

# Journal de l'environnement

## Comment l'élevage de saumons vide les océans

Le 16 novembre 2020 par Stéphanie Senet



Derrière ce saumon d'élevage, des anchois du Pérou et des sardinelles de Mauritanie

Dans une note d'analyse, la Fondation Changing Markets épingle la production de saumons d'élevage, présentée comme durable mais qui nécessite d'importantes captures d'anchois du Pérou et de sardinelles d'Afrique de l'Ouest.

L'emballage d'un saumon vendu par la chaîne britannique Sainsbury's nous promet le meilleur : *«ce saumon est nourri avec une alimentation sur mesure pour protéger nos ressources naturelles de la surpêche, vous offrir un goût délicieux et des avantages nutritionnels».*

### DEUX FOIS PLUS DE POISSONS SAUVAGES

Intox, dénonce Changing Markets ! La production de 436.000 tonnes de saumon d'élevage a nécessité deux fois plus de prises de poissons sauvages (880.000 tonnes), principalement de l'anchois du Pérou et de la sardinelle de Mauritanie, [selon la note d'analyse publiée avec Feed Back](#). Les organisations se basent sur [le rapport annuel du Norvégien Mowi](#) (ex Marine Harvest), le premier producteur mondial de saumon d'élevage et principal fournisseur de Sainsbury's, qui mentionne l'utilisation de 52.000 tonnes de farine de poisson et de 42.000 t d'huile de poisson pour l'alimentation en 2019. Des aliments sortis d'une usine écossaise et d'une usine norvégienne, dont les capacités annuelles de production totalisent respectivement 240.000 et 340.000 t.

*«Pour produire des saumons, il faut deux fois plus de poissons. Pour le thon rouge, c'est même trois fois plus»,* explique Stephan Beaucher, spécialiste de la gestion des pêches. 880.000 tonnes de poissons sauvages, c'est presque l'équivalent des captures annuelles de l'Espagne (920.000 t en 2018) et près du tiers des captures norvégiennes (2,5 Mt).

Dans son rapport, Mowi minimise toutefois son ratio en affirmant qu'1kg de saumon d'élevage nécessite seulement 0,6 kg de poissons sauvages, en excluant les déchets. Le géant de l'aquaculture assure «avoir réduit de 50% ses besoins en farines et huiles de poisson depuis 10 ans grâce au recours à des matières végétales et à des sous-produits de la volaille provenant du Chili et du Canada».

*«Même si les producteurs parviennent à réduire leurs besoins en poissons sauvages pour l'alimentation, les productions aquacoles progressent très vite, ce qui réduit ces gains. Par ailleurs, on peut s'interroger sur l'impact des alternatives végétales, lorsqu'il s'agit de soja OGM provenant du Brésil, et sur l'élevage de poissons herbivores nourris avec des poissons sauvages dans les fermes chinoises pour un meilleur goût»,* observe Frédéric Le Manach, directeur scientifique de l'association Bloom.

#### **DES PROTÉINES EN MOINS DANS LES PAYS DU SUD**

Ces razzias se font par ailleurs au détriment des communautés de pêcheurs d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud. La sardine, qui est un plat courant en Mauritanie, a vu ainsi ses captures augmenter de 17% dans l'Atlantique Centre-Est entre 2005 et 2014. Une zone de pêche bien connue des navires de l'UE, Russie, Chine, Turquie et Asie du Sud-est, et qui arrive à la 4<sup>ème</sup> place des zones les plus surpêchées au monde (40% de surpêche). Par ailleurs, les sardinelles font partie des espèces menacées d'une forte régression d'ici à 2100 en raison du changement climatique.

#### **FUITES ET DÉCÈS DANS LES FERMES AQUACOLE**

Autre problème, les saumons élevés dans les fermes aquacoles du Norvégien Mowi, le principal fournisseur de Sainsbury's, affichent une forte mortalité, comme la plupart des fermes de saumons. Le producteur a signalé plus d'un million de décès entre janvier et septembre 2020 dans les seules fermes écossaises. Comme les autres fermes, celles-ci ont aussi connu de nombreuses fuites d'animaux (124.000 déclarées en 2020).

#### **ALTERNATIVES À SUIVRE**

*«Pour respecter ses engagements, dont la lutte contre la surpêche, Sainsbury's doit progressivement arrêter de nourrir ses saumons d'élevage avec des poissons sauvages d'ici à 2025»,* conclut Changing Markets, qui pointe les pratiques non durables pour accompagner les entreprises dans leur transition. *«Il existe pourtant des alternatives à l'alimentation des saumons. La plus prometteuse est l'élevage industriel des mouches, nourries à partir de biodéchets, qui présentent un très fort taux de protéines»,* estime Stephan Beaucher. L'Union européenne autorise les fermes aquacoles à nourrir leurs poissons avec des larves d'insectes depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2017.

Riche en omega-3, le saumon d'élevage est très apprécié des Britanniques, qui lui consacrent 1,2 Md€ par an. Ce qui rapporte 175 M€ par an à Sainsbury's, la deuxième chaîne britannique de distribution.

Dans un rapport publié en 2017, l'association Bloom avait déjà dénoncé **les ravages de la pêche minotière**, qui utilise près de 20% des captures mondiales pour produire des farines et huiles destinées à l'alimentation animale, privant de protéines les communautés de pêcheurs d'Asie et d'Afrique.