Produits de la mer, quelle consommation durable ?

30 octobre 2021

Selon la FAO, un tiers des stocks mondiaux de poissons est menacé.

La surpêche, soutenue par des techniques de plus en plus destructrices, et le gaspillage participent à l'épuisement des ressources halieutiques. Face à ce constat, le consommateur, comme dans bien d'autres domaines, peut infléchir le marché par ses choix. Quelques pistes avec l'association Bloom pour guide.

Pour respecter nos océans et s'obliger à une consommation responsable, que choisir sur l'étal du poissonnier ? La darne de saumon d'élevage? Le filet de sabre ? Une daurade labellisée MSC ? Trouver la bonne réponse est un casse-tête. Pas étonnant, explique l'association Bloom, les évaluations des stocks des espèces varie d'une année sur l'autre et ce que l'on peut nous déconseiller de consommer à un moment peut retrouver notre assiette un peu plus tard. Pour Bloom, les guides d'espèces à consommer ne peuvent être fiables hormis pour rayer définitivement de sa liste de courses certains poissons dont la pêche ne peut être en aucun cas durable ou dont les stocks sont au plus bas. C'est le cas notamment des requins et des espèces profondes : lingue bleue, sabre noir, grenadier de roche, hoki, empereur ou sébaste.

L'association craint aussi qu'inciter les consommateurs à se reporter sur des espèces précises soit une manière « *simpliste* » de voir les choses. « *Cela nous éloigne de la vraie urgence : repenser notre consommation de poisson et orienter celle-ci vers les méthodes de pêche les plus vertueuses.* » La pêche vertueuse : telle est le combat de Bloom, mais aussi d'autres associations, de nombreux artisans pêcheurs, et d'autres professionnels…

À l'opposé de celle-ci, la pêche industrielle a développé des techniques de

prélèvements massifs qui détruisent les écosystèmes et anéantissent les ressources. Il s'agit par exemple du chalutage profond ou de la pêche électrique qui s'est développée dramatiquement en mer du Nord. Autre méfait, la pêche industrielle, à l'échelle de la planète, rejette une dizaine de millions de tonnes de poissons morts par an, un gaspillage inacceptable. En outre, elle capture dans le même temps environ vingt millions de tonnes de poissons qui sont transformées en farines animales pour les élevages, notamment de poissons. À 90% ces poissons pourraient être directement consommés par les humains. Encore un gâchis !

En Europe, la technique de pêche doit figurer sur les étiquettes. Voici donc une première piste pour se repérer.

Des labels peu fiables

Vous penserez aussi, comme nombre d'entre nous, « *faisons confiance aux labels* ». Mauvaise idée, explique l'association Bloom. Selon ses travaux de recherche, « *aucun label clamant une pêche durable ne garantit que le poisson certifié soit effectivement durable. Ne vous fiez donc pas aveuglément aux labels et à la certification (dont le fonctionnement même tend à privilégier les flottes de pêches industrielles), car il existe beaucoup trop d'exemples de pêcheries certifiées durables au rabais par les principaux écolabels (MSC, Friend of the Sea, Pavillon France,etc.)* » peut-on lire sur le site de l'association.

Et le poisson d'élevage ? Au moins, lui n'est pas pêché au détriment d'autres espèces ? Le saumon d'élevage, par exemple, bien ou pas bien ? Le saumon d'élevage cumule tous les maux, explique Bloom. Premier mauvais point, il est nourri à partir de farines de poissons, ensuite il est bourré de pesticide et de toxines. Enfin, en vertu de l'accord de libre-échange signé entre l'Europe et le Canada (CETA), des saumons génétiquement modifiés dont la commercialisation est autorisée au Canada, pourraient se retrouver dans nos assiettes.

Pour finir, les dégâts des élevages sur l'environnement sont nombreux : accumulation des excréments sous les cages, mutations accélérées des pathogènes qui se retrouvent dans l'océan, phoques et oiseaux pris dans les filets… Décidément, le saumon d'élevage, c'est non !

