

PÊCHE

Acheter durable pour sauver l'océan

La surexploitation des ressources halieutiques est une des principales causes du déclin de la biodiversité marine. La politique européenne des quotas et l'évolution des techniques de pêche peuvent infléchir la tendance. Nos pratiques de consommation également.

— Par **ELSA CASALEGNO** avec **SANDRINE GIROLLET**

Pour sauver l'océan, il faudra consommer moins et aussi pêcher mieux. Sans même tenir compte des effets du réchauffement climatique, les pollutions, la croissance démographique, le trafic maritime et la surpêche provoquent le déclin massif de la biodiversité dans les océans. « Plus de 30 % des récifs coralliens, des requins et des raies, près de 30 % des crustacés et près de 10 % des poissons sont menacés d'extinction », a alerté Yunne Jai-Shin, biologiste à l'Institut de recherche pour le développement (IRD), lors d'un récent colloque. Si le poisson abonde encore sur les étals, il se raréfie dans les mers : 34 % des stocks mondiaux étaient sursollicités en 2017, soit 1,1 % de plus qu'en 2015⁽¹⁾. En Atlantique Nord-Est, cette surexploitation des ressources halieutiques « touche encore 26 % des populations, et 2 % sont considérées comme "effondrées", parmi lesquelles le cabillaud en mer Celtique », constatait, début 2020, l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). En Méditerranée, la situation se révèle dramatique, avec plus de 80 % des stocks concernés par la surpêche. Pour inverser cette tendance, des changements majeurs s'avèrent nécessaires, mais des solutions existent.

Nous pouvons lutter contre la surpêche sans être obligés d'exclure les produits de la mer de notre régime alimentaire. En effet, une population dégradée peut rapidement se reconstituer, dès lors qu'on la sollicite moins. Pour preuve,

Si l'on prend des mesures pour les préserver, les stocks de poissons peuvent se reconstituer en quelques années

470 000 TONNES,
dont 300 000 tonnes en frais, telle est la production de la pêche française

en Méditerranée, le nombre de thons rouges est reparti à la hausse en une dizaine d'années à peine, grâce à un plan de redressement (lire encadré p. 18). La situation demeure tout de même inquiétante dans la région, car seulement cinq espèces y sont suivies (200 le sont en Atlantique!), et il n'existe à l'heure actuelle aucune règle de gestion commune entre les pays du pourtour méditerranéen. En Atlantique, les limitations de pêche instaurées par l'Union européenne (UE) portent peu à peu leurs fruits. L'Ifremer estime que « 49 % des volumes de poissons prélevés sont issus de populations exploitées durablement, contre 15 % il y a 20 ans ». « Le premier critère de durabilité, c'est la ressource », explique Gwen Pennarun, président de l'Association des ligneurs de la pointe de Bretagne. Un pêcheur qui tape dans un stock doit faire en sorte que ce dernier puisse se reproduire. Il ne devrait, en aucun cas, l'altérer. » Or, en France et en Europe, on capture toujours trop de poissons. « La situation s'est beaucoup améliorée en Atlantique, mais nous sommes encore loin du compte », concède

35 KG DE PRODUITS DE LA MER
consommés par an et par habitant, dont 23 kg de poissons

Alain Biseau, scientifique à l'Ifremer. Protéger les écosystèmes menacés est donc à portée de main, à condition de prendre des mesures drastiques. « Les pêcheurs se plaignent de ces contraintes. Néanmoins, ils reconnaissent qu'elles sont globalement justifiées pour sauvegarder la ressource », plaide Thierry Missonnier, directeur de l'organisation de producteurs (OP) From Nord. La profession a beaucoup évolué depuis 15 ans. » Mais il faudrait aller plus loin, et prélever encore moins à court terme. Difficile à accepter pour les marins. Pour des espèces à cycle court comme la sardine, il suffit d'alléger la pression pendant un ou deux ans. En revanche, le cabillaud exige un effort d'au moins sept ou huit années dans certains endroits.

Le chalut de fond en accusation

Les outils de pêche n'ont pas tous le même impact écologique sur les fonds marins. Les instruments passifs (lignes, casiers, filets et palangres) occasionnent peu de dégâts.



DURABILITÉ

Une pêche durable doit répondre aux besoins alimentaires actuels tout en préservant les océans pour les générations futures. Elle s'appuie sur les trois piliers du développement durable : impact limité sur l'environnement, efficacité économique au service des populations et équité sociale.

