Côté coulisses

PEUT-ON ENCORE MANGER

En 50 ans, notre consommation de poisson a doublé, et son marché dépasse les 200 milliards d'euros. Mais à quel prix pour nos océans et notre santé ?

Surpêche ! Nous aurions détruit 75 à 90% de tous les grands poissons en quinze ans. En pêchant toujours plus loin, toujours plus profond et désormais toujours plus petit, l'homme est en train de transformer les océans du globe en désert liquide. Et le récent rapport de la FAO (Food and Agriculture Organization) de confirmer : 75% des ressources marines sont surexploitées ! Et quel rapport entre l'invasion massive des méduses et la surpêche ? La destruction des écosystèmes. « Partout, les excès de la pêche ont décimé les grands prédateurs de la méduse – requin, thon, tortue luth – alors qu'elle-même dévore d'énormes quantités d'œufs et de larves de poissons : au large de la Namibie, les quelque 10 millions de tonnes de sardines et d'anchois qui frayaient dans les années 1960 ont laissé la place à 12 millions de tonnes de méduses ! », explique Philippe Cury, coauteur de

La mer n'en peut plus !

*Mange tes méduses!** D'autres espèces prolifèrent également, accélérant la désertification des océans. Les pêcheurs du golfe de Gascogne ont dû suspendre leur pêche au merlu en juin, le fond de la mer étant recouvert d'un zooplancton gélatineux inconnu... Le *no limit* de la pêche industrielle détruit aussi des coraux, des éponges géantes et des centaines d'espèces vulnérables, dont la croissance est lente et le taux de fécondité faible. Avec un réel impact sur le climat. Les scientifiques étudient ainsi de près l'effet de la surexploitation des ressources de la mer sur la capacité qu'elle a à absorber le CO_2. Bref, la question de la survie des océans n'est pas un vague délire écolo!

Sur le pied de guerre

Les ONG sont sur le pied de guerre, et la pêche au chalut en eaux profondes a été l'objet de leur première bataille. Popularisée par la BD de Pénélope Bagieu (à lire sur son blog, penelope-jolicoeur.com) et soutenue par plus de 800 000 personnes – momentanément perdue au Parlement européen, laissant les exploitants ratisser les zones profondes –, elle a permis de sensibiliser l'opinion et a eu un impact direct sur le groupe Intermarché. Sa flotte, la Scapêche, qui représente, selon la CEE, jusqu'à 85% du total des captures d'espèces profondes, ne pêchera plus en dessous de 800 m d'ici à début 2015, ce qui est encore trop profond pour les ONG.

Le bilan de cette pêche est stupéfiant: «Pour 3 espèces pêchées, 144 autres sont remontées et rejetées à la mer dont la moitié est morte», explique Victoire Guillonneau de l'ONG Bloom. Quant à Gilles Bœuf, président du Muséum national d'histoire naturelle et spécialiste de la biodiversité marine, il ajoute qu'«en Méditerranée, on estime que chaque mètre carré entre Barcelone et Marseille est visité au moins deux fois, chaque année, par des chalutiers qui ne laissent rien!»
D'autres dénoncent la taille et l'ultrasophistication des bateaux qui pêchent en haute mer: filets de 40 km de long, bateaux de plus de 140 m, etc. Et la Fondation Nicolas-Hulot de conclure: «On est passé de la cueillette à la razzia!» Certains bateaux disposent même de sondeurs pour localiser le poisson et de dispositifs de concentration de poissons (DCP).

Du «poisson fourrage»

Gilles Bœuf a une image forte: «Imaginez la pêche transposée sur terre: je prends mon flingue et je tire sur tout ce qui passe! Demain, il n'y aura plus rien»... Et ça ne veut pas dire qu'il y a plus de poisson frais sur les marchés! Les *no limit* industriels des pêches danoise et hollandaise (soit ¼ de la pêche industrielle européenne) transforment leur prise en farines animales pour les porcs et la volaille, mais également pour l'aquaculture. C'est la «pêche minotière» et la création du «poisson fourrage»! Le parallèle avec le maïs fourrage imposé aux agriculteurs en dit long... Alain Le Sann, fondateur du collectif Pêche et développement, ajoute: «L'Europe veut une pêche au rendement économique maximum, avec un paiement de droits pour pêcher... On constate un fort processus de concentration, et des fonds d'investissement achètent des pêcheries.»

