"Ne doutez pas qu'un petit nombre de personnes déterminées puisse changer le monde. En fait, ça a même toujours marché comme ça." Margaret Mead

Bioconsomacteurs

Faut-il acheter son poisson sous label Marine Stewardship Council ?

mercredi 6 avril 2016

Manger du poisson pêché de façon « durable » est un véritable casse-tête, tant les facteurs à prendre en compte sont nombreux. Marine Stewardship Council (MSC) propose de faire le travail à notre place. Mais ce label est-il fiable ? Et les produits labellisés sont-ils abordables ?

MSC est-il fiable ?

Marine Stewardship Council est une ONG indépendante, financée par des dons et une redevance sur l'utilisation de son label.

Pour être certifiée, une pêcherie doit :

- pêcher dans une zone où le stock de poisson ciblé n'est pas surexploité
- avec des méthodes respectueuses de l'écosystème,
- documenter ses captures (directes et accessoires) de façon à mesurer son impact sur le stock

Si formellement on ne peut rien reprocher à MSC, dans la pratique, les défenseurs de l'environnement sont très critiques vis à vis de ce label. Charlène Jouanneau de l'association Bloom regrette que le processus de certification soit tellement cher que seules les pêcheries industrielles puissent se l'offrir. Or la pêche durable est plutôt artisanale.

Par ailleurs, ce processus de certification est mené par un organisme (Bureau Veritas par exemple) payé par la pêcherie, qui a tout intérêt à ce que son client obtienne sa certification. (...)

Conclusion

Si le label MSC n'est pas parfait, il est néanmoins le meilleur guide dont nous disposons actuellement. Par ailleurs, son surcoût qui peut lui être directement imputé est négligeable.

A mes yeux, le principal problème de ce label est qu'on a du mal à le trouver, surtout au rayon frais !

Enfin rappelez vous que, comme la viande rouge, le poisson est un produit "plaisir" dont il ne faut pas abuser (voir mon article sur les allégations santé liées au poisson)

D'autres articles sur mon blog : www.mescoursesalaloupe.fr