Mais parmi les engins actifs (chaluts de fond et pélagiques, dragues, sennes), certains abîment les habitats et d'autres collectent d'énormes quantités de poissons en un seul coup. Pour Didier Gascuel, professeur en écologie marine à Agrocampus Ouest, « le chalut de fond est condamné » et il sera nécessaire d'en sortir à terme « même si c'est compliqué »⁽²⁾. Très apprécié des marins pour son efficacité, cet outil est en effet utilisé dans toutes les mers européennes. Or, les études montrent un lien entre le recul de la biodiversité et la fréquence de chalutage. « Dans la Grande Vasière, au large de la Gascogne, au sein de plusieurs zones immenses, il ne reste que des langoustines, et la biodiversité globale a baissé. De nombreuses espèces ont disparu et d'autres, invasives, se sont installées (crabes, étoiles de mer, oursins...) » >>>

N.BLANCHET/ANDIA

>>> illustre Didier Gascuel. *La drague dégrade également très fortement les sols, mais elle est employée sur des petites surfaces, comme en baie de Saint-Brieuc (22) où il ne subsiste d'ailleurs que des coquilles Saint-Jacques.* » Pour les ONG, les engins traînants, qui sont déplacés sur le fond ou en pleine eau, sont intrinsèquement invasifs. Il faut donc leur préférer les engins dormants. Consciente que certaines espèces sont difficiles à pêcher autrement, l'association Bloom ne demande pas l'interdiction du chalut et de la drague, mais elle souhaite que leur usage soit restreint. « Nous devons réduire l'impact sur l'environnement et préserver un maximum de zones, quitte à en sacrifier quelques-unes », résume Frédéric Le Manach, son directeur scientifique. « Dire qu'on ne peut pas se passer du chalut, c'est faux, proteste Charles Braine, ancien pêcheur et militant écologiste. La plupart des poissons peuvent être capturés de plusieurs façons : le cabillaud à la ligne, la sole et la lotte avec des filets à grande maille... Même la pêche hauturière peut être pratiquée à l'hameçon. » L'abandon du chalutage de fond ferait chuter la productivité et flamber les prix sur les étals, rétorquent les professionnels. « De nombreuses ressources ne seraient plus prélevées, avec un report massif sur d'autres », objecte Thierry Missonnier, de l'OP From Nord. Les consommateurs devraient alors s'adapter. D'autres engins posent question par l'ampleur des prises qu'ils permettent. Ainsi, le chalut pélagique et la senne, qui ciblent des espèces vivant en bancs (thon, sardine, hareng...),

Redoutables, les engins traînants déplacés sur le fond marin dégradent fortement les sols et réduisent la biodiversité

récoltent d'énormes quantités de poisson à chaque coup de filet. Si la senne danoise (variante du chalut pélagique) a déjà séduit plusieurs armateurs français, elle suscite le rejet de nombreux pêcheurs artisans, qui craignent un épuisement rapide des populations. Quant au chalut électrique (interdit en France), prisé par nos voisins du nord de l'Europe, en particulier les Pays-Bas, il a des conséquences écologiques catastrophiques.

Une course au profit aux effets désastreux

Lorsque ces engins hyperefficaces sont maniés par de gigantesques bateaux, la menace d'effondrement des stocks augmente inévitablement. À l'automne 2019, la présence dans la Manche d'un chalutier néerlandais de 143 m de long, le *Margiris*, avait soulevé la colère des pêcheurs français. Sans effet, puisque rien ne s'y opposait légalement. En revanche, l'Australie a interdit dans ses eaux territoriales ce type de navire, capable de remonter plus de 200 tonnes de poisson par jour. Le ligueur Gwen Pennarun déplore « la recherche de la rentabilité maximale » qui anime les gros armateurs. Bruno Corréard, responsable de l'association >>>

