Une aquaculture plus durable

La France est le 5e plus gros importateur de produits de la mer au monde : l'Hexagone produit 652 000 tonnes, soit 30,8 % de sa consommation et en importe 1 832 000 tonnes. Depuis le 23 avril, « *les Français ne consomment plus que du poisson importé* », alerte l'ONG Aquaculture Stewardship Council (ASC), dont l'objectif est, via un programme de certification et un label, de « *transformer l'aquaculture pour la rendre plus respectueuse de l'environnement* ». Ainsi, si les Français n'avaient consommé que des produits de la mer pêchés ou élevés en France depuis le 1er janvier, cette date signerait le dernier jour de l'année où il serait possible de s'en procurer. « *Une date symbolique qui tombait le 2 mai l'an dernier et le 21 mai il y a 11 ans. Elle illustre notre dépendance à l'égard des importations.* »

L'explication « *se trouve en partie dans les préférences alimentaires des Français* » (saumon, thon, crevette), précise une équipe de chercheurs de l'Université de Bretagne occidentale, de l'Ifremer et du CNRS. « *La consommation est majoritairement basée sur des produits importés, plus que sur des produits frais débarqués des ports français.* » L'organisation appelle donc consommateurs et acteurs de la filière à « *privilégier une aquaculture plus responsable* ». Elle œuvre aussi pour apporter davantage de transparence sur les pratiques d'élevage. Elle travaille notamment ses référentiels « *en profondeur, dans le but de limiter au maximum l'incidence de l'élevage des produits de la mer sur l'environnement et le bien-être animal* ». C'est le cas du référentiel Aliment, « *l'un des principaux facteurs d'impact environnemental et social de l'aquaculture* ». Depuis le début d'année, les fabricants peuvent demander à être certifiés selon ce référentiel, qui englobe des exigences juridiques, sociales et environnementales, tant pour les opérations en usine que pour les fournisseurs d'ingrédients utilisés dans leur production d'aliments. L'ASC exige notamment « *un approvisionnement responsable pour tous les ingrédients présents à plus de 1 % dans l'aliment* ».

Dans nos pages, vous constaterez que la durabilité n'est pas un vain mot en ce qui concerne les aliments destinés aux espèces aquacoles. L'innovation non plus. BCF Life Sciences extrait des acides aminés à partir de la kératine de plumes de volailles, achetée aux abattoirs de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire, ainsi que des écarts de tri de l'industrie duvet. La société bretonne Marine Akwa développe des solutions à base de bactéries à effet probiotique isolées du milieu marin, « *issues de matières actives naturelles uniques* » et utilisables en agriculture biologique, pour « *une aquaculture 100 % naturelle* ». Agronutris et BioMar viennent de signer un partenariat pour le développement d'une nouvelle génération d'aliments aquacoles à base de mouches soldat noires élevées et transformées à Rethel, dans les Ardennes. De son côté, Bionameris, créée en 2022 dans les Hauts-de-France, s'appuie sur les nanotechnologies pour « *recréer la chaîne alimentaire et redonner aux larves l'aliment qu'elles trouvent dans leur milieu naturel* ». Bonne lecture !

Ermeline Mouraud

