Le Parisien

Le label MSC pour une pêche durable est-il une «imposture» ?

Une étude scientifique avance que le plus connu des écolabels de pêche certifie à plus de 80 % des pêcheries industrielles, irrespectueuses des océans et des écosystèmes.

L'ONG Bloom critique le fait que l'organisme certificateur valorise plus « la grande pêche industrielle à fort impact » que la petite pêche à faible impact, des bateaux de moins de 12 m. (Illustration) LP/Olivier Boitet

Par **Émilie Torgemen**

Le 5 mai 2020 à 14h01

Dans les grandes surfaces, sur les étals des poissonniers, dans les rayons surgelés, beaucoup de consommateurs pensent acheter du poisson issu de la pêche durable en choisissant le label bleu ciel MSC (« Marine Stewardship Council »). Pas si sûr, alors que le journal scientifique Plos One publie ce mardi un article sur l'« imposture » de ce petit logo.

« Ce label dans lequel beaucoup de personnes avaient mis leurs espoirs est en fait un frein au développement d'une pêche durable », estime Frédéric Le Manach, directeur scientifique de l'ONG contre la surpêche Bloom, auteur de cet article.

L'organisme de certification est critiqué depuis quelques années. Cette fois, l'ONG Bloom ainsi que des chercheurs des universités de New York (États-Unis) et de Dalhousie (Canada) ont méthodiquement analysé près de 500 rapports d'évaluation des pêcheries. Résultat, « la grande pêche industrielle à fort impact » représente 84 % des volumes certifiés MSC. Il s'agit de bateaux de plus de 12 m utilisant des engins de pêches susceptibles d'abîmer les écosystèmes ou d'entraîner la capture d'espèce non désirée, comme des filets. À l'opposé, la petite pêche à faible impact, des bateaux de moins de 12 m utilisant des méthodes de pêche passive comme des casiers, des palangres ne pèsent au contraire que 7 %.

Vers des méthodes plus respectueuses des écosystèmes

Sollicité, l'organisme certificateur MSC qui distribue le label du même nom a répondu par un communiqué que « la durabilité environnementale de la pêche ne se mesure ni à la taille d'un bateau, ni à son engin de pêche ». Le texte défend une différence de philosophie et explique en substance que plutôt que de boycotter des pêcheries, l'organisme essaye de les amener vers des méthodes de pêches plus respectueuses des écosystèmes : « La certification n'est que la partie émergée de l'iceberg : depuis plus de 20 ans, nous réalisons un travail de longue haleine pour accompagner les pêcheries sur le chemin vers la durabilité » peut-on ainsi lire.

Une défense loin de convaincre l'ONG Bloom. « Dans une communication délibérée de maquillage, MSC utilise la petite pêche vertueuse comme un arbre pour cacher la forêt de la pêche industrielle », estime Frédéric Le Manach. Les chercheurs qui se sont penchés sur les photos utilisées dans les rapports et la communication du label montre que la grande pêche est 2,6 fois moins représentée dans les images (32 %) qu'elle ne l'est dans les captures certifiées. À l'inverse, la petite pêche à faible impact environnemental comme les très photogéniques pêcheurs de homard de Chausey, l'archipel en face de Granville (Manche) est ainsi 6,4 fois plus représentée qu'elle ne compte réellement (47 % des illustrations).

Diversifier le contenu de nos assiettes

« Le MSC est devenu Frankenstein qui certifie tout et n'importe quoi. Le cahier des charges est trop permissif, estime le militant des océans. En dehors de la pêche à l'explosif et au poison comme le cyanure, rien n'est interdit. Or, ces méthodes de pêche sont ultramarginales, l'apanage de quelques contrebandiers qui n'ont pas vocation à alimenter la grande distribution »

En revanche, le MSC peut certifier pêche durable le chalutage profond (sauf en Europe). Cette technique a été interdite en Europe parce qu'il permet la capture d'espèces profondes au développement très lent, (comme l'empereur qui peut vivre 150 ans) avec de lourds chaluts de fond qui détruisent des écosystèmes centenaires.

« Exigeons de la grande distribution une indication claire et systématique de la méthode de pêche et de la longueur des navires, aucun logo ne peut servir de parapluie magique », demande Frédéric Le Manach. Et les consommateurs ? Ceux qui veulent continuer à manger poissons et fruits de mer sans vider les océans, sans se fier aveuglément aux labels, doivent surveiller les méthodes de pêche – elles doivent obligatoirement figurer - et que l'on favorise les navires de moins de 12 m et engins passifs (ligne, casier, filet, pêche à pieds). Autre conseil, il faut diversifier le contenu de nos assiettes, exit le saumon d'élevage et les crevettes tropicales, limiter le cabillaud pour favoriser des poissons moins usuels : merlu, tacaud, anchois ou sardine.