Quels poissons mangerons-nous demain ?

La surpêche, pratiquée aux quatre coins du monde, a épuisé et épuise encore les stocks de poissons. Et l'aquaculture telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui n'est pas la solution. Si l'on veut continuer à manger du poisson, il va falloir soutenir la pêche et l'aquaculture durables. Et s'intéresser à d'autres espèces.

Par Alexandra Da Rocha

Les océans ont été pendant très longtemps considérés comme un immense garde-manger aux ressources inépuisables. Jusqu'aux années 50, la plupart des poissons qui se retrouvaient dans nos assiettes provenaient de la pêche en milieu naturel. Mais dans les années 1970, les stocks de poissons en milieu naturel s'effondrent. En cause ? La surpêche favorisée par une professionnalisation des techniques et des outils (bateaux plus grands et plus puissants, usage du sonar, de sondeurs, de GPS, etc.). Pour conjurer le sort, les pêcheurs poursuivent leurs pêches intensives : ils vont pêcher plus loin et plus profond et se mettent aussi à pêcher des poissons de plus en plus petits et de plus en plus jeunes, ne laissant pas les espèces atteindre leur maturité ni le summum de leur fécondité. Le potentiel maximal des captures marines est alors atteint dans les années 80. La pêche en eaux profondes, qui a notamment permis de remonter de nouvelles espèces, s'effondre à son tour mais dans un temps beaucoup plus rapide : en dix ans. Quant à la pêche de poissons se situant au plus bas de la chaîne trophique, c'est-à-dire de la chaîne alimentaire reliant les différentes espèces, elle a aussi contribué à l'épuisement des stocks marins. On pêchait par exemple 22 000 tonnes de merlans bleus dans les années 50, 600 000 tonnes par an en 1990 et enfin 2,4 millions de tonnes en 2004. Les réserves se sont vidées à tel point qu'on n'en pêchait plus que 40 000 tonnes en 2011 ! S'ajoute à tout cela le drame des prises accessoires.

« Dans les années 1970, les stocks de poissons en milieu naturel s'effondrent »

Filets, chaluts et autres palangres ne permettent pas une pêche sélective. Résultat : à la fin des années 80, 27 millions de tonnes de poissons, soit un quart de la pêche totale, étaient rejetées à la mer. Des déchets constitués de poissons morts, trop petits pour la consommation, sans valeur marchande, de requins, de tortues de mer, d'oiseaux et de toutes sortes de mammifères marins. Tout ce système menace la survie de certaines espèces, celles notamment qui sont dites non résilientes, c'est-à-dire que la reconstitution de leur stock s'avère problématique voire impossible. Harengs et morues, par exemple, ont déjà ainsi disparu de certaines côtes.
Ce déséquilibre affecte les écosystèmes et la biodiversité. Et même si les lois, les règlements, les accords nationaux et internationaux se sont multipliés à partir de la seconde moitié du XXe siècle afin de réguler l'exploitation des fonds marins, cela ne suffit pas à endiguer des pertes définitives.

GUIDES ET LABELS PAS TOUJOURS IRRÉPROCHABLES

Pour permettre aux consommateurs de s'y retrouver, des labels sont apparus. Malheureusement, ils ne sont pas toujours aussi exigeants que le souhaiteraient les scientifiques.

Mr Goodfish est un programme français, italien et espagnol qui réunit notamment des professionnels de la pêche et de l'aquaculture, des distributeurs et des restaurateurs. Il recommande les espèces à privilégier dans son alimentation en fonction de leur abondance, de leur taille et de la saison. Cette liste est régulièrement mise à jour. Des recettes pour préparer ces différents poissons sont également disponibles.
mrgoodfish.fr

MSC : créé en 1997 par WWF, organisation mondiale de protection de la nature, et par Unilever, multinationale spécialisée dans l'agroalimentaire, MSC (Marine Steward Council) est un label certifiant les pêches durables. Ce label, le plus important en matière de produits de la mer, certifie aujourd'hui 285 pêcheries dans le monde. Malheureusement, il est parfois attribué de manière un peu rapide. Des scientifiques s'insurgent régulièrement contre certains choix qui ne sont pas à leurs yeux durables. C'est le cas, par exemple, de l'attribution du label à des pêcheries de légine australe et de krill antarctique ou de l'aiguillat commun américain. L'association Bloom le qualifie de label « le moins mauvais ».
msc.org

Friend of the Sea : ce logo international a été créé en 2006 par un défenseur des dauphins victimes de la pêche au thon. Il certifie les poissons et fruits de mer issus de la pêche et de l'aquaculture durables, selon des critères définis entre autres par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).
friendofthesea.org/fr

Quels poissons mangerons-nous demain ?