THON ROUGE EN MÉDITERRANÉE Une politique de gestion efficace

En Méditerranée, la crise du thon rouge illustre à merveille les dérives d'une surpêche massive, puis l'efficacité d'une politique de gestion afin d'éviter l'épuisement du stock. Si la pêche de ce gros poisson se pratique depuis le Néolithique, elle restait dans des limites soutenables, jusqu'à ce que la demande japonaise explose dans les années 1980. Les prix flambent. De quoi aiguïser les appétits... Comme les réserves de thon rouge ont été laminées dans le Pacifique, les prélèvements s'intensifient en Méditerranée. Les bateaux se multiplient, deviennent de plus en plus gros, et leurs filets (des sennes) sont redoutablement efficaces. Le thon est traqué partout et le nombre de captures augmente de façon exponentielle, passant de 15 000 tonnes dans les années 1970 à plus de 50 000 tonnes deux décennies

plus tard. La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (Iccat), créée en 1969, constate la surexploitation de l'espèce dès 1996 et fixe un quota de 30 000 tonnes pour l'ensemble des pêcheries méditerranéennes. En l'absence de contrôles et de volonté politique, il n'est absolument pas respecté. Les scientifiques tirent en vain la sonnette d'alarme pendant 10 ans. Jusqu'au jour où les ONG, en particulier le WWF et Greenpeace, s'emparent du sujet et mobilisent l'opinion publique. Plusieurs trains de mesures sont alors mis en place, en 2006 puis en 2008. Mais c'est la baisse du quota à 13 500 tonnes, imposée en 2010, qui sauve le thon de l'effondrement. Il aura pour cela fallu sortir l'artillerie lourde, avec



Un gendarme contrôle la taille et le baguage d'un thon.

des patrouilles de bâtiments de guerre, des observateurs à bord des navires, des bateaux mis à la casse... Depuis, la population est remontée, au point que les niveaux de pêche ont été augmentés – peut-être trop : les 36 000 tonnes accordées pour 2020 laissent dubitatif. Mais les enjeux commerciaux sont énormes, et mareyeurs et clients japonais poussent à la hausse.

IP3 PRESS/MAXPPP

ÉTIQUETAGE On noie le poisson

Les produits de la mer proposés à la vente sont obligatoirement accompagnés d'une étiquette indiquant leurs noms commercial et scientifique. Celle-ci doit aussi mentionner la méthode de production (pêche ou élevage), la zone et l'engin de pêche. Dans la réalité, ce n'est pas le cas.

La réglementation sur l'étiquetage des poissons dans les commerces, la plus stricte du monde, est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2014. Or, beaucoup trop de points de vente ne respectent toujours pas la loi, puisque les étiquettes ne répondent pas aux exigences – nous le soulignons déjà dans notre enquête précédente, en février 2019 (QC n° 577). Dommage, car elles doivent comporter des informations intéressantes, que le consommateur peut apprendre à décrypter. Ainsi, le planisphère des zones de pêche de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui permet de visualiser la provenance du produit, n'est pas affiché dans 30 % des magasins. Concernant la zone de prélèvement, elle reste trop vague dans presque un rayon sur deux (45 %) ou n'est pas du tout indiquée (11 %). Quant à l'engin de pêche, il n'apparaît pas dans 25 % des relevés et il s'avère inexploitable dans 5 % : il peut s'agir d'une incohérence par rapport à l'espèce capturée (2 % des cas)

– on ne pêche pas le lieu noir au casier ou le hareng à la ligne et à l'hameçon ! – ou de la mention de plusieurs techniques, alors qu'une seule devrait figurer (3 %). Difficile, pour le client, de se décider s'il voulait tenir compte de ces critères de durabilité ! Les poissonneries indépendantes sont les plus mauvaises élèves sur ce critère. Pour autant, certaines grandes enseignes ne font guère mieux, alors qu'on espérait un suivi strict de la réglementation, du fait d'équipes dédiées.

