

60
millions
de consommateurs

1 septembre 2020

ALIMENTATION & SANTÉ

CONSEILS • NOUVEAUTÉS • QUESTIONS D'EXPERT

par PATRICIA CHARPOULOS, ADELAÏDE ROBERT



Remous autour du label de pêche durable MSC

Pour aider le consommateur à choisir du poisson "durable", la filière a créé plusieurs écolabels. Mais certains sont controversés... Comment s'y retrouver ?

Les Français consomment près de 23 kg de poisson par an. Or, une espèce sur trois serait menacée à long terme.

La fiabilité de MSC mise en cause

Une des solutions repose sur la pêche durable. Mais celle-ci est « très complexe à définir, explique Alain Biseau, biologiste des pêches à l'Ifremer. Rien que sur le pilier environnemental, il existe de multiples critères tels que l'état du poisson ciblé, le niveau de la biomasse et l'impact sur l'habitat. » Le respect de ces critères dépend notamment de l'engin de pêche et de la façon dont il est utilisé.

Or l'ONG Bloom accuse le label de pêche durable le plus connu, le Marine Stewardship Council (MSC), de certifier majoritairement

des navires industriels équipés d'engins « actifs » comme le chalut de fond, destructeur des fonds marins.

Certes, la petite pêche côtière, basée sur la ligne, la canne, la palangre ou les casiers, altère peu l'habitat ; elle est aussi supposée exploiter les stocks halieutiques « de façon plus mesurée, encore que cela dépend des zones de pêche et des espèces visées », ajoute Alain Biseau.

Un recours, l'étiquette !

Dans le doute, la meilleure solution reste d'être vigilant sur les méthodes de pêche les plus protectrices (lignes, hameçons et filets) ; elles sont mentionnées sur l'étiquette des poissons vendus frais ou surgelés. • P. C.