notre-planete.info
Depuis 2001, le média de référence en environnement et sciences de la Terre

Peut-on vraiment faire confiance au label "Marine Stewardship Council" (MSC) sur la pêche "durable" ?

Crédit : BlackTobi / Pixabay - Licence : CC0

L'association BLOOM et des Universités nord-américaines viennent de publier une étude qui démontre que les pêcheries certifiées par le label "Marine Stewardship Council" (MSC) sont principalement destructrices et industrielles, à l'inverse de la communication déployée par le MSC.

Créé en 1997, le label "Marine Stewardship Council" (MSC) promettait de répondre à l'indispensable gestion raisonnée des ressources marines. Les citoyens pourraient enfin acheter du poisson "sans se sentir coupables". Vingt ans plus tard, la désillusion est amère pour les scientifiques et les ONG qui ont soutenu le lancement et la démarche de cet écolabel, initialement créé par le WWF et le géant de l'agroalimentaire Unilever, devenu entre-temps le leader mondial des écolabels des produits de la mer.

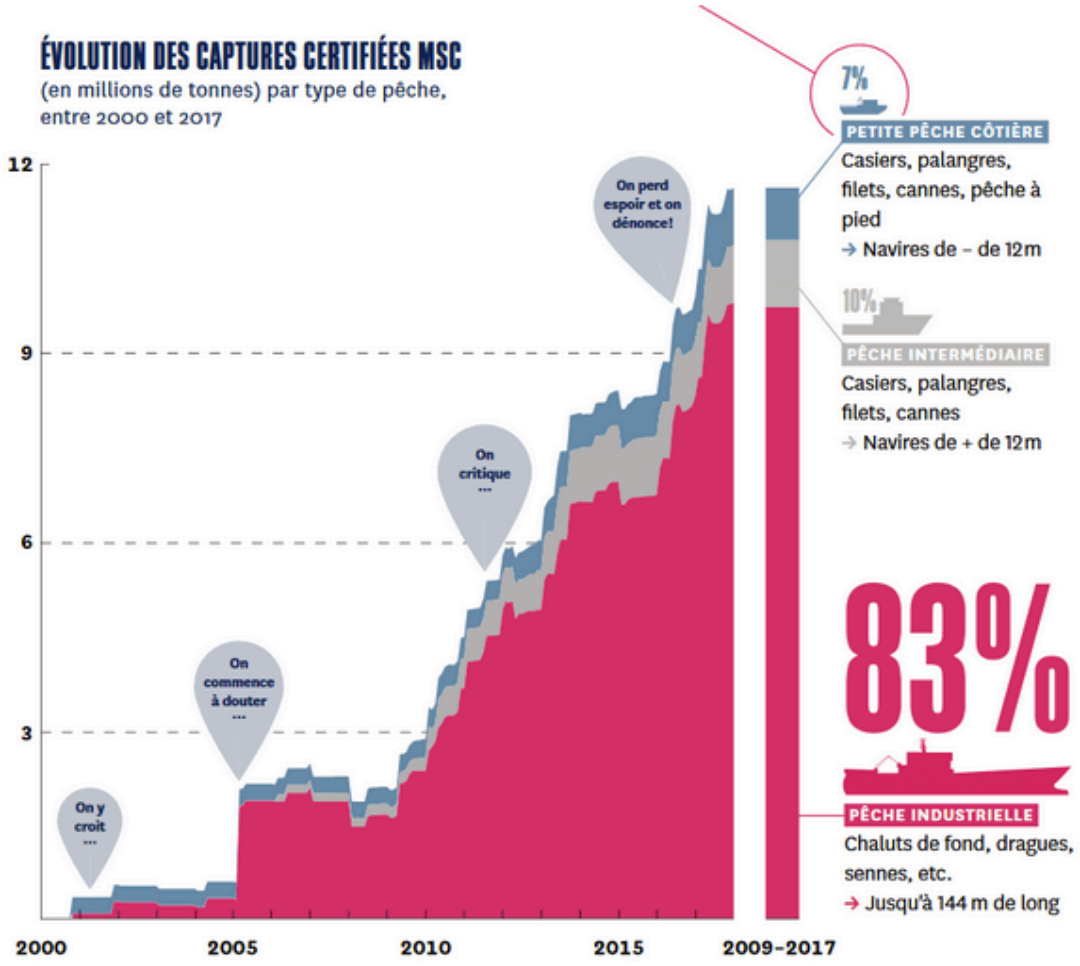
Les critiques, au début timides, ont été de plus en plus nombreuses et sévères, mettant en cause tant le manque d'ambition du label que l'application de ses standards et l'impartialité du processus de certification.
Pourtant, les dirigeants du MSC ont répondu aux critiques en répétant que l'écolabel donnait "la garantie qu'aucune méthode destructrice n'[était] autorisée". Une assertion maintes fois martelée, mais jamais vérifiée. En outre, l'état des écosystèmes marins ne fait que se dégrader, alors que ce label est maintenant très répandu dans les produits surgelés de la mer...

