

Le point sur la pêche durable

ledevoir.com/vivre/alimentation/555682/le-point-sur-la-peche-durable



Il y a une quinzaine d'années, il aurait été impensable de connaître la provenance et la méthode de pêche utilisée pour attraper notre souper. Voilà que le vent change de direction et, heureusement, il va dans le bon sens du courant.

Selon Pêches et Océans Canada, « on entend [par pêche durable] une pêche et un élevage des stocks de poissons qui comblent les besoins d'aujourd'hui sans nuire à la capacité de répondre aux besoins de demain. » Des campagnes comme [Slow Fish](#), une initiative de l'organisme Slow Food, valorisent la pêche durable au-delà d'une simple liste d'espèces recommandées ou non.

« Ses pratiques doivent considérer tant les sphères sociale, environnementale qu'économique, précise Bobby Grégoire, consultant en écogastronomie et ex-président de Slow Food Montréal. Pour être pérennes, elles doivent inclure les pêcheurs dans une cogestion participative, être respectueuses de l'environnement et permettre aux gens qui en vivent de vivre dignement. »

Prise de conscience

D'un point de vue strictement environnemental, force est de constater que les océans se vident plus rapidement que leur capacité de reproduction. Dans le rapport 2018 de la [FAO](#) sur *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture*, les statistiques démontrent que les produits de la pêche (sauvage et élevage) sont en croissance presque constante depuis les années 1950. Et lorsque tout le monde mange sensiblement les mêmes espèces en même temps, cela ne peut pas être durable.

Devant ces faits troublants, des organismes, dont la mission est de veiller à la protection de l'environnement, se sont attaqués d'arrache-pied à la situation. De là sont nés les logos apposés sur les produits dans les poissonneries et parfois même sur la carte des restaurants certifiant que les espèces au menu sont issues de la pêche durable.

Pour s'y retrouver

Le plus populaire est sans doute MSC ([Marine Stewardship Council](#)), un organisme à but non lucratif qui certifie les produits de la mer pêchés de façon durable. « L'avantage du MSC ou de l'ASC [son équivalent pour l'aquaculture] est que ces certifications ont été développées avec le Fonds mondial pour la nature (WWF), un organisme indépendant », explique Bobby Grégoire.

Pour sa part, [Ocean Wise](#) est le programme de produits de la mer de l' Aquarium de Vancouver. C'est un écouide, aussi disponible sous forme d'application mobile (en anglais seulement), qui recommande les espèces jugées durables si elles respectent certains critères de pêche sauvage :

- impact sur les stocks visés ;
- impact sur d'autres espèces ;
- efficacité de la gestion ;
- impact sur l'habitat et l'écosystème ;

Dans le cas de l'aquaculture, la liste est plus longue, puisqu'il faut aussi tenir compte des effets sur l'habitat, des évasions et des espèces introduites dans les bassins.

C'est avec Ocean Wise que les supermarchés IGA ont récemment conclu un partenariat pour faciliter l'achat d'espèces certifiées « pêche durable » dans leurs magasins, en plus de sensibiliser les consommateurs à l'importance de la biodiversité marine.

Lorsqu'un gros joueur emboîte le pas, c'est signe que le mouvement prend suffisamment de l'ampleur pour rejoindre le grand public.

Le cas du Québec

Lorsqu'il est question de poisson, nous sommes bien loin de manger local. Au Québec en 2018, nous avons exporté près de 21 000 tonnes de produits de la pêche, alors que nous en avons importé 53 000 tonnes. « Toutes espèces confondues, nos exportations équivalent à 17 000 \$ la tonne, alors que nos importations valent 10 000 \$ la tonne », explique Sandra Gauthier, directrice générale d'[Exploramer](#), un musée sur le milieu marin du Saint-Laurent en Gaspésie.

« Pour moi, ça trace un portrait très net qu'on exporte du haut de gamme et qu'on importe du bas de gamme », avoue-t-elle.

À cela s'ajoute l'empreinte écologique des poissons importés, étant donné leur long parcours pour se frayer un chemin jusque dans notre assiette.

« » Toutes espèces confondues, nos exportations équivalent à 17 000 \$ la tonne, alors que nos importations valent 10 000 \$ la tonne. Pour moi, ça trace un portrait très net qu'on exporte du haut de gamme et qu'on importe du bas de gamme.

C'est d'ailleurs pourquoi Exploramer a créé la certification, [Fourchette bleue](#), qui célèbre son dixième anniversaire cette année. Sa mission diffère légèrement des autres puisqu'elle met l'accent sur les espèces marines peu connues du Saint-Laurent.

Bien qu'il semble tout à fait logique de consommer des espèces d'ici issues d'une pêche favorable à la préservation de la biodiversité marine environnante, plusieurs freins empêchent les consommateurs de les adopter.

Nous célébrons fortement l'arrivée du crabe et du homard, mais lorsque c'est la saison de la loquette ou de la baudroie d'Amérique, force est de constater que les festivités sont nettement plus sobres.

« Le premier [frein] est que le Québécois moyen n'est pas un mangeur de poisson, mais de viande, raconte Sandra Gauthier. Les grands centres comme Montréal et Québec sont loin du fleuve salé, donc historiquement, cela a été long avant qu'il y ait des routes depuis la Gaspésie et que le poisson se rende partout. Quand l'industrie de la pêche s'est mise à rouler, ça a été plus facile de percer sur les marchés étrangers. » Puis, étant donné la place qu'occupent les poissons d'élevage à moindre coût à la poissonnerie, il n'est pas étonnant que le poisson d'ici soit méconnu de nos tables.

Tous le même poisson?

Visiblement, les temps changent et il est de plus en plus facile de faire des choix écoresponsables à la poissonnerie. Mais le plus important dans tout cela, selon Bobby Grégoire, c'est qu'« en tant que consommateurs, nous devons certainement diversifier notre consommation de produits de la mer, car le pire ennemi de la pêche durable est que tout le monde mange le même poisson ».

Nous pourrions commencer par faire nos devoirs et connaître davantage les poissons et fruits de mer d'ici, recommandés par la Fourchette bleue. Gageons que ce sera délicieux !

Pour les mordus de pêche

Le samedi 1er juin, de 9 h à 17 h, l'entrée est gratuite au [musée Exploramer à Sainte-Anne-des-Monts en Gaspésie](#).

[Chaque soir jusqu'au 8 juin, le Restaurant de l'ITHQ propose un menu 5 services mettant à l'honneur les poissons et fruits de mer du Québec.](#)