

LA VÉRITÉ SUR NOS ALIMENTS

~POISSON D'ÉLEVAGE~

Les poissons d'élevage vivent une vie complètement dénaturée. Ils sont gardés avec des milliers d'autres poissons dans des enclos surpeuplés.

❑ VUE D'ENSEMBLE

La pratique de l'élevage piscicole est en opposition totale avec les comportements naturels observés chez les poissons dans leur milieu naturel. Au Canada, l'espèce d'élevage la plus exploitée est le saumon. D'autres espèces, comme la truite, le saumon arc-en-ciel et les crustacés, sont également cultivées. Au moment de la migration, les saumons sauvages peuvent parcourir des centaines de kilomètres, puis ils terminent leur vie en remontant vers l'amont pour frayer dans la rivière où ils sont nés. Lorsque l'on oppose ces conditions de vie à celles où les saumons disposent de l'équivalent d'un ou deux bains d'espace individuel, on ne peut se surprendre du fait que ces animaux soient perturbés.

Au Canada, c'est en Colombie-Britannique et au Nouveau-Brunswick qu'il y a le plus de piscicultures. À la fin de 2003, il existait **125 piscicultures de saumons** en Colombie-Britannique où environ **86 000 tonnes** de poisson étaient produites. Au même moment, **95 piscicultures de saumons** produisaient **39 000 tonnes** de poisson au Nouveau-Brunswick.

❑ CONDAMNATION À VIE EN FERME PISCICOLE

Chaque ferme piscicole est composée d'un système de cages qui peuvent contenir jusqu'à **20 000 poissons** chacune. En Colombie-Britannique, aucune loi ne régit la densité maximale des stocks. L'entassement provoque des blessures et des maladies qui doivent être enrayerées à l'aide de produits chimiques et d'antibiotiques. Au bout d'un an, les saumons sont abattus, mais uniquement après avoir été privés de nourriture pendant une période pouvant atteindre deux semaines.

Un grand nombre de gens pensent que les poissons ne ressentent pas de douleurs ni de stress, mais les poissons sont des vertébrés dotés d'un cerveau et d'un système nerveux central. Les recherches scientifiques ont prouvé qu'ils souffrent, tout comme d'autres animaux.

➤ LA SÉLECTION GÉNÉTIQUE

L'espèce de choix dans les fermes piscicoles du Canada est le saumon de l'Atlantique, une espèce exotique sur la côte Ouest. Les œufs sont importés ou récoltés dans les stocks sauvages et auprès de géniteurs d'élevage. La sélection génétique limitée est devenue un problème pour tous les animaux élevés pour l'alimentation – ils sont élevés uniquement pour la production et peu d'attention est accordée à leur bien-être physique ou à la diversité génétique.



*Poisson d'élevage qui s'est échappé.
Photo : gracieuseté de CKNW Radio*

➤ LES MAUX PHYSIQUES

L'**entassement contre nature** causé par le confinement intensif fait en sorte que les poissons souffrent de divers maux, y compris de brutalité de la part des plus gros poissons, d'écorchures sur les nageoires, les branchies, la peau ou la queue à cause des frottements des poissons les uns sur les autres ou sur les filets, de comportements anormaux (semblables aux animaux de zoos qui font les cent pas ou qui tournent en rond), d'infestations de poux du poisson, de maladies, du manque d'oxygène causé par les températures chaudes ou la formation de déchets et de difformités.

Les poissons en cages doivent parfois être manipulés pour être classés selon leur taille, pour des traitements médicaux et pour l'enlèvement des poux du poisson. Ces manipulations causent un choc énorme aux poissons et peuvent entraîner leur mort.

➤ L'ABATTAGE

Avant d'être abattus, les poissons sont **privés de nourriture** pour une période allant d'une à trois semaines. Cette pratique vise à vider l'estomac des poissons pour qu'ils soient plus faciles à nettoyer. Toutefois, leur estomac se vide en seulement 72 heures et ces poissons ont l'habitude d'être nourris à intervalles réguliers, plusieurs fois par jour. Cette période de privation de nourriture cause des souffrances inutiles.

Les méthodes les plus utilisées pour tuer les poissons d'élevage comprennent :

- Retirer les poissons de l'eau et les mettre sur de la glace : avec cette méthode, jusqu'à 15 minutes peuvent s'écouler avant que la mort ne survienne.

- L'étourdissement au dioxyde de carbone suivi de la pratique d'une incision aux branchies, qui entraîne une perte de sang – une méthode lente (4 à 9 minutes) et douloureuse pour les poissons. Les poissons se débattent pendant plusieurs minutes pour essayer d'échapper au toxique CO₂, puis ils sont immobilisés *avant* de perdre conscience; il peut donc arriver qu'ils aient à subir la perte de sang alors qu'ils sont encore conscients.
- L'assénement d'un violent coup à la tête (étourdissement par percussion) – ce qui représente un risque de ne pas assommer correctement les poissons et de les blesser plutôt que de provoquer une mort rapide et sans douleur.
- L'électrocution dans un grand bassin.

Parmi ces méthodes, seuls l'électrocution et l'étourdissement par percussion pourraient être considérés comme des méthodes humaines, et ce, uniquement si le courant électrique ou le coup asséné sont suffisamment puissants pour rendre les poissons inconscients (ou les tuer) et que toute autre souffrance est évitée.