Trop d'info tue l'info

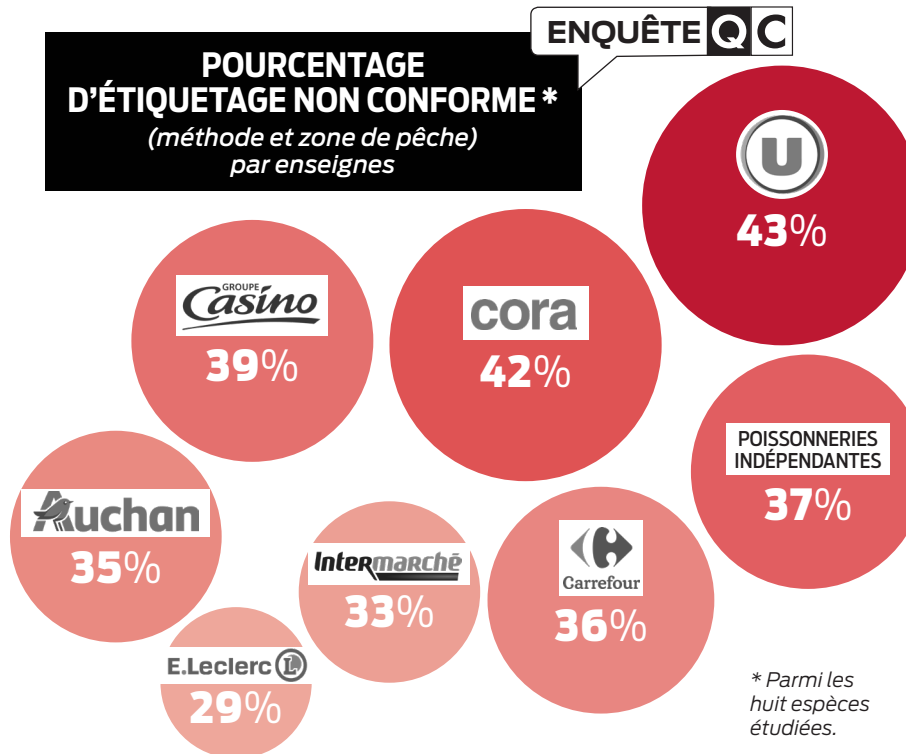
Pour les poissons préemballés frais ou surgelés, un même emballage affiche trop souvent une longue liste d'engins et de zones de pêche. Ce flou découle de la multiplicité des fournisseurs pour approvisionner les entreprises de transformation en volumes très importants : identifier, sur chaque packaging, ceux qui correspondent tiendrait du casse-tête. Mais l'intérêt de l'étiquetage devient alors très relatif, pour ne pas dire nul.

4768 poissons de 8 espèces étudiés

11 % des poissons étudiés n'affichent aucune zone de pêche

25 % des poissons étudiés n'indiquent aucune méthode de pêche

POURCENTAGE D'ÉTIQUETAGE NON CONFORME* (méthode et zone de pêche) par enseignes



* Parmi les huit espèces étudiées.

COMMENT NOUS AVONS PROCÉDÉ

Entre le 25 janvier et le 8 février 2020, en France métropolitaine, les enquêteurs de l'UFC-Que Choisir se sont rendus anonymement en poissonneries de quartier et au rayon marée des grandes surfaces. Ils ont collecté des informations sur huit produits de la mer (baudroie, hareng, langoustine, lieu noir, maquereau, merlu, sardine et turbot). Les données recueillies concernent 4 768 poissons dans 1 211 supermarchés, hypermarchés et poissonneries indépendantes.

>>> Smart (Small-scale Artisanal) pour la petite pêche, pointe d'autres inconvénients: «Des tonnes de poisson sont traitées des heures durant dans le chalut, ce qui détériore leur qualité; les rejets à la mer d'individus abîmés ou mal valorisés sont très importants. Ces mastodontes pratiquent également la pêche minotière (20% des captures mondiales, qui finissent en farines et huiles destinées à l'aquaculture ou à l'alimentation des porcs et des volailles, ndlr).» Peu importe les dégâts provoqués par ces «bulldozers», seule la logique économique semble primer. Les industriels, les distributeurs ou les fonds d'investissement, qui les ont financés, attendent des profits peu compatibles avec la gestion durable d'une ressource sauvage.

Pêche artisanale contre gros armements

Face aux critiques, les professionnels se serrent les coudes. Tous mettent en avant la complémentarité entre la pêche artisanale et la pêche industrielle – les espèces visées et les territoires n'étant pas les mêmes. «Bien sûr qu'on ne peut pas nourrir la France avec les ligneurs de la pointe de Bretagne», admet Gwen Pennarun. Seuls les navires hauturiers sont capables d'aller en haute mer ou dans des zones inhospitalières – tout en offrant de bonnes conditions pour les marins – et de rapporter maquereau, ou colin d'Alaska en grande quantité. Les bateaux de dimensions modestes, eux, demeurent près du littoral. Entre les deux, on trouve des chalutiers de 15 à 25 m. Adaptables, ils peuvent soit s'éloigner des côtes, soit y rester, empiétant parfois sur les surfaces dévolues à la petite pêche. Mais lorsque les conflits – sur les ressources, les zones, la distribution des quotas, etc. – apparaissent, les petits pêcheurs se retrouvent souvent réduits à l'impuissance

