http://www.inra.fr/audiovisuel/web_tv/rencontres/sia_2012/pisciculture_competitive/richard_le_boucher

Résumé :

« La composition de l'aliment en pisciculture a beaucoup évolué ces dernières années. Le principal changement concerne l'incorporation de protéines végétales en remplacement des farines et huiles de poisson. Farine de blé, farine de gluten, huile de lin et huile de palme(*) ...

Changement d'aliment, mais on peut aussi imaginer une autre stratégie qui consiste à adapter le poisson à ces nouveaux aliments grâce à un programme de sélection génétique.

Cette problématique est étudiée dans le projet VEGEAQUA dont l'objectif est de répondre à deux questions :

1) adapter les programmes de sélection génétique en cours à ces nouveaux aliments,

2) vérifier si l'environnement alimentaire en cours de transformation allait avoir un impact sur l'efficacité des programmes de sélection ».

Nos commentaires :

ce que nous retenons: l'intérêt essentiel et indéniable des programmes de sélection génétique,
la qualité du produit n'est pas évoquée. C'est bien dommage, car nourrir des espèces de poissons carnivores (truite, saumon) avec des aliments d'origine végétale doit avoir des conséquences organoleptiques sur la qualité de la chair et sa valeur nutritionnelle? Les études prouveront le contraire puisque les « besoins » sont couverts. Peu importe le goût, probablement?
l'ACV (Analyse du Cycle de Vie) a été oubliée ; or, **seul cet indicateur nous semble judicieux.** On attend de cette analyse réalisée de manière exhaustive, la faculté de se prononcer sur la pertinence des options prises au regard de leurs impacts environnementaux.

l’impact écologique sera transféré de l’océan aux productions agricoles…qui auraient pu, très accessoirement, nourrir l’homme au lieu d’être destinées à l’alimentation animale. Sans évoquer le défrichement des forêts primaires pour augmenter les surfaces cultivées.
En étant un tant soit peu lucide: « je produis du poisson à l’huile de palme > je contribue à la destruction des forêts primaires et des orangs-outans »…On en revient à l’indispensable calcul de l’ACV de l’aliment. Sans cet indicateur calculé de manière exhaustive, le « durable » affirmé sera loin de la vérité…
(*) le moteur de la déforestation des forêts tropicales

http://www.youtube.com/watch?v=pHk58OVQBD8