PAYS : France
PAGE(S) : 3
SURFACE : 45 %
PERIODICITE : Quotidien
► 9 avril 2016 - Edition Libournais - Haute Gironde

Cliquez ici pour voir la page source de l'article

Nous mordons toujours plus à l'hameçon

POISSON Tandis qu'une étude révèle que la surpêche mondiale est encore largement sous-estimée, l'appétit des Français pour le poisson ne faiblit pas

SYLVAIN COTTIN

On est foutu, on mange trop… de viande, de sucre, de gras, de gluten, etc. Sur cet air déjà bien connu, voilà que l'on nous rajoute désormais le poisson à la carte des mets écologiquement incorrects, quand bien même celui-ci fut source de toutes les vertus naturelles et nutritionnelles pour des générations entières. Las, point ici de culpabilisation, mais quelques données éclairant sous un jour nouveau – et complexe – l'état des océans et celui de notre assiette. Où nous dévorons tout de même chaque année 35 kilos de produits dits " aquatiques " (coquillages et crustacés inclus), grignotant de grosses parts de marché aux 86 kilos de viandes avalés dans le même temps.

1 Des statistiques en eau trouble

Alors que l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estimait les prises annuelles à 77 millions de tonnes, voilà qu'une solide étude canadienne (1) en rajoute plus d'une trentaine dans la balance de la surpêche mondiale. Qu'elle soit artisanale, sportive ou surtout clandestine, sans parler des 10 millions de tonnes rejetées à la mer, victimes de chaluts non sélectifs. Depuis 1950, la moitié des captures n'aurait alors pas été comptabilisée, tandis que la consommation a officiellement doublé, pour atteindre chaque année une vingtaine de kilos par terrien. " Nous savions depuis longtemps que les données de la FAO étaient sous-estimées ", reconnaît Philippe Cury, de l'Institut de recherche pour le développement (IRD), évoquant au passage le sort d'une Méditerranée raclée comme le fond d'une gamelle. Où, quand ils ne disparaissent pas complètement de la circulation, certains petits poissons comme la sardine ne deviendront jamais grands.

2 7 000 bateaux de pêche français

Forte de 7 000 navires, dont 4 400 au large de la métropole, la flottille française n'est pourtant que la troisième d'Europe, derrière l'Espagne et le Royaume-Uni. Malgré une consommation nationale en légère baisse l'an dernier, l'embellie sur les prix la sauve malgré tout d'une crise plus profonde. Dans nos criées, le merlu a détrôné de façon spectaculaire la sardine, devant la baudroie (ou lotte).

Pour autant, comme partout ailleurs en mer, le tonnage des captures ne cesse de diminuer. Ainsi, tandis que les volumes débarqués sur nos ports se sont – depuis l'an 2000 – effondrés de 76 % en Méditerranée, de 20 % dans ceux de la façade atlantique sud et de moitié le long du littoral nordiste, les Français se sont toujours montrés davantage friands de poisson " vif ". De 19 kilos par consommateur il y a quinze ans, contre plus de 23 aujourd'hui. D'où des importations chaque année plus massives, et un déficit commercial forcément plus gros que notre ventre (2), la production française couvrant à peine le quart de notre appétit.

Hier à Dax (40). Intermarché vient d'annoncer l'arrêt des pêches en eau profonde. PH. LOÏC DEQUIER

À titre d'exemple, celui du cabillaud est emblématique, avec quelque 12 000 maigres tonnes ramenées dans les filets, pour 173 000 avalées.

3 Un gouffre entre les filets et l'assiette

Du filet à l'assiette, il n'y a qu'un pas… de géant des mers. Car si plusieurs espèces abondent encore le long de nos côtes, c'est invariablement vers le saumon et le cabillaud que les consommateurs se tournent à l'heure de passer à table et à la poissonnerie (voir infographie). Soit une trentaine

Tous droits de reproduction réservés

PAYS : France
PAGE(S) : 3
SURFACE : 45 %
PERIODICITE : Quotidien
► 9 avril 2016 - Edition Libournais - Haute Gironde

Cliquez ici pour voir la page source de l'article

d'euros dépensés à chacun de ces achats, hors saumon fumé, loin devant le lieu noir, la truite, le merlan ou le maquereau. Des oursins plein les poches, c'est ainsi que les clients choisiraient d'abord leur poisson, sans grands états d'âme pour les espèces menacées. " Ils les connaissent de toute façon très mal ", admet Christophe Doirat, poissonnier sous les halles de Rochefort (lire par ailleurs). À noter une baisse récurrente des ventes de conserves – excepté le thon – comme des surgelés. Au rayon traiteur, soulignons enfin la forte hausse des poissons crus préparés, celle plus modeste des tartinables (tarama, œufs de poisson) ou des plats cuisinés, mais à l'inverse une lente érosion des poissons fumés.

4 Le thon rouge est-il sauvé des eaux ?

Dis-moi quel poisson tu manges, je te dirai quel salaud tu es. Si c'est bien l'homme qui prend la mer et ses richesses, pas de quoi pour autant se faire engueuler comme du poisson pourri. Car, avec 25 000 espèces de poissons frayant encore sous la surface du globe, nous mangeons sans doute plus mal que trop.

Déculpabilisons, à l'image entre autres du thon rouge, dont les stocks reconstitués seraient quatre fois plus importants qu'il y a quinze ans. Le long des côtes françaises, d'autres espèces auront également été pêchées en abondance l'an dernier, particulièrement le lieu noir et le merlan. Inquiétude à l'inverse sans cesse renouvelée pour la sole, la sardine, les anchois et le bar. Salué cette semaine par la vindicative ONG Bloom, Intermarché vient par ailleurs d'annoncer qu'il arrêtera la très controversée pêche en eau profonde d'ici à 2025. Via sa filiale Scarep et ses 23 navires, le groupe n'est autre que le premier armement de l'Hexagone.

(1) Publiée dans " Nature " par des chercheurs canadiens.

(2) Manquent 411 000tonnes, soit un déficit de 1, 5 milliard d'euros. ■

Tous droits de reproduction réservés