



Polémique autour de la pêche certifiée « durable »

Des chercheurs reconnus estiment que l'écolabel MSC ne garantit pas toujours la préservation des espèces

L'achat de poissons issus d'une pêche certifiée « durable » est-il une réelle garantie que l'espèce consommée n'est pas en danger ? La réponse est non, selon le scientifique Daniel Pauly, directeur du Fisheries Centre de l'université de Colombie-Britannique (Canada), internationalement reconnu comme l'un des plus grands spécialistes des ressources marines.

Le chercheur signe, dans la revue *Nature* du 2 septembre, avec cinq collègues parmi lesquels des membres de la prestigieuse Scripps Institution of Oceanography, un article polémique qui remet sévèrement en cause le fonctionnement du Marine Stewardship Council (MSC), le principal label garantissant « une pêche durable et bien gérée » dans le monde.

7% des prises mondiales

Selon les auteurs, l'écolabel « ne tient pas sa promesse », en apportant sa caution à des pêcheries industrielles destructrices de l'environnement, et devrait être « radicalement réformé ». L'article est publié dans la rubrique « Opinion » de la revue et reflète donc uniquement une prise de position personnelle des auteurs. Leur renommée donne toutefois un écho certain à leurs affirmations.

Le MSC, qui existe depuis 1997, a connu ces dernières années un succès fulgurant, à mesure que grandissait dans l'opinion l'inquiétude sur la dégradation des ressources marines, symbolisée par le sort de certaines espèces (thon rouge, cabillaud...). Promettant aux consommateurs la pérennité des espèces commercialisées sous son label, le logo MSC est aujourd'hui apposé sur 7% des prises mondiales. Avec les pêcheries en cours de certification, le chiffre atteindra bientôt 12%. Le label a d'abord séduit dans les pays anglo-saxons, sous l'impulsion des industriels et des distributeurs.

Ses principes ont, à l'origine, été soutenus par de nombreux scientifiques, dont M. Pauly. Le label doit garantir que les quantités pêchées ne compromettent pas la survie de l'espèce exploitée ; que les techniques utilisées ne détruisent pas l'écosystème marin et que les navires se plient aux réglementations en vigueur.

Selon M. Pauly et ses collègues, ces exigences ne sont pas toujours satisfaites. Ils citent le cas du colin d'Alaska, la plus grande pêcherie certifiée MSC au monde, dont le stock en mer de Béring a diminué de 64% entre 2004 et 2009. Le stock de merlu du Pacifique, également certifié, a décliné de 89% depuis la fin des années 1980.

Autre exemple de laxisme, selon les scientifiques, la légine arctique pourrait bénéficier du label, bien que les connaissances sur l'espèce soient minimes. Les chercheurs reprochent également au MSC de tolérer des pratiques destructrices, comme le chalutage de fond, qui peut endommager les coraux, ou la pêche au krill en Antarctique. Cette petite crevette est utilisée comme aliment pour les poissons d'élevage, pratique jugée non durable, d'autant plus que cette espèce est, sur le long terme, en déclin, avancent les experts.

Les signataires estiment enfin que « les incitations du marché ont détourné le MSC de ses buts originaux, en encourageant la certification d'entreprises toujours plus grandes et intensives en capitaux ». Le processus, qui coûte plusieurs dizaines de milliers d'euros à l'entreprise candidate, favorise les gros armements, au détriment des petits pêcheurs, en particulier ceux des pays en développement.

Le MSC voit dans ces critiques « beaucoup d'idéologie ». « Aucun stock surexploité n'est labellisé », affirme son directeur général, Rupert Howes. L'organisation ne

conteste pas les faits avancés, mais les relativise. Selon elle, les fluctuations de population doivent, par exemple, être interprétées avec prudence. « Elles ne dépendent pas seulement de la pêche, mais de nombreux autres facteurs, en particulier climatiques, explique Nicolas Guichoux, directeur Europe du label. Ce qui compte, c'est d'adapter l'effort de pêche. Les entreprises labellisées ont l'obligation de suivre les préconisations des scientifiques. »

40% des candidats échouent

Conformément aux recommandations de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le label n'exclut aucune taille d'entreprise ni aucune technique de pêche. Le chalutage de fond, par exemple, peut ne pas avoir de conséquences sur l'environnement, si les fonds sont sablonneux.

Le MSC met surtout en avant l'« indépendance » du processus de certification. Ce n'est pas le label qui procède à l'audit des candidats, mais un organisme certificateur lui-même contrôlé par des tiers. Celui-ci réunit une équipe d'experts en ressources marines pour expertiser chaque dossier. Ce travail est ensuite contrôlé par des pairs. Le MSC n'intervient que pour vérifier le respect de son référentiel. Environ 40% des candidats échouent. Enfin, des objections peuvent être formulées par des tiers (ce fut le cas pour six des 94 pêcheries certifiées).

Les critiques de M. Pauly et de ses collègues sont toutefois partagées par des organisations de protection de l'environnement, comme Greenpeace et le Pew Environment Trust, qui jugent également le MSC trop laxiste. Critiques que l'organisation, tout en y répondant, affirme vouloir « prendre en compte » à l'avenir. ■

Gaëlle Dupont

Une démarche lancée en 1997

Le Marine Stewardship Council (MSC), l'équivalent marin du Forest Stewardship Council (FSC), a été fondé en 1997 par le Fonds mondial pour la nature (WWF) et Unilever, avant de devenir indépendant.

Le MSC est une organisation à but non lucratif, financée par des dons. Son référentiel compte 31 indicateurs. Surtout pré-

sent dans les pays anglo-saxons, le label progresse en France.

Euronor, basée à Boulogne-sur-Mer, a été la première entreprise de pêche française labellisée, en avril 2010. Au même moment, Findus France annonçait son objectif d'être en 2012 la première entreprise au monde à ne commercialiser que des poissons écolabellisés.



Le Portugal est candidat au label MSC pour la pêche à la sardine. Ici, des pêcheurs au large de Matosinhos. NACHO DOCE/REUTERS