Les grosses prises des navires industriels influent sur les cours des criées, au détriment des petits pêcheurs

face aux gros armements. Les reproches portent également sur les prix et les débarquements abondants des grands bateaux qui influent sur les cours des criées. «Il faudrait mieux valoriser la filière artisanale, en commercialisant les captures accessoires comme le tacaud ou la vieille, et diminuer notre consommation issue de l'industrie», souligne Ken Kawahara, animateur de la Plateforme de la petite pêche artisanale française.

Enfin, le partage des quotas de pêche par les organisations de producteurs montre le poids des armateurs. Celui qui peut racheter un navire, même destiné à la casse, récupère le quota et peut le cumuler avec ceux d'autres bateaux. Certaines organisations de producteurs tempèrent en redistribuant partiellement les quotas cédés, mais d'autres ne le font pas. Si certaines OP fonctionnent sur le principe «un homme-une voix», d'autres arbitrent selon les tonnages. Les artisans estiment que les règles favorisent trop les énormes armements, qui sont aussi les plus importants contributeurs financiers des structures professionnelles.

Nos habitudes alimentaires doivent changer

En tant que consommateurs, nous avons un rôle important à jouer. À nous de faire le point sur nos achats, généralement tout sauf durables: trop d'espèces importées ou fragiles, trop de poissons carnivores... En France, les trois premiers produits de la mer consommés sont le saumon issu >>>



NOS CONSEILS POUR BIEN ACHETER

Vous souhaitez privilégier les poissons dont le stock est abondant, protéger les fonds marins, soutenir la filière française ou la pêche artisanale ? Selon vos priorités, vous n'achèterez pas les mêmes espèces.

- > **Préférez le poisson entier frais** et issu de la pêche française pratiquée par des bateaux de petite ou moyenne taille.
- > **Optez pour les petits poissons** aux stocks abondants et à fort taux de fécondité (sardine, anchois...).
- Vous contribuerez ainsi à faire baisser la pression de pêche sur les espèces situées plus haut dans la chaîne alimentaire, davantage menacées (cabillaud, baudroie...).
- > **Laissez-vous séduire par des poissons oubliés**, comme la vieille, la plie ou le tacaud.

- > **Abandonnez les espèces importées** et celles issues des grands fonds (lingue bleue, grenadier des roches, sabre noir).
- > **Limitez les poissons d'élevage.**
- > **Vérifiez l'engin de pêche utilisé.** Favorisez la ligne, le casier et le filet, qui concernent avant tout la petite pêche côtière, plus locale et de saison. Attention, le terme «chalut» englobe les chaluts de fond et les pélagiques. C'est l'espèce (poisson de fond ou de pleine eau) qui permet alors de savoir lequel est en jeu.
- > **Évitez les poissons en période de frai.** Par exemple, pas de bar au moment de la

- pointe des œufs, en février-mars, d'autant que sa chair est moins bonne.
- > **Prenez les labels avec des pincettes.**
- > **Testez les circuits courts.** L'association Pleine mer a élaboré une carte interactive (Associationpleinemer.com).
- > **Essayez d'utiliser les zones FAO.** Si votre mémoire retient quelles zones sont gérées durablement selon l'espèce, bravo!
- > **Soyez vigilant sur la provenance.** Par exemple, des bateaux sous pavillon français peuvent pêcher dans les eaux françaises... mais également européennes, ou ailleurs.

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE Ça pêche !

D'après les étiquettes sur les étals des rayons marée et les données scientifiques sur l'état des stocks, trop peu de poissons et de crustacés sont issus d'une pêche durable sur un plan environnemental.

Zones de pêche En nous basant sur les données disponibles, nous estimons que 63% des échantillons relevés par nos enquêteurs proviennent de zones exploitées de façon non durable: autorisations de prélèvement supérieures aux recommandations scientifiques (turbot, baudroie...), informations scientifiques manquantes.

