

## Pour sauver les poissons, sachez les choisir !

Si la situation de certaines espèces s'améliore en Europe, selon un rapport de l'Ifremer, d'autres risquent de disparaître. Alors au moment d'acheter, pensez à la surpêche... Nos conseils.

Par Lucie Alexandre

**P**C'est très bon, le poisson. Mais l'exploitation intensive de la mer risque de provoquer l'extinction de certains spécimens, avec en corollaire des bouleversements irrémédiables pour la biodiversité marine. Alors, certes, l'état des ressources halieutiques en France et en Europe tend à être moins alarmant qu'il ne l'a été par le passé. Selon le bilan annuel de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), 60 % du volume de poissons pêchés chez nous renvoie à des populations dites durables, c'est-à-dire capables de se renouveler.

Cette pêche non menaçante pour la viabilité des espèces ne représentait que 22 % des poissons capturés en 2010 et seulement 15 % en 2000. La situation s'est donc améliorée. Reste que 20 % des populations marines pêchées en ce moment en France sont classées en surpêche et 2 % en voie d'extinction. Enfin, pour 20 % du volume exploité, les données sont introuvables. Alors comment faire son choix chez le poissonnier pour éviter d'épuiser les milieux marins ?

**Sardines, thon germon ou saint-jacques à privilégier**

Les observations des scientifiques de l'Ifremer donnent quelques pistes. Cer-

taines espèces sont ainsi absolument à éviter. Trois en particulier sont de plus en plus rares : le merlu et l'anguille en Méditerranée, ainsi que le cabillaud dans les mers du Nord et Celtique. Mais la sole, le rouget de vase et le chinchard sont aussi dans un cas de figure critique et donc à bannir le plus possible de nos assiettes. De la même façon, il faut se passer d'églefin et de merlan, qui sont en surpêche. Quant aux bars en Atlantique mais aussi les sardines, les anchois et les espadons en Méditerranée, si leurs populations sont désormais capables de se reconstituer, les espèces ne sont pas pour autant tirées d'affaire.

La vigilance est aussi de mise pour le merlu de l'Atlantique, un type de poissons dont les effectifs sont seulement en voie de se renouveler. « Je ne voulais plus manger de thon rouge, mais j'en vois davantage sur les étals, commente Béatrice, adepte des marchés aux poissons, il semble donc qu'on puisse à nouveau un peu en déguster. »

Pour les amateurs de produits de la mer qui voudraient en consommer sans trop culpabiliser, l'Ifremer cite les baudroies, les sardines et les coquilles Saint-Jacques en Atlantique ou encore les thons germons en Méditerranée. Une classification utile mais incomplète, évolutive et critiquée par les ONG et associations de défense de l'océan. « Ces

typologies sont dangereuses car un poisson non menacé aujourd'hui peut l'être demain si tout le monde se met à vouloir en acheter », alerte ainsi Lamya Essem-lali, présidente de Sea Shepherd France.

### **Des labels jugés peu satisfaisants**

« C'est bien que l'Ifremer fournisse des données, car nous n'en avons même pas dans certaines parties du monde, mais leur vision est datée », estime aussi Frédéric Le Manach. Le directeur scientifique de l'association Bloom met surtout en cause les seuils établis par l'Ifremer afin de déterminer si une population de poissons peut être considérée comme « en bon état ».

Ces ordres de grandeur qu'on appelle « rendement maximum durable » servent ensuite de supports aux pouvoirs publics pour établir des quotas. « Ces quotas ne prennent pas en compte les besoins en nourriture des prédateurs marins comme les dauphins ou les requins. Il nous faudrait une approche globale de l'écosystème marin, avec une prise en compte de l'ensemble de la chaîne alimentaire et non pas espèce par espèce », plaide ainsi Lamya Essem-lali.

Mais alors comment s'y retrouver en tant que consommateur bien avisé ? Les labels comme MSC sont loin de faire l'unanimité. L'Ifremer refuse de se prononcer à leur sujet mais suggère de réfléchir à de nouveaux critères. « Les labels témoignent de la préoccupation du grand public pour la survie du monde marin, admet Lamya Essem-lali, de Sea Shepherd France. Mais ce sont uniquement des outils marketing, et aucun d'eux n'est fiable », assure-t-elle.

### **La technique de pêche, une information capitale**

Un avis partagé par l'association Bloom, qui conseille plutôt aux citoyens de se renseigner sur la technique de pêche qui a servi à capturer le poisson qu'ils souhaitent acheter. Une information en principe accessible puisque rendue obligatoire par la réglementation européenne.

Les moyens de pêche dits passifs sont censés être plus vertueux car ils attrapent moins massivement les animaux marins et ne détruisent pas les habitats naturels sur leur passage. Parmi ces techniques à privilégier, on peut citer les filets maillés calés ou dérivants, les filets trémails, la pêche à la ligne et à la palangre calée ou dérivante, ainsi que les pièges comme les casiers ou les nasses.