



Biodiversité : mon hôtel agit

Guide pour une utilisation durable
des ressources biologiques



UICN

Fondée en 1948, l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature) rassemble des Etats, des organismes publics et un large éventail d'organisations non gouvernementales au sein d'une alliance mondiale unique: plus de 1000 membres dans quelque 160 pays.

L'UICN, en tant qu'Union, a pour mission d'influer sur les sociétés du monde entier, de les encourager et de les aider pour qu'elles conservent l'intégrité et la diversité de la nature et veillent à ce que toute utilisation des ressources naturelles soit équitable et écologiquement durable. Un secrétariat central coordonne le Programme de l'UICN. Il est au service des membres de l'Union, à qui il sert de porte-parole sur la scène internationale et fournit les stratégies, les services, les connaissances scientifiques et l'appui technique dont ils ont besoin pour atteindre leurs buts. Par le biais de ses six commissions, l'UICN rassemble près de 11,000 experts bénévoles rattachés à des groupes d'action et des équipes de projets dont les objectifs principaux sont la conservation des espèces et de la diversité biologique, ainsi que la gestion des habitats et des ressources naturelles. L'Union, qui a aidé de nombreux pays à élaborer leur Stratégie nationale de conservation, démontre la pertinence de son savoir par le truchement des projets qu'elle supervise sur le terrain. De plus en plus décentralisées, ses activités sont menées par un réseau de bureaux régionaux et nationaux en pleine expansion, installés principalement dans les pays en développement.

Afin de sauvegarder les ressources naturelles aux plans local, régional et mondial, l'UICN s'appuie sur ses membres, réseaux et partenaires, en renforçant leurs capacités et en soutenant les alliances mondiales.

Accor

Accor, groupe mondial et leader européen dans l'hôtellerie, leader mondial dans les services aux entreprises et aux collectivités publiques, est présent dans près de 100 pays avec 150 000 collaborateurs. Il met au service de ses clients le savoir-faire acquis depuis plus de 40 ans dans ses deux grands métiers :

l'Hôtellerie

avec les marques Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, all seasons, Etap Hotel, Formule 1 et Motel 6, représentant 4000 hôtels et près de 500 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment Lenôtre;

les Services

30 millions de personnes bénéficient dans 40 pays des prestations de Accor Services (avantages aux salariés et aux citoyens, récompenses et fidélisation, gestion des frais professionnels).

IH&RA

Fondée en 1946 à Paris et siégeant depuis Janvier 2008 à Genève, l'International Hotel & Restaurant Association, « IH&RA », est la seule organisation internationale, reconnue officiellement par les Nations Unies et représentant les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à l'échelle mondiale. Ses membres sont les associations nationales de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que les chaînes hôtelières nationales et internationales, les hôtels indépendants et les chaînes de restaurants à travers le monde. IH&RA regroupe près de 200'000 hôtels et 8 millions de restaurants, employant 60 millions de personnes dans le monde et contribuant chaque année avec 950 milliards de dollars à l'économie mondiale.

Biodiversité : mon hôtel agit

Guide pour une utilisation durable
des ressources biologiques



La terminologie géographique employée dans cet ouvrage, de même que sa présentation, ne sont en aucune manière l'expression d'une opinion quelconque de la part de l'UICN sur le statut juridique ou l'autorité de quelque pays, territoire ou région que ce soit, ou sur la délimitation de ses frontières.

Les opinions exprimées dans cette publication ne reflètent pas nécessairement celles de l'UICN et Accor.

L'UICN et les autres organisations concernées rejettent toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions intervenues lors de la traduction en français de ce document dont la version originale est en anglais.

Le présent ouvrage a pu être publié grâce à un soutien financier du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du Territoire (France), du Ministère des Affaires Etrangères (France) et Accor.

Publié par: UICN, Gland, Suisse, en collaboration avec Accor

Droits d'auteur: ©2008 Union internationale pour la conservation de la nature et de ses ressources

La reproduction de cette publication à des fins non commerciales, notamment éducatives, est permise sans autorisation écrite préalable des détenteurs des droits d'auteur à condition que la source soit dûment citée.

La reproduction de cette publication à des fins commerciales, notamment en vue de la vente, est interdite sans autorisation écrite préalable des détenteurs des droits d'auteur.

Citation: *Biodiversité : mon hôtel agit. Guide pour une utilisation durable des ressources biologiques.*
Gland, Suisse : UICN. 124pp.

ISBN: 978-2-8317-1129-4

Traduction: GEDEV, Michèle Russell-Smith, Cécile Thiery

Couverture conçue par: Charlescannon

Mise en page: Charlescannon

Produit par: IUCN Programme de Gestion et Biodiversité

Imprimé par: Polygravia SA

Disponible auprès du: UICN (Union internationale pour la conservation de la nature)
Service des publications
Rue Mauverney 28
1196 Gland
Suisse
Tél +41 22 999 0000
Fax +41 22 999 0020
books@iucn.org
www.iucn.org/publications

Il existe aussi un catalogue des publications de l'UICN.

Ce guide est imprimé sur papier FSC obtenu à partir de fibres de bois provenant de forêts bien gérées, certifiées selon les normes du Forest Stewardship Council (FSC).

Photos de couverture (de gauche à droite et de haut en bas)

© Peter Peer
© Mark EDWARDS / WWF-Canon
© DR Accor
IUCN Photo Library © IUCN / Enrique Lahmann
IUCN Photo Library © IUCN / Sue Mainka
IUCN Photo Library © Jim Thorsell
© Serge Detalle
© Cat HOLLOWAY / WWF-Canon
© Fabrice Rambert

Photos de dos (de gauche à droite et de haut en bas)

© Darren JEW / WWF-Canon
IUCN Photo Library © Karl-Heinz Gaudry
IUCN Photo Library © IUCN / Sue Mainka
IUCN Photo Library © IUCN / Ger Bergkamp
© Michel GUNTHER / WWF-Canon
© Kevin SCHAFER / WWF-Canon
© Martin HARVEY / WWF-Canon
© Renato Sehn, Director, Ilha do Papagaio
© Michel GUNTHER / WWF-Canon



Remerciements

Ce guide n'aurait pu exister sans les contributions de nombreuses personnalités et sans le soutien généreux du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du Territoire (France), du Ministère des Affaires Etrangères (France) et Accor.

Nous adressons des remerciements particuliers à :

L'équipe des experts qui a préparé ce guide :

Richard Tapper, Environment Business & Development Group

Frits Hesselink, HECT Consultancy

Ghislain Dubois and Marie Lootvoet, TEC - Tourisme, Transports, Territoires, Environnement Conseil

Sue Wells, Ed Parnell and Martin Jenkins – Consultants TRAFFIC

L'éditrice :

Amy Sweeting

Les coordinatrices du projet :

Giulia Carbone, Programme Biodiversité et secteur privé, UICN

Patricia Cortijo, Directrice Environnement, Développement durable Accor

Les relecteurs :

Marta Andelman, Commission de l'UICN de l'éducation et de la communication

Ludovic Armand, Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du Territoire (France)

Keerti Averbouch, Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du Territoire (France)

Tim Badman, UICN, Programme des aires protégées

Maria Ana Borges, UICN, Programme de Gestion et Biodiversité

Monica Borobia, Roteiros de Charme

Dena Cator, UICN, Programme pour la sauvegarde des espèces

Annabelle Cuttelod, UICN Programme Méditerranée

Saskia de Koning, UICN, Programme de Gestion et Biodiversité

Aymeric Eekman, UICN Programme Méditerranée

Benoit Herrmann, Chef de projet, Développement durable Accor

Oliver Hillel, Convention sur la diversité biologique

Stephane Hotton, Directeur Ibis Bordeaux Aéroport

David Huberman, UICN, Economie et environnement

Andrew Hurd, UICN, Programme mondial pour le milieu marin



Alain Jeudy, UICN Programme Méditerranée
Sandrine Porteron, Chef de produit, Direction marketing international Ibis
Christophe Quevremont, Acheteur spécialiste, Direction générale des achats Accor
Mohammad Rafiq, UICN, Programme de Gestion et Biodiversité
Pedro Rosabal, UICN, Programme des aires protégées
Jerôme Sanchez, Directeur Etap Hotel Aubervilliers
Juergen E. Seidel, Six Senses Resorts & Spas
Deidre Shurland, Caribbean Alliance for Sustainable Tourism (CAST)
Francois Simard, UICN Programme Méditerranée
Anna Spencely, UICN, Commission de la sauvegarde des espèces (CSE)
Jamie Sweeting, Royal Caribbean Cruises, Ltd.
Richard Thomas, TRAFFIC
Judith Voermans, Comité néerlandais de l'UICN
Paul Warmeant, Integrated Development Solutions

Les témoignages :

Eduardo Bagnoli, propriétaire, Manary Praia Hotel
Daniel Cunin, Directeur Novotel Limoges le Lac
Elisabeth Dissauer, Directrice Mercure Wien City & Responsable Développement durable Accor Autriche
Laurent Guerre-Genton, Directeur Ibis Blois Vallée Maillard
Jean Hentz, Coordinateur Développement durable Etap/F1
Yves Lecret, Directeur Marketing opérationnel Novotel France
Nathanaël Mathieu, Chef de projet Développement durable Accor
Lucia Padovan, Chef assistante des hôtels franchisés, Accor Italie
Eric Robert, Directeur Marketing & Qualité, Sofitel
Hélène Roques, Directrice Développement durable, Accor
Juergen E. Seidel, Directeur Groupe Entretien, Service techniques et Innovation, Six Senses Resorts & Spas
Renato Sehn, propriétaire, Pousada Ilha do Papagaio (Papagaio Island Inn)
Helenio and Ildiko Waddington, propriétaires, Hotel Rosa dos Ventos

Les membres du Groupe Biodiversité d'ACCOR, qui ont assisté à un premier atelier en janvier 2008 et aidé à l'organisation de ce guide :

Gilles Attias, Directeur Sofitel Aéroport Athènes
Chris Broodryk, Directeur de la Maintenance, Accor Asie-Pacifique
Laurent Delporte, Responsable de marque, Direction marketing international, Sofitel
Pascal Fillon, Chef de projet Développement durable, Direction marketing international, Novotel
Dan Gilligan, Vice-Président des services Energie & Environnement, Accor Amérique du Nord
Jean Hentz, Coordinateur Développement durable, Etap/F1
Stephane Hotton, Directeur Ibis Bordeaux Aéroport
Sophie Janet, Chef de produit, Direction marketing Etap/F1
Monika Krzyszowicz, Directrice Mercure Wrocław
Jean Baptiste Le Blan, Product Manager, Direction marketing international, Novotel
Shanmugam Nanthakumar, Directeur Projets & Maintenance, Accor Asie
Domminique Ottiger, Product Manager, Direction marketing international, Ibis
Johanne Payen, Directrice Qualité, Accor Afrique & Océan Indien
Christophe Quevremont, Acheteur spécialiste, Direction générale des achats Accor
Claude Ronda, Design Manager, Direction innovation & design, Accor
Alice Sadois, Responsable Qualité, Direction des achats, Accor
Francisco Sobrinho, Directeur des opérations, Ibis Brésil
Jean-Marc Schnell, Directeur des opérations, Accor Afrique de l'Ouest & Centrale
Jerôme Sanchez, Directeur Etap Hotel Aubervilliers

Table des matières

Comment utiliser ce guide	8	Partie III : TRAFFIC recommande – Fiches pour une utilisation durable des ressources biologiques	57
Partie I : Biodiversité et activité hôtelière	10	1. Le thon	62
À propos de la biodiversité		2. Le saumon	66
Que nous apporte la biodiversité ?	10	3. Les mollusques	70
Comment détruisons-nous la biodiversité ?	11	4. Les poissons et fruits de mer spécifiques à l'Asie	78
Et que pouvons-nous faire pour la conserver ?	15	5. Les crustacés	86
Vers un hôtel plus écologique		6. Autres poissons	94
Quels sont les impacts de l'activité hôtelière sur la biodiversité ?	17	7. Le caviar	96
Partie II : Mesures à prendre dans un hôtel	21	8. Le bois pour l'ameublement et la construction	98
Principes à appliquer lors de la mise en place de mesures en faveur de la biodiversité dans un hôtel	22	9. Les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et les spa	102
Mesures à prendre dans les restaurants	26	10. Les animaux vivants	106
Mesures à prendre dans les chambres et des espaces communs		11. Les souvenirs fabriqués à base de flore et faune sauvages	108
Le bois	34	12. Les plantes horticoles	112
Les produits d'accueil et de spa	36	13. Activités et excursions	116
Les plantes et animaux d'ornement	38		
Mesures à prendre dans les boutiques de souvenirs de l'hôtel	40		
Mesures à prendre sur les terrains et dans les jardins de l'hôtel	44		
Mesures à prendre au niveau de la destination			
Soutien aux initiatives locales en matière de conservation de la biodiversité	47		
Activités et excursions proposées par l'hôtel	48		

Annexes

Annexe 1 :	
Communiquer avec les parties concernées à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel	118

Annexe 2 :	
Collaboration avec les partenaires locaux	122

Encadrés et Figures :

Encadré 1 : Importance de la diversité génétique des espèces	11
Encadré 2 : La biodiversité menacée	12
Encadré 3 : Les changements climatiques, la biodiversité et le tourisme	13
Encadré 4 : Les principales étapes de l'action internationale pour la protection de l'environnement et de la biodiversité	14
Encadré 5 : Conseils pour le choix du site, la conception et la construction d'un nouvel hôtel	17
Encadré 6 : Quels sont les avantages pour un hôtel de pratiques responsables en matière de biodiversité	18
Encadré 7 : Les espèces menacées	24
Encadré 8 : Programmes de certification pour les poissons et fruits de mer et les produits agricoles	31
Encadré 9 : Sauver les paysages de chênes-lièges en servant du vin bouché avec du liège	33
Encadré 10 : Programmes de certification forestière	35
Encadré 11 : Certification du Marine Aquarium Council (MAC)	39
Encadré 12 : Les minéraux et les fossiles souvenirs	41
Encadré 13 : Lignes directrices pour un tourisme durable	50
Encadré 14 : Aires de grande valeur pour la biodiversité	51
Figure 1 : Incidences du cycle de vie d'un hôtel sur la biodiversité	16
Figure 2 : Les ressources de la biodiversité dans un hôtel	20

Témoignages

Protection de la biodiversité : une approche intégrée	25
Manger « biologique » au Sofitel	28
Redécouverte de la nourriture locale aux Mercure	29
Protéger les services des écosystèmes : approvisionnement en eau naturelle	30
Culture communautaire de fruits de mer pour la conservation	32
Des aliments durables	33
Des produits de beauté plus naturels	37
Un souvenir en faveur de la conservation de la biodiversité	42
Décourager la vente de souvenirs illégaux	43
Des partenariats pour des jardins naturels	45
Les oiseaux, hôtes de marque des établissements Etap	50
Six Senses s'engage à protéger les requins	52
Accor Autriche et ses hôtels à chauves-souris	53
La plage, un endroit idéal pour sensibiliser le personnel	53
Accor s'engage dans le programme « Plantons pour la planète »	54

Comment utiliser ce guide

« Tous les choix que vous faites en tant qu'hôtelier ont un impact sur la nature, qu'il s'agisse de la nourriture que vous servez dans votre restaurant, des souvenirs que vous vendez dans vos boutiques ou des excursions locales que vous recommandez à vos hôtes. Les changements dans ce domaine peuvent présenter un réel défi. Nous espérons, à l'UICN, qu'en vous proposant ce guide, le défi consistant à rendre votre gestion hôtelière durable sera allégé. »

Julia Marton-Lefèvre, Directrice générale de l'UICN

La biodiversité joue un rôle important dans l'activité quotidienne d'un hôtel : depuis la nourriture servie au restaurant et le bois utilisé dans les meubles et les aménagements jusqu'aux produits d'accueil offerts dans les spa, les fruits de la biodiversité sont omniprésents dans les hôtels. À l'extérieur, plantes et animaux divers agrémentent les espaces communs et les jardins, tandis qu'au delà des grilles de l'hôtel, parcs, espaces verts, espaces côtiers et habitats naturels offrent aux clients l'occasion de se distraire et d'apprécier la nature environnante.

L'objet de ce guide est d'aider les propriétaires et les directeurs d'hôtels, grands ou petits, quel que soit le lieu où ils se trouvent, en montagne ou sur un littoral, à conserver la nature. Il vise particulièrement à leur donner des orientations pour une utilisation durable des ressources biologiques dans leurs opérations quotidiennes.

Il vise à compléter les nombreux outils disponibles qui ont pour objet de vous aider à réduire l'impact de votre hôtel sur l'environnement grâce à l'utilisation de bonnes pratiques dans le choix du site, la conception, les méthodes de construction, la gestion des consommations d'énergie et d'eau ainsi que de l'élimination des eaux usées et des déchets.

Pour avoir un **aperçu rapide de ce qu'est la biodiversité**, pourquoi elle est importante et comment les hôtels ont un impact sur elle, veuillez vous reporter à la **Partie I : Biodiversité et hôtels**.

Pour connaître les **mesures particulières** qui peuvent être prises dans votre hôtel pour protéger la biodiversité et agir en sa faveur, vous devrez aller à la section **Mesures à prendre dans la Partie II**. Chaque section porte sur les différentes opérations hôtelières, c'est-à-dire :

- Les restaurants
- Les chambres et les espaces communs
- Les magasins de souvenirs de l'hôtel
- L'espace autour de l'hôtel et les jardins
- L'environnement immédiat au-delà des grilles de l'hôtel, et les possibilités de distraction pour vos hôtes

Chaque section de la Partie II offre des suggestions pratiques sur ce que les hôtels peuvent faire pour conserver la biodiversité, ainsi que des **témoignages** expliquant ce que certains hôtels font déjà dans le monde et un aperçu des problèmes locaux et mondiaux rencontrés par la biodiversité. Vous pouvez envisager d'utiliser ces sections avec les responsables et le personnel en charge de chacun de ces secteurs d'activité.

Si vous désirez davantage d'informations pour la mise en œuvre d'actions proposées dans la section « Mesures à prendre », vous pouvez utiliser, dans la **Partie III, les Fiches d'informations développées par TRAFFIC**, le réseau de surveillance du commerce des espèces sauvages. Ces fiches donnent une information détaillée sur la manière de se procurer et d'utiliser de nombreuses ressources vivantes, depuis les produits de la mer, jusqu'au bois et aux souvenirs.

Si vous cherchez des idées sur la manière de **communiquer** avec vos employés, vos clients et les autres parties prenantes concernées, **sur les actions de votre hôtel en faveur de la biodiversité, allez à l'annexe 1**. Et pour des conseils sur la manière d'établir des **partenariats sur la destination, voyez l'annexe 2**.

Lorsque vous utiliserez ce guide, n'oubliez pas qu'il est important de faire participer les responsables et les employés concernés à la mise en œuvre des mesures appropriées. Une même action peut être réalisée de différentes façons selon la structure de gestion de votre hôtel (en particulier en fonction de la répartition des rôles et des responsabilités). Par exemple, dans un petit hôtel, le directeur de l'hôtel va s'occuper de tous les contrats avec les fournisseurs alors que, dans un hôtel plus grand, ceux-ci sont répartis entre les responsables des différents secteurs. Pour les hôtels qui font partie d'un groupe, la passation de marchés peut relever d'un département centralisé. Il est donc important que les bonnes personnes, dans votre hôtel ou dans votre groupe, soient impliquées.

« Tous les hôtels peuvent prendre des mesures pour préserver la richesse naturelle de leur région et de la planète qui contribueront à la qualité d'une destination touristique. Nous espérons que ce guide, auquel nous sommes fiers d'avoir contribué, apportera des solutions concrètes pour progresser dans cette direction. »

Gilles Péliçon, Administrateur-Directeur Général, Accor

Partie I : Biodiversité et hôtels

A propos de la biodiversité

- Que nous apporte la biodiversité ?
- Comment détruisons-nous la biodiversité ?
- Que pouvons-nous faire pour la conserver ?

Vers un hôtel plus écologique

- Comment les hôtels impactent la biodiversité ?

Partie II : Mesures à prendre dans un hôtel

Principes d'action en faveur de la biodiversité

Mesures à prendre dans les restaurants de l'hôtel

Mesures à prendre dans les chambres et les espaces communs

- Bois
- Produits d'accueil et de spa
- Plantes d'ornement et animaux

Mesures à prendre dans la boutique de souvenirs de l'hôtel

Mesures à prendre dans l'espace autour de l'hôtel et les jardins

Mesures à prendre sur la destination

- Soutien aux efforts locaux en faveur de la conservation de la biodiversité
- Activités et excursions proposées par l'hôtel

Partie III : Recommandations de TRAFFIC – Fiches d'information sur l'utilisation durable des ressources vivantes

1. Le thon
2. Le saumon
3. Les mollusques
4. Les poissons et fruits de mer spécifiques à l'Asie
5. Les crustacés
6. Autres poissons
7. Le caviar

8. Le bois pour l'ameublement et la construction
9. Les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et les spa
10. Les animaux vivants
12. Les plantes horticoles

9. Plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et les spa
11. Les souvenirs à base de flore et faune sauvages

12. Les plantes horticoles

13. Activités et excursions

Partie I: Biodiversité et activité hôtelière



© Serge Detalle

À propos de la biodiversité

La biodiversité est partout. Regardez autour de vous et vous verrez une profusion d'organismes de toutes sortes : insectes, plantes, oiseaux et autres animaux. Allez vous promener et vous observerez différents types d'habitats et d'écosystèmes : bois, pâturages, étangs, rivières, côtes, chacun abritant différentes espèces d'animaux et de plantes. À moins d'utiliser un microscope, vous ne pourrez pas distinguer les micro-organismes, mais ils font aussi partie du monde naturel.

C'est cela la **biodiversité** – la diversité des organismes vivants et de leurs habitats naturels sur notre planète. Association du mot grec signifiant la vie, bios, et de « diversité », le terme biodiversité désigne simplement la grande diversité du monde du vivant sur Terre (« diversité biologique »). Cette diversité s'exprime de nombreuses manières, que ce soit par le nombre d'espèces d'organismes vivants, par les différences entre individus d'une même espèce ou par la variété des modes de regroupement de ces espèces pour former différents habitats et écosystèmes. Un **écosystème** est l'association d'organismes vivants et de l'environnement physique dans lequel ils vivent. Les principaux types d'écosystèmes, des forêts, montagnes, déserts et pâturages aux écosystèmes d'eau douce, côtiers et marins, peuvent être divisés en catégories d'écosystèmes plus spécifiques en fonction de leurs caractéristiques physiques et des types d'organismes qu'ils abritent.

L'une des caractéristiques de la vie sur la Terre tient au fait que les espèces dépendent les unes des autres. Par exemple, les prédateurs comme les lions du Kenya ont besoin de proies comme les gazelles pour se nourrir. Les gazelles à leur tour se nourrissent des plantes des vastes savanes du Masai Mara. Faites le lien entre les prédateurs et leurs proies, entre les proies et les plantes dont elles se nourrissent, et vous commencez à comprendre comment les différentes espèces interagissent entre elles. Touchez à un élément de cette chaîne, les lions, les gazelles ou les savanes, et les effets se feront sentir parmi les espèces tout le long de la chaîne. Du fait de l'interdépendance des espèces au sein d'un écosystème, la biodiversité est un indicateur majeur de l'état de santé du monde vivant : lorsque la biodiversité commence à décliner, c'est souvent le signe que l'écosystème est en péril, de même que la société des hommes.

Que nous apporte la biodiversité ?

La biodiversité est essentielle à la vie humaine. Elle apporte de nombreux bénéfices et d'importants services à la société humaine. Par exemple les insectes participent à la pollinisation de nos cultures, les oiseaux dispersent les semences, les champignons, les vers et les micro-organismes produisent des nutriments et des sols fertiles. Les interactions entre les organismes et

l'environnement physique influent sur le climat, les sources d'alimentation en eau et la qualité de l'air, et nous aident à nous protéger contre les conditions climatiques extrêmes, y compris en atténuant les catastrophes naturelles. Ces bénéfices portent le nom collectif de « services écosystémiques ». Le rapport mondial, *Évaluation des écosystèmes pour le Millénaire* (2005) (<http://www.millenniumassessment.org>), décrit quatre principaux types de services d'origine écosystémique :

- **Services de prélèvement** : il s'agit des produits tangibles fournis par la biodiversité, notamment la nourriture, l'eau douce, les combustibles et les matières premières, comme le bois pour l'ameublement et la construction et les fibres pour l'habillement, ainsi que les ressources génétiques pour la médecine et la protection des cultures (voir encadré 1).
- **Services de régulation** : il s'agit des services qui maintiennent l'équilibre des processus écologiques majeurs, comme la régulation du climat, l'effet tampon sur les inondations, la régulation des maladies et la purification de l'eau.
- **Services culturels** : il s'agit des valeurs immatérielles que les hommes tirent de la nature, notamment les bénéfices esthétiques, spirituels, éducatifs et récréatifs.
- **Services d'auto-entretien** : il s'agit des services nécessaires à la production de tous les autres services écosystémiques, notamment la production de biomasse, la formation des sols (pédogenèse), le cycle nutritif et les habitats.

Tous ces services sont essentiels à notre bien-être et aucune technologie n'est en mesure de les remplacer s'ils sont endommagés. La seule option que nous avons pour préserver ces bénéfices est de réduire nos impacts néfastes sur le monde naturel pour permettre à la biodiversité et aux ressources naturelles de se renouveler. De plus en plus souvent, des écosystèmes sont restaurés afin qu'ils puissent continuer à offrir ces services essentiels de manière plus efficace que ne pourraient le faire des solutions alternatives mises en place par l'homme. Par exemple, la restauration de marais côtiers et de leur végétation est utilisée dans certaines régions comme alternative à des ouvrages de protection artificiels, tandis que la protection des écosystèmes dans les bassins versants contribue de manière importante à la gestion de l'alimentation en eau douce. En agriculture, des systèmes d'exploitation raisonnés remplacent peu à peu les engrais et les pesticides artificiels par des services fournis par les écosystèmes naturels.

Comment détruisons-nous la biodiversité ?

Alors que la biodiversité fournit des produits et des services vitaux à notre société, les activités humaines causent des dommages considérables aux écosystèmes et aux espèces au niveau mondial.

Tout ce que nous consommons, tout ce que nous jetons, a un impact sur la biodiversité. La population mondiale a connu une croissance intense au cours des dernières décennies, et elle continue d'augmenter. Une partie de cette population s'enrichit et devient plus mobile ce qui entraîne une augmentation de la consommation et de l'impact de l'homme sur l'environnement. En juillet 2008, le directeur exécutif de la Convention sur la diversité biologique a indiqué que le rythme actuel des pertes de la biodiversité est 100 fois supérieur au rythme des extinctions naturelles et que 60 % des services des écosystèmes sont dégradés du fait des activités humaines. Ce qui reste du monde naturel est en moins bonne santé et plus perturbé, les systèmes naturels ne sont plus en équilibre (voir encadré 2).

Il y a de nombreuses raisons qui expliquent les pertes de biodiversité auxquelles nous sommes confrontés dans le monde aujourd'hui, notamment :

- **Les changements climatiques** : les changements climatiques induits par l'activité humaine se traduisent par une altération de la température, des précipitations et de la disponibilité en eau, l'apparition de sécheresse et d'autres facteurs similaires, qui affectent la répartition des espèces végétales et animales dans le monde. Selon le Groupe intergouvernemental d'experts sur l'évolution du climat, GIEC (www.ipcc.ch/languages/french.htm), 20 à 30 % des espèces végétales et animales évaluées seraient

Encadré 1 : Importance de la diversité génétique des espèces

Deux espèces de riz seulement assurent l'alimentation de milliards de gens dans le monde. Or on connaît plus de 100 000 variétés pour une seule de ces deux espèces. Avons-nous besoin de toutes ces variétés ? Est-ce qu'il ne serait pas plus logique de se concentrer sur la culture de quelques variétés ? Dans les années 70, la nature nous a fait la démonstration de ce qui pourrait arriver si quelques variétés seulement survivaient. À cette époque, un virus détruisait les cultures de riz de l'Inde à l'Asie du Sud-Est. L'épidémie représentait une menace de famine massive et de ruine financière, jusqu'à ce que les scientifiques découvrent une variété de riz, parmi des milliers, qui était résistante au virus. Cette expérience montre l'importance qu'il y a à protéger la diversité des espèces naturelles pour la sécurité de notre alimentation.

Source:

Biodiversity, the Basis of our Life. – Ministère fédéral de l'environnement, de la conservation de la nature et de la sûreté nucléaire (Allemagne)
http://www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/faltblatt_bioviefalt_en.pdf

Encadré 2 : La biodiversité menacée

Les espèces menacées

Selon la Liste rouge de l'UICN des espèces menacées™ en 2007, 16 306 des 41 415 espèces étudiées sont menacées d'extinction, ce qui signifie qu'elles sont indiquées comme étant sérieusement menacées, menacées ou vulnérables. Parmi elles :

- **Mammifères** : 1094 espèces (22 % des mammifères connus)
- **Oiseaux** : 1226 espèces, données 2008 (12 % des oiseaux connus)
- **Poissons** : 1201 espèces (39 % des espèces évaluées)
- **Reptiles** : 422 espèces (30 % des espèces évaluées)
- **Amphibiens** : 11808 espèces (31 % des espèces évaluées)
- **Gymnospermes** : 321 espèces (35 % des espèces évaluées)

Source:

Liste rouge de l'UICN des espèces menacées : <http://www.iucnredlist.org>
(http://www.iucnredlist.org/info/2007RL_Stats_Table%201.pdf)

La déforestation

Les forêts ont complètement disparu dans 25 pays, et 29 autres pays ont perdu plus de 90 % de leur surface boisée. Par exemple :

- L'abattage illégal a détruit plus de la moitié des forêts en Indonésie et conduit des espèces telles que le rhinocéros de Sumatra, le tigre et l'orang-outan sur la voie de l'extinction.
- L'exploitation non durable des forêts menace l'acajou et les écosystèmes forestiers en Amérique du sud. La plupart des variétés d'acajou figurent sur la Liste rouge de l'UICN comme menacées. L'acajou est souvent utilisé dans l'ameublement de luxe et pour d'autres produits.

Sources:

Millennium Ecosystem Assessment, Chapter 21, Forest and Woodland Systems, in report on Ecosystems and Human Well-being: Current State and Trends

<http://www.millenniumassessment.org/>,

Nellemann, C., Miles, L., Kaltenborn, B. P., Virue, M., and Althenius, H. (Editors), 2007. The last stand of the orangutan – State of emergency: Illegal logging, fire and palm oil in Indonesia's national parks. United Nations Environment Programme, GRID-Arendal, Norway. http://www.grida.no/_documents/orangutan/full_orangutanreport.pdf

Big Leaf Mahogany, Natural Resources Defense Council

<http://www.nrdc.org/wildlife/habitat/esa/international03.asp>

Les menaces d'extinction pour les primates

La première étude exhaustive depuis cinq ans des 634 sortes de primates dans le monde a révélé que près de 50 % des espèces sont menacées d'extinction, selon la Liste rouge de l'UICN des espèces menacées™. En Asie plus de 70% des primates sont considérés comme menacés, ce qui signifie qu'ils pourraient disparaître à jamais dans un proche avenir.

« La destruction des forêts tropicales a toujours été la cause principale, mais il semble maintenant que la chasse soit une menace sérieuse dans certaines régions » a déclaré Russel A. Mittermeier, président du Groupe de spécialistes des primates de l'UICN. Nos parents les plus proches, tous les singes et autres primates sont importants pour la santé des écosystèmes environnants. Les forêts dans lesquelles ils vivent fournissent des ressources vitales pour les humains, mais également elles absorbent le dioxyde de carbone, responsable des changements climatiques.

Source:

<http://cms.iucn.org/about/work/programmes/species/index.cfm?uNewsID=1391>

Les menaces sur les coraux

La première évaluation mondiale complète des coraux formant les récifs a fait apparaître en 2008 qu'un tiers des espèces est menacé d'extinction. L'étude a été menée par des experts mondiaux et le Global Marine Species Assessment (Évaluation mondiale des espèces marines), une initiative conjointe de l'UICN et de Conservation International (CI). Les chercheurs ont constaté que les principales menaces pour les coraux sont les changements climatiques, la pêche destructrice, la diminution de la qualité de l'eau du fait de la pollution et la dégradation des habitats côtiers.

Alors qu'il leur faut plusieurs millions d'années pour se construire, les récifs coralliens abritent plus de 25 % des espèces marines ce qui fait d'eux les écosystèmes marins ayant la plus grande diversité biologique. Les récifs coralliens sont le refuge de poissons et de ressources marines importantes pour les populations vivant sur les côtes.

Source:

<http://cms.iucn.org/about/work/programmes/species/index.cfm?uNewsID=1279>

menacées d'extinction si la température moyenne globale augmentait de plus de 1,5 à 2 °C. De nombreuses espèces sont déjà affectées par le réchauffement mondial : par exemple, l'augmentation de la fréquence des sécheresses est une menace pour la faune et la flore sauvages africaines, et les tempêtes fréquentes et l'augmentation de la température des océans détériorent et même tuent les coraux du monde entier, tandis que les ours polaires de l'Arctique ont de plus en plus de difficultés à se nourrir sur une banquise qui se morcelle de plus en plus tôt chaque année (voir encadré 3).

- **La transformation des habitats** : près de la moitié de la surface terrestre du globe a déjà été transformée ou dégradée par l'activité humaine, que ce soit du fait de modifications de l'utilisation des sols ou d'une occupation inappropriée, de la modification physique des fleuves ou du pompage de l'eau des rivières, de la disparition des récifs coralliens et des dégâts causés aux fonds marins par la pêche au chalut. Le coût de décennies de transformation des habitats est en train de devenir par trop apparent : par exemple, dans les zones où des forêts ont été défrichées pour le bois de construction ou pour faire place à l'agriculture, le sol s'érode plus vite et les rivières

débordent plus fréquemment. La perte d'habitats essentiels a également un impact néfaste sur beaucoup de plantes et d'espèces animales.

- **Les espèces envahissantes** : les espèces non indigènes introduites de façon accidentelle ou délibérée (par exemple en cultivant des espèces exotiques dans son jardin) dans un écosystème peuvent nuire aux espèces indigènes par prédation ou parce qu'elles entrent en concurrence avec elles pour des ressources telles que la nourriture, l'eau ou les sites de nidification. Un exemple dramatique d'espèce envahissante est le crapaud géant : introduits en Australie pour contrôler les coléoptères qui détruisaient les cultures de cannes à sucre, les crapauds géants ont échoué dans leur mission mais ont causé des dégâts majeurs à la faune sauvage australienne en mangeant les petits animaux et en empoisonnant les prédateurs plus gros qui essayaient de les manger.
- **La surexploitation** : l'utilisation d'espèces, de nutriments, d'eau et d'autres ressources biologiques plus rapidement qu'elles ne peuvent se reconstituer selon les cycles naturels de reproduction ou de renouvellement peut entraîner un sérieux déclin des populations animales et végétales et des ressources.

Encadré 3 : Le changement climatique, la biodiversité et le tourisme

Le climat est un facteur essentiel pour le tourisme, et le secteur du tourisme est très sensible aux effets du changement climatique et de l'élévation du niveau des températures. Le changement climatique a également un impact très important sur des ressources de la biodiversité qui sont importantes pour le tourisme, par exemple sur les écosystèmes tels que les récifs coralliens et les montagnes. En Afrique, les pressions dues aux périodes prolongées de sécheresse et à la réduction de leur espace vital rendent les éléphants plus vulnérables aux changements climatiques, et la Grande Barrière de corail d'Australie pourrait perdre près de 95% de son corail vivant d'ici 2050 en raison des modifications de la température des océans et des facteurs qui y sont liés. Selon la 2e Conférence internationale sur le changement climatique et le tourisme organisée par l'Organisation mondiale du tourisme en 2007, les émissions de dioxyde de carbone, l'un des gaz responsables du réchauffement planétaire, dues aux activités touristiques atteindraient 5 % des émissions mondiales. La conférence a estimé que le secteur du tourisme doit rapidement prendre en compte le changement climatique s'il veut se développer de façon

durable, en limitant les émissions de gaz à effet de serre qui sont à l'origine du réchauffement, et en adaptant ses activités commerciales et les destinations aux modifications du climat. Parmi les mesures à prendre figurent l'amélioration de l'efficacité énergétique qui est une des meilleures méthodes pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, ainsi que l'obtention de ressources financières destinées à aider les régions et les pays les plus pauvres à faire face au changement climatique. Il faut également faire des efforts pour conserver la biodiversité et les écosystèmes naturels, renforcer leur résilience face à ces changements et garantir qu'ils restent une ressource de base pour le tourisme grâce à leur utilisation durable sur le long terme.

Les hôtels peuvent contribuer de manière significative à l'atténuation des effets du changement climatique en limitant leur utilisation d'énergie, en améliorant leur efficacité énergétique et en introduisant des pratiques favorables à la biodiversité dans leurs opérations quotidiennes.

Sources:

Convention on Biological Diversity (2007) "Biodiversity and Climate Change" www.cbd.int/doc/bioday/2007/ibd-2007-booklet-01-en.pdf

Davos Declaration on Climate Change and Tourism: Responding to Global Challenges (2007), Second International Conference on Climate Change and Tourism organised by UNWTO http://www.unwto.org/climate/current/en/pdf/CC_Broch_DavBal_memb_bg.pdf



Encadré 4 : Les principales étapes de l'action internationale pour la protection de l'environnement et de la biodiversité

- 1972 : *Halte à la croissance* est publié par le Club de Rome qui annonce que les limites de la Terre seront atteintes dans 100 ans si le rythme de croissance de la population, de l'épuisement des ressources et de la génération de pollution se maintient. Les Nations Unies mettent en place le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE).
- 1973 : La Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) est signée à Washington, DC, États-Unis. Le traité interdit ou limite le commerce des espèces animales et végétales menacées d'extinction.
- 1979 : La Convention sur la conservation des espèces migratrices appartenant à la faune sauvage (CMS) ou convention de Bonn, est signée à Bonn, Allemagne.
- 1987 : La Commission internationale sur l'environnement et le développement souligne la nécessité d'un « développement durable » pour protéger l'environnement et combattre la pauvreté et les inégalités dans le monde.
- 1992 : La Convention sur la diversité biologique, dite Convention sur la biodiversité, et la Convention-cadre sur le changements climatiques sont adoptées lors la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement (le « Sommet de la Terre ») à Rio de Janeiro, Brésil, en même temps que le programme Action 21, plan détaillé pour la mise en œuvre du développement durable à l'échelle mondiale.
- 1997 : Le Protocole de Kyoto, au titre duquel les pays industrialisés s'engagent à réduire leurs émissions de gaz carbonique, est signé au Japon.
- 2002 : Les objectifs 2010 de la biodiversité - assurer d'ici à 2010 une réduction significative du rythme actuel des pertes de la diversité biologique – sont adoptés au Sommet mondial sur le développement durable à Johannesburg, Afrique du Sud.
- 2005 : L'Évaluation des écosystèmes pour le Millénaire conclut que les ressources naturelles se dégradent à une grande échelle, provoquant la détérioration des processus écologiques qui soutiennent la vie sur Terre.



La surexploitation des ressources en eau dans les villes et les sites touristiques et pour l'agriculture intensive menace les zones humides et le niveau des nappes phréatiques. La surexploitation des zones de pêche a endommagé les stocks dans la plupart des zones de pêche du monde. Sur terre, la chasse a contribué au déclin ou à l'extinction de nombreuses espèces au siècle dernier, alors que nombre d'entre elles sont encore menacées aujourd'hui par le braconnage.

- **La pollution** : les produits chimiques, les engrais et les pesticides, les polluants atmosphériques, les eaux usées et les déchets solides peuvent tous causer de graves dégâts aux espèces individuellement, et au fonctionnement des écosystèmes en général. La pollution due aux engrais et aux eaux usées peut entraîner des concentrations élevées de nutriments dans l'eau et déclencher la prolifération d'algues. Ces événements commencent par une croissance rapide des algues, qui ensuite meurent et pourrissent, laissant derrière elles des zones mortes dans les rivières, les lacs et les eaux côtières, ce qui a un impact néfaste sur la faune et la flore. D'autres types de polluants peuvent reproduire les hormones animales et affecter gravement la santé et le développement des poissons et des amphibiens. La plupart de nos décharges rejettent des eaux usées polluées et émettent des gaz qui contribuent à l'effet de serre. On trouve des débris de plastique et d'autres déchets dans la plupart des océans du monde. Ceux-ci ont des conséquences souvent fatales pour les espèces qui les mangent par erreur ou qui se font prendre au piège.

Et que pouvons-nous faire pour la conserver ?

Face à toutes ces menaces, il existe des solutions. La société dans son ensemble doit s'attaquer aux causes même des pertes de biodiversité et chacun d'entre nous a un rôle à jouer pour relever ce défi. Si de nombreuses initiatives ont été prises

pour protéger l'environnement et la biodiversité au cours des dernières décennies, il reste encore beaucoup à faire (voir encadré 4). Nous devons avant tout nous efforcer de maintenir notre utilisation de la biodiversité et des services des écosystèmes dans des limites raisonnables.

Une utilisation durable consiste à répondre aux besoins de l'homme sans menacer l'état de l'environnement ni les stocks de ressources qui resteront à la disposition des générations futures. Dans la pratique, préserver les stocks de ressources naturelles pour l'avenir exige de ne pas les épuiser plus vite que le temps qu'il leur est nécessaire pour se régénérer par reproduction ou processus naturel, comme par exemple la pluie qui renouvelle les stocks d'eau douce.

Non seulement il faut nous assurer que notre consommation de produits issus de la biodiversité est durable, mais il est également important de gérer avec prudence notre « utilisation non consommatrice » du monde naturel. Lorsque nous utilisons la biodiversité à des fins récréatives, touristiques ou culturelles, nous n'en abusons pas nécessairement, le nombre d'arbres dans une forêt est le même après la visite d'un groupe de touristes qu'avant. Mais les activités humaines mal gérées peuvent tout de même avoir un impact négatif, par exemple en déranger la faune sauvage, si des détritiques sont abandonnés ou simplement par le piétinement de personnes dans la forêt. Cependant ce type d'utilisation « non consommatrice », lorsqu'il est bien géré, peut être un moyen précieux de générer des revenus de la biodiversité sans avoir à l'exploiter, tout en aidant dans le même temps à sensibiliser davantage les gens à la conservation de la biodiversité.

Figure 1 : Incidences du cycle de vie d'un hôtel sur la biodiversité



Vers un hôtel plus écologique

Quels sont les impacts de l'activité hôtelière sur la biodiversité ?

L'impact de chacun sur l'environnement est très variable. Son niveau dépend de choix personnels et peut très bien avoir des répercussions sur la terre entière : la nourriture peut être importée d'autres continents, l'eau pompée dans des rivières ou des réservoirs éloignés, et les déchets évacués à des kilomètres de leur source. Cela est vrai également pour un hôtel.

Un hôtel a impact sur la biodiversité à chaque étape de son cycle de vie, depuis sa conception jusqu'à sa fermeture.

Voir Figure 1 - Incidences du cycle de vie d'un hôtel sur la biodiversité

- 1. Au stade de la planification**, les choix qui détermineront de manière importante le niveau d'impact de l'hôtel sont liés au choix du site et à la conception. Un hôtel, même géré de la manière la plus durable, aura des effets considérables s'il est construit dans une région sensible du point de vue de la biodiversité (voir encadré 5). Le choix des matériaux qui seront utilisés pour sa construction, leur provenance et l'ensemble des caractéristiques physiques de l'hôtel auront une incidence sur son impact au stade de l'exploitation.
- 2. Au stade de la construction**, l'impact est déterminé par la dimension et l'emplacement de l'espace dégagé, le lieu où les activités de construction se déroulent, le choix des méthodes de construction, l'origine, la quantité et le type de matériaux, l'eau et l'énergie utilisées, l'emplacement des baraquements temporaires pour les ouvriers, le stockage des matériaux de construction, la quantité des déchets à éliminer, et d'autres types de nuisances tels que l'érosion de surface des sols et les systèmes d'évacuation.
- 3. Au stade de l'exploitation**, l'impact d'un hôtel est lié essentiellement à l'énergie, l'eau, la nourriture et aux autres ressources qui sont utilisées dans le cadre de ses activités, aux déchets solides et liquides qu'il produit, à la façon dont sont gérés les espaces verts qui l'entourent, et aux impacts directs des clients. De plus, les rénovations fréquentes et le remplacement du mobilier, des appareils et des équipements peuvent impacter l'environnement en raison des choix d'approvisionnement et des éliminations accélérées d'équipements. Une utilisation plus efficace de l'énergie et de l'eau, l'utilisation d'aliments biologiques produits de manière durable, la réduction, le traitement et l'évacuation appropriés des déchets, des décisions d'achat faites de manière durable et la gestion naturelle des jardins peuvent contribuer à réduire les impacts néfastes d'un hôtel sur la biodiversité. De même, les relations de l'hôtel avec les populations environnantes ont une incidence non seulement sur la durabilité des opérations mais également sur l'utilisation des ressources de l'environnement par les populations elles-mêmes.

- 4. Lors de la fermeture**, l'impact d'un hôtel est lié à l'évacuation des matériaux enlevés pour le rénover, le convertir à d'autres usages ou le démolir, et aux travaux nécessaires pour ce faire. Il est souvent possible de réutiliser et de recycler une partie de ces matériaux. Les matériaux toxiques qui peuvent avoir été utilisés, en particulier dans les bâtiments anciens, nécessiteront l'application de précautions strictes pour leur manutention et leur gestion. Un opérateur hôtelier responsable devrait également envisager de soutenir des actions de rénovation écologique si nécessaire.

Encadré 5 : Conseils sur le choix du site, la conception et la construction d'un nouvel hôtel

Ce guide porte essentiellement sur la façon dont les hôtels peuvent participer à la conservation de la biodiversité dans leurs opérations quotidiennes. Toutefois, avant même qu'il ne soit question de ces activités et des décisions qui en découlent, d'autres décisions essentielles doivent être prises sur le choix du site, la conception et la construction qui pourraient avoir des impacts négatifs sur l'environnement. Des décisions responsables sur le choix du site et la conception de l'hôtel, les matériaux qui seront utilisés pour la construction et la manière dont celle-ci sera gérée sont indispensables pour la protection de la biodiversité et pour éviter de porter atteinte aux animaux, plantes et habitats.

Si vous avez l'intention de construire un hôtel, assurez-vous qu'il est conçu en accord avec les principes du développement durable, en accord avec les populations locales, dans le respect de l'environnement et de la biodiversité et en évitant le gaspillage des ressources. Vous trouverez des conseils à ce sujet dans les références suivantes :

Sustainable Hotel Siting, Design and Construction, publié par International Business Leaders Forum's Tourism Partnership et Conservation International
<http://www.tourismpartnership.org/pages07/SDCGuidelines.html>

International Ecotourism Guidelines, publié par The International Ecotourism Society avec l'Organisation mondiale du tourisme
http://www.ecotourism.org/webmodules/webarticlesnet/templates/eco_template_home.aspx?articleid=421&zoneid=25

Le choix d'un site et une conception responsables, la gestion efficace de la consommation d'énergie et d'eau, l'élimination convenable des eaux usées et des déchets solides représentent des défis énormes pour tout hôtel qui souhaite améliorer la durabilité de ses opérations. Ces sujets sont couverts de façon détaillée dans de nombreuses autres sources et publications.

Ce guide se concentre sur la gestion des impacts directs d'un hôtel sur la biodiversité dans le cadre de son exploitation, en particulier sur ceux liés à l'utilisation des ressources biologiques.

De nombreuses ressources biologiques, du bois de construction aux ressources halieutiques, sont détériorées ou épuisées par une exploitation excessive. Les activités de tourisme et de loisirs mal gérées peuvent être dommageables aux espèces sauvages du fait des perturbations causées aux animaux et aux plantes, ou par la collecte d'espèces de la flore et de la faune sauvages pour en faire

des souvenirs et des objets d'ornement pour la vente. En revanche, des activités commerciales durables, telles que le tourisme durable, sont favorables à la biodiversité car elles encouragent la protection des écosystèmes qui sont susceptibles de générer des profits sans conduire à une surexploitation des ressources naturelles qui seraient utilisées plus vite qu'elles ne sont capables de se régénérer. De plus, ces pratiques responsables peuvent également présenter des avantages pour les hôtels (voir encadré 6).

Voir l'introduction à la Partie III : Recommandations de TRAFFIC pour plus d'informations sur les impacts potentiels de la surexploitation des ressources biologiques.

Encadré 6 : Quels sont les avantages pour un hôtel de pratiques responsables en matière de biodiversité?

La mise en œuvre de pratiques environnementales responsables dans le cadre d'une activité hôtelière, comme une utilisation plus durable des ressources biologiques, peut présenter de nombreux avantages et également contribuer de façon importante à la conservation de la biodiversité. Parmi ces avantages figure la possibilité :

- **d'attirer des consommateurs responsables** : de plus en plus de touristes sont fortement motivés par le développement durable et le désir de contribuer à la conservation de la biodiversité, de bénéficier d'un environnement et de produits plus sains.
- **de réduire les coûts** : des pratiques favorables à la biodiversité peuvent en effet amener une réduction des coûts opérationnels de l'hôtel en réduisant les dépenses d'approvisionnement, d'utilisation des ressources et d'élimination des déchets.
- **d'améliorer la qualité de la destination** : des lieux possédant une riche biodiversité sont attractifs et séduisent des clients exigeants. Ils offrent, de plus, des possibilités de loisirs en relation avec cette biodiversité.

