

Pourquoi vous devriez renoncer à ramener Dory à la maison

« Le Monde de Dory » vient de sortir en salles. On s'attend à un boom des ventes de poissons chirurgiens pour garnir les aquariums. Prudence.

La vague cinématographique du *Monde de Dory* déferle dans nos cinémas depuis ce mercredi. Ce film d'animation de Pixar met en scène le célèbre « chirurgien bleu » à la mémoire de poisson rouge. Si, aux quatre coins du monde, on est impatient de retrouver Nemo et sa bande de copains à branchies, certains aquariophiles craignent un nouveau carnage.

C'est qu'il y a un précédent. En 2003, suite à la sortie du *Monde de Nemo*, nombre de particuliers, tombés sous le charme du poisson clown, ont voulu le même à la maison. « Les ventes de cette espèce ont augmenté de 40 % », pointe le *National Geographic*. Pour les muer en ornements vivants de salon, « un million de poissons clowns semblables à Nemo ont été arrachés à leurs récifs coralliens », précise le biologiste américain Craig Downs. Prélevés à coups de cyanure, technique pourtant interdite, les animaux ont ensuite dû subir un transport aux conséquences terribles : environ 70 % d'entre eux n'ont pas survécu.

Le spectre d'une explosion des ventes et de ses conséquences morbides plane donc au-dessus des *Paracanthurus hepatus*, nom savant de Dory. Si certains vendeurs peu scrupuleux de la vie animale se frottent les mains, d'autres freinent des quatre fers. « Je vais déconseiller aux clients débutants d'acheter un chirurgien bleu », affirme Pascal Klein, responsable de l'Aqua garden center de Neupré, en province de Liège.

Pourquoi ? « Un tel poisson de mer exige bien plus d'équipement qu'un poisson rouge dans un bocal », précise le commerçant. Et donc un budget important. En plus d'un bassin de 200



Le « *Paracanthurus hepatus* », alias Dory, est pêché avec du cyanure qui l'empoisonne et détruit son habitat naturel. © DR

litres – volume minimal requis pour le bien-être du poisson chirurgien –, différentes technologies sont nécessaires : écumeur, chauffage, appareil contrôlant la chimie de l'eau, lampe puissante etc. Rien que pour l'installation, impossible de s'en sortir pour moins de 1000 euros. A cela, s'ajoute le coût du poisson, de 35 à 100 euros selon la taille, plus celui de ses partenaires captifs.

« Ces poissons de mer éprouvent beaucoup de difficulté à s'acclimater à la captivité »

PASCAL KLEIN, AQUA GARDEN CENTER

En plus, « les Dory sont très délicats, ajoute Pascal Klein. Leur élevage est impossible, au contraire des poissons clowns qui proviennent désormais de fermes sises notamment en Israël. Donc, les Dory proposés dans le commerce sont tous des poissons sauvages prélevés directement dans le milieu. Il leur est dès lors difficile de s'acclimater à la captivité ».

Si les poissons proposés dans l'animalerie de Pascal Klein sont labellisés OFI (ornemental fish international), garantissant au client qu'ils ont été pêchés sans ruiner l'environnement, et

donc sans cyanure, c'est loin d'être le cas chez tous les revendeurs. « Plus de 50 % des poissons d'aquarium d'eau de mer testés après leur achat auprès d'un fournisseur ou d'un grossiste américain ont été pêchés à l'aide de cyanure, note Craig Downs. Le cyanure est une arme de destruction massive. »

Vaporisé en solution entre les branches des coraux, il bloque la chaîne respiratoire des animaux. Dès lors, les poissons étouffent, sans aucune distinction entre les espèces. « Groggy, ils sortent du récif. Le pêcheur n'a plus qu'à les attraper dans son époussette avant de les expédier dans les jours qui suivent aux grossistes du monde entier, explique le Pr Jérôme Mallefet, chercheur qualifié FNRS en biologie marine (UCL). Le timing est très court pour les vendre car le cyanure pénètre dans les tissus, les poissons meurent souvent dans les deux à trois semaines après leur capture. Par ailleurs, le cyanure épanouit et enveloppe le récif de corail et finit par le tuer lui aussi. La technique de pêche au cyanure est à bannir. »

Bref, si Dory fait craquer vos enfants, mieux vaut se contenter de leur offrir sa réplique en peluche. ■

LÆTITIA THEUNIS

LE PORTRAIT



Le chirurgien des récifs coralliens

Derrière Dory se cache le nom savant « *Paracanthurus hepatus* ». Cette espèce, habitant exclusivement les récifs coralliens de l'Indo-Pacifique, appartient à la famille des poissons chirurgiens, laquelle joue un rôle crucial de brouteur algal. « Ces poissons, globalement herbivores, empêchent les algues filamenteuses de proliférer en les dévorant, explique le Pr Mallefet. Actuellement, les récifs souffrent d'un phénomène El Niño gigantesque et beaucoup blanchissent. Or, leur capacité de récupération est d'autant plus grande que l'abondance en algues est faible. Dès lors, pour la survie des coraux, il ne faut surtout pas prélever les poissons chirurgiens de leur milieu ! » De plus, l'IUCN a classé Dory parmi les « least concerns », « ce qui revient à dire qu'on ignore tout des populations de cette espèce et des tendances actuelles ».

L.T.

