

Réveillez vous !

Autrefois le « chasse chien » était un messager chargé d'annoncer les nouvelles dans les fermes. Il se munissait d'un bâton pour éviter de se faire mordre par le molosse qui pouvait garder les lieux.

Périodique gratuit édité par le groupe local de Générations Futures des Hautes-Pyrénées.

Et publié chaque fois que ses auteurs en auront l'envie !



Saumon, un pois(s)on à toutes les sauces...



Au restaurant, un chef cuisinier digne de ce nom vous le proposera sûrement bien nacré. Mais, sauvage, d'élevage, bio ou OGM ? Depuis les années 80, les fermes aquacoles se sont développées dans le monde et plus particulièrement en Norvège. Les parcs contenant des centaines de milliers de spécimens se sont multipliés à foison dans les fjords, le long des côtes, apportant leurs lots de pollution chimique, organique et génétique. Comme la France il y a déjà plusieurs décennies, ce pays est en train de perdre le poisson roi.

► Au départ était Mère Nature



Le terme « saumon » regroupe huit espèces de salmonidés du genre *Oncorhynchus*, espèces vivant dans le nord de l'océan Pacifique et une espèce du genre *Salmo* qui, elle, vit plutôt dans le nord de l'océan Atlantique.

Ce poisson est dit anadrome, c'est-à-dire qu'il descend la rivière pour effectuer sa croissance en mer et remonte celle-ci pour s'y reproduire grâce à un odorat très développé. Par opposition les anguilles, qui remontent les rivières

pour venir y grossir et les redescendent pour se reproduire dans la mer des Sargasses, sont des poissons catadromes. Problème. Le nombre de saumons remontant les rivières norvégiennes a diminué de plus de la moitié par rapport aux années 80.

► Et puis vint la salmoniculture

Seules trois espèces de saumons sont concernées par l'élevage : *Salmo salar*, le saumon atlantique, *Oncorhynchus kisutch*, le saumon pacifique et *Oncorhynchus tshawytscha*, le saumon royal. Concentrons nous sur *Salmo salar*, le saumon atlantique élevé dans le nord de l'Europe, notamment en Norvège. Selon le site Plantoscope.com, la production mondiale actuelle du saumon atlantique est de 1,2 million de tonnes par an : le saumon atlantique d'élevage constituant plus de 90% du marché du saumon d'élevage et plus de 50% du marché global du saumon, 75 % provenant de la Norvège ou du Chili.

Une ferme aquacole peut regrouper 2 millions de poissons dans ses parcs. Cette promiscuité entraîne une propension à développer certaines maladies dues à la présence massive de poux de mer et de bactéries. On estime à 530 000 le nombre de saumons sauvages qui vivent des les eaux norvégiennes contre 400 millions de poissons d'élevages. 183 000 d'entre eux s'échapperaient chaque année des fermes, chiffres contestés par des scientifiques pour leur faiblesse... En 2018, 50 millions de saumons seraient morts dans les fermes à

causes de leurs très mauvaises conditions d'élevage !



Parcs à saumons

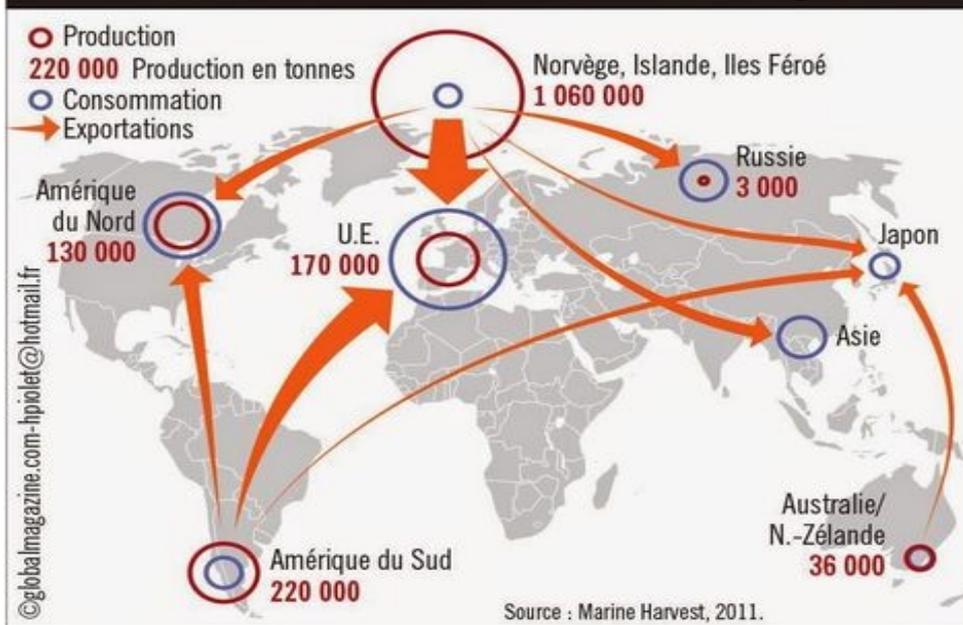
Malheureusement, au contact des poissons d'élevage, le capital génétique des poissons sauvages se trouve modifié, ce qui réduit en particulier leur aptitude à franchir les obstacles lors de la remontée et diminue leur capacité à se reproduire. Et ce n'est pas fini. La Norvège prévoit qu'elle aura multiplié sa production de saumons par cinq d'ici 2050...