Pendant que la pêche marine vide les océans, l'aquaculture s'est mise en place progressivement. Après une période de développement modéré, voire lent, dans les années comprises entre 1950 et 1980, l'aquaculture a connu une croissance exponentielle. Elle représente aujourd'hui un produit aquatique consommé sur deux dans le monde. Mais l'aquaculture n'est pas sans conséquences sur le plan écologique. Elle est même actuellement la première cause des disparitions des mangroves. À cela s'ajoute l'accumulation massive de nutriments dans les eaux à cause des effluents d'élevage, l'introduction d'espèces exogènes et de leurs maladies dans certains milieux, l'utilisation croissante de poissons sauvages pour nourrir les poissons d'élevage, etc. Deux solutions pérennes se profilent : soit les mentalités changent et les populations diminuent leur consommation de poisson (difficile dans les régions où le poisson est la principale source de protéines), soit les institutions et les professionnels de la filière poisson s'entendent pour encourager une pêche et une aquaculture… durables. Reste la question de la qualité. Toutes les eaux étant polluées, ne serait-ce que par les plastiques, il est difficile de trouver des poissons sauvages parfaitement clean. Quant aux poissons d'élevage, il faut encourager la démarche très marginale du bio. Sinon, ce sont des poissons vaccinés ou traités avec des antibiotiques que nous mangeons.

À LIRE

De la pêche à l'aquaculture, demain, quels poissons dans nos assiettes ? Fabrice Teletchea, éditions Belin, 2016, 19,90 €. Fabrice Teletchea est maître de conférences à l'Université de Lorraine et responsable d'une licence professionnelle à l'IUT Nancy-Brabois spécialisée en aquaculture continentale et aquariologie.

© FOTOLIA

3 QUESTIONS À…

FRÉDÉRIC LE MANACH, DIRECTEUR SCIENTIFIQUE DE BOOM, UNE ASSOCIATION QUI LUTTE POUR LA PROTECTION DES OCÉANS ET DES ESPÈCES MARINES.

« Être surtout attentif à la méthode de pêche »

Comment les consommateurs doivent-ils choisir leur poisson pour ne pas participer à l'épuisement des stocks ?
La plupart des « guides conso » raisonnent en termes d'espèces. Il y aurait celles que l'on pourrait consommer et celles qu'il faudrait éviter. Ce repère n'est pas adapté à la réalité de la pêche. Si on prend l'exemple du cabillaud, il est pêché de manière durable en Norvège et en Islande, mais est globalement surpêché partout ailleurs. Le meilleur critère pour choisir un poisson sauvage, c'est de se fier à la méthode de pêche. Sur les étiquettes, nous trouvons systématiquement le nom de l'espèce, la provenance et le mode de production (élevage ou pêche). Il est plus rare d'y lire la méthode de pêche, mention pourtant obligatoire depuis le 13 décembre 2014 pour tout poisson vendu dans l'Union européenne.

Quelles sont les méthodes de pêche à éviter et celles à privilégier ?
Les méthodes de pêche à éviter en priorité sont celles qui traînent un engin au fond de l'océan. Par exemple, le chalut de fond ratisse l'océan et cause souvent des dégâts considérables dans son sillage (par exemple, coraux et éponges détruits dans les grandes profondeurs). Il ne permet pas de sélectionner les espèces à remonter et entraîne donc de très nombreuses prises non désirées. Sans compter que le poisson pêché ainsi n'est pas de la meilleure qualité car il est écrasé dans le fond du chalut. Au contraire, les méthodes de pêche qui utilisent un engin sélectif qui n'est

« L'aquaculture n'est pas sans conséquences sur le plan écologique »