Réduire sa consommation

Et la bonne vieille boite de thon ? sommes-nous tentés de proposer. « Petit Navire, gros dégât » titre l'ONG Greenpeace, très mobilisée aussi, comme chacun le sait, sur la protection des océans. « *Petit Navire est le leader du thon en boîte sur le marché français. Malgré l'ambition affichée d'être exemplaire en matière de pêche durable, la marque s'approvisionne en thons pêchés avec une pratique ravageuse pour les océans : les dispositifs de concentration de poissons (DCP). Cette pratique a pour conséquence d'augmenter de manière significative les captures de thons, y compris juvéniles, mais aussi d'entraîner des prises accessoires d'espèces non ciblées qui sont le plus souvent rejetées à la mer.*
Par ailleurs, la maison-mère de Petit Navire, Thai Union, a plusieurs fois été pointée du doigt pour non-respect des droits des travailleurs employés sur les bateaux de pêche de ses fournisseurs » informe l'ONG sur son site.

Alors quel poisson mettre en papillote, au court-bouillon ou sur le barbecue ? Consommons varié conseille Bloom. Pensons au **merlu, au tacaud, au merlan bleu, aux anchois ou à la sardine, d**es poissons très peu valorisés et pourtant riches en oméga-3 et, surtout, accumulant beaucoup moins d'éléments chimiques toxiques (mercure, arsenic, …) en comparaison des grands prédateurs comme le thon. « *En diversifiant, vous diminuez enfin la pression sur les autres espèces commercialisées* » explique Bloom.

Surpêche et destruction massive

Au final, la solution consiste probablement à réduire sa consommation de poissons. Les Français consomment en moyenne 34,5 kilos de poissons et crustacés par personne et par an. Une consommation durable s'élèverait aux alentours de 8 kilos toujours d'après Bloom. À condition de ne pas remplacer cette source de protéines par de la viande issue de bétail élevé à la farine de… poisson ! Un casse-tête vous disais-je !

Mais en fait, pourquoi se poser tant de questions ? Parce que la biodiversité des océans est menacée et que si la pêche n'est pas seule responsable (les diverses pollutions ou le réchauffement climatique y prennent une grande part), elle y participe lorsqu'elle n'est pas pratiquée de façon durable. La surpêche aggrave l'état des stocks de certaines espèces. Selon la FAO, 33% de ceux-ci sont aujourd'hui surexploités, c'est à dire menacés de disparition.

Des techniques comme la pêche électrique concourent à la surpêche tout en

provoquant des dégâts terribles dans les fonds marins. De même la pêche illégale menace les ressources halieutiques en s'affranchissant des quotas. Peu quantifiable, elle pourrait atteindre de 20 à 30% des captures mondiales. Au-delà de la disparition des espèces, la surexploitation des océans menace la sécurité alimentaire. En effet, plus de 800 millions de personnes dans le monde dépendent de la pêche pour leur subsistance.

Alors, si le consommateur ne peut endosser toutes les responsabilités qui échouent aux gouvernements, au moment de choisir sont dîner, peut être qu'un bon choix peut aider, par exemple, les artisans pêcheurs à vivre décemment de leur travail et les ressources halieutiques à se maintenir à un niveau durable.

Soutenir la pêche artisanale

À taille humaine, plus respectueuse de l'environnement, n'usant pas de techniques de destruction massive, les artisans pêcheurs représentent l'avenir de la pêche durable.

En France, la pêche artisanale est la grande oubliée de la Politique commune de la pêche (PCP) qui rechigne à prendre en compte ses spécificités, notamment sa polyvalence, et la marginalise. Selon AgriMer, en 2013, elle représentait néanmoins 7 157 bateaux dont 4 578 en métropole, soit 80% des bateaux de pêche en France et près de la moitié des marins pêcheurs. Près de 80% de cette flotte est composée de navires de moins de douze mètres de long.

