Une pêche « durable » est-elle possible ?

mardi 11 octobre 2016, par Yveline Nicolas

Le poisson est recommandé dans la plupart des régimes alimentaires. Mais les produits de la mer sont surexploités et pollués.

La consommation de poissons de pêche ou d'aquaculture dans le monde est en moyenne de 20 kilos chaque année par personne (35 kilos en France, qui est le 5ème pays consommateur). Le poisson constitue la principale source de protéines pour un milliard de personnes. Selon l'édition 2016 de la *Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture* de la FAO,« *les poissons ont fourni 6,7 % de l'ensemble des protéines consommées et offert une source abondante d'acides gras oméga-3, de vitamines, de calcium, de zinc et de fer* ». Près de 57 millions de personnes travaillent dans le secteur primaire de la production de poisson, dont un tiers dans l'aquaculture.

Mais plus de 30% des« stocks » de poissons commerciaux sont pêchés à des niveaux biologiquement non viables et 58% exploités à leur maximum. En Méditerranée la surexploitation toucherait même 88% des stocks. Si l'aquaculture se développe (40% de la production contre 60% de la pêche de poissons sauvages) elle nécessite à son tour des quantités toujours plus grandes de farines de poisson, tout en disséminant des antibiotiques, pesticides, additifs chimiques, déchets et en détruisant des habitats naturels.

Plus les poissons figurent en haut de la chaîne alimentaire, plus ils concentrent de polluants. D'après un test de *60 millions de consommateurs* paru en avril 2016, sur 15 conserves de thon de grandes marques et marques de grande distribution, toutes contenaient du mercure, de l'arsenic et du cadmium. Par ailleurs, le réchauffement climatique modifie la température de l'eau de mer, son acidité, sa teneur en oxygène, ce qui déséquilibre les écosystèmes marins, avec des impacts sur la répartition des poissons, leur taille, leur capacité de reproduction, les interactions entre prédateurs et proies, etc.

Dans ce contexte, il est urgent de rompre avec la vision traditionnelle du poisson comme une « ressource renouvelable » à « extraire », à « exploiter ».

La pêche est devenue une industrie qui lamine les pêcheurs artisanaux, particulièrement en zone côtière dans des pays du Sud. Les « chaluts pélagiques » et autres « dispositifs de concentration de poissons », qui ratissent tout sur leur passage, causent une hécatombe, notamment parmi les dauphins. Et des eaux jusqu'à présent intactes sont maintenant l'objet de convoitises, notamment depuis que la fonte de glaciers révèle des zones très poissonneuses. Ainsi, d'après une enquête de Greenpeace, "des flottes de pêche recourent à la pratique destructive du chalutage de fond dans les eaux jusque-là largement inexplorées, de la mer de Barents dans l'Arctique norvégien".

Qu'est-ce qu'une pêche « durable » ?

Le Marine Stewardship Council, organisation internationale à but non lucratif, délivre un label « MSC ». Son logo avec un poisson blanc dans une pastille bleue permet d'identifier les produits issus de pêcheries et d'entreprises de produits de la mer engagées dans une certification et évaluées par des référentiels selon les directives internationales pour la certification et l'écolabellisation des produits de la pêche. Le MSC garantit la traçabilité du poisson certifié, du produit jusqu'au pêcheur labellisé, avec une base de

données consultable sur le site www.msc.org. 298 pêcheries sont actuellement certifiées dans plus de 30 pays et 85 en cours d'évaluation. Mais cela ne représente qu'environ 10% des captures annuelles en milieu sauvage.

Le label Bio existe également pour des poissons d'élevage, interdisant l'usage de pesticides, OGM et hormones de croissance. Des associations comme WWF ou Greenpeace proposent des guides et listes des poissons à privilégier et de ceux qui sont surexploités. Il faut consommer le plus local possible, veiller à la taille du poisson (qui ne doit pas être trop jeune), se renseigner sur la technique de pêche.

Quelques exemples non exhaustifs : hareng, lieu, maquereau, mulet, tacaud, limande, sole peuvent être achetés sans problème. Il faut faire attention aux anchois (éviter ceux de Méditerranée), bars (seulement de ligne ou d'élevage certifié), cabillauds (d'Arctique seulement). A refuser : les poissons de grands fonds (sébaste, empereur), les dorades roses, thons rouges, raies, certains poissons de rivière en voie de disparition (anguille)…

L'Union européenne dépend des importations pour 60% de ses besoins en poissons, qui proviennent de Chine, de Norvège et plus globalement des zones arctiques et tropicales. Une nouvelle politique commune de la pêche a été adoptée pour la période 2014-2020, visant à renforcer sa « durabilité », avec notamment des quotas, des interdictions temporaires, l'interdiction graduelle des rejets de captures indésirées entre 2015 et 2019.
La France est le 2ème domaine maritime mondial et figure au 4ème rang de l'Union européenne, soit environ 10% des captures. La pêche est actuellement rattachée au ministère de l'Environnement, de l'énergie et de la mer. La consommation de poisson de la France excède sa production. Selon le WWF, le 30 mai 2016 était le « Fish Dependance Day » : les Français-es avaient déjà consommé tout le poisson pêché en une année dans les eaux territoriales et étaient dépendant-es des pêcheries tropicales et arctiques.

Ressources

- Politique commune de la pêche : >>>>
- Label MSC : >>>>
- Guide consocitoyen de Greenpeace « *Les espèces profondes* » (pdf 9 p.) : >>>>
- Tableau des espèces de poissons et crustacés à l'usage des professionnels : >>>>
- Guide des poissons durables, Bruxelles Environnement (pdf 42 p.) >>>>
- *Quelles espèces choisir*, guide sur Consoglobe : >>>>
- *La vraie vie du poisson pané, de l'Arctique à l'assiette*, article dans *Reporterre* : >>>>
- Résumé de l'enquête de Greenpeace "Une nouvelle menace dans l'Arctique" >>>>
- A voir ou revoir : la série de spots vidéo *Soyons branché-es mais pas toxiques !* réalisée par la revue *Les périphériques vous parlent* et Roger Lenglet, avec la participation d'Adéquations. Notamment, le spot *Les petits poissons !* (durée : 1mn 50s) qui expose les recommandations de la Commission Européenne et de l'Organisation mondiale de la santé concernant la consommation de poisson.

Copyright © Site de l'Association Adéquations - http://www.adequations.org/spip.php?article2468