

Poissons mal aimés c consommateurs

Pêcheurs, distributeurs et d'autres acteurs de la filière tentent de réhabiliter des espèces méconnues ou délaissées. Le but : remplacer les espèces trop consommées pour préserver la biodiversité marine.

Du congre, du tacaud, de la roussette et de la raie. Méconnues ou de médiocre réputation, ces espèces très présentes dans les eaux normandes s'avèrent pourtant savoureuses quand on sait les préparer. Pour en convaincre les consommateurs, la chambre de commerce et d'industrie Ouest Normandie a lancé en 2020 un « fish truck », avec un soutien de 50 000 euros de la région. A bord de ce camion aménagé, Jean-François Perrin et Ludovic Legendre, responsables des filières « Ressources marines et aquaculture » et « Tourisme, hôtellerie, restauration », réalisent des démonstrations culinaires pour faire connaître ces « poissons pépites », apprendre à lever leurs

filets, les préparer en tartare, en carbonara ou en poisson pané. Ils assurent une trentaine d'animations par an, dans la région et parfois au-delà. « Derrière, c'est toute une filière qui est soutenue : les poissonniers, les mareyeurs, les pêcheurs », explique Jean-François Perrin.

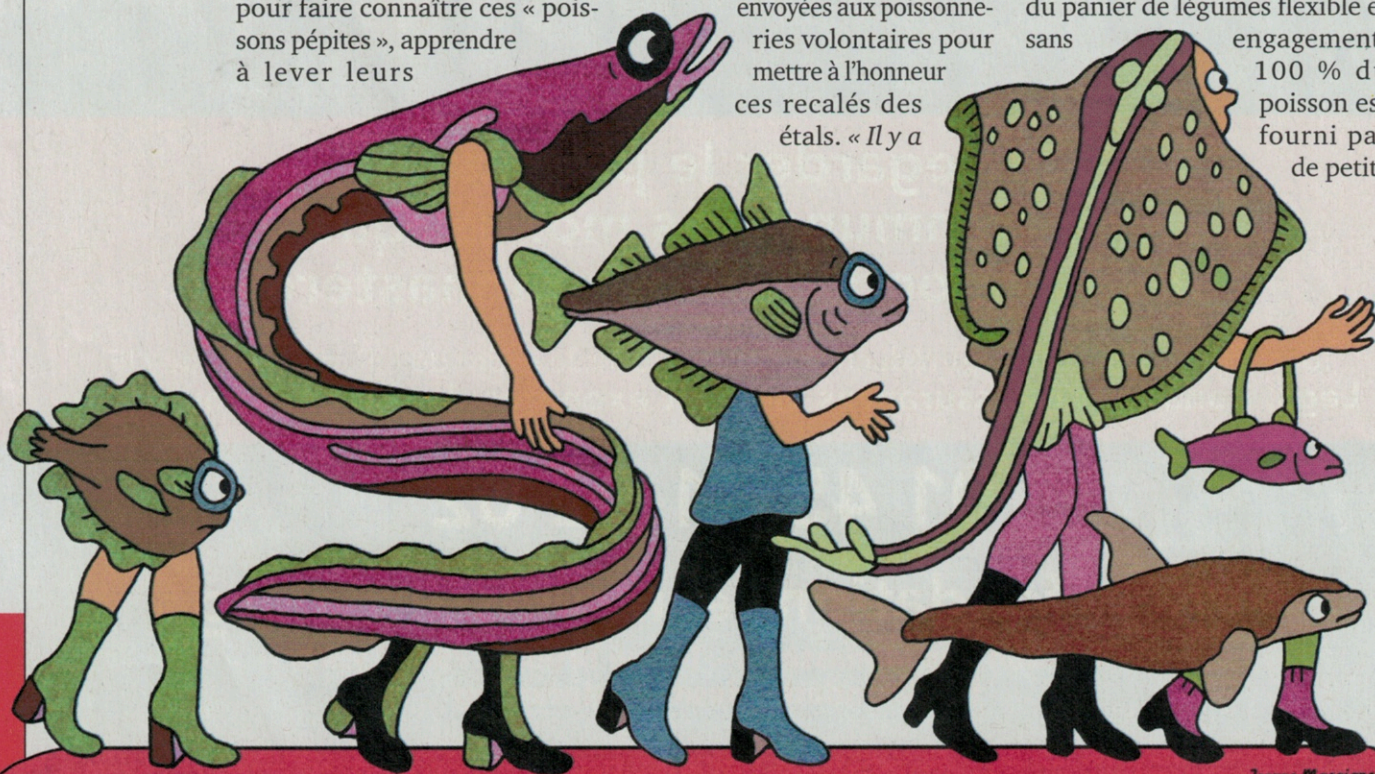
METTRE À L'HONNEUR LES VARIÉTÉS OUBLIÉES

