

L'Humanité

Consommation. Une pêche raisonnable pour les tables de fêtes

Jeudi 23 Décembre 2021, Marie-Noëlle Bertrand

La pêche artisanale est un atout pour goûter des produits de la mer justes et durables. Les associations Bloom et Pleine Mer nous livrent des clés pour les repérer sur les étals.

Comment choisir des poissons ou crustacés respectueux des ressources marines et des pêcheurs ? En optant pour ceux issus de la pêche artisanale. Si les navires industriels sont « majoritairement responsables de la surpêche et des difficultés de subsistance des pêcheurs artisans », les structures familiales, elles, s'avèrent « plus concernées par la qualité de l'emploi en mer et l'état des stocks de poissons locaux », souligne l'association Pleine Mer, dans une étude qu'elle remet à flot à l'occasion des fêtes. Reste à savoir comment y accéder quand on ne vit pas le long d'une côte. Pleine Mer et l'association Bloom nous donnent quelques clés pour les repérer sur les étals et éviter les pièges.

Engin de pêche :

la méthode compte

En Europe, indiquer la technique de pêche sur les étiquettes est obligatoire, rappelle Bloom, et c'est un bon atout. Les engins « traïnants », qui capturent activement les poissons, sont le plus souvent utilisés à l'échelle industrielle.

Le chalut pélagique ou de fond, tout comme la senne danoise sont ainsi à éviter. À l'inverse, les engins « dormants », dans lesquels les poissons viennent eux-mêmes se piéger, sont jugés vertueux. Casiers, pêche à pied, à la main ou à la ligne de traîne sont de bonne facture. « Quand un merlu est pêché en ligne, vous pouvez être sûr qu'il l'est par un artisan côtier », explique Frédéric Le Manach, directeur scientifique de Bloom.

Les zones de pêche sont à l'inverse un indicateur peu sûr. La mention « Atlantique nord-est », par exemple, peut tout autant désigner le golfe de Gascogne que la mer de Norvège. « Or, ce qui compte vraiment, c'est de savoir s'il s'agit d'une pêche côtière ou de grand large », insiste le responsable.

Les labels commerciaux :

de faux amis

Bloom et Pleine Mer le clament : les certifications sont un outil marketing créé pour les industriels, et aucun label assurant qu'un produit est issu de la pêche durable ne garantit qu'il l'est. « La grande pêche industrielle à fort impact représente 83 % des volumes certifiés MSC entre 2009 et 2017 », souligne Bloom. Pleine Mer insiste : MSC, Friend of the Sea, Pavillon France... « Il existe beaucoup trop d'exemples de pêcheries certifiées durables au rabais par les principaux écolabels. » Certaines mentions sont toutefois utiles, par exemple pour identifier du « bar de ligne » ou des « huîtres traditionnelles ».

Le congelé : un secteur

plombé par l'industrie

On peut le déplorer : concentré sur les espèces les plus communes (saumon, colin, crevettes), le secteur du congelé, pourtant si pratique, est aujourd'hui phagocyté par la pêche industrielle. L'étiquette, là encore, peut permettre de s'aiguiller vers le moins pire. Encore cela ne vaut-il que si le produit n'est pas transformé. « L'indication de la méthode de pêche n'est plus obligatoire sur les plats cuisinés », rappelle Frédéric Le Manach. Acheter frais reste la meilleure parade. Cela permet en outre de diversifier les espèces consommées, ce qui est non seulement facteur de durabilité, mais aussi de santé et de plaisir. « Le tacaud, le merlan bleu, l'anchois ou la sardine sont bons gustativement, riches en oméga 3 et accumulent beaucoup moins d'éléments chimiques toxiques que les grands prédateurs comme le thon », souligne Bloom.

Poisson d'élevage :

pas une bonne alternative

Couramment proposé comme une alternative à la surexploitation des stocks de poissons sauvages, le poisson d'élevage représente rarement la solution idéale. S'il existe des modèles artisanaux de production aquacole, « force est de constater que ce sont des modèles industriels non durables » qui dominent le marché, relève Pleine Mer. Ceux-ci impliquent une intense pêche de fond pour nourrir les poissons destinés à la consommation humaine. Selon Greenpeace, au cours de l'année 2019, plus d'un demi-million de tonnes de petits poissons pélagiques ont été capturés dans les eaux d'Afrique de l'Ouest pour être transformés en farine de poissons destinée aux saumons d'élevage. Quant aux crevettes d'élevage, des rapports notent que celles destinées aux marchés européens alimentent la déforestation des mangroves et, dans certains cas, le travail forcé.