

Pêche: «MSC offre le choix du développement durable»

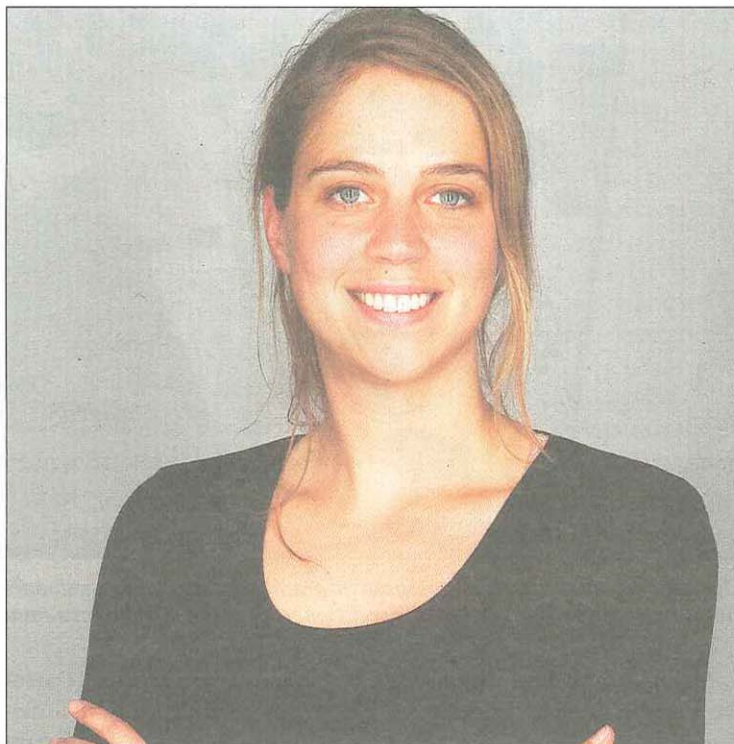
Depuis des années, la pêche industrielle prélève de telles quantités de poissons dans les océans que les populations ne parviennent plus à se reconstituer. Gerlinde Geltinger, responsable de la communication pour la Suisse de Marine Stewardship Council (MSC), a répondu aux questions d'«eXpresso».

eXpresso *Quelle est la situation des populations de poissons?*

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que la moitié environ de toutes les populations de poissons ont été pêchées jusqu'à leur limite biologique, et qu'un quart supplémentaire est en situation de surpêche. C'est un problème qui nous concerne tous. Il ne s'agit pas que de ressources alimentaires, mais aussi d'écosystèmes et de millions d'emplois dans le monde entier.

eXpresso *Concrètement, que peuvent faire les restaurateurs?*

Etre plus attentif au label bleu du MSC lorsqu'ils achètent du poisson. Il garantit que celui-ci a été pêché en ménageant l'environnement, et n'est attribué qu'aux pêcheries qui respectent les normes environnementales très strictes établies par le MSC. MSC est l'acronyme de «Marine Stewardship Council». Le label bleu du MSC donne aux consommateurs la possibilité de faire le



«En Suisse, le label Marine Stewardship Council certifie aujourd'hui 240 produits de la mer. Ce qui est très satisfaisant», estime Gerlinde Geltinger.

choix du développement durable lors de leurs achats de poisson, et de renoncer à la surpêche. Il bénéficie d'une crédibilité mondiale, et c'est le label le plus connu en matière de poisson et fruits de mers issus de la pêche durable. Les entreprises qui sont labellisées recourent à des méthodes de pêche respectueuses de l'environnement et opèrent des prélèvements acceptables sur les populations de poissons.

eXpresso *Qui est derrière ce label?*

Le MSC est une organisation internationale indépendante à but non lucratif. Nous avons été fondés en 1997 pour apporter une solution au problème global de la surpêche. En partenariat avec des scientifiques, des experts dans la question de la pêche et des organisations de protection de l'environnement, nous avons donc développé une norme environne-

mentale qui pose les principes d'une pêche durable, et sert de plateforme pour l'évaluation des entreprises de pêche.

eXpresso *Le label MSC est-il réellement efficace?*

Oui. Chaque consommateur achetant un produit estampillé MSC en-

voie un message clair à son détaillant : «je veux du poisson issu de la pêche durable». Le commerçant répercute cette volonté à ses fournisseurs, qui en font part eux-mêmes à l'importateur, et le message finit par arriver aux entreprises de pêche. La pression induite sur celles-ci les incite à se mettre au diapason du label et à adopter des comportements durables.

eXpresso *Combien de temps le label est-il valable?*

Les entreprises de pêche sont certifiées pour une durée de cinq ans et soumises à des contrôles annuels visant à vérifier qu'elles appliquent toujours les directives du MSC et qu'elles poursuivent leurs efforts d'amélioration dans ce sens. Les détaillants, les restaurants et les autres maillons de la chaîne commerciale qui à un moment donné achètent, travaillent ou emballent le poisson sont certifiés pour trois ans. Et également soumis à des contrôles annuels

eXpresso *Pourquoi labelliser également les détaillants et les fournisseurs?*

La certification de la chaîne de livraison garantit une traçabilité sans lacunes. Pour le client comme pour les entreprises, c'est la certitude que le poisson certifié MSC est bien issu d'une entreprise durable et légale.

eXpresso *Combien de pays et de produits arborent le label MSC?*

Quelque 4000 produits de la mer dans 66 pays disposent actuellement du label. En Suisse, il certifie aujourd'hui 240 produits. Ce qui est très satisfaisant.

*Propos recueillis par Christian Greder
Traduction: Blaise Guignard*