Le crime organisé

Dans cette course au profit, la pêche illégale représente 15% de la pêche mondiale! Ce ne sont pas les petits pêcheurs artisanaux mais des organisations structurées, des «barons de la pêche», que Greenpeace a commencé à pointer du doigt en 2011, en Espagne: «Fraude à l'identité, blanchiment du poisson, informations falsifiées: le crime organisé fait main basse sur nos océans»! Interpol a lancé un vaste programme de répression baptisé Scale. Et l'Europe a interdit d'exporter leurs poissons dans l'Union aux pays qui ne luttent pas contre la piraterie.
Hélas, la transparence n'est pas de mise dans ce secteur: une fois le poisson débarqué, on perd sa trace! Il est donc urgent de prendre conscience de notre responsabilité de consommateur, en nous rapprochant autant que possible de ceux qui respectent l'équilibre de la mer: les artisans pêcheurs.

**Avec Daniel Pauly (Odile Jacob, 21,90 €).*

Par Élisabeth Lerminier

DU POISSON ?

POISSON
SAUVAGE OU D'ÉL

Dans les deux cas, la course au profit produit les mêmes effets désastreux.

ÉLEVAGE. Nourri aux farines animales et aux antibiotiques

En France, grâce à nos 5500 km de côtes, le poisson d'élevage ne représente que 10%. Mais, hélas, dans les gigantesques élevages mondiaux il s'agit essentiellement de poissons carnivores (saumon, bar, dorade, turbot) et il faut 2,5 à 5 kg de poisson (anchois, sardines, merlans bleus... sous forme de farine) pour produire 1 kg de poisson, 20 kg pour du thon! Ce qui amplifie les problèmes de la surpêche industrielle, sauf à utiliser plus de protéines végétales, les rebuts des poissons vendus en filets ou les rejets de la pêche... Mais nous en sommes loin.

Par ailleurs, le recours aux farines animales (carcasses de porc et de poulet) a été réautorisé en 2013. Les «pour» estiment que cela vaut mieux que de piller les réserves de petits poissons, mais les «contre» n'ont pas oublié la crise de la vache folle! Car les conditions de ces élevages sont inquiétantes. Selon Green Warriors, 10 à 20% des saumons d'élevage meurent dans les cages du fait de la surpopulation, de malformations et de maladies; la moitié souffre d'inflammation cardiaque et neuf sur dix de dépôts graisseux supplémentaires au cœur. Les conditions sanitaires ne valent pas mieux: usage de désinfectants, d'antibiotiques, d'hormones... Quant à leurs parasites – comme le très résistant pou de mer –, ils sont tués à coups de pesticides! De plus, certains poissons s'échappent et contaminent leurs congénères sauvages. Côté déchets, retenons que 200000 saumons en cage en produisent autant qu'une ville de 62000 habitants. Et dans les élevages de crevettes, des boues toxiques s'accumulent au fond des bassins, ce qui les rend impropres à tout autre usage au bout de trois à cinq ans.

Une pratique dévastatrice

Au final, seuls 10% des élevages dans le monde sont certifiés, et encore, par un label contesté. Plus grave encore, de terrifiantes informations ont récemment été publiées concernant 300000 esclaves embarqués pour pêcher les poissons qui nourrissent les crevettes d'élevage en Thaïlande. Et que dire des inondations ou autres tsunamis rendus plus meurtriers par la destruction des mangroves, pour faire place aux élevages?

Le poisson d'élevage pose également un vrai problème de pollution liée au transport. Le pangasius, par exemple, est élevé au Viêt Nam, nourri avec de la farine importée du Pérou puis exporté (par avion) dans 140 pays. Les poissons qui, autrefois, étaient consommés localement, font désormais le tour du monde avant d'atteindre restaurants et consommateurs. Les produits de nos mers sont envoyés pour être transformés dans des pays où la main-d'œuvre est moins chère, avant de revenir... ou de

EVAGE ?

repartir pour d'autres horizons. En France, à l'exception des moules et des huîtres produites localement, la majeure partie du poisson consommé vient d'ailleurs : le saumon de Norvège, du Chili et des États-Unis, le colin d'Alaska, les anchois du Pérou, le chinchard du Chili, le cabillaud d'Afrique du Sud, etc.

Un eldorado

L'aquaculture ressemble désormais à l'agro-industrie : des « géants » y investissent. Ils ont pour nom Cargill, Nutreco..., possèdent déjà le quasi-monopole de la nourriture des poissons – comme pour le bétail –, et cofinancent des congrès aquacoles où sont présents des fournisseurs d'alevins avec OGM. On sent Monsanto rôder ! Dix entreprises contrôlent ainsi 70 % de la production du saumon d'élevage dans le monde ! Le label ASC *(voir encadré labels)* a été imposé par la multinationale n° 1 au monde, Marine Harvest... qui produit le saumon bio d'Irlande ! « Son dirigeant a été baptisé "le loup" : c'est l'un des plus gros armateurs dans le pétrole, reconverti dans le saumon », explique Philippe Favrelière, sur son blog, Aquablog. « Quant aux ONG, en mal de financement, elles ne sont pas toujours regardantes sur la provenance de leurs fonds... et le lobbying fait rage. »
Alors que la part de la consommation du poisson sauvage est stable, celle du poisson d'élevage croît de façon exponentielle : au nom de l'idée de nourrir le monde, tout semble permis.