- **d'améliorer la productivité du personnel et son sens des responsabilités à l'égard de l'environnement** : le personnel est souvent fortement motivé par les mesures prises pour préserver la biodiversité. Cette motivation peut contribuer à augmenter sa productivité et sa fidélité, et limiter son renouvellement.
- **de garantir de bonnes conditions d'exploitation d'un hôtel** : la mise en œuvre de pratiques visant à protéger la biodiversité atteste de la sensibilité d'un hôtel aux problèmes de l'environnement et de son désir de gérer ses opérations de manière responsable. Cela conduit ainsi à un soutien renforcé de la part des parties prenantes locales concernées et limite le risque de conflits ou de problèmes avec le gouvernement, le personnel et les collectivités locales.
- **d'attirer la participation d'investisseurs socialement responsables** : certains investisseurs veulent être sûrs que leurs fonds sont placés dans des entreprises qui présentent de bons antécédents en matière de respect de l'environnement.

Sources:

*Earthwatch Institute (Europe), International Union for Conservation of Nature and Natural Resources, World Business Council for Sustainable Development (2002), Business & Biodiversity - The Handbook for Corporate Action, ISBN 2-940240-28-0 Sustainability (2004), The Business Case for Sustainability
Tour Operators' Initiative for Sustainable Tourism Development (2004), Supply Chain Engagement for Tour Operators - Three Steps Toward Sustainability*



Figure 2 : Les ressources de la biodiversité dans un hôtel

Sur la destination :

en encourageant les activités de loisirs et les excursions responsables et en soutenant les initiatives locales en matière de conservation de la biodiversité.

Les terrains et jardins de l'hôtel :

par l'utilisation d'espèces végétales indigènes pour l'aménagement paysager et la réduction de la lumière et du bruit.

Les restaurants:

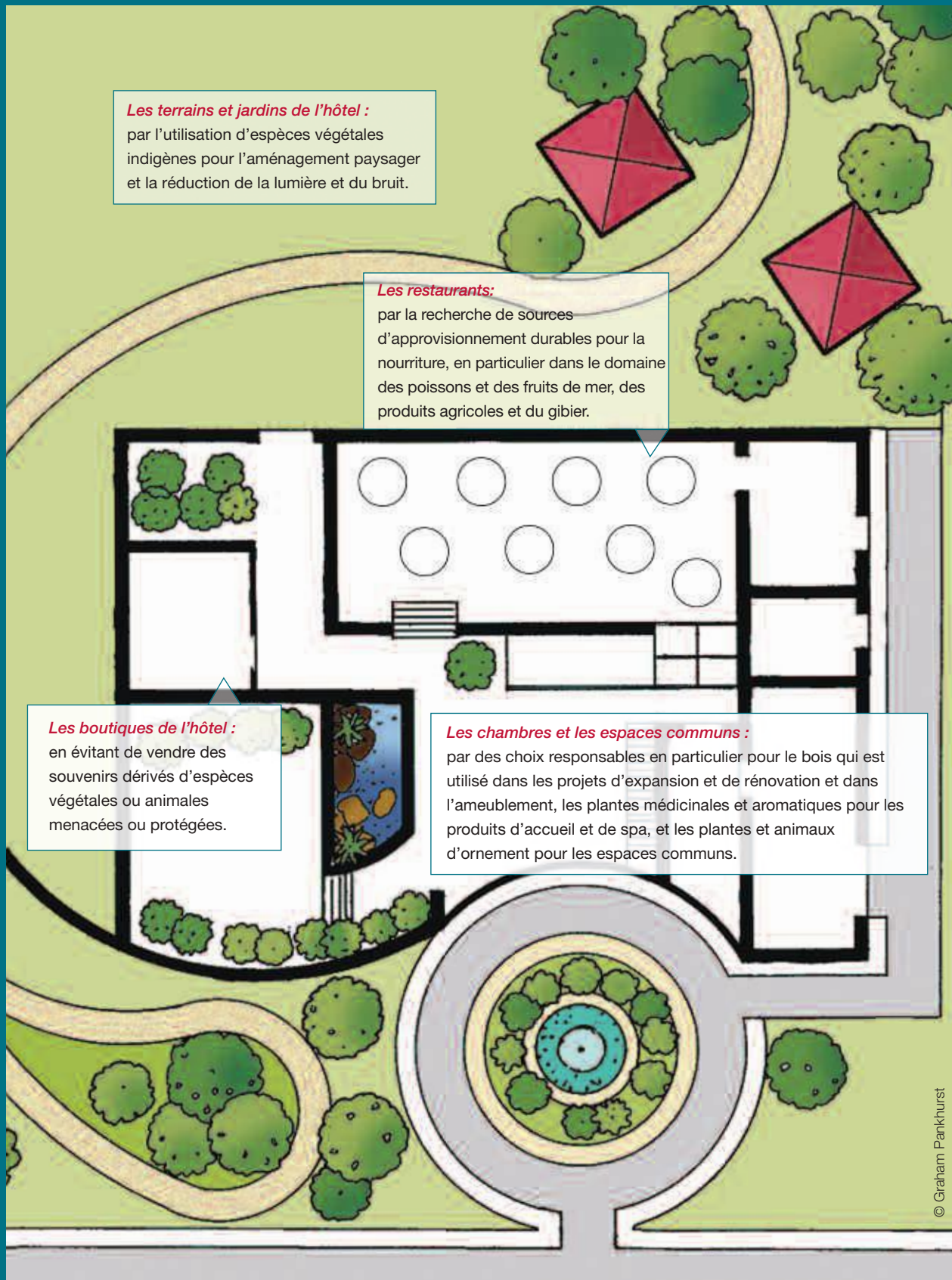
par la recherche de sources d'approvisionnement durables pour la nourriture, en particulier dans le domaine des poissons et des fruits de mer, des produits agricoles et du gibier.

Les boutiques de l'hôtel :

en évitant de vendre des souvenirs dérivés d'espèces végétales ou animales menacées ou protégées.

Les chambres et les espaces communs :

par des choix responsables en particulier pour le bois qui est utilisé dans les projets d'expansion et de rénovation et dans l'ameublement, les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et de spa, et les plantes et animaux d'ornement pour les espaces communs.



Partie II: Mesures à prendre dans un hôtel

Tous les secteurs d'activité d'un hôtel utilisent des ressources naturelles, qu'il s'agisse des restaurants, des chambres ou des jardins (voir figure 2- Les ressources de la biodiversité dans un hôtel). Dans cette section du guide, vous trouverez des recommandations sur les mesures spécifiques que vous pouvez prendre pour limiter l'impact de l'utilisation de ressources biologiques et participer à la conservation de la biodiversité dans les différents secteurs d'activité de votre hôtel, et notamment les secteurs suivants :

- **Les restaurants** : par la recherche de sources d'approvisionnement durables pour la nourriture, en particulier dans le domaine des poissons et des fruits de mer, des produits agricoles et du gibier.
- **Les chambres et les espaces communs** : par des choix

responsables en particulier pour le bois qui est utilisé dans les projets d'expansion et de rénovation et dans l'ameublement, les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et de spa, et les plantes et animaux d'ornement pour les espaces communs.

- **Les boutiques de l'hôtel** : en évitant de vendre des souvenirs dérivés d'espèces végétales ou animales menacées ou protégées.
- **Les terrains et jardins de l'hôtel** : par l'utilisation d'espèces végétales indigènes pour l'aménagement paysager et la réduction de la lumière et du bruit.
- **Sur la destination** : en encourageant les activités de loisirs et les excursions responsables et en soutenant les initiatives locales en matière de conservation de la biodiversité.





Principes à appliquer lors de la mise en place de mesures en faveur de la biodiversité dans un hôtel

Si les pratiques spécifiques à appliquer en matière de conservation de la biodiversité dépendent de la ressource ou du secteur d'activité concernés, il y a quelques principes de base qui s'appliquent dans tous les cas :

- **À l'intérieur de l'hôtel**, travaillez à introduire des pratiques et des procédures en vue de contribuer à la conservation de la biodiversité, en particulier :
 - nommez un responsable et/ou une « équipe écologiste » qui prendra la responsabilité des actions en faveur de la biodiversité ;
 - proposez des objectifs claires et réalistes, surveillez les progrès réalisés pour les atteindre et faites des points d'avancement ;
 - simplifiez les attentes que vous pouvez avoir du personnel, des clients, des fournisseurs et des parties prenantes concernées ;
 - dispensez aux employés la formation nécessaire et sollicitez leurs idées et suggestions sur les mesures que l'hôtel devrait prendre en faveur de la biodiversité ;
 - imaginez des encouragements pour que le personnel

- soutienne les actions de conservation de la biodiversité, par exemple avec un prix de « l'employé le plus écologiste du mois » ;
- prenez le temps nécessaire pour expliquer les initiatives de l'hôtel et ce qui les motive au personnel, aux clients, aux fournisseurs et aux parties concernées, afin de renforcer leur soutien et de les sensibiliser davantage à la valeur de la biodiversité et à l'importance qu'il y a à la préserver ;
 - intégrez les principes et les recommandations de ce guide dans le système de gestion de l'environnement de votre hôtel ; et
 - surveillez et évaluez les progrès réalisés dans tous les secteurs.
- Chaque fois que possible, assurez-vous que **les produits proviennent de sources récoltées et/ou produites de façon durable** et, le cas échéant, qu'ils sont certifiés par un programme de certification qui inclut des critères relatifs à la biodiversité :
 - n'utilisez pas des produits provenant d'espèces ou de populations menacées (figurant sur la Liste rouge de l'UICN des espèces menacées, www.iucnredlist.org ou dans les annexes de la CITES, www.cites.org), en particulier ceux dont la consommation et le commerce sont interdits par la réglementation nationale ou internationale (voir encadré 7) ;
 - n'utilisez pas de ressources qui sont produites ou récoltées au moyen de méthodes non réglementées et néfastes pour la biodiversité, en particulier celles qui sont illégales, comme la pêche à la dynamite ; et
 - encouragez les certifications de filières alimentaires durables.
 - Travaillez avec **d'autres acteurs importants** et en particulier :
 - Les fournisseurs : sélectionnez des fournisseurs prêts à se conformer à vos standards en précisant vos exigences quant à leurs produits et services. Les hôtels peuvent encourager leurs fournisseurs à s'améliorer dans des secteurs clés de leurs activités et utiliser des critères écologiques lors de leur sélection et dans les contrats. Travaillez avec vos fournisseurs et d'autres partenaires à améliorer la durabilité des produits que vous leur achetez. Discutez également avec eux votre politique et vos actions sur la biodiversité et voyez comment vous pouvez travailler ensemble à mettre en œuvre cette politique.
 - Les clients : les hôtels peuvent avoir une forte influence sur le comportement et les actes de leurs clients s'ils les informent sur les caractéristiques de la biodiversité locale, et sur ce qu'ils peuvent faire pour la protéger et en profiter, ainsi que sur les mesures prises par l'hôtel pour participer à sa conservation. Voir l'annexe 1 pour plus d'information sur la communication avec les parties prenantes concernées à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel.
 - Les collectivités et organisations locales : les hôtels peuvent avoir une influence sur tous les acteurs de la destination, y compris sur les autres entreprises, les organismes publics et les collectivités locales, les organisations de la conservation et les gestionnaires d'aires protégées, en les sensibilisant aux contributions de l'hôtel, à l'importance de la biodiversité et à ce que chacun d'entre eux peut faire pour participer à la protection de la biodiversité. Même si leurs activités échappent au contrôle de l'hôtel, les décisions locales en matière de développement et d'aménagement, concernant les infrastructures locales, les loisirs, les aires protégées, etc., peuvent avoir un impact important sur l'activité de l'hôtel. Les organisations locales sont susceptibles d'apporter leur expertise et d'aider votre hôtel à la mise en œuvre d'actions en faveur de la biodiversité. De plus, la formation de partenariats avec des organisations de la conservation peut renforcer l'impact des actions de votre hôtel pour la biodiversité et vous permettre de promouvoir la conservation de la nature auprès des professionnels du voyage. Voir l'annexe 2 pour plus d'information sur le travail avec des partenaires sur la destination.

Encadré 7 : Les espèces menacées

La Liste rouge de l'UICN

La Liste rouge des espèces menacées™ de l'UICN, qui est l'inventaire mondial, basé sur des données scientifiques, le plus complet de l'état de conservation global des espèces végétales et animales, évalue l'ampleur du risque d'extinction qui frappe des milliers d'espèces et sous-espèces dans toutes les régions du monde. La Liste rouge classe les espèces menacées selon trois catégories principales :

- **Espèces en danger critique d'extinction** : il s'agit d'espèces qui sont confrontées dans un avenir proche à un risque extrêmement élevé d'extinction parce que leur population a décliné d'au moins 80 % au cours des 10 dernières années, elles sont confinées dans un habitat très réduit, et elles comptent moins de 250 individus adultes. Le rhinocéros de Java en est un exemple.
- **Espèces en danger** : il s'agit d'espèces qui sont confrontées dans un avenir proche à un risque très élevé d'extinction parce que leur population a décliné d'au moins 50 % au cours des 10 dernières années, elles sont confinées dans un habitat fragmenté d'au plus 5000 kilomètres carrés, et elles comptent moins de 2500 individus adultes. Le guépard, le tigre et le chien sauvage d'Afrique en sont des exemples.
- **Espèces vulnérables** : il s'agit d'espèces qui sont confrontées à un risque élevé d'extinction à moyen terme parce que leur population a décliné d'au moins 30 % au cours des 10 dernières années, elles sont confinées dans un habitat fragmenté d'au plus 20 000 kilomètres carrés, et elles comptent moins de 10 000 individus adultes. Parmi les espèces vulnérables figurent le dragon de Komodo, le gaur, les poissons perroquets à bosse et arc-en-ciel, l'hippocampe, le bénitier géant, le grand requin blanc, l'ours polaire, le lion et l'éléphant d'Afrique, l'hippopotame et le gorfou sauteur. De nombreux perroquets, des amphibiens, des chauves-souris et des aigles sont également vulnérables, ainsi que plusieurs espèces d'arbres comme le karité, le santal, le cèdre rouge et le noyer d'Amazonie.

Depuis sa création en 1963, le nombre d'espèces couvertes par la Liste rouge ne cesse de croître : en 1988, elle a évalué toutes les espèces d'oiseaux, et en 1996, tous les mammifères. La Liste rouge est préparée par le Programme des espèces qui utilise les données réunies par la Commission de la sauvegarde des espèces et d'autres partenaires. Cette liste est publiée en coopération

avec BirdLife International, la Zoological Society of London, Conservation International et NatureServe.

La Liste rouge de l'UICN est une évaluation mondiale, mais un certain nombre de pays ont développé leurs propres listes rouges pour les animaux et les végétaux.

Source:

IUCN, 2001. Catégories et critères de la Liste rouge de l'UICN : Version 3.1. IUCN Species Survival Commission. IUCN, Gland, Switzerland and Cambridge, UK. ii + 30 pp, disponible sur : <http://www.iucnredlist.org/>

CITES

CITES est l'acronyme anglais couramment employé de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction, signée en 1973, qui réglemente le commerce mondial des animaux et plantes sauvages et des produits dérivés. Le commerce des espèces sauvages et de produits dérivés peut faire peser une grave menace sur certaines populations d'animaux et de plantes et, en liaison avec d'autres facteurs comme la destruction de l'habitat, peut amener certaines espèces au bord de l'extinction.

La CITES assure aujourd'hui la protection de plus de 30 000 espèces d'animaux et de plantes, qu'on en fasse le commerce sous forme de spécimens vivants ou qu'elles soient utilisées pour fabriquer d'autres produits. Le traité comporte trois degrés de protection qui figurent dans les annexes au traité :

- **Annexe I** : répertorie les espèces menacées d'extinction. Le commerce de spécimens de ces espèces n'est autorisé que dans des circonstances exceptionnelles.
- **Annexe II** : répertorie les espèces qui ne sont pas nécessairement menacées d'extinction actuellement, mais dont le commerce doit être contrôlé afin d'éviter une utilisation incompatible avec leur survie.
- **Annexe III** : répertorie les espèces qui sont protégées dans au moins un pays, qui a demandé à d'autres pays de l'aider à en contrôler le commerce.

Chaque pays adopte sa propre législation pour s'assurer que la CITES est appliquée au niveau national. Il y a quelques écarts dans les exigences et les prescriptions d'un pays à l'autre, et il est toujours nécessaire de consulter les règlements nationaux, qui peuvent avoir des critères plus stricts que ceux de la convention.

Source:

*Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction, « What is CITES? », disponible sur : <http://www.cites.org/eng/disc/what.shtml>
<http://www.cites.org/eng/app/appendices.shtml>*

Protection de la biodiversité : une approche intégrée



En 1998, Accor a introduit une Charte Environnement de l'Hôtelier. Cette charte originale s'adresse aux hôteliers et propose 15 actions pratiques portant sur l'utilisation de l'eau et de l'énergie, la gestion des déchets et la protection de l'environnement local en partenariat avec une organisation.

En 2005, la Charte a été complètement révisée par le Département du développement durable de Accor en coopération avec des directeurs d'hôtel et un réseau de représentants des pays où ils se situent. Cette nouvelle charte comporte 65 initiatives autour de huit thèmes qui incluent l'eau, l'énergie, la couche d'ozone, et la biodiversité et un guide pour la mise en œuvre des actions avec des suggestions détaillées.

Chaque thème est présenté avec des explications fournies par un spécialiste. La partie sur la biodiversité a été préparée en étroite coopération avec la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO), association française, et BirdLife International qui ont aidé à identifier les actions et à les expliquer. Elle propose également une introduction sur

l'extinction des espèces et ses conséquences pour les humains. Les autres sections sont présentées par des experts du Programme des Nations Unies pour l'Environnement.

Les actions relatives à la biodiversité vont de la réduction de l'utilisation des pesticides et des engrais dans les zones vertes, voire leur élimination, à l'utilisation de plantes locales, la plantation d'arbres et la promotion d'initiatives locales. Dans les autres sections, certaines actions proposées ont pour objet de protéger les ressources naturelles, par l'utilisation d'aliments organiques certifiés ou de papier provenant de forêts certifiées FSC.

Cette nouvelle charte, rédigée en collaboration avec les directeurs d'hôtel, reflète leurs attentes et va plus loin dans son soutien à la biodiversité. Elle a été très bien accueillie par les hôteliers. En

2007, elle était appliquée dans 84% des 3900 hôtels Accor. Chacun d'entre eux utilise le système de pilotage environnemental du groupe pour indiquer les actions qu'il a entreprises.

Les résultats obtenus à ce jour en termes de protection de la biodiversité sont encourageants : plus de 1000 hôtels sélectionnent des plantes adaptées au lieu où ils se trouvent, plus de 800 d'entre eux ont réduit leur utilisation d'insecticides et plus de 600 utilisent des produits cultivés de manière organique. Chaque année les divisions régionales et les marques définissent les objectifs d'amélioration.

Patricia Cortijo
Directrice Environnement
Développement durable Accor
www.accor.com





© Joël Biletta

Mesures à prendre dans les restaurants

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

Une grande partie de notre nourriture est issue de végétaux et d'animaux qui ont été domestiqués pour être cultivés et élevés. Une autre partie est prélevée sur la flore et la faune sauvages par la pêche et la chasse. Les modes de récolte, de culture et de production des aliments peuvent avoir des conséquences majeures sur la biodiversité. Les régions d'agriculture intensive abritent beaucoup moins d'habitats et ont une biodiversité moins riche que les écosystèmes qu'elles ont remplacés, tandis que les prélèvements excessifs d'animaux sauvages menacent les populations et les habitats naturels. Pour les restaurants, les principaux problèmes relatifs à la biodiversité sont liés à la production et à la récolte des produits de la mer, à la chasse des animaux sauvages, à la culture des fruits et légumes, à la production de viande et à l'aquaculture.

Poissons et fruits de mer

La récolte excessive de poissons et de fruits de mer dans les océans, les rivières et les lacs de la planète a conduit au déclin de la biodiversité marine et des eaux douces dans le monde. La surpêche décime les stocks de poissons, tandis que des méthodes de pêche intensives et destructrices dégradent la

biodiversité et les écosystèmes marins. Par exemple, l'utilisation de sennes coulissantes pour la pêche au thon accroît le risque de capturer des dauphins, qui sont généralement présents au milieu des bancs de thons albacores. Les filets dérivants sont les filets de pêche les plus destructeurs et leur utilisation est interdite dans beaucoup de régions du monde. Plus de 75 % des principales zones de pêche du monde sont exploitées de manière tellement excessive que les cycles de reproduction ne peuvent pas garantir la durabilité des prises. Les habitats des grands fonds marins sont vulnérables aux chaluts de fond qui capturent une importante quantité d'espèces non désirées, prises accessoires qui sont ensuite rejetées. Sans habitats sains, le déclin des populations de poissons et de la biodiversité marine en général ne pourra que s'accroître. Les ressources halieutiques en eaux douces sont également en danger du fait de la surpêche et de méthodes de pêche destructrices.

Les pratiques de pêche non durables peuvent également avoir des conséquences accidentelles sur d'autres animaux. Chaque année, 100 000 albatros meurent blessés par les hameçons de pêche à la palangre du thon, de l'espadon et d'autres espèces. Sur les 22 espèces d'albatros dans le monde, 18 sont menacées d'extinction.

Voir TRAFFIC - Fiches d'information 1 à 7 dans la Partie III pour plus d'information concernant les poissons et les fruits de mer.

Gibier

Le gibier sauvage est souvent proposé dans les menus, et de nombreux touristes sont séduits par des plats à base de viandes de gibier local. Cependant, la chasse excessive et incontrôlée décime les populations des espèces chassées. Par exemple, en Europe, la chasse est un facteur de déclin de la population de certaines espèces d'oiseaux.

Si vous avez l'intention d'offrir des plats à base de gibier, il est important de vous procurer ce type de viande auprès de sources durables, par exemple auprès de réserves de chasse et d'élevage de gibier bien gérées, qui soutiennent à la fois la conservation et l'économie locale et représentent une utilisation raisonnée de la biodiversité. De nombreux pays ont réglementé la chasse et la gestion du gibier pour assurer une gestion durable des stocks. En Europe, une Charte européenne de la chasse et la biodiversité a été développée sous l'égide de la Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe, dite Convention de Berne (<http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/conventions/berne/>).

Les ressources cultivées

Fruits et légumes

Les méthodes d'agriculture intensive qui emploient de grandes quantités de pesticides et d'engrais, avec les effluents qui en découlent, ont provoqué d'importants dégâts sur la biodiversité, et notamment le déclin de la population de nombreuses espèces d'oiseaux. Les autres conséquences majeures sur la biodiversité sont liées à un défrichement et à une utilisation des sols inappropriés, à l'insuffisance du contrôle de l'érosion, à une utilisation excessive de l'eau, à la monoculture, au déclin de la diversité génétique, ainsi qu'à la disparition des variétés traditionnelles de culture et de bétail. L'agriculture intensive, quel qu'en soit son type, a un impact sévère sur les habitats de certaines espèces et constitue une des principales menaces qui pèsent sur elles.

En revanche, les méthodes d'agriculture biologique et durable qui excluent ou minimisent l'utilisation de pesticides et d'engrais artificiels limitent grandement les menaces sur la biodiversité. Il est également important de s'approvisionner localement.

La production de viande

La viande est souvent produite de manière intensive et l'impact de cette production est similaire à celui de la production intensive de fruits et de légumes. Celle-ci se déroule dans des étables où les animaux sont parqués en grand nombre : ils reçoivent une nourriture mélangée avec des antibiotiques afin de prévenir les maladies fréquentes dans ces conditions d'élevage, ainsi que des hormones pour augmenter la quantité de viande produite. Leur

alimentation est souvent importée d'autres fermes, voire d'autres pays ou continents, et elle est également produite de manière intensive. De plus, la production d'une certaine valeur nutritive en viande exige beaucoup plus d'espace que la même production sous forme de grains et de légumineuses. Enfin l'élevage intensif engendre une grande quantité de fumier et de purin qui peuvent générer des dégâts environnementaux s'ils ne sont pas évacués avec soin.

Une production de viande durable provient d'un élevage en faible densité qui utilise une alimentation obtenue localement, sur la ferme elle-même et souvent par pâturage. La production de viande peut être intéressante quand elle utilise une terre qui ne convient pas pour la culture, et lorsqu'elle est intégrée dans un système de culture équilibré.

L'aquaculture

L'aquaculture (l'élevage de poissons) peut également avoir des conséquences préjudiciables sur la biodiversité si les activités ne sont pas bien menées et gérées. Les déchets de poisson et de nourriture provenant des cages utilisées dans les fermes aquacoles peuvent polluer les océans, les lacs et les rivières. Les antibiotiques et autres substances chimiques utilisés pour protéger les poissons des maladies et des parasites sont susceptibles de contaminer l'écosystème naturel. De plus, de nombreux poissons d'élevage s'échappent régulièrement et entrent en compétition avec les populations de poissons indigènes. En Europe, la Federation of European Aquaculture Producers, FEAP (Fédération des producteurs européens d'aquaculture) a développé un code de conduite pour la promotion de l'aquaculture durable et limiter ses impacts sur l'environnement et la biodiversité (<http://www.feap.info>).

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Évitez d'acheter des variétés qui sont épuisées localement, régionalement ou au plan mondial, à moins qu'elles ne viennent de sources durables.
- Choisissez des produits alimentaires qui ont été certifiés 'agriculture durable', 'commerce équitable' ou 'bio' (voir encadré 8).
- Proposez des menus qui incluent des plats régionaux à base d'aliments produits localement.
- Sensibilisez votre personnel aux questions de biodiversité liées à la production et à la récolte d'aliments (poissons, fruits de mer et gibier).
- Formez votre personnel à la nécessité de vérifier régulièrement les règlements locaux.

- Formez votre personnel à aider les clients à comprendre et apprécier les aliments provenant de sources durables, et sollicitez leurs idées sur l'utilisation d'aliments provenant de sources durables pour votre restaurant.
- Installez un potager, des serres et/ou un verger sur le site de l'hôtel ou aux alentours.

Avec les fournisseurs

- Expliquez à vos fournisseurs que vous souhaitez acheter de la nourriture provenant de sources durables, et voyez comment vous pouvez travailler ensemble à mettre cette règle en pratique.
- Trouvez des fournisseurs locaux en cherchant sur Internet et/ou contactez le ministère de l'agriculture. Expliquez aux fournisseurs quels sont vos standards. Aidez-les à développer leurs activités ou mettez-les en contact avec des associations spécialisées qui peuvent les aider à améliorer leurs pratiques.
- Encouragez et soutenez les plans de certification pour des produits développés de manière durable.
- Recherchez des fournisseurs qui utilisent des matériaux et des systèmes de conditionnement durable, tels que le liège (voir encadré 9).

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Aidez les producteurs et les fournisseurs locaux d'aliments à produire et stocker leur approvisionnement de façon à répondre à vos critères de qualité (par exemple en fournissant des caisses isothermes pour stocker localement le poisson pêché, ou en les aidant à se procurer les semences, outils et autres articles nécessaires à la culture).

Après des clients

- Donnez des informations à vos clients sur les problèmes relatifs à la production locale des aliments, les méthodes de récolte qui favorisent la conservation de la biodiversité, les labels « développement durable » et l'origine des aliments.
- Informez les clients sur les avantages d'une alimentation durable pour eux-mêmes, à la fois en termes de santé et de goût.
- Proposez une petite exposition de produits locaux ou de photos sur la production locale des aliments et sur les équipements pour la récolte.
- Invitez les clients et les fournisseurs à visiter le potager, les serres et/ou les vergers pour les sensibiliser et accroître l'expérience de nature de leur séjour.

Manger « biologique » au Sofitel

L'un des 65 points qui figurent dans la Charte Environnement de l'Hôtelier du groupe Accor préconise de proposer un menu à base d'ingrédients biologiques. En France, Sofitel a décidé d'expérimenter ce principe, qui associe sauvegarde de l'environnement et utilisation d'ingrédients de qualité. Chaque hôtel propose à ses clients un menu qui fait la promotion de spécialités à base de produits biologiques. D'autres initiatives, axées sur le pain biologique et le vin biodynamique, sont également lancées.

Après négociation avec des fournisseurs spécialisés dans la vente de produits biologiques, tous les restaurants du groupe ont pu obtenir des quantités suffisantes de marchandises sans engager de frais supplémentaires conséquents. Vivrao a fourni les denrées

alimentaires biologiques de base, tandis que Chapoutier a été sélectionné pour deux vins biodynamiques, un blanc et un rouge. Pendant ce temps, Malongo s'est associé à l'opération et son café biologique, Moka d'Éthiopie, figure à présent sur la carte. Enfin, chaque chef peut librement contacter un partenaire local en mesure de fournir d'autres produits d'appellation bio, notamment le pain. Les directeurs d'établissement sont libres ensuite de fixer le prix des plats, ainsi que leurs marges bénéficiaires.

Deux types de brochures décrivant les objectifs de l'opération ont été imprimés sur papier recyclé. L'une est destinée aux employés, l'autre aux clients. Ces brochures font la promotion des produits biologiques et de leur contribution à un régime alimentaire

équilibré. Elles expliquent également les principes de l'agriculture biologique, et la différencient de l'agriculture commerciale intensive, en soulignant les impacts des deux types d'exploitation, notamment sur le plan de la préservation du milieu et de l'économie locale.

Cette opération a permis de montrer que les bénéfices significatifs de l'alimentation biologique - sauvegarde de l'environnement, préservation des espèces locales et soutien aux petits exploitants agricoles - ne sont pas incompatibles avec l'industrie hôtelière de luxe.

Eric Robert
Directeur Marketing et Qualité
Sofitel Luxury Hotel
www.accor.com



© Fabrice Rambert

Redécouvrir la nourriture locale aux Mercure



Éduquer les papilles gustatives du public et favoriser la biodiversité, tels sont les objectifs d'un partenariat entre les hôtels Mercure en Italie et l'association internationale Slow Food. « Nos hôtels sont activement impliqués avec les communautés locales. Cette opération nous permet d'encourager la production locale et nous soutenons les producteurs et les produits locaux qui sont menacés de disparition », explique le responsable de l'opération.

Slow Food est une association qui fait la promotion des effets bénéfiques de la consommation de produits locaux. Elle a pour objectif de propager l'éducation du goût et de défendre la biodiversité. À travers son programme « Arche du Goût », par exemple, elle encourage la

redécouverte des produits locaux, au goût exceptionnel, obtenus par des méthodes traditionnelles, qui sont menacés de disparition. Elle soutient ainsi les producteurs agroalimentaires qui fabriquent des produits de grande qualité tout en respectant le savoir-faire traditionnel. L'objectif est de développer un modèle d'agriculture moins intensif et moins nuisible, qui peut conserver et améliorer la biodiversité. Slow Food essaie ainsi d'associer le plaisir du goût à un sens profond des responsabilités à l'égard de l'environnement et du monde de la production agricole.

Plus précisément, chacun des 20 hôtels italiens sélectionne trois produits dans le cadre du projet Slow Food afin d'aider les artisans producteurs à sauver un aliment artisanal (Presidia). Ces produits à base d'aliments provenant de l'agriculture biologique sont inclus dans le menu dégustation de leur chef. Le personnel des hôtels a été spécialement formé, et des brochures d'information sur l'association Slow Food sont offertes aux clients. Dans le restaurant, un film sur l'association est projeté et une série de photos illustre le « chemin » suivi par un produit de son origine à l'assiette. Pour la coordination de ce projet, un responsable Slow Food a été nommé chez Mercure. Slow Food a apporté son

soutien à la mise en œuvre et à la communication, et finalement un catalogue Presidia a été publié. En outre, l'association contrôle régulièrement la qualité de tous les produits portant le label Slow Food. L'initiative est non seulement orientée sur les produits fabriqués localement, mais elle cherche également à aider les clients à découvrir des aliments de qualité. « Pour Mercure, cette collaboration fait partie intégrante de notre engagement vis-à-vis de nos clients », précise le responsable. « Nous proposons déjà une superbe carte des vins, et il nous a semblé naturel de l'accompagner d'une nourriture de même qualité. » Cette opération présente également un avantage concurrentiel certain : grâce à ce partenariat, le positionnement de la chaîne Mercure est monté d'un cran dans l'échelle du haut de gamme, en envoyant un message fort à sa clientèle internationale.

Lucia Padovan
Coordinatrice des opérations
Mercure Italie
www.accor.com

Protéger les services des écosystèmes : approvisionnement en eau naturelle

L'hôtel Rosa dos Ventos est situé dans un parc privé de 1 million de mètres carrés dont 8000 sont construits, c'est-à-dire moins de 1 % de la surface totale. Sur plus de 50% de la propriété, la forêt pluviale atlantique a été préservée. En 1990, il est devenu le premier établissement de la chaîne Relais & Châteaux au Brésil.

L'hôtel est situé à proximité de deux aires protégées qui font partie d'un corridor écologique important pour la conservation des ressources naturelles de la forêt pluviale atlantique de Rio de Janeiro. La région joue également le rôle de « grenier à blé » pour la ville et l'État de Rio de Janeiro, avec la plus forte production de fruits et légumes de l'État, l'essentiel provenant d'exploitations familiales petites et moyennes. Ainsi, l'utilisation raisonnée d'une ressource précieuse comme l'eau douce, qui sert à de nombreux usages et est vitale à la conservation de l'écosystème, revêt ici une importance capitale : la préservation des sources d'eau naturelles fait partie intégrante des mesures de conservation de l'eau.

Depuis 2008, l'hôtel Rosa dos Ventos propose quelque chose d'unique à ses clients : une eau minérale naturellement fluorée provenant des nappes phréatiques se trouvant sur la propriété de l'hôtel. Il s'agit d'un cadeau sans prix et peu d'hôtels peuvent s'offrir ce luxe.

L'eau a été régulièrement analysée depuis 2002 et est classée comme eau

minérale fluorée naturelle. Les différentes sources d'eau naturelles sont préservées et surveillées en permanence par le personnel de l'hôtel, qui a été formé à comprendre leur valeur et ce qu'elles représentent pour la conservation de la biodiversité et le bien-être et la consommation humaine, en particulier en dehors de la propriété de l'hôtel (ce type de sources se trouvant également dans toute la région). Des mesures ont été prises pour préserver la végétation naturelle de la forêt pluviale et pour éviter que les marcheurs, les animaux de compagnie ou certaines activités viennent polluer les sources d'eau. L'objectif est de leur garder leur pureté d'origine et de n'utiliser qu'une partie d'entre elles par rotation. Des analyses chimiques sont effectuées et des rapports établis de façon régulière.

À l'hôtel, l'eau minérale naturelle est utilisée pour les douches, les bains et aux lavabos des suites et des appartements de la clientèle, ainsi qu'au restaurant, dans les saunas, les piscines et autres installations et services de l'hôtel. Un dossier d'informations déposé dans les appartements signale aux clients l'existence des sources naturellement fluorées, et qu'ils peuvent, s'ils le souhaitent, la consommer dans l'hôtel.

En ce qui concerne les bénéfices environnementaux et sociaux, cette initiative a contribué à prévenir une

utilisation abusive des sols, ainsi qu'un possible défrichage, la contamination par les produits agrochimiques liés aux agro-industries, et l'accélération de l'érosion. Elle a aussi permis de sensibiliser les clients et les communautés locales à la valeur des services écosystémiques fournis par les captages naturels dans une forêt, et à l'importance et aux bénéfices pour la santé de ces sources d'eau fluorée naturelles. Pour l'hôtel en particulier, offrir un tel luxe et contribuer à la préservation de la biodiversité et des écosystèmes au sein d'une forêt pluviale atlantique aujourd'hui menacée ajoutent à sa valeur.

L'exemple de l'hôtel Rosa dos Ventos permettra maintenant d'alerter les propriétaires terriens des environs et de conclure des partenariats avec eux pour établir des corridors biologiques qui contribueront à l'expansion des zones forestières pluviales préservées et à la conservation de la biodiversité, et renforceront ainsi l'intégrité et l'efficacité de la gestion des aires protégées de la Serra Fluminense.

*Helenio et Ildiko Waddington
Propriétaires*

*Hôtel Rosa dos Ventos
www.hotelrosadosventos.com.br*



Photos © Hotel Rosa dos Ventos

Encadré 8 : Programmes de certification pour les poissons, les fruits de mer et les produits agricoles

Certification des pêches

Le MSC (Marine Stewardship Council) gère un programme largement reconnu de certification environnementale et d'éco labellisation pour les pêches. Cet éco label est conforme au Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards de l'ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance) et aux directives de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (« FAO ») pour la certification de pêches.

Les poissons, fruits de mer et produits dérivés certifiés MSC sont disponibles partout dans le monde. En 2008, plus de 90 pêcheries se sont engagées dans le programme MSC, 26 d'entre elles sont certifiées et 64 en cours d'évaluation. Entre 20 et 30 autres pêcheries sont en phase de pré évaluation confidentielle. Ensemble, ces pêcheries enregistrent des prises annuelles de plus de 4 millions de tonnes de poissons et fruits de mer, représentant plus de 42 % des prises de saumon sauvage dans le monde, 40 % des prises de corégones de qualité supérieure, et 18 % des prises de homards pour la consommation humaine. Dans le monde, plus de 1000 produits de la mer provenant de pêches certifiées portent l'éco label bleu MSC. Le programme MSC continue de s'étendre, y compris dans les pays en voie de développement, et encourage l'accès équitable à son programme de certification, quels que soient la taille, l'échelle, le type, l'emplacement ou le rendement de la pêcherie.

Pour plus d'informations, voir www.msc.org

Certification des produits agricoles

Les programmes de certification et de labellisation 'bio', 'commerce équitable' et 'agriculture durable' des produits agricoles incorporent des critères qui encouragent la protection de la biodiversité dans la production agricole. Tous les programmes ci-dessous sont conformes au Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards de l'ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance).

Les principaux programmes de certification pour la labellisation des aliments biologiques sont gérés par l'Union européenne et les États-Unis, même si de nombreux autres pays ont des programmes nationaux de

labellisation 'bio' aussi stricts, compatibles avec ceux de l'Union européenne et des États-Unis. L'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) fournit des informations détaillées et à jour sur les programmes de certification 'bio' en vigueur dans un grand nombre de pays. Le label 'bio' est largement répandu pour l'ensemble des denrées alimentaires brutes et transformées.

Les normes de labellisation 'commerce équitable' encouragent l'agriculture durable et excluent totalement l'utilisation d'un large éventail de pesticides, même si certains pesticides peuvent être utilisés dans des circonstances exceptionnelles, comme spécifié par FLO (Fairtrade Labelling Organisations International). La certification par les programmes FLO et compatibles FLO couvre actuellement les bananes, le miel, les oranges, le cacao, le café, les fruits frais, les jus de fruits, les noix et les graines oléagineuses, le riz, les épices et les herbes aromatiques, le sucre, le thé et le vin, ainsi que le coton et les fleurs.

Les normes de certification 'agriculture durable' sont établies par le SAN (Sustainable Agriculture Network). Ces normes sont utilisées par la Rainforest Alliance pour son programme de produits agricoles certifiés, qui couvre le café, le cacao, le chocolat, les bananes, le jus d'orange, la goyave, l'ananas, le fruit de la passion, les bananes plantains, la noix de Macadamia et les fougères qui proviennent d'exploitations agricoles saines où la forêt tropicale est préservée et la main-d'œuvre est traitée de manière équitable.

Pour en savoir plus sur les programmes de certification qui incluent la biodiversité dans leurs critères, vous pouvez vous rendre sur :

- <http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/>
- <http://www.ams.usda.gov/>
- <http://www.ifoam.org/>
- <http://www.organicguide.com/>
- <http://www.fairtrade.net/>
- <http://www.maxhavelaar.ch/>
- <http://www.transfairusa.org/>
- <http://www.transfair.ca/>
- <http://www.rainforest-alliance.org/marketplace/>
- <http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/san/index.html>
- <http://www.ecoagriculture.org>

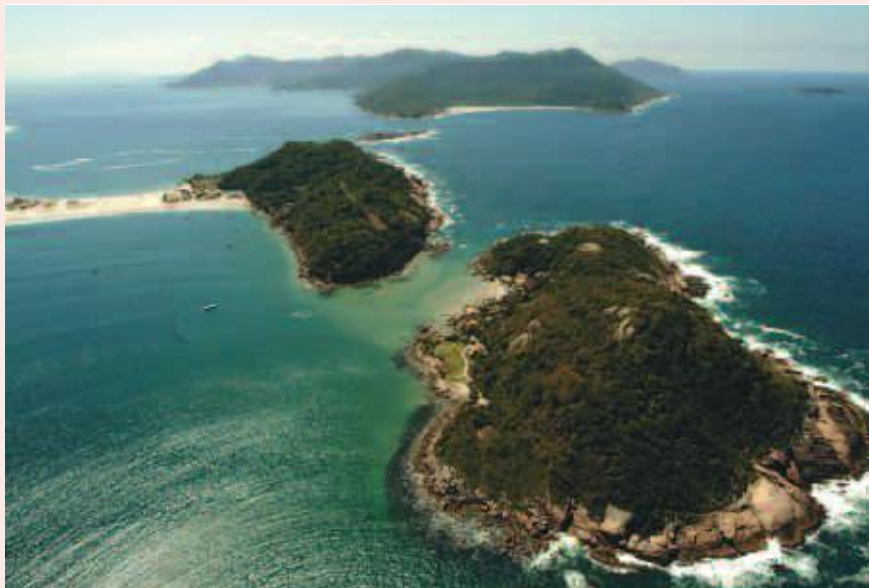
Culture communautaire de fruits de mer pour la conservation

Située au large de la plage de Sonhos, dans la municipalité de Palhoça, État de Santa Catarina au Brésil, l'île de Papagaio, d'une superficie de 142 000 m², exploite une auberge depuis 1994. En 1984, la famille qui est propriétaire de l'île a acheté 60 000 m² de terrain sur un espace côtier, sur le continent, en face de l'île et a dédié ce site à la restauration naturelle de la forêt tropicale.

Si l'île de Papagaio est située dans l'une des zones côtières les mieux protégées de l'État de Santa Catarina, la pêche, l'aquaculture intensive, les aménagements côtiers et les activités de loisirs en mer non réglementés (navigation de plaisance, jet skis, etc.) menacent la biodiversité et les écosystèmes locaux. En outre, le déclin de l'activité maritime et de la pêche traditionnelle a entraîné l'exode des pêcheurs locaux.

Pour éviter la dégradation de la biodiversité côtière du fait de pratiques de pêche non durables (notamment la pêche de poissons de toutes espèces et de toutes tailles et le prélèvement de moules, crustacés et autres mollusques sur les côtes rocheuses par les touristes et les pêcheurs), ainsi que la perte du tissu social et culturel de la région, le propriétaire du « Papagaio Island Inn » a décidé de promouvoir la culture locale des huîtres (ainsi que des moules et autres fruits de mer) en utilisant des méthodes durables. Par cette initiative, l'hôtel vise à participer à la conservation de la biodiversité marine locale et à favoriser le développement économique et social des pêcheurs qui dépendent des ressources de la mer pour vivre.

Le projet, une première au Brésil, a commencé en 1988. La production initiale était de 300 douzaines d'huîtres par mois, et il employait deux salariés locaux. Aujourd'hui, la société, Moluskus Marine Farm produit des huîtres sur 30 palangres couvrant sept hectares et emploie 16 salariés locaux. Le million d'huîtres produit chaque année est vendu aussi bien sur le marché national qu'international. Des partenariats ont été établis avec le secteur des pêches pour favoriser la gestion durable de l'activité,



Photos © Renato Sehn, Director, Ilha do Papagaio



et 14 autres producteurs se sont mis à l'ostréiculture et à la mytiliculture durables. Les pêcheurs locaux sont également impliqués dans tous les aspects de la production, notamment la fabrication de matériels, la sélection et la classification des huîtres, l'entretien courant, la fabrication de souvenirs confectionnés avec des coquilles et leur vente. Les clients de l'hôtel sont aux premières loges, depuis l'auberge, pour voir comment on cultive les huîtres et pour les savourer, fraîchement récoltées, au restaurant de l'établissement, qui offre de grand choix de menus aussi délicieux les uns que les autres.

Parmi les principaux bénéficiaires de cette initiative figurent le renforcement d'une gestion durable des pêches chez les pêcheurs locaux, et l'adoption et la mise en œuvre de pratiques éprouvées grâce aux partenariats établis avec ce secteur. La création d'une industrie durable

associée à une destination touristique a contribué à la réduction des menaces sur la biodiversité et à la préservation d'aires protégées ; l'hôtel, de son côté, a su contribuer au développement culturel et économique de la communauté.

Pour faire progresser le projet, il est prévu de donner aux communautés et aux pêcheurs locaux une formation spécifique portant sur des solutions alternatives d'économie durable. L'objectif est de développer les compétences et de trouver un accord sur les meilleures pratiques à appliquer, en s'inspirant de diverses initiatives réussies de pêche durable dans la région.

Renato Sehn
Propriétaire
Pousada Ilha do Papagaio
(Papagaio Island Inn)
www.papagaio.com.br

Encadré 9 : Sauver les paysages de chênes-lièges en servant du vin bouché avec du liège

Pendant des siècles le vin a été servi dans des bouteilles bouchées avec des bouchons fabriqués à partir de l'écorce du chêne-liège (*Quercus suber*). Le liège est un produit naturel, il est renouvelable et biodégradable. Récolter le liège est, sur terre, l'une des opérations de récolte les plus douces pour l'environnement : pas un arbre n'est coupé pour récolter le liège, et après la récolte, le liège repousse.

Il n'y a des forêts de chênes-lièges qu'au Portugal, en Espagne, Italie, France, au Maroc, en Algérie et en Tunisie. Elles sont considérées dans le monde comme étant d'une très grande valeur en termes de biodiversité en raison des plantes endémiques et des espèces menacées qu'elles abritent, comme, par exemple, le lynx ibérique, l'aigle ibérique et le cerf de Barbarie. La valeur économique des forêts de chênes-lièges est telle qu'elles, et leur biodiversité, sont protégées par les communautés qui récoltent le liège.

Le liège utilisé pour faire des bouchons représente environ 70% de la valeur total du marché du liège. Cependant, avec l'accroissement de l'utilisation de plastique et de métal pour boucher les bouteilles de vin, la vente des bouchons de liège décline. Et, si la valeur des forêts de chênes-lièges décroît, ces forêts et leur biodiversité courent de plus grands risques d'incendie, de dégradation ou de reconversion à d'autres usages.

Vous pouvez agir dans votre hôtel pour aider à la préservation des forêts de chênes-lièges en n'achetant que des bouteilles de vin obturées par des bouchons en liège. Dans une prochaine étape, pour vous assurer que le liège provient d'une forêt bien gérée, choisissez des vins mis dans des bouteilles fermées par des bouchons de liège certifiés FSC (voir encadré 10 pour les détails sur la certification FSC).

Sources:

[assets.wwf.es/downloads/factsheet_dagon_ok.pdf](#)
[www.panda.org/about_wwf/where_we_work/europe/what_we_do/mediterranean/about/forests/cork/index.cfm](#)
[www.fsc.org](#)

Des aliments durables

Six Senses est un groupe international haut de gamme de centres de villégiature et de remise en forme, qui est activement impliqué dans la conservation de la biodiversité et le développement durable du tourisme en général.

Il s'est donné des règles sévères en matière d'approvisionnement alimentaire qui s'appliquent à tous les hôtels. Ceux-ci achètent fruits et légumes, viande, poissons et fruits de mer aux producteurs locaux, et s'efforcent de s'assurer que les techniques employées pour les produire sont respectueuses de l'environnement.

Le groupe a établi une liste d'aliments qui sont interdits ou soumis à des conditions de consommation très strictes. Certains poissons, dont les stocks ont chuté considérablement en raison de la surpêche, sont interdits. Beaucoup ne sont autorisés que si un certificat garantissant des conditions de pêche responsables les accompagne, comme dans le cas du thon et du requin. Par exemple, les poissons pêchés à la ligne sont fortement recommandés, étant donné que les techniques de pêche de masse (filets, chaluts de fond, etc.) ont un

impact particulièrement destructeur sur la biodiversité marine, et conduisent à la prise aléatoire de toutes sortes d'espèces de poissons, à la destruction des fonds marins et à d'autres conséquences préjudiciables. Enfin, pour certaines espèces, comme le poisson-chat et les huîtres, il est exigé qu'elles ne proviennent que de fermes aquacoles durables.

Outre les considérations relatives à la conservation de la biodiversité et à la préservation de l'environnement, d'autres principes président également à l'établissement de cette liste d'aliments interdits. Certaines denrées alimentaires y figurent parce qu'elles ne sont pas considérées comme saines (chocolat au lait ou pain blanc, produits contenant trop d'additifs, etc.) ou parce qu'elles proviennent de parties du monde où la situation politique est telle que les droits humains y sont violés ou que les droits du travail n'y sont pas respectés.

