



par **Orianne Maerten**
cheffe d'édition

On le dit souvent : les repas avec du poisson sont meilleurs pour notre empreinte carbone que ceux avec de la viande. C'est vrai, mais c'est en réalité un peu plus compliqué que ça. En France, notre alimentation représente environ un quart de notre empreinte carbone, soit 2,1 tonnes de CO₂e par an et par habitant. Manger de la viande rouge est plus émissif

Objectif 2 tonnes

Connaissez-vous l'impact carbone de la pêche en mer ?

que manger du poisson : d'après l'Ademe, un repas avec de la viande rouge, c'est 28 kg de CO₂e par kilo ; un repas avec du cabillaud va émettre 12,1 kg de CO₂e par kilo. Cette empreinte va aussi dépendre de la provenance de votre poisson et de la façon dont il a été pêché. Le groupe de réflexion The Shift project et l'ONG de protection des océans Bloom viennent de publier un rapport intermédiaire, dans le cadre d'une étude plus globale sur l'impact de la pêche française. Des chercheurs du CNRS se sont aussi penchés sur la question. L'impact de la

pêche, ce ne sont en effet pas seulement les émissions des bateaux. Il y a aussi les émissions de CO₂ qui sont directement dues à l'activité. Les océans, qui représentent près des deux tiers de la surface terrestre, sont l'un des puits de carbone naturels de la planète qui permettent d'absorber une partie des émissions de gaz à effet de serre. Grâce à la photosynthèse du phytoplancton, mais aussi par la séquestration du carbone dans les fonds et les sédiments marins ou grâce à la mortalité naturelle des gros poissons, qui coulent et emmènent

leur carbone. La pêche industrielle perturbe ce cycle : le chalutage de fond, par exemple, en plus des menaces qu'il fait peser sur la biodiversité, racle les sédiments marins et contribue à la libération de carbone. Cette pêche, peu sélective, contribue aussi à une surmortalité des poissons. Et la baisse de la réserve réduit la capacité des océans à capturer le carbone. On peut continuer à manger du poisson, à condition de favoriser la pêche artisanale, en circuit court, qui va utiliser une main-d'œuvre locale et alimenter les marchés près de

chez vous : les bateaux sont plus petits, vont moins loin et génèrent moins d'émissions de CO₂ ; les techniques utilisées sont moins délétères et les prélèvements moins importants. On peut aussi réduire sa consommation de poissons carnivores comme le thon, le saumon ou le cabillaud, privilégier les espèces locales et de saison ! N'hésitez pas à discuter avec votre poissonnier pour savoir comment il s'approvisionne. Et évitez le poisson d'élevage. Mais ça, c'est pour un prochain numéro d'Objectif 2 tonnes. ●

Chaque mercredi, dans cette rubrique, le Courrier picard vous donne des solutions pour réduire vos émissions de gaz à effet de serre et vous aide à passer de 8 à 2 tonnes de CO₂ d'ici à 2050.