

# Repenser l'aquaculture de l'UE

## POUR LES HUMAINS, LA PLANÈTE ET LES ANIMAUX

## Synthèse

**LA SUREXPLOITATION DES POISSONS SAUVAGES.** Les produits de la mer jouent un rôle important dans l'alimentation de la population mondiale qui ne cesse de croître. Toutefois, près de 90 % des stocks de poissons sauvages recensés sont surexploités ou exploités à leur rendement maximal. Pour répondre à la demande future de produits de la mer, l'aquaculture est présentée comme une solution. Plus de la moitié des poissons consommés directement par les humains provient déjà de l'aquaculture (6), mais la production se fait souvent au détriment des personnes, de la planète et des animaux.

**L'ÉLEVAGE DES CARNIVORES EST SOURCE DE GASPILLAGE.** Une part croissante de la production aquacole mondiale et européenne se fait en élevage intensif, qui suppose une alimentation comprenant des intrants de bonne qualité (6). En d'autres termes, les espèces carnivores sont nourries avec des aliments très largement composés de poissons sauvages issus de la pêche minotière (ainsi que de végétaux issus de l'agriculture), ce qui accentue la pression directe exercée par la pêche sur les populations sauvages, mais relève aussi d'une utilisation inefficace des ressources, qui se traduit par une perte nette de nourriture. On estime que 72 à 86 % des protéines de haute qualité et 75 à 94 % des calories utilisées dans les aliments pour animaux aquatiques d'élevage sont perdues au cours du processus d'élevage (29) : un gaspillage extrême, étant donné qu'environ 90 % des poissons sauvages utilisés dans les aliments pourraient être consommés directement par les humains (27). Les pêches minotières pour l'alimentation des poissons d'élevage ont donc un impact sur la sécurité alimentaire, la

production d'animaux d'élevage entrant en concurrence avec la consommation humaine (34).

**PROBLÈMES DE CONSERVATION.** Dans certains cas, la pêche approvisionne l'aquaculture en animaux à engraisser avant l'abattage, bien que certaines de ces espèces soient en voie de disparition. Cette pratique pose évidemment des problèmes de biodiversité et de conservation, mais elle a aussi des implications en termes de bien-être animal, car les poissons sont prélevés dans la nature par des procédés de capture stressants, puis confinés pendant de longues périodes dans les fermes piscicoles.

**LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX AQUATIQUES.** Il n'est pas bien encadré. En effet, de nombreux systèmes d'aquaculture n'abordent pas correctement la question du bien-être des poissons, et il n'existe pratiquement aucune protection juridique détaillée pour les animaux aquatiques d'élevage, bien qu'ils soient reconnus comme des animaux sensibles par la législation européenne (55). Cette lacune est grave, étant donné que pas moins de 1,2 milliard de poissons sont élevés chaque année dans l'UE sans protection adéquate (22). Pour maximiser les profits, ils sont généralement élevés de manière intensive à des densités de peuplement élevées, et sont souvent tués de manière inhumaine, sans étourdissement préalable.

**DOMMAGES ENVIRONNEMENTAUX.** Les systèmes actuels de production aquacole peuvent également porter atteinte à l'environnement, avec pour conséquences l'altération voire la destruction des habitats naturels, la pollution de l'environnement par les

déchets de poisson et les produits chimiques, la perte de biodiversité, l'apparition de maladies et l'utilisation abusive d'antibiotiques.

**DES SOLUTIONS RESPECTUEUSES DES HUMAINS, DE LA PLANÈTE ET DES ANIMAUX.** En revanche, les systèmes extensifs d'élevage d'organismes à faible niveau trophique (c'est-à-dire ceux qui se situent au bas de la chaîne alimentaire), tels que les bivalves, les algues et les poissons d'étang, sont capables de produire des aliments très nutritifs avec des apports alimentaires faibles ou nuls. L'aquaculture non-nourrie a un énorme potentiel de développement (29) et peut jouer un rôle important dans un système alimentaire européen durable. Ces solutions doivent adopter une approche holistique, visant à protéger l'environnement, la biodiversité et la sécurité alimentaire future, tout en produisant des aliments sains pour les humains.

**LES DÉCIDEURS POLITIQUES PEUVENT ÊTRE LE MOTEUR DU CHANGEMENT.** Nos 15 recommandations ciblent la manière dont les politiques européennes peuvent conduire le secteur de l'aquaculture de l'UE vers une production durable d'espèces aquatiques à faible trophicité, dans des systèmes extensifs qui ne nuisent pas à l'environnement (et peuvent même apporter des bénéfices aux écosystèmes), qui aident à atténuer le changement climatique et contribuent à la sécurité alimentaire. Il est essentiel de mettre fin à la production intensive d'animaux aquatiques basée sur l'alimentation animale, qui entraîne une perte nette de nourriture, pour que l'aquaculture fonctionne à long terme pour les humains, la planète et les animaux.





## Références

1. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. State World Fish Aquac 2020. 2020 Jun 8;
2. Fry JP, Mailloux NA, Love DC, Milli MC, Cao L. Feed conversion efficiency in aquaculture: do we measure it correctly? Environ Res Lett. 2018;13(7):079502.
3. Cashion T, Le Manach F, Zeller D, Pauly D. Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. Fish Fish. 2017;18(5):837–44.
4. Alder J, Campbell B, Karpouzi V, Kaschner K, Pauly D. Forage Fish: From Ecosystems to Markets Further ANNUAL REVIEWS. 2008 [cited 2019 Feb 15]; Available from: <http://www.fishbase.org>.
5. Metian M, Pouil S, Boustany A, Troell M. Farming of bluefin tuna-reconsidering global estimates and sustainability concerns. Rev Fish Sci Aquac. 2014;22(3):184–92.
6. Chandararathna U, Iversen MH, Korsnes K, Sørensen M, Vatsos IN. Animal Welfare Issues in Capture-Based Aquaculture. Anim 2021, Vol 11, Page 956 [Internet]. 2021 Mar 30 [cited 2022 Dec 23];11(4):956. Available from: <https://www.mdpi.com/2076-2615/11/4/956/htm>
7. European Union. Consolidated version of The Treaty on the Functioning of the European Union. Off J Eur Union. 2012;47–390.
8. Mood A, Brooke P. Numbers of farmed fish slaughtered each year [Internet]. Fishcount. 2019 [cited 2022 Mar 16]. Available from: <http://fishcount.org.uk/fish-count-estimates-2/numbers-of-farmed-fish-slaughtered-each-year>
9. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. 2019 Feb 2;393(10170):447–92.
10. Tuševljak N, Dutil L, Rajić A, Uhland FC, McClure C, St-Hilaire S, et al. Antimicrobial use and resistance in aquaculture: findings of a globally administered survey of aquaculture-allied professionals. Zoonoses Public Health [Internet]. 2013 Sep [cited 2022 Jun 17];60(6):426–36. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23072270/>
11. Cabello FC. Heavy use of prophylactic antibiotics in aquaculture: a growing problem for human and animal health and for the environment. Environ Microbiol [Internet]. 2006 Jul 1 [cited 2019 Apr 24];8(7):1137–44. Available from: <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1462-2920.2006.01054.x>
12. BurrIDGE L, Weis JS, Cabello F, Pizarro J, Bostick K. Chemical use in salmon aquaculture: A review of current practices and possible environmental effects. Aquaculture. 2010 Aug 15;306(1–4):7–23.