Engins de pêche L'UFC-Que Choisir classant le chalut de fond dans la catégorie non durable, le constat ne pouvait pas être bon. Ainsi, la langoustine et la baudroie, pêchées quasi-exclusivement avec cet engin, affichent respectivement 89% et 94% de non-durabilité. À l'opposé, le hareng, le maquereau et la sardine, capturés au chalut pélagique (classé durable dans ces cas, car ne donnant lieu à quasiment aucun prélèvement d'espèces non ciblées), font un sans-faute avec 0% en non durable.

Durabilité globale En croisant engin et zone de pêche, ça fait mal ! Au total, 81% des huit espèces considérées ne sont pas pêchées de façon durable. Et ce alors même que la saisonnalité n'est pas prise en compte. Or, la moitié des poissons (lieu noir, baudroie, merlu, hareng) étaient en période de frai lors de l'enquête (janvier-février) et... présents sur 55% des étals.

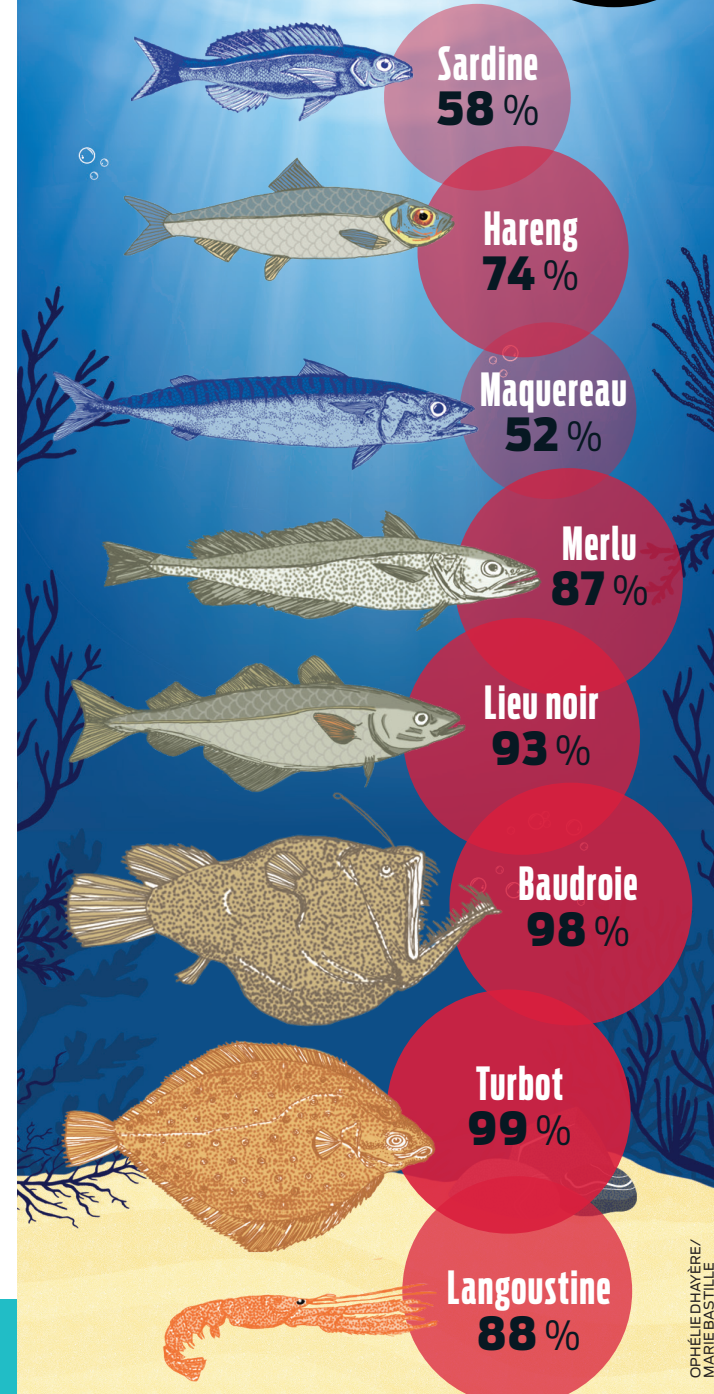
Remarque Pour les poissons préemballés frais ou surgelés, les méthodes sont en majorité non durables, du fait là aussi de la fréquence du chalut de fond.

