

Comment bien acheter un poisson durable ?

Olivier Corroenne
Lundi 11 février 2019

Quel poisson acheter tout en respectant l'environnement ? Il y a des logos - ASC, MSC, BIO -, des mentions sur les étiquettes, du poisson frais, du surgelé... comment faire le tri ? Comment bien choisir un poisson durable ? Tentative de réponse avec "On n'est pas des pigeons" qui a testé quelques grandes surfaces.

Le Belge achète environ 17 kg de poisson par an. C'est peu. Les stars du marché : le saumon et le cabillaud. Mais dans les rayons des grandes surfaces, on trouve un peu de tout : pangasius, sole, plie, sébaste, truite et aussi beaucoup de fruits de mer... Mais comment choisir un poisson respectueux de l'environnement, un poisson durable? Tout commence par la lecture de l'étiquette. Il y en a de toutes sortes. Mais sur toutes, on doit pouvoir lire des mentions obligatoires comme le rappelle Renaud De Bruyn, expert alimentation chez [Ecoconso](#) : *"Les mentions sur les étiquettes sont les suivantes : le nom commercial du poisson, son nom scientifique. Vous devez aussi avoir la zone de pêche. Vous devez aussi savoir comment le poisson a été pêché, la technique de pêche donc. Il faut également savoir si c'est un poisson issu de l'aquaculture ou de la pêche et enfin, bien entendu la date limite de consommation"*.

Delhaize, Carrefour, Colruyt...?

Alors, qu'en est-il dans nos magasins? Nous avons vérifié en camera discrète. Tout d'abord, chez Delhaize. Premier résultat : les mentions obligatoires sont bien renseignées. On y découvre aussi un logo maison "pêche durable". Renaud De Bruyn : *"Ce sont eux qui disent que c'est durable mais nous avons pu voir qu'en termes de zone de pêche et d'espèce, on a toutes les infos. Et en plus, on sait que c'est un poisson qui ne va pas être surpêché, pour celui-ci, en tout cas : le lieu noir en Islande"*. Pour acheter durable, premier conseil : vérifiez la technique de pêche et préférez la pêche à la ligne : *"C'est beaucoup plus spécifique qu'un chalut, par exemple. Un chalut, c'est un grand filet. Il y a notamment des chaluts qui vont racler les fonds marins, qui peuvent comme ça emporter toute une série de choses et pas uniquement des poissons et pas uniquement l'espèce de poisson qu'on souhaite acheter. Donc, on va plutôt privilégier la pêche à la ligne"*.

Passons chez Carrefour : il y a même une poissonnerie. On y retrouve aussi des mentions obligatoires sur une affichette mais il y manque notamment la technique

de pêche. Je me renseigne : "*Quelle est la technique de pêche pour le merlan ?*" Le poissonnier l'ignore. Il appelle le chef de rayon qui cherche dans sa documentation et... ne trouve pas l'information. Finalement il contacte un collègue par téléphone et, enfin, j'obtiens la réponse : "*C'est pêché au chalut*". En fait l'information était mentionnée sur l'étiquette qui est collée sur l'emballage après l'achat à la poissonnerie. Manifestement, chez Carrefour, ils ne savaient pas! Renaud De Bruyn : "*L'information était là mais du coup, on a déjà acheté le produit. C'est dommage parce que pour faire un achat plus correct, l'idée c'est d'avoir l'information avant de demander le poisson et qu'il soit emballé. On ne va pas refuser le poisson une fois qu'il a été emballé et qu'on a mis l'étiquette dessus*".

Poursuivons notre petit tour chez Colruyt : ici, les mentions obligatoires sont bien présentes. En plus, il y aussi une classification propre au magasin avec des plus et des moins. C'est efficace? Renaud De Bruyn : "*Ce qu'on a pu voir en tout cas c'est que sur un des poissons où il était inscrit "plus ou moins" pour l'impact écologique, c'était effectivement un poisson qui avait été pêché au chalut. Et en plus, il était aussi en jaune dans les recommandations du guide poissons du WWF. Donc il y avait concordance en tout cas entre l'information du WWF et l'information que Colruyt donne*". En fait, chez Colruyt, les poissons d'aquaculture sont certifiés BIO ou ASC, ce qui représente une garantie pour la préservation de l'environnement. Pour les poissons sauvages aussi, mais avec le label MSC.

MSC, vraiment durable ?

Pourtant ce label MSC est critiqué par Bloom, une association française qui milite pour le respect des océans. Pourquoi? Réponse de Frédéric Lemanach, directeur scientifique chez Bloom : "*Le problème avec le logo MSC c'est que son cahier des charges est peu restrictif. Seules les pêches au poison et à l'explosif sont interdites. Pour nous, ce n'est pas assez contraignant pour les pêcheurs. Le problème aussi c'est que l'application de ce cahier des charges est très laxiste et donc on se retrouve avec beaucoup de pêcheries qui surexploitent les populations de poissons et qui ont un impact important sur l'habitat, tout en affichant le logo MSC*".

Labels, zones de capture, saisons, techniques de pêche... si vous ne vous y retrouvez pas, un bon conseil : visitez le [guide des produits de la mer du WWF](#). En un coup d'œil, vous saurez si le poisson que vous achetez respecte - ou non - l'environnement.

Lien vidéo :

https://www.rtb.be/info/societe/onpdp/enquetes/detail_comment-bien-acheter-un-poisson-durable?id=10139712