

Mangeons des anchois

Des protéines en abondance au bas du réseau trophique marin

Martín Hall



Image : Jill Matsumaya, FlickrR Creative Commons License

Source : *Conservation Magazine*, juillet–septembre 2007 (vol. 8, n° 3)

Qui peut prétendre manger du lion, du tigre ou du loup à tous les repas ? Personne ne cherche à puiser sa source de protéines au sommet de la chaîne alimentaire terrestre. Pourtant, c'est exactement ce que nous faisons avec les ressources marines. Nous voulons consommer toujours plus de thon, de requin, d'espadon et d'autres grands prédateurs marins, ce qui fait grimper les prix et attise l'intérêt des pêcheurs encouragés à pêcher plus. Cette situation peut souvent mettre en péril la longévité des stocks ciblés. La bonne nouvelle, c'est que nous ne devons pas nous priver de poisson pour assurer la survie de ces délices gastronomiques, mais nous devons changer nos habitudes alimentaires.

L'idée que nous surexploitions les océans est certes juste du point de vue du nombre d'espèces exploitées, mais fautive du point de vue de la production de protéines. Prenons un exemple très simple : il faut chaque année près de 60 millions de tonnes de poisson qui pourrait être consommé par l'homme pour nourrir les trois millions de tonnes des trois principales espèces tropicales de thon pêchées annuellement. Si, de temps en temps, nous remplaçons notre traditionnel sandwich au thon par un sandwich aux anchois, aux sardines, aux calmars ou encore agrémenté d'autres espèces prisées par les thons, nous pourrions puiser dans une manne de protéines, dont pourraient profiter des millions d'individus.

Il n'est pas question de bannir de nos assiettes le mi-cuit de thon ou le steak d'espadon grillé, contenant peu d'arêtes et dont la chair est sans égal, mais ils doivent rester des produits de luxe. Tant que nous laisserons les fins palais des nations les plus riches dicter le mode d'exploitation de nos océans, il sera extrêmement difficile de mettre un terme à la surexploitation de nombreuses

espèces. Nous devons redistribuer notre effort de pêche de façon responsable et écologique, non pas en rajoutant de nouvelles espèces à la palette de poissons ciblés, mais plutôt en ciblant les poissons situés plus bas dans le réseau trophique pour soulager la pression exercée sur des stocks déjà appauvris.

Ceux qui veulent coûte que coûte trouver des superprédateurs dans leur assiette, indépendamment des dangers pour la conservation des espèces, devraient tenir compte d'un autre facteur. Dans notre monde totalement dénué de bon sens, des milliers de tonnes d'anchois atterrissent chaque année dans nos filets, mais au lieu de les consommer, nous préférons les réduire en farine et les expédier à des exploitations agricoles à l'autre bout de la planète pour nourrir des volailles, des porcs et des poissons d'élevage. C'est une pratique très répandue, notamment parce que le coût de production des farines de poisson est aussi bas que celui des plantes fourragères. Or, c'est un énorme gaspillage de protéines, sans parler de la consommation de carburants pour le transport.

Dans certaines régions du monde, le message commence à être entendu. Au Pérou, qui assure à lui seul depuis les années 50 jusqu'à 50 % de la production mondiale de farines de poisson, l'anchois retrouve petit à petit sa place dans les assiettes des gastronomes. On trouve maintenant des anchois frais dans de nombreux marchés de Lima, et les pouvoirs publics ont inclus ce poisson dans leur programme en faveur de la sécurité alimentaire.

Ce ne sera pas facile, mais nous devrions prendre exemple sur ces pères et mères qui pêchent pour nourrir leur famille et enseigner à leurs enfants à ne pas chipoter dans leur assiette.

¹ NDE : Parmi les poissons pouvant être consommés en Nouvelle-Zélande, les anchois figurent parmi ceux qui ont la plus faible empreinte écologique. C'est ce qu'indique la Royal Forest and Bird Protection Society, organisme de protection de la nature, qui publie tous les deux ans un guide d'achat des poissons.

Source : <http://fiesta.bren.ucsb.edu/~costello/research/CatchShares/photos.html>