Une liste a été établie pour l'ensemble du groupe, mais chaque hôtel est encouragé à la compléter en fonction des besoins locaux, des espèces disponibles localement et des conditions

d'approvisionnement. Chaque hôtel travaille donc en collaboration avec les communautés locales pour identifier les produits qui sont disponibles localement selon la saison, mettre en place des techniques d'exploitation, de pêche et autres techniques de production qui sont en accord avec les principes de la durabilité, et, dans certains cas, exiger des certifications. Ils établissent des relations à long terme avec les pêcheurs locaux, et leur garantissent qu'ils achèteront le produit de leur pêche s'ils satisfont aux critères du groupe.

Six Senses s'assure que tous les directeurs et membres du personnel de ses établissements sont formés et bien informés sur la question. Ainsi, le personnel développe une prise de conscience et une compréhension générale des problèmes liés à la durabilité en matière de production alimentaire et d'approvisionnement, et il est en mesure de les mettre en oeuvre.

Juergen E. Seidel
Directeur Groupe Entretien, Services techniques et Innovation
Six Senses Resorts & Spas
[www.sixsenses.com](#)

Mesures à prendre dans les chambres et les espaces communs

Le bois

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

L'utilisation non durable de bois pour la construction, l'ameublement et à d'autres fins menace la densité et la diversité des forêts dans le monde. Les coupes claires dans des forêts anciennes détruisent les écosystèmes forestiers, tandis que la sylviculture intensive peut endommager l'environnement en bouleversant les habitats ou en utilisant des pesticides et des produits chimiques. Par exemple, l'exploitation non durable des forêts menace l'acajou et les écosystèmes forestiers en Amérique du sud, et l'acajou a été inscrit sur la Liste rouge de l'UICN. En Indonésie, l'abattage illégal a détruit plus de la moitié des forêts du pays, et des espèces telles que le rhinocéros de Sumatra, le tigre et l'orang-outan sont menacées d'extinction.

Les écosystèmes forestiers abritent plus de la moitié de la biodiversité terrestre de la planète, protègent les zones de captage de l'eau, régulent le débit des eaux et évitent les inondations, stabilisent les sols pour contrer l'érosion et modèrent le changement climatique en stockant le carbone qui autrement serait libéré dans l'atmosphère. La dégradation des forêts entraîne la destruction de produits et de services vitaux fournis par les écosystèmes aux hommes, tels que le combustible, les remèdes traditionnels et la nourriture dont ils dépendent.

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 8 dans la Partie III pour plus d'information sur les bois de feuillus pour l'ameublement et la construction.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Identifiez les produits en bois achetés par l'hôtel susceptibles d'avoir un impact négatif sur les forêts riches en biodiversité et substituez-leur, lors d'achats futurs, d'autres produits provenant de sources durables.
- Expliquez à votre personnel la nécessité de se procurer le bois auprès de sources gérées de manière durable, de vérifier régulièrement la réglementation forestière locale, et de s'assurer que le bois et les autres produits dérivés des forêts ont été récoltés en accord avec cette réglementation.
- Réutilisez le bois autant que faire se peut.
- Fournissez des informations au personnel sur les bois durables utilisés dans votre hôtel, et sur les initiatives que votre hôtel a prises pour soutenir les plantations d'arbres et l'exploitation durable des forêts.



Encadré 10 : Programmes de certification forestière

Forest Stewardship Council (FSC)

Le FSC encourage la gestion éco responsable, socialement bénéfique et économiquement viable des forêts du monde grâce à ses principes reconnus et respectés de bonne gestion forestière. Les forêts qui satisfont à ces principes peuvent demander leur certification et apposer ensuite le logo FSC sur leur bois et produits dérivés. Le label FSC permet aux acheteurs du monde entier de reconnaître les produits qui soutiennent le développement de pratiques responsables en matière de gestion forestière. Le FSC opère par le biais de son réseau d'initiatives nationales qui couvre 45 pays.

Plus de 94 millions d'hectares dans plus de 75 pays ont été certifiés à ce jour selon les normes FSC, et plusieurs milliers de produits sont fabriqués à l'aide de bois certifié FSC et portent la marque FSC. Le programme continue à se développer et la superficie des forêts certifiées, y compris dans les pays en voie de développement, s'étend.

Pour plus d'informations, voir : www.fsc.org

Sustainable Forestry Initiative (SFI)

Établie initialement en 1994 par l'American Forest and Paper Association comme code de déontologie à l'usage de l'industrie des produits forestiers aux États-Unis, la Sustainable Forestry Initiative (Initiative pour une exploitation forestière durable) est devenue une organisation indépendante en 1997. En 2002, l'organisation a développé le programme de labellisation SFI pour certifier les produits forestiers. Aujourd'hui, le programme comprend 219 participants couvrant plus de 55 millions d'hectares, dont 127 sont certifiés par des organisations indépendantes agréées SFI. Il existe 37 commissions d'État, régionales et provinciales distinctes de mise en œuvre de l'initiative SFI en Amérique du Nord, et l'organisation a formé près de 100 000 bûcherons et forestiers depuis 1995.

Pour plus d'informations, voir : www.sfiprogram.org

Norme nationale du Canada d'aménagement forestier durable

Développée par la Canadian Standards Association (CSA), la Norme nationale du Canada d'aménagement forestier durable a été publiée initialement en 1996. Elle couvre trois domaines : la participation du public, les performances et les systèmes mis en place pour obtenir les résultats souhaités. Elle repose également sur le principe de l'amélioration continue. Pour être certifiée selon la norme, une organisation doit se soumettre à la vérification, par une tierce partie indépendante, du respect de ses exigences en matière d'aménagement forestier durable.

Pour plus d'informations, voir :

<http://www.certificationcanada.org/français/>

Programme de reconnaissance des certifications forestières (Programme for Endorsement of Forest Certification (PEFC))

Créé en 1999, le PEFC est une organisation non gouvernementale indépendante, à but non lucratif, qui a pour objectif l'évaluation et la reconnaissance mutuelle des programmes nationaux de certification forestière. Le PEFC compte actuellement parmi ses membres 35 programmes nationaux de certification forestière indépendants, dont 25 ont subi une procédure d'évaluation rigoureuse impliquant la consultation du public et l'intervention d'évaluateurs indépendants. Ensemble, ces 25 programmes représentent plus de 200 millions d'hectares de forêts certifiées.

Pour plus d'informations, voir : www.pefc.org

Avec les fournisseurs

- Évitez d'acheter des bois de construction et des produits dérivés de la forêt provenant d'espèces dont les populations sont appauvries à l'échelle locale, régionale ou mondiale, d'origine inconnue ou issus de zones surexploitées, et/ou qui ont été récoltées illégalement.
- Expliquez à vos fournisseurs que vous voulez acheter le bois auprès de sources durables et réglementées, comme par exemple du bois et des produits ligneux qui ont été certifiés par le FSC (Forest Stewardship Council) ou d'autres programmes de certification liés à l'exploitation forestière (voir encadré 10), et voyez avec eux comment vous pouvez travailler à mettre cette intention en pratique.

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Soutenez les projets locaux d'exploitation forestière durable, comme la création de pépinières, la restauration des forêts ou la promotion de la production durable de bois de construction et de chauffage. Votre hôtel peut soutenir des projets de ce type en achetant le bois de construction et de chauffage auprès de ces sources, en offrant son aide, en finançant, par exemple, une formation de base, en acquérant des semences, outils et autres matériels nécessaires à l'exploitation des pépinières, et en diffusant des informations sur leurs initiatives.
- Soutenez les projets locaux visant à aider les communautés à utiliser le bois de chauffage de manière plus efficace, en introduisant, par exemple, des chaudières à bois plus performantes et des solutions alternatives de production d'énergie durable, comme des mini installations hydrauliques.

Auprès des clients

- Donnez à vos clients des informations sur ce que vous faites pour intégrer les problèmes de biodiversité liés au bois, comme, par exemple, sur les types de bois certifiés utilisés par l'hôtel et sur les projets locaux de préservation des forêts soutenus par l'hôtel. Si votre hôtel est meublé avec des meubles anciens, expliquez à vos clients qu'ils ont été fabriqués à une époque où la biodiversité n'était pas menacée comme elle l'est aujourd'hui.
- Encouragez les clients à visiter les projets locaux de conservation des forêts.
- Recueillez des dons auprès de vos clients pour les projets locaux de conservation forestière.

Les produits d'accueil et de spa

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

Les plantes ont toujours été une ressource de base pour la santé et le bien-être humains, et plus de 70 000 espèces de plantes sont utilisées dans le monde pour les soins et la santé du corps. L'intérêt et la demande pour les produits de santé et de soins du corps à base de plantes ne cesse d'augmenter dans le monde, en particulier dans les sociétés urbaines en expansion rapide. L'accroissement de la consommation de produits de soins pour le corps dérivés de plantes intensifie la pression exercée sur une ressource récoltée massivement. Ces plantes viennent de populations sauvages qui sont appauvries et dont l'habitat se rétrécit de plus en plus.

Quelque 15 000 espèces de plantes médicinales et aromatiques sont menacées par une récolte excessive ou la raréfaction de l'habitat. Un exemple de cette tendance est le bois de santal, *Santalum album* : les santals adultes sont abattus pour en extraire une huile aromatique qui sera utilisée dans des produits de soin pour le corps et des parfums ; c'est ainsi que cette espèce est gravement menacée en Inde, Indonésie, Papouasie-Nouvelle-Guinée et dans le sud du Pacifique.

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 9 dans la Partie III pour plus d'information sur les plantes médicinales et aromatiques utilisées pour les produits d'accueil et de spa.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Vérifiez tous les produits à base de plantes pour vous assurer que les plantes utilisées :
 - ont été récoltées de manière durable ou viennent de sources cultivées qui ne mettent pas en danger les plantes à l'état sauvage. Les normes suivantes peuvent être adoptées : International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants (Norme internationale pour une récolte durable des plantes médicinales et aromatiques dans le milieu sauvage) (http://www.floraweb.de/proxy/floraweb/MAPpro/Standard_Version1_0.pdf) ou les normes de labellisation 'bio', 'commerce équitable' et 'agriculture durable' (voir encadré 8, page 31) ; et
 - ne sont pas menacées et/ou ne figurent pas sur une liste de la CITES.
- Expliquez à votre personnel les engagements pris par l'hôtel à propos de l'utilisation des plantes médicinales et aromatiques avec lesquelles sont préparés les produits d'accueil et de spa. Aidez-les à informer les clients à ce sujet.



Des produits de beauté plus naturels

Les produits de toilette offerts gracieusement dans les chambres d'hôtel (savon, gel douche, shampoing, etc.) sont un élément important de l'accueil réservé par les hôteliers à leurs clients. Ces produits seront mieux reçus par les clients s'ils allient qualité et respect de l'environnement.

Lorsque les hôtels du groupe Accor ont décidé de sélectionner des produits de toilette « doux pour l'environnement », le groupe a mené une étude approfondie. Une liste de spécifications, propre à Accor, a été créée pour aider les marques à développer une gamme de produits de toilette en y introduisant des critères écologiques. Une charte leur a été remise qui comprend des recommandations pour établir des partenariats avec leurs fournisseurs et permettre de progresser sur ce terrain, tout en limitant les frais que cela pourrait entraîner.

Enfin, une étude des différents labels français a été menée. Le label Cosmebio est le plus répandu en France. Depuis 2002, Cosmebio commercialise deux labels de produits de beauté : le label ECO (écophile) et le label BIO (écophile

et biologique). Ces deux labels garantissent que les produits contiennent au moins 95 % d'ingrédients naturels. Le label BIO Cosmebio va cependant plus loin puisqu'il inclut des critères portant sur l'origine biologique des ingrédients. D'autres labels sont beaucoup moins utilisés, comme le label allemand « cosmétiques naturels certifiés » du BDIH, la certification AB - Agriculture biologique pour les huiles essentielles ou le label Nature & Progrès, qui exige que les produits contiennent 100 % d'ingrédients biologiques. L'importance de ces labels tient à ce qu'ils encouragent l'agriculture biologique, moyen de production qui respecte la biodiversité et l'équilibre écologique.

Après avoir consulté les fournisseurs, il est apparu que les produits ayant le label Cosmebio étaient actuellement difficiles à obtenir en grande quantité pour une distribution internationale. Pour le moment, seul un petit nombre de fournisseurs cherchent à obtenir cette certification, et ils ne sont pas encore prêts à travailler avec les marques internationales du groupe. En fin de

compte, la société a choisi l'éco label européen, qui est moins strict que Cosmebio, mais qui est plus largement utilisé, ce qui assure un approvisionnement suffisant. Il garantit que les produits contiennent des substances moins nocives pour l'environnement ou la santé humaine, sont moins agressifs pour les écosystèmes aquatiques et sont hautement biodégradables.

Ibis et Novotel, les enseignes leaders du groupe en matière de gestion de l'environnement, viennent de confirmer que leur nouvelle gamme de produits est entièrement éco labellisée. Plusieurs enseignes, comme All Seasons, travaillent aussi dans la même direction. À plus long terme, le groupe espère que ses enseignes seront en mesure d'offrir des produits labellisés Cosmebio au fur et à mesure qu'ils seront disponibles.

Nathanaël Mathieu
Chef de projet développement durable
Accor
www.accor.com



© Michel GUNTHER / WWF-Canon

Avec les fournisseurs

- Sélectionnez des produits provenant de sources fiables qui sont informées des problèmes de conservation et d'utilisation durable associés à la production de produits de soins à base de plantes et à leur origine, et qui appliquent les normes internationales en matière de développement durable. Ces normes incluent notamment la Norme internationale pour une récolte durable des plantes médicinales et aromatiques dans le milieu sauvage (http://www.floraweb.de/proxy/floraweb/MAP-pro/Standard_Version1_0.pdf), ou les normes de labellisation 'bio', 'commerce équitable' et 'agriculture durable' (voir encadré 8, page 31).
- Expliquez à vos fournisseurs que vous voulez acheter des produits de santé et articles similaires à base de plantes qui proviennent de sources durables, et demandez leur comment vous pouvez travailler ensemble pour mettre cette norme en pratique.
- Encouragez les collectivités et les producteurs locaux à créer leurs propres entreprises de récolte durable et de culture de plantes en vue de fabriquer des produits de soins corporels, et une fois ces entreprises créées, achetez leurs produits.

Après des clients

- Expliquez à vos clients l'importance de la protection des plantes médicinales et aromatiques, et informez-les des endroits où ils peuvent acheter des préparations phyto- et aromathérapeutiques produites de façon durable. Vous pouvez envisager de proposer une sélection de ces produits à la vente dans la boutique de l'hôtel.
- Utilisez les murs des salles de remise en forme pour présenter la culture et la biodiversité locales au moyen de photos et d'objets.

Les plantes et animaux d'ornement

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

L'utilisation d'espèces ornementales de plantes et d'animaux, notamment d'animaux de compagnie exotiques comme les iguanes, les tortues, les perroquets ou les poissons, peut être néfaste à la biodiversité si elles sont prélevées en trop grande quantité ou dans le cas où des espèces étrangères envahissantes ont un impact sur un écosystème naturel.

Collecte d'animaux et de plantes dans le milieu sauvage

La collecte d'animaux et de plantes dans le milieu sauvage peut appauvrir les populations à l'état sauvage et menacer la survie d'une espèce, soit parce que le nombre des individus prélevés est trop important, soit parce que les méthodes de capture utilisées ont un impact négatif sur des habitats sensibles. Par exemple, certains collecteurs de poissons utilisent illégalement du poison pour les immobiliser sur les récifs, ce qui leur permet d'en récolter beaucoup plus qu'avec d'autres méthodes. Cette pratique peut appauvrir gravement les populations de poissons et introduire dans l'écosystème des poisons nocifs pour les autres espèces vivant sur le récif. De nombreuses plantes sauvages sont également menacées par une collecte non durable, notamment les cycades utilisées pour l'horticulture, et certaines populations de sarracénies pourpres (*Sarracenia* spp.) qui sont récoltées pour le commerce des fleurs coupées et l'horticulture.

Espèces ornementales étrangères envahissantes

Beaucoup de plantes et d'animaux d'ornement se montrent très envahissants lorsqu'ils sont introduits dans de nouvelles régions, et ils peuvent menacer les espèces indigènes. Par exemple, la carpe japonaise, une carpe commune très colorée qui est utilisée comme poisson d'ornement dans les bassins de jardins, peut se montrer un concurrent redoutable pour les espèces indigènes. Les

guppies (*Poecilia reticulata*), poisson d'aquarium très courant, peuvent s'échapper et survivre dans de nombreux habitats dulcicoles subtropicaux et tempérés, où ils peuvent porter atteinte aux populations de poissons indigènes et d'insectes comestibles.

Parmi les plantes ornementales étrangères envahissantes il faut citer le tamaris (*Tamarix ramosissima*), qui nuit à la biodiversité dans les territoires qu'il envahit car il offre un habitat médiocre aux oiseaux et ne peut accueillir qu'un nombre limité d'espèces d'insectes. La jacinthe d'eau (*Eichhornia crassipes*) peut modifier de manière significative l'écologie d'un écosystème où elle est introduite. Elle provoque un fort appauvrissement de la biodiversité si son introduction n'a pas été évaluée correctement au préalable, ni gérée efficacement.

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 10 dans la Partie III pour plus d'information sur les animaux vivants.

Voir TRAFFIC- Fiche d'information 12 dans la Partie III pour plus d'information sur les plantes horticoles.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Établissez une liste des activités de l'hôtel qui risquent entraîner l'introduction d'espèces étrangères envahissantes et expliquez à votre personnel votre programme visant à limiter l'utilisation de ces espèces.
- Faites faire un audit des espèces envahissantes présentes dans ou autour de l'hôtel, et demandez le conseil de spécialistes (par exemple d'agronomes, de responsables de conservation, de spécialistes de la filière pêche, de botanistes) sur la manière de les éradiquer.
- Évitez d'utiliser des espèces animales ou végétales menacées localement, régionalement ou mondialement.

Avec les fournisseurs

- En collaboration avec les pépinières locales et les paysagistes, vérifiez que les plantes et les animaux d'ornement que vous utilisez dans l'hôtel ne sont pas répertoriés comme espèces envahissantes et donnez la préférence à l'utilisation d'espèces indigènes (pour plus d'informations voir le Programme mondial des espèces envahissantes : www.gisp.org/species/index.asp).
- Assurez-vous que les plantes et animaux d'ornement achetés par l'hôtel proviennent de sources cultivées ou collectées de façon durable. Utilisez des sources certifiées, des poissons de récif certifiés par le Marine Aquarium Council, par exemple (voir encadré 11).

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Engagez des organisations écologiques, des universités, des jardins botaniques et des pépiniéristes locaux pour concevoir

les espaces verts de l'hôtel, et mettez en place des panneaux explicatifs.

- Sensibilisez les collectivités locales et les organismes publics aux problèmes causés par les espèces envahissantes, et aux méthodes qui permettent de les contrôler, ainsi qu'aux précautions à prendre vis-à-vis des espèces menacées.
- Soutenez les programmes d'éradication des espèces envahissantes qui font la promotion de la conservation de la faune et de la flore indigènes ou les utilisez à des fins éducatives.

Après des clients

- Informez vos clients sur le fait que la décoration de votre hôtel avec des plantes ornementales et éventuellement des animaux vivants reflète vos préoccupations en faveur de la biodiversité, et donnez des informations sur le problème des espèces envahissantes pour justifier le choix de plantes indigènes.
- Expliquez à vos clients les problèmes causés par les espèces envahissantes et les méthodes à appliquer pour les contrôler.
- Informez vos clients sur la manière de traiter les animaux de compagnie dans l'enceinte de l'hôtel.

Encadré 11 : Certification du Marine Aquarium Council (MAC)

Le Marine Aquarium Council conduit un programme de certification internationale pour la qualité et la durabilité des organismes marins d'aquarium. La mission du MAC est de préserver les récifs coralliens et les autres écosystèmes marins en mettant au point des normes et une certification destinées à ceux qui récoltent des organismes marins d'ornement et en prennent soin lors de leur transport du récif à l'aquarium. Ses normes sont conformes au Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards de l'ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance).

Le programme de certification a le soutien de l'industrie des aquariums et le nombre de collecteurs et fournisseurs de poissons d'ornement certifiés MAC ne cesse de croître. C'est le cas, par exemple, dans des pays comme les îles Fidji, l'Indonésie et les Philippines, qui alimentent plus de la moitié du commerce mondial des poissons et coraux d'ornement collectés dans le milieu sauvage.

Pour plus d'informations, voir : www.aquariumcouncil.org



IUCN Photo Library © Jim Thorsell

Mesures à prendre dans les boutiques de souvenirs de l'hôtel

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

La collecte généralisée d'animaux et de plantes dans la nature pour la production de souvenirs peut avoir des conséquences désastreuses sur la biodiversité, et la survie de certaines espèces est menacée car elles sont utilisées excessivement pour fabriquer des souvenirs. Par exemple, la population des coraux rouges de Méditerranée est sévèrement dégradée par leur exploitation intensive pour la production de bijoux et d'ornements vendus localement. La chasse d'animaux pour leur fourrure ou pour d'autres raisons a eu des conséquences majeures sur les populations de tigres (essentiellement chassés pour leurs os utilisés en médecine traditionnelle), de léopards et de jaguars, tandis que le commerce de l'ivoire et des cornes a eu une incidence dramatique sur les populations d'éléphants et de rhinocéros. De même, le commerce des carapaces menace les tortues marines et celui des coquillages de nombreux mollusques et crustacés, comme le strombe géant et le bénitier. Parmi les espèces végétales menacées par une récolte excessive en milieu naturel pour le commerce des souvenirs il faut citer les orchidées, les cactus (on fabrique des « bâtons de pluie » avec les tiges de certains cactus) et les cycades, ainsi que certains feuillus tropicaux tels que l'acajou.

Du fait des menaces sur leur survie, le commerce mondial de certaines espèces utilisées dans la fabrication de souvenirs est réglementé par la CITES (voir encadré 7, page 24). Leur utilisation locale peut aussi être contrôlée par des règlements nationaux, dans le pays où l'hôtel est implanté et/ou dans le pays d'origine de vos clients. Les clients qui essaient de rapporter chez eux des articles dont le commerce est interdit ou réglementé risquent des amendes et la confiscation des articles. En les sensibilisant et en les informant sur les espèces menacées et les produits qu'ils devraient éviter, et en s'assurant que ceux-ci ne sont pas vendus dans les boutiques de l'hôtel, vous protégez non seulement vos clients, mais aussi votre hôtel et les espèces sauvages menacées. Il est également important de prendre en compte l'aspect éthique dans le commerce des minéraux et fossiles souvenirs (voir encadré 12).

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 9 dans la Partie III pour plus d'information sur les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et de spa.

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 11 dans la Partie III pour plus d'information sur les souvenirs à base de faune et flore sauvages.

Encadré 12 : Les minéraux et les fossiles souvenirs

La vente de minéraux et de fossiles dans les boutiques des hôtels doit être prise en considération dans le cadre d'une politique de conservation responsable dans un hôtel, même si l'éthique du commerce de l'héritage géologique a fait l'objet de beaucoup moins de travaux que celle concernant la biodiversité.

Certains spécimens sont tout à fait inappropriés et ne devraient pas faire l'objet de commerce, comme les stalactites et les stalagmites. Les points de vue divergent à propos de l'éthique du commerce des minéraux et des fossiles, mais de plus en plus de pays sont préoccupés par le fait qu'ils sont collectés et vendus de manière illégale. Les hôtels devraient se renseigner sérieusement sur la durabilité et l'intégrité des sites d'où ces matériaux sont extraits, sur les conditions dans lesquelles les ouvriers y travaillent, et, bien sûr, sur la légalité de l'extraction.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Vérifiez régulièrement (chaque année) avec les autorités et les associations locales si des espèces ont été ajoutées sur les listes de la CITES et tenez-vous informé de la législation nationale qui contrôle ou interdit le commerce d'espèces menacées ou en danger (www.cites.org).
- Formez le personnel à communiquer avec les clients sur les questions portant sur le commerce illégal des espèces menacées, sur la CITES et les règlements locaux qui les protègent.

Avec les fournisseurs

- Informez les responsables ou les gérants du magasin des problèmes relatifs au commerce illégal des espèces menacées, et de l'existence des listes de la CITES et de la législation nationale qui contrôle ou interdit le commerce des espèces menacées.
- Assurez-vous que les responsables ou les gérants du magasin comprennent qu'ils ne doivent pas exposer, stocker ou vendre de produits dérivés d'espèces menacées et/ou d'espèces répertoriées par la CITES et/ou la législation nationale qui contrôle ou interdit le commerce d'espèces menacées ou en danger.

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Encouragez les artistes locaux à proposer des souvenirs fabriqués à partir de matériaux durables, y compris avec des matériaux de recyclage.
- Sensibilisez les collectivités locales et les organismes publics aux menaces qui pèsent sur certaines espèces et à la nécessité de les protéger.
- Travaillez en collaboration avec les autorités locales et les organisations non gouvernementales (ONG) à des programmes pour contrôler l'utilisation des espèces menacées locales dans la production de souvenirs et autres articles de même type.

Après des clients

- Donnez des informations (vidéo, DVD, affiches et albums photos) aux clients de l'hôtel sur le commerce illégal des espèces menacées et les limitations imposées par la CITES et/ou la législation nationale. Soulignez le fait que les services douaniers sont formés à contrôler la présence de ces espèces et des produits dérivés, et informez les des amendes encourues dans leur pays d'origine. Il peut être utile de contacter l'autorité nationale responsable de l'application des règles de la CITES (http://www.cites.org/common/directy/e_directy.html). Cette autorité est susceptible d'informer sur les espèces exportées et d'indiquer comment se renseigner sur la législation nationale.
- Apposez une affiche dans votre boutique expliquant que les clients peuvent acheter ici des souvenirs et des articles « agréés CITES », ce qui leur garantit qu'ils n'auront pas de problème avec les douanes au départ comme à l'arrivée.
- Proposez aux clients la possibilité d'acheter pour leurs enfants des peluches d'espèces locales emblématiques menacées (des tortues, par exemple). Les organisations environnementales locales proposent souvent ce type d'animaux ou d'autres jouets en rapport avec la biodiversité.

Un souvenir en faveur de la conservation de la biodiversité

L'hôtel Manary Praia est un petit hôtel romantique situé à Natal, ville de 800 000 habitants. Il se trouve sur la plage de Ponta Negra, une des destinations balnéaires les plus populaires du nord-est du Brésil, entourée de deux importantes aires protégées de forêt vierge pluviale.

C'est dans cette zone que vit le mammifère marin le plus menacé du Brésil : le lamantin. À l'époque coloniale, ce paisible géant était présent pratiquement tout le long de la côte nord-est brésilienne, mais en raison de la chasse et de la raréfaction de son habitat, on estime qu'il ne reste que 500 individus encore vivants à l'état sauvage, et ce dans une zone beaucoup plus réduite. Le Manatee Project (« Projet Lamantin ») (www.projetopeixe-boi.com.br), projet du gouvernement fédéral, a donné naissance à plusieurs initiatives. L'une d'entre elles consiste à faire fabriquer des lamantins en peluche par les filles d'anciens braconniers.

En 2000, Eduardo, le propriétaire de l'hôtel Manary Praia, est tombé par hasard sur le Manatee Research Center où sont vendues les peluches de lamantin. Il eut alors l'idée d'offrir des peluches aux clients de son hôtel. Quand les clients rentrent dans leur chambre, ils trouvent ces jolies petites peluches sur leur lit, accompagnées d'une petite brochure qui explique l'histoire et le but du Manatee Project. Un DVD et un livre sont également proposés aux clients. Des visites du Manatee Research Center (Centro de Mamíferos Aquáticos do IBAMA) dans l'État du Pernambuco et des sorties où il est possible d'assister à la réintroduction des lamantins dans l'environnement naturel sont proposées

au bureau d'accueil.

Le site web de l'hôtel fait la promotion de cette initiative et propose des liens avec le site du projet ; le personnel de l'hôtel a également été sensibilisé à cette initiative et à ses objectifs.

L'intérêt de cette initiative réside dans sa simplicité. Il suffit de commander des peluches, de les payer d'avance, et de les vendre aux clients avec une petite majoration de prix pour couvrir les coûts de l'opération (livraison, taxes, etc.). Aucun profit n'est dégagé de cette initiative, à part un bénéfice en terme d'image pour l'hôtel, un « effet secondaire » bienvenu. Depuis 2002, l'hôtel a vendu près de 600 lamantins en peluche, pour un montant de 11 500 USD. Si l'on considère que le salaire mensuel minimum au Brésil est de l'ordre de 259,00 USD, avec cet

argent un ancien braconnier peut subvenir aux besoins de sa famille pendant presque quatre ans. Mais au-delà de l'argent, le directeur de l'hôtel pense que le message implicite transmis aux clients montre qu'il est toujours possible de faire quelque chose pour aider à préserver la biodiversité de notre planète.

A l'exemple du Manary Praia, un grand marchand de mobilier du pays (Tok & Stock), propose les mêmes peluches dans ses magasins, en espérant dégager plus de profits pour le Manatee Project.

Eduardo Bagnoli
Propriétaire
Hôtel Manary Praia
www.manary.com.br



© Eduardo Bagnoli, Director, Manary Praia Hotel

Décourager la vente de souvenirs illégaux



Six Senses est un groupe international de centres de villégiature et de remise en forme de luxe très actif dans la conservation de la biodiversité et le développement durable du tourisme en général. Il applique des principes très stricts en matière de conservation de la biodiversité, en particulier de la biodiversité marine.

L'une de ces activités implique le contrôle des produits qui sont vendus dans les boutiques de ses centres pour s'assurer qu'aucun d'entre eux n'est dérivé d'espèces animales ou végétales menacées, notamment de celles qui constituent l'écosystème corallien : ailerons ou dents de requins, coquillages, fleurs, etc.

Ces principes font partie intégrante des règles et procédures du groupe, qui s'appliquent à chacune des boutiques des centres, car elles appartiennent toutes au groupe Six Senses qui en assure la direction. Cependant, ce principe repose avant tout sur un travail de terrain avec les communautés locales.

Les équipes des centres ont la charge de surveiller les pratiques illégales au sein des communautés environnantes,

comme la collecte d'espèces protégées (tortues, coquillages, etc.), pour les vendre aux touristes. Lorsque l'une de ces pratiques est détectée, les causes en sont examinées au cas par cas et des solutions sont recherchées. Ces équipes travaillent avant tout avec les populations les plus défavorisées des communautés voisines pour lutter contre la pauvreté. Elles peuvent notamment leur offrir une source alternative de revenus par la production de souvenirs plus « éthiques », et les former et les sensibiliser aux problèmes de l'environnement.

Les établissements Six Senses encouragent la production d'objets qui peuvent être vendus ensuite aux touristes dans les centres de villégiature et de remise en forme, afin de constituer une source de revenus pour ces populations. Le groupe recherche des artisans qui peuvent fabriquer des articles intéressants et leur offre son soutien. Il encourage en outre les membres de la communauté à adapter

les techniques traditionnelles, comme la production locale de papier de riz, aux exigences et aux critères actuels. Le papier de riz, par exemple, est utilisé pour les emballages-cadeaux et pour les brochures de l'hôtel. Enfin, les hôtels encouragent également la création de souvenirs fabriqués à base de matériaux recyclés, comme les jouets faits à partir de coques de noix de coco.

Pour assurer ce soutien, le groupe Six Senses s'engage à acheter les produits des artisans et leur donne des idées pour la fabrication de souvenirs adaptés aux goûts des touristes. Il propose également des activités de formation et de sensibilisation, qui sont conduites soit en interne par les équipes des centres, soit par le financement de personnes externes identifiées au sein de la communauté.

Juergen E. Seidel
Directeur Groupe Entretien, Services techniques et Innovation hôtels
Six Senses Resorts & Spas
www.sixsenses.com



Mesures à prendre sur les terrains et dans les jardins de l'hôtel

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

L'entretien des terrains et jardins d'un hôtel peut avoir un impact négatif sur la biodiversité du fait de la pollution due aux pesticides et aux engrais, et de la consommation excessive d'eau pour l'arrosage et l'irrigation. De plus, certaines espèces utilisées dans les jardins sont très envahissantes et peuvent menacer les populations des espèces natives et perturber les processus naturels des écosystèmes. De même l'utilisation d'espèces menacées localement, régionalement ou mondialement peut causer un stress supplémentaire à certaines populations animales et végétales. La lumière et le bruit provenant des installations hôtelières perturbent la vie sauvage locale et empêchent certaines espèces de se nourrir et de se reproduire correctement. Par exemple, les chances de réussite de la reproduction des tortues de mer est largement altérée si l'éclairage est trop intense à proximité de leurs plages de nidification : en effet, les nouvelles couvées peuvent être désorientées et se diriger vers les bâtiments au lieu de prendre la direction de la mer. La conversion d'habitats naturels à usage récréatif, comme les jardins et les terrains de sport, peut aussi conduire à une fragmentation des écosystèmes et réduire la surface totale disponible pour la faune et la flore sauvages.

Voir TRAFFIC – Fiche d'information 12 dans la Partie III pour plus d'information sur l'utilisation de plantes horticoles.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel et/ou avec les fournisseurs

- Plantez des espèces indigènes et/ou des espèces résistant à la sécheresse, lorsque c'est possible, dans les espaces paysagers et les jardins. On peut faire la même chose dans le jardinet d'un hôtel en ville. Achetez ces plantes chez les pépiniéristes locaux.
- Si vous envisagez d'avoir des animaux exotiques dans vos jardins, vérifiez que vous avez bien les permis nécessaires pour les acheter et les conserver, et qu'ils ont été acquis auprès d'une filière responsable.
- Vérifiez que les plantes utilisées dans les terrains et jardins de l'hôtel ne sont pas répertoriées comme espèces envahissantes (pour plus d'informations, voir le Programme mondial des espèces envahissantes : www.gisp.org/species/index.asp).
- Plantez des arbres et des buissons indigènes pour créer des zones ombragées et de nouveaux habitats. Vous pouvez également faire des plantations sur votre toit et le long des murs ce qui contribuera aux économies d'énergie.
- Favorisez la vie sauvage sur les terrains de l'hôtel. Par exemple, vous pouvez créer un jardin dédié à la flore et la faune sauvages ou, dans les espaces urbains de taille réduite, prévoir des

espaces pour des nichoirs ou pour que les oiseaux puissent construire leur nid, et/ou cultiver des plantes susceptibles d'attirer les papillons. Lorsque c'est possible, réservez un endroit pour construire un site naturel ou une réserve. Même de tout petits espaces peuvent être précieux pour la vie sauvage.

- Travaillez avec les experts locaux de la vie sauvage pour vous assurer que l'éclairage de l'hôtel n'a pas de conséquences préjudiciables sur la faune et la flore sauvages, en particulier si l'hôtel est situé à proximité de sites naturels sensibles, comme des plages de nidification de tortues. Utilisez un équipement qui limite un éclairage vers le haut (par exemple en utilisant des luminaires qui orientent la lumière vers le bas). Placez les éclairages de façon à réduire la lumière diffuse et l'éblouissement au minimum. Lorsqu'on s'éloigne des bâtiments, la luminance ne devrait pas excéder 5 candelas au mètre carré (Cd/m²). Pour certaines espèces, il y a des exigences particulières. Par exemple, dans le cas des tortues, il ne faut pas qu'une lumière intense soit visible de la plage pendant la période de reproduction et d'éclosion des œufs.
- Utilisez une bonne isolation sonore du bâtiment et réduisez le bruit à la source pour limiter les perturbations de la vie sauvage.

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Consultez les organisations écologiques locales, les universités ou les jardins botaniques pour concevoir des jardins ou des terrains respectueux de la biodiversité.
- Mettez en place des supports explicatifs sur les différentes espèces, en partenariat avec les organisations écologiques locales.
- Encouragez enseignants, organisations écologiques, universités ou jardins botaniques locaux à développer des circuits de découverte et des activités ludoéducatives sur la biodiversité pour les enfants et leur famille, par exemple un jeu pour explorer et découvrir les différents aspects de la biodiversité dans et autour de l'hôtel.
- Favorisez l'utilisation d'espèces indigènes et la mise en place d'espaces réservés à la vie sauvage sur les terrains et jardins de l'hôtel.
- Apportez votre soutien aux programmes visant à éradiquer les espèces étrangères envahissantes.
- Favorisez le développement d'activités commerciales locales liées à la biodiversité, comme des pépinières d'arbres indigènes, et passez par ces entreprises pour votre approvisionnement.

Après des clients

- Communiquez avec vos clients sur la manière dont vous avez intégré les problèmes de biodiversité dans la conception et la gestion des terrains :
 - en installant des supports explicatifs sur les arbres et dans les parterres de fleurs avec le nom des espèces indigènes,
 - en créant des circuits de découverte à l'intention des clients avec des brochures explicatives et d'autres supports d'informations sur la biodiversité ; et
- en incluant, dans le guide de l'hôtel mis à la disposition des clients dans leur chambre, un plan du jardin qui présente les différentes espèces, et des offres d'observation des oiseaux et de la vie sauvage. Le plan pourrait aussi être affiché sur un mur à proximité de l'entrée du jardin et être imprimé sur le papier utilisé sur les plateaux pour servir le café, le thé ou des snacks au jardin.
- Installez des panneaux sur la plage de l'hôtel pour informer les clients sur la biodiversité locale et la façon dont ils peuvent contribuer à sa conservation.

Des partenariats pour des jardins naturels

Historiquement, de nombreux hôtels Novotel français se sont développés en périphérie des villes, sur les axes routiers, pour répondre à une demande de tourisme d'affaires. De fait, ces établissements sont généralement implantés sur de très grands terrains qui, à l'époque de leur installation dans ces zones, étaient très bon marché.

Aujourd'hui, ces hôtels situés dans des zones fortement aménagées en zones commerciales et industrielles voient leur attractivité diminuer. Par contre ces établissements, grâce à leurs grands terrains, peuvent faire office d'oasis de nature dans ces environnements peu attractifs. L'idée a donc germé de réhabiliter ces terrains pour les valoriser et en faire l'une des vitrines des efforts environnementaux de la marque.

Ainsi, un guide est proposé aux hôtels pour la gestion de leur terrain, développant deux principes. Les hôtels doivent commencer par repenser leur terrain en choisissant des espèces végétales adaptées aux conditions locales. Ils doivent ensuite assurer un entretien de cet espace de manière responsable au travers de techniques et produits naturels et adaptés aux saisons et le transformer pour le rendre plus attractif pour la faune et la flore sauvage ainsi que pour le public.

Ce guide a été développé pendant 2 ans sur trois hôtels pilotes en coordination avec la direction nationale de la marque dans l'optique d'éditer un DVD s'adressant à l'ensemble des établissements.

Le Novotel Limoges a été l'un des hôtels pilotes de cette démarche nationale. Pour valoriser ses 7000 m² d'espaces verts, l'hôtel a transformé ses jardins en créant une prairie fleurie naturelle, en repensant la tonte des pelouses et en imaginant un jardin de senteurs aromatiques. Sur les plates-bandes de l'entrée, des treillis à plantes grimpantes, des arbustes à fleurs ou à baies constituent des haies attirant des papillons et des oiseaux. Des panneaux d'informations, installés à l'entrée de l'hôtel, présentent la démarche et les actions entreprises.

Cette opération a mobilisé de nombreux partenaires locaux : un pépiniériste et un botaniste, la société s'occupant des espaces verts et valorisant le travail des personnes handicapées et la Police Judiciaire pour l'Enfance qui a fait réaliser les nichoirs et panneaux dans le cadre de ses ateliers. Pour tous les hôtels pilotes, la réhabilitation des terrains pour les adapter aux espèces locales a été réalisée en partenariat avec la Ligue de Protection des Oiseaux. La Ville de Lyon a aussi apporté toute son

expertise sur cette nouvelle gestion des espaces verts.

Cette expérience prouve l'intérêt partagé d'acteurs très divers sur ce sujet qui apportent des moyens et une expertise permettant de concrétiser plus facilement un tel projet.

Daniel Cunin

Directeur du Novotel Limoges le Lac et Yves Lecret

Directeur Marketing opérationnel, Novotel France

www.accor.com





Mesures à prendre au niveau de la destination

Soutien aux initiatives locales en matière de conservation de la biodiversité

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

La protection de la biodiversité est essentielle pour préserver la viabilité et l'attrait touristique d'une destination. Si la biodiversité représente un attrait touristique majeur dans certains endroits, elle fournit, quelle que soit la destination, des services écologiques qui ont une influence sur la qualité de l'environnement et la santé.

S'il existe de nombreuses organisations hautement qualifiées qui encouragent la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité sur un site, elles disposent souvent de ressources et de personnels insuffisants. En outre, les organismes publics et les collectivités locales risquent de ne pas être pleinement conscients de l'importance de la biodiversité pour leur territoire, et, donc, de ne pas faire de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité une priorité pour la région.

En travaillant avec d'autres partenaires, il est possible d'accroître la sensibilisation à ces problèmes et de renforcer l'influence que peut avoir votre hôtel sur les activités de conservation et de protection de la biodiversité au-delà de ses portes, contribuant ainsi au renforcement de sa qualité et de sa compétitivité.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Organisez avec le personnel des activités pour soutenir les organisations environnementales locales, en associant les compétences et les talents du personnel avec les besoins de l'endroit.
- Fournissez au personnel des informations sur la biodiversité et les écosystèmes locaux, et sur les partenaires avec lesquels vous travaillez et leurs activités de protection de la biodiversité.
- Organisez des campagnes pour nettoyer des habitats locaux, une plage par exemple, et participez-y.
- Utilisez le temps que votre personnel est susceptible de donner et d'autres ressources pour renforcer l'intérêt et le soutien des communautés en faveur de la conservation de la nature.

Avec les fournisseurs

- Encouragez leur engagement en leur fournissant des informations sur les partenaires avec lesquels vous travaillez et sur leurs activités de protection de la biodiversité.
- Expliquez à vos fournisseurs que vous voulez établir des partenariats pour la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité, et voyez avec eux comment vous pouvez travailler à mettre cet objectif en pratique.

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Travaillez avec les associations et les organismes publics locaux pour :
 - les sensibiliser davantage à l'importance et la valeur de la protection de la biodiversité pour la destination, ses communautés et ses entreprises ;
 - les encourager à identifier et à gérer correctement des sites dédiés à la conservation de la biodiversité (voir encadré 13) ;
 - les encourager à soutenir les activités commerciales locales dont les produits et services tiennent compte de la biodiversité ; et
 - encourager le développement et la mise en œuvre d'engagements volontaires et de code de conduite pour les hôteliers qui participeront à la conservation de la biodiversité et des paysages naturels.
- Soutenez les projets des organisations et des collectivités locales qui améliorent la biodiversité et le tourisme sur des sites que vos clients aiment visiter :
 - Favorisez la visite de ces projets par vos clients en les aidant à prendre contact avec les décideurs importants dans le secteur privé ou public. Participez aux processus décisionnels afférents à ces projets et à ceux qui concernent la planification et le développement dans votre destination.
 - Mettez à disposition des salles et un service de restauration pour des réunions autour des initiatives de conservation locales et pour des manifestations visant à en célébrer un succès, et proposez un prix en nature (dîner, week-end à l'hôtel, etc.) lors de loteries et autres activités de collecte de fonds.
 - Assistez-les en leur offrant des conseils techniques informels sur le marketing et le développement de services, comme des excursions, en vue de générer des revenus pour leurs activités de conservation.
 - Offrez des sessions de formation pour les aider à améliorer leurs compétences commerciales, leurs systèmes de gestion et de comptabilité, et à mieux comprendre les clés du tourisme et de l'accueil.
 - Apportez un soutien financier direct ou suggérez des sources de financement possibles, notamment pour les projets locaux de gestion et conservation de la biodiversité et les programmes d'éducation à l'environnement dispensés dans les écoles et communautés locales.

Auprès des clients

- Fournissez des informations sur les partenariats soutenus par votre hôtel, et sur les partenaires avec lesquels vous travaillez (affiches, brochures, sites Internet).
- Offrez à vos clients la possibilité de visiter les projets soutenus par votre hôtel.
- Permettez aux clients qui le souhaitent de soutenir financièrement des projets, par exemple, en incluant dans leur note la possibilité de faire un don en faveur des activités locales de conservation de la biodiversité.
- Offrez des occasions de bénévolat aux clients qui souhaitent participer à des activités liées à des projets développés en partenariat avec l'hôtel ou soutenus par lui.

Activités et excursions proposées par l'hôtel

QUELS SONT LES PROBLÈMES RÉGIONAUX ET MONDIAUX EN MATIÈRE DE BIODIVERSITÉ ?

La biodiversité est un atout vital pour les destinations touristiques puisqu'un environnement naturel d'une grande qualité est un élément important pour beaucoup d'activités de loisirs. Des excursions bien gérées pour observer la vie sauvage ou des visites de projets de conservation dans des sites naturels de grande valeur (voir encadré 14) constituent des attractions de choix pour vos clients. C'est d'ailleurs l'un des secteurs de l'industrie touristique qui connaît l'expansion la plus rapide. Les excursions peuvent aussi constituer une source de revenus non négligeable qui aide à protéger les espèces sauvages.

Mais si les sites visités sont surpeuplés et détériorés, la qualité de l'expérience touristique en est altérée. Dans les écosystèmes sensibles, comme les récifs coralliens, les zones humides ou les régions montagneuses au-dessus de la limite des forêts, les promenades touristiques peuvent porter atteinte à la vie sauvage et à la biodiversité si elles ne sont pas gérées correctement. Même un nombre modeste de touristes peut perturber la faune sauvage et endommager la flore par piétinement et érosion des chemins. Par exemple, les sites de plongée sur les récifs coralliens exploités de façon abusive perdent leur population de poissons et sont plus abîmés que les autres parties des récifs. De même, les chemins de randonnée et les domaines skiables en montagne qui sont utilisés de manière intensive montrent des signes de dégradation de la biodiversité. Les activités touristiques mal gérées dans les déserts peuvent avoir un impact négatif sévère sur ces écosystèmes fragiles et sensibles.

Voir TRAFFIC - Fiche d'information 13 dans la Partie III pour plus d'information sur les activités et excursions.

QUE PUIS-JE FAIRE...

Dans l'hôtel

- Assurez-vous que toutes les activités proposées par l'hôtel sont bien gérées en termes de protection de la biodiversité, qu'elles sont conformes aux normes locales, régionales et internationales (par exemple aux normes relatives aux activités de loisirs maritimes ou aux règlements locaux sur la plongée sur les récifs coralliens et autres sites sensibles), et qu'elles sont conduites par un personnel parfaitement qualifié capable de surveiller l'impact des activités touristiques. En cas de doute sur les normes applicables, consultez les autorités locales en charge de la conservation et les ONG.
- Désignez et formez, parmi votre personnel, des équipes qui seront les points de contact et fourniront une information de première main à vos clients (en particulier si vous êtes proche d'un site naturel).
- Proposez à vos clients une information à jour sur les possibilités d'observer la faune et la flore sauvages et de visiter des projets de conservation, des aires protégées, des réserves naturelles ou des aires particulièrement riches en biodiversité (voir encadré 14).
- Demandez à votre personnel des idées pour améliorer les activités existantes ou proposer de nouvelles activités.

Avec les fournisseurs

- Travaillez avec les agences de voyage et les tour-opérateurs locaux pour proposer des excursions qui sont bien gérées en termes de protection de la biodiversité, conformes aux normes locales, régionales et internationales, et encadrées par un personnel parfaitement qualifié.
- Encouragez les petites entreprises à améliorer leurs revenus grâce au tourisme et à l'utilisation durable de la biodiversité en créant des sociétés locales pour développer la production et la collecte durable des ressources biologiques que vous utilisez dans votre hôtel et/ou pour proposer des excursions à vos clients (par exemple pour l'observation des oiseaux ou des randonnées dans la nature).

En partenariat avec les collectivités locales et les organismes publics

- Apportez votre soutien aux excursions et circuits développés et gérés par des collectivités et des entreprises locales (observation des oiseaux, circuits de découverte et d'aventure).
- Employez des guides qualifiés issus de la population locale, et aidez-les en assurant leur formation et/ou en leur fournissant



IUCN Photo Library © Jim Thorsell

l'équipement dont ils pourraient avoir besoin pour travailler avec des groupes de touristes.

- Travaillez avec les organismes de gestion et les organismes publics locaux pour vous assurer que les règlements portant sur l'observation de la faune et de la flore sauvages et l'écotourisme sont diffusés par tous les hôtels et les opérateurs touristiques de la destination.
- Travaillez avec les organisations qui proposent des activités relatives à la nature pour éviter que les sites soient encombrés et trop utilisés, par exemple en suggérant des activités très diverses et en utilisant de sites très variés.

Après des clients

- Informez les clients des dégâts que peuvent causer aux ressources naturelles, aux récifs coralliens et aux oiseaux par exemple, à la biodiversité en général, les activités de loisirs comme la plongée sous toutes ses formes, etc.
- Faites des recommandations sur les prestataires d'activités de loisirs et donnez des indications sur la manière de pratiquer ces activités de façon responsable.