❑ LES RÉPERCUSSIONS ENVIRONNEMENTALES

De nombreux effets néfastes pour l'environnement sont liés aux élevages piscicoles. **Les maladies** présentes dans les stocks d'élevage pourraient être transmises aux espèces sauvages. L'administration massive d'antibiotiques aux poissons d'élevage pourrait conduire à l'apparition de nouvelles maladies que les saumons, qu'ils soient sauvages ou d'élevage, ne pourraient pas supporter. L'introduction dans la nature d'espèces de poissons échappées des fermes pourrait menacer les poissons sauvages indigènes. Le bruit sous-marin censé effrayer les prédateurs pourrait être nuisible pour l'ouïe des mammifères marins. Les eaux usées en provenance des fermes pourraient polluer les eaux environnantes. La mise à mort non réglementée d'espèces sauvages dans le but de protéger les stocks d'élevage pourrait réduire les populations sauvages indigènes.

En février 2002, 1,6 million de poissons malades ont dû être mis à mort dans une ferme piscicole au nord-est de Campbell River. La seule barrière qui sépare les poissons d'élevage des poissons sauvages est un mince filet. La transmission des maladies et des parasites est donc inévitable.

En 1989, l'Alaska a interdit l'élevage du saumon en raison de craintes à l'égard de la **dégradation de l'environnement** et des menaces pour les saumons indigènes : des saumons de l'Atlantique ont déjà été vus dans les eaux de l'Alaska. Des salissures, causées par des organismes vivants comme des moules et des anatifes, colmatent fréquemment les mailles des filets, de sorte que durant les périodes où les salissures se forment rapidement il est nécessaire de changer les filets tous les mois ou aux deux mois. Cette opération augmente non seulement les risques que des poissons s'échappent, mais leur cause également un stress supplémentaire.



*Ferme piscicole près de Port Hardy en C.-B.
Photo : gracieuseté de CKNW Radio*

Tous les océans subissent les effets des élevages piscicoles mondiaux. Ils deviennent de plus en plus pollués par les déchets chimiques et organiques que les fermes d'élevage intensif y déversent, accidentellement ou intentionnellement. En outre, les espèces sauvages qui se nourrissent de poissons sont menacées en raison des stocks décimés. Ces problèmes engendrent une réduction considérable du nombre de mammifères marins, comme les phoques, et d'oiseaux qui se nourrissent de poissons, comme les hérons.

❑ LES EFFETS SUR LA SANTÉ

En janvier 2004, le réputé journal américain *Science* a publié les conclusions d'un rapport dans lequel on constate que les niveaux de **toxines** dans le saumon d'élevage sont approximativement dix fois plus élevés que chez son cousin sauvage. L'étude avance que les concentrations de toxines sont plus élevées dans les poissons d'élevage parce qu'ils sont nourris de boulettes à base de farine de poisson. Il s'ensuit que les consommateurs absorbent non seulement les toxines contenues dans les poissons sauvages, mais également celles contenues dans les boulettes à base de farine de poisson. Les toxines trouvées dans les poissons, comme les pesticides et les BPC, peuvent provoquer le cancer, des problèmes neurologiques, une réduction des fonctions immunitaires et d'autres affections graves.

❑ LA LÉGISLATION

La législation relative aux fermes piscicoles relève de la compétence des gouvernements provinciaux. En 1995, l'Environmental Assessment Office (Bureau d'évaluation environnementale) de la Colombie-Britannique a entrepris de passer en revue les pratiques de l'industrie et a déposé son rapport final (*Salmon Aquaculture Review*) en 1997. Le règlement qui a été voté en octobre 2000 traite de la prévention des échappées, mais il ne contient aucune disposition particulière concernant les densités de stocks, les privations de nourriture avant l'abattage ou les méthodes d'abattage. La Salmon Farmers Association de Colombie-Britannique a mis au point un code de pratique recommandée, destiné à protéger la sécurité et le bien-être de ses employés, les milieux naturels et ses stocks de saumon. Ici non plus, on ne se préoccupe pas expressément des densités de stocks ni des méthodes d'abattage. De plus, on estime que le saumon de l'Atlantique a **envahi**

77 cours d'eau en Colombie-Britannique et, à ce jour, pas une ferme piscicole n'a été accusée d'avoir violé la *Fisheries Act* (Loi sur les pêches).

Au Nouveau-Brunswick, la législation relative aux élevages piscicoles relève de la *Loi sur l'aquaculture*. Cette loi porte principalement sur la délivrance de permis et sur l'environnement, mais pas sur le bien-être des poissons. En plus de cette loi, le Nouveau-Brunswick a un programme de surveillance de la santé des poissons. En vertu de ce programme, toutes les fermes piscicoles doivent utiliser les services d'un vétérinaire et respecter un programme régulier de surveillance sanitaire. Tout comme la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick possède un code de pratique.

❑ CE QUE VOUS POUVEZ FAIRE

- Visitez le site www.farmedanddangerous.org pour approfondir vos connaissances sur l'élevage du saumon, puis parlez-en à vos amis et à votre famille.
- Demandez aux épiciers et aux restaurateurs s'ils vendent du saumon sauvage ou d'élevage.
- Communiquez votre opinion au gouvernement à propos du règlement sur le bien-être des poissons en fermes piscicoles. Envoyez une copie de votre lettre au ministère des Pêches et des Océans du Canada. Pour obtenir les coordonnées, veuillez téléphoner au 1-800-O-Canada.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec nous.

Tél. : 1-866-303-CCFA (2232) ou fax : 604-266-9749

213-33 Hazelton Avenue, Toronto (Ontario) Canada M5R 2E3

Courriel : info@humanefood.ca Site Web : www.humanefood.ca