L'ÉTUDE

Votre poisson est sans doute physionomiste

C'est à peine croyable et, pourtant, c'est vrai : à l'instar des primates, les poissons, du moins certains, sont physionomistes. Une surprenante étude, parue dans *Scientific Reports*, démontre en effet par une expérience que le poisson archer (ou *Toxotes*) s'en sort bien en reconnaissance faciale. Très bien même. Et ce, malgré un cortex visuel peu évolué. Cela laisse supposer qu'il ne serait pas nécessaire d'avoir un cerveau complexe ou des neurones spécialisés pour avoir cette capacité. Les chercheurs ont exploité le don des *Toxotes* à viser et à cracher vers un insecte pour le faire tomber de sa feuille. Ici, placés dans un aquarium surplombé d'un écran où défilaient des couples de visages de femmes de type caucasien, ces petits poissons devaient cracher un jet d'eau (long jusqu'à 50 cm) vers le visage qu'ils avaient appris à reconnaître durant une phase d'entraînement préalable, ou ne rien cracher si aucun des deux visages présentés n'était connu. Si l'on en croit les résultats, le poisson archer sait distinguer un visage humain parmi quarante-quatre autres avec un taux de réussite supérieur à 80 %. Voilà qui va apporter de l'eau au moulin des propriétaires qui soutiennent mordicus que leurs poissons de compagnie adorés les reconnaissent.

LÆTITIA THEUNIS



Suivi l'actualité du développement durable sur www.lesoir.be/demainlaterre

LE MOT

Pils

En pleine période de l'Euro, les Brasseurs belges publient les résultats d'un sondage sur les goûts des Belges en matière de bières. Surprise : la pils reste la favorite des consommateurs noir-jaune-rouge mais sa cote de popularité décline fort. Elle n'est plus que de 30 %, alors qu'elle s'établissait à 50 % il y a 10 ans. Sur la même période, les bières spéciales ont doublé leur nombre d'adeptes. Quant aux mousses sans alcool, elles peinent à décoller. 86,8 % des sondés n'en consomment pas.

JULIEN BOSSELER

LA VIE DU NET

Des vidéos de 140 secondes sur Twitter

Twitter, c'est le royaume des courts messages textuels. Mais la vidéo prend une place de plus en plus importante sur le réseau social apprécié des stars, des dirigeants politiques et de tous ceux qui les suivent. Un des hauts dirigeants de l'oiseau bleu a ainsi déclaré que « la vidéo se trouve de plus en plus au cœur des conversations en temps réel sur Twitter. Le nombre de tweets vidéo a ainsi augmenté de 50 % depuis début 2016 ». C'est ce qui a motivé la plateforme de micro-blogging à donner plus de place aux images animées. Hier, les séquences qui accompagnaient les tweets ne pouvaient excéder 30 secondes. Aujourd'hui, elles peuvent atteindre 140 secondes. Ce chiffre fait référence au nombre maximal de caractères (140) contenus dans un tweet. Dans un futur proche, cette ouverture à des séquences vidéo plus longues concernera aussi les clips (6 secondes actuellement) postés via l'application Vine, propriété de Twitter. Celui-ci cherche ainsi à poursuivre son évolution et à booster son nombre d'utilisateurs qui stagne à 300 millions alors que d'autres réseaux sociaux cartonnent grâce à l'image animée. Comme Instagram, propriété de Facebook, qui vient de dépasser la barre des 500 millions d'utilisateurs.

J.BO.

LA GASTRONOMIE

Les moules de Zélande arrivent tôt

La saison des moules de Zélande, les préférées des Belges, débutera ce 29 juin, soit deux semaines plus tôt que d'habitude. La décision a été prise par les mytiliculteurs zélandais. Selon ceux-ci, cette précocité est liée à « la combinaison d'un printemps ensoleillé (sic !) et de pluies abondantes ». Le lancement des zélandaises repose sur diverses analyses et dégustations d'échantillons jugés à maturité au niveau de la taille et de la qualité. Nico van Zantvoort, commissaire-priseur, promet un beau millésime. Les moules sont cette année plus grandes, plus charnues, donc plus goûteuses, tout en restant abordables côté prix. On associait autrefois la saison des moules aux mois en « bre », méprise liée aux conditions de transport et de réfrigé-



ration d'antan. La saison des moules de Zélande s'étend normalement de la mi-juillet à la mi-avril de l'année suivante. Précisons en outre qu'une moule arrive à maturité en dix-huit mois.

Le secteur belge de la gastronomie se frotte les mains : 64 % des moules cultivées aux Pays-Bas sont consommées en Belgique, surtout l'été. « C'est notre patrimoine », réagit Camilla Navetta, directrice de la communication du restaurant Chez Léon. Selon celle-ci, c'est dans ce restaurant réputé de la rue des Bouchers que Bruxelles est devenue « capitale du moules-frites » à l'occasion de l'Exposition universelle de 58. « L'année passée, nous en avons acheté 180.000 kilos ! Cela représente plusieurs centaines de casseroles par jour. Notre clientèle est composée à 50 % de touristes et à 50 % de Belges. Les étrangers viennent pour découvrir un classique ; nos compatriotes, pour le plaisir. La nouvelle saison est synonyme du retour des vacances et, espérons-le, du soleil. »

La filière est rodée. « Une moule appréciée au déjeuner a été sortie des eaux à l'aube », poursuit celle-ci, annonçant des prix identiques, voire en légère baisse par rapport à l'année dernière (23,85 euros la casserole de 800g).