

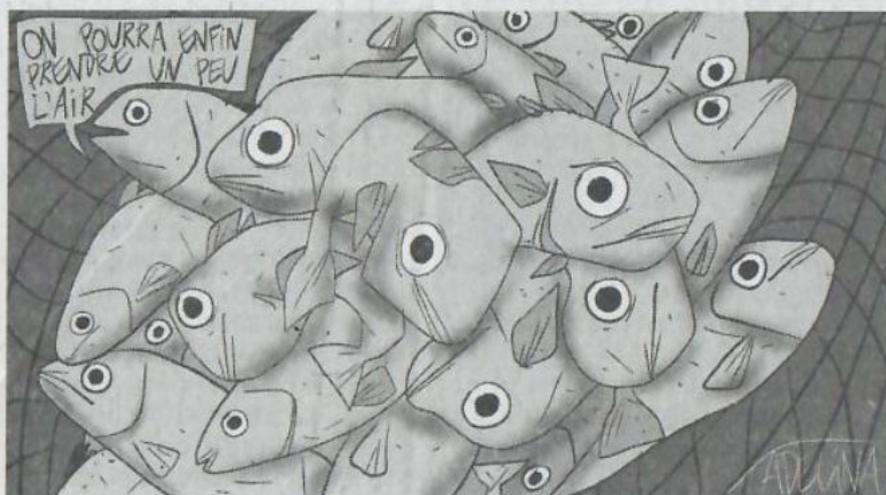


Saumons et merveilles

VOILÀ une belle arête pour l'industrie piscicole. Une étude vient de révéler que 26 % des poissons pêchés sur la planète servent à nourrir les saumons d'élevage (« Science Advances », 16/10). En effet, pour faire pousser des salmonidés, il faut leur donner à becqueter, en plus du soja, plein de pescaïlle, sous forme de déchets de pêche mais aussi de poissons sauvages. Des quantités astronomiques d'anchois, de maquereaux, de sardines ou de harengs sont ainsi réduits en farine ou transformés en huile de poisson. Autant de « poissons fourrages », comme on les appelle, qui sont ôtés de la bouche des espèces carnassières, telles que le thon. Ce qui dézingue toute la chaîne alimentaire.

Résultat : comme le déplorent les auteurs de l'étude, au large des côtes d'Afrique de l'Ouest, là où les bateaux-usines pillent les mers au service de l'industrie aquacole, les pêcheurs n'ont quasiment plus rien à se mettre dans les filets.

Il faut dire qu'on n'a jamais autant mangé de saumon industriel. Il s'en avale chaque année 3 millions de tonnes, soit trois fois plus qu'il y a vingt ans. Et les Français ne sont pas en reste avec 270 000 tonnes par an. Nous sommes les premiers



« bouffeurs » de salmonidés d'élevage en Europe, 70 % de cette pitance consommée dans l'Hexagone étant produite dans les quelque 1 200 fermes géantes de Norvège.

Le Haut-Commissariat au Plan a calculé, l'année dernière, que le saumon norvégien aggravait chaque année de 1 milliard d'euros notre déficit commercial ! Le gouvernement s'est donc mis en tête, au nom de la souveraineté alimentaire, d'encourager l'élevage de saumon tricolore. Deux fermes-usines, capables d'en sortir chacune entre 8 000 et 10 000 tonnes par an, sont dans les cartons – une en Gironde, l'autre dans le Pas-de-Calais. Des projets

qui rendent fumasses les associations écolos. Et pour cause : dans ces exploitations XXL installées sur la terre ferme, la concentration de poissons sera quatre fois supérieure à celle des élevages marins norvégiens, où la densité de pescaïlle est déjà maousse, avec au moins 25 kilos par mètre cube. Une promiscuité qui se solde par une mortalité de 16 % en moyenne, malgré les doses massives d'antibiotiques et d'antiparasitaires déversées. Sans compter l'empreinte carbone : l'industrie du saumon a émis, en 2021, environ 16 millions de tonnes équivalent CO₂, soit presque autant que la Croatie !

Ça la fish mal...