



jpgene.cook@gmail.com

QUELS POISSONS DANS L'ASSIETTE?

Pour la sauvegarde des espèces en péril, une solution : cuisiner des poissons méconnus, comme la liche ou le chinchard.



Un chinchard.

La 5^e édition du salon Slow Fish s'est ouverte fin mai à Gênes en présence de Maria Damanaki, la commissaire européenne aux affaires maritimes et à la pêche. Cette manifestation organisée par le mouvement Slow Food était consacrée à la pêche durable et au sauvetage des espèces en péril, deux thèmes majeurs sur l'agenda de M^{me} Damanaki, qui doit faire face aux opinions souvent contradictoires des pêcheurs, des scientifiques et des 27 Etats membres. Estimant à plus de 10 milliards d'euros la pêche illégale annuelle dans le monde, elle a annoncé un nouveau programme de lutte basé sur les technologies moléculaires et les analyses ADN, qui « *rendent possible l'identification des espèces même dans les produits transformés* ».

Du silure (*catfish*) produit au Vietnam et vendu en Grande-Bretagne sous le nom de filets de sole, de la morue pêchée en mer du Nord déclarée originaire de la Baltique... la triche sur les étiquettes ou les fausses déclarations d'origine géographique sont en effet fréquentes. Grâce aux analyses ADN, dont le coût est de plus en plus abordable, la Commission disposera d'un « *outil puissant* » contre ces fraudes mais « *le défi sera de mettre en pratique au quotidien ces nouvelles technologies dans toute l'Europe* ».

« *Nous devons changer notre manière de pêcher* », a déclaré Maria Damanaki, à la

grande satisfaction de Carlo Petrini, le président de Slow Food qui proteste depuis longtemps contre la pêche intensive au détriment des pêcheurs côtiers, dénonce le gâchis des poissons rejetés à la mer et encourage la consommation des espèces méconnues des consommateurs parce qu'ignorées par le marché. Le stand Slow Sushi en a fait la démonstration pendant le salon en remplaçant le thon rouge ou le saumon par de la liche et du chinchard, à la grande surprise des clients qui souvent ne faisaient pas la différence. Au restaurant de l'Alliance pour une pêche responsable, des chefs italiens, indien, turc, français, chilien ont tenu à cuisiner des espèces ne figurant pas sur les listes noires internationales et provenant uniquement des eaux génoises.

Dérogations. Ils ont cependant été privés de *cicciarelli* et de *rossetti*, deux minuscules poissons pris au filet traînant depuis des siècles sur les côtes de Ligurie et servis le plus souvent en friture à la maison ou dans les trattorias. Dans le cadre de la lutte pour la préservation des espèces et pour garantir la reproduction des stocks, la pêche de poissons juvéniles a en effet été interdite par l'Union européenne. Les *cicciarelli* (cicerelle, *Gymnammodytes cicerelus*) et les *rossetti* (gobie transparent, *Aphia minuta mediterranea*) tombent dans cette catégorie, au grand dam des populations locales. Or cette « friture » ne dépassera jamais une dizaine de centimètres à l'âge adulte et ne devrait pas être interdite, selon le président de région Claudio Burlando, venu demander une dérogation à la commissaire avec le soutien de Slow Food.

La requête a été enregistrée mais cet exemple illustre la complexité des réglementations en matière de pêche et la difficulté de la tâche de Maria Damanaki. Sa présence à Gênes était à cet égard symbolique : elle y a trouvé le soutien de Slow Food pour une nouvelle manière de pêcher et reconnu le mouvement comme un interlocuteur valable à Bruxelles. Slow Food, qui n'a jamais excellé dans le lobbying, organisera d'ailleurs en avril 2012 un Terra Madre Europe qui rassemblera à Bruxelles 4 000 délégués de l'UE militant pour une alimentation durable. ■