L'association Les ligneurs de la pointe de Bretagne, qui regroupe environ 250 professionnels, a aussi souhaité lutter contre le « délit de sale gueule » dont souffrent par exemple la vieille ou le grondin, en imprimant, en 2020, 5 000 affiches envoyées aux poissonneries volontaires pour mettre à l'honneur ces recalés des étals. « Il y a

un paradoxe dans le fait qu'on n'arrive pas à valoriser ces poissons alors qu'ils peuvent être très bons, avec un énorme écart de prix entre ces espèces et celles considérées comme nobles », constate Ken Kawahara, secrétaire de l'association.

Même Monoprix s'attache depuis 2019 à promouvoir chaque semaine une espèce méconnue comme le maigre ou la barbue grâce à un kit d'information et de communication fourni aux chefs des rayons marée. Les variétés oubliées représentaient, en 2023, 16 % de ses achats de pêche française, elle-même fournissant 50 % du poisson sauvage de l'enseigne.

Chez Poiscaille, version marine du panier de légumes flexible et sans engagement, 100 % du poisson est fourni par de petits



pêcheurs côtiers français. Mulet, tacaud et vieille ont aussi une large place dans les assortiments proposés aux abonnés pour composer leurs « paniers de la mer ». Le site publie des vidéos pour les cuisiner et, depuis le printemps, les proposent aussi dans des casiers « bons plans » 4 euros moins chers que les 22,90 € habituels.

Alors que les pêcheurs français débarquent plus de 300 espèces différentes, encourager les consommateurs à diversifier leurs achats répond à plusieurs objectifs. « C'est d'abord un enjeu de lutte contre le gaspillage, car faute de débouchés une partie des poissons pêchés peuvent être rejetés », souligne Charles Guirriec, le fondateur de Poiscaille. C'est parfois le cas de la vieille, qui se prête pourtant à de nombreuses recettes. Le tacaud, lui, a une chair proche de celle du lieu jaune, beaucoup plus onéreux. Sur un an, au marché de Rungis, le premier a été payé 1,60 € le kilo, alors que le lieu jaune entier se négociait entre 10,50 € et 18,50 € le kilo.

Les consommer a donc un intérêt gastronomique comme économique. Mais diversifier les assiettes répond surtout à un enjeu de préservation des ressources. Si déguster des légumes oubliés peut aider à sauvegarder la biodiversité cultivée, les produits aquatiques, eux, sont pour partie issus de ressources sauvages sur lesquelles l'effort de pêche peut avoir un effet décisif. Dans le monde, 64,6 % des stocks halieutiques étaient exploités à un niveau durable en 2019. En France, 51 % des volumes de poissons débarqués sont issus de populations exploitées durablement, mais 35 % viennent de populations surpêchées ou qui se sont effondrées.

Cependant, la consommation française est très concentrée sur quelques espèces massivement importées. Ainsi, le saumon et le cabillaud représentent deux tiers des volumes de poissons frais consommés. Le premier provient majoritairement d'élevages, notamment norvégiens. « Pour le nourrir, on utilise de la farine fabriquée à partir de poissons sauvages pêchés principalement au large des pays du Sud, notamment d'Afrique, dont on pille des ressources autrefois utilisées pour la consommation humaine », avertit Didier Gascuel, directeur du pôle halieutique, mer et littoral à L'institut agro Rennes-Angers. S'agissant du cabillaud, ses stocks se sont effondrés au large de nos côtes. Il est importé. Les crevettes, très prisées, proviennent le plus souvent d'élevages pointés du doigt pour leur rôle dans la disparition de la mangrove, tandis que le thon est fréquemment pêché au moyen de dispositifs entraînant la capture d'animaux non ciblés. « Le mot d'ordre doit être de sortir de ces espèces-là », estime Didier Gascuel.

