

## VIDÉO. Faut-il acheter du saumon fumé sauvage ou d'élevage ?

FOOD CHECKING. La production mondiale ayant bondi de 70 % entre 2010 et 2018, la production dans des fermes aquacoles de ce poisson carnassier pose un vrai problème écologique. Reportage vidéo et conseils d'achat.

Par **Hadrien Gonzales**

Le 23 décembre 2020 à 13h15

Pascal Goumain plonge la main dans un grand sac en plastique et l'ouvre pour nous montrer de petits granulés marrons. « Ça, ce sont des protéines végétales et des farines et huiles de poisson », explique le patron de Saumon de France, avant de jeter cette nourriture dans une des cages de sa ferme aquacole, installée dans la rade de Cherbourg.

Voici donc ce que mangent les saumons d'élevage : d'autres poissons, réduits en granulés. « Il faut 3 kg de "poisson fourrage" (de petits poissons servant de nourriture aux poissons carnassiers, NDLR) pour produire 1 kg de poisson noble, poursuit le professionnel. Mais rassurez-vous, dans la nature, le saumon sauvage d'Alaska a lui-même mangé ses 5 ou 6 kilos de crevettes et de poisson sauvage. »

Cette chaîne alimentaire, l'élevage de saumon l'a simplement rationalisée – pour ne pas dire industrialisée.

Et, avec une production mondiale qui a bondi de 70 % entre 2010 et 2018 (source : FAO), cela pose un vrai problème écologique. « En pêchant dans certaines régions les poissons qui serviront de nourriture aux saumons élevés à des milliers de kilomètres, l'industrie déséquilibre les écosystèmes », explique Frédéric Le Manach, de l'ONG environnementale Bloom.

« La limite du développement de l'aquaculture, c'est qu'elle ne peut pas s'exercer uniquement en prélevant de plus en plus de poissons sauvages pour nourrir de plus en plus de poissons d'élevage, admet lui-même l'aquaculteur Pascal Goumain. Nous, on prône, comme pour la viande, de manger moins et de manger mieux. »

---

Sa petite ferme est référencée par le Collège culinaire de France parmi les meilleurs producteurs du pays. Hélas, elle n'est pas représentative de l'offre disponible en grand surface, où les produits sont issus d'élevages beaucoup plus intensifs.

## **Le saumon de Norvège ? C'est le jambon de la mer**

Mais alors que choisir quand on est devant son rayon ?

Contacté en visio depuis un Monoprix, Frédéric Le Manach déconseille vivement d'opter pour du saumon de Norvège, le champion mondial de l'élevage de saumon : « C'est le jambon de la mer, c'est produit à des échelles pas possible. »

Et son voisin venu d'Ecosse ? « Depuis quelques années, les élevages écossais se sont aussi intensifiés pour la simple et bonne raison qu'ils sont maintenant détenus par des Norvégiens. »

Le salut se trouve peut-être du côté du bio... « Ce label donne un certain nombre de garantie par rapport à la qualité de l'eau et à la densité des poissons dans les cages, par exemple, poursuit l'expert. En revanche, ça ne donne absolument aucune garantie sur l'absence de poisson sauvage dans l'alimentation. »

Alors quelle est la meilleure option ? « Choisir du saumon sauvage. Même s'il vient généralement du Pacifique, donc implique un coût environnemental de transport, car sa pêche est bien réglementée, les populations sont saines et tous les autres problèmes environnementaux sont écartés. »

Et au niveau du goût ? Y a-t-il une si grande différence entre l'élevage et le sauvage ? Pour le savoir, on a demandé à Julien Dumas, le chef du restaurant étoilé Lucas Carton, à Paris, de goûter trois produits à l'aveugle.

La toque connaît bien le sujet : ces dernières années, il est devenu un des ambassadeurs de la pêche durable. « Je pense que ça, c'est un poisson d'élevage, dit-il en goûtant, les yeux bandés, le produit bio de Monoprix. C'est très gras. Comme le poisson ne nage pas, qu'il reste enfermé dans la ferme, il engraisse ». Ce poisson, le plus cher des trois (6,82 € les 100 g), arrivera en dernière position du classement.

Toujours les yeux bandés, le cuisinier goûte le saumon de Norvège de la marque Fauchon (6,24 € / 100 g), puis le troisième que nous lui avons soumis. « Gustativement parlant, je préfère celui-là, poursuit-il en montrant le saumon sauvage de Labeyrie à la robe très rouge (6,42 € / 100 g). Mais il est beaucoup trop salé. »

Ces deux derniers, le saumon sauvage de Labeyrie et le saumon d'élevage de Fauchon, se partageront la première place de son classement, ex aequo. « Au fond je pense qu'il ne faut pas prendre de saumon du tout. Il vaut mieux regarder chez un petit poissonnier des poissons généralement pêchés sur les côtes françaises comme le lieu, le maquereau, le mullet... Ou le haddock ! C'est très bon le haddock ! »