- Donnez des informations sur les comportements écoresponsables qui permettront à vos clients de limiter leur impact néfaste sur l'environnement naturel et la faune et la flore sauvages, par exemple sur les codes de conduite pour l'observation des baleines, la plongée avec tuba ou bouteilles. Préparez des fiches illustrant les pratiques des activités de loisirs telles que la randonnée, la plongée sous toutes ses formes et l'observation des tortues, et proposez des fiches sous boîtier étanche pour enrichir l'expérience de plongée de vos clients (voir www.coral.org).
- Assurez-vous que des guides qualifiés sont disponibles pour aider les clients à apprécier la biodiversité locale, et exigez qu'ils soient accompagnés de guides dans les zones sensibles.
- Développez des programmes d'explication ad hoc pour aider vos clients à mieux comprendre la valeur de la biodiversité locale.

Encadré 13 : Lignes directrices pour un tourisme durable

Les liens qui existent entre tourisme et biodiversité sont pris en compte par la Convention sur la diversité biologique depuis 2004. Les Lignes directrices de la Convention sur la biodiversité et le développement touristique (<http://www.cbd.int/tourism/guidelines.shtml>) récapitulent les règles à suivre pour des projets touristiques favorables à la biodiversité, de la planification à la gestion et de l'évaluation des impacts aux relations avec les communautés et à la préparation des rapports. Les lignes directrices proposent 12 étapes pour une planification satisfaisante des installations et des produits touristiques. Elles peuvent être utilisées comme liste de

contrôle (le site Internet de la Convention « Biodiversity and Tourism network » vous permet de vérifier vos performances en suivant 35 actions de référence dans le cadre d'une enquête – voir <http://tourism.cbd.int/survey.shtml>) ou comme un guide de référence en particulier pour les contacts juridiques, institutionnels ou avec la population locale. Comme les lignes directrices abordent les sujets de façon très générale, la CDB a préparé un manuel qui explique comment les principes peuvent s'appliquer au tourisme et au développement des installations touristiques (<http://tourism.cbd.int/>).

Les oiseaux, hôtes de marque des établissements Etap

La chaîne d'hôtels économiques Etap Hotel et la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) travaillent en partenariat dans un objectif commun : sensibiliser le public à la protection de la nature.

La LPO est une association française dont la mission principale est la restauration et la conservation du patrimoine naturel ainsi que l'éducation et la sensibilisation à l'environnement, notamment au travers d'activités visant à découvrir la nature. La LPO a vu dans la chaîne Etap Hotel, avec ses 280 établissements en France, 2500 collaborateurs et 8 millions de clients par an, un bon moyen d'atteindre un large public. Etap Hotel, de son côté, cherchait à répondre aux attentes de clients de plus en plus sensibilisés et intéressés par la découverte de leur patrimoine naturel.

En 2006, un accord de partenariat a été signé, et en 2007, plus de la moitié du réseau avait fait cause commune avec la LPO. L'objectif de 70 % a été fixé pour 2008.

Plus précisément, chaque établissement impliqué dans ce partenariat devient membre moral bienfaiteur de la LPO. En

retour, l'hôtel bénéficie de services visant à éduquer à la fois les clients, le personnel et les enfants, notamment au moyen de documents de sensibilisation déposés dans les chambres et les parties communes de l'établissement, un abonnement à L'Oiseau magazine et à Rapaces de France, deux publications de l'association, des jeux éducatifs pour les enfants et des guides pour les circuits nature organisés dans la région.

De plus, chaque hôtel est libre d'engager d'autres initiatives de son choix avec la branche locale de la LPO. Par exemple, des circuits d'observation des oiseaux au plus fort des périodes de migration sont organisés dans la baie de Somme, et dans certains hôtels situés dans des zones urbaines, l'installation de nichoirs a favorisé le retour du martinet noir. Enfin, la création d'un « espace nature » dans l'hôtel, avec des chants d'oiseaux en musique de fond et des affiches de la faune et la flore viennent enrichir l'atmosphère de l'établissement, tout en accomplissant une fonction citoyenne.

En 2007, passant à l'étape supérieure, Etap Hotel a décidé de soutenir six

refuges pour oiseaux de la LPO en faisant don de 0,30 euro prélevé sur chaque petit-déjeuner commandé dans ses hôtels entre le 1er et le 15 avril. Cette initiative a donné l'occasion aux collaborateurs de la chaîne et à leurs familles de visiter les refuges, de découvrir leur mission, et de participer à des lâchers d'oiseaux prêts à réintégrer la vie sauvage après avoir été soignés.

Jean Hentz

**Coordinateur Développement durable
Etap Hotel-Formule 1**

www.accor.com



Encadré 14 : Aires de grande valeur pour la biodiversité

Aires protégées : une aire protégée est définie par l'UICN en 1994 comme « une portion de terre et/ou de mer vouée spécialement à la protection et au maintien de la diversité biologique, ainsi que des ressources naturelles et culturelles associées, et gérée par des moyens efficaces, juridiques ou autres. ». Les aires protégées sont classées en fonction de leurs objectifs de gestion en six catégories et à l'exception de la catégorie I (Réserves naturelles intégrales), les activités touristiques et de loisirs, en particulier d'écotourisme, sont autorisées dans toutes les catégories. Le WCMC (World Conservation Monitoring Centre) du PNUE tient à jour la liste mondiale de plus de 100 000 sites protégés nationaux. Par ailleurs, des communautés, sociétés ou individus locaux peuvent mettre en réserve des aires protégées pour la conservation de la biodiversité.

http://cms.iucn.org/about/union/commissions/wcpa/wcpa_work/wcpa_strategic/wcpa_sciences/wcpa_categor%C3%A9es/index.cfm
http://www.unep-wcmc.org/protected_areas/
<http://www.unep-wcmc.org/wdpa/>

Zones importantes pour les oiseaux (IBA – Important Bird Areas) : un IBA est un site qui offre un habitat important pour la conservation de populations d'oiseaux, comme les habitats aptes à subvenir aux besoins d'une population d'une espèce mondialement menacée ou à abriter un grand nombre ou une grande concentration d'oiseaux migrateurs, d'oiseaux de rivage ou d'oiseaux marins, ou encore à soutenir un grand nombre d'espèces d'oiseaux dont la distribution est restreinte. Il existe actuellement près de 10 000 IBA dans le monde : le récif de Tubbataha aux Philippines, le parc national Royal Chitwan au Népal, et la Camargue en France par exemple. Le programme IBA est dirigé par Birdlife International et par les organismes de conservation de la nature des pays où des IBA sont établis.

<http://www.birdlife.org/action/science/sites/index.html>
<http://www.audubon.org/bird/iba/index.html>

Zones importantes pour les plantes (IPA – Important Plant Areas) : ce programme est l'équivalent de IBA pour les plantes. Il s'agit d'un réseau d'aires naturelles et semi naturelles les plus favorables pour les plantes sauvages, les champignons et leurs habitats dans le monde, conçu pour assurer la survie à long terme de ces aires. Les IPA sont sélectionnés en accord avec des lignes directrices internationales et régionales qui reposent sur trois critères : espèces menacées, richesse /diversité des espèces et habitats menacés. Le programme est coordonné en Europe par Plantlife International qui est partenaire de l'UICN dans la coordination des travaux autour de la cible 5 de la Stratégie mondiale de conservation des plantes. Actuellement il y a 1000 IPA en Europe et de nouveaux

sites sont établis au Liban, en Nouvelle Zélande, dans la région de l'Asie du sud-est, en Afrique australe, au Cameroun, au Maroc et dans certains secteurs de l'Himalaya.

<http://www.plantlife.org.uk/international/plantlife-ipas-about.htm>

Sites Natura 2000 : Natura 2000 est un réseau de sites qui protègent les habitats et les espèces les plus gravement menacés d'Europe. Les sites Natura 2000 sont régis par une législation adoptée par l'Union européenne, et comprennent deux types de sites : les zones de protection spéciales, ou ZPS, jugées particulièrement importantes pour les espèces d'oiseaux rares et vulnérables parce qu'elles les utilisent pour la reproduction, la nourriture, l'hivernage ou la migration ; et les zones spéciales de conservation (ZSC), qui assurent la protection renforcée de faunes, flores et habitats rares et vulnérables.

<http://www.natura.org/>
http://ec.europa.eu/environment/nature/natura2000/db_gis/index_en.htm
<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l28076.htm>

Zones humides d'importance internationale (sites Ramsar) : les zones humides d'importance internationale sont des sites qui ont été identifiés dans le cadre de la Convention internationale sur les zones humides signée à Ramsar, Iran, en 1971. Actuellement, il y a 1718 zones humides Ramsar, représentant une superficie totale de 159 millions d'hectares. Des zones humides comme les Everglades aux États-Unis, le lac Titicaca entre la Bolivie et le Pérou, le parc de la zone humide de St. Lucia en Afrique du Sud et le lac Balaton en Hongrie, sont des destinations touristiques très prisées.

http://www.ramsar.org/index_list.htm

Sites du patrimoine mondial : Chaque site du patrimoine mondial est désigné par l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) et le pays concerné comme faisant partie du patrimoine culturel et naturel universel. En 2007, 660 sites étaient classés au patrimoine mondial culturel, 166 au patrimoine naturel et 25 au patrimoine mixte dans 141 pays. Le parc national du Serengeti en Tanzanie, les îles Galapagos et la Grande Barrière de corail en Australie sont des exemples de sites du patrimoine mondial naturel.

<http://whc.unesco.org/en/>

Six Senses s'engage à protéger les requins

Six Senses est un groupe international de centres de villégiature et de remise en forme de luxe. Une partie de ses établissements se trouve aux Maldives où la conservation et la qualité de l'environnement marin sont des préoccupations essentielles pour l'avenir des populations locales et de l'industrie du tourisme.

En partenariats avec d'autres centres touristiques de la région, Six Senses a lancé mi-2007 le projet « Baa Atoll » qui vise à trouver des moyens pour améliorer la protection de l'environnement ainsi que le bien-être des communautés locales.

Le projet porte sur de nombreux aspects, notamment la protection des raies mantas, la pêche de nuit, la taille minimale des poissons autorisés à la prise et les dégâts causés aux fonds marins par les ancres. Il vise aussi à décourager les activités qui tendent à perturber les espèces dans leur habitat naturel, les circuits d'observation des tortues et des dauphins sur les sites et au cours des périodes de reproduction par exemple. Même à des fins éducatives, ces activités peuvent mettre les animaux en danger et fragiliser leurs chances de survie.

Dans le cadre de toutes ces activités, la priorité est donnée à la protection des requins dont la population a chuté dans le monde de manière dramatique au cours des dernières années. La chasse

intensive a réduit de façon dramatique les populations de requins dans nos océans où la disparition des prédateurs de grande taille mettrait en danger l'équilibre de l'ensemble de l'écosystème marin. L'objectif du projet est d'interdire totalement la pêche au requin sur l'atoll et dans les Maldives.

Six Senses et ses partenaires bannissent les activités touristiques comme la pêche au gros et la chasse dans leurs centres touristiques, signalent les opérateurs qui proposent ce genre d'activités aux touristes et font pression sur les décideurs politiques pour qu'ils établissent et mettent en application des législations pertinentes en la matière.

Afin de sensibiliser les clients et de

soutenir les activités engagées du groupe, les clients, les agences partenaires et les tour-opérateurs se voient remettre des modèles de lettres à envoyer aux autorités et aux administrations locales sur ce grave problème, leur demandant d'interdire la chasse au requin récréative. Les clients et les offices de tourisme peuvent ainsi envoyer, depuis les centres touristiques, un message fort aux décideurs politiques locaux, et à ceux des Maldives.

Juergen E. Seidel
Directeur Groupe Entretien, Services techniques et Innovation hôtels
Six Senses Resorts & Spas
www.sixsenses.com



Accor Autriche et ses « hôtels à chauves-souris »

Depuis 2007, Accor Autriche travaille sur un projet de conservation des chauves-souris en collaboration avec un biologiste. Si les chauves-souris sont souvent mal-aimées et méconnues, ce sont en fait des animaux très utiles qui, par exemple, mangent les moustiques. Il existe 25 espèces de chauves-souris en Autriche, mais leur avenir est menacé par l'expansion urbaine qui empiète sur leur habitat naturel.

Le personnel d'Accor Autriche a donc décidé d'essayer d'aider ces animaux. Chaque hôtel a entrepris la construction d'un abri à chauves-souris en bois, ou

« hôtel à chauves-souris ». Les équipes de construction se sont ensuite rendues dans une forêt à la périphérie d'une ville, dans des zones visitées par les chauves-souris, pour construire les abris dans les arbres. Quelques mois plus tard, le biologiste du projet a signalé qu'une bonne partie de ces abris étaient occupés par des chauves-souris.

En 2008, des volontaires du personnel (six ou sept par hôtel) ont été invités à participer à une journée de découverte au cours de laquelle ils ont exploré les grottes des forêts locales. Cette journée de détente était centrée autour d'un pique-nique où les enfants étaient

également les bienvenus. Ce fut l'occasion d'en apprendre un peu plus sur l'habitat naturel des chauves-souris et aussi de nettoyer les « hôtels à chauves-souris » construits en 2007.

Cette opération, peu onéreuse, a été financée par Accor Hospitality. Bien qu'il s'agisse d'un projet interne, qui ne concerne pas les clients des hôtels, les détails du projet ont été publiés dans la presse locale.

Elisabeth Dissauer
Directrice générale de Mercure Ville de Vienne et Responsable du développement durable pour ACCOR Autriche www.accor.com



Photos © Peter Peer



La plage, un endroit idéal pour sensibiliser le personnel

Dans le cadre de la politique d'Accor en matière de développement durable, les hôtels Ibis ont obtenu en 2004 la certification ISO 14001 relative à la gestion environnementale. Ensuite, Ibis France a conclu, en 2007, un accord de partenariat avec la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme.

De la même manière, les 21 hôtels Ibis de la région Centre Val de Loire organisent régulièrement des journées d'action et de sensibilisation pour le personnel hôtelier. À chaque réunion, deux employés par établissement sont sélectionnés. Ils doivent recueillir des informations et participer à des activités de protection de l'environnement et ont

la charge de communiquer, à leur retour, ces informations au reste du personnel de leur hôtel.

Après le nettoyage des berges de la Loire en 2005, une manifestation locale a été organisée pour nettoyer une plage de Vendée en 2006, en collaboration avec un groupe local de protection de l'environnement. Ce type de manifestation nécessite un budget de 3 000 euros, hors frais de déplacement des participants, qui sont à la charge des différents hôtels.

Située dans une réserve naturelle, la plage est un site de reproduction pour plusieurs espèces animales. Bien que

les dunes ne soient pas accessibles en voiture, le résultat de cette journée de nettoyage a montré que la pollution dans une aire protégée est un réel problème. L'association a entamé l'opération avec une présentation de 30 minutes sur l'aire en question, et sur les précautions à prendre en raison de la fragilité de l'environnement. A la fin de la journée, les 40 participants avaient collecté deux tonnes de déchets : cigarettes, sacs en plastique, bouteilles en verre et même une machine à laver !

Laurent Guerre-Genton
Directeur de l'hôtel Ibis Blois Vallée Maillard www.accor.com



En avril 2008, Accor a confirmé son engagement pour le développement durable en participant au programme « Plantons pour la planète : campagne pour un milliard d'arbres ». L'initiative, lancée par le Programme des Nations Unies pour l'environnement sous le parrainage du prince Albert II de Monaco et de Wangari Maathai, lauréate du prix Nobel de la paix 2004, a permis de planter plus de 1,6 milliard d'arbres en 2007.

Accor vise à engager à la fois les exploitants hôteliers et les clients dans ce projet novateur de reforestation mondiale. Dans le cadre du projet, les hôtels s'engagent à financer des projets de plantation d'arbres avec l'argent qu'ils économisent sur les frais de blanchisserie lorsque les clients conservent leurs draps de bain plus d'une nuit.

Pour soutenir ce projet, Accor offre des sessions de formation spéciales au personnel d'étage de ses hôtels. Avec l'aide d'un grand nombre de responsables d'étages de différents hôtels de plusieurs marques, un film éducatif a été réalisé pour souligner l'importance

primordiale de la reforestation pour les communautés locales, tout en expliquant le programme et en présentant les nouvelles pratiques à respecter concernant les serviettes de bain.

Une campagne de sensibilisation des clients est également prévue. Ils sont encouragés à participer au programme par un message affiché dans leur salle de bains : « Ici, VOS serviettes plantent des arbres. »

Après une phase pilote qui a déjà concerné toutes les marques hôtelières sur tous les continents, ce projet financera la plantation de trois millions d'arbres d'ici à 2012. Les hôtels Accor de 100 pays prendront part aux projets de reforestation dans sept régions du monde, et travailleront en collaboration étroite avec les sept associations choisies pour leur capacité à gérer des programmes de plantation particulièrement pertinents au regard de la protection de l'environnement et de la préservation de la biodiversité, mais aussi du développement économique local.

Ces projets comprennent des programmes de plantations dans des

régions particulièrement sensibles comme le Brésil, l'Indonésie ou le Sénégal. Dans ce dernier cas, Accor a noué un partenariat avec SOS Sahel dans la région de Niayes. Le but est de planter des petits arbres sur les dunes pour empêcher ces dernières de glisser, avec le vent, sur les terres cultivées environnantes. 300 000 arbres devraient être plantés dans les 3 ans, préservant ainsi une zone agricole d'importance stratégique pour le Sénégal.

Hélène Roques
Directrice, Développement durable
Accor
www.accor.com







Partie III: TRAFFIC recommande – Fiches pour une utilisation durable des ressources biologiques

Les 13 fiches d'information qui suivent ont été développées en tant que partie du présent projet par le réseau de surveillance du commerce des espèces sauvages, TRAFFIC, pour guider et assister les hôteliers à faire des choix de produits et de services raisonnés et responsables en matière de ressources biologiques.

TRAFFIC (<http://www.traffic.org>) a été fondé en 1976, avec pour mission de s'assurer que le commerce de la flore et la faune sauvages ne constitue pas une menace pour la sauvegarde de la nature. La vision de TRAFFIC est celle d'un monde où le commerce de la flore et la faune sauvages serait géré à des niveaux durables sans porter atteinte à l'intégrité des systèmes écologiques et de telle manière qu'il contribue de manière significative aux besoins de l'homme, qu'il soutienne les économies locales et nationales et qu'il contribue à encourager les engagements en faveur de la conservation des espèces sauvages et de leurs habitats. Réseau mondial reposant sur la recherche scientifique et orienté sur l'action, TRAFFIC est régi par un comité de direction composé de membres des organisations partenaires du réseau, le WWF et l'UICN. TRAFFIC travaille également en étroite coopération avec le secrétariat de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

L'achat de produits animaux et végétaux provenant d'espèces sauvages – que ce soit pour l'alimentation, les fortifiants, les produits médicinaux, la médecine, le bois d'œuvre, l'habillement, les ornements ou les animaux de compagnie – peut avoir un impact important sur la conservation. S'il existe un commerce légal de nombreuses espèces, il n'y a généralement pas de systèmes de traçabilité fiables. C'est ainsi que des produits d'origine illégale provenant de stocks sauvages protégés peuvent s'immiscer sur le marché et devenir indiscernables de ceux d'origine légale. Les acheteurs des hôtels peuvent avoir une influence majeure, positive ou négative, sur l'approvisionnement et la demande en produits d'espèces sauvages. Les informations données dans ces fiches aideront les acheteurs à réfléchir soigneusement avant d'acheter et leur éviteront donc de contribuer au commerce illégal ou préjudiciable des espèces sauvages. Si vous avez des doutes sur la légalité d'un produit, il est préférable de ne pas l'acheter.

Alors que les informations présentées dans ces fiches étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des

changements ont pu subvenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici. Un point de contact utile est l'organisme national de gestion de la CITES (les détails se trouvent à http://www.cites.org/common/directy/e_directy.html).

L'organisme national de gestion de la CITES fournit une information sur les espèces faisant l'objet d'un commerce international et devrait pouvoir donner des conseils sur l'endroit où se renseigner au sujet des réglementations nationales.

Qu'est-ce que le commerce des espèces sauvages ?

Le commerce des espèces sauvages couvre l'ensemble des ventes ou échanges de ressources animales et végétales sauvages par des personnes. Cela peut concerner les plantes et animaux vivants ou toute une gamme de produits nécessaires ou appréciés des hommes – comme les peaux, les ingrédients pour produits médicinaux, les curiosités et bibelots touristiques, le bois d'œuvre, les poissons et autres produits alimentaires. La plus grande partie du commerce des espèces sauvages est probablement intra frontalière, mais une grande quantité d'espèces sauvages est négociée sur le marché international.

Pourquoi existe-t-il un commerce des espèces sauvages ?

Le commerce des espèces sauvages existe pour de nombreuses raisons, notamment :

- **Aliments** : les fruits, les champignons, les noix, les feuilles et les tubercules représentent des ressources particulièrement importantes pour assurer les moyens d'existence dans de nombreuses régions rurales. Les animaux sauvages (y compris les poissons) représentent au moins un cinquième des protéines animales dans les régimes alimentaires ruraux de plus de 60 pays. Une étude de TRAFFIC a montré que la dépendance vis-à-vis de la viande de gibier sauvage est en augmentation en Afrique de l'Est et en Afrique australe, en réponse à l'accroissement des populations humaines et de la pauvreté.
- **Combustible** : les arbres et les plantes sont une source importante de combustible pour la cuisson et le chauffage, notamment dans les zones rurales.
- **Fourrage** : le fourrage est considéré comme un produit forestier

Une remarque à propos des pêcheries et des programmes de certification

Les fiches d'information 1 à 6 de cette partie traitent de différents produits de la mer. Pour chaque type de produit, TRAFFIC recommande les espèces à choisir et indique celles dont il faut se méfier lorsque l'on décide d'un achat. Une grande partie de cette information est biaisée en faveur de l'Europe et de l'Atlantique nord simplement parce que l'information provenant de ces régions est plus facile à obtenir. Les hôtels et les acheteurs ailleurs devraient essayer de se renseigner autant que possible sur les sources et les méthodes de récolte ou d'élevage des produits disponibles, puis utiliser les directives générales contenues dans les fiches sur les produits de mer pour faire leur choix.

Alors que nous nous sommes efforcés d'énoncer des conseils clairs et pratiques, la question d'acheter ou non telle ou telle espèce est souvent complexe. Certaines espèces peuvent être soumises à une protection locale, ou à une récolte durant des saisons particulières – cela s'applique particulièrement à certaines espèces de crustacés. Les hôteliers devraient, par conséquent, essayer de se renseigner auprès de leurs fournisseurs ou d'autres sources pour voir si de telles restrictions s'appliquent et quand. Il est également important d'assurer que les fournisseurs aient une bonne réputation et puissent se porter garants de la source et de l'identité de leurs marchandises. En posant des questions pertinentes et en exigeant des fournisseurs qu'ils donnent l'origine de leurs produits, les acheteurs peuvent avoir une grande influence sur le mode d'approvisionnement final de ces produits. Pour de nombreuses espèces, les fiches d'information incluent également des références aux certifications ou classements émanant de plusieurs systèmes d'évaluation de pêcheries. Ces programmes et leurs systèmes de classement sont présentés ici pour vous aider à mieux comprendre la signification de chaque label.

WWF

Le WWF, partenaire du programme conjoint de TRAFFIC (avec l'UICN), contribue à la promotion d'un approvisionnement durable en produits de la mer. À l'aide d'une méthodologie développée en collaboration avec la Seafood Choices Alliance (www.seafoodchoices.com), le WWF a élaboré des guides d'information sur les espèces de poissons à acheter, que les acheteurs sont encouragés à consulter :

www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Ceux-ci incluent un guide élaboré par WWF Hong Kong qui vise à fournir une information crédible sur l'impact sur l'environnement de la consommation de fruits de mer généralement disponibles à Hong Kong et dans le sud de la Chine, une région autrement mal couverte par les guides sur les fruits de mer.

Marine Conservation Society (MCS)

Le Sustainable Seafood Guide (Guide des produits de la mer durables, www.fishonline.org) de la MCS permet aux utilisateurs de lancer une recherche sur le nom du poisson qui les intéresse. Chaque poisson est évalué sur la base de l'état de ses stocks, de la gestion des pêcheries et de l'impact écologique des méthodes de pêche employées. Il y a également des listes d'espèces à éviter et d'espèces à consommer. Une note de 1 à 5 est attribuée à chaque espèce :

- la note de 1 est attribuée aux poissons et fruits de mer produits de façon durable ;
- une note de 2, 3 ou 4 indique une cause de préoccupation croissante ; et
- une note de 5 est attribuée aux poissons et fruits de mer à éviter.

Marine Stewardship Council (MSC)

Le MSC (Marine Stewardship Council, www.msc.org) est une organisation mondiale indépendante à but non lucratif qui accorde sa certification aux pêcheries durables et bien gérées qui appliquent des normes environnementales rigoureuses.

Monterrey Bay Aquarium (MBA)

Le programme Seafood Watch (www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp) du MBA permet aux utilisateurs de rechercher un poisson par son nom pour déterminer sa viabilité. Cette initiative publie également des guides de produits de la mer régionaux qui classent les espèces selon trois niveaux :

- Meilleur choix
- Bonne alternative ; et
- À éviter



© Martin HARVEY / WWF-Canon

non ligneux très important dans les régions arides d'Asie et d'Afrique.

- **Matériaux de construction** : ceux-ci vont du bois d'œuvre pour l'ameublement et le logement aux ingrédients utilisés dans des procédés de fabrication, comme la gomme et la résine.
- **Habillement et ornements** : Ceux-ci incluent le cuir, les fourrures et les plumes.
- **Sport** : des animaux sauvages sont prélevés pour certains sports comme la fauconnerie et la chasse aux trophées.
- **Soins de santé** : la faune et la flore sauvages fournissent des ingrédients pour confectionner des remèdes à base de plantes et pour la médecine traditionnelle, mais également pour les produits pharmaceutiques industriels. On estime que 80 % de la population mondiale dépend de médecines traditionnelles pour les soins de santé primaires.
- **Religion** : de nombreuses espèces animales et végétales, ou des produits dérivés, sont utilisés à des fins religieuses.
- **Collections** : de nombreux spécimens et curiosités provenant de la faune et la flore sauvages sont collectionnés par des musées et des particuliers.

Le principal facteur de motivation pour les négociants en espèces sauvages est d'ordre économique, de la génération locale de revenus à petite échelle aux grosses entreprises à but lucratif, comme les pêcheries maritimes et les entreprises d'exploitation forestière.

Entre ceux qui collectent les espèces sauvages et les utilisateurs

finaux, de nombreux intermédiaires peuvent être impliqués dans le commerce des espèces sauvages, comme les entreprises spécialisées dans le stockage, la manutention, le transport, la transformation, la production industrielle, la commercialisation, l'exportation et la vente au détail. En fait, nous sommes presque tous impliqués d'une manière ou d'une autre dans le commerce des espèces sauvages, même si ce n'est qu'en tant que consommateurs finaux des produits qui en sont issus.

Échelle

Le commerce des espèces sauvages concerne des centaines de millions de plantes et d'animaux provenant de dizaines de milliers d'espèces.

Le bois d'œuvre et les fruits de mer constituent les catégories les plus importantes du commerce mondial des espèces sauvages, à la fois en termes de volume et de valeur. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), plus de 100 millions de tonnes de poisson ont été commercialisées en 1998 et plus d'un milliard de mètres cubes de produits du bois a été exporté dans le monde en 1999.

TRAFFIC estime que de 2000 à 2005, 3,4 millions de peaux de lézard, 2,9 millions de peaux de crocodile et 3,4 millions de peaux de serpent, qui sont toutes des espèces inscrites à la CITES, ont été importées dans l'Union Européenne (UE), ainsi que 300 000 serpents vivants pour le commerce des animaux domestiques. En 2004 uniquement, l'UE a importé plus de 10 millions de mètres cubes de bois d'œuvre tropical d'Afrique, d'Amérique du Sud et d'Asie d'une valeur de 1,9 milliards de dollars EU.

En 1996, le commerce international mondial de plantes médicinales et aromatiques a représenté plus de 440 000 tonnes.

Le commerce international des espèces menacées est surveillé par la CITES. De 1995 à 1999, la CITES a enregistré une moyenne annuelle de plus de 1,5 million d'oiseaux vivants, 640 000 reptiles vivants, 300 000 peaux de crocodile, 1,6 million de peaux de lézard, 1,1 million de peaux de serpent, 150 000 fourrures, près de 300 tonnes de caviar, plus d'1 million de morceaux de corail et 21 000 trophées de chasse.

Valeur

Le commerce des produits d'espèces sauvages dans le monde a une ampleur considérable, avec la Chine en numéro un et les États-Unis et l'Union Européenne dans le peloton de tête. Le commerce est à la fois international et national, ce dernier étant le plus répandu dans les pays en développement. L'Union Européenne (UE) arrive en tête en qualité d'importateur majeur en ce qui concerne la valeur pour de nombreux produits animaux et végétaux sauvages, y compris le bois d'œuvre tropical, le caviar, les peaux de reptile et les reptiles vivants. En 2005, le commerce légal de produits d'espèces sauvages dans l'UE avait une valeur estimée à 93 milliards d' Euros.

Au début des années 1990, TRAFFIC estimait la valeur des produits d'espèces sauvages légalement importés dans le monde à environ 160 milliards de dollars EU. D'autres ont estimé que les exportations légales de bois en 1999 représentaient plus de 132 milliards de dollars EU et que les exportations légales de poissons et fruits de mer étaient en 1998 de l'ordre de 50 milliards de dollars EU.

De par la nature même du commerce illégal des espèces sauvages, il est pratiquement impossible d'obtenir des chiffres fiables, mais on estime que sa valeur totale représente plusieurs centaines de millions de dollars. Le Département d'État américain estime que la valeur marchande des produits d'espèces sauvages illégaux a atteint 10 milliards de dollars EU par an et peut-être même deux fois ce chiffre.

Selon William Clark, président du Groupe de travail d'Interpol sur les délits contre les espèces sauvages, le trafic illégal des espèces sauvages est associé à la violence, la corruption, la fraude, la contrebande, aux complots, aux atteintes à la santé publique, au trafic de drogues et au trafic d'armes, sans oublier le blanchiment d'argent et l'évasion fiscale.

Problèmes

La demande en espèces sauvages s'est accrue avec l'accroissement démographique. Les habitants de pays développés se sont habitués à un style de vie qui alimente la demande en espèces sauvages ; ils s'attendent à avoir accès à un

vaste choix de poissons et fruits de mer, d'articles de maroquinerie, de bois d'œuvre, d'ingrédients médicinaux, de textiles, etc. Inversement, du fait de leur extrême pauvreté en autres moyens d'existence, les habitants des pays en développement voient dans les espèces sauvages un moyen de subvenir à leurs besoins à court terme et en feront le commerce pour ce qu'ils peuvent obtenir en échange.

La surexploitation des espèces sauvages est une préoccupation majeure :

- La faune et la flore sauvages sont d'une importance vitale pour une proportion élevée de la population de la planète. Certaines personnes en dépendent directement pour leur consommation et comme moyen de gagner leur vie. Mais le commerce irresponsable des espèces sauvages est en train de menacer cette ressource et ceux qui en sont le plus affectés tendent à être les personnes les plus pauvres, vivant dans les pays en développement.
- Le commerce illégal des espèces sauvages est à l'origine de bien d'autres problèmes. Les espèces qui en font l'objet sont souvent déjà très menacées et en danger d'extinction, les conditions de transport des espèces sauvages sont souvent épouvantables, les exploitants sont sans scrupules et ne se soucient guère des dommages qu'ils peuvent causer à l'environnement (par exemple, en utilisant du cyanure pour tuer les poissons ou en abattant des arbres dans des aires protégées) ; enfin, le commerce illégal sape les efforts des pays pour gérer leurs ressources naturelles de manière durable et est à l'origine de pertes économiques massives en revenus perdus.
- L'introduction d'espèces envahissantes qui s'attaquent aux espèces indigènes ou les dominent est une cause majeure de nombreuses extinctions récentes. Les négociants en espèces sauvages ont introduit quantité d'espèces envahissantes, comme le vison d'Amérique, la tortue de Floride et plusieurs espèces végétales.

Points chauds

Les zones où le commerce de la flore et la faune sauvages est particulièrement menaçant sont appelées les « points chauds du commerce des espèces sauvages ». Ils comprennent les frontières internationales de la Chine, les plaques tournantes du commerce en Afrique orientale et méridionale et en Asie du Sud-est, les frontières orientales de l'Union Européenne, certains marchés du Mexique, des parties des Caraïbes, de l'Indonésie et de la Nouvelle-Guinée et les Îles Salomon.



TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 1 – Le thon

Le thon est un poisson marin de grande taille de la famille des *Scombridae*. Il effectue des migrations saisonnières au cours desquelles il parcourt des centaines de kilomètres, traversant même parfois les océans. Il peut être trouvé en nombre variable dans presque toutes les eaux tempérées, subtropicales ou tropicales. Par rapport à certains poissons, le thon a une maturation lente et peut vivre entre 10 et 25 ans selon les espèces. Le thon rouge a une croissance plus lente que le thon blanc, la bonite à ventre rayé et le thon albacore, qui sont de plus petite taille. Un thon rouge de l'Atlantique adulte peut mesurer plus de 2 m de long et peser 500 kg. Toutes les espèces de thon d'importance commerciale se reproduisent en eaux chaudes bien qu'il existe plusieurs espèces à sang chaud, ce qui leur permet de vivre dans des eaux plus fraîches. Le thon nage vite et, contrairement à la plupart des poissons dont la chair est blanche, le thon a une chair rose à rouge foncé.

Les pêcheries de thon comprennent à la fois des pêcheries à gros volume et faible valeur (moins d'1 dollar EU/kg) qui fournissent les conserveries et les pêcheries à faible volume et valeur élevée (plus de 500 dollars EU/kg) qui sont spécialisées dans le thon frais. La pêche commerciale couvre sept espèces de thon, à savoir :

- **Thon rouge du Sud** (*Thunnus maccoyii*) : vivant dans les mers tempérées et froides de l'hémisphère Sud, ces poissons migrent vers les tropiques pour frayer. Ils sont pêchés principalement par le Japon, la Corée, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Les Japonais en sont les plus gros consommateurs.
- **Thon bleu du Pacifique** (*Thunnus orientalis*) : vivant principalement dans les régions subtropicales du nord de l'océan Pacifique, ces espèces sont pêchées et consommées essentiellement par le Japon.
- **Thon rouge du Nord ou de l'Atlantique** (*Thunnus thynnus*) : cette espèce vit dans la moitié nord de l'océan Atlantique, en Méditerranée et dans le sud de la mer Noire.
- **Thon obèse** (*Thunnus obesus*) : également appelé ahi, po'onui ou patudo, il s'agit d'une espèce tropicale et subtropicale dont les stocks sont répartis entre l'océan Atlantique, l'océan Indien, le Pacifique occidental et central et le Pacifique Est.
- **Thon blanc** (*Thunnus alalunga*) : également appelé germon ou albacore, il s'agit d'un poisson hautement migrateur qui vit dans tous les océans, mais qui est plus répandu dans les tropiques. Il est commercialisé sous forme de thon « blanc » en conserve, frais ou congelé.
- **Thon jaune** (*Thunnus albacares*) : vivant dans toutes les mers

tropicales et subtropicales du monde, sauf en Méditerranée, cette espèce de thon est également commercialisée sous l'appellation de « ahi » quand il est frais ou congelé et sous forme de conserves de thon à chair pâle. Il s'agit de l'espèce principale pour la mise en conserve, et il est essentiellement capturé par des flottes de pêche à la senne tournante.

- **Bonite à ventre rayé** (*Euthynnus ou Katsuwonus pelamis*) : vivant dans toutes les eaux tempérées, chaudes et tropicales du monde, les prises de cette espèce représentent la moitié de l'approvisionnement annuel mondial en thon. Également commercialisé sous le nom d'aku, thon en boîte à chair pâle, bonite arctique ou thon rayé, ce poisson peut être mélangé avec d'autres espèces lors de sa transformation. Il est le plus souvent vendu sous forme de conserves de thon à chair pâle (généralement pêché à la senne tournante), mais il est parfois vendu frais et congelé.

Problèmes relatifs à la conservation

Trois espèces de thon figurent sur la Liste rouge de l'UICN :

- **le thon rouge du Nord ou de l'Atlantique** (En danger dans l'Atlantique oriental et En danger critique d'extinction dans l'Atlantique occidental) ;
- **le thon rouge du Sud** (En danger critique d'extinction) ; et
- **le thon obèse** (Vulnérable).

Une quatrième espèce, **le thon blanc**, est considérée comme insuffisamment documentée mais ses stocks sont considérés menacés dans l'Atlantique nord (Vulnérable) et dans l'Atlantique sud (En danger critique d'extinction).

Plusieurs problèmes relatifs à la conservation affectent toutes les espèces de thon pêchées à des fins commerciales, notamment :

Surpêche : les prises mondiales de thon ont doublé au cours des dix dernières années. Toutes les espèces, sauf certains stocks de bonite à ventre rayé, sont considérées comme totalement exploitées, surexploitées ou appauvries. La popularité des sashimis et des sushis est une des causes de la surpêche, en particulier du thon rouge (également appelé kuromaguro ou thon noir, atun de aleta azul et blue-fin tuna, ces deux derniers se traduisant thon aux nageoires bleues), qui est le poisson le plus cher au monde. Les conséquences de la surpêche sont aggravées par le fait que des thons juvéniles (thon obèse, par exemple) sont souvent attrapés comme captures accessoires dans les pêcheries à senne tournante qui ciblent le thon adulte. Les conséquences à long terme sur les écosystèmes marins du prélèvement de poisson de grande taille, comme le thon, ne sont pas encore pleinement comprises.



© Jorge BAPTOLOME / WWF-Carion

Captures accessoires d'espèces non ciblées : il existe trois principales méthodes de pêche au thon : à la senne tournante, à la canne et à la palangre (lignes). D'autres méthodes incluent les lignes de traîne, les lignes à main et les filets dérivants. Des méthodes traditionnelles sont toujours utilisées dans les pêcheries à valeur élevée, par exemple, les thons rouges de l'Atlantique sont attrapés dans des pièges (les madragues) en Méditerranée et dans l'Atlantique oriental, et à l'aide de harpons au large de l'Amérique du Nord. Le niveau des captures accessoires varie selon le type d'équipement employé :

- La pêche à la palangre, qui est la méthode la plus courante pour attraper les thons blancs, les thons obèses et les thons rouges, résulte dans des captures accessoires de requins, de tortues de mer, de marlins et d'oiseaux marins. Les flottes internationales de pêche à la palangre contribuent lourdement au déclin à long terme de certaines espèces menacées ou en danger. Les flottes de pêche à la palangre de l'Atlantique américain et d'Hawaii sont soumises à des réglementations strictes en matière de captures accessoires.
- La pêche à la senne tournante, qui est utilisée pour plusieurs espèces, est particulièrement dévastatrice lorsque des bancs de thons sont ciblés en encerclant des dauphins à la surface afin d'attraper les thons (surtout les thons albacores) qui ont tendance à former des bancs sous eux. À la fois des thons et des dauphins sont attrapés dans les filets et, dans le passé,

cette méthode de pêche a tué des millions de dauphins. Cette pratique a été largement limitée (voir la section sur la pêche au thon « sans danger pour les dauphins » ci-après), mais les filets à senne tournante peuvent toujours attraper de grandes quantités de captures accessoires bien que la technique de relâchement des filets pour permettre aux dauphins de s'échapper réduise le problème. S'ils sont utilisés en conjonction avec des objets flottants ou des « dispositifs de concentration de poissons » (DCP), les captures accessoires peuvent inclure des thons obèses et albacores encore juvéniles, d'autres poissons pélagiques et des requins.

- Les méthodes de pêche à l'hameçon, à la canne, au harpon et au piège ont très peu de captures accessoires. Par exemple, le thon blanc se pêche soit en traînant des leurres artificiels sur ou près de la surface et en utilisant des cannes, soit en utilisant des appâts pour attirer les poissons, qui sont ensuite harponnés et ramenés individuellement sur le pont. Des hameçons sans arpillons sont utilisés et l'absence de filet garantit que cette forme de pêche est sans danger pour les dauphins.

Problèmes de gestion : si les États sont effectivement responsables de la gestion des stocks de thon qui sont présents et pêchés dans leurs eaux territoriales, une grande partie de la pêche au thon survient en haute mer où elle est

administrée par des organisations régionales de gestion des pêches (ORGP). Dans la pratique, cependant, l'avis de ces ORGP est parfois ignoré. Le Japon, par exemple, a pêché le double de son quota de thons rouges du sud au cours des 20 dernières années et certains pays méditerranéens semblent également ne pas avoir tenu compte des quotas.

Pacage marin : le style de vie migratoire à nage rapide du thon signifie qu'il ne peut être élevé en pisciculture. Le pacage marin est toutefois employé pour le thon rouge en Méditerranée, au Mexique et en Australie. Cette technique consiste à engraisser dans des cages flottantes des poissons sauvages pêchés en mer pour une période de quelques mois à deux ans. Cette technique a comporté des problèmes de gestion significatifs associés à des problèmes environnementaux et à une augmentation de l'effort de pêche, ce qui a conduit diverses organisations à demander un moratoire sur cette pratique et une meilleure mise en application des critères de taille minimale pour les captures de thon juvénile.



Quelles espèces choisir ?

Thon blanc :

- Pêcheries à la canne et à la traîne de l'American Albacore Fishing Association (AAFA) dans le Pacifique Nord et Sud. *Certifiées MSC (Marine Stewardship Council) en 2007.*
- Colombie Britannique (traîne/canne) et Hawaii (traîne/canne/lignes à main/palangre). *Classement du MBA : Meilleur choix.*

Thon obèse :

- Hawaii (traîne/canne et lignes à main) et dans le monde (traîne/canne). *Classement du MBA : Bonne alternative.*

Bonite à ventre rayé :

- Pêches à la canne et à la traîne dans le monde. *Classement du MBA : Meilleur choix – bien que la Marine Conservation Society (MCS) attribue une note de 3 à cette pêche (cause de préoccupation).*
- Hawaii, lignes à main. *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- Hawaii, palangre. *Classement du MBA : Bonne alternative (en raison de règlements stricts en matière de captures accessoires).*

Thon albacore :

- Océan Atlantique américain, canne et traîne. *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- Océan Atlantique américain, ligne de fond. *Classement du MBA : Bonne alternative.*
- Canne et traîne dans le monde. *Classement du MBA : Bonne alternative – bien que la Marine Conservation Society (MCS) attribue une note de 3 à cette pêche (cause de préoccupation).*
- Hawaii, lignes à main. *Classement du MBA : Bonne alternative.*

Bonite à ventre rayé, thon blanc et thon albacore en conserve « sans danger pour les dauphins » :

Il s'agit de thons attrapés avec des méthodes qui n'impliquent pas la chasse délibérée, la capture et la mort de dauphins, comme la pêche à la traîne, à la canne ou aux lignes à main, ou avec des filets à senne tournante en conformité avec un ensemble de normes strictes, notamment :

- pas de chasse délibérée, de capture au filet ni d'encerclage de dauphins ;
- pas d'utilisation de filets maillants dérivants pour attraper les thons ;

- pas de mort accidentelle ou de blessure grave causée aux dauphins pendant le calage des filets ;
- pas de mélange d'espèces de thons sans risques pour les dauphins avec d'autres espèces dans les viviers ou dans les installations de transformation ou de stockage ; et
- présence d'un observateur indépendant à bord des navires de pêche d'une certaine taille partant pour des campagnes de pêche dans le Pacifique oriental tropical.

Pêches à la senne tournante pour les bonites à ventre rayé et les thons albacores de l'Atlantique :

Faibles niveaux de captures accessoires et interaction limitée avec les tortues de mer et les mammifères marins.

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Thon rouge du Nord ou de l'Atlantique** : si la collecte d'individus pêchés légalement et pesant plus de 30 kg peut être durable, il est pratiquement impossible pour les consommateurs de savoir si cela a été le cas avant découpe en filets et transformation. *Note de la MCS : 5 (à éviter) ; classement du MBA : À éviter.*
- **Thon rouge du Sud** : *note de la MCS : 5 (à éviter).*
- **Thon rouge du Pacifique** : *note de la MCS : 5 (à éviter).*
- **Thon rouge d'élevage ou d'engraissement** : l'élevage de ces espèces est basé sur la capture de juvéniles et d'adultes sauvages.
- **Thon obèse pêché à la palangre** : *note de la MCS : 5 (à éviter) ; classement du MBA : À éviter.*
- **Thon blanc pêché à la palangre dans le Pacifique Sud** : classement du MBA : À éviter. Ce poisson est généralement plus gros que les autres espèces de thon blanc et sa viande est rouge rosé plutôt que marron clair. Il est souvent identifié par son nom hawaïen : tombo ou tombo ahi. *La MCS a attribué la note de 4 (cause de préoccupation) au thon blanc de l'Atlantique sud et du Pacifique (y compris Hawaii).*
- **Bonite à ventre rayé pêchée à la palangre (Hawaii excepté) et thon albacore (sauf océan Atlantique américain)** : *classement du MBA : À éviter.*

Environmental Defense, une organisation non gouvernementale des États-Unis, a publié un avis relatif à la santé publique pour l'ensemble des thons pêchés à la palangre, et pour toutes les conserves de thon, en raison de niveaux élevés de mercure. Il n'y a pas d'avis relatif à la santé publique pour les poissons pêchés à la canne/traîne car il s'agit de thons plus jeunes avec des niveaux de mercure moins élevés. Pour plus d'informations, voir www.oceansalive.org ou www.edf.org

Sources d'informations complémentaires

Sustainable Seafood Guide d'Australie – disponible auprès de l'Australian Marine Conservation Society :

http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood :

<http://www.blueocean.org/seafood>

Comité pour la conservation du thon rouge du Sud :

<http://www.ccsbt.org>

Informations de l'Earth Island Institute sur les thons certifiés « sans risque ou danger pour les dauphins » :

<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer/>

Lack, M. (2007). With an eye to the future: addressing failures in the global management of big-eye tuna. TRAFFIC International et WWF Australie.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society : <http://www.fishonline.org>

Marine Stewardship Council : <http://eng.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium :

<http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

Seafood Choices Alliance : <http://www.seafoodchoices.com>

Guides des produits de la mer du WWF – disponibles pour

l'Afrique du Sud, l'Allemagne, la Belgique, le Danemark,

l'Espagne, la Finlande, la France, Hong Kong, l'Indonésie, la

Norvège, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède et la Suisse :

http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 2 – Le saumon



Les saumons fraient dans l'eau douce des rivières. Les jeunes migrent vers la mer après un à trois ans et reviennent sur leur lieu de naissance pour frayer à leur tour.

Le saumon du Pacifique vit dans une zone qui s'étend vers le nord le long de la côte du Pacifique, depuis la Californie jusqu'à la mer de Béring et l'océan Arctique au large de l'Alaska. On le trouve également dans les eaux de la bordure orientale de la Russie et du Japon. Il y a cinq espèces de saumon du Pacifique :

- **Chinook ou saumon royal (*Oncorhynchus tshawytscha*)** : la plus grande espèce de saumon du Pacifique, ce poisson pèse entre 5 et 8 kg en moyenne, vit entre 4 et 9 ans et couvre une zone allant du fleuve Yukon en Alaska au centre de la Californie.
- **Saumon chum, chien ou keta (*Oncorhynchus keta*)** : cette espèce pèse en moyenne 3,5 kg et on la trouve au Japon, en Russie et le long de la côte Pacifique d'Amérique du Nord, de l'État de Washington à l'Alaska. De grandes quantités de ce poisson sont exportées de Russie en Chine à des fins de transformation.
- **Saumon coho ou argenté (*Oncorhynchus kisutch*)** : cette

espèce, qui pèse en moyenne 5,5 kg, se pêche entre l'Oregon et l'Alaska. Elle représente moins de 10 % des captures de saumons sauvages aux États-Unis la plupart des années.

- **Saumon sockeye ou rouge (*Oncorhynchus nerka*)** : ce poisson constitue la deuxième pêcherie de saumon sauvage d'Amérique du Nord par ordre d'importance et la plus précieuse, avec 75 pour cent des captures mondiales issues des eaux de l'Alaska. Une pêcherie de saumon majeure de Russie fournit le Japon et les autres pays asiatiques.
- **Saumon rose (*Oncorhynchus gorbuscha*)** : la plus abondante des espèces, le saumon rose représente habituellement plus de la moitié des captures de saumon sauvage à des fins commerciales aux États-Unis. De grandes quantités de ce poisson sont exportées de Russie en Chine à des fins de transformation.

L'espèce principale de saumon de l'Atlantique pêchée à des fins commerciales est le *Salmo salar*, qui est présent dans toutes les eaux d'Europe.

Il y a une forte demande pour le saumon en Europe, en Amérique du Nord et en Extrême-Orient, le Japon représentant

le plus gros marché. La pêche commerciale de saumon sauvage se déroule principalement en mer, même si la pêche sportive au saumon de rivière est très populaire.

