

# Les grands enjeux de la pêche durable

Rares sont ceux d'entre nous qui n'ont pas un lien à la mer. Souvenirs d'enfance et de châteaux de sable, longues soirées d'été sur la plage, loisirs de voile ou de plongée sous-marine, la mer fascine. Cet espace sauvage, démesuré, aux forces indomptables, reste mystérieux : il reste invisible et impénétrable à nous, humains, qui le voyons de la surface. Jusqu'à ce que le commandant Cousteau, dans les années 50, se mette à regarder « en dessous » et à rapporter des images fascinantes du vivant marin. Portée par un progrès technique toujours plus rapide, l'ère de la découverte et de l'exploitation de la mer était née.

**A**utrefois perçus comme inépuisables, l'océan et ses ressources marines se trouvent aujourd'hui menacés : l'effondrement des stocks de cabillaud sur la côte est du Canada en 1992 fut un véritable coup de semonce et permit une prise de conscience des dangers d'épuisement de l'océan. La notion de « pêche durable » naquit dans les années suivantes, vers la fin des années 90. De quoi s'agit-il exactement ?



La pêche durable est complexe car il faut s'adapter aux dynamiques de chaque espèce, qui n'ont pas de frontières. Le saumon, par exemple, est un infatigable voyageur !

© Jakub Rutkiewicz/AdobeStock

## Qu'est-ce qu'une « pêche durable » ?

Pour reprendre les termes de Daniel Pauly, océanographe franco-américain de renommée mondiale, la « durabilité » d'une action peut se définir comme la capacité à répéter cette action pour toujours (« *you can do it forever* »). Appliquée à la pêche, une image souvent reprise est celle d'un compte en banque dont on ne prélèverait que les intérêts, sans toucher au capital : on fait varier son prélèvement (« quota », dans le cas de la pêche) en fonction des intérêts de l'année. Une autre façon d'appréhender le sujet est de penser à une forêt : quand on parle de gestion durable, un poisson est similaire à un arbre. Dans une forêt gérée durablement, on ne coupe pas plus d'arbres qu'il n'en pousse ; quand on va chercher l'arbre au milieu de la forêt, on ne détruit pas toute la faune et la flore sur son passage ; enfin, il y a quelqu'un en charge de contrôler (en général un État ou une organisation internationale). Les principes sont identiques pour la pêche : on ne pêche pas plus de cabillaud qu'il ne s'en reproduit, quand on va pêcher du cabillaud on

ne prend pas en même temps des dauphins, des oiseaux marins ou des coraux, et il y a bien une organisation chargée du contrôle, qu'elle soit régionale, nationale ou internationale.

Une différence de taille existe cependant, car la pêche durable n'a pas de frontières : pour reprendre l'exemple, les chênes ne passent pas l'hiver au soleil en Espagne et l'été en Bretagne. Les poissons, eux, migrent au gré des saisons ou des années. Ainsi, l'hiver, le cabillaud descend le long des côtes norvégiennes pour se reproduire, avant de repartir passer l'été tout au nord. Quant au saumon, espèce emblématique, il naît dans les rivières où il passe 1 ou 2 ans, avant de partir en mer et, quelques milliers de kilomètres plus tard, revenir dans la rivière où il est né pour se reproduire, et mourir.

En termes de pêche durable, on voit que chaque espèce de poisson présente ses propres dynamiques, et que les conditions d'une pêche durable doivent être adaptées à chacune : c'est notamment là qu'en réside la complexité. Il faut bien se garder de certains raccourcis : en France

et en Europe, grâce aux mesures de gestion prises depuis 15 ans, de nombreux stocks de poissons se portent mieux que dans les années 2000. Cette excellente nouvelle ne suffit cependant pas pour qualifier la pêche de « durable » : comme nous l'avons vu précédemment, même si le merlu est actuellement abondant dans le golfe de Gascogne, la pêche ne pourra pas être durable si des dauphins sont pris dans les filets, comme c'est malheureusement encore le cas.

## Une pêche durable est-elle possible ?

De bonnes nouvelles existent : dans de nombreux endroits du globe, les pêches sont mieux réglementées et mieux contrôlées qu'auparavant. De même, les progrès techniques permettent aux pêcheurs d'être plus sélectifs dans leur pêche : sonars pour mieux repérer les poissons, chaluts plus respectueux des fonds marins, lignes adaptées pour éviter les captures d'oiseaux marins... Il est vraisemblable qu'à l'avenir, on ne pourra pas pêcher *plus* : l'impératif qui s'impose à nous est de pêcher *mieux*, et surtout d'éviter le gaspillage entre la pêche et la consommation.

