



Le label MSC a-t-il pris l'eau ?

Le logo bleu du MSC (Marine Stewardship Council / Conseil pour la bonne gestion des mers), est-il la norme « d'or » pour la pêche durable ? De nombreux militants écologistes et ONG sont de plus en plus dubitatifs et il est attaqué comme jamais auparavant. Greenpeace le qualifie de « faux logo » et l'ONG Bloom affirme qu'il abuse de son monopole pour créer une illusion de durabilité.

Créé en 1997 pour veiller à préserver les océans en certifiant les pêcheries et conserveries mettant en place une gestion durable des stocks de pêche, il permet, en outre, aux consommateurs soucieux de l'impact environnemental de leur alimentation, de ne pas consommer de poissons menacés d'extinction.

Rappelons que la qualité biologique est impossible pour les poissons sauvages, c'est évident ; seuls les poissons d'élevages peuvent y prétendre.

358 pêcheries industrielles et artisanales certifiées durables



...et de manière équivalente par MSC. En réalité, 90% de la pêche certifiée est malheureusement industrielle.

Les pêcheries artisanales pêchent selon la même norme que les pêcheries industrielles. Cela ne leur donne pas d'avantage supplémentaire sur le marché. Ce marché qui dépend fortement du prix, pénalise leurs produits haut de gamme parce qu'ils sont plus chers que les produits de la pêche industrielle. Pourtant, ils portent le même logo... et cette certification coûte cher.

Durabilité

Contrôler la non-surexploitation des espèces de poissons n'est qu'un aspect du sujet complexe autour du terme « durabilité » qui devrait être abordé de manière holistique comme dans le secteur bio. Qui travaille, où et comment cela se passe, quel est l'impact en termes sociaux et humains ?

Dans la pêche, l'aspect social est de la plus haute importance, encore plus qu'en bio, puisque tous les bateaux doivent puiser dans le même stock. Dans l'agriculture, vous pouvez placer une clôture autour de votre terre, mais en mer, c'est impossible !

Dans un documentaire réalisé par le journaliste Wilfried Huisman, passé en avril dernier sur la télévision allemande, « The dark side of the MSC », le PDG de MSC, Rupert Howes, exprime le fait qu'il est de leur devoir d'améliorer la qualité de la pêche industrielle, mais que ceci ne peut pas se faire si leurs règles sont trop strictes. Ce propos illustre parfaitement de quoi il s'agit.

Nous pouvons facilement être d'accord avec le fait que, compte tenu de la forte demande, il est nécessaire de normaliser la pêche industrielle, par exemple afin d'exclure les poissons « trash » chinois.

Alors pourquoi ce label ne se cantonnerait-il pas seulement à améliorer la pêche industrielle par la certification ?



Dans l'agriculture, vous pouvez placer une clôture autour de votre terre, mais en mer, c'est impossible ! »

Espérons qu'un jour un autre label indépendant, pour la pêche artisanale uniquement, voie le jour. Celui-ci placerait l'homme au cœur de ce marché et le récompenserait pour la préservation de la mer, traduisant les valeurs du bio en durabilité dans la pêche.

En attendant, je vous invite à aller voir « au-delà du label », comme il faut parfois le faire en bio. Faites quelques recherches sur la marque choisie, posez des questions à ses représentants.



Qui pêche ? Comment ? Où ? Soutiennent-ils la pêche locale avec de petits bateaux aux méthodes de pêche à faible impact écologique ? Pour quelles raisons ont-ils choisi ou non d'apposer ce label ?

Pour certaines, leur démarche va bien au-delà, ils ont leur propre cahier des charges ; mais comme le label MSC est devenu une référence pour le consommateur, ils ont fait le choix de s'y affilier. En effet, de nombreuses pêcheries artisanales non-certifiées sont malheureusement souvent repoussées.

Encore mieux, certaines marques proposent, via le numéro de lot du produit, de vous communiquer sa traçabilité exacte, c'est un plus indéniable.

Infos

http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/GIDS_PoissonDurable_FR.pdf

> Guide des poissons durables (Bruxelles Environnement et Bio Wallonie)

Fanny Antoine