

POISSONS Très répandu en Suisse, le label écologique MSC a été critiqué dans plusieurs certifications de pêcheries.  
DR



[HOME](#) > [ÉCONOMIE & FINANCE](#) >

A- A+ 

Pêche durable

## Un label éclaboussé par la controverse

Par [Linda Bourget](#) - Mis en ligne le 09.03.2011 à 11:18

**Le label MSC promet au consommateur du poisson issu de la pêche durable. Problème: il autorise la prise d'animaux méconnus et la technique du chalutage.**

Au milieu des frigos d'un magasin Coop, un paquet de saumon porte le sceau du MSC, pour Marine Stewardship Council. Le label bleu-blanc, en forme de petit poisson, promet au consommateur qu'il achète sous cellophane un produit de la pêche durable, respectueux de la survie de l'espèce et, plus largement, des écosystèmes marins.

Ce que le consommateur ignore en revanche, c'est que ce label très présent en Suisse (créé en 1997 par Unilever et le WWF, aujourd'hui indépendant) est au cœur de la controverse depuis six mois.

En cause, une procédure de certification accusée de partialité, qui conduit à la labellisation de pêcheries qu'une partie de la communauté scientifique juge irresponsables.

La colère des chercheurs a ainsi explosé en fin d'année dernière, lorsque le MSC a accepté de certifier la pêche à la légine antarctique.

D'abord, parce que ce monstre de plus de 100 kilos – qu'il faut aller chercher jusqu'à 2000 mètres de fond – est l'un des poissons comestibles les moins connus. Son cycle, tout comme son mode de reproduction, restent incompris et les scientifiques ignorent jusqu'à l'étendue de la population de l'espèce.

Ensuite, parce qu'il évolue dans la mer de Ross, au bord de la calotte glaciaire du pôle Sud, considérée comme l'un des écosystèmes marins les plus vierges de la planète.

**Attaque d'un système.** A travers la légine, c'est le système MSC qui est dénoncé. «Cette pêche n'est clairement pas durable, elle n'est motivée que par l'appât du gain: la légine se vend autour de 30 euros le kilo. Sa cousine, la légine australe (ou mérrou du Chili, ndr) a déjà été pêchée jusqu'à l'extinction commerciale», tonne Amélie Lescroël.

La chercheuse en biodiversité de l'Université de Rennes, active sur la mer de Ross depuis 2005, a cosigné en décembre une tribune sur le sujet dans la revue Science.

«Le problème est que pour être certifiées MSC, les pêcheries sont évaluées par des cabinets d'audit privés, qui vivent de la manne financière générée par les certifications», poursuit la chercheuse. D'où le conflit d'intérêt.

Dans le cas de la légine, le travail du certificateur Moody Marine a été violemment critiqué. Nommé par le MSC pour analyser la conformité de la certification, l'expert Michael Lodge a pointé plusieurs manquements. Ce qui n'a pas empêché l'attribution du label.

Défenseur du MSC de la première heure, le professeur Daniel Pauly n'en reconnaît plus la valeur, au point de l'avoir remis en question dans un article de Nature.

«Le MSC va jusqu'à certifier la pêche de certaines espèces pour la confection de farines qui nourrissent ensuite des animaux d'élevage comme des saumons ou des cochons. Ce n'est pas cohérent avec la notion de durabilité», s'empare le chercheur de l'Université de Colombie britannique, qui fait figure de référence en matière de biologie marine.

**Longue liste.** Bien d'autres certifications MSC ont été sujettes à controverse. Celles du merlu du Pacifique, du colin de Béring, du hoki néo-zélandais.

Sous les feux de la critique, le label se défend: le chalutage peut se justifier dans certains cas; les quotas de pêche pour la légine sont très bas; il est logique que les sociétés d'audit soient rémunérées par les pêcheries qu'elles examinent.

Le discours peine pourtant à convaincre, jusque dans le monde de la grande distribution. En 2009, l'Anglais Waitrose refusait ainsi de revendre le hoki néo-zélandais frappé du label MSC. Parce que celui-ci est pêché par chalutage, ce qui contrevient à ses lignes directrices en terme de protection de l'environnement.