

Quel poisson dans nos assiettes ?

Face aux nuisances de la surpêche et aux élevages marins traditionnels (*lire article p.9*), que pouvons-nous faire en tant que citoyens et consommateurs ? Bannir le poisson de nos assiettes ? N'est-il pas cependant recommandé pour notre santé ? Quelles en seraient les conséquences pour les pêcheurs ?

Réponse simple, s'abstenir...

Sous toutes ses formes (produits frais, en boîte ou surgelés), la consommation de poissons et de fruits de mer est en constante augmentation. Parallèlement, la pression de la pêche s'est aussi fortement accrue. Aujourd'hui, 75 % des stocks de poissons commercialisés de la planète ont été exploités excessivement ou à la limite de ce qu'ils sont en état de supporter ¹.

Face à cette situation de surpêche, à la relation entre l'offre et la demande et un ensemble de fonctionnements économiques, le prix du poisson augmente et va continuer à augmenter. Les plus nantis pourront encore choisir tel ou tel poisson à l'étal, les moins nantis prendront ce qui reste, tant qu'il y en aura... Le poisson devient une denrée de luxe, alors qu'il représente, pour plus d'un tiers de la population mondiale, une denrée de base.




Quel pouvoir avons-nous face à cette situation ?

Nos choix de consommateur influencent dans une certaine mesure le jeu de l'offre et de la demande et sont ainsi une manière d'exprimer notre avis et de mettre en avant les valeurs qui nous guident.

Quelques pistes pour agir :

* **choisir des poissons issus de pratiques de « pêche durable »**
MSC – Marine Stewardship Council (www.msc.org)




MSC est aujourd'hui le seul label à échelle internationale permettant d'évaluer si des pêcheries sont durables. Sur base volontaire, les pêcheries concernées s'engagent à respecter trois grands principes :

-  stocks de poisson : la quantité pêchée ne doit pas excéder la capacité des populations à se régénérer ;
-  impact sur le milieu marin : l'exercice de la pêche ne doit pas porter atteinte à la structure, à la diversité et à la production des écosystèmes concernés ;
-  gestion de la pêcherie : conforme aux exigences écologiques, légales et sociales.

Des grandes surfaces, telles que Delhaize, proposent en « surgelés » des poissons MSC, notamment les « fishsticks » et « suprêmes saumons » ! D'autres grandes surfaces adoptent un label propre, comme Carrefour (cabillaud d'Islande pêché à la ligne). Dans de nombreux cas, il faudra mener l'enquête, notamment dans les poissonneries... Ce sera aussi une manière d'inciter à une meilleure information des consommateurs et de marquer vos préférences auprès de vos fournisseurs.

* **opter pour des poissons d'élevages de production biologique**

Les produits d'élevage bio sont de plus en plus répandus en mer et en eau douce. Pour être certifiés, ils doivent remplir les conditions suivantes :

-  nourriture à base de substances végétales et de déchets de l'industrie poissonnière ;
-  impact minimum sur les écosystèmes avoisinants ;
-  conditions d'élevage correspondant autant que possible aux besoins de l'espèce, et pas ou peu d'antibiotiques...

* **être attentif à l'espèce et à l'origine du poisson**

En fonction de l'état des stocks de poissons, de l'impact des engins de capture sur les fonds marins et des prises fortuites, le WWF – Suisse a établi un « guide du consommateur » (téléchargeable en bref ou en long sur www.wwf.ch) classant en trois catégories les poissons vendus (dans les étals suisses !) en relation avec leurs zones de pêche : recommandable, peu recommandable et non recommandable.

Le tableau réalisé reprend également les poissons d'élevage et de rivières ou lacs.

A titre d'exemple, le cabillaud et le saumon pêchés en Atlantique Nord et la sole (NE Atlantique) sont non recommandables, alors que le cabillaud d'élevage en Norvège/Ecosse est peu recommandable, ou que le saumon d'élevage bio ou pêché selon les normes MSC est recommandable. Beaucoup de poissons de rivières et de lacs indigènes (pêche ou élevage) sont également recommandés (sauf la truite, peu recommandée) ² ...

Un bon conseil : suivez le guide... du consommateur

Si la bourse se voit trop dégarnie par autant de recommandations, il s'agira de jongler avec la variété des espèces de poissons à consommer et avec d'autres sources de protéines...

Joëlle VAN DEN BERG

¹ Sources :

- La majorité des informations provient du site du WWF suisse : www.wwf.ch (océans et côtes)

- Les dangers du saumon d'élevage, Nature et Progrès : <http://natpro.be/analyse4.htm> (081/30 36 90)

² Pour mieux connaître les poissons et la pêche en Wallonie, deux sites incontournables : <http://mrw.wallonie.be/dgme/sibw/especes/ecologie/home.html> <http://mrw.wallonie.be/dgme/education/eau/jeux-eau/peche/index.htm>