LES 7 COMMANDEMENTS DU MANGEUR DE POISSON

1 À l'artisan pêcheur, tu achèteras. Privilège obtenu au XVII[e] siècle, les pêcheurs ne sont pas tenus d'un passage obligatoire dans une criée officielle. N'hésitez pas à vous balader sur les quais, en fin de journée, pour trouver du vrai poisson frais.

2 Les filets, tu boycotteras. Choisissez les poissons entiers, de qualité, pêchés localement comme le merlu de ligne du golfe de Gascogne ou le bar de ligne de Bretagne.

3 Crustacés et mollusques, tu préféreras. Élevés depuis des générations, sans aucun intrant, en osmose avec le milieu naturel : ils jouent un rôle d'alerte sur la qualité de l'eau.

4 Les poissons herbivores, tu choisiras. Les poissons « les plus bas » dans la chaîne alimentaire (sardine, maquereau...) ne concentrent pas dans leur chair les substances toxiques que l'on retrouve en grande quantité dans les poissons carnivores. Près de 10 kg de poisson sont nécessaires pour produire 1 kg de saumon, le double pour du thon, et les substances toxiques ont tendance à rester dans les organismes qui les absorbent.

5 Tes choix, tu varieras. Certains poissons concentrent davantage de polluants que d'autres. La truite arc-en-ciel, le lieu, le merlan et le cabillaud, par exemple, contiennent peu de mercure, contrairement à la dorade au merlu ou au bar. À consommer modérément.

6 Les saisons, tu respecteras. Les saisons de frai et de migrations varient d'une zone à l'autre.

7 Le surgelé, tu boycotteras. Les oméga-3 sont détruits par la congélation. Au bout de six mois, il n'y en a plus dans le poisson congelé, lequel, de plus, provient de la pêche industrielle destructrice. Mieux vaut aller au marché, congeler soi-même le poisson et le manger dans le mois qui suit.

SAUVAGE. Malade et contaminé

Dans une mer à l'agonie, les poissons ne frétillent guère... L'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES) recommande de limiter la consommation de poisson, en raison de la présence potentielle de résidus toxiques, de méthylmercure et de PCB. À l'origine de ces pollutions ? À 80 % les eaux usées domestiques, les plastiques, les rejets industriels, les pesticides et les engrais agricoles, voire les déchets radioactifs. Notre production de déchets est telle qu'il existe, dans le Pacifique Nord, une zone plus grande que la France où les déchets tournent en spirale, à l'infini. Un nouvel accord mondial a bien prévu de limiter les émissions de mercure – largement utilisé, introduit clandestinement dans l'exploitation minière artisanale et libéré par l'industrie minière –, mais peu nombreux sont ceux qui croient à son efficacité, notamment en Amérique latine.

Le problème est que les poissons ont une capacité bioaccumulatrice vis-à-vis des polluants qui les rend particulièrement vulnérables aux pollutions. Les poissons prédateurs (requin, thon, espadon...) situés en haut de la chaîne alimentaire concentrent les toxiques dans leurs tissus. Et plus le poisson est transformé (conserves ou semi-conserves, surimi, poisson mariné, salé, fumé ou séché) plus l'usage d'additifs est important : acide benzoïque, solfites, anhydride carbonique, nitrates et autres poliphosphates assaisonnent ces préparations.

Les niveaux de contamination sont toutefois bien inférieurs à la réglementation. Rassurant ? On ne sait pas encore tout et notamment les effets des déchets en plastique, des produits pharmaceutiques et des composants électroniques : l'ANSES recommande la prudence aux femmes enceintes et aux enfants de moins de 30 mois. Et ce n'est pas mieux dans les rivières : la contamination des cours d'eau français par les pesticides est « quasi généralisée », selon une étude de 2013 du Commissariat général au développement durable.

L'appli gratuite Planète océan

Des conseils d'achat pour 100 espèces de poissons, coquillages et crustacés. Lancée en juin par la fondation de Yann Arthus-Bertrand, GoodPlanet, et l'association SeaWeb, disponible sur IOS et Android.

CONSOMMER, CEUX À ÉVITER...

eur provenance : petits pêcheurs, élevages bio certifiés... ou surpêche !