Environ 60 pour cent du marché mondial du saumon consiste en saumon d'élevage (quelque 1,4 million de tonnes par an). La Norvège, le Chili et le Royaume-Uni sont les principaux producteurs, représentant ensemble 86 pour cent de tous les saumons élevés. Près de 89 pour cent des saumons d'élevage consistent en saumon de l'Atlantique. Le saumon du Pacifique (essentiellement le chinook et le coho) est élevé au Canada, en Norvège, au Royaume-Uni, au Chili, aux États-Unis et dans plusieurs pays d'Asie dont le Japon.

Problèmes relatifs à la conservation

La dépendance du saumon vis-à-vis de zones d'eau douce spécifiques le rend particulièrement vulnérable à la raréfaction de l'habitat, qui représente actuellement la plus grave menace pour sa survie. Les engins de pêche utilisés en mer comprennent des filets fixes et dérivants, des sennes tournantes et des appareillages de pêche à la traîne (lignes à hameçons), qui touchent rarement les fonds marins. Ces méthodes n'entraînent que peu de captures accessoires et causent peu de dommages à l'habitat.

Saumon du Pacifique : les stocks de saumon du Pacifique ont connu un déclin spectaculaire en raison de la surpêche et des dommages causés à leurs habitats de fraie et d'alevinage en eau douce par la construction de barrages, la déforestation et l'urbanisation. Les stocks de chinook, de coho, de saumon rouge (sockeye) et de saumon rose de Californie, d'Oregon et de l'État de Washington sont significativement réduits, à part sur quelques parcours de migration encore praticables. Des saumons provenant de zones différentes sont souvent attrapés en même temps, ce qui complique la gestion. C'est ainsi qu'en Californie et dans le nord-ouest du Pacifique se trouvent quelque 30 sites appelés ESU (Evolutionarily Significant Units, ou unités d'importance sur le plan évolutif), où le saumon est inscrit comme espèce Menacée ou En danger dans le cadre de la loi américaine sur la conservation des espèces menacées de disparition et est donc interdit à la pêche ; cependant, les captures de ces saumons sont fréquentes lorsqu'ils viennent se mêler à des saumons provenant de stocks « sains » ou lorsqu'ils se trouvent à proximité de ces saumons. Les pêcheries du nord-est du Pacifique fournissent les marchés commerciaux d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord.

Saumon de l'Atlantique : les stocks de saumon de l'Atlantique sont menacés sur une grande partie de leur aire de répartition indigène, en raison de la raréfaction de l'habitat, de la surpêche,

de la pollution, de l'aquaculture et des entraves sur les voies de migration. Le saumon de l'Atlantique est inscrit dans la Convention pour la protection du milieu marin de l'Atlantique du Nord-Est de l'OSPAR comme espèce menacée et en déclin.

Saumon d'élevage : les écloseries et fermes à saumons ont été à l'origine de problèmes écologiques sur de nombreux sites. Les écloseries peuvent se trouver dans les parcours de migration ou à proximité de ces parcours et les saumons élevés en écloserie qui s'échappent peuvent menacer les stocks de poissons sauvages en venant les concurrencer pour la nourriture et les frayères. Les conséquences de l'élevage de saumon peuvent inclure :

- la pollution par les produits chimiques et les excès de matières nutritives des aliments, ainsi que les déchets qui polluent les fonds marins et affectent leurs communautés ;
- l'utilisation excessive d'antibiotiques, d'agents anti-salissures et de pesticides pour contrôler les maladies qui se propagent facilement dans les élevages, peut avoir des conséquences préjudiciables sur la santé humaine ;
- le transfert de virus et de parasites entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages, ainsi que d'une exploitation à l'autre ;
- les poissons d'élevage qui s'échappent font concurrence aux poissons sauvages et se croisent avec les stocks sauvages existants de la même population, altérant le fonds commun de la diversité génétique ; et
- l'utilisation de farine et d'huile de poisson provenant de poissons sauvages, pour nourrir les saumons d'élevage, exacerbe la surpêche – la farine et l'huile de poisson représentent actuellement un tiers de la récolte mondiale de poisson.

Quelles espèces choisir ?

SAUVAGES :

Saumon du Pacifique (toutes espèces) provenant des eaux d'Alaska, États-Unis : Les pêcheries de saumon d'Alaska couvrent la grande majorité du saumon du Pacifique américain (plus de 50 % du saumon rose et 25 % du saumon rouge, le reste étant constitué de saumon chum, coho et chinook). Environ 75 % des produits frais ou congelés sont exportés, principalement au Japon. Les conserves de saumon sont destinées principalement à l'Europe et aux États-Unis, tandis que les produits frais et fumés sont de plus en plus largement disponibles. Les stocks sont sains, notamment en raison d'écosystèmes dulcicoles comparativement intacts dans cet

Fiche d'information no° 2 - suite

État. Ils sont également complétés par des opérations d'alevinage. *Certifié par le Marine Stewardship Council (MSC) en 2000, nouvelle évaluation commencée en 2005. MBA – Meilleur choix, MCS 1 (Satisfaisant)*. Remarque : des préoccupations existent au sujet de la santé à long terme des populations de saumon sauvage en Californie, de l'État de Washington et d'Oregon. En particulier, la pêcherie de chinook de Californie a été fermée en 2008 en raison d'un effondrement récent de sa population (le chinook californien est largement commercialisé en Californie et exporté dans d'autres parties des États-Unis, au Japon, en Allemagne et au Royaume-Uni).

D'ÉLEVAGE :

La MCS conseille de choisir du **saumon d'Atlantique** certifié par la Soil Association comme d'origine biologique et/ou par le programme Freedom Foods de la RSPCA/SSPCA.

Le WWF recommande de choisir du saumon provenant d'élevages qui :

- sont éloignés des aires protégées, des rivières à saumons sauvages importantes et des autres espèces menacées ;
- ont de bons antécédents en matière de prévention et de minimisation de l'impact des échappés ;
- ont des niveaux de maladie peu élevés ;
- limitent l'utilisation de produits chimiques anti-salissures grâce à l'utilisation de doubles filets et d'un système de nettoyage mécanique (suivie d'un traitement à l'eau) ou de poissons nettoyeurs / labres ;
- sont régis par un programme de traçabilité ;
- n'utilisent pas d'ingrédients à base de farine ni d'huile de poisson provenant de stocks de poissons surexploités, appauvris ou en cours de restauration ; et
- emploient des aliments qui maximisent l'utilisation de produits dérivés de la mer (compositions à base de moins de 35 pour cent de farine de poisson, moins de 27 pour cent d'huile de poisson et avec un indice de consommation de moins de 1,15).

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Saumon d'Atlantique sauvage** : *Note du MCS : 4 (cause de préoccupation)*.
- **Saumon d'élevage d'Atlantique ou du Pacifique non biologique** : *le MBA recommande d'éviter le saumon d'élevage en général, mais le saumon d'élevage certifié biologique ou provenant d'exploitations bien gérées (voir ci-dessus) est un très bon choix.*

Sources d'informations complémentaires

Sustainable Seafood Guide d'Australie – disponible auprès de l'Australian Marine Conservation Society :

http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood :

<http://www.blueocean.org/seafood>

Clarke, S. (2007). Trading tails: Russian Salmon fisheries and East Asian markets. TRAFFIC East Asia.

Knapp, G., C. Roheim and J. Anderson. 2007. The Great Salmon Run : Competition Between Wild and Farmed Salmon. TRAFFIC North America. Washington, D.C. : World Wildlife Fund.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society :

<http://www.fishonline.org>

Marine Stewardship Council : <http://eng.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium :

<http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

Seafood Choices Alliance : <http://www.seafoodchoices.com>

Guides des produits de la mer du WWF – disponibles pour l'Afrique du Sud, l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la France, Hong Kong, l'Indonésie, la Norvège, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède et la Suisse : http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Dialogue du WWF sur l'aquaculture du saumon :

<http://www.worldwildlife.org/aquadialogues>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.



© Darren JEW / WWF-Canon

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 3 – Les mollusques

Des centaines d'espèces de mollusques sont consommées comme fruits de mer. La plupart de ces espèces ont une croissance rapide et sont très prolifiques. Elles ont donc tout le potentiel pour supporter des récoltes intensives. Les trois principaux groupes concernés par le commerce international des produits de la mer sont :

- les bivalves – mollusques filtreurs ayant deux coquilles, comme les moules, les pectens et les huîtres ;
- les gastéropodes – petits animaux du type escargot, comme le strombe rose; et
- les céphalopodes – animaux mobiles à corps mou, comme le calmar et la pieuvre.

Si certaines espèces sont capturées dans leur milieu naturel, les mollusques sont particulièrement importants car ils représentent environ 25 pour cent de la production aquacole mondiale. La Chine est le premier producteur au monde, avec un peu plus de 80 pour cent de la production mondiale, suivie par le Japon, les États-Unis, la France, la Thaïlande, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande et l'Italie. La plupart des mollusques utilisés comme fruits de mer sont des bivalves filtreurs qui se nourrissent en captant des particules en suspension dans l'eau. Cela les rend parfaitement adaptés pour l'aquaculture, puisqu'ils n'ont pas besoin d'être nourris. Les naissains, ou jeunes à l'état sauvage, sont collectés dans des zones de naissains naturels ou produits en écloséries, puis « élevés » sur diverses surfaces (plateaux, cordes, radeaux, etc.), au fond ou en suspension dans l'eau. L'aquaculture de bivalves a peu d'impact sur l'environnement marin puisqu'il n'y a pas d'alimentation avec de la farine ou de l'huile de poisson et donc pas de pression sur les autres pêcheries ni d'augmentation de l'apport en matière nutritives des eaux côtières. Les bivalves peuvent même rendre les eaux environnantes plus propres en éliminant par filtrage les matières nutritives et organiques. L'utilisation d'engrais, d'antibiotiques et d'autres substances chimiques est rare.

L'élevage de mollusques présente néanmoins quelques risques d'impacts négatifs, comme les effets sur l'équilibre nutritif des fonds marins, l'introduction de maladies dans les stocks sauvages et les fuites d'espèces non indigènes qui peuvent dominer les stocks naturels.

Au Royaume-Uni, la Soil Association a développé des normes pour certifier plusieurs bivalves comme biologiques, notamment les moules, les coquilles Saint Jacques (aussi appelées peignes) et les palourdes. Cette certification garantit que les méthodes d'élevage employées ont un impact négatif minimal sur le milieu environnant, que les déchets sont réutilisés et recyclés dans la mesure du possible, et que les méthodes de récolte sont

respectueuses de l'environnement (par exemple, pas de dragage pour les coquilles Saint Jacques).

LES PECTINIDÉS OU PECTENS

Il existe plus de 360 espèces de Pectinidés (dont les coquilles Saint Jacques, les peignes, les vanneaux ou les pétoncles) que l'on trouve à peu près partout dans le monde. Ils sont très prisés dans de nombreux pays et peuvent être servis cuits dans ou hors de leur coquille, ou crus sous forme de sushis ; ils sont commercialisés frais ou congelés.

Les pectens constituent une espèce de grande importance économique dans l'océan Atlantique, avec des pêcheries aux États-Unis et au Canada. Les pectens consommés localement sont issus de stocks sauvages.

Les pectens font l'objet d'un élevage dans 20 pays, les principaux producteurs étant la Chine et le Japon, suivis du Chili et du Pérou. Environ 15 espèces de pectens, représentant environ 60 pour cent de la production mondiale, sont élevées en aquaculture. On trouve des pectens d'élevage toute l'année, mais la vente de pectens frais peut être limitée dans certaines régions spécifiques pour des raisons de sécurité alimentaire.

Problèmes relatifs à la conservation

Le stock de pecten de l'Atlantique Nord est relativement sain et abondant ; il est bien géré, mais la population de l'Atlantique Central (de la Caroline du Nord à l'État de New York) est victime de la surpêche.

Les pectens sont généralement capturés par dragage, et dans une moindre mesure au chalut, deux méthodes qui peuvent gravement endommager les fonds marins, avec souvent des captures accessoires de tortues de mer et de poissons. La fermeture de zones, la modification des engins de pêche et la limitation des captures peuvent permettre de réduire les captures accessoires de poissons, mais un grand nombre de tortues caouannes sont toujours blessées et tuées dans la région de l'Atlantique Central. La collecte manuelle par des plongeurs est certainement la méthode à privilégier pour récolter les pectens sauvages, puisque la plongée est limitée à moins de 30 mètres de profondeur, ce qui signifie que les populations vivant dans les eaux plus profondes sont protégées et servent d'effectif de reproduction. En Europe, les pectens collectés à la main par des plongeurs sont généralement de plus grande taille et de meilleure qualité que les pectens dragués.

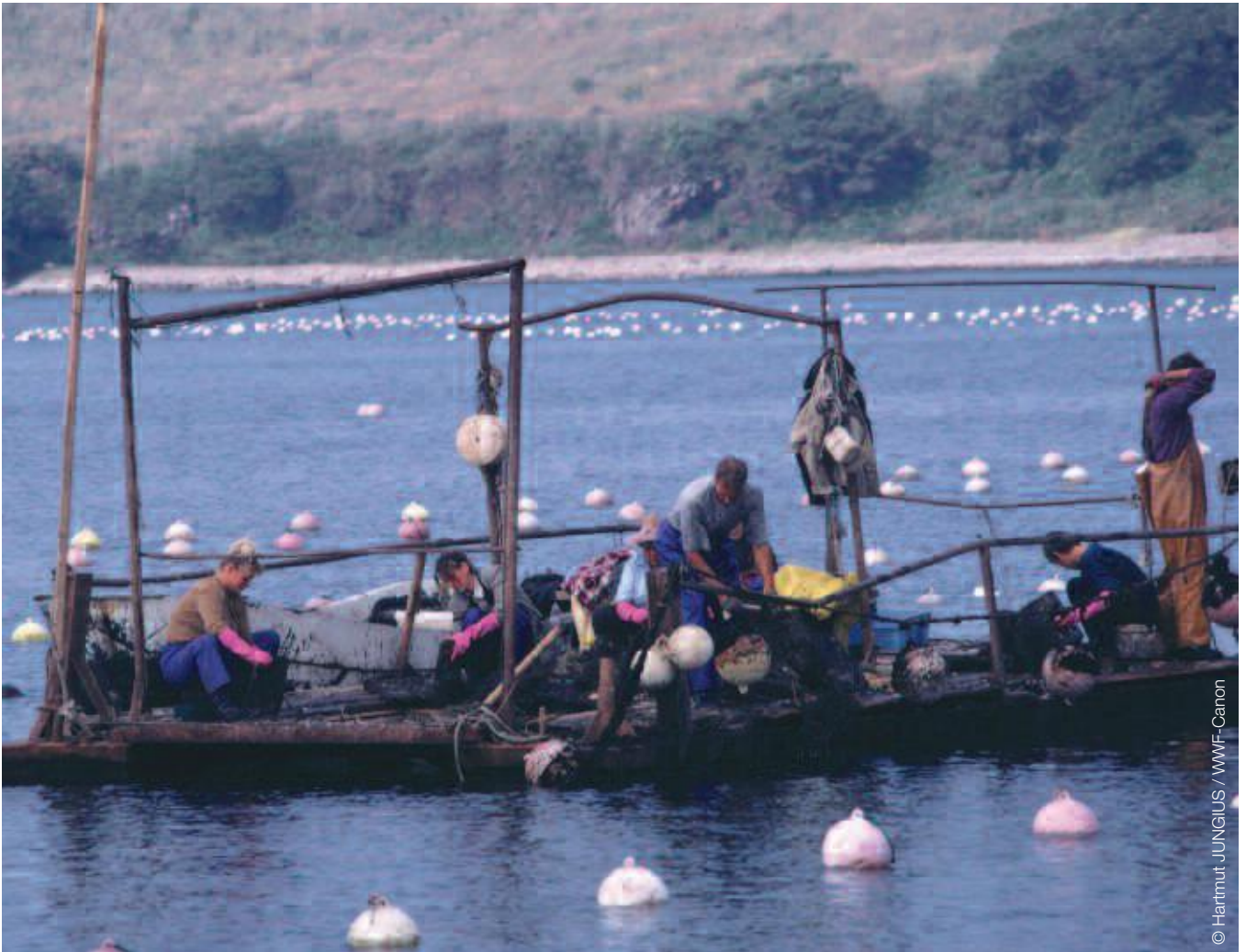
Les naissains pour l'élevage de pectens sont collectés dans le milieu naturel ou produits dans des écloséries et transplantés

TRAFFIC[®]

the wildlife trade monitoring network



© Martin HARVEY / WWF-Canon



sur des sites dans des eaux côtières. Ils sont suspendus dans la colonne d'eau (récolte manuelle) ou déposés au fond de la mer pour engraissement (récolte par dragage susceptible d'endommager les fonds marins). L'utilisation de naissains sauvages ne semble pas avoir d'impact négatif sur les stocks de pectens naturels étant donné qu'ils sont transplantés sur des sites généralement supérieurs à ceux où ils se seraient posés naturellement. Toutefois, en Chine, l'abondance de pectens à l'état sauvage est généralement faible et la collecte de naissains sauvages pourrait avoir des conséquences préjudiciables.

Quelles espèces choisir ?

PECTENS SAUVAGES :

- **Pectens de Patagonie (*Zygochlamys patagonica*).** Certifié par le Marine Stewardship Council (MSC) en 2006. La pêche se limite principalement aux eaux argentines, mais le produit est disponible sous forme « congelée en mer » en Europe, aux États-Unis et au Canada.
- **Pectens sauvages collectés à la main en Europe :**
 - **Coquille St-Jacques (*Pecten maximus*).** Note de la MCS: 2 (cause de préoccupation).
 - **Pectens de la baie de l'Atlantique (*Placoplecten magellicanus*).** Note de la MCS : 3 (cause de préoccupation).

- **Vanneau (*Aequipecten opercularis*).** Note de la MCS : 3 (cause de préoccupation).

- **Pectens sauvage du nord-est des États-Unis et du Canada.** Classement du MBA : Bon choix.
- **Pectens sauvage d'Australie :** WWF Hong Kong – Recommandé.

PECTENS D'ÉLEVAGE :

- **Europe :** les pectens élevés en aquaculture responsable (coquilles St-Jacques, par exemple) et ceux certifiés biologiques.
- **Pétoncles rayonnants d'élevage (*Argopecten irradians*).** Classement du MBA : Meilleur choix lorsqu'ils sont produits par des techniques d'élevage au-dessus du fond. Les pétoncles élevés sur le fond puis récoltés par dragage sont considérés comme une Bonne alternative.
- **Pectens d'élevage de Chine.** WWF Hong Kong – Recommandé.

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Les pectens sauvages récoltés par dragage,** comme ceux de l'Atlantique Central américain.

HUÎTRES

Les huîtres sont des bivalves filtreurs que l'on trouve dans presque tous les océans du monde, sauf près des extrêmes polaires. Elles se reproduisent rapidement et sont très prolifiques, mais la sur-récolte, la destruction de l'habitat et l'introduction de maladies ont réduit considérablement leurs populations à l'état sauvage. Les huîtres pêchées à l'état sauvage sont plutôt rares, et les huîtres d'élevage représentent 97 pour cent de la consommation mondiale d'huîtres (4,6 millions de tonnes par an). La Chine produit plus de 80 pour cent des huîtres d'élevage dans le monde, mais celles-ci sont destinées à la consommation intérieure. Les autres principaux producteurs d'huîtres d'élevage sont la Corée, le Japon, la France et les États-Unis. La majorité des huîtres d'élevage (97 pour cent) sont des huîtres creuses du Pacifique (*Crassostrea gigas*), qui proviennent initialement d'Asie du nord-est. Ces huîtres atteignent leur taille marchande en trois ou quatre ans, alors qu'il faut de cinq à six ans pour les autres espèces.

Problèmes relatifs à la conservation

L'huître plate européenne, ou huître de Belon (*Ostrea edulis*), est gravement dépeuplée à l'état sauvage dans la plupart de son aire de répartition. La pollution des eaux littorales et la destruction de l'habitat ont décimé les stocks d'huîtres sauvages dans certaines zones. De plus, la récolte des huîtres par dragage peut endommager les fonds marins. Des zones autrefois remarquables par la richesse de leurs fonds naturels sont désormais utilisées pour l'ostréiculture.

La plupart des exploitations ostréicoles sont des entreprises privées bien gérées. Les huîtres naissent en écloséries puis sont élevées dans des zones de balancement des marées, généralement dans des sacs semi-rigides, soutenues par des tréteaux métalliques ou placées dans des cages allongées suspendues entre une série de pieux submergés à marée haute. Les huîtres de grande taille peuvent être redéposées sur le fond marin constitué de sol graveleux ferme. Les meilleures zones d'élevage sont des sites abrités où se mélangent en partie eau de mer et eau douce. Les ostréiculteurs du Pacifique situés dans des zones tempérées utilisent des naissains provenant d'écloséries, car ces espèces ne fraient généralement pas dans les eaux fraîches, même si le réchauffement climatique récent favorise la reproduction. Il existe aussi des élevages d'huître plate européenne.

Les méthodes de récolte manuelles causent moins de perturbation au sédiment que les méthodes mécaniques, mais sont moins adaptées en eau profonde pour des raisons pratiques. L'introduction d'huîtres dans des zones non

indigènes peut introduire des maladies et l'on s'inquiète de plus en plus de l'impact de l'élevage dans le milieu naturel d'huîtres génétiquement modifiées.

Quelles espèces choisir ?

- **Huître d'élevage du Pacifique** : note de la MCS : 1 (satisfaisant) ; classement du MBA : Meilleur choix
- **Huîtres d'élevage de Chine** : WWF Hong Kong – *Recommandé*. Choisissez des produits provenant d'élevages utilisant des techniques de culture au-dessus du fond et pratiquant la récolte manuelle plutôt que le dragage.
- **Huîtres sauvages des États-Unis, du golfe du Mexique et du Canada** : Classement du MBA : Bon choix.

MOULES

Quelque 90 pour cent de la production mondiale de moules proviennent de l'aquaculture et les principaux producteurs sont la Chine, l'Espagne, la Thaïlande, la France et la Nouvelle-Zélande. Les États-Unis produisent moins de 0,1 pour cent de la production aquacole mondiale et dépendent essentiellement des importations canadiennes et néo-zélandaises. Les moules représentent l'espèce de mollusques d'élevage la plus courante au Royaume-Uni où plusieurs souches sont utilisées. On trouve des moules d'élevage toute l'année, mais la vente de moules fraîches peut être limitée dans certaines régions spécifiques pour des raisons de sécurité alimentaire.

Problèmes relatifs à la conservation

Les méthodes de mytiliculture employées sont généralement sans danger pour l'environnement, l'utilisation de techniques de suspension étant la plus fréquente. Les naissains pour élevage en pleine eau, qui représentent environ 85 pour cent de la production, sont normalement capturés dans la colonne d'eau à l'aide de collecteurs de naissains. Dans les méthodes de culture sur le fond, les naissains sont dragués des sites naturels et placés au fond de la mer, puis, après la période d'engraissement, les moules sont récoltées par dragage, ce qui peut endommager les fonds marins. De fortes concentrations de matière organique, un potentiel d'oxydoréduction réduit et une baisse de la diversité benthique peuvent être constatés sous et autour des sites de mytiliculture suspendus, mais ces impacts tendent à être relativement mineurs.

Il est rare de retrouver des moules issues de sites d'élevage en dehors de la zone de culture. Les maladies étant également rares, les mytiliculteurs sont moins affectés par les épidémies que les autres producteurs de bivalves et l'utilisation

Fiche d'information no° 3 - suite

d'antibiotiques est rare. Des « pratiques de gestion recommandées » (BMP, pour Best Management Practices, en anglais) pour la mytiliculture ont été développées au Canada et en Nouvelle-Zélande.

Quelles espèces choisir ?

- **Moules d'élevage dans le monde : Classement du MBA :** *Meilleur choix*. Recherchez les moules qui ont été élevées en culture suspendue plutôt que sur les fonds marins.

ORMEAU

L'ormeau est un gastéropode herbivore du genre *Haliotis* que l'on trouve presque partout dans le monde (y compris en Europe, en Afrique du Sud, le long de la côte Pacifique d'Amérique du Nord, au Japon, en Chine, en Australie et en Nouvelle-Zélande). L'ormeau est extrêmement prisé, en particulier en Asie où sa viande peut atteindre 1 000 dollars EU/kg lors des fêtes du Nouvel An chinois. L'ormeau sauvage et d'élevage du Mexique, d'Australie, de Nouvelle-Zélande, de Taiwan, du Japon et de Chine satisfont la plus grande part de la demande mondiale. Il existe des pêcheries commerciales d'*Haliotis tuberculata* en France et en Espagne, et une petite industrie aquacole de l'ormeau en Californie, la plupart de la production étant exportée vers l'Asie.

Problèmes relatifs à la conservation

Un grand nombre de populations sauvages d'ormeaux ont été décimées en raison de la sur-récolte. Les stocks d'ormeaux ont chuté en Afrique du Sud, où le gros de la récolte est exporté vers l'Asie de l'Est, en particulier Hong Kong. La récolte et le commerce illégaux continus pourraient avoir de graves conséquences sur la survie de l'espèce. Les cinq plus importants lieux de pêche à l'ormeau de la côte Pacifique californienne sont tous dépeuplés suite à plus de 50 ans de pêche intensive (à la fois à des fins sportives et commerciales), de braconnage, de prédation par une population croissante de loutres de mer, de pollution de l'habitat continental, de maladies et de gestion inadéquate des stocks sauvages. Dans un effort visant à reconstituer les stocks, la pêcherie commerciale a été fermée en 1997, bien que la pêche sportive reste ouverte au nord de San Francisco. La pêche à l'ormeau est réglementée en France par un système de permis et de quotas, dont l'application est médiocre. Les stocks de Bretagne n'ont récupéré que partiellement depuis qu'une grave maladie d'origine bactérienne les a dévastés en 1996/1997. En Espagne, la pêcherie a dû être fermée au moins en deux occasions en raison de la pollution.

L'ormeau est élevé en Californie dans le cadre de réglementations très strictes pour contrôler les problèmes liés aux maladies et aux infections (sabelle et syndrome du pied flétri). La taille maximale de la coquille de l'ormeau élevé en aquaculture est de 10 cm maximum pour la récolte ; les ormeaux de plus grande taille sont probablement d'origine illégale. L'ormeau se nourrit d'algues, même si l'on utilise également de la nourriture artificielle. Une industrie d'aquaculture de l'ormeau est en train de se développer autour de l'Europe, principalement en Irlande, où *H. discus hannai* et *H. tuberculata* ont été importés, et il existe des projets de développements aquacoles en France, en Angleterre, en Espagne et en Écosse.

Quelles espèces choisir ?

- **Ormeau sauvage d'Australie.** *WWF Hong Kong – Recommandé.*
- **Ormeau d'élevage du Royaume-Uni et d'Europe (*Haliotis tuberculata* et *Haliotis discus hannai*).** *Note de la MCS : 1 (satisfaisant).*
- **Ormeau rouge, vert et rose des États-Unis.** *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- **Ormeau d'élevage de Chine.** *WWF Hong Kong – Recommandé.*

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Ormeau sauvage d'Afrique du Sud et de Californie –** jusqu'à ce que des mesures efficaces soient mises en place pour lutter contre un braconnage excessif.

STROMBE GÉANT (OU CONQUE ROSE)

Mollusque gastéropode marin de grande taille se trouvant uniquement dans les Caraïbes, le strombe géant (*Strombus gigas*) se déplace lentement et est facile à attraper à la main ou avec un attirail de pêche simple (cannes à piquer). Les strombes sont particulièrement vulnérables à la pêche pendant la période de fraie, lorsqu'ils se rassemblent en grand nombre. Leur longue vie et leur maturité tardive les rendent d'autant plus vulnérables aux pressions de la pêche. Les pêches commerciales et de loisir de strombes sont fermées en Floride en raison de la surpêche, et la récupération des stocks a été longue, en partie en raison de la pollution et de la raréfaction de l'habitat. La pêche illégale est courante dans les autres pays, et seuls quelques-uns appliquent des méthodes de gestion adéquates. L'élevage des strombes a été tenté, mais sans succès commercial à ce jour, même s'il existe une exploitation

dans les Îles Turks-et-Caicos. Cette espèce est inscrite à l'Annexe II de la CITES.

Le Monterey Bay Aquarium recommande d'éviter cette espèce.

CALMAR OU ENCORNET

Si presque 100 espèces de calmar sont pêchées à des fins commerciales, deux espèces, le toutenon japonais (*Todarodes pacificus*) et l'encornet rouge argentin (*Illex argentinus*), représentent plus de la moitié des récoltes mondiales de calmar. Plus de 30 pays ou territoires pêchent le calmar. La Chine, Taiwan, l'Inde, la Corée du Sud et la Thaïlande représentent près de 80 pour cent des importations de calmar des États-Unis. L'Inde pêche le calmar exclusivement dans l'Océan Indien.

Il existe une grande pêcherie d'encornet veiné (*Loligo forbesi*), une espèce largement répandue dans le nord-est de l'Atlantique et en Méditerranée.

Problèmes relatifs à la conservation

Le calmar se caractérise par un cycle de vie court (6 à 18 mois), peu de chevauchement des générations, un repeuplement très irrégulier et de grandes fluctuations de l'abondance. Ces facteurs, associés à peu ou pas de gestion et à des données peu fiables sur les pêches, suscitent des inquiétudes au sujet d'une surpêche possible. Par ailleurs, il est souvent difficile de déterminer le nom de l'espèce et la pêcherie d'origine du calmar vendu comme fruit de mer ; la plupart des calmars sont simplement étiquetés « calmar » (ou « encornet ») par les pays exportateurs.



© Meg GAWLER / WWF-Canon



© Michel GUNTHER / WWF-Canon

Les calmars ont une croissance rapide et se reproduisent jeunes, ce qui les rend très résistants aux pressions exercées par la pêche. Mais leur abondance varie dans le temps et dans l'espace, puisqu'elle dépend de conditions telles que la température de l'eau et la présence de proies. Certaines pêcheries ont connu des fluctuations importantes en termes de captures, qui ne sont pas nécessairement dues à la surpêche.

Dans les eaux internationales, le calmar est attrapé principalement à l'aide de turlottes ou de chaluts, deux techniques de pêche qui se caractérisent par le petit nombre de captures accessoires. Les pêcheries de calmar en haute mer ne sont pas gérées et l'abondance des stocks est en grande partie inconnue. Le calmar joue un rôle important dans la chaîne alimentaire marine, à la fois en tant que prédateur et proie, et constitue une source d'alimentation importante pour les mammifères marins tels que le cachalot. Il s'agit là d'une source de préoccupation, le calmar devenant de plus en plus la cible de prédateurs dans les zones où les autres espèces connaissent un déclin en raison de la surpêche.

Quelles espèces choisir ?

- Calmar sauvage dans le monde. *Classement du MBA : Bonne alternative ; WWF Hong Kong : Recommandé.*
- Calmar totam pêché au chalut, océan Atlantique américain. *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- Encornet rouge argentin pêché au chalut, océan Atlantique américain. *Classement du MBA : Bonne alternative.*
- Encornet géant sauvage, golfe de Californie. *Classement du MBA : Bonne alternative.*

Espèces particulièrement préoccupantes

Le calmar capturé dans des pêcheries commerciales à grande échelle ou industrielles, qui prélèvent de grandes quantités de calmar à la base de la chaîne alimentaire. *Note de la MCS : 4 (cause de préoccupation).*

POULPE (PIEVRE)

Le poulpe a une croissance rapide et atteint la maturité sexuelle vers l'âge de trois ou quatre ans. À la différence du comportement de fraie en masse du calmar, la reproduction du poulpe passe par la ponte d'œufs par la femelle, qui en fait la garde et meurt une fois les œufs éclos. En Europe, la pieuvre commune (*Octopus vulgaris*) et la pieuvre blanche (*Eledone cirrhosa*) sont toutes deux attrapées sous forme de capture accessoire par les pêches au chalut. Elles sont également attrapées dans des pots en terre dans lesquels elles pénètrent

instinctivement pour se cacher. Le poulpe n'est soumis à aucun contrôle de quotas ni évaluation des stocks ; il n'y a pas de taille de capture minimale pour la pieuvre blanche mais il y a un poids de capture minimal de 750 grammes pour la pieuvre commune.

Quelles espèces choisir ?

- Poulpe (pieuvre). *Note de la MCS : 3 (cause de préoccupation).*

Espèces particulièrement préoccupantes

- La MCS recommande d'éviter la consommation de jeunes poulpes pour leur laisser une chance de se reproduire.
- La seiche commune du sud de la Mer de Chine. *WWF Hong Kong : À éviter.*

AUTRES MOLLUSQUES

Une grande diversité d'autres mollusques est utilisée comme fruits de mer. Les clams, un nom générique utilisé pour une grande variété de bivalves, sont particulièrement populaires. La mactre (utilisée dans les soupes), le quahaug, la mye des sables et la praire sont les espèces les plus couramment pêchées à l'état sauvage dans l'est des États-Unis. La population de mactre est saine et abondante, mais elles sont généralement récoltées par la technique du dragage hydraulique, qui utilise des jets d'eau sous pression pour expulser les clams du sédiment, et les dégâts causés aux fonds marins sont considérables. Une pêcherie de coques a été certifiée par la MSC (voir ci-dessous). De nombreuses espèces sont élevées en aquaculture.

Quelles espèces choisir ?

- Burry Inlet Cockle Fishery (*Cerastoderma edule*) : pêcherie traditionnelle de la Nouvelle Galles du Sud où les coques sont regroupées par classement manuel et criblage et vendues localement à des détaillants britanniques, même si une partie de la production est exportée vers l'Espagne, les Pays-Bas, la France et le Portugal. *Certifiée par la MSC.*
- Mye des sables sauvage (becs de jar, à frire), océan Atlantique américain. *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- Mactre solide sauvage, océan Atlantique américain. *Classement du MBA : Bonne alternative.*
- Praire sauvage (amandes de mer, palourdes « Cherry-stone », pour soupes et chowders), océan Atlantique américain. *Classement du MBA : Bonne alternative.*
- Quahaug de mer sauvage (praires noires), océan Atlantique

américain. *Classement du MBA : Bonne alternative.*

- Clams d'élevage (mye, amandes de mer, coques). *Classement du MBA : Meilleur choix.*
- Clams d'élevage de Chine. *WWF Hong Kong : Recommandé.*

Sources d'informations complémentaires

Sustainable Seafood Guide d'Australie – disponible auprès de l'Australian Marine Conservation Society :

http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood :

<http://www.blueocean.org/seafood>

Huchette, S.M.H. et Clavier, J. 2004. Status of the ormer industry in Europe. J. Shellfish Research.

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society :

<http://www.fishonline.org>

Marine Stewardship Council : <http://eng.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium :

<http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

Seafood Choices Alliance : <http://www.seafoodchoices.com>

Dialogue du WWF sur l'aquaculture de l'ormeau :

<http://www.worldwildlife.org/aquadialogues>

Dialogue du WWF sur l'aquaculture des mollusques :

<http://www.worldwildlife.org/aquadialogues>

Guides des produits de la mer du WWF – disponibles pour

l'Afrique du Sud, l'Allemagne, la Belgique, le Danemark,

l'Espagne, la Finlande, la France, Hong Kong, l'Indonésie, la

Norvège, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède et la Suisse :

[http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides](http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm)

[/index.cfm](http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm)

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 4 – Les poissons et fruits de mer spécifiques à l'Asie



Les poissons et fruits de mer sont particulièrement populaires dans les restaurants asiatiques, et certaines des espèces consommées ne se trouvent généralement pas aux menus des autres régions du monde. Cette fiche d'information porte sur quelques-unes des espèces qui sont à la fois particulièrement prisées en Asie et dont la conservation suscite des préoccupations, notamment :

- le requin, en particulier les ailerons de requin ;
- les poissons de récif vivants destinés à la consommation (PRVC), comme le mérrou, le vivaneau et le Napoléon ;
- le concombre de mer ;
- le bénitier géant ; et
- la panopée du Pacifique.

REQUINS

Environ 30 à 40 espèces de requin provenant de 120 pays sont exploitées à la fois pour leur viande et pour leurs ailerons. Les ailerons représentent le produit le plus précieux – ils sont séchés et utilisés pour confectionner la soupe aux ailerons de requin (un plat de prestige dans de nombreuses cultures asiatiques) et d'autres plats de fêtes traditionnels en Asie de l'Est. Les ailerons de requin se vendent plus de 400 dollars EU/kg au détail. L'aileron n'a aucun goût en lui-même, mais sa texture et son prestige culturel sont très appréciés. Le marché le plus important et le plus dynamique est celui de la Chine continentale, même si le Japon, Hong Kong, Singapour et la Corée représentent des marchés énormes.

La viande de requin ne voyage pas bien sans réfrigération et elle est généralement bon marché. Elle est consommée dans quelques pays, mais elle apparaît rarement sur les cartes des restaurants. (La seule exception est la roussette, que l'on utilise parfois en remplacement de la morue dans les « fish and chips », mais qui n'est pas consommée en Asie).

Les requins ont une valeur touristique importante dans les pays qui ont une industrie de la plongée de loisirs, mais le déclin des stocks de requins est en train de menacer cette valeur. Par exemple, aux Bahamas, un requin de récif vivant a une valeur estimée à 250 000 dollars EU par an grâce au tourisme de la plongée, alors qu'un requin de récif mort a une valeur ponctuelle de 50 à 60 dollars EU pour un pêcheur.

Problèmes relatifs à la conservation

La plupart des populations de requins dans le monde sont lourdement victimes de la surpêche pour leur viande et leurs ailerons, sans oublier leur capture accidentelle. Environ 20 pour

cent des 547 espèces de requin sur la Liste rouge de l'UICN sont menacées. Le requin pèlerin (*Cetorhinus maximus*), le requin baleine (*Rhincodon typus*) et le grand requin blanc (*Carcharodon carcharias*), bien que non prisés en tant que produits de la mer, sont inscrits à l'Annexe II de la CITES.

On estime à 100 millions le nombre de requins pêchés chaque année dans le monde, ce qui représente une augmentation de 300 % par rapport à 1950. Comme les requins ont une croissance lente, une maturité tardive et qu'ils ne donnent naissance qu'à seulement quelques petits à la fois, le déclin de leurs stocks est rapide face à l'exploitation intensive. Le dépeuplement des stocks de requins d'Asie a conduit les exploitants asiatiques à aller pêcher le requin plus loin, comme dans le Pacifique, et a également contribué au développement des pêcheries de requins spécifiques.

Le découpage des ailerons de requin est actuellement la cause principale du déclin des requins dans le monde, et la demande pour les ailerons ne cesse de croître. Les ailerons, qui représentent seulement 5 pour cent environ du poids du requin, sont coupés et les animaux sont jetés par-dessus bord, parfois encore vivants et subissent par conséquent une mort lente. Quelques 10 000 tonnes d'ailerons de requin sont commercialisées chaque année.

La plupart des pêcheries de requins utilisent des chaluts, qui peuvent gravement porter atteinte aux communautés des fonds marins et attraper d'autres espèces par accident. Les filets maillants fixes ou les palangres utilisés pour cibler les requins peuvent mettre en danger les mammifères marins, ainsi que les tortues et les oiseaux de mer. La moitié des requins tués chaque année sont attrapés de façon accidentelle par les engins de pêche destinés à capturer d'autres poissons.

Un Plan d'action international pour la conservation et la gestion des requins a été établi sous l'égide de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), mais il n'existe à l'heure actuelle aucune pêcherie de requin gérée de façon durable, et la plupart des pays n'ont aucune réglementation en la matière. De plus, certaines espèces de requins peuvent être très difficiles à distinguer les unes des autres. Le découpage des ailerons de requin est « interdit » dans certains pays, ce qui signifie que la carcasse doit être débarquée avec les ailerons, afin de limiter le gaspillage et d'aider à identifier les espèces capturées.

Le Fonds de défense de l'environnement a émis un avis relatif à la santé pour tous les requins (y compris la roussette) en raison des niveaux élevés de mercure (et de PCB) pouvant représenter un risque sanitaire (www.edf.org/page.cfm?tagID=162639).

Espèces particulièrement préoccupantes

Tous les guides relatifs aux produits de la mer, y compris ceux de la MSC (Marine Conservation Society), du MBA (Monterrey Bay Aquarium) et du WWF, recommandent de ne pas consommer de requin. Des substituts artificiels aux ailerons de requin, comme des extraits d'algues et des tendons d'animaux, sont disponibles. À Hong Kong, quelque 30 organisations se sont engagées à ne pas acheter ni vendre de la soupe aux ailerons de requin dans le cadre de leurs activités d'entreprise, sous l'égide de l'initiative du WWF pour les produits de la mer.

POISSONS DE RÉCIF VIVANTS DESTINÉS À LA CONSOMMATION (PRVC)

Ce groupe de poissons de grande taille vivant dans les récifs coralliens compte une centaine d'espèces, dont certaines espèces de mérou (*Serranidae*), de vivaneau (*Lutjanidae*) et de dorade (*Sparidae*). La plus connue de ces espèces est le Napoléon (*Cheilinus undulatus*), également appelée labre géant ou maori, qui est à la fois la plus grande et la plus chère ; c'est ainsi que certains mâles peuvent atteindre plus de deux mètres de long et vivre au moins 30 ans. Le guide des poissons de récif vivants destinés à la consommation du WWF Hong Kong couvre 98 espèces et donne leurs noms courants utilisés en Australie, en Chine continentale, à Hong Kong, en Indonésie, en Malaisie, aux Philippines, à Singapour, à Taiwan, en Thaïlande et au Vietnam.

Les PRVC sont conservés en vie jusqu'au moment de leur cuisson, car ils sont alors sensés avoir une meilleure saveur et consistance. Les restaurants préfèrent généralement certaines classes de tailles de poissons, les plus petits étant destinés aux repas familiaux, les plus grands aux banquets. Cela signifie que pour les espèces de grandes tailles, comme le Napoléon, les « tailles de portion » préférées correspondent généralement à des jeunes de moyenne à grande taille, ce qui met encore plus de pression sur les populations exploitées.

La consommation de PRVC a commencé à se répandre dans les années 1960 à Hong Kong et est devenue d'un usage très courant parmi les communautés chinoises, en particulier dans la cuisine cantonaise, notamment lors des banquets et des occasions spéciales comme le Nouvel An Chinois. Tous les Napoléons de grande taille et la plupart des autres PRVC sont capturés à l'état sauvage sur des récifs situés dans une zone allant de Hong Kong à la région Indopacifique et sont exportés par voie aérienne vers des destinations aussi lointaines que les Îles Fidji, les Maldives, les Îles Salomon et les Îles Marshall. Le commerce mondial des poissons de récif vivants destinés à la consommation est estimé à environ 800 millions de dollars EU

par an, le centre principal étant Hong Kong.

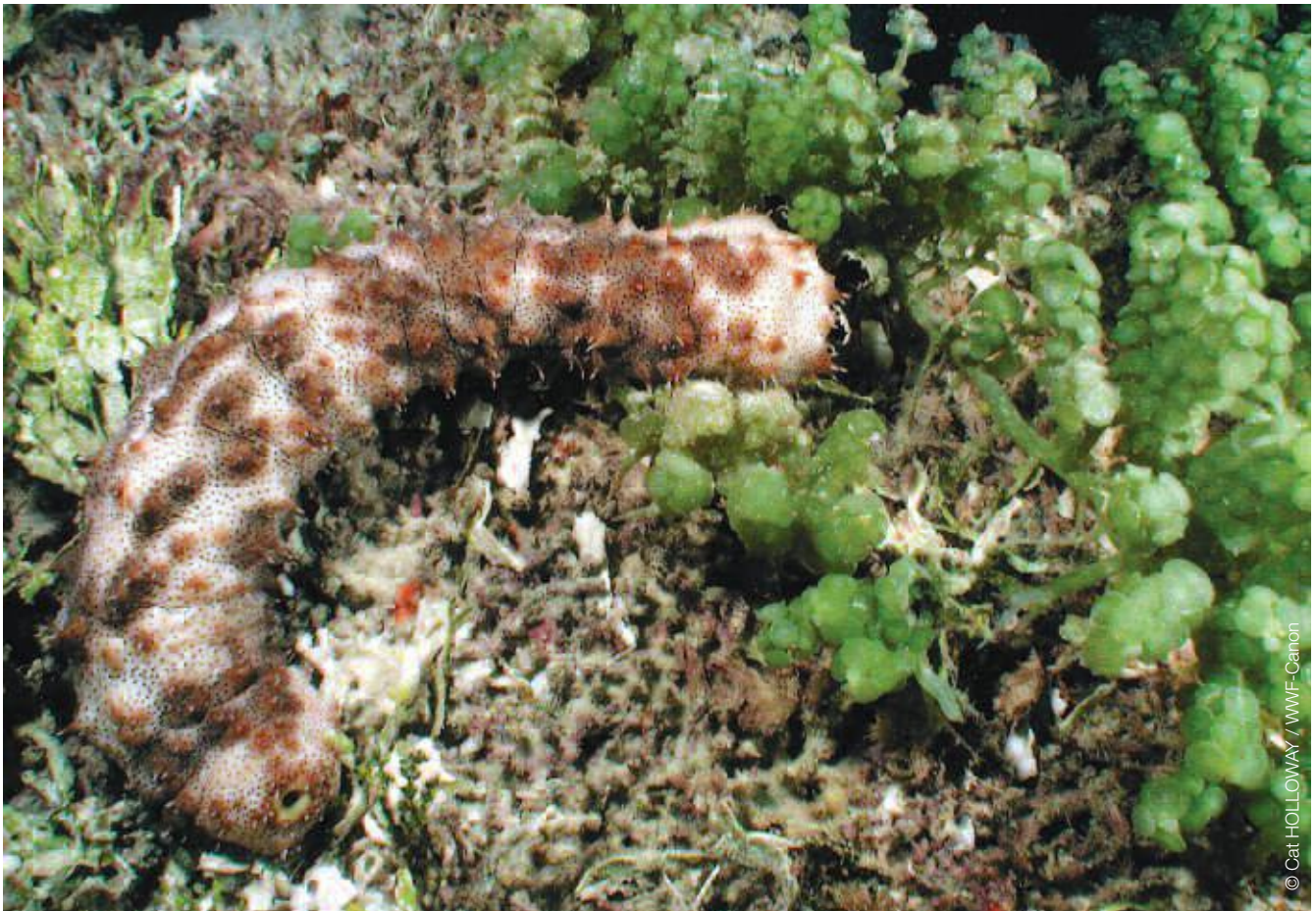
Initialement, les PRVC étaient collectés par de gros navires de transport spécialisés battant pavillon étranger (généralement en provenance de Hong Kong et de Chine) et employant des plongeurs et des pêcheurs étrangers, mais depuis les années 1980 et le début des années 1990, des intermédiaires locaux achètent les poissons vivants à des pêcheurs indépendants ou emploient des pêcheurs sur des bateaux plus grands sous contrôle local. Dans certaines régions, les pêcheurs vendent aussi directement le produit de leur pêche aux navires PRVC étrangers en visite.

Problèmes relatifs à la conservation

La plupart des espèces utilisées comme PRVC sont des poissons vivant sur des récifs coralliens qui sont vulnérables à la surpêche en raison de leur croissance lente, de leur maturité tardive et de leur rareté intrinsèque. Certaines espèces fraient aussi en petits rassemblements qui sont faciles à pêcher et peuvent être aisément décimées; d'autres ont des territoires (« home range ») très limités. Certaines espèces changent de sexe au cours de leur vie, et ainsi, si une taille particulière est ciblée par une pêche, il peut y avoir prélèvement préférentiel d'individus d'un sexe donné. Plusieurs espèces sont inscrites sur la Liste rouge de l'UICN, notamment le Napoléon, qui est En danger, et le mérou lancéolé (*Epinephelus lanceolatus*), qui est inscrit comme Vulnérable. Le Napoléon figure également dans l'Annexe II de la CITES (c'est-à-dire que son commerce international n'est autorisé qu'avec un permis d'exportation, qui ne peut être délivré que si le pays d'origine applique des mesures de gestion pour assurer la durabilité de l'espèce ; par exemple, l'Indonésie a un quota CITES).

Si l'on pratique souvent la pêche à l'hameçon, relativement bénigne, l'utilisation de cyanure et de grands pièges est pratiquée dans certaines zones, avec les risques que cela représente pour l'environnement.

Il y a une part de production en écloséries pour quelques espèces de mérous mais la plupart des PRVC sont collectés dans leur milieu naturel, sous forme de jeunes ou d'adultes, selon les espèces. Les jeunes sont prélevés dans la nature et engraisés dans des cages flottantes jusqu'à ce qu'ils atteignent leur taille marchande de 0,5 à 1 kg. Ils sont souvent nourris à base de « poissons de rebut », qui sont eux-mêmes parfois capturés par la pêche à la dynamite – une technique hautement nuisible. Ces pêches de jeunes poissons menacent la survie des populations ciblées.



Quelles espèces choisir ?

Les produits de substitution, comme les PRVC d'élevage ou les poissons d'eau douce.

