

L'objectif de durabilité de la loi Egalim risque de réduire la part de poisson sauvage dans les assiettes des enfants.

Archives Claude Prigent



Le poisson breton menacé d'être exclu des cantines

La pêche française devrait être le grand perdant de la loi Egalim. À moins de la création d'un écolabel, le poisson sauvage pourrait voir sa place réduite dans les cantines.

Jean Le Borgne

● Vendredi prochain, les écoliers de Pont-l'Abbé (29) mangeront du poisson à la cantine. Du poisson sauvage dont la part pourrait être réduite à une portion congrue à compter du 1^{er} janvier 2022, date de l'entrée en vigueur des 50 % d'aliments durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Une durabilité déjà impossible à mettre en œuvre pour les élus locaux. La faute au code de la com-

mande publique, estime Stéphane Le Doaré, le maire de Pont-l'Abbé et président de la communauté de communes du Pays bigouden sud, premier quartier maritime pour la pêche fraîche. « On ne sert pas que du saumon. Nous proposons du cabillaud ou de l'églefin et il est bon. Mais, malgré le critère de fraîcheur, je ne sais pas si le poisson a été pêché à Dunkerque ou à Lorient avant de passer par Rungis », regrette l' élu local. Faute d'avoir facilité l'accès des TPE et PME à la commande publique, ce sont les gros négociants qui décrochent les marchés. Dans ces conditions, les enfants (400 repas par jour) de marins-pêcheurs ou les anciens mareyeurs hébergés à l'Ehpad (240 repas par jour) de la ville sont quasiment sûrs de ne pas manger de poissons pêchés par la flotte bigoudène. Un comble.

Une table ronde

La conséquence, pour Hélène Thomas, la directrice de Breizhmer, l'interprofession régionale des produits de la mer, d'une loi Egalim totalement tournée vers l'agriculture.

Malgré la mobilisation de la profession, Egalim 2 n'apportera pas davantage de solutions. Dans ces conditions, en dépit des mesures de gestion durables adoptées par les pêcheries bretonnes, peu de poissons bretons entrent dans le critère de durabilité de la loi malgré la création d'un écolabel des produits de la pêche maritime. « Il est dans la loi, mais c'est une véritable usine à gaz », estime Hélène Thomas, plaidant en faveur de la création de labels régionaux. Sans quoi, les petits Bretons pourraient bien être contraints de se contenter de saumon d'élevage ou des rares espèces sauvages labellisées que sont le lieu noir et le cabillaud. « Le problème, c'est que les seuls poissons sauvages labellisés le sont par une société privée et doivent faire des milliers de kilomètres avant d'arriver dans les assiettes », dénonce Breizhmer.

Dans ce contexte, la filière bretonne des produits de la mer organisera une table ronde, le 22 octobre, à Saint-Brieuc. L'occasion de réunir pêcheurs, élus locaux et juristes pour favoriser les circuits courts.