FREINS CULTURELS ET OPÉRATIONNELS

En parallèle, l'état des populations de certains poissons nobles soulève aussi des inquiétudes. Le bar a fait l'objet d'alertes scientifiques dans les années 2010, conduisant à la mise en place de mesures de gestion. Les stocks de lieu jaune sont considérés comme au plus bas en mer Celtique. « En promouvant d'autres espèces, l'ambition serait in fine de mieux répartir la pression de pêche », espère Charles Guirriec, de Poiscaille.

Mais réhabiliter les poissons oubliés est un défi. Il y a d'abord des freins culturels à lever et la

nécessité de les proposer pré-découpés pour coller à la tendance du prêt à consommer. S'en procurer n'est pas si simple. « Les pêcheurs n'ont pas l'habitude de cibler ces espèces », constate

Charles Guirriec. Plusieurs, fragiles, supportent mal certaines techniques de pêche ou du stockage ou un transport trop long. Le tacaud doit par exemple être vidé immédiatement après être sorti de l'eau et consommé vite. Pour encourager ses pêcheurs partenaires à rechercher ces espèces et leur offrir le

traitement adéquat, Poiscaille les paie jusqu'à trois ou quatre fois le prix qu'ils pourraient en tirer en criée. L'entreprise connaît cependant aujourd'hui des difficultés financières et a besoin de nouveaux abonnés.

Mais pour des achats de produits aquatiques vraiment durables, privilégier les poissons méconnus ne suffit pas. Il faudrait d'abord diminuer notre consommation. Elle est de 31,8 kilos par habitant en France. « C'est à peu près trois fois la dose que la planète peut produire », pointe Didier Gascuel. « La valorisation des espèces méconnues est une bonne chose, mais pas sans nuances », poursuit Elisabeth Vallet, d'Ethic Ocean, association militante pour la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins.

L'entrée par espèce n'est en effet pas toujours pertinente. Des

“

En promouvant d'autres espèces, l'ambition serait in fine de mieux répartir la pression de pêche”

CHARLES GUIRRIEC,
de Poiscaille

Une politique promouvant plus de variétés de poissons dans les assiettes aurait aussi de l'intérêt pour la survie de la filière pêche

sous-populations peuvent être dans des situations très différentes selon leur zone de vie. Les stocks de cabillauds sont ainsi au plus bas au large des côtes françaises mais en bon état en mers de Barents et de Norvège. L'attractivité des poissons connus n'est pas forcément synonyme de surpêche. « Des espèces prises sont bien gérées par les pouvoirs publics et bien suivies par les scientifiques, justement parce qu'il y a une pression sociétale forte », souligne Clara Ulrich, coordinatrice des expertises halieutiques à l'Ifremer. A l'inverse, les stocks des poissons moins plébiscités, comme le tacaud, ne sont pas toujours connus. 20 % des espèces qui arrivent dans les ports français ne font pas l'objet d'une évaluation.

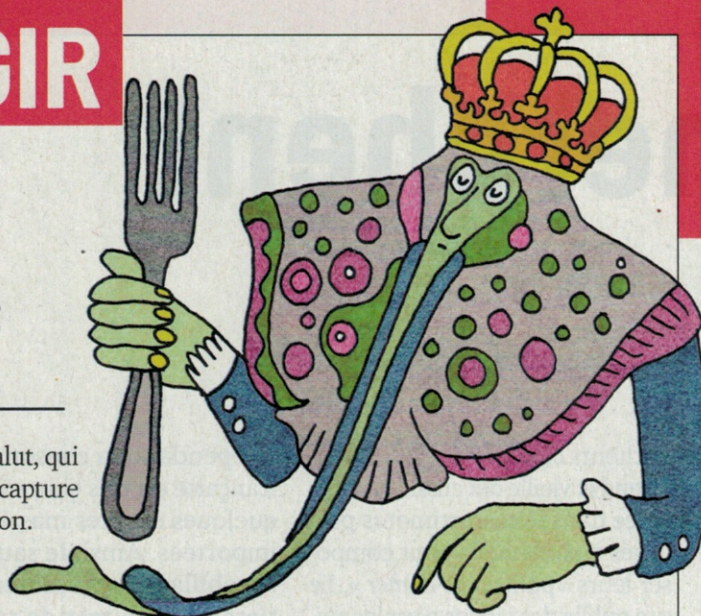
La technique de pêche utilisée est un critère au moins aussi pertinent. L'impact écologique d'un poisson attrapé grâce à des engins dits passifs, comme les filets verticaux ou la ligne, est moindre que celui d'un autre pêché grâce à des