Espèces particulièrement préoccupantes

Les PRVC, notamment ceux inscrits sur la Liste rouge de l'UICN, et les spécimens n'ayant pas atteint la maturité sexuelle. Les espèces les plus courantes incluent :

- le Napoléon (*Cheilinus undulatus*),
- la loche saumonée ou léopard (*Plectropomus leopardus*),
- le mérrou queue carrée (*Plectropomus areolatus*),
- le mérrou bossu (*Cromileptes altivelis*),
- le mérrou taches oranges (*Epinephelus coioides*),
- la loche crasseuse (*Epinephelus polyphekadion*),
- le mérrou demi-deuil (*Epinephelus bleekeri*),
- le mérrou auréolé (*Epinephelus areolatus*),
- le mérrou marron (*Epinephelus fuscoguttatus*),
- et le mérrou lancéolé ou léopard (*Epinephelus lanceolatus*).

CONCOMBRES DE MER

Particulièrement appréciés sur tous les marchés asiatiques du monde, les concombres de mer sont des échinodermes vivant au fond des mers chaudes, apparentés aux étoiles de mer et aux oursins, de la famille des *Holothuridae* ou des

Stichopodidae. Ils sont principalement récoltés et séchés en vue de leur consommation, mais sont aussi utilisés à des fins médicinales. Le marché principal est l'Asie, avec Singapour, la Chine et Hong Kong comme principaux ports d'importation. Environ 50 espèces de concombre de mer ont une importance commerciale. Les espèces les plus prisées sont l'holothurie de sable (*Holothuria scabra*), l'holothurie noire à mamelles (*H. nobilis*) et l'holothurie blanche à mamelles (*H. fuscogilva*).

Il existe plusieurs techniques de pêche pour attraper les concombres de mer, comme la collecte manuelle à marée basse, la plongée autonome et en narghilé en eaux profondes, et la pêche au chalut et au trident. Dans la région Indopacifique, plusieurs espèces sont ciblées sur les mêmes lieux de pêche. Ailleurs, comme par exemple dans l'océan Indien, le Pacifique Est et les Caraïbes, la pêche est généralement centrée sur quelques espèces que l'on trouve rarement dans la même zone de pêche. Les pêcheries en zone tempérée sont mono-spécifiques. Depuis les années 1980, le commerce international des concombres de mer destinés à la consommation s'est considérablement développé, en particulier dans les pays en développement où il y a peu ou pas de gestion.

Problèmes relatifs à la conservation

Jadis présents dans tous les océans du monde, les concombres de mer ont été décimés par la surpêche, leur habitat sur les hauts fonds les rendant particulièrement vulnérables. La plupart des pêcheries sont du type « emballement-effondrement » en raison de la forte demande du



© Jürgen FREUND / WWF-Canon

marché. Une étude préliminaire à l'échelle mondiale suggère que 28 espèces sont surexploitées, 11 en condition stable, trois sur le déclin et 24 en condition inconnue, mais l'état des stocks varie d'un pays à l'autre. Il a été envisagé d'inclure les concombres de mer dans l'Annexe II de la CITES, mais cela n'a pas encore eu lieu.

Il est techniquement possible d'élever des concombres de mer et plusieurs exploitations pilotes sont en cours, comme dans les Îles Salomon, en Inde, en Indonésie, en Australie, au Vietnam et en Nouvelle-Calédonie. Des entreprises en Asie du Sud-est et en Australie ont proposé de se lancer dans la production commerciale en écloséries, mais cela reste encore à l'état de projet. L'engraissement de spécimens immatures capturés à l'état sauvage avec des aliments bon marché tels que des sous-produits agricoles se pratique en Indonésie et en Inde dans des enclos situés dans des estuaires ou en eaux calmes. Mais ce type d'engraissement basé sur le prélèvement de jeunes dans leur milieu naturel représente encore une menace pour les stocks sauvages.

Quelles espèces choisir ?

À ce jour, il n'existe aucune directive sur la pêche durable du concombre de mer, mais les choses devraient évoluer bientôt, car de nombreux programmes de recherche sont en cours.

Espèces particulièrement préoccupantes

Les espèces dont la conservation suscite des préoccupations particulières devraient être évitées mais elles sont difficiles à identifier puisque les produits à base de concombre de mer ne sont pas facilement reconnaissables et sont rarement étiquetés. Dans la mesure du possible, il est recommandé d'éviter les espèces suivantes :

- **Haut niveau de préoccupation :** *Holothuria fuscogilva*, *Holothuria nobilis*, *Holothuria scabra*, *Isostichopus fuscus* et *Thelenota ananas*.
- **Préoccupantes dans certains pays :** *Actinopyga echinites*, *Actinopyga mauritania* et *Stichopus horrens*.
- **Risques de problèmes futurs avec l'accroissement des récoltes :** *Cucumaria frondosa*, *Isostichopus badionotus* et *Parastichopus californicus*.

BÉNITIER GÉANT

Il existe neuf espèces de bénitier géant des genres *Hippopus* et *Tridacna*. Les bénitiers géants sont récoltés essentiellement pour le commerce des aquariums, mais leur chair est également consommée à Okinawa (Japon), à Taiwan, en Australie et dans

les îles du Pacifique. À Okinawa, la chair de bénitier géant est appelée *Himejako* et est principalement utilisée dans les sashimis et les sushis ; l'espèce préférée est *Tridacna crocea*. À Taiwan, le marché est surtout centré sur les muscles adducteurs de bénitier géant frais ou congelés. Dans le Pacifique, la chair de bénitier géant est consommée localement et parfois servie crue (ou marinée) dans les restaurants.

Quatre espèces sont inscrites comme « Vulnérables » sur la Liste rouge de l'UICN, et tous les bénitiers géants figurent dans l'Annexe II de la CITES. Il existe une industrie de l'élevage de bénitiers géants dans un certain nombre de pays d'Asie et du Pacifique.

Quelles espèces choisir ?

Les spécimens d'élevage.

Espèces particulièrement préoccupantes

Les spécimens capturés à l'état sauvage.

PANOPEE OU PANOPE

Également appelée palourde à trompe d'éléphant, la panopée (*Panopea abrupta*) est une espèce de clam de très grande taille provenant de la côte Pacifique américaine et canadienne (essentiellement l'État de Washington, la Colombie-Britannique et le Sud-est de l'Alaska). Il s'agit du plus grand clam fouisseur du monde (de 0,5 à 1,5 kg en moyenne à l'âge adulte; pouvant atteindre 7,5 kg et 2 m de long). Il a une espérance de vie d'environ 146 ans, le record de longévité enregistré étant de plus de 160 ans. Sa pêche à des fins commerciales n'est devenue importante qu'à partir des années 1970 mais elle représente maintenant une industrie de 80 millions de dollars EU, depuis qu'elle est devenue un mets hautement apprécié dans la cuisine chinoise et au Japon, où elle est appelée *mirugai* ou *mirukuigai*.

Les panopées sont capturées à l'état sauvage dans l'État de Washington et en Colombie-Britannique. Elles sont récoltées une par une par des plongeurs qui utilisent un jet d'eau dirigé, appelé « stinger » (ou aiguillon), qui enlève le substrat entourant les clams et permet de les sortir du sable. La pêcherie de Colombie-Britannique est considérée comme étant gérée de manière durable et est rigoureusement contrôlée à la fois par les gouvernements américain et canadien.

La panopée est également élevée sur des estrans privés dans le détroit de Puget. De jeunes panopées nées en éclosérie sur l'île de Vancouver sont élevées dans des « dispositifs anti-prédateurs », qui sont des tuyaux de PVC enfoncés dans le

Fiche d'information no° 4 - suite

sédiment. Il y a entre 20 000 à 43 500 de ces tuyaux de PVC plantés sur 0,4 hectares d'estran. Il existe cependant une controverse locale sur les pratiques d'engraissement et de récolte des panopées.

La panopée est généralement recommandée.

Sources d'informations complémentaires

Sustainable Seafood Guide d'Australie – disponible auprès de l'Australian Marine Conservation Society :

www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood :

www.blueocean.org/seafood

UICN 2007. Liste rouge des espèces menacées 2007 de l'UICN.

www.iucnredlist.org

Marine Stewardship Council : <http://eng.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium :

www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp

Seafood Choices Alliance : www.seafoodchoices.com

World Wide Fund for Nature Seafood Programme :

www.panda.org

WWF Hong Kong – initiative sur la sélection des produits de la mer : www.wwf.org.hk/eng/conservation/seafood

Guides des produits de la mer du WWF Indonesia :

www.wwf.or.id/pdf_files/seafoodguide_only.pdf et

www.wwf.or.id/index.php?fuseaction=whatwedo.marine_campaign4&language=e

PRVC :

Bentley N. (1999) Fishing for solutions: Can the live trade in wild groupers and wrasses from Southeast Asia be managed? Traffic Southeast Asia, Kuala Lumpur.

Chu C., C. Kirkpatrick, B. Kwan et Y. Sadovy (2006). Final Report: Western Pacific Workshop on Policy, Enforcement and Sustainable Trade for the CITES Appendix II – listed Humphead/Napoleon Wrasse, *Cheilinus undulatus* 5 - 7 June 2006. WWF Hong Kong, Agriculture, Fisheries and Conservation Department Hong Kong, SAR, UICN et TRAFFIC.

Lau, P.P.F. et R. Parry-Jones (1999). The Hong Kong trade in live reef fish for food, TRAFFIC East Asia et WWF Hong Kong, Hong Kong. http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish18.pdf

Lau, P.P.F. et R. Parry-Jones (2000). Identification Guide to Fishes in the Live Seafood Trade of the Asia-Pacific Region. WWF Hong Kong and Agriculture, Fisheries et Conservation Department. Hong Kong.

http://www.wwf.org.hk/eng/conservation/wl_trade/reef_fish/online_guide/index.php

Sadovy, Y.J., T.J. Donaldson, T.R. Graham, F. McGilvray, G.J. Muldoon, M.J. Phillips, M.A. Rimmer, A. Smith et B. Yeeting (2003). While stocks last: the live food reef fish trade, Vol. Asian Development Bank, Manille.

Sadovy Y., M. Kulbicki, P. Labrosse, Y. Letourneur, P. Lokani et T.J. Donaldson (2004). The humphead wrasse, *Cheilinus undulatus*: synopsis of a threatened and poorly known giant coral reef fish. *Reviews in Fish Biology* 13:327-364.

The Secretariat of the Pacific Community (SPC) Live Fish Trade Initiative : <http://www.seaweb.org/programs/asiapacific/documents/LiveReef.pdf>

Requins

Camhi, M., S. Fowler, J. Musick, A. Bräutigam et S. Fordham (1998). Sharks and their relatives: ecology and conservation. Occasional Paper of the IUCN Species Survival Commission 20.

FAO (2000a). The International Plan of Action for the Conservation and Management of Sharks. FAO, Rome.

Fowler, S.M. et J.A. Musick (2002). IUCN shark specialist group finning position statement.

Lack, M. (2006). Conservation of Spiny Dogfish *Squalus acanthias*: a role for CITES? TRAFFIC International.

Lack, M. et G. Sant. (2006). Confronting Shark Conservation Head On! TRAFFIC International.

Vannuccini, S. (1999) Shark utilization, marketing and trade. FAO Fish. Tech. Paper, 389, Rome

Concombres de mer

Bruckner, A.W., K.A. Johnson et J.D. Field (2003). Conservation strategies for sea cucumbers: can a CITES Appendix II listing promote sustainable international trade? *Bêche-de-mer Information Bulletin*, 18:24-33

Lovatelli A., C. Conand, S. Purcell, S. Uthicke, J-F Hamel et A. Mercier (eds) (2004). *Advances in Sea Cucumber Aquaculture and Management*. FAO, Rome, Fisheries Technical Paper No. 463: 425 p.

Toral-Granda, V. 2007. Biological and trade status of sea cucumbers in the families Holothuriidae and Stichopodidae Annex 1. Convention sur la Diversité biologique, Quatorzième Conférence des Parties Document COP14.62

Panopée

Site Web sur la panopée de l'Underwater Harvesters Association : <http://www.geoduck.org>



© Darren JEW / WWF-Canon

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu subvenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 5 – Les crustacés

Une grande variété de crustacés sont appréciés comme fruits de mer, des grosses langoustes aux petites crevettes, et les pêches elles-mêmes sont tout aussi diverses, utilisant différents appareillages et allant de la petite entreprise locale à la grande exploitation industrielle. Peu de pêcheries ont été évaluées sur le plan de leur durabilité, en particulier les pêcheries à petite échelle et celles des pays en développement. Cette fiche d'information est un bref guide des espèces les plus courantes concernées, notamment :

- le bouquet et la crevette grise ;
- la langouste et le homard ; et
- le crabe.

Les informations sur les pêcheries de crustacés d'Amérique du Nord et d'Europe sont plus facilement accessibles (voir les guides des produits de la mer mentionnés à la section Sources d'informations complémentaires). Il est recommandé aux hôtels et aux acheteurs d'Australasie de consulter le guide des produits de la mer publié par l'Australian Marine Conservation Society. Les hôtels et acheteurs des autres régions devraient essayer d'en apprendre le plus possible sur l'origine et les méthodes de récolte et d'élevage des produits disponibles, puis utiliser les conseils généraux donnés dans les fiches d'information sur les produits de la mer pour faire leur choix (par exemple, choisir les fruits de mer qui sont récoltés localement de manière éco-responsable ou en employant de bonnes techniques d'élevage pour minimiser les impacts sur les mangroves et d'autres habitats importants).

BOUQUET ET CREVETTE GRISE

Les noms bouquet et crevette grise tendent à être utilisés de façon interchangeable même si, techniquement, il conviendrait de les distinguer. En Europe (en particulier au Royaume-Uni), en Australie et dans les autres pays du Commonwealth, on utilise davantage l'appellation bouquet (« prawn »), alors que le terme crevette (« shrimp ») est le plus usité en Amérique du Nord. Pour ajouter encore à la confusion, certaines espèces sont commercialisées sous des appellations différentes (par exemple, l'espèce circumpolaire *Pandalus borealis* peut être appelée crevette rose, crevette nordique, crevette rose du Nord, crevette rose du Pacifique ou crevette à salade).

Le marché de la crevette est considérable et continue de s'étendre. Environ 40 espèces de crevette et de bouquet ont une valeur commerciale. Elles peuvent être classées en trois catégories principales : les crevettes nordiques sauvages, vivant en eaux froides, de la famille des *Pandalidés* (25 % de la récolte mondiale) ; les crevettes du Sud ou tropicales, principalement

du genre *Penaeus* (50 % de la récolte mondiale) ; et les crevettes d'élevage (25 % de la récolte mondiale). Des espèces d'eau douce sont également utilisées, mais elles ne sont pas abordées dans cette fiche d'information.

L'élevage de crevettes concerne environ 10 espèces, dont la plupart sont des crevettes pénéides des eaux chaudes, en raison de leur croissance rapide et de leur grande taille. Certaines espèces de pénéides peuvent s'adapter à des eaux beaucoup moins salines que l'eau de mer et peuvent donc être élevées en eau douce et saumâtre. Il s'agit de la crevette pattes blanches du Pacifique (*Penaeus vannamei*), dont l'élevage est très courant dans les pays occidentaux ; la crevette charnue (*P. chinensis*) ; et la crevette géante tigrée (*P. monodon*), qui atteint sa taille de récolte en quatre mois et dont l'élevage est très répandu en Asie. Toutes ces espèces ont une croissance rapide, peuvent être élevées à haute densité et sont devenues le pilier de l'élevage de crevettes dans le monde. Les pays en développement représentent 99 pour cent de la production de crevettes d'élevage, la plupart provenant de Chine, suivie par l'Inde, la Thaïlande, l'Indonésie, l'Équateur, le Brésil, le Bangladesh et le Vietnam. La majorité est exportée vers les États-Unis, l'Union Européenne et le Japon. Les méthodes d'élevage vont de simples étangs dans des zones côtières à des systèmes intérieurs à haute technologie qui filtrent et recyclent leur eau. Ces méthodes d'élevage peuvent être divisées en trois catégories : extensives/traditionnelles, semi-intensives et intensives.

Problèmes relatifs à la conservation

De nombreux stocks de crevettes ont été victimes de la surpêche. Le fait que le marché mondial de la crevette ne fait aucune distinction entre crevette des eaux chaudes et crevette des eaux froides, ni entre crevette d'élevage et crevette sauvage rend la détermination des produits durables difficile et la confusion des appellations fait qu'il est difficile de connaître l'origine d'un produit (par exemple, les crevettes importées sont parfois reconditionnées sous forme de produit domestique). Dans certains pays, il est désormais exigé que les produits alimentaires portent une étiquette mentionnant leur pays d'origine.

Crevette nordique : cette crevette très prolifique est petite (15 cm de longueur maximum) et se caractérise par sa courte durée de vie et sa croissance rapide. L'état des stocks est en grande partie inconnu et soumis à de grandes fluctuations naturelles. En Amérique du Nord, des espèces comme la crevette rose et la crevette nordique sont généralement capturées par des chaluts de fond qui endommagent souvent



les fonds marins, en particulier les habitats sablonneux et vaseux privilégiés par les crevettes. Les dispositifs de réduction des captures accessoires ont fortement réduit les captures accidentelles d'espèces en danger (tortues, mammifères marins, oiseaux de mer, etc.) mais certaines espèces benthiques en sont toujours victimes.

Crevette tropicale ou du Sud : il s'agit de crevettes très prolifiques à courte durée de vie. La plupart des crevettes tropicales sont capturées au chalut de fond, technique de pêche qui endommage les fonds marins et prélève de grandes quantités de captures accessoires (27 pour cent des captures accessoires mondiales), y compris un grand nombre de tortues, ainsi que des poissons et des invertébrés ; jusqu'à 10 kg de captures accessoires peuvent être rejetés pour chaque kilogramme de crevette débarqué. Les mesures prises pour réduire les captures accessoires comprennent les dispositifs d'exclusion de tortues et les panneaux à mailles carrées qui peuvent limiter les captures accessoires de manière significative, mais les mesures de gestion et l'application de quotas de capture, ainsi que les prescriptions en matière de dispositifs d'exclusion de tortues, varient fortement d'un pays à l'autre, et même lorsque des dispositifs de ce type sont utilisés, les captures accessoires de poissons à nageoires et d'invertébrés restent élevées.

Crevette d'élevage : Une grande partie des élevages de crevettes entraîne la destruction et la dégradation des zones humides, des mangroves et d'autres habitats, ainsi que la pollution et le dépeuplement des stocks sauvages. Les crevettes d'élevage sont parfois étiquetées sous l'appellation « sauvages », en raison de leur mauvaise réputation. Les principaux problèmes environnementaux et sociaux liés à l'élevage de crevettes sont :

- la destruction d'habitats sensibles, comme les forêts de mangroves, pour créer des étangs d'élevage ;
- la salinisation des nappes phréatiques et des terres agricoles due au suintement de l'eau hors des étangs ;
- la pollution par les déchets organiques, les produits chimiques et les antibiotiques ;
- le drainage des aquifères pour assurer l'alimentation en eau ;
- le dépeuplement des stocks de poissons sauvages utilisés dans les préparations alimentaires ;
- le déclin des stocks de géniteurs dû à leur collecte dans le milieu naturel ; et
- les crevettes d'élevage qui s'échappent et entrent en compétition avec les crevettes sauvages pour la nourriture, leur transmettent des maladies et se croisent avec elles.



© Edward PARKER / WWF-Canon

Quelles espèces choisir en général ?

Essayez de choisir des crevettes provenant de pêcheries utilisant des grilles de tri pour réduire les captures accessoires d'espèces non ciblées, et également les bouquets/crevettes portant des labels « écologiques », « commerce équitable » ou « bio » crédibles et reconnus. Pour les crevettes d'élevage, choisissez celles provenant d'exploitations gérées selon les Principes internationaux pour un élevage responsable des crevettes (voir Sources d'informations complémentaires) ou de sources certifiées comme biologiques.

- **Crevette nordique** (*Pandalus borealis*). L'installation de grilles de tri dans les filets est obligatoire dans les eaux norvégiennes, canadiennes et américaines pour réduire les captures accessoires. En provenance de l'Atlantique Nord, du Pacifique et de l'océan Arctique. *Note de la MCS : 3 (cause de préoccupation)*. Crevette nordique sauvage de l'Atlantique canadien et américain. *Classement du MBA : Bonne alternative*.
- **Pêcheries de crevettes en eaux chaudes de l'Atlantique Sud et du golfe du Mexique**. Sept espèces de crevettes sont pêchées à des fins commerciales dans la partie américaine du golfe du Mexique et l'Atlantique Sud. De manière générale, la gestion des pêches s'est avérée plutôt efficace, s'efforçant de maintenir le niveau des stocks, de faire des recherches sur les effets sur l'habitat et d'aborder les problèmes liés aux captures accessoires. *Classement du MBA : Bonne alternative*.
- **Crevette océanique / à salade / cocktail d'Oregon, États-Unis** (*Pandalus jordani*). La crevette d'Oregon est principalement vendue sur la côte ouest des États-Unis, mais une partie est exportée. *Certifiée par le MSC en 2007 ; classement du MBA : Meilleur choix*. Veuillez noter qu'il y a eu peu d'évaluation ou de gestion des stocks de crevette océanique au large de l'État de Washington. *Classement du MBA : À éviter*.
- **Crevette tache attrapée au casier**. La crevette tache est attrapée uniquement avec des casiers, ce qui résulte en peu de captures accessoires. Cependant, leurs habitats à fond dur, qui abritent des éponges et des coraux fragiles, peuvent être endommagés en cas de déplacement des pièges par forte houle ou grande marée, où lorsqu'ils sont ramenés par halage. *British Columbia – Classement du MBA : Meilleur choix. États-Unis – Classement du MBA : Bonne alternative*.
- **Crevette géante tigrée d'élevage biologique** (*Penaeus monodon*). Ces crevettes sont produites au Vietnam et en Équateur (sans pesticides ni antibiotiques). Il faut néanmoins

vérifier soigneusement les étiquettes, des crevettes d'élevage non biologique étant également disponibles dans ces pays.

- **Crevette d'élevage des États-Unis**. Les élevages de crevettes des États-Unis sont soumis à des lois limitant l'impact sur l'environnement, ce qui les rend une bonne solution alternative aux crevettes d'élevage importées. *Classement du MBA : Bonne alternative*.

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Crevette géante tigrée (également appelée crevette ou gamba tigrée noire ou jumbo)** (*Penaeus monodon*). Essayez de vous approvisionner uniquement en animaux d'élevage biologique (voir ci-dessus). Il s'agit de la crevette d'eau chaude sauvage la plus courante et de la crevette d'élevage la plus commune provenant d'Asie du Sud-Est. Les étangs d'élevage de crevettes ont entraîné la destruction de nombreuses mangroves. De plus, les crevettes d'élevage sont généralement nourries à base de granulés fabriqués à partir de poissons capturés à l'état sauvage et les exploitations dépendent de la capture de jeunes dans le milieu naturel. *Note de la MCS : 5 (À éviter) ; classement du MBA : À éviter*.
- **Crevette blanche importée des États-Unis**. Il est probable que ces crevettes aient été pêchées au chalut, avec les problèmes de captures accessoires que cela comporte. *Classement du MBA : À éviter*.
- **Le WWF Hong Kong recommande d'éviter les crevettes d'élevage de Chine, les crevettes sauvages du sud de la Mer de Chine et les squilles du sud de la Mer de Chine**.

LANGOUSTE, LANGOUSTINE ET HOMARD

L'appellation « langouste » recouvre différents groupes de crustacés de consommation courante comme fruits de mer, soit 150 espèces environ. On trouve la langouste dans toutes les mers tempérées et tropicales, et à toutes les profondeurs, et sa pêche peut être commerciale ou artisanale. Cette fiche d'information s'intéresse à deux groupes d'espèces de langoustes couramment proposées sur la carte des restaurants :

- **Le homard (de grande taille) et la langoustine (de petite taille)** sont tous deux de la famille des *Néphropidés*. Ce groupe se distingue par ses grosses pinces antérieures et se trouve principalement dans les eaux tempérées. Il comprend le homard européen commun, le homard américain ou du Maine et la langoustine (également appelée « scampi »,

même si ce terme se réfère à la méthode de préparation et peut également concerner les crevettes).

- **La langouste rouge ou langouste des mers chaudes** appartient à la famille des *Palinuridés*. Les animaux de ce groupe n'ont pas de pinces, mais possèdent une queue musclée épaisse et une carapace rigide épaisse protégée par une rangée d'épines. Ils se trouvent principalement sur le fond dans les eaux tropicales, semi-tropicales et tempérées, où ils se dissimulent parmi les rochers, le varech et les coraux, et dans les hauts et bas fonds des océans. Ils se vendent souvent uniquement pour leur queue.

Les cigales de mer (famille des *scyllaridés*) ainsi que les galathées ou écrevisses de mer (qui ne se consomment pas) et les écrevisses d'eau douce ne sont pas abordées dans cette fiche d'information. Ces dernières sont souvent élevées en pisciculture, les individus qui s'en échappent régulièrement ayant conduit au développement de populations envahissantes qui perturbent les écosystèmes aquatiques d'eau douce et menacent les stocks d'écrevisses sauvages.

Problèmes relatifs à la conservation

Homards : de nombreux lieux de pêches traditionnels pour les espèces les plus courantes, comme le homard américain ou du Maine (*Homarus americanus*) en Amérique du Nord et le homard européen (*H. gammarus*) sont dépeuplés. L'état des stocks du premier est en grande partie inconnu, mais considéré comme bas, tandis que les stocks du dernier sont inférieurs au quart de leur niveau potentiel à l'état non pêché. Ces homards peuvent vivre 50 ans ou plus. Les deux espèces s'attrapent au casier. En Amérique du Nord, il arrive que des baleines de Biscaye soient prises accidentellement au piège des casiers.

Les langoustines : On connaît mieux la langoustine *Nephrops norvegicus* (également connue sous le nom de jomfruhammer, buchstabenkrebs, cigala, Dublin Bay prawn, havskräfta, kaisergranat, kaiserhammer, keisarihammeri, karavida, nephrops, Noorse kreeft, crevette de Norvège, Norwegischer hummer, sjøkreps), en raison de sa forte demande. La pêche a lieu sur une zone allant de l'Islande à la mer Méditerranée, la plupart des captures se faisant en mer du Nord, dans les eaux qui entourent le Royaume-Uni et l'Irlande, et dans le golfe de Gascogne. La langoustine entière est commercialisée principalement en Europe méridionale et l'utilisation de queues de langoustine compte pour une part importante de la production de scampi sur le marché du Royaume-Uni. L'état de la plupart des stocks est inconnu mais certains semblent être durables, voire en augmentation dans quelques cas, peut-être en raison du dépeuplement de certaines espèces prédatrices

comme la morue et le merlu. Il n'en demeure pas moins que les stocks sont appauvris en Galice du Nord et de l'Ouest, dans le golfe de Gascogne et au nord du Portugal. Environ 30 pour cent des langoustines en mer du Nord et 50 à 60 pour cent dans le golfe de Gascogne sont rejetés à la mer, soit parce qu'elles sont plus petites que la taille minimale, soit parce que le marché est plus friand d'individus de plus grande taille ; la plupart ont peu de chances de survivre.

La langoustine vit enfouie dans des sédiments vaseux mous sur les fonds marins et est pêchée avec des chaluts à perche et de fond à panneaux (méthode principale), des sennes et des pièges à appâts appelés casiers à homards. Les lourds chaluts à perche et de fond à panneaux causent des dégâts considérables aux fonds marins et aux communautés qui y vivent, parfois jusqu'à 30 cm ou plus de profondeur. Ils remettent aussi en suspension des sédiments qui étouffent les organismes filtreurs et réduisent la lumière disponible pour les organismes photosynthétiques. La taille de maille réduite des pêches au chalut résulte dans de grandes quantités de captures accessoires, notamment de jeunes poissons d'espèces commerciales comme la morue, la sole, la plie, l'églefin, le merlan et le merlu, dont jusqu'à 70 pour cent sont rejetés car leur taille est inférieure à la taille minimale. Cela a suscité des inquiétudes que certaines pêches de langoustines puissent affecter la régénération des stocks de morues et la durabilité des pêcheries de merlan et d'églefin.

Une pêcherie de langoustines a été certifiée par le MSC (voir ci-dessous) et d'autres sont en cours d'évaluation.

Langoustes des mers chaudes : la majorité des langoustes vendues sur le marché américain provient des Caraïbes, du Brésil et de l'État de Floride. Elles sont principalement capturées dans des pièges en eau peu profonde, mais on les pêche également au filet, aux casiers, au harpon ou en plongée sous-marine. Les langoustes du Brésil et des Bahamas sont victimes de la surpêche, capturées avant d'avoir atteint leur maturité sexuelle ou pêchées illégalement malgré la présence de programmes de réglementation et de gestion.. La pêcherie de Floride est bien gérée. Il existe une pêche intensive de la langouste, à la fois commerciale et artisanale, dans les océans Indien et Pacifique, et la plupart des stocks sont surexploités.

Quelles espèces choisir en général ?

- **Homard américain /du Maine attrapé au piège, Nord-Est des États-Unis et Canada.** Classement du MBA : Bon choix.
- **Homard commun pêché au casier, Europe.** Sous réserve que le homard ait une taille supérieure à la taille minimale



© Michel ROGGO / WWF-Canon

légale, qu'il ne soit pas gravide et qu'il ne s'agisse pas d'une femelle de grande taille. La pêche au homard au casier constitue la méthode de pêche la plus sélective.

- **Pêche au panier de Loch Torridon Nephrops (langoustine).** Cette pêche située dans le nord-ouest de l'Écosse utilise des casiers/paniers munis d'appâts déployés sur des lignes et adhère au programme de gestion du Loch Torridon basé sur l'autoréglementation. Les prises sont principalement exportées vers l'Espagne. *Certifiée par le MSC en 2003.*
- **Langoustine :** Celles attrapées en utilisant :
 - des paniers traditionnels qui ont moins d'impact sur l'environnement marin, comportent moins de captures accessoires que les pêcheries au chalut et relâchent les captures indésirables indemnes dans la mer ; ou
 - des filets munis de grilles de tri, de tailles de maille plus grandes ou de voies de fuite pour permettre aux jeunes poissons de s'échapper et limiter les captures accessoires d'espèces non ciblées, comme certaines pêches de Suède par exemple.
- **Langouste mexicaine (*Panulirus interruptus*),** Baja California, Mexique. Cette pêcherie se trouve sur la côte Pacifique du nord-ouest du Mexique entre la Californie et le golfe mexicain de Tehuantepec. Les langoustes sont principalement exportées vers l'Asie, la France et les États-Unis ; 10 pour cent des langoustes sont vendues sur le marché intérieur, essentiellement aux restaurants. *Certifiée par le MSC en 2004 ; classement du MBA : Meilleur choix ; note de la MCS : 1 (satisfaisant).*
- **Langouste d'Australie (*Panulirus cygnus*).** Cette pêche, qui s'étend du cap Leeuwin à la baie de Shark en Australie occidentale, récolte les langoustes à l'aide de casiers munis d'appâts avec des voies de fuite. Il s'agit de la pêche mono-

spécifique la plus lucrative d'Australie, représentant environ 20 pour cent de la valeur totale des pêcheries australiennes ; les prises sont en grande partie exportées vers Taiwan, le Japon, Hong Kong, la Chine, les États-Unis et l'Europe.

Certifiée par le MSC en 2000 ; classement du MBA : Meilleur choix ; note de la MCS : 1 (satisfaisant).

- **Langouste d'Océanie :** *WWF Hong Kong – Recommandé.*
- **Langouste d'eaux chaudes, attrapée au piège aux États-Unis.** Les pêcheries de langoustes sont strictement réglementées aux États-Unis et bénéficient d'une gestion et d'un programme complet d'évaluation scientifique. *Classement du MBA : Meilleur choix.*

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Langouste blanche.** Les pêcheries du Nicaragua, du Honduras, des Bahamas et du Brésil sont souvent surexploitées ; de nombreux individus sont capturés avant d'avoir atteint la maturité sexuelle ou pêchés illégalement. Il y a peu d'informations disponibles sur la santé et l'abondance des stocks pour permettre d'établir des pratiques de gestion satisfaisantes. *Classement du MBA : À éviter.*
- **Langouste rouge de taille inférieure à la taille minimale légale, gravide ou femelle de grande taille.** *Note de la MCS : 4 (cause de préoccupation).*

CRABE

De nombreuses espèces de crabe sont utilisées comme fruits de mer. Pour la plupart des espèces, peu d'informations sont disponibles sur la taille et l'état des stocks. Il est, par conséquent, difficile de recommander des pêches durables et des directives sur ce qu'il faut éviter lors de l'achat de crabes,



© David Stuart MELVILLE / WWF-Canon

plutôt que des conseils spécifiques à des espèces particulières. Aucune pêche de crabes n'a encore été certifiée par le MSC, même si des programmes sont en cours. Si la plupart des crabes sont attrapés à l'aide de pièges ou de casiers, qui n'ont que peu de captures accessoires et permettent aux crabes n'ayant pas la taille requise d'être relâchés indemnes dans la mer, les pièges et les casiers peuvent endommager les fonds marins. Certaines espèces sont pêchées au filet et, dans ce cas, le niveau des captures accessoires peut poser problème.

Lorsque vous achetez du crabe, essayez d'éviter :

- les crabes immatures et n'ayant pas la taille minimale légale requise ou les crabes gravides ;
- les crabes capturés pendant la période de fraie hivernale ou la période de reproduction ;
- les crabes pêchés au filet ;
- les crabes frais (non précédemment congelés) capturés pendant la période de fraie ; et
- les pinces de crabe, sauf si vous êtes sûr qu'elles ont été prélevées sur le crabe au cours du processus de mue, car il est possible qu'elles aient été enlevées de crabes vivants dont le corps a ensuite été rejeté à la mer.

Les espèces suivantes sont fréquemment servies au restaurant :

Dormeur du Pacifique (*Cancer magister*) : également appelé crabe du marché, crabe de San Francisco, tourteau du Pacifique et crabe commercial, cette espèce se trouve dans les eaux côtières peu profondes de l'Alaska au Mexique. Leur abondance fluctue en fonction des conditions maritimes et les stocks sont donc difficiles à évaluer. Aux États-Unis, la pêche aux femelles est interdite et seuls les mâles suffisamment

grands pour s'être déjà accouplés au moins deux fois peuvent être capturés. Crabe pêché au piège aux États-Unis et au Canada, *évaluation du MBA : Bonne alternative.*

Crabe caillou noir (*Menippe mercenaria*) : espèce prisée dans le sud-est des États-Unis dont l'approvisionnement est assuré essentiellement par la pêcherie de crabes côtière occidentale de Floride.

Crabe royal : il y a environ 40 espèces de crabe royal, que l'on appelle aussi parfois crabe royal de l'Antarctique (à ne pas confondre avec le crabe royal de Floride). Il s'agit de crustacés, dont la forme évoque celle des araignées de mer, qui vivent au large en eaux profondes dans un habitat généralement sain. Les crabes royaux muent, se rassemblent pour s'accoupler et portent leurs œufs pendant un an environ, autant de caractéristiques qui les rendent vulnérables à la pêche. Leur abondance a des cycles naturels d'expansion et de repli.

Crabe des neiges (*Chionoecetes opilio*) : ce crabe est classé comme surpêché en Alaska en raison de sa faible abondance. Les administrateurs des pêches ont mis en place des mesures de reconstitution du stock mais il est encore trop tôt pour juger de leur efficacité. Les stocks de l'Atlantique canadien sont considérés comme sains.

Crabe bleu (*Callinectes sapidus*) : également appelé crabe à carapace dure, crabe à carapace molle ou crabe à pinces bleues, ce crabe atteint rapidement l'âge adulte et porte ses œufs pendant une période assez courte, ce qui le rend moins sensible aux pressions de la pêche que les autres espèces de crabes. Traditionnellement pêché dans la région de la baie de Chesapeake, il provient en proportions égales de la côte de Caroline et du golfe du Mexique. L'abondance est variable, mais de nombreux stocks sont sur le déclin en raison de la destruction de l'habitat liée à la pollution et à l'aménagement des côtes. Dans le golfe du Mexique, les crevettiers capturent

des jeunes crabes comme captures accessoires avant qu'ils aient pu atteindre l'âge adulte et se reproduire. Crabe bleu pêché au piège aux États-Unis, *classement du MBA : Bonne alternative.*

Araignée de mer européenne (*Maia squinado*) : la plus grande espèce de crabe des eaux britanniques, ce crabe est capturé principalement avec des filets maillants, technique qui permet de plus grandes quantités de captures accessoires que la pêche au casier.

Tourteau (*Cancer pagurus*) : la carapace de ce crabe européen peut atteindre jusqu'à 300 mm de large environ. Vivant jusqu'à 100 mètres de profondeur, il est très fécond et pond essentiellement pendant les mois d'hiver. De nombreux stocks sont victimes de la surpêche. Pêches au casier bien gérées : *recommandé par la MCS.*

Crabe de palétuviers (*Scylla serrata*) : largement répandue dans les eaux tropicales d'Afrique, d'Australie et d'Asie, cette espèce est très prisée en Australie et en Asie du Sud-Est. Peu d'informations sont disponibles sur la taille des stocks mais cette espèce est de plus en plus élevée en pacage marin (les jeunes étant engraisés dans des enclos) dans le cadre de projets communautaires à petite échelle. Les produits provenant de ce type de sources sont un choix préférable aux crabes de palétuviers capturés à l'état sauvage.

Simili-crabe ou simili-homard : également appelé surimi, il s'agit d'une pâte de poisson émincée fabriquée à base de lieu noir mélangé à d'autres types de poissons, qui peuvent avoir été capturés ou non à l'aide de méthodes de pêche éco-responsables. Ces autres poissons incluent la sardine, le maquereau, le barracuda, le mulot commun, la cohana ou poisson chirurgical, le maquereau de Atka, le grenadier bleu, le merlan du Pacifique et la morue. Le surimi à base de lieu sauvage d'Alaska *certifié par le MSC* est une bonne alternative à la viande de crabe.

Le WWF Hong Kong recommande d'éviter le crabe rouge et le limule sauvage du sud de la Mer de Chine.

Sources of further information

Sustainable Seafood Guide d'Australie – disponible auprès de l'Australian Marine Conservation Society :

http://www.amcs.org.au/default2.asp?active_page_id=137

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood :

<http://www.blueocean.org/seafood>

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society :

<http://www.fishonline.org>

Marine Stewardship Council : <http://eng.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium : <http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

Seafood Choices Alliance : <http://www.seafoodchoices.com>

Guides des produits de la mer du WWF – disponibles pour l'Afrique du Sud, l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la France, Hong Kong, l'Indonésie, la Norvège, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède et la Suisse : http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Crevette

Environmental Justice Foundation Consumer Guide to Prawns : <http://www.ejfoundation.org/>

FAO/NACA/UNEP/WB/WWF. 2006. Principes internationaux pour un élevage éco-responsable des crevettes. Network of Aquaculture Centres in Asia-Pacific (NACA). Bangkok, Thaïlande. 20 pp.

Principes internationaux pour un élevage éco-responsable des crevettes.

<http://www.enaca.org/modules/wfdownloads/singlefile.php?cid=142&lid=735>

Miller P. 1999. Investigation of the shrimp industry in Thailand for the Swedish market. Rapport final établi pour la Société suédoise pour la sauvegarde de la nature.

Dialogue du WWF sur l'aquaculture de la crevette :

<http://www.worldwildlife.org/aquadialogues>

Langouste et homard

Marshall, N., S.A.H. Milledge, et P.S. Afonso. 2001. Stormy Seas for Marine Invertebrates: trade in sea cucumbers, seashells and lobsters in Kenya, Tanzania and Mozambique. TRAFFIC East/Southern Africa, Nairobi, Kenya.

Pitcher, C.R. 1993. Spiny Lobster. Chap. 17. Dans : Wright, A. et Hill, L. (Eds). Nearshore Marine Resources of the South Pacific: information for fisheries development and management.

Institute of Pacific Studies/Forum Fisheries Agency/International Centre for Ocean Development, Canada.

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 6 – Autres poissons

La surpêche est l'une des plus grandes menaces qui pèsent sur l'environnement marin ainsi que sa faune et sa flore sauvages. La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) rapporte que presque 70 pour cent des stocks mondiaux de poissons de mer sont surpêchés ou appauvris et parfois même totalement épuisés. C'est peut-être dans l'Atlantique Nord que cette situation semble la plus spectaculaire : les stocks de morues dans les Grands Bancs du Canada ne semblent toujours pas près de se repeupler plus de 15 ans après l'effondrement des captures au début des années 1990.

Les restaurants d'hôtel peuvent aider en s'approvisionnant en poissons auprès de pêcheries gérées de manière responsable et en choisissant des poissons capturés ou élevés selon des méthodes qui minimisent les dégâts causés à l'environnement marin. L'un des programmes de certification les plus réputés, qui vise à s'assurer que les poissons proviennent de sources durables, est dirigé par le Marine Stewardship Council (MSC). Les produits certifiés portent le label bleu distinctif du programme.

Le problème de la durabilité de l'approvisionnement en poissons est extrêmement complexe et en évolution constante ; les conseils prodigués ici ne peuvent donc être que généraux et certainement pas exhaustifs pour toutes les espèces faisant actuellement l'objet d'un commerce. Quelques espèces peuvent être rares sur un site et abondantes ailleurs. Plusieurs organisations ont publié des « guides de poissons recommandés » pour essayer d'évaluer les diverses espèces de poisson selon la durabilité de leur récolte. On trouvera dans le présent document des liens vers plusieurs de ces guides et un avis local devrait être recherché dans la mesure du possible.

Espèces particulièrement préoccupantes

- **Légine australe** - également appelée légine, merluza negra (en Amérique du Sud) et mero (au Japon). Cette espèce de grande taille à croissance lente de l'hémisphère sud est pêchée à la palangre, une partie des captures étant sans aucun doute illégale. La technique de pêche à la palangre, sans mesure de limitation, est responsable d'une grande quantité de captures accessoires d'oiseaux de mer menacés (principalement des albatros et des pétrels déjà rares), de requins et même de tortues de mer. Des 22 espèces d'albatros du monde, 18 sont mondialement menacées d'extinction, essentiellement à cause de la pêche à la palangre.
- **Napoléon**. Le commerce des poissons de récif vivants destinés à la consommation est un marché spécialisé d'Asie (voir la fiche d'information sur les poissons et fruits de mer spécifiques à l'Asie). L'une des espèces les plus recherchées dans ce commerce est le Napoléon, dont les spécimens de grande taille sont de plus en plus rares en raison de la surpêche. L'espèce est inscrite à l'Annexe II de la CITES, qui

règle son commerce international de façon stricte. Plusieurs autres espèces dans ce commerce sont également vulnérables à la surpêche.

- **Hoplostète orange**. L'hoplostète orange est un poisson à croissance lente et à longue durée de vie (il peut dépasser l'âge de cent ans), très vulnérable à la surexploitation, certains de ses stocks étant décimés par la surpêche. Il est souvent capturé au chalut de fond, une méthode qui endommage les fonds marins et peut avoir un impact important sur l'écosystème des océans. On pense également que cette espèce contient des niveaux élevés de mercure, ce qui est une autre bonne raison de ne pas la servir.
- **Plie (limande) canadienne**. Malgré son nom, la plie canadienne est également proposée sur les cartes des restaurants européens. Il s'agit d'un poisson plat à maturité lente qui est vulnérable à la surpêche. On lui préférera, comme alternative, la plie d'Europe certifiée par le MSC et provenant de la mer d'Irlande, ou la plie de l'Alaska pêchée dans le Pacifique.
- **Cabillaud**. Le cabillaud a été victime d'une exploitation intensive au cours des 50 dernières années, ce qui a conduit à des déclinés énormes de ses stocks (autour de 90 pour cent). Les alternatives incluent le lieu certifié par le MSC, le merlu, le grenadier bleu, la morue du Pacifique, la morue charbonnière ou Poisson des glaces antarctique.
- **Flétan de l'Atlantique**. Le flétan de l'Atlantique est une autre espèce de poisson plat qui est surpêchée. Une alternative serait le flétan du Pacifique Nord certifié par le MSC.
- **Sabre noir (espada)**. Ce poisson d'eau profonde à l'aspect étrange fait l'objet d'une pêche intense et il est donc préférable de l'éviter. Acceptez uniquement des poissons adultes (longs de plus de 80 cm) capturés à l'aide d'une technique de pêche traditionnelle.
- **Lingue bleue**. Il s'agit d'une espèce qui vit dans les eaux profondes de l'Atlantique Nord et vulnérable à la surpêche au chalut.
- **Merlu**. De nombreux stocks de merlu européen de l'est de l'Atlantique et de la Méditerranée sont en train de se dépeupler en raison de la surpêche. Aux États-Unis, la merluche blanche est également surexploitée. Des alternatives plus durables incluent le merlu argenté, la merluche écreuil du nord-est de l'Atlantique et le merlu côtier du Cap d'Afrique australe. Une autre espèce, le merlu austral, qui vit au large de la Nouvelle-Zélande, est également menacée.
- **Lotte**. La lotte européenne, que l'on trouve au nord et au nord-ouest de l'Espagne et le long de la côte portugaise, est

victime de la surpêche. On pense que les stocks des États-Unis sont en train de se repeupler après une longue période de surexploitation.

- **Vivaneaux.** De nombreuses espèces de vivaneaux sont surpêchées. L'UICN classe deux espèces des Caraïbes et des Amériques comme vulnérables : le vivaneau sorbe et le vivaneau cubéra. Évitez de consommer ces dernières et essayez d'établir l'origine des autres vivaneaux que vous achetez. Par exemple, le vivaneau cramoisi pêché au large de la côte nord de l'Australie occidentale provient de stocks sains.
- **Grenadier bleu.** Ces dernières années, les ventes de grenadier bleu pêché au large de la Nouvelle-Zélande sont en hausse comme produit de remplacement durable de la morue. Bien que cette espèce soit certifiée par le MSC, l'organisation écologique néo-zélandaise Forest & Bird soutient qu'il y a de grandes quantités de captures accessoires d'otaries australes, d'albatros et d'autres oiseaux de mer, ainsi qu'une surpêche du grenadier bleu lui-même.
- **Espadon.** Ce poisson spectaculaire se trouve en haut de la chaîne alimentaire et joue un rôle essentiel dans l'écosystème marin. C'est pourquoi sa surpêche pourrait avoir des conséquences d'une portée considérable. Les captures accessoires d'espèces non ciblées, comme les requins (sur les palangres), les dauphins et les tortues de mer (dans les filets dérivants illégaux principalement au large de l'Afrique du Nord et dans le reste de la Méditerranée) est un problème pour de nombreuses pêcheries d'espadon. L'espadon pêché au harpon et à la ligne à main en provenance de l'Atlantique Nord américain représente le meilleur choix, ces pêches étant bien gérées et appliquant des mesures pour limiter les captures accessoires de tortues de mer menacées.

Quelles espèces choisir ?

- **Hareng** (également vendu sous l'appellation de sardine, hareng de l'Atlantique, kipper, et sous forme de sardines en boîte aux États-Unis). Les stocks de hareng de l'Atlantique aux États-Unis et au Canada ont entièrement récupéré de la surpêche des années 1960, et les stocks européens sont considérés comme durables.
- **Lieu de l'Alaska.** Les pêches de lieu de l'Alaska sont bien gérées et durables. Choisissez des poissons certifiés par le MSC.
- **Maquereau.** Diverses espèces, notamment le maquereau espagnol, le thazard barré et le maquereau commun. Si vous ne pouvez pas trouver de poissons pêchés à la ligne à main, il est préférable de choisir des maquereaux capturés à la ligne ou au filet provenant de pêcheries certifiées par le MSC.
- **Morue du Pacifique.** La morue du Pacifique est la meilleure

alternative au cabillaud, les pêcheries de l'Alaska contrôlant le nombre d'individus capturés et les captures accessoires accidentelles. Les poissons certifiés par le MSC provenant de la pêcherie de la mer de Béring et des Aléoutiennes constituent un bon choix, particulièrement depuis que les pêcheurs se sont engagés à limiter les captures accessoires d'oiseaux de mer.

- **Lieu noir.** De nombreux stocks de cette espèce sont considérés comme sains et durables.
- **Divers poissons plats.** De nombreux stocks de différents poissons plats offrent des solutions alternatives plus durables aux espèces populaires telles que la plie canadienne. Ils comprennent la sole (pêches certifiées par le MSC) et la fausse limande du Pacifique (États-Unis et Canada). Les stocks de flétan du Pacifique sont également bien gérés et constituent une bonne alternative au flétan de l'Atlantique.