La définition française de la pêche artisane – définition propre à notre pays – indique comme faisant partie de cette activité tout navire de moins de vingt-cinq mètres avec son armateur embarqué. Pour l'association Bloom qui défend la pêche artisanale respectueuse de l'environnement marin, le critère de la taille est nécessaire mais la définition doit être plus précise. Elle doit intégrer l'application des techniques de pêches sélectives, le faible impact sur l'environnement, la qualité de la pêche et sa valorisation, l'armateur embarqué et un seul bateau en mer à la fois, un ancrage territorial fort.

La forte dépendance de la pêche artisanale à ses zones de pêche et à la ressource locale a conduit les artisans pêcheurs à gérer depuis longtemps leurs territoires et à réguler leurs pratiques. Pour cela, leurs stratégies de pêche visent à alterner

les zones de pêche et les espèces ciblées tout au long de l'année afin de pouvoir continuer à pêcher longtemps sur l'aire géographique concernée. Aujourd'hui, ils se tournent de plus en plus vers la vente directe afin de valoriser mieux leurs produits, de pêcher un peu moins tout en générant plus de revenus. Pour des associations comme Bloom ou Greenpeace, la pêche artisanale représente l'avenir de la pêche durable.

Une injustice

Au niveau mondial, un pêcheur industriel reçoit en moyenne 187 fois plus de subventions au gasoil par an qu'un pêcheur artisan bien que ceux-ci pêchent quatre fois plus de poissons par litre de fioul utilisé. Au total, les pêcheries industrielles reçoivent 80% des subventions publiques.

Pour l'interdiction de la pêche électrique

Depuis de nombreuses années, Bloom se mobilise activement contre la pêche électrique. Autour de son combat, l'association a fédéré de nombreuses personnalités politiques ou économiques, d'autres associations ou des entreprises… Le 16 janvier 2018, le Parlement européen se prononçait pour l'interdiction définitive de cette technique de pêche. Pour Claire Nouvian, fondatrice de Bloom, si cette décision représente une réelle victoire, la partie ne fait que commencer. « *Le Parlement s'est désormais saisi du dossier et va demander des comptes à la Commission européenne sur les conditions d'octroi de dérogations injustifiées et contraires aux avis scientifiques qui continuaient à être détournés de façon inacceptable par la Commission.* »

Deux petits poissons valent mieux qu'un gros

Dans les océans, les poissons ingèrent des métaux lourds issus essentiellement de l'activité humaine. Ils nous les transmettent lorsque nous les consommons. Que recommande l'Anses en la matière ?

Et si manger du poisson nous intoxiquait ? La consommation de poissons représente la principale source d'exposition alimentaire de l'homme au méthylmercure, une forme toxique du mercure engendrée par certaines activités industrielles. Présent dans l'eau et les sédiments, il peut se concentrer dans les organismes aquatiques, son taux s'élevant au fil de la chaîne alimentaire. Les plus

gros prédateurs sont plus contaminés que les petits poissons.

Poissons contaminés au méthylmercure

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a rendu plusieurs avis quand au risque sanitaire lié à la consommation de poissons contaminés au méthylmercure. En 2016, au regard de ce risque, pour l'ensemble de la population, l'Anses estimait que la consommation de poissons ne présente pas de risque pour la santé. Au regard des bénéfices nutritionnels liés à la consommation de poissons (acides gras essentiels, protéines, vitamines, minéraux et oligoéléments), l'Anses recommande de consommer du poisson deux fois par semaine dont les poissons gras (saumon, maquereau, sardine, anchois, truite fumée, hareng…), et de diversifier les espèces de poissons consommées.

Pour les femmes enceintes et allaitantes et les enfants en bas âge, l'Anses recommande de prendre des précautions particulières : éviter à titre de précaution de consommer les poissons les plus contaminés (requins, lamproies, espadons, marlins et sikis) et limiter la consommation de poissons susceptibles d'être fortement contaminés *(lottes, loup de l'Atlantique, bonite, anguille et civelle, flétan de l'Atlantique, brochet, raies, sabre, dorade, thon…)*à 150 g par semaine pour les femmes enceintes et allaitantes et à 60 g par semaine pour les enfants de moins de trente mois.