engins actifs, comme le chalut, qui détruit les fonds marins et capture les poissons sans distinction.

ATTENTION À LA TAILLE

Il faudrait également choisir des individus dont la taille garantit qu'il a déjà eu l'occasion de se reproduire. « Malheureusement, la taille minimale de capture quand elle existe est souvent inférieure à la taille de maturité sexuelle », déplore Justine Delettre, responsable du programme Mr. Goodfish.

Lancé en 2010 par trois aquariums européens, il publie chaque saison des listes de poissons recommandés selon plusieurs critères, dont la période de reproduction. Son application, comme celle proposée par Ethic Ocean, qui tient compte des stocks, du mode de pêche et de la taille des poissons, peut aider le consommateur à s'y retrouver. Mais ces guides ciblent surtout les professionnels, mareyeurs, poissonniers ou restaurateurs.



« Il est de la responsabilité des entreprises de ne pas commercialiser des espèces en danger », explique Elisabeth Vallet. Sous la houlette d'Olivier Roellinger, patron d'Ethic Ocean, 3 500 chefs se sont ainsi engagés fin 2023 à ne plus servir d'anguille, menacée d'extinction. « Les restaurateurs ont un rôle de prescripteurs », poursuit Justine Delettre, dont le programme compte aujourd'hui plus de 300 restaurants partenaires, collectifs ou traditionnels, qui doivent proposer à leur carte au moins deux poissons recommandés par Mr. Goodfish.

Les initiatives en faveur d'une consommation plus responsable sont encore marginales. « Les choses bougent, mais il y a urgence à accélérer », résume Elisabeth Vallet. En 2013, l'Union européenne s'était fixé pour objectif d'atteindre 100 % de stocks de poissons exploités de manière durable d'ici à 2020. Ce ne fut pas le cas, et les décisions de certains gouvernements font douter de leurs ambitions en la matière. La France a choisi d'augmenter les quotas de pêche d'anguilles fin 2023. Une politique promouvant plus de variétés dans les assiettes aurait pourtant aussi de l'intérêt pour la survie de la filière. « Avec le changement climatique, on va voir arriver de nouvelles espèces et en voir disparaître des connues, souligne Clara Ulrich, à l'Ifremer. Alors se poser la question des nouveaux débouchés est, et reste, d'actualité. »

■ Marion Perrier

En eau douce, les pêcheurs mettent le silure au menu

Espèce envahissante, le silure a colonisé les cours d'eau français en une trentaine d'années. Mais il ne fait pas ici l'objet d'une tradition culinaire. Son abondance et son impact, attesté par plusieurs études, sur d'autres espèces, notamment les grands migrateurs comme le saumon, la lamproie ou l'alose, ont incité les pêcheurs professionnels à tenter de lui trouver des débouchés. « Ces espèces sont menacées depuis longtemps du fait des barrages qui entravent leur circulation, de la pollution de l'eau et aujourd'hui du réchauffement climatique. Le silure superprédateur se surajoute à ces menaces, c'est pourquoi nous essayons de le pêcher au mieux pour le réguler. Le consommer est un geste citoyen », assure Philippe Boisneau, directeur général du Comité national de la pêche professionnelle en eau douce. Dans le Val de Loire, sa chair fumée a déjà conquis plusieurs guinguettes et de plus en plus de chefs le mettent à la carte, comme l'étoilé Christophe Hay à Blois, Florent Martin à Tours, ou encore Ambroise Voreux, qui l'avait mis à l'honneur lors de sa participation à l'émission Top Chef, sur M6.