

Des saumons qui tournent en rond

PREMIER PORT de pêche français, Boulogne-sur-Mer devrait accueillir bientôt un merveilleux élevage de saumons. Mais pas dans la mer, pas au large, mais dans et même sur le port. Ou, du moins, dans la zone industrielle portuaire, sur un terrain de 45 000 m² face aux éoliennes. Dans des dizaines de cuves de plusieurs centaines de mètres cubes remplies d'eau de mer pourront s'entasser pas moins de 2 millions de saumons. Ils y vivront un an, le temps d'être engraisés et d'atteindre la taille commerciale de 60 à 70 cm.

Cette « ferme aquacole » sera la plus grande d'Europe. La société Pure Salmon, basée à Singapour et possédant une seule usine du même genre (en Pologne), compte investir 175 millions d'euros pour y produire 10 000 tonnes de saumon par an d'ici à trois ans. A l'instar de toute nouvelle entreprise, celle-ci se veut évidemment « propre, saine et durable ». Le « système d'aquaculture en recirculation », conçu par l'entreprise israélienne AquaMaof, consiste à purifier sans cesse l'eau des bassins et à la faire tourner en boucle. Donc, ni pesticides ni antibiotiques.

Marc Vandeputte, chercheur en aquaculture à l'Inrae, n'y est a priori pas hostile : « C'est mieux que l'eau soit retraitée plutôt que relâchée dans l'environnement. En Norvège, les saumons élevés dans les fjords sont infestés de poux de mer. Là, l'eau étant purifiée et contrôlée, plus de poux. Et puis les poissons ne peuvent pas s'échapper et se mêler aux populations sauvages de saumons. » Parfait, alors !

Pas tout à fait. Marc Vandeputte ajoute : « Ce genre d'usine nécessite une grande dépense énergétique, car les pompes utilisées pour

renouveler l'eau fonctionnent à l'électricité. » Comptez entre 2,5 et 4 kilowattheures par kilo de saumon produit, selon une étude de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). Soit l'équivalent de la consommation électrique annuelle d'une ville de 20 000 habitants hors chauffage.

Mais il n'y a pas que ça : « Avec cette technologie, ça peut très vite mal tourner en cas de panne. Il faut des manageurs qui soient au top. » En février dernier, dans un élevage danois similaire, 227 000 saumons sont morts en raison d'un simple pic d'azote, dû à leurs déjections pas assez vite dégradées...

Elodie Martinie-Cousty, spécialiste océans à France Nature Environnement, s'interroge :

« Il faut déjà vérifier que le saumon ne soit pas nourri par des espèces sauvages, ce qui contribuerait à vider les océans. » Voilà une bonne question : comment seront nourries ces quantités industrielles de saumons ? Avec des farines et des huiles végétales, comme cela se fait de plus en plus, voire bientôt des farines d'insectes ? Pure Salmon France, dont le manager en chef est Xavier Govare, ancien patron de Labeyrie, n'a pas donné suite aux questions du « Canard ». La militante écolo de poursuivre : « L'industriel promet 160 emplois, certes. Mais pourquoi installer cette usine à Boulogne, alors qu'ici des pêcheurs sortent tous les jours pour ramener des espèces locales et de saison ? Cette usine à saumons va leur faire directement concurrence ! » Sans doute, mais le consommateur sera ravi d'avoir dans son assiette du saumon estampillé « production locale de Boulogne-sur-Mer » qui a connu la belle vie...

Professeur Canardeau

Leurs propres déjections