Tac et quotas

En Europe, la pêche est gérée par la Politique commune de pêche (PCP). Ce document est sensé gérer l'état des stocks par espèce et par zone, la taille des flottes de l'UE, ou l'adhésion des nouveaux États membres… Les Totaux admissibles de captures (Tac) pour une espèce donnée et les quotas sont répartis entre les États membres de l'UE, puis en France, par le biais de sous-quotas, entre les organisations de producteurs (OP). Les OP élaborent en début de chaque année les plans de gestion des TAC et sous-quotas. Chaque fois que nous consommons un poisson, il devrait être comptabilisé dans les stocks gérés par les OP.

Les menaces sur la ressource en chiffres *(source FAO)*

- Dans le monde, le nombre d'espèces surexploitées a triplé au cours des 40 dernières années, pour atteindre 33,1 % des stocks surpêchés (2015),
- Près de 93% des stocks recensés en méditerranée sont surexploités (2015),
- La pêche illégale, illicite et non règlementée pourrait atteindre bientôt 26 millions de tonnes soit plus de 30% des captures annuelles totales réalisées dans le monde,
- Les pêches industrielles rejettent environ 10 millions de tonnes de poissons par an, le plus souvent morts,
- Environ 20% des poissons pêchés dans le monde constituent du « poisson fourrage », c'est-à-dire de la nourriture pour les poissons d'élevage (notamment le saumon), le bétail et les animaux domestiques, alors qu'ils pourraient être directement consommés par les humains.

La consommation du poisson en chiffres

- En 2016, la production halieutique mondiale a atteint une valeur record d'environ 171 millions de tonnes (l'aquaculture représentant 47% de cette production),
- En 2015, environ 17% des protéines animales consommées dans le monde provenaient du poisson,
- À l'échelle européenne, nous mangeons en moyenne 20 kilos de poisson par an, par personne, soit près du double d'il y a 50 ans,
- En France, nous consommons en moyenne 34,5 kilos de poissons, coquillages et crustacée, par an, par habitant,
- Nous consommons aujourd'hui plus de poissons issus de l'aquaculture qu'issus de la pêche.

La pêche et l'aquaculture en France*

La France est le troisième producteur de pêche et d'aquaculture de l'Union européenne après l'Espagne et le Royaume-Uni.

Le secteur produit 730 000 tonnes pour une valeur d'environ 2,7 milliards d'euros. Malgré la réduction du nombre de navires et de marins embarqués, les

débarquements des produits de la pêche ont progressé de 1,1 % en 2014 pour atteindre 544 500 tonnes et un chiffre d'affaires d'un peu plus de 1,1 milliard d'euros.

La flotte française est caractérisée par une grande diversité des types de pêche, de la petite pêche artisanale côtière dont les effectifs se réduisent à la grande pêche industrielle. Elle rassemble plus de 16 000 emplois de marins pêcheurs sur environ 7 400 bateaux. Près de 79 % des pêches sont réalisées dans l'Atlantique Nord-Est. L'ouest de l'Océan Indien et l'ouest de l'Afrique sahélienne et tropicale représentent 18 % des captures et la Méditerranée moins de 3 %.

La France est le deuxième producteur en aquaculture de l'Union européenne derrière l'Espagne, à égalité avec le Royaume-Uni, avec un peu plus de 200 000 tonnes. La conchyliculture est le secteur prédominant, essentiellement des huîtres (1er producteur de l'UE) et des moules. L'aquaculture a généré près de 17 500 emplois.

La France a importé 1,1 milliard de tonnes de produits aquatiques en 2014, pour 5 milliards d'euros.

Les exportations représentent 300 000 tonnes pour une valeur de 1,35 milliard d'euros. Les principales destinations sont l'Espagne, l'Italie et la Belgique. La balance commerciale est donc fortement déficitaire.

Paru dans le IN MAGAZINE de Janvier-Février 2019

Vous pouvez vous abonner au In Magazine bimestriel

Pour en savoir plus :

L'ONG Greenpeace

La FAO

Association Bloom