

ASSEMBLÉE NATIONALE

29 janvier 2016

ÉCONOMIE BLEUE - (N° 3178)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 210

présenté par

Mme Abeille, M. Alauzet, Mme Allain, Mme Attard, Mme Auroi, M. Baupin, Mme Bonneton, M. Cavard, M. Coronado, M. de Rugy, Mme Duflot, M. François-Michel Lambert, M. Mamère, Mme Massonneau, Mme Pompili, M. Roumégas et Mme Sas

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 13, insérer l'article suivant:**

Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la présente loi, le Gouvernement remet au Parlement un rapport sur l'impact de l'aquaculture de poissons carnivores et la façon de favoriser l'aquaculture de poissons herbivores.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Très longtemps cantonnée à une production artisanale d'espèces herbivores (comme les carpes, par exemple), l'aquaculture a connu un essor remarquable à partir de la seconde moitié du XX^{ème} siècle afin de répondre à la surpêche des populations de poissons sauvages.

L'aquaculture surpasse désormais la pêche de poissons sauvages en termes de volume. Bien qu'elle soit souvent présentée comme une solution à la surpêche, ceci est loin d'être le cas. En effet, l'aquaculture que nous connaissons en Occident se concentre principalement sur les espèces carnivores :

- Le saumon Atlantique (*Salmo salar*) d'origine norvégienne (mais le plus souvent élevé au Chili) et qui abonde sur nos marchés et dans nos restaurants (ce qui fait de la France l'un des plus gros importateurs de saumon au monde et l'un des premiers partenaires économiques de la Norvège) ;
- Le thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) dont la population sauvage a frôlé la disparition dans les années 2000 en raison de la surpêche. En parallèle de la demande en thon de qualité sashimi (poisson cru traditionnellement consommé au Japon), les fermes d'engraissement de thons rouges sauvages se sont développées pour le marché asiatique. Ce « ranching » a commencé dans

les années 1990 sous l'impulsion de la Croatie, de l'Italie, de Malte et de l'Espagne, puis a connu un essor géographique et spécifique (thons rouges du Sud *T. maccoyii* engraisés en Australie ; thons jaunes/albacores *T. albacares* engraisés au Mexique). À la fin des années 2000, environ 12 000 tonnes de thon étaient engraisées chaque année dans le monde ;

- De nombreuses autres espèces entrent dans cette catégorie de « poissons carnivores » élevés dans des fermes d'aquaculture, comme la morue de l'Atlantique (*Gadus morhua*) ou encore le flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus hippoglossus*).

L'aquaculture de ces espèces carnivores pose de nombreux problèmes, les plus importants étant :

- Le gaspillage de protéines pour les humains et les animaux marins. Dans le monde, un tiers des captures de poissons sauvages (« poissons fourrages » de type anchois/sardines/harengs) est réduit en farines et en huiles pour nourrir poissons d'élevage, volailles et porcs. Environ 40 % des farines/huiles de poissons vont à l'aquaculture de saumons/truites. En moyenne, l'industrie avance le chiffre de six kilos de poissons fourrages sauvages pour produire un kilo de poisson carnivore d'aquaculture. Les poissons fourrages étant à la base de la chaîne alimentaire marine, ce gaspillage cause un énorme problème : tous les poissons, mammifères et oiseaux marins en dépendent et il est donc absurde d'en faire de la farine car cela met en péril la santé des écosystèmes marins ainsi que les pêcheries qui en dépendent ;

- L'insécurité alimentaire dans certaines régions. Une part importante des captures de poissons fourrages provient des côtes africaines, où ces espèces représentent un enjeu de sécurité alimentaire pour les populations locales. Le gaspillage induit par cette réduction de poissons sauvages en farines/huiles n'est ni viable ni éthique. Au contraire, développer l'utilisation directe de ces poissons serait beaucoup plus sensé sur les plans écologique et économique, même si cela implique de réduire notre consommation de saumons d'élevages (ces derniers présentent de toutes façons un bilan sanitaire qui reste sujet à caution selon l'ANSES en raison des nombreux produits nocifs qu'ils stockent dans leur chair).

Si la pisciculture peut effectivement être source de développement, il est nécessaire de favoriser la pisciculture d'espèces herbivores qui ne nécessitent pas l'utilisation de poissons fourrages sauvages pour leur alimentation.