LES POISSONS DE FOND SOUS PRESSION

Ils cumulent les facteurs aggravants: capture au chalut de fond, quotas trop élevés dans des zones de pêche très exploitées et cycles de reproduction plus longs que les petites espèces pélagiques.

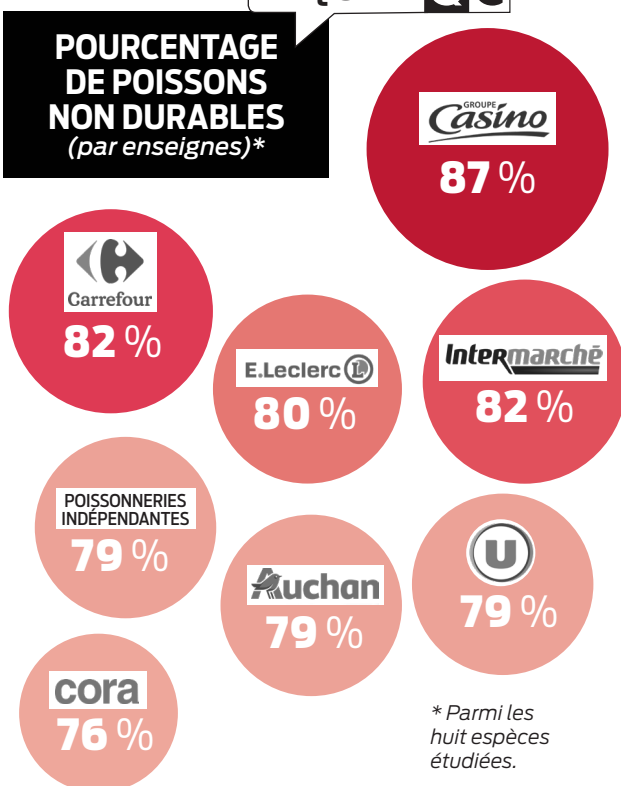
Proportion de poissons et de crustacés élevés dans des zones de pêche très exploitées et cycles de reproduction plus longs que les petites espèces pélagiques.

NON DURABLES



ENQUÊTE QC

POURCENTAGE DE POISSONS NON DURABLES (par enseignes)*



* Parmi les huit espèces étudiées.



Le consommateur a un rôle clé à jouer. Il peut notamment choisir des espèces de poisson non menacées et privilégier la pêche durable.

>>> d'aquaculture intensive de Norvège, le cabillaud pêché par l'Islande, la Norvège et la Russie, ainsi que la crevette importée d'Asie ou d'Amérique du Sud (QC n° 593). Côté surgelés, le colin d'Alaska domine. Quant au thon (en conserve), il est capturé par des navires battant pavillon français, mais dans des mers lointaines. Il est temps également de manger moins de protéines animales, aussi bien pour notre santé que pour la planète : nous ingurgitons 23 kg de poisson chaque année, alors qu'une dizaine (soit deux portions par semaine) suffirait, selon les autorités sanitaires. Pour nous guider, il existe des labels... qui présentent chacun des défauts. Le plus répandu, le Marine Stewardship Council (MSC) garantit que les poissons ne sont pas issus

Pour notre santé autant que pour préserver les ressources, nous devrions manger moins de protéines animales

d'un stock surexploité. Cependant, le type d'engin de pêche utilisé ne constitue pas un critère excluant, pas plus que le caractère intensif de la pêche ou la taille des navires⁽¹⁾. Le label public Pêche durable, porté par le ministère de l'Agriculture, s'avère davantage un code de bonnes pratiques qu'une révolution verte, tandis que Pavillon France, impliquant la filière, indique simplement que le bateau bat pavillon français. Les macarons des marques et des distributeurs ? À oublier, car ils collent aux objectifs commerciaux. Quant au label Artysanal, il veut favoriser les petits artisans mais demeure confidentiel. Faute de mieux, certains pêcheurs se tournent vers des démarches locales, comme les Ligneurs de la pointe de Bretagne. ♦

(1) « La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture », FAO, 2020.
 (2) Pour une révolution dans la mer, Actes Sud, 2019.
 (3) En France, les énormes armements Scapêche (Intermarché), Euronor et Compagnie des pêches Saint-Malo ont été certifiés pour certaines pêcheries.