Sources d'informations complémentaires

Guide de l'amateur de poissons et de fruits de mer de l'association Audubon : <http://seafood.audubon.org/>

Blue Ocean Institute Guide to Ocean Friendly Seafood : <http://www.blueocean.org/seafood>

FishBase – guide de référence scientifique sur les différentes espèces de poisson : <http://www.fishbase.org/>

Sustainable Seafood Guide de la Marine Conservation Society : <http://www.fishonline.org>

Marine Stewardship Council (MSC) : <http://www.msc.org/>

Programme Seafood Watch du Monterey Bay Aquarium : <http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp>

Société de protection des oiseaux et forêts de Nouvelle-Zélande – guide des meilleurs poissons : <http://www.forestandbird.org.nz/bestfishguide/>

Seafood Choices Alliance : www.seafoodchoices.com

Sierra Club du Canada – guide des produits de la mer : <http://www.sierraclub.bc.ca/seafood-and-oceans>

Guides des produits de la mer durables du WWF : http://www.panda.org/about_wwf/what_we_do/marine/our_solutions/sustainable_fishing/sustainable_seafood/seafood_guides/index.cfm

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 7 – Le caviar



Le caviar, soit les œufs non fertilisés d'esturgeon ou de poisson spatule, est l'un des mets gastronomiques les plus reconnaissables et les plus luxueux du monde. La surpêche et la pêche illicite, ainsi que la pollution, la destruction de l'habitat et d'autres facteurs environnementaux, ont conduit à un déclin important des stocks de ces poissons, qui sont tués pour en extraire les œufs.

Vingt-sept espèces de cet ancien groupe de poissons vivent à la fois dans les eaux côtières et intérieures d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord. Historiquement, c'est en mer Caspienne – partagée entre l'Azerbaïdjan, l'Iran, le Kazakhstan, la Russie et le Turkménistan – que l'on trouve le plus grand nombre et les espèces les plus recherchées d'esturgeon. La plupart de celles-ci sont désormais menacées d'extinction.

On estime que l'Union Européenne est le plus gros consommateur de caviar, avec plus de 600 tonnes importées entre 1998 et 2005, alors que ce chiffre n'est que de 300 tonnes pour les États-Unis sur la même période. Il existe néanmoins des marchés intérieurs importants dans les États de l'aire de répartition de ces poissons (les pays où l'on trouve habituellement l'esturgeon), ce qui contribue également au déclin de nombreuses espèces d'esturgeon.

Le commerce des produits de l'esturgeon ou du poisson spatule, dont le caviar, fait l'objet d'une réglementation internationale depuis la fin des années 1990, époque où les préoccupations au sujet de leur surpêche sont devenues largement répandues. Toutefois, le commerce illégal du caviar est florissant et on pense qu'il a des liens avec le crime organisé.

Tout le caviar vendu dans l'Union Européenne (depuis 2006) et tout le caviar importé aux États-Unis (depuis 2007) doit porter des étiquettes spéciales de la CITES non réutilisables contenant des informations standardisées relatives, par exemple, à l'espèce de poisson concernée et au pays d'origine. Ces boîtes étiquetées CITES visent à assurer l'origine légale du caviar. Il convient de noter que l'obligation d'étiquetage aux États-Unis ne couvre pas le caviar produit et consommé sur le marché intérieur, mais seulement le caviar importé (ou exporté ou réexporté) aux États-Unis.

Variétés de caviar particulièrement préoccupantes

- **Caviar béluga** – extrait du béluga (*Huso huso*). Le béluga, peut peser plus de 2 000 kg et mesurer plus de cinq mètres (même si les individus de grande taille sont désormais rares), et il peut atteindre l'âge de 100 ans. Il se trouve

essentiellement dans la mer Noire et la Caspienne. Le béluga produit le caviar le plus cher, avec des prix pouvant atteindre 500 dollars EU pour 100 g de caviar. Le béluga a été classé comme espèce En danger en 1996 par l’UICN et une évaluation, effectuée en 2007 par deux experts, a conclu qu’il était En danger critique d’extinction. Depuis 2005, les États-Unis ont interdit les importations de produits de béluga en provenance des pays bordant les mers Noire et Caspienne.

- **Caviar ossetra – extrait de l’esturgeon du Danube ou ossetra (*Acipenser gueldenstaedtii*).** Le caviar ossetra a une texture plus ferme que celle du béluga, et s’il n’est pas aussi onéreux, il reste l’un des caviars les plus recherchés. L’esturgeon du Danube dont il est extrait a été classé comme espèce En danger par l’UICN en 1996 et une évaluation, effectuée en 2007 par deux experts, a conclu qu’il était En danger critique d’extinction. Il peut atteindre des longueurs de 2,3 mètres et peser jusqu’à 100 kg.
- **Caviar sevruga – extrait de l’esturgeon étoilé (*Acipenser stellatus*).** Troisième caviar le plus recherché, le caviar sevruga provient d’une autre espèce en danger de la mer Caspienne, l’esturgeon étoilé, qui peut atteindre 2,2 mètres de long et peser jusqu’à 80 kg.
- **Caviar de poisson spatule.** Il existe deux espèces de poisson spatule vivant dans les écosystèmes dulcicoles d’Amérique du Nord, étroitement apparentées aux esturgeons d’Europe et d’Asie. Le caviar de poisson spatule est très semblable au caviar d’esturgeon (on dit qu’il se rapproche plus du sevruga). S’il y a eu par le passé surexploitation des stocks de poisson spatule sauvage, de nombreux programmes d’élevage de poissons spatules, qui offrent un produit plus durable, sont actuellement en cours. Il est préférable d’éviter le caviar de poisson spatule sauvage en raison des préoccupations au sujet de ses populations.

Quelles variétés de caviar (ou alternatives) choisir ?

- **Œufs de hareng.** Les œufs de hareng sont couramment utilisés comme alternative au caviar dans de nombreuses régions du monde et sont commercialisés sous diverses appellations (« caviar avruga », notamment). Cette alternative est beaucoup moins chère que le caviar d’esturgeon et a un goût similaire.
- **Œufs de saumon.** Les œufs de saumon, de couleur orange, représentent une autre alternative issue d’espèces non menacées. Des œufs de saumon sauvage du Pacifique et de saumon d’élevage de l’Atlantique sont disponibles sur le marché.

- **Œufs de lompe.** La lompe ou le lump (*Cyclopterus lumpus*) est un poisson de l’Atlantique Nord qui produit de grandes quantités d’œufs. Ces derniers sont particulièrement appréciés au Danemark où ils sont réputés comme alternative, à la fois savoureuse et bon marché, au caviar d’esturgeon. Ils sont vendus sous l’appellation « Caviar de lompe » en France et « Huevas de lompo » en Espagne.
- **Caviar d’esturgeon d’élevage.** Avec le dépeuplement des stocks d’esturgeons sauvages et la rareté des produits qui en découle, l’aquaculture d’esturgeon est une activité en plein essor. Différentes espèces sont élevées en aquaculture et devraient toutes être étiquetées comme telles. L’élevage contribue à diminuer la pression exercée sur les stocks d’esturgeons sauvages. En Europe, le « caviar baerii » d’élevage (provenant de l’esturgeon de Sibérie) est considéré comme très similaire aux trois principaux caviars de la mer Caspienne. Le « caviar transmontanus » est extrait de l’esturgeon blanc d’Amérique, une espèce rare en Amérique du Nord d’où elle est originaire, mais dont l’élevage est courant aux États-Unis et en Europe.

Sources d’informations complémentaires

FishBase – guide de référence scientifique sur les différentes espèces de poisson

<http://www.fishbase.org/>

Brochures d’information sur le caviar de TRAFFIC

http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish23.pdf

http://www.traffic.org/species-reports/traffic_species_fish24.pdf

http://www.traffic.org/cites-cop-papers/traffic_pub_cop14_14.pdf

Foires aux questions (FAQ) sur le caviar du WWF

<http://www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/wildlifetrade/item5684.html>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 8 – Le bois pour l'ameublement et la construction

L'industrie du bois représente un commerce mondial massif de ressources naturelles. Les produits du bois sont utilisés pour l'ameublement, la construction, le revêtement de sols et la fabrication de papier (en fait, les produits dérivés de la pâte de bois représentent de loin l'utilisation la plus importante à l'échelle mondiale). De nombreuses espèces d'arbre sont utilisées dans cette production, dont certaines sont menacées au niveau mondial (en particulier les espèces de feuillus tropicaux) et soumises à des restrictions commerciales internationales.

Un certain nombre d'espèces de feuillus est classé comme menacé par l'UICN et figure dans la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Cela leur assure différents niveaux de protection une fois que la législation nationale appropriée est appliquée.

En plus de l'impact sur les espèces d'arbre menacées elles-mêmes, la surexploitation peut avoir des répercussions sur l'environnement plus large, entraînant le dépeuplement d'autres espèces végétales et animales. La gestion non durable des forêts a également des implications sociales et économiques pour les populations locales.

Malgré cela, en faisant un choix réfléchi lors de l'achat de meubles ou en entreprenant des améliorations au niveau des bâtiments de l'hôtel, un nombre de décisions peut être pris pour limiter l'impact sur l'environnement.

Espèces de feuillus particulièrement préoccupantes

- **Mahogani grandes feuilles** : le mahogani grandes feuilles, ou acajou brésilien, est l'un des bois de feuillus les plus précieux et dont le commerce est le plus largement répandu du monde. On le trouve en Amérique centrale et latine et il est utilisé pour fabriquer des meubles, des boiseries et des instruments de musique. L'espèce a été décimée à des fins commerciales sur une grande partie de son aire de répartition et elle est inscrite à l'Annexe II de la CITES, ce qui signifie que les pays ont besoin d'un permis pour en faire l'exportation. Ce permis requiert une évaluation scientifique montrant que le commerce ne sera pas préjudiciable à la survie de l'espèce. En raison du prix élevé du bois, l'abattage illégal de cette espèce est une activité florissante.
- **Acajou du Sénégal** : l'acajou d'Afrique occidentale est presque aussi précieux que son équivalent à grandes feuilles. Utilisé dans la fabrication de meubles et de divers éléments de menuiserie, il est Menacé à l'échelle mondiale.

- **Afromosia** : cet arbre d'Afrique occidentale, utilisé en ébénisterie et en menuiserie, est classé comme En danger.
- **Afzelia** : cet arbre d'Afrique occidentale, utilisé pour la menuiserie d'extérieur haut de gamme, est classé comme espèce Vulnérable.
- **Cèdre du Mexique** : provenant d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale, cet arbre utilisé en ébénisterie et en construction légère est Menacé à l'échelle mondiale.
- **Andoung** : différentes espèces africaines de cet arbre, utilisé en ébénisterie et en construction légère, sont Vulnérables.
- **Balau / selangan batu / bangkirai** : originaire d'Asie du Sud-Est ; différentes espèces de *Shorea* sont utilisées dans les travaux de construction lourds et un grand nombre d'entre elles est Menacé à l'échelle mondiale.
- **Ébène** : diverses espèces d'ébène d'Asie et d'Afrique sont utilisées dans la fabrication d'articles comme les boutons de porte, manches de couteau, instruments de musique, etc. Plusieurs espèces sont Menacées au niveau mondial.
- **Keruing / yang / curjun** : originaire de Malaisie et d'Indonésie, il s'agit d'un bois résistant utilisé en construction ainsi que pour la fabrication de revêtements de sol d'extérieur, etc. La plupart des espèces sont Menacées à l'échelle mondiale.
- **Makore** : cet arbre originaire d'Afrique occidentale est utilisé pour les ouvrages de menuiserie nécessitant une grande solidité. C'est une espèce En danger.
- **Meranti / seraya / lauau** : ces appellations couvrent différentes espèces de *Shorea* asiatiques utilisées en menuiserie (boutons de porte, etc.). De nombreuses espèces de *Shorea* sont En danger au niveau mondial.
- **Ramin** : originaire de Malaisie et d'Indonésie, ce bois est utilisé pour la fabrication de moulures, de sculptures décoratives, de stores vénitiens, de lambris, de cadres de tableau et de plinthes. C'est une espèce En danger à l'échelle mondiale.
- **Sapele** : cet arbre d'Afrique occidentale, utilisé en ébénisterie, en menuiserie et pour la décoration, est En danger au niveau mondial.

Certification du bois

Il existe désormais plusieurs programmes de certification du bois d'œuvre qui inspectent indépendamment les opérations



en forêt et vérifient que le bois provient de forêts bien gérées. Cela permet aux acheteurs d'avoir confiance dans les produits du bois qu'ils achètent – les produits étiquetés dans le cadre d'un tel programme peuvent être achetés en toute sécurité, en ayant la certitude que des pratiques responsables ont été employées et que des arbres d'espèces en danger n'ont pas été abattus.

Le programme le plus connu est probablement le FSC (Forest Stewardship Council). Le bois certifié est commercialisé avec le logo FSC – l'esquisse d'un arbre et les lettres FSC. Il s'agit d'un programme internationalement reconnu basé sur des évaluations indépendantes rigoureuses.

Les autres programmes sont notamment la SFI (North American Sustainable Forestry Initiative), norme nationale canadienne d'aménagement forestier durable, et le PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification). De nombreux négociants en bois essaient désormais de

s'assurer que leurs produits proviennent de forêts certifiées, gérées de façon responsable.

Malgré les avantages de ces programmes, il convient de noter que les forêts certifiées ne représentent actuellement qu'une petite proportion du commerce international du bois. Parmi celles-ci, les forêts certifiées par le FSC se trouvent plutôt dans les régions tempérées que dans les zones tropicales.

Utilisation non durable des espèces les plus communes

La grande majorité des produits du bois utilisés en Europe, aux États-Unis, au Canada, en Australie et en Nouvelle-Zélande ne proviennent pas des espèces de feuillus tropicales mentionnées plus haut, mais d'espèces non menacées des zones tempérées. Toutefois, même certaines de ces forêts sont mal gérées et exploitées de façon non durable, notamment en Europe de l'Est et à l'extrême est de la Russie. Un certain nombre de zones importantes de forêt



© André BFRITSCHI / WWF-Canon

Fiche d'information no° 8 - suite

primaire est affecté, l'abattage illégal s'étendant même à certaines aires protégées.

Ainsi, même lorsque vous achetez des produits du bois non tropicaux, le moyen le plus efficace d'assurer que seul du bois provenant de forêts correctement gérées est utilisé est de choisir du bois certifié par le FSC (ou par un autre programme de certification).

Achat de produits du bois d'occasion, recyclés ou récupérés et de meubles anciens

Le bois de meubles anciens et le bois récupéré proviennent souvent d'arbres qui sont aujourd'hui menacés au niveau mondial ou protégés par des restrictions commerciales internationales. Il est toutefois parfaitement acceptable d'acheter ces sources de bois d'œuvre ou de meubles anciens. En fait, cela est même préférable à des nombreux égards, puisque le bois a déjà été récolté. Les sources de bois d'œuvre anciennes sont également de meilleure qualité que celles d'aujourd'hui, puisqu'elles ont été récoltées dans des forêts de premier peuplement encore denses.

Bambou et rotin

Il existe environ 1 200 espèces de bambou ligneux dans le monde, dont la plupart ont des cycles de vie extraordinaires. On estime que certaines espèces sont menacées par la destruction des forêts. Les bambous soutiennent de nombreuses espèces animales différentes, y compris des espèces emblématiques comme le panda géant, le gorille de montagne et trois espèces de lémurins de Madagascar.

Le bambou a un grand nombre d'utilisations à des fins commerciales et de subsistance. Si la majorité du commerce, estimé à 2 milliards de dollars EU par an, est locale, une grande partie de la production de bambou est exportée pour la fabrication de meubles, de revêtements de sol, etc. Le bambou est souvent commercialisé comme une alternative écologique aux bois tropicaux en raison de sa croissance rapide. Un petit nombre seulement de fabricants et de distributeurs de produits en bambou sont actuellement certifiés par le FSC.

Le rotin se réfère à quelque 600 espèces de palmiers grimpants épineux tropicaux d'Asie et d'Afrique. Le rotin est exporté pour la fabrication de meubles. À la différence du bambou, le rotin n'a pas une croissance très rapide et est rarement géré de façon durable. C'est ainsi que les ressources en rotin ont diminué de façon spectaculaire au cours des 50 dernières années. Actuellement, un seul fabricant utilise du rotin certifié par le FSC. Des programmes

de certification pour le bambou et le rotin sont en train d'être mis au point.

Papier

Tous les produits fabriqués à base de bois, dont le papier, peuvent être certifiés dans la mesure où le bois d'origine provient d'une source certifiée. Le papier représente une part considérable de l'industrie mondiale du bois (par exemple, environ 25 pour cent du bois coupé chaque année aux États-Unis sont destinés à la production de papier) ; c'est pourquoi il est important de lui appliquer les mêmes critères qu'aux autres produits du bois. Il est donc également logique de choisir un papier provenant d'une source durable ou recyclée. Voir : www.fscus.org/paper/

Sources d'informations complémentaires

Norme nationale du Canada sur l'aménagement forestier durable : www.certificationcanada.org/français/

CITES : <http://www.cites.org/>

Forest Stewardship Council (FSC) : <http://www.fsc.org/>. La base de données sur les produits du FSC (info.fsc.org) contient des informations sur les fabricants et les distributeurs de différents produits du bois certifiés par le FSC.

Les Amis de la Terre – Guide du consommateur de bois : http://www.foe.co.uk/campaigns/biodiversity/resource/good_wood_guide/

International Network for Bamboo and Rattan (INBAR) : <http://www.inbar.int> propose beaucoup d'informations utiles sur ces types de plantes.

Liste rouge des espèces menacées de l'UICN, disponible sur : <http://www.iucnredlist.org/>

SFI (North American Sustainable Forestry Initiative) : <http://www.sfiprogram.org/>

Programme for Endorsement of Certification : www.pefc.org

TRAFFIC – le réseau de surveillance du commerce des espèces sauvages : <http://www.traffic.org/>

WWF – Buyer Beware, guide des souvenirs interdits de la faune et la flore sauvages : <http://worldwildlife.org/buyerbeware/>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 9 – Les plantes médicinales et aromatiques pour les produits d'accueil et les spas

Une très grande variété de plantes (et d'animaux) est utilisée dans la fabrication de médicaments, de produits de beauté et de parfumerie. Une grande partie de ces espèces, en particulier celles utilisées en médecine traditionnelle et en phytothérapie, sont collectées dans le milieu naturel. Si elle est gérée de manière durable, la collecte de plantes sauvages à ces fins peut fournir des moyens d'existence importants aux personnes vivant dans des zones rurales où il n'existe peut-être guère d'autres moyens de gagner sa vie. Mais, le plus souvent, la collecte n'est pas gérée de manière durable, ce qui conduit au dépeuplement des espèces concernées (parfois jusqu'au point où elles ne sont plus viables), et à la perte des moyens d'existence et de la base des soins de santé pour de nombreuses communautés locales.

Il est toutefois difficile de donner des conseils précis sur les produits à éviter et ceux à utiliser. Cela est dû aux facteurs suivants :

- Avec de nombreux produits finis, en particulier les produits de médecine naturelle, il est généralement impossible de dire quels en sont les composants de base. Même dans les cas où les produits sont étiquetés avec leur composition, les informations portées sur l'étiquette peuvent être incomplètes, peu compréhensibles ou trompeuses – même si le dernier cas est souvent dû au fait que des composants rares ou plus onéreux, qui peuvent être des sources de préoccupation, ont été remplacés par des composants plus courants, moins chers et qui risquent moins d'être sources de préoccupation. Souvent, il n'est pas indiqué si les ingrédients sont issus de la culture ou s'ils ont été collectés à l'état sauvage, ni de quel pays ils proviennent.
- Même lorsque l'identité des composants est établie, souvent nos connaissances ne sont pas suffisantes pour pouvoir dire si leur récolte et leur utilisation (en cas de collecte à l'état sauvage) sont durables ou non.
- Il existe un certain nombre de normes/directives en matière de commerce équitable, d'origine biologique et de sauvegarde des forêts. Si une partie de celles-ci traitent de la collecte à l'état sauvage dans une certaine mesure, elles négligent souvent les aspects écologiques de la durabilité, comme l'évaluation des ressources. Il n'en demeure pas moins que des tentatives ont été faites pour remédier à ce problème, en premier lieu avec la norme internationale pour la collecte durable des plantes médicinales et aromatiques

dans le milieu sauvage ou ISSC MAP (International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants). La version 1.0 de cette norme, publiée en 2007, a été développée par le groupe d'experts en plantes médicinales de l'UICN, du WWF, de TRAFFIC et de l'agence fédérale allemande pour la sauvegarde de la nature, BfN, avec le soutien de nombreux autres partenaires. Elle est actuellement en phase d'essai dans le cadre de divers projets de terrain.

Espèces particulièrement préoccupantes

Plusieurs espèces animales et végétales, que l'on trouve essentiellement sur le marché international sous forme de parfums, des médicaments ou de produits aromatiques, sont incluses dans les annexes de la CITES. La plupart de ces espèces sont inscrites dans l'Annexe II, ce qui signifie que leur commerce international est légal mais réglementé ; les pays exportateurs ayant l'obligation de s'assurer que la récolte à des fins commerciales est durable (même si, dans le cas de la plupart des espèces, les produits finis conditionnés pour le commerce de détail ne sont pas soumis à la réglementation de la CITES). Néanmoins, pour bon nombre de ces espèces, il existe des preuves manifestes que la récolte et le commerce sont réglementés de manière laxiste et qu'ils ne sont souvent pas durables. Certaines de ces espèces, comme l'if d'Asie (*Taxus spp.*) et le cerisier africain (*Prunus africana*), sont utilisées principalement par l'industrie pharmaceutique pour la production de médicaments en vue de traitement clinique et ont peu de chance d'être rencontrées dans le contexte de l'activité hôtelière. D'autres, cependant, peuvent très bien apparaître dans des articles de toilettes et des produits de beauté ou dans les produits toniques proposés en vente libre.

Les espèces inscrites dans la CITES, qui fournissent des produits que vous pourriez être amené à acheter et avec lesquels il convient de faire preuve de prudence, incluent :

ANIMAUX

- **Cerf porte-musc** (*Moschus spp.*), qui fournit un musc naturel utilisé en parfumerie et en médecine traditionnelle orientale. À éviter de manière générale.
- **Saïga** (*Saiga spp.*), dont les cornes sont utilisées en médecine traditionnelle orientale. À éviter.
- **Ours** (*Ursidae spp.*), dont l'extrait de vésicule biliaire est utilisé en médecine traditionnelle orientale. À éviter.

TRAFFIC

the wildlife trade monitoring network



© Alain COMPOST / WWF-Canon



© Alain COMPOST / WWF-Canon

PLANTES

- **Nard** (*Nardostachys grandiflora*) : utilisée en parfumerie, comme encens et en phytothérapie ; cette plante est souvent sur-récoltée. À utiliser uniquement après avoir vérifié qu'elle provient d'une source durable.
- **Bois d'aloès** (*Aquilaria et Gyrinops*) : utilisée en parfumerie ; souvent sur-récoltée bien que certaines quantités proviennent désormais de plantations. À utiliser uniquement après avoir vérifié qu'elle provient d'une source durable.
- **Kutki** (*Picrorhiza kurrooa*) : utilisée en phytothérapie ; relativement résistante à la sur-récolte. Cependant, la *Picrorhiza kurrooa royle* est étroitement apparentée à la *Neopicrorhiza scrophulariiflora*, et elles sont toutes les deux commercialisées sous le même nom (kutki). Aujourd'hui, la plus grande partie du commerce international du kutki est censée reposer essentiellement sur des rhizomes séchés à l'air de *Neopicrorhiza scrophulariiflora* provenant du Népal, où la plante est classée comme Très vulnérable, même si le gouvernement népalais vient de lever l'interdiction de sa collecte dans le cadre de principes stricts.
- **Aloès** (*Aloe* spp. – à l'exception d'*Aloe vera*). Une grande variété de lotions et d'onguents pour la peau est à base d'extrait d'aloès. Cet extrait provient essentiellement d'*Aloe vera* de culture et ne pose pas de problèmes en termes de protection de la nature. En Afrique orientale et australe, quelques aloès sauvages sont récoltés en vue de leur transformation et il convient de se montrer prudent avec les produits originaires de ces régions pour s'assurer qu'ils proviennent d'une source durable.
- **Ginseng** (*Panax ginseng* – seule la population de Russie est inscrite à la CITES – et *P. quinquefolius*). Cette plante est d'un usage très courant à l'état pur et sous forme de mélange dans les toniques et en phytothérapie. Le ginseng commercial est tiré de plantes collectées dans le milieu naturel (les plus recherchées et souvent sur-récoltés), de plantes « élevées dans les bois » (culture semi-naturelle) et de plantes cultivées. L'ADPA (American Herbal Products Association – www.ahpa.org) a publié des directives relatives à sa récolte. Approvisionnez-vous auprès de fournisseurs nord-américains uniquement s'ils adhèrent à ces directives.
- **Hoodia** (*Hoodia* spp.) : cette plante est de plus en plus utilisée en tant que complément alimentaire pour stimuler la perte de poids, même si de nombreux produits déjà commercialisés sont probablement d'origine illégale.

Fiche d'information no° 9 - suite

Essentiellement collectée dans le milieu naturel en Afrique australe, elle est de plus en plus cultivée dans le cadre de programmes financés par les gouvernements visant à garantir une récolte durable. L'année 2007 est la dernière année pendant laquelle des permis de collecte à l'état sauvage ont été délivrés. Les produits devraient finalement être étiquetés pour certifier qu'ils ont été produits à partir d'espèces d'*Hoodia* issues de méthodes de récolte et de production contrôlées en collaboration avec les organes de gestion de la CITES du Botswana, de Namibie et d'Afrique du Sud, même s'il reste à finaliser la législation régissant cette réglementation. Actuellement, tout commerce international de *Hoodia* spp. doit être accompagné d'un document approprié de la CITES.

- **Santal** (*Pterocarpus santalinus*), essentiellement utilisé comme colorant alimentaire. Vous avez peu de chances de rencontrer cette plante ; pensez toutefois à l'éviter si c'était le cas car les contrôles de sa récolte et de son commerce semblent inadéquats actuellement.

Conseils pratiques

S'il est possible de consulter les règlements de la CITES, les listes rouges nationales ou internationales et les listes et lois nationales relatives aux espèces protégées, il est tout simplement impossible pour les utilisateurs finaux de s'assurer que l'ensemble des composants de tous les produits qu'ils peuvent être amenés à utiliser a été récolté de manière durable.

La meilleure approche actuellement est de n'utiliser que des fournisseurs dont la réputation est établie. La plupart des fournisseurs de produits naturels de premier plan ont leurs propres règles concernant l'impact social et environnemental de leur activité. Il est recommandé d'évaluer celles-ci avant de passer contrat avec eux. Ces règles peuvent s'avérer plus centrées sur les problèmes sociaux qu'environnementaux, mais les acheteurs à grande échelle ont la possibilité d'influencer les fournisseurs en leur posant des questions sur la durabilité environnementale et, en particulier, sur l'origine des ingrédients qu'ils utilisent.

Vous pouvez aussi avoir une influence positive. Dans un certain nombre de pays, il existe des programmes financés ou des initiatives à petite échelle d'entreprises privées qui encouragent le développement de produits à base de plantes (généralement des huiles essentielles, des savons et des parfums) comme façon de fournir des moyens d'existence aux communautés locales. Les hôtels peuvent être des partenaires de choix pour ces entreprises, en contribuant à leur renommée et en offrant des débouchés à leurs produits. Il convient, néanmoins,

d'évaluer chacune de ces entreprises au cas par cas. Les ONG locales spécialisées dans la protection de l'environnement ou le développement, ou les bureaux locaux d'organisations intergouvernementales, telles que la FAO et le PNUD, peuvent être en mesure de fournir des conseils (bien qu'il soit recommandé de solliciter plusieurs avis).

Sources d'informations complémentaires

American Herbal Products Association : www.ahpa.org

CITES : <http://www.cites.org>

Foundation for the Revitalisation of Local Health Traditions (FRLHT) – une ONG d'Inde surtout centrée sur ce pays, mais dont l'expérience pourrait être utile ailleurs : <http://www.frlht.org.in/>

Site de documentation et de téléchargement de l'ISCC-MAP (International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants) : <http://www.floraweb.de/MAP-pro/>

Groupe d'experts en plantes médicinales de l'UICN : <http://www.iucn.org/themes/ssc/sgs/mpsg/>

TRAFFIC : <http://www.traffic.org>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 10 – Les animaux vivants

Il existe de nombreuses espèces d'animaux qu'il est illégal d'acheter et d'exposer vivants. Certaines seront interdites dans le cadre de la législation nationale, tandis que le commerce international de certaines espèces peut être contraire aux règlements de la CITES.

COMMERCE MONDIAL DES POISSONS D'AQUARIUM

La majorité du commerce des poissons d'aquarium est légale. Il existe cependant un commerce illégal de ces créatures marines souvent onéreuses. Il est difficile d'identifier un grand nombre des espèces concernées. Il est recommandé aux acheteurs de se montrer vigilants en ce qui concerne les groupes d'espèces mentionnés ci-après et de s'assurer qu'ils effectuent leurs achats auprès de fournisseurs de bonne réputation qui peuvent garantir la provenance de leurs stocks. Le Marine Aquarium Council (MAC) dirige un programme de certification qui fournit à l'industrie un ensemble de normes relatives à l'environnement et à la qualité approuvées au plan international. Dans la mesure du possible, essayez d'utiliser des fournisseurs qui adhèrent à ce programme.

- **Poissons tropicaux** : plus de 500 millions de poissons tropicaux sont achetés et vendus chaque année dans le cadre du commerce des poissons d'aquarium, provenant principalement d'Asie et du Pacifique. Les poissons d'aquarium marins les plus vendus sont les demoiselles (*Pomacentridae*), le poisson-chirurgien (*Acanthuridae*), le labre (*Labridae*), le gobie (*Gobiidae*) et les poissons-anges (*Pomacanthidae*). L'Indonésie et les Philippines fournissent plus de la moitié du commerce mondial des poissons d'ornement marins.
- **Hippocampes** : avec leurs caractéristiques biologiques fascinantes, leur aspect et leur comportement originaux, les hippocampes sont populaires pour les aquariums. Ils sont cependant difficiles à conserver et nécessitent beaucoup d'expérience et d'attention pour pouvoir prospérer. La forte demande en hippocampes pour la médecine traditionnelle et le marché des animaux de compagnie, associée à divers facteurs environnementaux, a conduit au déclin grave de nombreuses espèces d'hippocampes. La plupart des hippocampes d'aquarium sont capturés dans le milieu naturel, ce qui accroît encore la pression sur ces populations. En novembre 2002, la CITES a inclus toutes les espèces d'hippocampes dans son Annexe II, ce qui signifie que leur commerce international est strictement réglementé et nécessite les documents CITES appropriés. De plus, de nombreux pays ont des mesures plus fortes au niveau

national en ce qui concerne le commerce des hippocampes (pour de plus amples informations, consultez le site du Projet Hippocampe à

<http://seahorse.fisheries.ubc.ca/natlising.html>). La plupart des espèces d'hippocampe sont classées comme Menacées à l'échelle mondiale et il convient donc de les éviter.

- **Bénitiers et coraux** : l'Indonésie et les Îles Fidji sont les plus gros fournisseurs de coraux vivants. La sur-récolte des coraux est un problème dans certaines régions et il existe un commerce illégal des coraux. En ce qui concerne les bénitiers, bien que les stocks sauvages soient en déclin, les spécimens d'élevage sont de plus en plus courants sur le marché. Tous les bénitiers et les coraux durs sont inscrits à l'Annexe II de la CITES, ce qui signifie que leur commerce international est réglementé et qu'il n'est autorisé que lorsque le pays d'origine peut déterminer et démontrer le respect d'un quota, de façon à ce que le commerce n'ait pas de conséquences préjudiciables sur les populations sauvages.

VOLIÈRES ET OISEAUX D'AGRÉMENT

Oiseaux sauvages : des millions d'oiseaux, qu'ils soient sauvages ou élevés en captivité, font l'objet d'un commerce légal sur le marché des oiseaux d'agrément en cages ou en volières. Il existe toutefois des interdictions d'importation portant sur des espèces capturées à l'état sauvage aux États-Unis et en Europe. De nombreuses espèces d'oiseaux sont inscrites aux annexes de la CITES, ce qui signifie que leur commerce international est réglementé ou interdit selon l'annexe dans laquelle ils figurent. Ces espèces comprennent :

- presque toutes les espèces de perroquet, y compris les perruches, les amazones, les cacatoès et les aras. Les seules espèces non inscrites sont l'inséparable rose-gorge (*Agapornis roseicollis*), la perruche ondulée (*Melopsittacus undulates*), la callopsitte élégante (*Nymphicus hollandicus*) et la perruche à collier (*Psittacula krameri*) ;
- de nombreuses espèces de rapaces ou d'oiseaux de proie ;
- les touracos, oiseaux frugivores aux couleurs vives d'Afrique ;
- les toucans, oiseaux d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale reconnaissables à leur grand bec caractéristique ;
- les grues ; et
- de nombreuses espèces qui sont considérées comme Menacées à l'échelle mondiale, c'est-à-dire qui figurent sur la Liste rouge de l'UICN.



© Jürgen FREUND / WWF-Canon

En dépit de la législation existante, il y a toujours un commerce illégal lucratif des oiseaux. En conséquence, si vous achetez des oiseaux pour une volière, essayez de vous fournir en oiseaux élevés en captivité et évitez d'acheter des espèces menacées au niveau mondial (voir <http://www.birdlife.org/datazone/species/>).

REPTILES

Le commerce des reptiles vivants est énorme et il est moins réglementé que le commerce des oiseaux sauvages. Le commerce des tortues d'eau douce et des tortues terrestres comme animaux de compagnie est particulièrement préoccupant, la plupart de ces animaux faisant l'objet d'un commerce illégal, particulièrement en Asie. Par exemple, une enquête récente de TRAFFIC a montré que la Thaïlande jouait le rôle de plaque tournante pour le commerce international illégal de ces animaux, dont un grand nombre passe en contrebande dans le pays en provenance de Madagascar dont ils sont originaires, avant de poursuivre leur voyage.

Sources d'informations complémentaires

Principes directeurs en matière d'importation/exportation d'espèces sauvages en Australie :
<http://www.environment.gov.au/biodiversity/publications/trade-use/factsheets/>

BirdLife International, liste des espèces d'oiseaux menacées dans le monde avec fiches d'information :
<http://www.birdlife.org/datazone/species/>

CITES : <http://www.cites.org/>

CITES – espèces inscrites :

<http://www.cites.org/eng/app/appendices.shtml>

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales – recherche des règles d'importation applicables au Royaume-Uni : <http://importdetails.defra.gov.uk/>

Liste rouge des espèces menacées de l'UICN, disponible sur : <http://www.iucnredlist.org/>

Marine Aquarium Council : <http://www.aquariumcouncil.org/>

Projet Hippocampe : <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/>

TRAFFIC – le réseau de surveillance du commerce des espèces sauvages : <http://www.traffic.org/>

US Fish and Wildlife Service – permis, FAQ, etc. : www.fws.gov/permits/ ;

<http://www.fws.gov/permits/faqs/FaqA.shtml>

Commerce des espèces sauvages aux États-Unis : <http://www.eu-wildlifetrade.org/>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 11 – Les souvenirs à base de flore et faune sauvages

Certains souvenirs et articles de mode qui pourraient éventuellement être stockés dans les boutiques d'hôtels peuvent contenir des produits provenant de mammifères et d'oiseaux comme l'ivoire, la fourrure ou les plumes. Outre les produits les plus manifestes fabriqués à partir d'animaux menacés, il existe également un grand nombre de souvenirs et d'autres articles fabriqués à partir de reptiles, de poissons et de plantes protégés. Un grand nombre de ces produits sont illégaux, parce que les espèces utilisées pour leur fabrication sont protégées dans le cadre de lois nationales ou internationales (comme la CITES, par exemple). En conséquence, le commerce d'un grand nombre de ces espèces fait l'objet de restrictions ou d'interdiction, souvent avec des amendes conséquentes en cas de violation de ces lois. D'autres produits peuvent exiger de l'importateur (dans le cas de voyageurs, la personne qui a acheté l'article) qu'il ait les permis d'importation appropriés.

En outre, l'importation aux États-Unis, par exemple, d'espèces sauvages et de parties ou de produits de celles-ci est interdite si l'animal a été capturé, attrapé, expédié ou acquis par tout moyen ou procédé contrevenant aux lois du pays dont il provient.

PRODUITS EN IVOIRE

Les articles à base d'ivoire peuvent comprendre :

- les bijoux en ivoire ;
- les sculptures ou figurines fabriquées à partir d'ivoire d'éléphant ;
- les dents de baleine sculptées (« scrimshaw ») ; et
- les articles sculptés (comme les manches de poignard) fabriqués à partir de corne de rhinocéros.

Les articles fabriqués à partir de défenses d'éléphant (ivoire des éléphants d'Asie et d'Afrique) sont normalement illégaux. Il existe néanmoins des exceptions à cette règle : en Namibie, le commerce d'« ékipas », marqués et certifiés individuellement, incorporés dans des bijoux finis est légal, de même que celui des articles sculptés en ivoire au Zimbabwe, sous réserve qu'ils ne soient pas achetés à des fins commerciales. Notez que le commerce d'articles fabriqués à partir d'autres parties de l'éléphant (peaux, poils, articles de maroquinerie) est autorisé, dans certaines conditions, au Botswana, en Namibie, en Afrique du Sud et au Zimbabwe.

Le commerce international des cornes de rhinocéros est interdit par la CITES (à l'exception de quelques animaux chassés pour leur trophée au Swaziland et en Afrique du Sud).

FOURRURE

Le commerce international d'articles fabriqués à partir de peaux ou de fourrure de félins, dont le tigre, le jaguar, le léopard, l'ocelot, le margay et le chat-léopard, est soit strictement réglementé soit, dans la plupart des cas, interdit selon la CITES et la législation nationale. La fourrure provenant d'autres espèces animales menacées est aussi souvent illégale, même si la situation peut parfois s'avérer assez complexe. Par exemple, selon la loi de l'Union Européenne, toute importation dans l'UE de fourrures et d'articles fabriqués à partir de certaines espèces d'animaux sauvages (castor, rat musqué, zibeline, par exemple) provenant de pays où elles sont attrapées au moyen de pièges à mâchoires ou d'autres méthodes de piégeage qui ne satisfont pas aux normes internationales de capture humaine, est interdite. L'Union Européenne cherche également à interdire les articles fabriqués à partir de fourrure de chats et de chiens domestiques en 2008.

OISEAUX SAUVAGES

Dans la plupart des cas, les touristes n'achètent pas d'oiseaux sauvages pour les ramener chez eux. Certaines espèces d'oiseaux sauvages peuvent toutefois être importées dans certains pays (comme les États-Unis, par exemple, si elles font partie de plans de gestion agréés par le gouvernement fédéral pour l'utilisation durable des espèces) et sont accompagnées par les documents appropriés.

Concernant davantage les boutiques d'hôtel, les plumes ou toute partie d'espèces d'oiseaux protégées (y compris les œufs) sont interdites à l'importation dans de nombreux pays. Cela s'applique également aux spécimens empaillés et aux objets décoratifs qui comportent des plumes. Un problème supplémentaire tient au fait qu'il est difficile de dire si les plumes proviennent ou non d'espèces protégées.

SHATOOSH ET AUTRES LAINES

Le shatoosh est la laine de l'antilope du Tibet. Les animaux sont tués pour prendre leur laine et la demande a conduit à un dépeuplement massif de la population sauvage de l'espèce. L'antilope du Tibet a été inscrite à l'Annexe I de la CITES en 1979 et les articles fabriqués à partir de shatoosh sont illégaux. Une alternative légale au shatoosh est le pashmina, un type de laine de Cachemire tiré d'une chèvre des montagnes de l'Himalaya également réputée pour la qualité de sa laine.

La vigogne, un chameau sauvage d'Amérique du Sud, a un pelage tout autant prisé. L'espèce a été pratiquement décimée pour sa laine au siècle dernier, mais à la suite de mesures de



conservation, la population a bien récupéré et les animaux sont désormais rassemblés pour être tondus plutôt que tués. C'est ainsi que le commerce d'articles certifiés en laine de vigogne est désormais autorisé.

PRODUITS MÉDICINAUX ET PARFUMS

Plusieurs produits de médecine traditionnelle asiatique contiennent des ingrédients provenant d'espèces animales menacées, comme le tigre, le rhinocéros et l'ours noir d'Asie. Tous les produits, qui énumèrent ces espèces ou d'autres espèces protégées parmi leurs ingrédients, devraient être évités. Le cerf porte-musc mâle d'Asie ou de Russie orientale (comportant plusieurs espèces) possède une poche à musc qui contient une sécrétion odoriférante très recherchée dans la médecine traditionnelle d'Asie de l'Est. Le cerf porte-musc est inscrit à l'Annexe I de la CITES dans de nombreuses parties de son aire de répartition (ce qui en interdit le commerce international) et à l'Annexe II dans d'autres parties (ce qui signifie que son commerce restreint est admissible). Cependant le commerce illégal de produits de cerf porte-musc de braconnage est florissant. Depuis 1999, l'Union Européenne impose une interdiction des importations de musc de Chine et de Russie. Même si les occasions d'en rencontrer sont probablement rares, les parfums étiquetés comme contenant du « musc naturel » doivent être évités.

PAPILLONS (lépidoptères)

De nombreuses espèces de papillons de la famille des *Papilionidae* (troides et machaons) sont inscrites dans les annexes de la CITES, ce qui signifie que leur commerce est soit restreint, soit interdit. Des papillons montés sont souvent vendus comme articles décoratifs, mais, en raison des difficultés à

identifier les espèces individuelles, il est probablement plus sûr d'éviter de vendre ce type d'articles. Dans certains pays, tous les papillons sont protégés par des lois nationales. Il est presque certain que les voyageurs auront besoin de permis s'ils essaient d'importer des produits à base de papillons – même s'il ne s'agit pas d'espèces inscrites à la CITES. (Notez que des principes similaires s'appliquent aux espèces protégées d'insectes ou d'araignées montées ou encadrées.)

CAVIAR

Le caviar est constitué d'œufs non fertilisés d'esturgeon ou de poisson spatule. Le caviar le plus recherché, et le plus cher, est le caviar béluga qui provient du béluga, qui vit essentiellement dans la mer Caspienne. Il peut atteindre des prix au détail faramineux (plusieurs milliers de dollars le kilo). Parallèlement au commerce légal, il existe aussi un gigantesque commerce illégal, que l'on pense principalement contrôlé par des syndicats de crime organisé. C'est pourquoi les gouvernements se sont mis d'accord sur un système d'étiquetage universel lors d'une réunion de la CITES en 2000 : tous les caviars d'esturgeon doivent désormais porter une étiquette non réutilisable détaillant la source et le pays d'origine du caviar. Les voyageurs sont généralement autorisés à ramener de petites quantités de caviar (jusqu'à 250 g) dans leur pays d'origine pour leur usage personnel. Toutefois, en 2005, le gouvernement américain a interdit l'importation de caviar de béluga sauvage de la mer Caspienne et de la mer Noire. (Cette interdiction ne concerne pas le caviar ossetra ou sevruga ni le caviar provenant d'esturgeons d'élevage.) Le caviar mis en vente doit porter l'étiquette appropriée et il est recommandé d'informer les clients de la quantité maximale qu'ils peuvent ramener. Plusieurs produits de substitution du caviar, moins onéreux et provenant d'espèces



non menacées (comme le « caviar » avruga, fait à partir d'œufs de hareng), sont également disponibles.

CORAUX

De nombreux coraux sont recherchés pour leur beauté et la forme de leur squelette (les coraux sont de la famille des cnidaires tout comme les anémones de mer et les méduses). La vente de squelettes de corail est très répandue dans les stations balnéaires où ils sont vendus comme souvenirs décoratifs ou intégrés à d'autres produits, comme des bijoux. Il y a aussi un vaste commerce de spécimens vivants pour les aquariums.

Certaines espèces de corail sont classées comme menacées et inscrites à la CITES. Les récifs coralliens constituent un habitat de plus en plus menacé. La vente de produits à base de corail peut accélérer le déclin de ces écosystèmes fragiles et mettre ainsi en danger l'activité touristique engendrée par ces merveilles de la nature. Si l'on ajoute le fait qu'il est difficile d'identifier les espèces de corail concernées, cela signifie qu'il est préférable d'éviter la vente de souvenirs à base de coraux. Pour plus d'informations sur l'identification des coraux, voir : www.arkive.org/coral/Coral/identifying_corals.html

PRODUITS À BASE DE TORTUES DE MER

Il existe sept espèces de tortue de mer, qui sont toutes inscrites à l'Annexe I de la CITES, ce qui signifie que leur commerce international est interdit. Un grand nombre de lois nationales protègent également ces espèces. Les produits à base de tortue de mer qui sont parfois proposés illégalement à la vente incluent :

- des bijoux (en particulier des bracelets) ;
- des bibelots (comme des protège-briquets) faits avec la carapace de la tortue ;
- des carapaces entières ; et
- des spécimens entiers empaillés (naturalisés) et montés.

Notez que le commerce de nombreuses espèces de tortues d'eau douce et de tortues terrestres est également interdit. En raison de la difficulté à identifier les différentes espèces concernées, il est recommandé d'éviter de stocker des produits à base de tortue à moins d'être sûr qu'ils soient d'origine légale (fournisseur agréé d'animaux d'élevage, par exemple).

PLANTES

Certaines plantes sauvages, en particulier les orchidées, les cactus et les cycadées, à la fois sous forme de spécimens

séchés et de plantes vivantes, sont protégées dans le cadre de la CITES, et leur commerce international nécessite les documents appropriés. De nombreuses espèces de plantes sont également interdites par un certain nombre de pays pour endiguer la propagation de certaines maladies des plantes ou parce que les espèces concernées sont réputées envahissantes. Toutes les plantes importées doivent, par conséquent, ne comporter aucune infection, aucun terreau ni aucune maladie.

RAMIN

Le ramin est un feuillu tropical des basses-terres d'Asie du Sud-Est, recherché pour la finesse de son grain et ses qualités de transformation du bois. Cet arbre, qui joue un rôle essentiel pour la survie des orangs-outans, est désormais inscrit dans la CITES. En tant que tel, des permis sont nécessaires pour l'importer. Le ramin est couramment utilisé dans des articles comme les queues de billard, les stores, les cadres de tableau et les manches d'outils, ainsi qu'en ébénisterie.

Dans la mesure du possible, lorsqu'ils achètent des produits du bois, les détaillants devraient essayer d'en connaître la composition exacte et de déterminer s'ils proviennent d'une source durable. Il existe de nombreux programmes de certification de l'exploitation durable du bois, notamment le FSC (Forest Stewardship Council) : <http://www.fsc.org>

PEAUX DE REPTILES

Certains reptiles (diverses espèces de crocodile, par exemple) sont utilisés pour fabriquer des articles de mode comme des chaussures, des portefeuilles, des sacs à main et des bracelets de montre. De nombreux fabricants travaillent avec des peaux provenant d'espèces de reptiles gérées de manière durable, comme l'alligator d'Amérique, mais certains serpents, crocodiles et lézards sont protégés et peuvent être soumis à des restrictions commerciales. Outre les règlements de la CITES, certains pays appliquent également des contrôles stricts à l'importation ou à l'exportation de certaines espèces – par exemple, les articles fabriqués à partir de peaux de reptiles indigènes sont illégaux en Inde, et l'Union Européenne a voté plusieurs règlements sur l'importation de produits à base de peaux de reptiles.

Il est donc recommandé aux fournisseurs de vérifier avant d'acheter et de stocker des produits à base de reptiles qu'ils proviennent d'une source légale. En théorie, les produits de luxe en peau de reptile (comme les sacs à main et les chaussures)

Fiche d'information no° 11 - suite

devraient provenir de sources légitimes élevées en captivité ou en « ranch » (œufs ou animaux récemment éclos collectés dans le milieu naturel). Cependant, les touristes qui ramènent ce type d'articles dans leur pays d'origine courent toujours le risque qu'ils soient confisqués par les douaniers s'ils ne sont pas accompagnés des documents d'exportation requis. Les directeurs de magasin devraient consulter les règlements locaux de façon à pouvoir informer les clients que les produits qu'ils achètent sont autorisés à la vente.

HIPPOCAMPES

Les hippocampes sont couramment vendus comme curiosités sous forme séchée, exportés vivants pour le commerce des aquariums et utilisés comme ingrédients dans de nombreux produits de médecine traditionnelle. On estime que de nombreuses espèces d'hippocampe sont gravement dépeuplées. C'est pourquoi, en novembre 2002, la CITES a ajouté toutes les espèces d'hippocampe à son Annexe II, réglementant de ce fait le commerce international. Le commerce est autorisé, mais uniquement si un pays peut fournir des preuves attestant que cette activité ne menacera pas les stocks sauvages. En outre, de nombreux pays ont leurs propres lois concernant le commerce des hippocampes (voir : <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/natlisting.html>) et l'Union Européenne exige que les importations d'hippocampes entiers morts soient déclarées. En conséquence, il est préférable d'éviter la vente de curiosités à base d'hippocampe séché, ainsi que les produits de médecine traditionnelle contenant des ingrédients à base d'hippocampe. Pour de plus amples informations, consultez le site du Projet Hippocampe à <http://seahorse.fisheries.ubc.ca/>

COQUILLAGES

Les coquillages sont récoltés en grandes quantités pour être vendus comme articles touristiques décoratifs. Certaines espèces sont inscrites à l'Annexe II de la CITES, réglementant de ce fait leur commerce international. Par exemple, le strombe rose, un superbe coquillage des Caraïbes de couleur rose, a été inscrit en 2003 en raison de son dépeuplement rapide. Bien que les coquillages représentent en grande partie un sous-produit de la pêche (le strombe rose est un fruit de mer apprécié), la vente d'un coquillage comme curiosité à des fins d'exportation sera interdite sans les documents CITES appropriés. Il est donc essentiel de s'assurer que les produits à base de coquillage proviennent de stocks durables d'espèces non protégées.