DES MOUSQUETAIRES AU SECOURS DES POISSONS

Intermarché SUPER

Il y a encore peu de temps, Intermarché préférait parler de pêche responsable que de pêche durable, jouant légèrement sur les mots. Des mots qui masquaient des pratiques de pêche encore bien trop destructrices et dénoncées par des chercheurs et des ONG. En janvier 2015, sous la pression d'une pétition qui avait rassemblé 900 000 signatures, le groupe Intermarché a décidé d'interdire à ses pêcheries de descendre à plus de 800 mètres de profondeur, arrêtant ainsi de pêcher du grenadier. S'appliquant une rigueur que n'impose aucune réglementation, qu'elle soit française ou européenne. En mars dernier, le groupement des Mousquetaires a décidé d'aller plus loin. Il s'engage à investir 50 millions d'euros dans un plan « pêche durable 2025 ». Cela passe par la transformation de sa flotte, la Scapêche, premier armateur français de pêche fraîche, afin de la soustraire progressivement au chalutage en eaux profondes. Bientôt finis donc, le sabre et la lingue bleue chez Intermarché. Cela passe aussi par la nécessité d'obtenir des droits supplémentaires de pêche sur des espèces non menacées comme le lieu noir, l'églefin, le cabillaud, la lotte ou encore le merlu. Un beau progrès dont ne s'honorent pas toutes les pêcheries françaises !

pas tracté sur le fond sont à préférer. C'est le cas par exemple de la pêche à la ligne (pour le bar ou le lieu par exemple), la senne pour les espèces qui se déplacent en banc (sardines, anchois, etc.) ou encore le casier pour le congre ou les tourteaux. C'est bien sûr plus cher, mais il faut redonner au poisson, une ressource sauvage, un statut de denrée précieuse et rare.

Le problème des poissons sauvages, c'est qu'ils sont infectés de métaux lourds et de produits chimiques. Ne faut-il pas privilégier le poisson d'élevage ?

Ce problème de la pollution des eaux concerne surtout les poissons qui se trouvent en haut de la chaîne alimentaire. Le plancton absorbe métaux lourds et produits chimiques, il est lui-même emmagasiné par le zooplancton qui s'en nourrit, puis il est à son tour assimilé par de petites espèces de poissons, ces dernières sont ensuite consommées par des espèces plus grandes et ainsi de suite. C'est la raison pour laquelle il faut privilégier la consommation de poissons se trouvant en bas de la chaîne alimentaire : harengs, sardines, anchois, etc. Les poissons d'élevage que l'on trouve en France sont surtout des poissons carnivores (par exemple le saumon), qui vont donc également concentrer les métaux lourds et certains produits chimiques. D'autre part, ces espèces sont généralement élevées de manière industrielle et sont en partie alimentées avec du poisson sauvage, ce qui ne règle pas du tout le problème de la surexploitation des poissons sauvages ! La clé est donc vraiment de consommer moins de poissons, plus diversifiés et surtout de favoriser les méthodes de pêche douces.

Quels poissons mangerons-nous demain ?

Et la France dans tout ça ?

Les Français sont de gros consommateurs de poisson : environ 35 kilos par an et par habitant. C'est presque le double de la moyenne mondiale qui tourne aux alentours des 20 kilos. Pour faire face à la demande, la France est devenue le cinquième importateur de produits marins au monde. À tel point que 80 % du poisson consommé en France n'est pas français, et 60 % n'est même pas européen. Et quand les Français consomment local, c'est surtout pour les moules, les huîtres et la truite d'élevage. En matière d'importation, ils font surtout venir du saumon d'élevage de Norvège, du colin d'Alaska ou de la morue d'Atlantique pour ses bâtonnets, du thon de l'océan Indien pour ses conserves, du merlan bleu d'Islande ou du colin d'Alaska du Pacifique Nord pour le surimi. Les Français apprécient le poisson certes, mais souvent sous des formes qui demandent peu ou pas de préparation. Les espèces favorites des Français sont des carnivores situés en haut de l'échelle alimentaire. Une position intenable à long terme, notamment pour des raisons écologiques. Alors, il faudra se résoudre à manger moins de poisson et/ou à varier les espèces. Va pour la sardine, les anchois, les harengs et le merlu bleu. Mais la carpe, ce poisson herbivore qui se plaît en eau douce, présentée comme le poisson de demain, ne sied que peu aux habitudes gustatives des Français !

« Il faudra se résoudre à manger moins de poisson et/ou à varier les espèces »