PHOTOS L. FLAGÉUL

REPORTAGE Au Guilvinec, le chalut est roi

La pêche est le poumon économique du port breton du Guilvinec. Beaucoup de familles vivent au rythme de la mer, et les marins, qui font des efforts pour améliorer leurs pratiques, sont les des critiques les visant.

Retour de pêche. Il est 16 heures. Les chalutiers confluent depuis le large vers le port du Guilvinec, dans le Finistère, contournent à vive allure le phare avant de piquer vers le quai. Des employés les attendent pour le déchargement. Aussitôt les bateaux amarrés, les caisses de poissons et de crustacés passent de mains en mains avant d'être avalées par la halle de la criée : d'abord, les langoustines, puis les raies, les soles, les baudroies... En 10 minutes, la pêche du jour a été débarquée. Ces navires doivent avoir livré avant la criée de 17 heures, consacrée à la pêche côtière. La criée du matin, celle de 5 heures, est dédiée aux hauturiers, ces bateaux qui partent plusieurs semaines en mer. Le Guilvinec vit à leur rythme. Poumon économique de la commune, la filière fait vivre 871 marins sans compter les salariés de la criée, du mareyage et de la transformation. Et fournit 17 000 tonnes de poissons chaque année. Ici, les pêcheurs acceptent mal la mise en cause du chalut de fond (85% des prises). Ils ont intégré les améliorations prônées – mailles plus larges et trappes d'échappement pour laisser fuir les jeunes et les espèces non ciblées, bourrelet équipé de disques en caoutchouc pour limiter l'impact sur les sols...

Une activité hyperréglementée

Et pas question pour eux de repasser aux filets, les quotas garantissant la durabilité des stocks. À la tête de l'Armement bigouden, qui compte 11 chalutiers hauturiers et 80 marins, Soizic Le Gall se plaint des critiques incessantes que subit la profession. « L'activité est hyperréglementée, explique-t-elle. Il y a les quotas, mais aussi la surveillance de la position des navires en mer, la déclaration des quantités prélevées par espèce et par zone dès la remontée du chalut, les contrôles en mer, ceux à terre... Qu'on soit incités à utiliser des chaluts sélectifs pour diminuer les rejets, c'est bien. Qu'on les déclare, aussi. Mais que l'on soit maintenant obligé de rapporter à terre ces poissons non commercialisables, c'est aberrant ! » Cette mesure, entrée en application en 2020, est compliquée à mettre en œuvre pour des pêcheurs qui remontent plus de 60 espèces. « Tous les jours, ils font des efforts, poursuit-elle. Nous connaissons les zones à corail à éviter.



LA CRIÉE DE 5 H, LE RENDEZ-VOUS DES MARINS HAUTURIERS

La pêche est vendue aux mareyeurs via un système d'enchères « descendantes-montantes », qui baissent, puis éventuellement augmentent si plusieurs acheteurs se manifestent. Un tiers d'entre eux se déplacent, les autres procèdent par Internet. La criée sera bientôt modernisée : automatisation du tri des poissons, économie d'énergie, puces RFID pour la traçabilité... Un investissement qui s'élèvera à 10 millions d'euros.

Si au premier trait de chalut, nous capturons des espèces non souhaitées, nous contournons la zone aux traits suivants. » Ses équipes participent également à des comptages d'espèces avec l'Ifremer, l'Institut de recherche pour le développement (IRD) et le Muséum d'histoire naturelle. Gwen Pennarun, lui, a fait d'autres choix – plus durables. Ligneur, il cible le bar en zone côtière, avec très peu de prises accessoires – généralement rejetées vivantes à la mer. Et ne pêche pas en période de frai, en février-mars. Seul sur son bateau, il récolte quelques dizaines de poissons par jour. « Pas de quoi alimenter le pays », mais de quoi vivre sereinement.

JEAN-BAPTISTE GOULARD À la tête de trois chalutiers

« J'ai commencé à naviguer à 17 ans et acheté mon premier navire à 23 ans. Aujourd'hui, je possède trois petits hauturiers. Je continue à faire les marées avec les équipages. » Jean-Baptiste Goulard défend le chalut de fond, dont la rentabilité permet de partir en équipe et d'avoir des congés – 15 jours après un mois de travail. « Si on change d'outil, c'est un autre métier, estime-t-il. Le filet est bien plus dur, très physique, avec des journées longues. On peut adapter le bateau mais on ne partira plus à quatre, ce ne serait pas payant. »

