

Du requin blanc au restaurant : pourquoi des espèces protégées sont en vente en France ?

par [Laura Laplaud](#) publié le 16 juin 2021 à 18h24

Situé au cœur de 20^e arrondissement de Paris, un restaurant propose à ses clients de déguster du requin blanc, une espèce menacée et protégée. Alors, est-il possible d'en commercialiser en France ?



Deux pêcheurs travaillent sur un chalutier. © AFP / Maxime Gruss / Hans Lucas

Manger du requin blanc au restaurant ? À Paris, c'est possible. Sous forme de steak ou à la plancha alors que cette espèce est listée à l'**Annexe II de la Convention sur le Commerce International des Espèces (CITES)** depuis 2005, ce qui signifie qu'elle est protégée au niveau mondial, et présente sur la Liste rouge mondiale des espèces menacées de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).

Le 13 juin 2021, le journaliste Hugo Clément est monté au créneau. Il publie sur son compte Twitter la photo d'une carte d'un restaurant situé dans le 20^e arrondissement de Paris. Au menu, requin blanc à la vinaigrette de framboise et aux asperges vertes, requin blanc à la sauce vierge, au riz, asperges et courgettes.

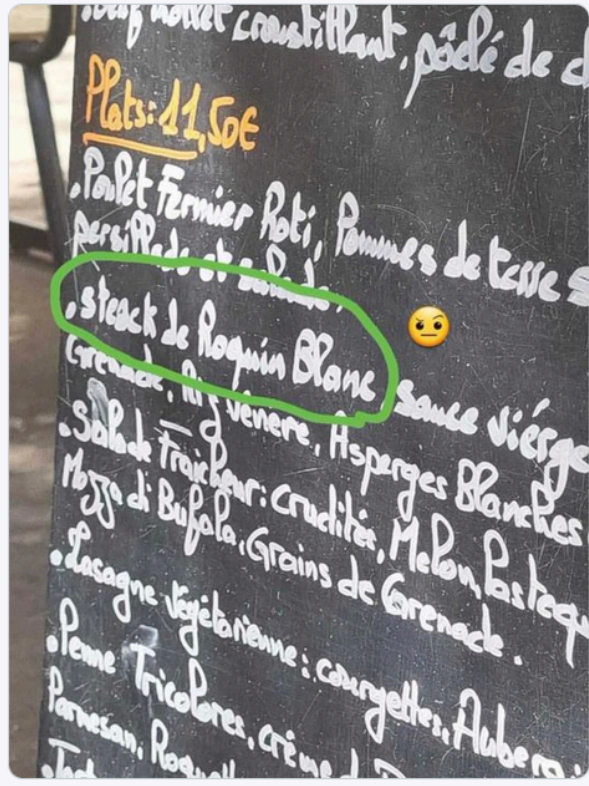


Hugo Clément @hugoclement · 13 juin 2021

Du requin blanc (espèce menacée) à la vente dans un resto parisien.

J'ai appelé. Ils confirment.

WTF ?



Hugo Clément @hugoclement

Le menu date de mercredi. Fin avril, le resto a posté cette photo sur insta en disant qu'ils « préparaient du requin blanc ». De toute évidence, ils racontent n'importe quoi. Car ce n'est évidemment pas un requin blanc. Ils doivent annoncer ça pour appâter... C'est illégal, non ?



6:02 PM · 13 juin 2021



728 22 Copier le lien du Tweet

Quand on l'informe de cette nouvelle, Frédéric Le Manach, directeur scientifique de l'association Bloom, dévouée à la protection des océans et des espèces marines, ne tarde pas à réagir. "*C'est dingue*", lance-t-il. "*C'est une espèce qui est protégée, c'est totalement interdit de capturer du requin blanc.*" En réalité, sa commercialisation n'est possible que via certificat ou permis. Car, le requin blanc est une espèce rare, migratrice, et longévive qui a peu de bébés lorsqu'elle se reproduit. En conséquence, le moindre prélèvement peut mettre en danger une population de requins blancs. "*Il a un rôle majeur dans le fonctionnement des écosystèmes*", affirme Frédéric Le Manach. "*Si on supprime le requin blanc, on aura des écosystèmes totalement dérégulés.*"