DENTS DE REQUIN

Les dents de requins montées en colliers ou en pendentifs, ou

les mâchoires de requin montées, sont des souvenirs fréquemment proposés à la vente dans les stations balnéaires de par le monde. La population de nombreuses espèces de requin est en train de diminuer à cause de la surpêche, que ce soit sous forme de captures accessoires ou de pêche ciblée pour le commerce des ailerons de requin. Le grand requin blanc et toutes les espèces de poisson-scie sont inscrites à la CITES (ainsi que deux espèces dépourvues de dents, le requin pèlerin et le requin baleine). L'exportation de dents de grand requin blanc nécessite donc la présentation des documents CITES appropriés. Les rostres en forme de scie, si caractéristiques des poissons-scies, sont parfois vendus comme souvenirs ; cependant, tous les poissons-scies sont en danger critique d'extinction et (à une seule exception près) sont inscrits à l'Annexe I de la CITES. Selon la législation actuelle, l'exportation de tous les rostres de poisson-scie est interdite et il est également probable que de telles espèces menacées soient protégées par la législation nationale.

Sources of further information

Directives en matière d'importation/exportation d'espèces sauvages en Australie :

<http://www.environment.gov.au/biodiversity/publications/trade-use/factsheets/>

CITES : <http://www.cites.org/>

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales – recherche des règles d'importation applicables au Royaume-Uni : <http://importdetails.defra.gov.uk/>

Forest Stewardship Council (FSC) : <http://www.fsc.org>

Liste rouge des espèces menacées de l'UICN, disponible sur : <http://www.iucnredlist.org/>

TRAFFIC – le réseau de surveillance du commerce des espèces sauvages : <http://www.traffic.org/>

US Fish and Wildlife Service – permis, FAQ, etc. : <http://www.fws.gov/permits/>

Commerce des espèces sauvages aux États-Unis : <http://www.eu-wildlifetrade.org/>

WWF – Buyer Beware, un guide des souvenirs interdits à base de faune et flore sauvages : <http://worldwildlife.org/buyer beware/>

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 12 – Les plantes horticoles

Deux problèmes de conservation majeurs au niveau de l'utilisation de plantes horticoles se posent : l'utilisation de plantes collectées dans le milieu naturel, et l'utilisation d'espèces potentiellement envahissantes.

UTILISATION DE PLANTES COLLECTÉES DANS LE MILIEU NATUREL

La grande majorité des plantes utilisées en horticulture provient de plantes-mères élevées en pépinière, et leur utilisation n'a pas d'impact direct sur les populations sauvages. Dans la plupart des cas, toutes les plantes utilisées à la fois en aménagement paysager et en décoration d'intérieur sont propagées de manière artificielle. Il n'en existe pas moins des exceptions : dans certains groupes de plantes, des spécimens collectés dans le milieu naturel peuvent apparaître sur le marché horticole, quelquefois en quantités importantes. Parfois, la collecte de plantes pour l'industrie horticole peut avoir des conséquences préjudiciables sur les populations sauvages ou peut avoir été effectuée de façon illégale. Autant de raisons de se montrer prudent lorsqu'on utilise ces espèces.

Espèces indigènes

Paradoxalement, l'utilisation de plantes indigènes dans les aménagements paysagers, qui est généralement une chose positive, peut augmenter les risques d'utilisation de plantes sauvages. Cela est dû au fait qu'il est souvent plus économique de collecter des plantes indigènes dans la nature plutôt que de les propager en pépinière, en particulier s'il s'agit d'espèces dont la culture est relativement rare. La législation protégeant les plantes sauvages varie grandement d'un pays à l'autre et est souvent laxiste. Les plantes sur les terrains privés ne sont, le plus souvent, pas protégées du tout, même s'il existe des règlements spécifiques protégeant certaines espèces menacées.

Si vous envisagez d'utiliser des plantes indigènes dans vos aménagements paysagers, essayez de vous assurer qu'elles ont été propagées de façon artificielle ou qu'elles ont été collectées légalement et qu'elles proviennent d'une source durable. S'il peut s'avérer difficile de s'assurer de ce dernier point, le meilleur moyen est de trouver un fournisseur dans lequel vous pouvez avoir confiance. Seuls quelques pays, comme le Royaume-Uni, ont adopté unilatéralement des codes de conduite pour l'utilisation des plantes indigènes (voir ci-dessous).

Choix des plantes pour les jardins de l'hôtel

Les groupes dans lesquels des plantes sauvages peuvent apparaître sur le marché horticole plus souvent que la

moyenne (à la fois sous forme de plantes indigènes et d'importations) comprennent : les cactées et autres plantes grasses ; les bulbes, rhizomes et tubercules (*géophytes*) ; les cycadées ; les orchidées ; la mousse espagnole (*Tillandsia* spp.) ; et les fougères arborescentes. Certaines de celles-ci sont incluses dans les annexes de la CITES, même si très peu d'entre elles sont inscrites à l'Annexe I, qui en interdit le commerce international.

- **Cactus et plantes grasses** : les cactus et plantes grasses de grande ou très grande taille utilisés en aménagement paysager peuvent parfois être collectés dans le milieu naturel. En général, cependant, il est extrêmement probable que même les grands spécimens des plantes les plus fréquemment rencontrées, comme les agaves, les yuccas, les nolin, les adéniums (rose du désert), les cactus céréoïdes et les opuntias (figuier de Barbarie – mais voir ci-dessous) ont été élevés en pépinière. Il est toujours judicieux de vérifier les plantes des groupes suivants, qui sont inscrites aux annexes de la CITES : aloès ; alluaudias et didiérées (plantes grasses de grande taille de Madagascar de la famille des *Didiereaceae*) ; cactus (en particulier les cactus à fût très large, comme les espèces *Echinocactus* et *Ferocactus*, et saguaros, *Carnegiea gigantea*) ; euphorbes succulentes ; fouquierias (*Fouquieria*) ; et pachypodes. La plupart des espèces de ces groupes figurent à l'Annexe II de la CITES. Quelques espèces sont incluses dans l'Annexe I de la CITES et leur commerce international est interdit, mais elles sont extrêmement rares. Si vous avez des doutes quant à la légalité ou la source d'une plante, évitez de l'acheter.
- **Bulbes, rhizomes et tubercules** : les formes végétales que vous êtes susceptible de rencontrer et qui peuvent provenir de stocks sauvages incluent les arisèmes (*Arisaema* spp.) ; le cyclamen (petite espèce de *Cyclamen*, pas le cyclamen des fleuristes) ; les perce-neige (*Galanthus* spp.) ; les jacinthes des bois (*Hyacinthoides* spp.) ; les crocus d'automne (*Sternbergia* spp.) ; et les trilles (*Trillium* spp.). Parmi celles-ci, le cyclamen, les perce-neige et les crocus d'automne sont inscrits à l'Annexe II de la CITES, ce qui signifie que leur commerce international est réglementé mais pas interdit. Si vous en achetez, elles doivent avoir été propagées de façon artificielle ou avoir été importées conformément aux règlements de la CITES. L'approche la plus sûre consiste à acheter des bulbes portant l'étiquette « cultivée ». Si ce label n'est pas obligatoire, il est couramment utilisé par les floriculteurs hollandais, qui dominent le marché mondial.

TRAFFIC[®]

the wildlife trade monitoring network



© Edward PARKER / WWF-Canon



© Michel GUNTHER / WWF-Canon

- Cycadées** : la plupart des cycadées de culture proviennent d'une seule espèce, *Cycas revoluta*. Les autres espèces assez couramment cultivées dans les tropiques comprennent *Stangeria eriopus*, *Dioon*, *Zamia* et *Macrozamia*. Celles-ci ne sont pas collectées dans le milieu naturel. Quelques autres cycadées peuvent être collectées dans le milieu naturel, la plupart pour les vendre dans leur pays d'origine, et certaines sont gravement menacées. Les espèces suivantes, qui sont toutes inscrites à l'Annexe I de la CITES, doivent être évitées à moins de s'être assuré qu'elles ont été propagées de façon artificielle : *Cycas beddomei* ; toutes les espèces *Ceratozamia*, *Chigua* et *Encephalartos* ; et *Microcycas calocoma*.
- Orchidées** : seules les orchidées qui sont vendues en tant qu'espèces, plutôt qu'hybrides ou que variétés baptisées, peuvent poser problème. Vous avez peu de chances de rencontrer des orchidées collectées dans le milieu naturel en tant qu'importations pour l'horticulture (la plupart de ces spécimens sont réservés à des collectionneurs spécialisés). Néanmoins, dans les tropiques, des orchidées indigènes collectées dans leur milieu naturel peuvent être commercialisées en grandes quantités alors que leur collecte est généralement incontrôlée. Il est recommandé de les éviter.
- Mousses espagnoles** : les mousses espagnoles (*Tillandsia* spp.) peuvent être collectées dans le milieu naturel ou cultivées dans des conditions semi-naturelles. Sept espèces sont inscrites à l'Annexe II de la CITES, mais vous avez peu de chances de les rencontrer. Aucun problème important relatif à la conservation n'a été identifié concernant le commerce des mousses espagnoles.

Fiche d'information n° 12 - suite

- **Fougères arborescentes** : la plupart des fougères arborescentes de grande taille ont été collectées dans le milieu naturel ou dans des régions semi-naturelles. Leur commerce est généralement légal et ne semble pas causer de problèmes importants en termes de conservation.

UTILISATION DE PLANTES POTENTIELLEMENT ENVAHISSANTES

De nombreuses plantes qui sont cultivées pour des raisons ornementales hors de leur aire de répartition naturelle peuvent devenir envahissantes et menacer potentiellement la diversité biologique – de fait, cela s'est déjà produit par le passé. La capacité d'une plante à devenir envahissante dépend de sa propre biologie (en particulier de sa capacité d'adaptation et de son mode de reproduction), mais aussi des conditions du milieu où elle est introduite. Il n'existe pas de liste définitive ni exhaustive des espèces végétales envahissantes ou potentiellement envahissantes, et il n'est pas facile non plus de prédire quelles espèces risquent de devenir envahissantes ou non. L'approche la plus prudente consisterait à ne cultiver que des espèces indigènes ou que des plantes qui ne se sont pas avérées envahissantes dans la région concernée. Mais cette approche a peu de chances d'être réaliste : presque partout, une grande variété de plantes cultivées est bien établie et la plupart d'entre elles ne causent aucun problème sérieux. L'utilisation de ces espèces n'est guère susceptible de nuire à l'environnement, et elles constituent souvent de bonnes bases alimentaires pour les animaux indigènes, comme les papillons et les oiseaux.

Il n'en existe pas moins des exceptions. Les plantes aquatiques sont particulièrement sujettes à devenir envahissantes et il est recommandé d'utiliser des espèces végétales aquatiques indigènes dans la mesure du possible. Les plantes à éviter comprennent notamment la jacinthe d'eau (*Eichhornia crassipes*), la fougère aquatique (*Salvinia molesta*) et le limnocharis jaune (*Limnocharis flava*).

Les plantes ornementales terrestres qui ont été identifiées comme envahissantes dans une grande diversité de milieux, et qui devraient être généralement évitées en dehors des zones dont elles sont indigènes, comprennent notamment : le lantier, l'amourette (*Mimosa pigra*), le kudzu (*Pueraria montana*), le tamaris (*Tamarix*), le lilas de Perse (*Melia azedarach*), le ricin commun (*Ricinus communis*), le troène (*Ligustrum*), le chèvrefeuille du Japon (*Lonicera japonica*), le faux-poivrier (*Schinus terebinthifolius*), le raisinier de Chine (*Hovenia dulcis*), les figuiers de Barbarie (*Opuntia* spp.), la renouée du Japon (*Fallopia japonica*) et les genêts (en particulier

Spartium junceum, *Cytisus scoparius* et *Genista monspessulana*).

L'introduction de nouvelles plantes de culture dans une région devrait être effectuée avec prudence et des recherches devraient être entreprises dans la base de données mondiale sur les espèces envahissantes (www.issg.org/database/) et sur le site web du Programme mondial sur les espèces envahissantes (www.gisp.org) pour déterminer si les plantes en question ont été identifiées comme envahissantes quelque part dans le monde. Il est recommandé d'éviter les plantes qui ont été ainsi identifiées.

Sources d'informations complémentaires

Au Royaume-Uni et en Allemagne, il existe des codes d'usage volontaires concernant l'utilisation de plantes non envahissantes. Les principes édictés par ces codes peuvent être appliqués ailleurs :

- Code d'usage britannique pour l'utilisation de plantes horticoles afin d'aider à prévenir la propagation d'espèces envahissantes : <http://www.defra.gov.uk/planth/publicat/hortcop.pdf> ;
- Code d'usage britannique sur l'utilisation de plantes indigènes : <http://www.floralocale.org> ; et
- Code d'usage allemand pour l'utilisation de plantes horticoles afin d'aider à prévenir la propagation d'espèces envahissantes : <http://www.g-net.de/download/Empfehlung-Invasive-Arten.pdf>;

Manuels de la CITES et guides d'horticulture (notamment un panorama des groupes de plantes couverts par la CITES) : <http://www.kew.org/data/cites.html>

On pourra trouver une liste des plantes dont le commerce international est réglementé sur : <http://www.cites.org>.

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

TRAFFIC RECOMMANDE...

Fiche d'information n° 13 – Activités et excursions



Un nombre croissant d'activités touristiques implique une interaction avec le milieu naturel car de plus en plus de gens s'intéressent aux problèmes relatifs à la conservation de la nature ou souhaitent connaître la sensation forte de voir de près des espèces inconnues de faune et de flore sauvages. Par conséquent, de nombreuses entreprises locales ont vu le jour pour offrir des activités d'écotourisme, de chasse et de pêche afin d'attirer les visiteurs. En fait, de nombreux clients peuvent avoir choisi un hôtel simplement parce qu'il est à proximité d'une opportunité d'interaction avec la faune sauvage.

En conséquence, une grande partie de ces activités seront généralement proposées au comptoir des excursions de l'hôtel ou du centre de villégiature, ou bien des opérateurs locaux souhaiteront faire la publicité de leurs services aux abords de l'établissement. Lorsque vous choisissez des partenaires locaux (ou lorsque vous préparez vos propres excursions), il est recommandé de tenir compte de plusieurs facteurs en rapport avec l'impact sur la faune et la flore sauvages locales ainsi qu'avec la durabilité de ces activités.

OBSERVATION DE LA FAUNE ET DE LA FLORE SAUVAGES

De nombreux types de faune et de flore sauvages sont eux-mêmes des attractions touristiques. Dans différentes parties du monde, des excursions populaires sont proposées pour observer les baleines, les tortues de mer, les cinq grands mammifères africains, les oiseaux rares et de nombreuses autres créatures. Cependant, si de nombreux programmes de

certification volontaires ont été mis en place dans le monde, il n'existe pas de norme internationale pour les voyageurs. En conséquence, les comptoirs des excursions des hôtels devraient essayer de vérifier si le voyageur adhère aux principes ci-après. Est-ce qu'ils :

- emploient des guides bien informés et si possible locaux ?
- s'assurent que leurs excursions causent un minimum de perturbations et de dérangement pour les animaux concernés (et qu'elles limitent l'impact sur l'environnement local plus général, ainsi que sur les cultures et communautés locales) ?
- limitent le nombre de participants et la durée d'observation ou d'interaction avec la faune et la flore sauvages ?
- offrent des avantages financiers ou en nature directs aux organisations de conservation et aux populations locales ?
- adhèrent aux règlements locaux et internationaux concernant toute interaction avec les espèces protégées ?
- disposent des permis requis pour leurs activités ?

Si possible, il peut aussi être judicieux de demander aux organisations de conservation locales/internationales si elles ont des conseils à prodiguer et si elles connaissent les voyageurs en question. Si la plupart des voyageurs d'écotourisme agissent de manière responsable, il y a toujours des exceptions – avec un peu de chance, les organisations de conservation pourront vous informer sur ces derniers.

OBSERVER OU NAGER AVEC DES BALEINES ET DES DAUPHINS

Outre le respect des directives générales ci-dessus en matière d'observation de la nature, l'observation des baleines et des dauphins (et des autres animaux marins comme les requins ou les phoques) mérite quelques commentaires supplémentaires.

De nombreux pays ont mis en place des codes de conduite nationaux pour assurer que tout contact avec des baleines et des dauphins cause le moins de perturbations possibles aux animaux. Les voyageurs doivent respecter ces règles et, lorsqu'il n'y a pas de législation locale en la matière, devraient adopter volontairement des pratiques similaires (comme respecter une certaine distance d'approche avec les bateaux, ne pas toucher les animaux lorsqu'on nage avec eux, etc.).

PLONGÉE AUTONOME ET PLONGÉE LIBRE

Les opérateurs de plongée doivent être qualifiés et agréés. En outre, ils devraient encourager leurs clients :

- à observer la faune et la flore sauvages (comme les récifs coralliens) sans impact sur celle-ci, en veillant à respecter une distance de sécurité et à ne pas se poser ni se tenir sur les coraux ni sur les autres espèces marines fragiles ;
- à éviter de toucher et d'endommager les espèces sauvages qui reposent sur les fonds marins et à respecter les coquillages, les poissons et les animaux de récif ; et
- à s'informer sur l'environnement sous-marin pour être mieux en mesure de l'apprécier.

Ils devraient fournir des conseils sur les questions de sécurité à prendre en considération lors de la plongée et assurer que les mesures de sécurité relatives à l'état de l'équipement et aux conditions de plongée soient appliquées de façon stricte.

CHASSE SPORTIVE

La chasse sportive peut être définie, de manière générale, comme la chasse d'un animal (généralement par un touriste, en particulier un touriste étranger) pour la valeur de son trophée (c'est-à-dire, un article préparé à partir du corps de l'animal tué). C'est pour cela que l'on parle aussi de chasse au trophée, ou de chasse au gros gibier, lorsque l'on fait référence à la poursuite d'animaux de grande taille, comme des ours, des gros félins, des éléphants, etc.

L'hôtel devrait essayer de s'assurer que les opérateurs de chasse locaux dont il approuve les services peuvent répondre de manière satisfaisante aux questions suivantes :

- La chasse de l'espèce concernée est-elle légale dans le pays ? Dans certains cas, il peut être légal de chasser une espèce dans un pays particulier mais qu'étant donné les préoccupations au sujet du statut de conservation de cette espèce au niveau mondial, un hôtel ne recommande pas cette activité malgré sa légalité.
- L'entreprise dispose-t-elle du permis requis et emploie-t-elle un personnel professionnel dûment formé ?
- L'opérateur de chasse respecte-t-il les quotas de chasse et les autres règlements de chasse nationaux, etc. ?
- Respecte-t-il les règlements en matière de taille de trophée minimale spécifiques à chaque espèce (il s'agit généralement de prescriptions nationales – des trophées de bonne taille sont un indicateur de l'état de la population des animaux chassés) ?
- L'entreprise connaît-elle tous les documents requis par les chasseurs (les chasseurs étrangers ont besoin de documents de la CITES, par exemple, pour pouvoir exporter

un trophée) ? Aide-t-elle les touristes à se procurer ces documents dans le cadre de ses services ?

- L'opérateur de chasse est-il membre d'une association nationale de chasse professionnelle reconnue ou affilié à une telle association ?
- De quelle façon les opérations de chasse de l'entreprise bénéficient-elles à la communauté locale et à la conservation de la faune et de la flore sauvages locales ?

PÊCHE SPORTIVE

La pêche sportive est une activité touristique populaire dans de nombreuses régions côtières (et également pour différents types de poissons d'eau douce). Les quotas ou règlements locaux/internationaux en vigueur concernant les prises doivent être respectés, et toute surpêche des espèces-clés évitée.

Sources d'informations complémentaires

Guides d'observation des espèces sauvages marines de l'IAATO (si ces guides concernent les espèces sauvages marines de l'Antarctique, ils offrent une vue d'ensemble utile des problèmes et leur application peut être étendue à d'autres milieux) : <http://www.iaato.org/wildlife.html>

Liste rouge des espèces menacées de l'UICN : <http://www.iucnredlist.org/>

US Fish and Wildlife Service – permis, FAQ, etc. : <http://www.fws.gov/permits/> ; <http://www.fws.gov/permits/faqs/FaqA.shtml>

Whale and Dolphin Conservation Society – principes d'observation des baleines : http://www.wdcs.org/connect/whale_watch/story_details.php?select=58

Directives du WWF pour un écotourisme communautaire : <http://assets.panda.org/downloads/guidelinesen.pdf>

Pour d'autres informations sur la pêche sportive (dans un contexte africain), consultez le rapport suivant de TRAFFIC International : Sport Hunting in the Southern African Development Community http://www.traffic.org/general-reports/traffic_pub_gen8.pdf

Alors que les informations présentées dans cette fiche étaient réputées exactes au moment de leur publication en 2008, des changements ont pu survenir depuis. Les hôteliers sont fortement encouragés à consulter les recommandations et règlements locaux et internationaux sur les produits abordés ici.

Annexe 1 : Communiquer avec les parties concernées à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel

La communication est essentielle à toute stratégie relative à la biodiversité. Elle a pour but d'expliquer au personnel et aux fournisseurs en quoi consiste cette stratégie et en quoi elle est importante, et en même temps d'aider les hôtes et les autres parties prenantes concernées à comprendre les mesures prises par l'hôtel et à leur expliquer ce qu'ils peuvent faire pour aider. Cette communication peut être intégrée dans les activités générales de communication et de marketing de l'hôtel. La présente annexe passe en revue les principaux éléments d'une stratégie efficace de communication relative à la biodiversité, destinée à toutes les parties concernées à l'intérieur comme à l'extérieur de l'hôtel.

Toute stratégie de communication doit reposer sur deux principes de base simples, qui vous aideront à déterminer l'étendue et la teneur de votre communication :

- **Les résultats d'abord, la communication ensuite** : en général, il est préférable de communiquer très peu, ou très discrètement, si l'on commence à peine à intégrer des pratiques écologiques dans une stratégie de gestion, et d'attendre d'avoir des résultats à faire connaître avant de communiquer plus intensément avec les parties prenantes concernées.

- **La communication interne avant la communication externe** : il est important d'utiliser des stratégies de communication interne pour vous assurer que votre personnel adhère avant de communiquer de façon explicite sur les initiatives prises pour intégrer la biodiversité dans la gestion de l'hôtel. Assurez-vous que votre personnel :

- a des connaissances de base sur la biodiversité et sait quelles sont les contributions de l'hôtel ;
- se montre vraiment intéressé et préoccupé par la biodiversité ; et
- applique les pratiques et les principes de l'hôtel en la matière dans la conduite de ses fonctions

Pour motiver le personnel, il peut être judicieux de disposer d'une « boîte à idées » dans les locaux du personnel ou de décerner annuellement un prix de la biodiversité qui couronne la meilleure contribution du personnel.

Cibler des groupes spécifiques pour la communication sur la biodiversité

Même s'il n'est pas dans les attributions d'un hôtel d'influer sur les connaissances, l'attitude et le comportement de ses clients vis-à-

Tableau 1 : Catégorisation de la clientèle pour une communication sur la biodiversité

	Choix direct	Choix indirect
Expérience indirecte	<p>Acheteurs (non hôtes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tour-opérateurs • Agences de voyages • Organismes de conférences et d'événements • Entreprises 	
Expérience directe	<p>Acheteurs (hôtes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touristes de loisirs individuels • Voyageurs d'affaire de passage 	<p>Hôtes (qui n'achètent pas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touristes en voyages organisés • Participants à une conférence • Voyageurs d'affaire

vis de la biodiversité, le mode de gestion d'un hôtel est susceptible de faire passer nombre d'informations sur ses motivations et sur ses principes. Pour donner de la valeur à l'expérience de chaque personne, vous pouvez envisager de développer une stratégie de communication destinée à la clientèle en adaptant les objectifs et les messages en fonction des groupes ciblés (voir le tableau 1 à côté).

Communiquer avec les acheteurs non hôtes

Si vous estimez que les considérations sur la biodiversité entrent dans votre stratégie de gestion de manière significative et si vous considérez que votre contribution à la conservation et à l'utilisation durable des ressources biologiques fait partie intégrante de votre proposition de valeur, vous pouvez souhaiter en informer les acheteurs non hôtes, notamment les tour-opérateurs, les agences de voyages, les organisateurs de conférences et d'événements, et autres entreprises. Les objectifs de cette communication doivent notamment viser à :

- étendre les connaissances du groupe cible sur la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité locale et mondiale, par exemple en fournissant des informations sur la valeur ajoutée associée au fait de se trouver à proximité d'un parc national ou d'utiliser des produits certifiés ;
- rendre plus positive l'attitude des acheteurs non hôtes à l'égard de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité, par exemple en proposant des photos de l'hôtel, de son environnement et du jardin, des expositions de produits locaux, des activités pour les enfants et autres services associés à la biodiversité ; et
- influencer sur le choix de la destination des acheteurs non hôtes en associant vos initiatives en matière de biodiversité à des groupes particuliers : étudiants, participants à des conférences organisées par des gouvernements, des universités ou des ONG, invités d'un ministère de l'Environnement, etc. Le témoignage d'anciens clients peut être utilisé à cette fin.

Communiquer avec les hôtes de l'hôtel

Non contents de faire connaître aux acheteurs non hôtes votre stratégie en faveur de la biodiversité, vous devriez également développer une stratégie de communication pour les hôtes eux-mêmes. Elle devrait viser notamment à :

- étendre leurs connaissances sur la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité locale et mondiale, par exemple grâce à un choix de magazines déposés dans le hall de l'hôtel, des

produits alimentaires certifiés au menu, des films et des jeux vidéo, et à la nature des activités proposées aux enfants ;

- contribuer à rendre leur attitude plus positive à l'égard de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité, par exemple grâce au choix des plantes ornementales, des animaux vivants et de la décoration dans les espaces communs, et des plantes, photos ou tableaux dans les chambres. Une exposition de produits naturels locaux, un soin particulier apporté à la gestion et l'aménagement des jardins et la participation à des fêtes locales mettant en valeur des aspects de la biodiversité peuvent aussi avoir une influence sur l'attitude de vos hôtes ; et
- influencer sur leur comportement, par exemple en affichant de manière claire des preuves et témoignages attestant que vos boutiques et centres de remise en forme ne proposent pas de souvenirs, de vêtements ou autre produits qui seraient dérivés d'espèces menacées ou d'espèces dont le commerce a été interdit par la CITES, ou en montrant que votre hôtel ne propose que des activités de loisirs éco-responsables et ne sous-traite qu'avec des sociétés susceptibles d'encadrer les activités de plongée, de pêche, de surf ou d'observation de la vie sauvage de manière responsable.

Les hôtels ont le choix entre trois stratégies pour communiquer sur les mesures et initiatives en faveur de la biodiversité. Vous pouvez décider d'utiliser une seule de ces stratégies ou de combiner des éléments des trois. Dans tous les cas, il est essentiel d'être conscient que la sensibilisation et l'éducation à la biodiversité ne peuvent être crédibles et efficaces que si un hôtel pratique vraiment ce qu'il prêche. Des contradictions apparentes entre les pratiques commerciales et le message exprimé dans les communications externes ne seront pas sans laisser de sérieuses traces. Les stratégies de communication avec les clients sont basées sur les trois principes suivants :

- **Investissez dans la sensibilisation et l'apprentissage informel :** dans le cadre de cette stratégie, la communication sur vos actions en faveur de la biodiversité constitue un sujet distinct qui ne fait pas partie des autres aspects de la gestion technique. Par exemple, le fait de décorer le hall de l'hôtel avec des plantes indigènes ou un aquarium avec des espèces représentatives de la population des eaux côtières ou intérieures peut contribuer à éduquer les clients sur la biodiversité locale de façon informelle, en particulier si vous apposez des explications sur les pots des plantes et sur l'aquarium. Diverses publications sur la nature peuvent être proposées parmi les magazines et revues déposées sur la table

de lecture dans le hall de l'hôtel (donnez la priorité aux journaux et magazines fabriqués durablement), tandis qu'à proximité de la réception il est possible de proposer aux clients un plateau contenant des pommes ou d'autres fruits locaux, accompagné, par exemple, d'un support rédigé comme suit : « La nature vous souhaite la bienvenue dans notre hôtel ! Servez-vous, et merci d'user de la nature avec sagesse ! » Les tableaux et les photos décorant les murs des espaces communs et des chambres peuvent être sélectionnés pour illustrer le thème de la biodiversité et sensibiliser les clients à la richesse de la biodiversité locale. Les annonces dans l'ascenseur peuvent inclure une invitation à visiter le parc national, le zoo local ou un jardin botanique. Le programme vidéo diffusé dans les chambres peut proposer des films et des documentaires sur la nature. Le panneau explicatif habituel sur la réutilisation des serviettes dans la salle de bains peut faire référence à l'impact sur la biodiversité locale, avec, par exemple, l'indication suivante : « Merci de votre contribution à la préservation de la beauté de notre lagon ! ». Une exposition de produits « naturels » locaux peut vous permettre de présenter aux clients l'éventail des ressources offertes par la nature au voisinage de l'hôtel. S'il y a beaucoup d'enfants parmi vos clients, vous pouvez proposer des activités, développées et organisées en partenariat avec des ONG locales, pour que les enfants découvrent la biodiversité dans et aux abords de l'hôtel, ou proposer un choix de jeux vidéo et de cassettes ou DVD sur la nature.

- **Agissez bien et faites-le savoir à vos hôtes :** dans le cadre de cette stratégie, la communication encourage les initiatives visant à intégrer la biodiversité dans le cycle de gestion de l'hôtel, et le respect de la biodiversité est mis en avant comme un des arguments de vente spécifiques à l'hôtel. Cela signifie éventuellement la révision de votre prise de position quant à la communication de votre entreprise ou bien, si la biodiversité fait partie intégrante de l'image de marque de votre hôtel, l'association avec une espèce ou une ressource spécifique qui est ensuite utilisée dans votre communication d'entreprise. Certains hôtels peuvent introduire une catégorie spéciale de « chambres de la biodiversité » – avec plantes, décoration, magazines, vidéos et snacks spécifiques dans le réfrigérateur – sur le prix desquelles une partie est reversée à une organisation de conservation locale ou internationale. Parmi les autres méthodes de communication sur les actions en faveur de la biodiversité on peut mentionner des panneaux dans la boutique de l'hôtel informant les clients que tous les souvenirs proposés à la vente sont « agréés CITES » et qu'ils n'entraîneront aucun

problème au passage de la douane au départ ou à l'arrivée, ou, sur le menu du restaurant, une brève explication qui mentionne que seuls des produits éco labellisés sont utilisés pour la fabrication des aliments.

- **Agissez bien et laissez les autres le faire savoir à vos hôtes :** cette stratégie de communication est axée sur l'utilisation d'intermédiaires. Un hôtel qui a intégré la biodiversité dans ses pratiques de gestion peut décider de communiquer lui-même, de manière minimale ou sans grande publicité, tout en s'efforçant de donner à d'autres des occasions de communiquer sur ses initiatives. Les clients peuvent être ravis d'apprendre, à la lecture du journal local ou en regardant la télévision, que votre hôtel participe à la conservation de la biodiversité ou est engagé avec des organisations locales ou des communautés vivant de l'agriculture ou de la pêche. De bonnes relations avec les médias sont une condition préalable à ce type d'approche. En général, le bouche à oreille est un moyen efficace pour que les autres parlent de vos initiatives en faveur de la biodiversité à vos clients. Quand un client visite un autre établissement en ville et qu'il entend « Ah ! Vous êtes dans un hôtel qui se préoccupe vraiment de la biodiversité dans la région ! », ce message a un impact positif certain. Pour générer ce type de messages positifs, il est important de vous engager dans une communication informelle, ou officielle, avec les principaux faiseurs d'opinion des collectivités locales. Les hôtels peuvent également confier le rôle de communiquer à des organisations de conservation locales ou internationales et conclure des accords de partenariat spécifiques. Par exemple, les photos des espèces locales d'oiseaux exposées dans les chambres peuvent être le résultat d'une compétition photographique organisée par la société locale de protection des oiseaux parrainée par l'hôtel. Lors d'une fête, un cortège peut présenter un aspect particulier de la biodiversité locale et être parrainé par l'hôtel. Il peut aussi être judicieux de vous associer avec un festival de films naturalistes ou un festival de musique proposant des compositions inspirées par la nature.

Développer des messages et des moyens de communication efficaces sur la biodiversité

La formulation d'un message efficace exige de bien comprendre le problème, et d'avoir une bonne appréhension des connaissances que le groupe ciblé est susceptible d'avoir ainsi que de ses attitudes et de son comportement. Il est essentiel de rendre votre message intéressant et irréfutable pour votre audience. Si la conservation joue un rôle important, elle ne présente pas toujours

d'intérêt pour les non experts. Le développement de messages de communication est à la fois un processus analytique et créatif, et seule une vision claire de la situation présente et des changements à réaliser peut conduire à une pensée créative. Une séance de brainstorming peut être un très bon moyen pour explorer des idées originales de messages et tester les stratégies de communication proposées.

De manière générale, les directeurs d'établissement devraient être en mesure d'énoncer les messages essentiels sur l'importance de la biodiversité à leur personnel, leurs fournisseurs, leurs clients et aux autres. Ce message devrait être exprimé en mots simples et répondre à des questions telles que « Qu'est-ce que la biodiversité ? » et « Pourquoi se soucier de la protéger ? ».

Si le moyen le plus efficace de communiquer sur une stratégie en faveur de la biodiversité consiste, pour la direction et le personnel, à « prêcher par l'exemple » dans la gestion et l'exploitation quotidiennes de l'hôtel, il existe de nombreuses autres manières de communiquer le message, comme l'affichage de supports explicatifs dans les jardins, sur les pots de plantes décoratives, ou une ligne supplémentaire sur le menu et la liste des produits du centre de remise en forme. Internet est également une source précieuse de moyens spécifiques de communications permettant de véhiculer des messages relatifs de la biodiversité. Parmi les ressources disponibles :

- Supports explicatifs pour terrains et jardins : <http://www.snh.org.uk/ww0/interpretation/index.html>
- Jeux vidéo pour enfants centrés sur la biodiversité : <http://countdown2010.net/games/>
- Vidéos sur la biodiversité : <http://www.arkive.org/>
- Vidéos sur le développement durable : <http://www.tve.org/mp7/search.cfm>

Suivi et évaluation de vos stratégies de communication

Il est essentiel de suivre et d'évaluer vos stratégies de communication en matière de biodiversité par des enquêtes de satisfaction auprès de la clientèle et d'autres méthodes de suivi de la valeur du client, comme la surveillance électronique des choix de vidéos ou de menus, ou du nombre des demandes d'excursions spéciales, d'activités pour les enfants et autres offres liées à la biodiversité. Le suivi et l'évaluation seront d'autant plus efficaces qu'une étude portant sur les connaissances, pratiques et attitudes des audiences cibles a été conduite avant de lancer la stratégie de communication, afin de fournir une base de comparaison. Il est également recommandé d'identifier des

indicateurs de succès appropriés lors de la formulation initiale des objectifs de communication, pour renforcer la précision et l'efficacité de l'évaluation.

Établir un budget de communication réaliste

Lorsque vous développez une stratégie en faveur de la biodiversité, vous devez décider du rôle de la communication et de la manière dont vous allez procéder, et estimer le coût de la stratégie de communication. Il est préférable de commencer petit plutôt que d'échouer faute de financement ; la qualité et les investissements en temps et en argent sont des éléments interdépendants dans toute stratégie de communication. Lors du calcul du budget, vous devez prendre en compte les facteurs suivants :

- **Personnel** : Combien d'employés seront impliqués et de combien de temps disposeront-ils pour travailler sur le projet ? Est-il nécessaire d'engager des consultants externes, des organisations et des experts, et, dans ce cas, combien cela coûtera-t-il ?
- **Frais de matériel** : Quel est le coût de la conception et de la production des différents moyens de communication ?
- **Frais de distribution** : Quel est le coût de la distribution de ces moyens de communication ?
- **Frais de publicité dans les médias** : Quel est le coût d'une publication dans les journaux et d'une publicité dans les radios et les télévisions ?
- **Frais d'organisation** : Quels frais faut-il prévoir pour les fournitures, le publipostage, le téléphone, les photocopies, etc. ?
- **Budget de réserve** : Quelle somme doit être mise de côté pour les frais imprévus ?

Annexe 2 : Collaboration avec les partenaires locaux

Les hôtels peuvent prendre eux-mêmes de nombreuses mesures pour contribuer à la préservation de la biodiversité, mais dans certains cas, l'efficacité de leurs initiatives peut être limitée par des facteurs qui sont hors du contrôle du seul hôtel. Par exemple, dans une région, il est possible que la politique de protection de l'environnement et de la biodiversité, y compris celle concernant les aires protégées, et l'approche en matière d'aménagement et d'exploitation des infrastructures (qu'il s'agisse de nouvelles aires d'aménagement, de traitement et gestion des déchets, d'utilisation de l'eau, de gestion des eaux pluviales, etc.) aient un impact sur la biodiversité et posent problème aux hôtels.

La présente annexe décrit comment les organismes publics, les collectivités locales et les organisations non gouvernementales (ONG) peuvent soutenir la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité sur une destination, et comment les hôtels peuvent travailler en collaboration avec ces différents acteurs pour favoriser la conservation de la biodiversité.

Comment les communautés et les ONG peuvent favoriser la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité sur une destination

Des organisations locales travaillent sur de nombreuses questions, notamment sur le développement communautaire et la conservation de la biodiversité, et peuvent constituer une interface précieuse entre les hôtels et les communautés locales. Elles peuvent participer à la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité de diverses manières, notamment :

- en sensibilisant les populations locales aux problèmes de la biodiversité ;
- en favorisant des pratiques de production et de récolte plus durables ;
- en encourageant et gérant des initiatives en faveur de la biodiversité ; et
- en développant des sources locales durables susceptibles de fournir certains produits, comme les fruits et légumes, en travaillant avec les fermiers et les groupes locaux.

Comment les organismes publics peuvent favoriser la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité sur la destination

Même s'il paraît évident de choisir des organisations locales pour travailler en partenariat sur la biodiversité, les organismes publics ont une grande influence sur ces problèmes et peuvent s'avérer des alliés précieux dans le cadre d'initiatives de conservation de la biodiversité. Les organismes publics ont une influence majeure sur la plupart des aspects d'une destination, des types

d'aménagements qu'ils favorisent et du choix des sites de construction, aux infrastructures, à la médiation avec les communautés et à la gestion de la biodiversité. En faisant connaître le succès des mesures que vous avez prises en faveur de la biodiversité, vous pouvez influencer sur les organismes publics pour qu'ils fassent de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité une toute première priorité dans l'aménagement et la gestion d'une destination. Voici, ci-dessous, quelques exemples de la manière dont les organismes publics peuvent contribuer à la conservation de la biodiversité.

Protéger la biodiversité des impacts du développement et des activités touristiques :

- en lançant des initiatives de planification et d'aménagement destinées à identifier pour des projets de développement des espaces et des sites qui contribueront à un tourisme durable, protégeront la biodiversité et tiendront compte des changements possibles, comme ceux liés au climat ;
- en développant et mettant en vigueur des règlements visant à réduire les atteintes à la biodiversité lors de la construction de nouveaux aménagements et infrastructures touristiques ;
- en établissant des systèmes pour gérer les visiteurs afin de contrôler leur nombre et leur comportement, par exemple, et éviter toute détérioration et perturbation de la vie sauvage ou les rejets de détritrus ; et
- en désignant et entretenant des aires de conservation.

Encourager la conservation de la biodiversité et la préservation d'habitats et d'écosystèmes de qualité comme ressources touristiques :

- en améliorant l'information et les explications, notamment en développant un programme de manifestations et en formant des personnes locales à devenir guide ;
- en préparant un plan général sur la biodiversité locale, qui intègre les activités des hôtels et d'autres entreprises, ainsi que celles des organisations nationales et locales de conservation de la nature et des ONG ;
- en entreprenant des projets de conservation et de restauration de la biodiversité dans des sites particuliers ; et
- en collectant, grâce au tourisme, des fonds pour la conservation, par exemple en faisant payer des droits d'entrée et en encourageant les donations volontaires.

Encourager et aider les hôtels et les autres entreprises à prendre des mesures en faveur de la biodiversité :

- en aidant les hôtels et les autres entreprises à introduire des mesures en faveur de la biodiversité, notamment par le biais :
 - d'une formation de base et de conseils techniques ;
 - de guides d'orientation complétés par des informations locales pertinentes ;
 - de mesures d'incitation et de soutien financier pour des actions en faveur de la biodiversité, subventions et assistance technique pour les activités de conservation, par exemple ; et
 - de l'élargissement et du partage des connaissances, et des bonnes pratiques de conservation de la biodiversité ;
- en aidant les hôtels et les autres entreprises à développer des partenariats avec d'autres organisations et groupes communautaires pour encourager la conservation de la biodiversité locale et lancer des initiatives pour sa protection.

Encourager les hôtels à utiliser des produits locaux associés à une utilisation durable de la biodiversité :

- en aidant les communautés locales à tirer avantage de la biodiversité par le développement de leurs activités et la création d'entreprises basées sur la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité, comme par exemple des petites entreprises susceptibles d'approvisionner les hôtels en fruits et légumes produits de façon écologique ou d'offrir des activités de tourisme durables ; et
- en collaborant avec les hôtels pour comprendre quels sont leurs besoins quant à la quantité et la qualité des marchandises qui pourraient être produites localement, et en utilisant cette information pour améliorer l'adéquation des fournitures locales.

Sensibiliser les visiteurs, les entreprises et les communautés locales à la biodiversité :

- en lançant des campagnes de sensibilisation pour promouvoir la protection de la biodiversité locale ;
- en fournissant aux populations, écoles et entreprises locales des informations sur la biodiversité et l'utilisation durable de la biodiversité ;
- en assurant une transmission et une explication efficaces de l'information ;
- en faisant la promotion des ressources naturelles sur la destination, par exemple en publiant des cartes et des

brochures, et par affichage d'informations et d'explications ; et

- en encourageant un comportement responsable des visiteurs et une prise de conscience de la nécessité de protéger la biodiversité sur la destination, grâce à :
 - un encadrement de bonne qualité, si possible avec la participation des habitants ;
 - des manifestations explicatives ;
 - des centres pour les visiteurs comprenant éventuellement des équipements qui apportent des explications de façon imaginative ; et
 - des informations pertinentes dans des brochures, sur des affiches, etc.

Établir des partenariats

En établissant des partenariats avec les organismes publics, les collectivités locales et des associations, les hôtels peuvent s'investir dans des initiatives écologiques au bénéfice de l'ensemble de la destination. Pour établir un nouveau partenariat, il vous faut d'abord vous demander en quoi le fait de travailler ensemble à la protection de la biodiversité pourrait aider chacun des partenaires à atteindre ses objectifs. Chaque partenaire devrait être prêt à ouvrir un débat sur les projets qui pourraient être conduits en partenariat, à expliquer en quoi ces projets sont nécessaires, combien ils coûteraient et quels en seraient les avantages.

La décision d'établir un partenariat implique généralement une forme d'engagement. Cet engagement peut passer par l'établissement et la signature de contrats officiels, l'acceptation d'obligations financières ou autres, et entraîner des changements dans le mode de fonctionnement de chacune des organisations. Par exemple, quand un hôtel prend l'initiative de proposer des « chambres de la biodiversité », cela se fait souvent en partenariat avec une organisation écologiste. Un hôtel peut aussi conclure un accord de partenariat avec une association locale et lui déléguer le développement et la mise en place d'activités « ludoéducatives » particulières pour les clients et leurs enfants, comme des jeux, l'observation des oiseaux, le jardinage, etc.

L'efficacité des partenariats et des activités de soutien dépend d'un certain nombre de facteurs clés. Il faut en particulier :

- identifier les représentants appropriés et sûrs des principaux acteurs qui pourraient être impliqués dans le développement d'un partenariat. C'est particulièrement pertinent lorsqu'il s'agit de travailler avec des organisations de populations locales ;
- définir clairement les rôles et les responsabilités, y compris sur le partage des ressources et la prise en charge des actions ;

- s'assurer que toutes les organisations impliquées, y compris l'hôtel, tirent avantage de la collaboration afin de les encourager à participer ;
- impliquer les partenaires dès les premiers stades, de façon à ce qu'ils puissent apporter leurs idées et participer à la planification des activités ;
- passer par l'intermédiaire de réseaux avec lesquels votre hôtel est peut-être déjà associé ;
- choisir des projets qui sont réalistes et réalisables en fonction des ressources des partenaires et des organisations qui travaillent ensemble, et qui sont compatibles avec leurs propres objectifs ;
- sélectionner des activités et des projets dont les résultats sont facilement perceptibles par toutes les parties impliquées, qui sont réalistes et réalisables, et qui bénéficient d'un encadrement solide et d'un large soutien de la communauté ; et
- faire état dans toutes les communications de la contribution de chaque partenaire et de son soutien. There are many ways that you can begin to make links with groups and organisations with which you can build partnerships for conservation, including:

Il y a de multiples méthodes pour établir des relations avec les groupes et organisations avec lesquels vous pourriez vous associer pour travailler en faveur de la biodiversité, et notamment :

- **Travailler en réseau** : le travail en réseau permet aux hôtels et à leurs partenaires potentiels d'échanger des informations et d'établir des liens personnels. Il semble que les réseaux jouent un rôle de plus en plus important dans la manière de régler les problèmes, la façon de gérer les organisations et la réalisation, pour chacun, de ses objectifs personnels. Les réseaux ont différentes fonctions : le repérage, l'information, le conseil, l'assistance, la collaboration et le partenariat (qui renforcent l'engagement mutuel).
- **Repérer les initiatives et les organisations** : un hôtel peut ainsi être au courant d'initiatives en faveur de la biodiversité, d'activités de conservation et de sensibilisation menées par des associations nationales et internationales, des universités, des muséums d'histoire naturelle, etc. et connaître les coordonnées des contacts clés. Suivre le déroulement des opérations, bâtir des relations avec les différents intervenants et nouer des relations avec les acteurs de façon proactive offrent l'avantage de pouvoir coordonner les activités, de limiter les redondances et d'assister de nombreuses personnes susceptibles d'être engagées dans une collaboration constructive avec votre hôtel. Et parmi elles peuvent se trouver des représentants d'aires protégées, de zoos, de jardins botaniques, des communautés locales, d'écoles, d'agences gouvernementales, d'universités, d'association et d'autres. Il y a mille façons de repérer les

activités en faveur de la biodiversité, notamment :

- les recherches sur le Web ;
- la consultation de journaux, magazines et bulletins d'information (versions papier et/ou électroniques) et l'abonnement à ces publications ;
- la collecte de documents et de rapports de projets, de brochures et de matériel didactique ;
- la visite d'établissements, d'associations et d'initiatives locales pour découvrir leur travail ;
- la participation à des conférences et des manifestations liées à la biodiversité ;
- l'organisation de réunions informelles avec vos collègues et vos pairs (conférences déjeuner, heures récréatives, etc.) ;
- l'organisation régulièrement de réunions avec les associations ; et
- la consultation des programmes des manifestations.
- **Communiquer sur les initiatives de votre hôtel en faveur de la biodiversité** : lorsque votre hôtel a vraiment intégré la biodiversité dans ses stratégies de gestion, il est important d'informer les parties prenantes locales de vos initiatives. Cela peut être fait par courriel, courrier, appels téléphoniques, brefs rapports ou articles, bulletins d'informations, réunions informelles et présentations.
- **Se faire conseiller sur des problèmes particuliers** : un hôtel ne dispose pas nécessairement de toutes les connaissances requises pour intégrer la biodiversité dans son système de gestion. Dans la plupart des cas, les organisations écologiques ou les communautés locales peuvent vous conseiller sur certains sujets, par exemple sur les espèces de poissons à choisir pour un menu écologique, les espèces de plantes à utiliser pour intégrer la biodiversité locale dans les jardins et les espaces communs de l'hôtel, ou le choix des revues et magazines à proposer dans le hall.
- **Collaborer sur les initiatives de conservation de la biodiversité** : votre hôtel peut aussi collaborer avec d'autres partenaires à des activités ou des manifestations écologistes, par exemple pour célébrer la Journée de la Terre, la Journée internationale de la biodiversité, la Journée mondiale des zones humides ou la Journée mondiale du tourisme, ou encore au nettoyage d'une plage, d'un récif corallien ou d'une zone humide. Vous pouvez également choisir de parrainer une exposition au musée local d'histoire et des sciences naturelles ou un festival de films sur l'environnement. Au cours de ces manifestations, votre hôtel peut éventuellement présenter son propre programme en faveur de la biodiversité ou accueillir un programme conjointement avec d'autres organisations.



Rue Mauverney 28
1196 Gland
Suisse
Tel +41 22 999 0000
Fax +41 22 999 0002
www.iucn.org