Il est estimé qu'environ 30 % des produits alimentaires sont perdus à un moment de la chaîne. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc devenir une priorité depuis le pêcheur jusqu'au consommateur, en passant par les transformateurs et les distributeurs. Utiliser 100 % du poisson sorti de l'eau est l'objectif à atteindre. C'est déjà une réalité dans certains pays comme l'Islande : les poissons sont découpés à terre, et les parties les ■■■

■ ■ ■ moins nobles, comme la tête, les arêtes, les viscères, la peau, le foie (de morue) et même les langues, sont utilisées pour l'alimentation humaine ou animale, ainsi que pour la cosmétique ou les compléments alimentaires.

**Cas de perte et gaspillage**

Le gaspillage alimentaire varie également en fonction des produits : les produits périssables vendus frais ont une DLC (date limite de consommation) courte qui peut conduire à des pertes importantes. *A contrario*, la surgélation et l'appertisation permettent de conserver le poisson plusieurs mois et années. Enfin, le circuit de distribution et le lieu d'achat jouent également un rôle : lorsqu'on achète un poisson entier chez le poissonnier, seulement 40 à 50 % du poisson sera consommé ; les têtes, arêtes et nageoires seront jetées, soit chez le marchand s'il lève les filets, soit à la maison dans la « poubelle verte ». Un gaspillage qui peut être évité.

En utilisant l'ensemble du poisson pêché et en réduisant le gaspillage alimentaire, il devient possible de nourrir plus de monde sans augmenter la pression sur l'océan.



© danièle russo/AdobeStock

Utiliser 100 % du poisson sorti de l'eau est l'objectif à atteindre : la lutte contre le gaspillage alimentaire doit devenir une priorité.

**Quels défis pour demain ?**

Il ne faut pas nier les défis qui existent, et l'océan reste menacé par la pêche illégale en haute mer, par le manque de gestion ou de contrôle dans certaines zones, ou par une surexploitation de certaines espèces. Le monde de la mer et du poisson reste mystérieux et complexe, et décoder les étiquettes n'est pas chose aisée entre les zones de pêche, les engins de pêche, ou même les espèces : par exemple,

quel poisson se cache derrière le « colin » ? Est-ce le colin d'Alaska ou le colin-lieu (aussi appelé lieu noir) ? Ou encore le colin du poissonnier, qui est en réalité le merlu, dont la pêche peut occasionner des mortalités importantes de dauphins dans le golfe de Gascogne, alors que le merlu du Cap, en Afrique du Sud, est pêché dans le respect des écosystèmes ?

Aider le consommateur à s'orienter vers la pêche durable est la mission que se sont donnée quelques écolabels. Peu d'entre eux y parviennent réellement et l'on peut citer le plus crédible, le « MSC », né à la fin des années 90 suite à la situation du cabillaud canadien. D'autres labels existent, comme l'écolabel français « Pêche durable », quasiment introuvable à ce jour, ou les labels de l'Islande et de l'Alaska, en perte de vitesse. Cependant, certains font mieux que d'autres et offrent les meilleures garanties possibles.

**Le Marine Stewardship Council (MSC)**

Le MSC essuie régulièrement des critiques : d'autres ONG lui reprochent notamment un manque d'exigence ou de ne pas traiter tous les sujets. On aimerait que ces attaques ■ ■ ■



**GOURMET SPIRULINE**



**LA SPIRULINE QUI A TOUT BON !**



**BIO & VEGAN**



**PHYCOCYANINE**



**100% NATURELLE**



**ORIGINE MAÎTRISÉE**



**SÉCURITÉ GARANTIE**



**RAW\* : SÉCHÉE À <42°C**



**UN PRODUIT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**




En vente en magasins biologiques

THERA SANA - 721, avenue des Granges - 69240 THIZY-LES-BOURGS

commandes@therasana.com - Tél. : 04 78 86 47 70

**phyt-inov**  
international

**Orthoflore**

Orthoflore contient 11,4 milliards de bactéries par gélule, issues de huit souches dont certaines sont rares mais très utiles et efficaces, qui vont chacune jouer leur rôle. Orthoflore contient aussi des fructo-oligosaccharides.

FORMULE DE JP WILLEM

**Radicolyse (acide R-alpha lipoïque...)**

Les radicaux libres (RL) sont impliqués dans le vieillissement accéléré des cellules. Pour contrer ces RL, nous disposons d'antioxydants puissants qui sont concentrés dans Radicolyse et qui contribuent à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

FORMULE DE JP WILLEM

**Sérum Crème Nutritif (93% bio!)**

Émulsion apaisante, calmante, et adoucissante, qui permet à l'épiderme de retrouver son équilibre et sa souplesse. Elle est recommandée pour les peaux sensibles, réactives et délicates. Cette formule contre efficacement le processus naturel de vieillissement.