Même constat pour l'UICN. "*Généralement, le requin blanc n'est plus consommé en métropole car il est protégé par de nombreux textes internationaux et européens transposés en droit français*", précisent-ils. Pour l'association Bloom, promouvoir la vente de requin blanc est un acte grave, et dénote une "*inculture crasse de la biodiversité*". "*Se vanter de vendre du requin blanc alors que c'est une espèce qui est extrêmement fragile et persécutée, c'est comme si on se vantait de mettre du lion, du loup, du puma à la cantine, au restaurant*", s'insurge Frédéric Le Manach.

Dans le meilleur des cas, il peut parfois s'agir d'une fraude à l'affichage et de mensonge fait au consommateur, mais dans le pire des cas, il peut s'agir de la commercialisation d'une espèce protégée avec des risques encourus très importants. Dans ce cas précis, le restaurateur contacté par Hugo Clément confirme qu'il s'agit bien de requin blanc mais selon un spécialiste des requins, il s'agirait d'un requin Hâ.

Une pêche parfois soumise à quotas

La réglementation en la matière reste complexe. Si la commercialisation du requin blanc n'est possible que via un certificat, d'autres espèces protégées peuvent, elles, se retrouver dans les poissonneries ou les restaurants en toute légalité. Le requin mako ou le **requin-renard** sont deux exemples pour lesquels la capture accessoire, c'est-à-dire accidentelle, est autorisée. Autrement dit, si les pêcheurs récupèrent des espèces protégées dans leurs filets, accidentellement, ils peuvent les vendre légalement. *"Ça crée une brèche dans la législation"*, note le directeur scientifique. *"Il faut savoir que le requin mako ressemble très fortement à un jeune requin blanc, donc peut-être qu'un restaurateur, parce qu'il y a ressemblance, a voulu faire du sensationnalisme"*, explique Frédéric Le Manach.

En France, plusieurs espèces sont interdites de pêche mais d'autres sont **soumises à des quotas** pour contrôler et limiter les prises. Il est ainsi possible de consommer de la roussette, souvent présente sur les étals des poissonniers, du requin Peau bleue, du Veau de mer et du requin Hâ que l'on trouve le long des côtes françaises, même si la pêche de ce dernier augmente dangereusement laissant craindre un déclin de l'espèce. Difficile donc de s'y retrouver. Surtout que cela ne s'arrête pas là. Autre mets trouvé dans certains restaurants français, la soupe d'ailerons.

Des millions de requins tués chaque année

La pêche aux ailerons de requin (ou le "shark finning" en anglais) est sûrement l'une des plus controversées au monde. Sa pratique consistant à capturer des requins pour leur couper les ailerons et la nageoire caudale puis à les rejeter à la mer, mutilés. Si les ailerons de requin sont un mets très prisé dans certains pays d'Asie, en découvrir au menu des restaurants français est plus étonnant. Autre réglementation complexe, la pratique de l'aileronnage est **interdite en Europe** mais pas son commerce. Le cadre juridique actuel de l'Union européenne (UE), exige depuis 2013 et pour tous les navires de l'UE, que les nageoires restent attachées à la carcasse du requin jusqu'au débarquement au port. Mais à l'arrivée, les ailerons peuvent ensuite être séparés et commercialisés. En juin 2019, le Canada est devenu le premier pays du groupe du G7 à interdire les importations d'ailerons de requin sur son territoire.

Chaque année, entre 63 et 273 millions de requins sont tués et de nombreuses espèces sont de plus en plus menacées dans le monde, indique l'association Bloom. Parmi les autres grandes espèces protégées de requins au niveau mondial : le requin-baleine, le requin-marteau et le requin-scie.