kaizen construire un autre monde, pas à pas...

Le 3 mai 2019

Claire Nouvian « L'argent des citoyens est utilisé pour détruire l'environnement et les pêcheurs ! »

Pour préserver les ressources marines, l'association Bloom milite depuis 2005 contre les méthodes de pêche qui détruisent l'océan et fragilisent les pêcheurs artisans. Rencontre avec une association qui gagne ses combats : Claire Nouvian, présidente, Frédéric Le Manach, directeur scientifique et Sabine Rosset, directrice.

Quelle est la situation de la pêche à ce jour dans le monde ?

Frédéric Le Manach : Actuellement, un tiers des poissons pêchés dans le monde est surexploité. Les cas de surpêche sont nombreux, comme celui du cabillaud en Atlantique nord-ouest révélé dans les années 1980 ou celui du thon rouge en Méditerranée dans les années 2000. L'Europe est l'une des zones dans lesquelles la pêche est la plus intense à l'échelle mondiale. C'est un échec cuisant ! D'autant qu'en Méditerranée, la situation est encore plus critique avec plus de 90 % de surexploitation et un fort impact humain à cause de l'urbanisation des côtes, du transport maritime de l'exploitation pétrolière, etc. qui engendrent pollution et dégradation des habitats marins et des espèces qui y vivent.

Dans ce contexte, comment Bloom se positionne-t-elle ?

Sabine Rosset : Notre association a pour vocation de préserver les ressources marines avec un angle spécifique : celui de l'économie de la pêche durable. Nous luttons contre les méthodes de pêche destructrices et nous sensibilisons le grand public pour faire connaître ce secteur qui, jusqu'à récemment, était resté très opaque et méconnu. Nous essayons également de défendre les pêcheurs artisans, peu représentés, car si l'on n'arrive pas à les protéger, ils sont voués à disparaître.

Comment définissez-vous la pêche durable ?

Frédéric Le Manach : Pour nous, la « pêche durable » va bien au-delà de la définition européenne ou américaine qui est productiviste et qui ne prend pas en compte la méthode de pêche, le nombre d'emplois détruits et l'utilisation du poisson. Pour Bloom, une « pêche durable » est une pêche qui, certes, ne surexploite pas les populations de poissons, mais qui maximise aussi les emplois tout en préservant au mieux les écosystèmes marins.

Est-il possible de pratiquer une pêche durable dans le contexte actuel pour préserver l'écosystème des océans ?

Frédéric Le Manach : Oui, c'est possible. Cela a clairement été identifié au niveau mondial : en l'occurrence, la pêche artisanale est le meilleur espoir de la pêche durable. Elle est la mieux placée pour préserver les écosystèmes marins. Elle favorise aussi la création d'emplois et elle est bien valorisée car son poisson est de très bonne qualité et beaucoup plus diversifié que celui de la pêche industrielle.

La pêche artisanale est-elle suffisante pour couvrir les besoins et les demandes de la population mondiale ?

Frédéric Le Manach : Oui, si l'on répartit mieux la consommation à l'échelle internationale, car de nombreux pays industrialisés comme le Japon, l'Espagne et la France consomment énormément de poisson, près de trente-cinq kilos par an et par habitant, alors qu'une consommation durable devrait se limiter à dix kilos par an. Il faudrait manger moins de poisson, consommer mieux et éviter le gaspillage. Il existe un déséquilibre nord-sud sur la production et sur la consommation. Les pays du nord ont tendance à pêcher les espèces les plus chères et les plus nobles dans les pays du sud. Il est aussi important d'arrêter les pratiques absurdes telles que la pêche « minotière » en Afrique de l'Ouest par exemple. Les pays Baltes et la Chine notamment y sont très présents et pêchent de petits poissons de fourrage (sardines, anchois) destinés à être réduits en farine et en huile pour alimenter l'aquaculture dans l'Union européenne, en Amérique du Nord et en Chine. Ils produisent finalement du poisson de moindre qualité. Chaque année, 20 % des captures de poissons à l'échelle mondiale sont ainsi transformées pour alimenter la filière aquaculture. Alors qu'à l'origine, ces sardines et ces anchois sont de bonne qualité, tout à fait consommables par les humains et nécessaires aux populations locales pour leurs protéines. Il faut arrêter le délire de les réduire en bouillie pour nourrir des saumons d'élevage de mauvaise qualité et bourrés d'antibiotiques ou de les amalgamer en surimi.

Les poissons sont considérés comme une valeur marchande, pas comme une ressource vivrière. Il faut sortir de cette logique !

Propos recueillis par Sabah Rahmani – Photos : Patrick Lazic