

Les premières pêcheries de merlan bleu d'Atlantique Nord obtiennent la certification MSC

Deux tiers des captures totales de merlan bleu (Micromesistius poutassou) d'Atlantique Nord-Est rejoignent aujourd'hui le marché des produits de la mer durables.

Des pêcheurs du Danemark, des Pays Bas, d'Irlande, d'Ecosse et de France ont collaboré pour obtenir la certification de pêche durable du Marine Stewardship Council. Ce groupe est composé de la Danish Pelagic Producers Organisation (DPPO) (Danemark), la Pelagic Freezer Trawler Association (Pays-Bas), la Killybegs Fishermen's Organisation Ltd (Irlande), le Scottish Pelagic Sustainability Group Ltd (Ecosse) et la Compagnie des Pêches Saint Malo (France).

Martine Edouard Leborgne de la Compagnie des Pêches Saint-Malo témoigne *“Nous avons associé notre navire surimi aux 71 autres navires opérant sur le stock de merlan bleu car nous voulions faire la démonstration de nos bonnes pratiques et notre engagement pour la pêche durable. Je suis heureuse de cette reconnaissance, de cette certification MSC.”*

Des techniques de pêche sélectives

La flotte de cette pêcherie est constituée de 72 navires opérant sur le même stock de merlan bleu, capturé au chalut pélagique, méthode de pêche très sélective. Le merlan bleu représente au moins 99 % de la composition des captures totales moyennes de la flotte de la pêcherie.

Les navires sont équipés de sonars qui permettent aux commandants d'identifier la localisation et la profondeur du merlan bleu grâce à des signaux qui lui sont caractéristiques. Une fois identifiés, le sonar permet de connaître la taille et la direction du banc de poisson pour déployer le filet et commencer à pêcher. En raison du regroupement des merlans bleus durant la période de reproduction, le temps de captures est rapide, entre 10 et 20 minutes, ce qui minimise la pêche d'espèces non ciblées.

Les captures réalisées par quatre des pêcheries certifiées sont principalement destinées à la consommation humaine comme le surimi par exemple, tandis que DPPO fournit l'industrie de l'aliment aquacole. Aujourd'hui, la demande en merlan bleu augmente sur les marchés asiatiques et africains.

Le merlan bleu fait partie de la famille des cabillauds et sa taille moyenne est de 25 cm. On le trouve entre 150 et 3000 mètres de profondeur, mais il vit le plus souvent entre 300 et 400 mètres de profondeur. Sa population se répartit à travers tout l'Atlantique Nord-Est.

Après une chute historique du stock en 2011, celui-ci est en pleine reconstitution. Les techniques de pêche modernes du merlan bleu développées durant les années 1970 et les zones de pêche sont bien connues des pêcheurs et scientifiques. En 2013, les navires de cette pêcherie débarquaient jusqu'à 73 000 tonnes de merlan, le total autorisé des captures dans la zone nord à cette époque était de 116 032

tonnes. Dorénavant, la majorité du merlan bleu de cette zone sera pêchée durablement et certifiée MSC.

« Je tiens à féliciter les armements impliqués dans cette certification et en particulier la Compagnie des Pêches de Saint-Malo qui ajoute le merlan bleu à ses espèces certifiées MSC, après le lieu noir, le cabillaud et l'églefin. C'est aussi une très bonne nouvelle pour le marché des produits de la mer durables en France, puisque cette espèce permettra de proposer aux consommateurs du surimi portant l'écolabel MSC. » Commente **Edouard Le Bart, directeur du programme MSC en France**. La certification MSC est valide durant 5 ans et l'évaluation a été effectuée par l'organisme de certification accrédité : ME certification LTD.

Source : <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/les-premieres-pecheries-de-merlan-bleu-datlantique-nord-obtiennent-la-certification-msc>