► Polluant et carboné.

En France, 7 saumons sur 10 consommés proviennent de Norvège. Pas la porte à côté. Vous voulez tout de même du poisson dans votre assiette ? Analysons le parcours et les dégâts inhérents à son alimentation.

À l'origine, le saumon est un poisson carnassier, c'est-à-dire qu'il se nourrit de proies animales vivantes. Lorsqu'il est encore en rivière et de petite taille, on le nomme tacon (ou tocan dans le sud-ouest). Il consomme alors plutôt des phryganes ou des éphémères sous forme de larves, de nymphes ou d'imagos à peine éclos. Arrivé en mer, il est dit le smolt. Il change de régime et s'attaque alors à de petits

Le commerce mondial du saumon d'élevage



poissons. Adulte, il doit alors grandir rapidement et emmagasiner assez d'énergie pour effectuer sa montaison. Il se nourrit alors d'autres poissons plus gros, comme les sardines ou les harengs mais ne dédaigne pas le krill (sorte de petites crevettes) lorsque celui-ci est présent en très grande quantité. En résumé, peu de verdure à son menu !

À son insu, le poisson d'élevage, est devenu flexitarien. Son repas quotidien se compose aujourd'hui d'environ 70 % d'ingrédients végétaux à base de protéines de soja - souvent OGM et importées du Brésil - et de 30 % de farine et d'huile de poisson produites à partir de chutes de poissons ou de poissons de basse qualité.

On y rajoute un cocktail composé de vitamines, de minéraux, de pigments et d'un antioxydant riche en vitamine A (l'astaxanthine) pour renforcer son système immunitaire et lui donner une belle couleur rose. Nous sommes loin du régime d'un saumon sauvage consommant naturellement une grande quantité d'oméga-3 !

Pour éviter l'oxydation des graisses et des vitamines liposolubles, l'aliment peut aussi contenir une certaine dose d'éthoxyquine. Cet additif antioxydant est présent dans une proportion de 20 mg par kilo d'aliment. Enfin, pour lutter contre

la prolifération des poux de mer, les fermiers norvégiens pulvérisent directement dans l'eau ou ajoutent dans l'alimentation du diflubenzuron.

À noter que ne disposant pas d'autorisation de mise sur les marchés (AMM) français et communautaires comme médicament vétérinaire, ce pesticide ne devrait donc pas arriver dans nos assiettes, même sous forme de résidus. Au départ c'est un produit réservé au traitement de certaines espèces végétales ou à la désinsectisation des bâtiments d'élevage. Malgré cela, ce saumon arrive tout de même dans les rayons de nos poissonneries... à condition que le dernier traitement soit effectué 100 jours avant sa commercialisation ! On se sent protégés.



Pour l'anecdote, l'EFSA (Autorité européenne de sécurité alimentaire), comme l'EPA (Agence de protection de l'environnement) aux États-Unis, a déclaré en 2009 le diflubenzuron comme « hautement toxique pour les organismes

aquatiques ». Mais pas pour l'homme ?

Conséquences. Sous les parcs à saumons peut stagner une couche de déchets acides de plusieurs mètres de hauteur, gavée de cuivre, de bactéries, de pesticides et de médicaments. En résumé, lors d'une plongée (et il faut avoir le courage de barboter dans ce magma sordide) on perçoit à travers les eaux troubles des fjords un fond marin dégradé et pollué qui éloigne les autres poissons sauvages. Baignant là-dedans, on peut observer des poissons victimes de déformations, colonne vertébrale en forme de S, ensanglantés ou infestés de poux et de champignons pathogènes. Rassurez vous, ils pourront quelquefois être découpés et commercialisés !

Pouvons-nous nous consoler en nous disant que pour l'instant nous échappons en France au saumon OGM ? Cet extraterrestre américain grandit deux fois plus vite que son homologue sauvage.



Saumons OGM et non OGM du même âge...

Bilan. Un poisson qui, comme son alimentation venue du Brésil, parcourt des milliers de kilomètres pour arriver dans nos assiettes. Une chair de qualité plutôt très moyenne. Un impact environnemental très important. Dernière chose. Suivant les chiffres, on estime la mortalité dans les enclos entre 10 et 20 %. Dans quel autre type d'élevage pourrait-on admettre de telles pertes ? Dans les élevages de canards ou de poulets, de vaches ou de porcs ? Une fois de plus, la réponse est dans la question.

À voir sur Arte, Saumon, le bon filon.

**Adhérez
à Générations Futures**

<https://www.generations-futures.fr/>

Relais local 65

tarbes@generations-futures.fr