

LA QUESTION QUI FAIT DEBAT :

Les labels actuels sont-ils satisfaisants ?

« Pas si simple de savoir aujourd'hui si un poisson acheté sur un étal de marché provient d'une pêche durable. »

Entretien avec Clara Ulrich, Directrice scientifique adjointe de l'Ifremer, référente « Halieutique » et Fabienne Daures, économiste des ressources marines à l'Ifremer

Devant l'abondance de produits proposés sur l'étal des poissonneries, difficile pour le consommateur de faire un choix en faveur de la pêche durable, en toute connaissance de cause. Pourtant, environ la moitié des poissons pêchés en France et en Europe proviennent de populations exploitées durablement, mais cette information n'est pas directement indiquée sur les étiquettes. Le réflexe naturel du consommateur avisé est alors de se fier aux indications et labels censés distinguer les produits conformes aux exigences d'une alimentation saine et aux objectifs du développement durable : étiquetage obligatoire mentionnant l'espèce, l'engin et le lieu de capture, indications géographiques protégées (IGP), éco-labels pêche durable... Ce réflexe de bon sens est pourtant contrarié chez les consommateurs français car, si dans certains pays anglo-saxons ou scandinaves la majeure partie de la pêche nationale est labellisée, l'hexagone reste encore à la traîne avec peu de produits labellisés, des labels peu connus du grand public et parfois controversés. Rappelons que, parmi ces labels, la mention « Agriculture Biologique » ne peut être délivrée qu'aux produits d'aquaculture et ne concerne donc pas la pêche. Cette fiche propose de faire le point sur l'avancée de la labellisation des produits de la mer et sur les pistes de recherche pour améliorer la pertinence de ces outils. Objectif des labels : permettre un choix éclairé du consommateur et soutenir les promoteurs d'une pêche plus durable.

AVIS DE SCIENTIFIQUES

Actuellement, environ la moitié des poissons pêchés en France et en Europe proviennent de populations exploitées à des niveaux compatibles avec la durabilité. Cependant, savoir si le poisson qu'on achète en France provient exactement d'une pêche durable s'avère quasiment impossible : même le consommateur le plus averti aura toutes les peines du monde à s'y retrouver. Sur le marché français, le paysage des éco-labels reste peu fourni avec essentiellement deux références : le label mondial MSC (Marine Stewardship Council) - géré depuis 20 ans par une ONG et créé à l'origine par le Fonds mondial pour la nature (WWF) et le géant de l'agroalimentaire Unilever - et le label national « écolabel pêche durable » lancé par FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, en 2014. Il y a aussi les labels d'origine géographique ou des marques du type « Pavillon France », mais qui n'incluent pas forcément de critères de qualité environnementale des modes de production. Enfin il existe de nombreux guides d'achat édités par différentes organisations, comme par exemple Ethic Ocean ou Mr Goodfish, qui ne peuvent pas être directement assimilés à un label mais reposent sur des principes similaires d'évaluation et de notation.

Il n'existe à ce jour pas de consensus scientifique absolu et complet sur l'ensemble des critères possibles pour évaluer l'impact d'une pêche sur l'écosystème. Chaque label fait donc des choix de critères, qui peuvent différer d'un label à l'autre. Le MSC est le label le plus connu du grand public et le plus répandu mondialement, mais il utilise uniquement des critères biologiques, sans critères économiques ni sociaux. Il est parfois aussi critiqué pour être mieux adapté pour la filière industrielle que pour la petite pêche côtière : en tant que label privé, son obtention est payante et coûteuse car soumise à de multiples audits de contrôle réalisés par des experts indépendants.

Le second label « écolabel pêche durable » est français uniquement. Il est le fruit d'un travail important avec de nombreux critères, y compris socio-économiques. Mais il demeure inconnu pour le grand public, car très peu utilisé jusqu'à présent. Sa complexité a freiné la participation des professionnels de la pêche.

Dans un marché très concurrentiel, un label transparent à la fois sur les pratiques de pêche, sur l'approvisionnement et sur les modes de production serait plus que jamais utile pour les consommateurs, mais ces deux exemples nous montrent bien la difficulté de l'exercice.

PLONGÉE DANS L'INVESTIGATION SCIENTIFIQUE

Les questionnements sur les labels actuels s'expliquent par l'utilisation de critères soit trop contraignants et limitants (ce qui réduit fortement le nombre de pêcheries labellisables), soit au contraire pas assez (ce qui peut conduire à labelliser des pêcheries jugées pas assez « durables » aux yeux du grand public ou de certaines organisations environnementales). Si on prend l'exemple du label MSC, il s'appuie sur 3 grands types de critères, dont 2 sont assez aisément quantifiables et vérifiables, à savoir : 1/ est-ce que le stock de poissons pêché est en bonne santé ? et 2/ est-ce que le stock est bien géré et la pêcherie est contrôlée ? Ces deux critères font assez largement consensus dans la mesure où la recherche scientifique est suffisamment avancée pour avoir plusieurs indicateurs fiables en la matière, même si encore aujourd'hui, ils ne couvrent pas tous les poissons pêchés notamment en Méditerranée et en Outre-mer. Un poisson labellisé peut donc être considéré comme provenant d'un stock de pêche bien géré et bien suivi scientifiquement. La controverse est en revanche plus importante au niveau du troisième type de critères « Quels sont les impacts de cette pêche sur les écosystèmes ? » car toute pêcherie a un impact, même minimal, sur l'environnement. La science a encore du chemin à parcourir pour mesurer et évaluer toutes les conséquences des différentes méthodes de pêche sur les milieux marins (impact sur les fonds marins, captures non désirées y compris pour des espèces protégées, bilan carbone, production de déchets...). Surtout, la difficulté de l'exercice réside dans la quantification de seuils à partir desquels un impact peut être considéré comme « durable » ou « non durable », et aussi dans la hiérarchisation de ces différents impacts, si une pêcherie a un bon score sur certains aspects et un mauvais score sur d'autres. D'autant que l'environnement marin évolue en permanence, que certains types d'environnement sont moins fragiles et plus résilients que d'autres, et que le changement climatique complexifie la donne. En l'absence de consensus scientifique global, des différences de perception peuvent donc subsister sur l'impact de telle ou telle pêcherie sur la durabilité de l'écosystème qu'elle exploite. Enfin la dimension socio-économique est totalement absente et notamment les notions de bien-être au travail pour les pêcheurs ou d'impact pour les populations littorales. Cette dimension humaine est pourtant incontournable dans les principes du développement durable.

