



Ratio d'utilisation d'ingrédients marins dans les aliments pour poissons connus sous le nom de «Fish In - Fish Out» (FIFO)

Recommandation – Juillet 2019



Contenu

1	Communication sur l'utilisation de matières premières marines dans les aliments aquatiques pour poissons	3
2	Poisson produit par kg de poisson pêché	4
3	Conclusion	4

1 Communication sur l'utilisation de matières premières marines dans les aliments aquatiques pour poissons

Les matières premières marines utilisées dans les aliments aquatiques pour les produits aquacoles consommés en Europe devraient être conformes à des normes basées sur des ressources gérées de manière responsable, conformément au Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable, où ces matières sont disponibles. Cela devrait inclure à la fois les produits aquacoles importés ainsi que ceux produits en Europe.

Actuellement, deux normes internationales sont disponibles pour documenter cela : IFFO RS et MSC. Idéalement, l'ambition devrait être de pousser le concept plus loin, à l'application, en fin de compte, d'une approche de gestion de la pêche éco-responsable couvrant l'approvisionnement en matière première pour la fabrication de farine de poisson et d'huile de poisson. Il s'agit cependant d'une responsabilité collective et cet objectif ne sera pas atteint sans le soutien de toutes les parties prenantes et en particulier des gouvernements nationaux.

La production d'aliments pour l'aquaculture est passée d'environ 25 millions à 45 millions de tonnes entre 2007 et 2017, tandis que les pêcheries pour la production d'ingrédients marins (farine de poisson et huile) a stagné ou a légèrement diminué, passant de 5 à 4,5 millions de tonnes, soit environ 15 millions de tonnes de pêche fourragère et 5 millions de tonnes de déchets.

Le développement de l'aquaculture a entraîné un changement en ce sens que les matières premières marines sont désormais utilisées en plus grande partie pour les aliments aquatiques plutôt que pour l'alimentation des porcs et des volailles ou la perte d'huile de poisson dans l'hydrogénation en produits de margarine. L'inclusion d'ingrédients marins dans les aliments aquatiques a également considérablement diminué en raison d'une offre relativement statique, d'une demande croissante, de prix élevés et de meilleures connaissances nutritionnelles.

Avec un approvisionnement limité en farine et en huile de poisson, la croissance de la production d'aliments pour l'aquaculture devra se traduire par une réduction supplémentaire de l'inclusion des ressources marines dans les régimes alimentaires. Les chutes de découpe de produits aquacoles représentent une nouvelle source potentielle de matière première pour la fabrication de farine de poisson et d'huile de poisson, analogue à la production de protéines animales transformées issues du secteur de l'agriculture terrestre.

En outre, de nouvelles matières premières telles que des micro-algues, des protéines unicellulaires, de la farine d'insectes et des matières premières traditionnelles améliorées telles que le soja, le colza et le maïs seront nécessaires, bien que certaines de ces matières soient encore loin d'atteindre des volumes commerciaux. De plus, des connaissances plus spécifiques sur les besoins nutritionnels exacts de chaque espèce seront importantes, car ces besoins ont tendance à varier selon les nombreuses espèces aquacoles engraisées. Tous les autres ingrédients utilisés dans les aliments aquatiques devraient être soumis au même niveau de contrôle que les matières premières marines. Avec le temps, ce niveau d'évaluation

équivalent peut être mis en œuvre par des systèmes de certification et l'adoption de systèmes de certification tiers, vérifiés de manière indépendante, peut faciliter la mise en œuvre de cette approche.

2 Poisson produit par kg de poisson pêché

Les ONG environnementales encouragent la consommation de ce qu'elles considèrent comme du poisson « végétarien ». Néanmoins, la réalité est que les consommateurs actuels préfèrent manger du poisson carnivore non seulement pour le goût mais aussi pour la quantité d'oméga-3 qu'ils contiennent. En outre, l'aquaculture européenne actuelle est dominée par des espèces de poissons carnivores.

En tant qu'AAC, notre objectif est un développement durable de l'industrie aquacole européenne. Les ingrédients marins continuent de fournir une source nutritive essentielle à l'industrie et cela continuera à être le cas dans un avenir prévisible. En prenant en compte la manière dont les matières premières d'origine marine font partie intégrante du schéma général pour la durabilité de l'industrie, il est pertinent de se demander, dans les cas d'utilisation d'ingrédients marins, s'ils proviennent effectivement de sources gérées de manière responsable. Il est également intéressant de se demander s'il est pertinent de limiter le taux d'inclusion afin de faciliter et d'encourager une utilisation encore plus efficace des ingrédients marins. En réalité, les deux décennies précédentes ont montré que le facteur principal au fil du temps a été les forces du marché, où la concurrence pour produire les régimes les plus efficaces (prix × FCR) a entraîné une baisse du taux d'inclusion dans les aliments aquatiques. Ni FFDR ni FIFO ne sont pertinents pour déterminer si un certain produit d'aquaculture est produit à base de ressources gérées de manière responsable.

L'application du concept de ratio de dépendance des poissons fourragers (FFDR) pour les espèces FM et FO pour des espèces individuelles est un moyen de montrer si les espèces FM ou FO sont l'élément le plus critique (en volume) dans les régimes alimentaires. Le fait que le surplus des autres ingrédients marins soit utilisé dans le monde entier pour nourrir d'autres espèces aquacoles n'est pas pris en compte. Le concept similaire de ratios FIFO (Fish In - Fish Out) décrit également la conversion générale (par espèce) de poisson entier capturé dans la nature en ingrédients marins, puis en un produit d'aquaculture où rien n'est perdu (ou non utilisé) lorsqu'on prend une perspective globale.

Néanmoins, ces termes ne reconnaissent pas certains facteurs importants qui sous-tendent à l'incorporation bénéfique de FM et de FO dans les aliments aquatiques, tels que l'efficacité supérieure de la conversion de protéines et d'énergie par les espèces aquatiques.

3 Conclusion

L'AAC reconnaît la différence entre FIFO et FFDR et comment ils sont utilisés par différentes parties prenantes dans différentes situations. En résumé, avec un approvisionnement limité en farine et en huile de poisson, la poursuite de la croissance de la production d'aliments pour l'aquaculture entraînera automatiquement une réduction encore plus importante de l'inclusion des ressources marines dans les régimes alimentaires.

L'AAC estime qu'il est important de faire comprendre aux médias et aux consommateurs la nécessité d'ingrédients marins provenant de sources durables pour l'alimentation des poissons ainsi que de tout

autre ingrédient utilisé dans les aliments aquatiques. On devrait s'attendre à ce que ces derniers soient soumis au même niveau de contrôle que celui appliqué aux matières premières de source marine et il convient de souligner la nécessité de réduire le taux de FIFO dans le secteur aquacole de l'UE.



Conseil consultatif de l'aquaculture (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, La Belgique.

Tél. : +32 (0) 2 720 00 73

Courriel : secretariat@aac-europe.org

Twitter : @aac_europe

www.aac-europe.org