

Le label « pêche durable » pour la saint-jacques

La pêcherie de la Coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc vient d'être certifiée « pêche durable ». Un plus pour les pêcheurs, mais certains jugent ce label « laxiste ».

Pourquoi ? Comment ?

C'est quoi ce label ?

Cette distinction de « pêche durable » est attribuée par le label international MSC (Marine Stewardship Council, Conseil pour la bonne gestion des mers en français). Selon MSC, son label « **garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier** ».

Avec cette distinction, attribuée pour cinq ans avec un audit chaque année, les Coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc vont pouvoir arborer le fameux label, représentant un poisson blanc stylisé sur fond bleu. Comme près de 400 pêcheries dans le monde, dont 12 en France.

Comment la pêcherie de la baie l'a obtenu ?

C'est le comité départemental des pêches maritimes des Côtes-d'Armor qui a lancé la démarche, en début d'année 2022, pour obtenir le label, soutenu par la commission mer et littoral de la baie de Saint-Brieuc. Il a dû fournir de nombreux documents, apporter des réponses à des recommandations, remplir un cahier des charges strict, etc.

Un long et minutieux travail ponctué par la visite de représentants de MSC en baie de Saint-Brieuc, en avril.

Qu'est-ce que les pêcheurs en attendent ?

Avec ce nouveau label, le comité des pêches souhaite « **mettre en valeur le produit et la gestion autour de la pêcherie depuis des années** », souligne Servane Le Calvez, du comité des pêches. Depuis des années en effet, la pêche de la Coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc est très réglementée : nombre limité de bateaux autorisés à pêcher, captures uniquement certains jours d'octobre



La pêche à la drague de la Coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc vient d'obtenir le label « pêche durable » du MSC.

(PHOTO: THOMAS BREGARDIE / OUEST-FRANCE)

à avril et pendant 45 minutes seulement, etc. Une gestion rigoureuse qui permet d'obtenir aujourd'hui une ressource abondante.

La certification « pêche durable » doit aussi permettre de toucher de nouveaux marchés. « **Ce genre de label peut être un plus auprès des consommateurs** », confirme Servane Le Calvez.

Pourquoi ce label est parfois critiqué ?

Plusieurs organisations et scientifiques ont par le passé critiqué le fonctionnement de ce label, le jugeant trop laxiste. Selon eux, MSC aurait attribué le certificat à des pêcheries destructrices de l'environnement.

Dans le cas de la baie de Saint-Brieuc, l'association VivArmor pointe des manquements. « **Le stock de coquilles est très bien géré par les pêcheurs, en lien avec les scientifiques**, souligne Anthony Sturbois, chargé de missions scientifiques à la Réserve naturelle de la baie. **Mais l'impact des engins qui draguent le fond marin n'est pas pris en compte. On ne critique pas la gestion de la pêche, on estime juste que toutes**

les exigences de durabilité ne sont pas remplies. » Avec en filigrane cette question : s'il y a dégradation d'habitats naturels, une pêcherie peut-elle être qualifiée de durable ?

D'autant que « **l'évaluation réalisée par MSC s'appuie sur un scénario de pêche de deux jours par semaine, alors que le nombre de jours est porté à trois pour la saison 2022-2023** », précise Hervé Guyot, président de VivArmor.

L'association a bien été consultée par MSC lors du processus de certification. Mais pour apporter des remarques au document final concocté par l'organisation, il est demandé de déboursier la somme de... 5 000 livres sterling (environ 5 800 €). « **Alors que la démarche a été en grande partie financée par des fonds publics européens** », déplore Hervé Guyot.

« **On sait que tout n'est pas parfait dans l'activité**, assure Servane Le Calvez, du comité des pêches. **On prendra en compte les remarques, notamment les efforts demandés sur l'impact des dragues.** »

B. D.