100% D'INGRÉDIENTS NATURELS

... et tous nos autres compléments alimentaires et soins sur : [www.phyt-inov.com](http://www.phyt-inov.com)

**phyt-inov**  
international

Ne présente que des produits savamment dosés pour des résultats rapides et sûrs. Les satisfactions de ses clients sont ses plus grandes motivations.

DOCUMENTATION GRATUITE SUR DEMANDE

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP/Ville : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

À renvoyer à : Phyt-Inov SA, Oeuchettes 11, CH-2843 Châtillon (SUISSE)  
[www.phyt-inov.com](http://www.phyt-inov.com) - (0041) 32 466 89 14

■ ■ ■ s'appuient sur des faits et des études précises. Cela n'est malheureusement que trop rarement le cas.

Le MSC, malgré les attaques dont il fait l'objet, reste ainsi le plus crédible pour garantir une pêche durable, comme son cousin le FSC (Forest Stewardship Council) qui garantit un papier issu de forêts gérées durablement. S'appuyant sur des évaluations scientifiques poussées, il garantit la bonne santé de l'espèce pêchée, le respect des écosystèmes où la pêche se fait, et un mécanisme efficace de contrôle des pêches, permettant d'ajuster les quotas le cas échéant. Dans une logique de progrès, le MSC ne certifie pas que des pêcheries parfaites, mais des pêcheries qui offrent des garanties suffisamment fortes et qui s'engagent aussi dans une démarche d'amélioration. Ainsi, au début des années 2000 et avec l'objectif d'obtenir le label MSC, les pêcheurs de merlu d'Afrique du Sud ont pu développer des solutions pour réduire à presque zéro l'impact de la pêche sur les oiseaux marins.

Le MSC a fait le choix de traiter en priorité le sujet de la pêche durable : il ne prend pas en compte d'autres éléments de durabilité comme le changement climatique, la pollution plastique ou le commerce équitable. Si le MSC permet bien de consommer du poisson

sans épuiser les ressources ni nuire aux autres espèces comme les requins, tortues ou dauphins, traiter les autres dimensions de la durabilité des océans reste ainsi de la responsabilité des marques et des autres acteurs de la filière.

### Manger du poisson en bonne conscience

Le poisson fait partie du régime alimentaire des humains depuis qu'ils sont descendus de l'arbre, il y a quelques millions d'années. Certaines hypothèses soutiennent même que la consommation de poisson a joué un rôle important dans le développement de nos capacités cognitives, par les bienfaits nutritionnels qu'il comporte, au premier rang desquels les fameux « oméga-3 du cerveau » EPA et DHA, et sans oublier également les vitamines A, B3, B12, D, E, et les minéraux comme le sélénium, le phosphore ou l'iode. La démographie actuelle pose l'enjeu de nourrir l'humanité sans détruire la planète. Si certains soutiennent que l'homme peut se passer de poisson ou le faire pousser en laboratoire, il est probable que cela ne concernera qu'une minorité de la population. Pour les autres, la pêche durable, dans le respect des rythmes naturels de régénération de l'océan, et en s'assurant de ne gaspiller aucune partie du poisson sorti de l'eau, propose un chemin pour l'avenir ■

## Longitude 181

Longitude 181 se veut la voix de l'océan avec comme étoile polaire de « réconcilier les humains avec la vie sauvage ». Leurs missions se déclinent à travers trois leviers :

- partager : l'océan, sa biodiversité, ses merveilles et ses mystères, la connexion à la vie qu'il nous propose ;
- alerter : sur les menaces qui pèsent sur l'océan, sur les activités destructrices, sur les politiques ou les législations illégitimes ;
- agir : par la recherche, l'information, la sensibilisation, la promotion d'activités écoresponsables et celle d'une gouvernance respectueuse et bienveillante de ce bien commun du vivant... l'océan.

**Longitude 181**  
120, chemin du Bois-Maltras  
38160 Chatte  
[www.longitude181.org](http://www.longitude181.org)



### ► Thomas Canetti.

45 ans et père de trois enfants, Thomas Canetti est le fondateur et dirigeant de Food4Good, entreprise engagée pour une pêche durable et qui apporte entre autre un soutien financier à l'association Longitude 181. Amoureux de nature sauvage et de plongée sous-marine, il prône une cohabitation respectueuse entre les hommes et le monde sauvage.



## Pour aller plus loin

- Pour une révolution dans la mer, Didier Gascuel, éd. Actes Sud ;
- Réconcilier les hommes avec la vie sauvage, Coralie Schaub et François Sarano, éd. Actes Sud ;
- Daniel Pauly, un océan de combats, David Grémillet, éd. Wildproject.