

Poisson. L'élevage est-il l'avenir du sauvage ?

Flore Limantour

La demande mondiale ne cesse de progresser, mais la ressource est limitée. À l'avenir, devrions-nous tous manger du poisson d'élevage ? L'économiste Denis Bailly et l'acheteur du réseau Biocoop, Franck Bardet, invités du Festival pêcheurs du monde (*), donnent quelques éléments de réponse.

> Pourquoi la demande de poisson progresse-t-elle aussi rapidement ?

Denis Bailly. En raison de la progression de la démographie, de la hausse du niveau de vie et de l'image des produits de la mer considérés comme bons pour la santé, voire signe d'appartenance sociale dans certains pays. En complétant les techniques traditionnelles de conservation que sont le salage et le fumage, les nouvelles méthodes de conservation et l'évolution du transport ont aussi favorisé la hausse de la demande.



Au-delà de la seule question du goût, le poisson sauvage a encore beaucoup d'arguments en sa faveur par rapport au poisson d'élevage dont la production n'est pas toujours rentable.
Photo Claude Prigent

> Faut-il s'attendre à une nouvelle flambée de prix ?

Plafonnée autour de 80 à 90 millions de tonnes depuis les années 80 en raison des risques de surpêche, la production d'espèces sauvages pourrait être gérée de manière plus efficace.

On pourrait pêcher davantage, mais le poisson sauvage restera cher.

> L'aquaculture est-elle la solution ?

Ce n'est pas toujours une réussite. Le turbot d'élevage a quasiment disparu. Il avait provoqué une baisse des prix d'un marché étroit et sensible. Du coup, sa production est devenue trop onéreuse. Le turbot n'a pas connu la success story du saumon norvégien - qui est un peu le porc des produits de la mer - dont le coût tourne autour de 2 € le kg aujourd'hui. On sait d'ores et déjà élever beaucoup d'espèces de poisson en milieu confiné. Mais avant que la sardine d'élevage devienne rentable, il faudrait que la demande du marché soit très élevée !

> Quels sont les impacts de l'élevage sur l'environnement ?

Qu'ils soient sauvages ou d'élevage, les poissons prisés, comme le cabillaud ou le bar, sont des carnivores dont la croissance repose sur les farines de poisson issues de la pêche minière. Seules quelques variétés d'eau douce comme le tilapia d'Égypte sont des végétariens. Or, la pêche minière cible des petits poissons non comestibles mais susceptibles de nourrir... des poissons sauvages. Parfois, elle prélève même dans une ressource - comme l'anchois du Pérou - qui pourrait nourrir les populations locales. C'est un choix politique de limiter la pêche minière. Actuellement, il faut encore plus de 2 kg de « poisson-fourrage » pour 1 kg de poisson d'élevage. Et c'est le Sud qui va nourrir le Nord, le coût de la main-d'œuvre y est peu élevé. On aura du mal à produire en Europe où l'occupation du littoral a un prix.

> Et pour les défenseurs du bio, élevage ou sauvage ?

Franck Bardet. Nous continuerons à vendre du poisson sauvage seulement s'il est pêché avec des techniques respectueuses de l'environnement, là où les stocks sont préservés et les conditions de travail sont bonnes. Quant au poisson d'élevage bio, il doit répondre à une réglementation européenne et à des contrôles réguliers.

50 % des poissons vendus dans nos rayons sont d'élevage, mais il ne s'agit pas seulement de saumon, nous avons aussi de la truite bio. Nous ne cherchons pas à vendre à tout prix du poisson et il faut rappeler qu'il n'est pas nécessaire de manger du poisson tous les jours.

* Le Festival pêcheurs du monde organise un débat, « Ne mangerons-nous demain que des poissons d'élevage ? », demain, à 17 h 30, à la faculté de Lettres (Paquebot) de Lorient.