Dans une analyse globale, indépendamment de la formidable consommation d'énergie, le poisson carnivore nourri avec des huiles et farines de poisson ne constitue pas un mode d'alimentation durable pour une raison principale : le rendement est mauvais dans la mesure où il faut 3 à 7 kg de poisson prélevés dans la mer pour fabriquer 1kg de chair dans les élevages. Cela contribue au phénomène de surpêche des océans.

Conscient de ce phénomène, les fabricants d'aliment ont progressivement apporté en substitution dans les granulés, des protéines végétales. Mais cette fausse bonne idée conduit dans une autre impasse :
1) les qualités organoleptiques de la chair ne sont plus du tout comparables,
2) sur le plan environnemental : la ressource n'est plus puisée dans l'océan mais provient de cultures agricoles ce qui soulève d'autres problématiques et non des moindres (déforestation) ainsi que la concurrence avec d'autres enjeux (agro carburants, autonomie alimentaire)

L'équation n'est pas facile à résoudre… sauf si :
1) on lance l'élevage de poisson transgénique grossissant beaucoup plus vite (*)
2) on abandonne farine, huile de poissons et protéines végétales dans la fabrication des granulés.
Cette voie n'est certes pas la solution de facilité. Elle suppose une modification totale des paradigmes:
– au lieu de ponctionner très lourdement une ressource qu'il considère gratuite et inépuisable, l'homme devrait gérer l'océan en bon père de famille (un vœu chimérique),
– un changement à 180° des schémas techniques : il s'agit de remplacer le granulé par des proies naturelles ou de fabriquer du granulé avec ce type de proies. Les savoir-faire sont au point.
Ce sera pourtant très difficile dans les esprits car depuis l'apparition du granulé vers 1960, professionnels, recherche et enseignement se sont convaincus que l'on ne pouvait pas nourrir le poisson autrement qu'avec des granulés… alors que l'activité existe depuis 2, 3, voire 4000ans. Peu importe, on n'est pas à 1000 ans près quand on dénie ce qui existait il y a 50 ans.

L'écueil n'est pas technique mais très certainement humain et commercial.

(*) la résultante de l'augmentation des prix, de l'épuisement de la ressource halieutique conjuguée à une forte demande des marchés **nous conduira**

prochainement au saumon transgénique avec tous les effets désastreux collatéraux : sécurité alimentaire et environnement. Les industriels ont agi sur tous les leviers et c'est le seul curseur qui n'a pas été poussé. Il sera une réponse à la marge de progrès diminution sur les autres facteurs de production et à l'absence de prospectives. A ce moment-là, il sera bien trop tard pour feindre la surprise et lever les boucliers : nous l'aurons dans l'assiette.

http://aquaculture-aquablog.blogspot.com/2009/10/avec-le-thon-rouge-une-industrie.html