

Bien choisir son poisson, un geste efficace contre la surpêche

Par Sciences et Avenir avec AFP le 04.02.2020 à 14h04

À l'échelle mondiale, 33% des ressources en poissons sont surexploitées. Pour le consommateur, acheter du poisson peut tourner au casse-tête, mais faire les bons choix permet de lutter contre la surpêche, insistent scientifiques et ONG.

Saumon sauvage ou d'élevage ? Bar de ligne ou de chalut ? Avec ou sans label ? Pour le consommateur, acheter du poisson peut tourner au casse-tête, mais faire les bons choix permet de lutter contre la surpêche, insistent scientifiques et ONG. *"La pêche est le principal facteur d'impact sur les écosystèmes marins"*, explique Didier Gascuel, professeur en écologie marine. À l'échelle mondiale, 33% des ressources en poissons sont surexploitées. La pression est notamment très forte en Méditerranée, selon l'Agence des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO).

Il faudrait "consommer moins de poissons, considérer que c'est une fête"

Pour lutter contre la surpêche, le consommateur a son rôle à jouer. *"Nous avons droit à 8 kilos de poisson de pêche par personne et par an"*, en prenant en compte la population à nourrir et le respect d'une pêche durable, calcule Didier Gascuel. En moyenne, les Français en consomment 24 kg. Il faudrait donc *"consommer moins de poissons, considérer que c'est une fête"*.

Moins, mais mieux ? Il existe différentes qualités de poissons, estime Benjamin Hennequin, acheteur dans l'entreprise familiale Mareyage Hennequin qui sélectionne les poissons sur des criées de la côte atlantique pour approvisionner restaurants et poissonneries. Avec dans l'ordre, à ses yeux, le poisson pêché à la ligne, *"exceptionnel"*, celui pêché au filet à la journée puis ceux pêchés par des navires pouvant passer plusieurs jours en mer. Ce mareyeur recommande d'acheter des poissons de saison, *"comme pour les fruits et légumes"*, et de se tourner vers des espèces méconnues, comme le maigre, non sur-pêchées et moins chères.

"En petite quantité"

L'entreprise Poiscaille, elle, propose une vente directe de 80 pêcheurs français à 4.000 clients partout en France. Pour son cofondateur Charles Guirriec, la vente en circuit court promeut une pêche durable et permet de mieux rémunérer les pêcheurs sur la base de prix fixes. Ils peuvent ainsi *"prendre plus de jours de repos et donc moins pêcher"*, fait valoir l'ingénieur. Sandrine Thomas et Florence Bernard, pêcheuses artisanales basées à Royan, vendent leurs produits à la criée ou à Poiscaille. La première est spécialisée dans le bar de ligne. *"On met nos hameçons à l'eau pendant quatre ou cinq heures et on remonte les poissons un à un, vivants"*, ce qui évite les rejets de poissons morts, explique-t-elle.

Avec son bateau de moins de 12 mètres, elle ne peut sortir que 200 jours par an en mer en moyenne, peu en hiver "à cause des intempéries". *"On respecte le repos biologique des poissons, il est imposé par la nature"*. Florence Bernard, qui travaille au casier et au petit filet, *"pêche de tout en petite quantité"* : daurade, bar, merlu, sole... Ses filets restent deux heures dans l'eau. Si des poissons trop petits ou des espèces protégées s'y prennent, elle les remet à l'eau, vivants.

"On peut consommer les yeux fermés des merlus, des baudroies"

Le consommateur, lui, est invité à vérifier les méthodes de pêche sur les étiquettes chez son poissonnier. Les casiers et les lignes sont plus sélectifs que les chaluts. ONG et scientifiques conseillent aussi de manger local. Les zones de pêche doivent aussi être indiquées sur les étals des poissonneries. En France, 43% des poissons débarqués dans des ports proviennent de populations de poissons en bon état, selon l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). *"On peut consommer les yeux fermés des merlus, des baudroies"*, conseille Alain Biseau, coordinateur halieutique de l'Ifremer, ou encore des anchois et des coquilles Saint-Jacques.

Mieux vaut en revanche éviter l'aquaculture, qui contribue à la surpêche. Des poissons d'élevage comme le saumon consomment des farines de poissons. L'élevage des crevettes peut détruire des mangroves. Les labels peuvent aussi aiguiller l'acheteur. Le plus connu est MSC. *"C'est le label le plus robuste mais nous ne le soutenons pas sur l'ensemble des pêcheries"*, indique Ludovic Frère Escoffier du WWF.

WWF propose un guide actualisé (www.wwf.fr/projets/consoguide-poisson-ou-comment-consommer-du-poisson-differemment) pour éclairer le consommateur qui peut aussi tenir compte des campagnes lancées par des ONG contre des méthodes de pêche, comme Bloom avec la pêche électrique.