Pour continuer à progresser sur ces questions fondamentales, les chercheurs de l'Ifremer, en collaboration avec d'autres instituts, planchent sur la définition de nouveaux indicateurs.

« Pour promouvoir une pêche durable, liste Fabienne Daurès, il faut pouvoir évaluer les effets des pratiques de pêche sur de multiples dimensions : une dimension environnementale (impact sur les habitats et sur les populations de poissons non ciblées), une dimension éco-physiologique (évaluation des nutriments apportés par le poisson, fraîcheur du produit mais aussi bien-être animal), une dimension socio-économique (rentabilité de l'activité mais aussi qualité de vie des

marins et impact pour les territoires littoraux), une dimension halieutique (maintien des ressources à un niveau optimal - notion de rendement maximum durable) ».

Les chercheurs comparent ainsi la pertinence de différents indicateurs, et travaillent sur leur utilisation conjointe dans une approche globale et multidimensionnelle de la durabilité. Ce travail servira de base dans la gestion de conflits entre les différents usagers, pourra être utilisé comme référentiel pour mener des politiques durables autour de la pêche et pourquoi pas contribuer à l'évolution des labels existants.

Une autre piste est à l'étude : à l'échelle européenne, une forme de « nutriscore de durabilité », à l'image de la notation déjà popularisée dans les rayons sur de nombreux produits agro-alimentaires, est en préparation dans le cadre de la stratégie européenne « De la fourche à la fourchette (farm to fork) ».

« La Commission européenne ambitionne de pouvoir attribuer un score à tous les produits de la mer consommés en Europe, à la fois issus de la pêche et de l'aquaculture, et à la fois produits en Europe et importés, explique la chercheuse Clara Ulrich. Les critères seront donc forcément plus simples, et, comme le nutriscore, indiqueraient des pistes d'amélioration des pratiques plutôt qu'un label binaire durable/non durable ».

LES POINTS DE VIGILANCE

L'avènement de nouveaux labels à grande échelle suppose de réfléchir à une problématique ardue : l'harmonisation des pratiques et réglementations en vigueur dans les différents pays potentiellement concernés.

Même si, comme on l'a vu, aucun label n'est parfait et que les indicateurs fiables de durabilité sont toujours à améliorer, il reste cependant vrai qu'un produit labellisé reste un produit sur lequel des efforts ont été faits pour améliorer les modes de production par rapport aux pratiques antérieures.

TOUS CONCERNÉS !

Tout un chacun aspire à disposer d'une alimentation bénéfique pour la santé et respectueuse de l'environnement mais la confiance des consommateurs s'est effritée au fil des scandales alimentaires à répétition.

Les consommateurs prennent conscience de leur pouvoir d'influence réel sur les modes de production et plus globalement les systèmes alimentaires : l'offre ne fait pas toujours la demande, privilégier l'achat de produits labellisés peut inverser la tendance ! Les labels sont donc un levier d'action important pour réfléchir aux pratiques de pêche, au partage et la gestion des ressources de la mer, notre précieux bien commun. Si on veut être un consommateur « 100% éclairé », on peut chercher à comprendre les grands principes, et enjeux, régissant chaque label, et se renseigner sur l'origine des produits qu'on achète. Mais le rôle des pouvoirs publics français et européens reste primordial dans l'application de politiques durables.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Podcast - Parole de scientifique « Les labels actuels sont-ils satisfaisants ? » : <https://www.ifremer.fr/Actualites-et-Agenda/Toutes-les-actualites/Peche-les-labels-actuels-sont-ils-satisfaisants-Parole-de-scientifique-6>
- Stratégie européenne Farm to fork (en anglais) https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en
- MSC France

- <https://www.msc.org/fr>
- L'écolabel public « Pêche Durable » :
<https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>
- Site expert (en anglais) de comparaison des écolabels de pêche : <https://www.ourgssi.org/>
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) :
<https://www.inao.gouv.fr/>

NOTIONS CLES :

- *Label* : Étiquette ou marque spéciale créée par un syndicat professionnel et apposée sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, en garantir la qualité et la conformité avec les normes de fabrication.
- *Indicateur* : Un indicateur est un outil d'évaluation et d'aide à la décision, élaboré à partir d'un élément mesurable ou appréciable permettant de considérer l'évolution d'un processus par rapport à une référence.
- *Écosystème* : Système formé par un environnement et par l'ensemble des espèces qui y vivent, s'y nourrissent, s'y reproduisent et interagissent ensemble.
- *Rendement maximal durable* : plus grande quantité de poisson qu'il est possible de pêcher sur le long terme sans altérer la capacité de la population à se reproduire.