

La rareté du poisson fait la cherté ! Pas pour tout le monde !

En Norvège, les salmoniculteurs se font du blé, quand les pêcheurs français subissent les prix !

“Les salmoniculteurs se frottent les mains et il n’y a pas de raison que cela change à moyen terme”, selon Frank Asche, économiste spécialiste des milieux marins et enseignant à l’université de Stavanger, en Norvège.

Quand des multinationales monopolisant l'offre "saumon", maintiennent une pénurie factice en accord avec l'Etat norvégien, lui-même éleveur de saumon et surtout distributeur des concessions d'élevage...

En GMS, le report des marges bénéficiaires sur le poisson hexagonal permet de maintenir le saumon frais à un prix acceptable...

COFI. Le forum biennal du commerce du poisson de l’Organisation des Nations unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO), organisé [du 24 au 28 février] à Bergen, en Norvège, a été l'occasion de faire passer le message.

La fin du saumon bon marché

La consommation de saumon s’est fortement démocratisée au cours des dernières décennies, mais cette situation pourrait bien ne pas durer. Les prix de ce poisson bon marché sont aujourd’hui à leur plus haut niveau depuis 20 ans.

Et ce n’est pas la conséquence d’une surpêche. Cela fait longtemps que la grande majorité des saumons vendus viennent de fermes d’élevage marines.

Le problème est que la production se heurte à des limites physiques et ne peut plus faire face à une demande mondiale qui augmente de 5% à 10% par an.

Ainsi, les prix à l’exportation du saumon élevé en Norvège, le plus important producteur au monde, dépassent maintenant les 8 dollars le kilo selon Globefish.

Mais quelles sont les limites à l’élevage des saumons? La première est une question de nourriture pour les poissons et de son coût. Le problème tient notamment à l’envolée des prix de l’huile de poisson.

Le saumon est notamment considéré comme un aliment de choix parce qu’il contient des acides gras et en particulier le fameux omega-3 qui permet de réduire les risques d’accidents cardio-vasculaires chez les humains.

Le problème, c’est que cet Omega-3 le saumon ne le fabrique pas mais le stocke après l’avoir lui-même ingurgité via des plus petits organismes et poissons.

Le problème, c'est que les espèces d'anchois et de sardines qui permettent de fabriquer l'huile de poisson sont moins abondantes qu'auparavant et que cela devient de plus en plus difficile et coûte de plus en plus cher de nourrir les saumons.

Un autre problème est géographique. Les saumons ne peuvent être élevés que dans des mers froides avec des courants continus et importants le long de côtes protégées comme les fjords norvégiens et les lochs écossais.

Cela limite les lieux de production possibles à la Norvège, l'Écosse, le Canada et le Chili. Des zones qui par définition ne sont pas extensibles.

D'autant plus que l'élevage intensif de saumon crée de sérieux problèmes écologiques.

Il a des conséquences importantes et destructrices sur les océans en changeant leur chimie et en apportant des maladies aux populations sauvages.

Cette industrie se fait aussi au détriment du tourisme. Ce sont des raisons pour lesquelles les pays qui peuvent accueillir ces fermes ont cessé d'autoriser l'ouverture de nouvelles exploitations. Et au même moment, la demande augmente dans le monde et plus particulièrement en Chine.

Une production limitée par la géographie, une augmentation du coût de l'alimentation des poissons et un appétit grandissant dans le monde pour le saumon, les prix ne peuvent que monter.

Sans compter le risque d'accident toujours présent sur les lieux de production. En 2007 une épidémie virale dans les élevages chiliens a fait s'effondrer la production de saumon dans ce pays pendant plusieurs années.

Après le pic pétrolier, le pic du saumon ?

Limitée, entre autres, par des contraintes environnementales, l'industrie piscicole peine à satisfaire la demande. Résultat : le saumon coûte de plus en plus cher.

L'envolée de la demande et le tassement de la croissance de la production ont propulsé les prix du saumon à des niveaux record, pour le plus grand bonheur des salmoniculteurs. En Norvège, premier producteur mondial de saumons d'élevage, les prix à l'exportation ont franchi la barre des 50 couronnes [6 euros] le kilo à la fin de l'année dernière, en raison des doutes planant sur les capacités de l'offre à satisfaire la demande.

Si les craintes d'un "pic du poisson" – par analogie avec la théorie annonçant un pic de la production de pétrole avant une baisse graduelle inéluctable, au regard de réserves limitées – ne datent pas d'hier, le "pic du saumon" pourrait bien devenir réalité aujourd'hui.

"La flambée des prix est provoquée par la peur de la pénurie", explique Piotr Wingaard, de la société Fish Pool, qui négocie des contrats à terme sur le marché du saumon. La demande de saumon, un poisson riche en protéines et en oméga 3, un acide gras

bénéfique pour la santé, a explosé dans les pays en développement, de même qu'aux Etats-Unis et en Europe.

Selon certains spécialistes du secteur et défenseurs de l'environnement, la salmoniculture – qui fournit les deux tiers des saumons consommés dans le monde – atteint les limites de sa capacité de production.

Huile de poisson

Une des contraintes qui pèsent sur les professionnels est la quantité limitée d'huile de poisson disponible. Les saumons d'élevage sont essentiellement nourris de granulés composés, entre autres, de farine et d'huile de poisson.

Bien que les producteurs d'aliments aient réduit la proportion de farine de poisson à 15 % dans les granulés, il leur reste encore à remplacer l'huile de poisson, d'où proviennent les oméga-3, et qui est essentiellement produite à partir de poissons sauvages en Amérique latine.

“Le pic du saumon est lié au pic des poissons sauvages”, fait observer Andy Sharpless, directeur général d'Oceana, une organisation spécialisée dans la défense des milieux marins.

Le développement de la salmoniculture est également limité par le nombre restreint de pays dans lesquels la production peut être rentable. En effet, ce poisson doit être élevé dans une eau propre et froide traversée de courants réguliers et sur un littoral protégé, comme dans les fjords de Norvège ou les lochs marins d'Ecosse.

Dans chaque zone, la capacité de production est contrainte par le risque de maladies ou de dégâts environnementaux. Sous l'effet des protestations locales, de la concurrence d'autres secteurs comme le tourisme et des inquiétudes relatives à l'impact de la pisciculture sur l'environnement, comme la pollution et les invasions de poux de mer, il devient de plus en plus difficile de créer de nouvelles installations.

La plupart des pays limitent le nombre de piscicultures et de permis délivrés. La Norvège, par exemple, qui représente un peu plus de la moitié de la production mondiale, n'accorde plus de permis depuis 2009.

La question des capacités de production de l'aquaculture figure à l'ordre du jour du forum biennal du commerce du poisson de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), organisé [du 24 au 28 février] à Bergen, en Norvège. D'autant qu'en 2014 la consommation de poissons d'élevage devrait pour la première fois dépasser celle de poissons sauvages.

De même que la fracturation hydraulique a permis d'extraire un pétrole brut que l'on pensait jusque-là inaccessible, les experts espèrent que les dernières avancées technologiques de l'industrie piscicole contribueront à augmenter ses capacités de production. Pour ce qui est des aliments, certaines sociétés tentent d'extraire les oméga-3 présents dans les algues, tandis que Monsanto mène des recherches sur des graines de soja capables de produire cet acide gras.