

Le saumon de Norvège a-t-il changé ?

Fière de son aquaculture, la Norvège défend son second secteur industriel (après celui de l'énergie) en multipliant les innovations scientifiques et technologiques.

Quatorze millions de repas à base de saumon sont servis chaque jour dans le monde. Et la demande s'affiche à la hausse. Les acteurs de la filière (producteurs, transformateurs, autorités scientifiques...) mettent en avant auprès des nombreux visiteurs et à travers des outils de communication, les évolutions marquantes et tentent de rétablir quelques vérités.

Le géant national de l'alimentation animal Ewos (récemment racheté par Cargill) note le recours de plus en plus marqué à des matières premières d'origine végétale (jusqu'à 20 % des compositions avec soja, lupin, concentré de coproduits végétaux) et aux coproduits d'origine marine (la Norvège s'interdit ceux d'origine terrestre), voire les projets autour des algues ou des moules.

Ewos travaille aussi sur le nettoyage de la matière première pour limiter les résidus d'antioxydant (éthoxyquine) et souligne le faible pourcentage de poissons fourrages issus de la mer Baltique. « *Nos formulations demeurent toujours en deçà des taux maximums de polluants imposés par la législation européenne*, indique Hege S. Hovland, directrice du marketing.

Nous pouvons toujours imposer aux fournisseurs de modifier les formules. Et notre base de données issue du suivi de 10 milliards de poissons permet de produire les recettes les plus adaptées selon le poisson, la saison, le site, le marché... ».

Dans la production, la filière explore de nombreuses pistes innovantes dans le traitement des poux de mer... ce qui n'empêche pas pour l'heure, de voir les volumes de peroxyde d'hydrogène en hausse.

En amont, la vaccination généralisée des smolts a largement participé à une baisse des traitements antibiotiques. « *Nous effectuons des échantillonnages réguliers, comme dans toutes les filières*, indique Oyvind Lee, directeur du NIFES (National institute of nutrition and seafood research).

Depuis 10 ans, les dioxines et les PCB s'affichent à la baisse.

Quant au pesticide Endosulfan, interdit en Europe, s'il n'y a pas de limite européenne au Taux résiduel maximum accepté dans les filets de poisson, mais les analyses démontrent des niveaux très faibles, de l'ordre de 0,00006 et 0,0025 mg/kg alors que la viande accepte 0,1 mg/kg ».

Le mot d'ordre en Norvège aujourd'hui ? « *Une production non durable est illégale* ».

Source : <http://pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/le-saumon-de-norvege-a-t-il-change-5101.html>