"Le label MSC certifie en fait principalement des pêcheries industrielles destructrices"

L'association de défense de la vie marine BLOOM et ses coauteurs des universités de New York (États-Unis) et de Dalhousie (Canada) ont procédé à l'analyse exhaustive de toutes les pêcheries certifiées MSC depuis les origines du label. Les résultats révèlent de façon imparable l'ampleur de l'imposture du label MSC : à l'opposé de ses affirmations, le label MSC certifie en fait principalement des pêcheries industrielles destructrices, explique Frédéric Le Manach, directeur scientifique de BLOOM et premier auteur de l'étude.

Les critères d'accès au label sont laxistes

L'étude menée par BLOOM et ses coauteurs montre que les pêcheries certifiées "MSC pêche durable" sont très éloignées de la promesse initiale du label de garantir "qu'aucune méthode destructrice n'est autorisée". En réalité, les méthodes de pêche les plus impactantes qui existent, comme les chaluts de fond et les dragues, ont représenté 83 % des captures certifiées MSC entre 2009 et 2017. Même les plus grands navires-usines européens, atteignant 144 mètres de long, sont certifiés MSC. Rien d'étonnant à cela : **le label MSC considère que seule la pêche à l'explosif et au poison, comme le cyanure, n'est pas "durable". Tout le reste peut prétendre à une certification**. Les critères du MSC permettent ainsi aux pratiques les plus impactantes d'être certifiées "durables".



Bloom - Licence : DR

La communication du MSC est trompeuse

En outre, BLOOM et ses coauteurs ont passé au crible la communication du MSC et ont découvert que le label MSC cachait ce vice fondamental en mettant principalement en avant la petite pêche côtière ayant un faible impact sur l'environnement marin. BLOOM et ses coauteurs démontrent que la grande pêche industrielle à fort impact représente 83 % des volumes certifiés MSC entre 2009 et 2017 mais seulement 32 % de ses illustrations photographiques, alors que la petite pêche à faible impact ne représente au contraire que 7 % des volumes certifiés mais 47 % des illustrations. Il s'agit de la petite pêche côtière, composée de navires de moins de 12 mètres de long utilisant des engins à impact très limité sur l'environnement. Ces méthodes de pêche, dites "passives", comprennent par exemple la ligne, le casier, le filet et l'hameçon.

Le label MSC est juge et partisan

Le cahier des charges n'a pas seulement été critiqué pour son laxisme et ses incohérences mais aussi pour son application partiale et entachée de conflits d'intérêts. Les vices, en amont comme en aval des processus de certification, ont fait l'objet de nombreuses critiques formelles, y compris de la part de BLOOM.

Par exemple, le cabinet chargé d'évaluer la pêcherie est choisi et rémunéré par... La pêcherie ! Le modèle du MSC repose sur la zone grise de la corruption : le clientélisme, la confusion des intérêts, la partialité.

ℹ En 2020, une autre enquête révèle que le MSC possède près de 40 millions d'euros en avoirs nets (bâtiments, dépôts bancaires, placements financiers etc.), faisant du MSC un objet capitaliste classique très éloigné d'une association à but non lucratif.

