant ce temps, j'ai montré la recette du livre de Carl Safina à une de mes collègues qui est professeur de sciences, ma femme Lisa Cook. Lors d'une leçon d'écologie du milieu marin, elle la montra à ses élèves de 6e et cela provoqua une réaction similaire. Elle réussit aussi à leur expliquer le lien qui existe entre les habitudes de consommation des gens et le commerce de souvenirs provenant de récifs, qui est très répandu en Indonésie. Afin d'éduquer le reste de l'école et de faire connaître autour d'eux ce qu'ils avaient appris sur les conséquences des habitudes de consommation, la classe de Lisa construisit une grande vitrine, qui fut exposée dans le foyer de l'école. Ses élèves la remplirent de tortues empaillées dont on leur avait fait don, de bijoux en écaille de tortue et d'animaux et coquillages menacés d'extinction.

Par la suite, de nombreux parents d'élèves sont venus voir Lisa en faisant leur l'étonnement de leurs enfants. Ils ne s'étaient pas rendu compte que leurs habitudes de consommation avaient entraîné toute une série d'événements et que les tritons conques, les coquilles de bénitier, ainsi que les bijoux en écaille de tortue qu'ils avaient achetés à Bali en étaient le triste produit final.

C'est en partie à la suite à cette expérience que débuta "le projet de sensibilisation au prélèvement des ailerons de requin et à la pêche des poissons de récif vivants". Ce projet de deux ans, financé par la Fondation de David et Lucille Packard, est un programme de sensibilisation qui, je l'espère, contribuera à bâtir une éthique de la conservation des ressources marines parmi les jeunes de milieux aisés du Sud-Est asiatique. Afin d'atteindre cet objectif, Lisa et moi, avec l'aide d'autres personnes, allons produire et distribuer des documents de sensibilisation qui seront conçus tout

1. Joel Simonetti est un éducateur basé à Seattle, Washington (États-Unis d'Amérique). Les questions et les participations de personnes intéressées par la recherche et les études sur la conservation marine sont les bienvenues. Téléphone : +1 425 226 9912 ; mél. : lisa.joel@mcbi.org

particulièrement afin de faire comprendre à la population que les deux types de pêche qui sont pratiqués dans la région ne sont pas viables — le commerce de poissons de récif vivants et le commerce d'aïlerons de requin, utilisés dans des soupes.

Les supports didactiques produits dans le cadre de ce projet, soit deux manuels et un programme d'études, seront conçus pour les élèves des classes supérieures du primaire et de collège. Ils seront distribués dans tout le réseau d'écoles internationales de l'Asie de l'Est, lors des conférences régionales de professeurs. Dans ces écoles, il y a plus de 50 000 élèves, du jardin d'enfant au collège, dont bon nombre appartiennent à de riches familles d'origine chinoise et d'autres familles asiatiques aisées de différentes nationales, qui sont les principaux consommateurs de soupe aux aïlerons de requin et de poissons de récif vivants. En utilisant les bons outils et grâce à une bonne compréhension, nous espérons que les professeurs des écoles internationales d'Asie du Sud-Est seront en mesure d'aider leurs élèves privilégiés à faire le lien entre l'océan et ce qu'ils mangent à la maison.



Retour à l'océan pour un meilleur avenir

Charles Birkeland¹

Depuis toujours, les restaurants orientaux exposent des poissons de récif et des invertébrés vivants, afin de permettre aux clients de choisir leur repas. Cependant, le commerce de poissons de récif vivants représente aujourd'hui une industrie qui se chiffre en milliards de dollars et décime les stocks dans le Pacifique occidental. Les goûts alimentaires orientaux vont à l'encontre du souci de préserver les espèces. Les crabes porteurs d'œufs sont préférés par rapport à ceux qui n'en ont pas et sont vendus à des prix plus élevés. Plus les espèces sont rares et menacées, plus elles sont chères et prisées car elles représentent un certain statut social.

La philosophie bouddhiste, cependant, est en accord avec la science, car elle dit que la vie se transmet de génération en génération et qu'il est donc important de perpétuer les espèces. Les bouddhistes font donc parfois des collectes de fonds pour acheter des poissons vivants et des invertébrés et les rejeter à la mer. Lorsqu'ils ne peuvent pas acheter tous les poissons qui sont sur le marché, ils donnent la priorité à ceux qui portent des œufs et aux espèces qui sont menacées ou rares.

En aiguisant le sens critique des enfants et leur sens inné de la morale, nous nous efforcerons de créer des outils qui permettront aux professeurs de sensibiliser les enfants, de manière à ce que la connaissance et la raison les amènent à faire des choix au sujet de leurs habitudes alimentaires — des choix garants d'un avenir où les ressources marines seront utilisées de manière équitable et durable.

Dans moins de dix ans, les élèves de ces écoles internationales seront diplômés et deviendront de jeunes adultes dynamiques qui seront les moteurs des communautés d'Asie du Sud-Est. Stimuler chez cette nouvelle catégorie de futurs chefs de grandes entreprises et de gouvernements une prise de conscience des limites d'exploitation des océans et de la nécessité de conserver les ressources marines est un défi qu'il nous appartient à tous de relever.



Au cours des huit derniers mois, un groupe particulier de bouddhistes du Nord de Taïwan a effectué huit lâchers et rejeté à la mer quinze tonnes d'animaux appartenant à des espèces vivant dans les récifs coralliens. Pour que leurs chances de survie soient optimales, leur meneur, Wu Yi-Dah, plonge le long de la côte pour choisir l'habitat corallien sain le plus inaccessible aux pêcheurs, afin d'y relâcher les poissons. Les plongeurs emmènent les langoustes porteuses d'œufs en scaphandre autonome et les déposent une par une dans des trous et des fissures.

Pour la séance de lâcher à laquelle j'ai participé, les bouddhistes avaient acheté pour près d'un quart de millions de dollars de Taïwan (7 300 USD) de poissons vivants, requins, crabes et mollusques. Ils ont envoyé au marché deux camions contenant des bacs avec de l'eau de mer et munis d'aérateurs, sur lesquels ils ont chargé quelque 1,6 tonne d'animaux vivants appartenant à des espèces récifales. Les camions et deux bus remplis de bénévoles sont ensuite partis vers un endroit isolé, le long de la côte, qui avait été repéré auparavant par

1. Cela fait trente et un ans que Charles Birkeland étudie l'écologie et la gestion des ressources des récifs coralliens. Il était chercheur adjoint au Smithsonian Tropical Research Institute au Panama entre 1970 et 1975, professeur au laboratoire de recherche marine de l'Université de Guam entre 1975 et 2000 et, en ce moment, il travaille pour Hawaii Cooperative Fishery Research Unit (USGS) à l'Université de Hawaï, à Manoa.