Cabillaud

++ Nord-Est arctique, Islande, mer Celtique
△ Atlantique Nord-Est (ANE), Pacifique

Chinchard

+ Côtes portugaises, Atlantique Nord-Est, avec modération, toute l'année

Dorade

++ Méditerranée : dorade grise, royale et coryphène
△ Élevage sans label

Hareng

++ Atlantique Nord-Est
++ Si label MSC

Maquereau

+ Atlantique Nord-Est, de mars à juin
++ Toute l'année en pêche artisanale

Sardine

++ Golfe de Gascogne, de mai à octobre
△ Méditerranée (raréfaction)

Saumon

++ Saumon sauvage d'Alaska
+ Élevage bio certifié
△ Atlantique et Chili
△ Norvège : saumon fumé

Sole

++ Label MSC
+ Atlantique Nord-Est, de janvier à avril

Turbot

+ Sauvage, si péché artisanalement
△ Élevage

Rouget

de roche, barbet ou doré
++ Atlantique
++ Méditerranée, stock en augmentation, se pêche toute l'année

Crevettes

++ Madagascar
++ Méditerranée, à la drague dans les lagunes
++ Certifiées AB
△ Autres origines

Autres crustacés

+ Langouste de Méditerranée
+ Tourteau : mai à septembre
+ Moules et Saint-Jacques
+ Seiches et poulpes
△ Saint-Jacques d'élevage

***++ Avec modération. + Exceptionnellement. △ À éviter absolument.**

LABELS BLEUS

Au royaume du poisson d'élevage, des labels bio industriels émergent à côté d'AB.

ASC

L'équivalent du label MSC pour le poisson d'élevage, tous deux créés avec le WWF et Unilever.

- 70 % de farine de poissons sauvages et 30 % de graisses végétales.
- Une certaine garantie de la qualité de l'eau.
- Encore peu présente en Europe, mais se développe en Irlande ou en Écosse.

Les normes de crevetticulture et de salmoniculture auraient été déterminées dans l'intérêt des sociétés industrielles, et non des communautés locales et des peuples autochtones qui vivent à proximité des élevages.

AB

Pas de label « poisson sauvage bio », mais des critères précis pour l'élevage.

- Densité de poissons inférieure à 35 kg par mètre cube (75 kg dans un élevage intensif).
- Alimentation composée de céréales (30 % bio minimum et sans OGM) et de farine de poissons de mer.
- Qualité de l'eau régulièrement contrôlée.
- Antibiotiques proscrits, pas d'hormones artificielles pour provoquer la ponte des œufs, pas d'ajout de colorants ni de conservateurs...

Ce label lutte contre les dérives de l'élevage intensif, mais le modèle reste industriel.

MSC

Depuis 1997, le label MSC (Marine Stewardship Council) a pour « vocation » de garantir aux consommateurs un approvisionnement en poisson issu de pêcheries « durables ». En France, il commence seulement à apparaître dans les grandes surfaces.

Il n'est qu'un argument de développement de la pêche industrielle. La certification coûte très cher (entre 8 000 et 50 000 euros) et favorise ainsi les gros producteurs.

PAVILLON FRANCE

La première marque collective et nationale créée pour assurer la promotion des produits de la pêche française, dont la production a chuté de 20 % en dix ans.

- Les poissons doivent être pêchés en mer par un navire battant pavillon français et être d'une fraîcheur optimale.
- L'usage de cette mention est soumis à un engagement volontaire et concerne l'ensemble des professionnels de la filière.

LABELS RÉGIONAUX

Filière Opale, Normandie fraîcheur mer, Bretagne qualité mer imposent à leurs adhérents un cahier des charges très strict :

- Trait de chalut limité dans le temps, cales identifiées pour éviter le mélange des espèces, entreposage en chambre froide sitôt la pêche débarquée, étiquetage assurant la traçabilité du poisson et la vente au premier acheteur en moins de 24 heures.

D'autres labels privilégient le mode de capture, comme les **Ligneurs de la pointe de Bretagne.**

LES GRANDES SURFACES

Près de 70 % des achats de poisson se font en grande surface. L'ONG française Bloom, créée il y a dix ans par Claire Nouvian, réalisatrice de documentaires scientifiques, a mené, en 2013, une enquête auprès des six principaux groupes de distribution : réseaux d'approvisionnement, relevés de terrain, entretiens... Son classement :

- **1. Casino**
- **2. Carrefour**
- **3. Système U**

À éviter : Intermarché, qui s'est engagé à ne plus pêcher en dessous de 800 m, en... 2015 ! Bloom souhaiterait 200 m. À suivre.