A lire sur ce sujet :

- La certification MSC labellise une pêche non durable : celle de l'Empereur en Nouvelle-Zélande
- Contestation des estimations et effondrement des stocks de poissons
- La pêche clandestine prospère sous le pavillon de complaisance
- Aires Marines Protégées et sécurité alimentaire

Servant de bouclier markéting aux industriels de la pêche mondiale, masqué derrière de douteux oripeaux d'ONG, déterminé à duper le public comme les pouvoirs publics, le MSC empêche aujourd'hui toute possibilité de changement structurel du secteur de la pêche en légitimant les pires pratiques. Au lieu de soutenir les pratiques de pêche vertueuses pour l'environnement et l'emploi, le MSC s'est transformé en arme supplémentaire d'écrasement de la petite pêche côtière par la pêche industrielle et la grande distribution. Toutes les critiques formulées au MSC dans ce sens ont été balayées d'un revers de main par ses dirigeants. au moment où les citoyens sont plus déterminés que jamais à soutenir une pêche vertueuse de proximité, ils se trouvent démunis, ne disposant pas d'outil fiable pour guider leurs achats responsables.

Quelques exemples de pêcheries destructrices et décriées pourtant certifiées MSC

Les pêcheries d'eau profonde

Les espèces profondes, exceptionnellement longévives (par exemple, l'empereur peut vivre jusqu'à 150 ans !), sont pêchées avec de lourds chaluts de fond détruisant des écosystèmes centenaires, y compris des coraux souvent millénaires.

Les pêcheries de coquillages

Certaines pêcheries de bivalves certifiées MSC, comme celle du couteau, sont effectuées avec des "dragues hydrauliques", dont les lames pénètrent dans le sédiment et injectent de l'eau sous pression qui liquéfie le sédiment pour extraire les coquillages plus facilement.

Les pêcheries minotières

Des petits poissons comme le lançon, le sprat et le tacaud sont capturés pour être réduits en farine et en huile pour les besoins de l'aquaculture. C'est, par exemple, le cas d'une pêcherie danoise, dont les captures annuelles sont aussi importantes que l'intégralité de la pêche française !

Le krill, petite crevette indispensable à l'alimentation de très nombreux animaux marins, est pêché dans les eaux fragiles et encore largement vierges de l'Antarctique pour fabriquer des compléments alimentaires.

Les pêcheries d'espèces invasives

Certaines pêcheries, comme celle du crabe royal du Kamtchatka, sont certifiées MSC "pêche durable" alors que ces espèces ont des impacts dramatiques sur les écosystèmes indigènes.

Les pêcheries de thon tropical

Le ciblage des thons à l'aide de "dispositifs à concentration de poissons" ("DCP") dans les océans Indien, Atlantique et Pacifique Ouest entraine la capture et la mort de nombreux thons juvéniles et d'espèces non-ciblées, comme les requins et les tortues.

Les thons de la partie Est de l'Océan Pacifique sont capturés en même temps que des dauphins, tués par centaines....

Et très bientôt, le thon rouge, une espèce menacée qui commence à peine à se remettre de décennies de surpêche, sera également certifiée !

"*Aujourd'hui, nous ne croyons plus du tout au MSC. Ça a été le cas par le passé mais ses dérives sont aujourd'hui irrécupérables. Le MSC est devenu un frein à la pêche durable*" commente Frédéric Le Manach.

Au moment où les citoyens sont plus déterminés que jamais à soutenir une pêche vertueuse de proximité, ils se trouvent démunis, ne disposant pas d'outil fiable pour guider leurs achats responsables. BLOOM demande aux enseignes de distribution d'arrêter d'être complices des mensonges du MSC et de cesser de se réfugier derrière ce label trompeur, au lieu de mettre en place une réelle exigence dans leurs achats de poisson.

Que pouvons-nous faire ?

En tant que consommateur nous pouvons :

- réduire notre consommation de protéines animales, poissons inclus. C'est le geste n°1 pour réduire notre "impact carbone" et limiter le réchauffement climatique.
- Demander à notre poissonnier que la méthode de pêche soit clairement affichée — c'est la loi — et que la longueur du bateau le soit aussi. Achetez du poisson issu de la petite pêche côtière : navires de moins de 12 mètres et engins passifs (ligne, casier, filet, pêche à pieds). Si les indications sont insuffisantes pour être sûr-e de la méthode de pêche, passez votre chemin (et si vous êtes adepte d'une parole courageuse, faites connaître votre mécontentement).
- Diversifiez le contenu de votre assiette. Exit le saumon d'élevage et les crevettes tropicales, limitez le cabillaud. Tentez l'aventure avec des poissons peu valorisés mais pourtant très bons : merlu, tacaud, merlan bleu, anchois ou sardine.