

## L'AQUACULTURE AU CANADA

L'**aquaculture** est l'élevage d'organismes aquatiques en eau douce ou en eau salée. Les aquaculteurs canadiens élèvent diverses espèces de poissons (p. ex. saumon, truite, omble, esturgeon, tilapia, flétan), de mollusques (p. ex. huîtres, moules, palourdes, pétoncles, crevettes) et de plantes aquatiques. Les poissons sont élevés sur terre dans des réservoirs ou étangs et dans des lacs et océans dans des cages ou parcs en filet.



**Il y a des exploitations aquacoles dans toutes les provinces du Canada, de même qu'au Yukon.<sup>1</sup>**

## POURQUOI L'AQUACULTURE? N'Y A-T-IL PAS ASSEZ DE POISSONS SAUVAGES?



**L'aquaculture de poissons pourrait aider à conserver les stocks de poissons sauvages.** La surpêche a entraîné des déclinés du nombre de poissons sauvages, par exemple le saumon du Pacifique et la morue de l'Atlantique. La consommation de poisson d'élevage pourrait aider à réduire le besoin de récolter des stocks de poissons sauvages.<sup>2</sup>



**L'aquaculture se fait dans des environnements contrôlés.** Les poissons sont protégés des prédateurs, et leur santé peut être attentivement surveillée.

### Élevage de saumon au large des côtes de Terre-Neuve-et-Labrador



### Culture en mer d'algues



**Les exploitations d'aquaculture peuvent exercer des activités toute l'année.** L'efficacité et les économies de coûts dans la production entraînent des prix plus bas pour les consommateurs. Le saumon et les crevettes, qui ont déjà été considérés comme des produits de luxe, sont devenus assez courants sur les tables canadiennes.



**C'est une façon plus fiable et plus constante de produire du poisson.** L'alimentation des poissons peut être adaptée pour répondre aux besoins nutritionnels précis de chaque poisson qui est élevé afin d'assurer les meilleures conditions possibles pour la santé et la croissance.

### Parc en filet ouvert pour l'élevage de saumon de l'Atlantique



**Le ministère des Pêches et des Océans du Canada et chaque province sont responsables de s'assurer que l'aquaculture est gérée de façon durable partout au pays.<sup>3</sup>**

# L'AQUACULTURE AU CANADA

## ÉLEVAGE DE POISSONS : LES ENJEUX

Comme il s'agit d'une industrie relativement nouvelle, l'élevage de poissons a été confronté à des difficultés et controverses, notamment :

- Gérer les déchets provenant des exploitations d'élevage de poissons;
- La possibilité que des poissons s'échappent et se reproduisent avec les espèces sauvages;
- La transmission de maladies des poissons d'élevage aux stocks sauvages;
- L'utilisation de farines et d'huiles faites de poissons sauvages comme aliment, pendant que les stocks de poissons sauvages sont épuisés partout dans le monde;
- L'impact que de nouvelles espèces de poisson pourraient avoir sur les écosystèmes des lacs et marins.

Les partenariats entre l'industrie, le gouvernement et les universités sont en train de mettre au point des solutions novatrices pour surmonter ces difficultés des façons suivantes :

- Suivre des codes de pratique stricts pour contrôler la gestion des déchets et contenir les poissons dans les filets;
- Trouver de nouvelles sources d'huile et de protéines à base de plantes pour les aliments des poissons;
- Utiliser des programmes de reproduction sélectifs pour que les poissons développent une résistance aux maladies;
- Vacciner les poissons pour aider à gérer les maladies qui pourraient éventuellement affecter les stocks sauvages;
- Surveiller étroitement les élevages de poissons et le milieu environnant avec la technologie moderne, notamment les robots, les caméras vidéo et les téléphones intelligents.

Pêches et Océans Canada collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin d'exécuter le **Programme national sur la santé des animaux aquatiques**<sup>5</sup> pour prévenir, contrôler ou éradiquer les maladies des animaux aquatiques. Afin d'importer des animaux aquatiques ou de déplacer des poissons d'une province à une autre, il faut obtenir un permis auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



Nombre de poissons ont besoin d'une alimentation contenant des protéines de grande qualité. La farine et l'huile de poisson (faites de poissons comme le hareng, le maquereau, les anchois et les sardines) sont des sources naturelles et bien équilibrées d'éléments nutritifs pour les poissons. Mondialement, l'aquaculture utilise environ une demi-tonne métrique de poissons sauvages entiers combinés à d'autres sources d'éléments nutritifs pour produire une tonne métrique de fruits de mer d'élevage.<sup>4</sup>



Exploitation d'élevage de truite sur terre



**À l'échelle mondiale, le poisson est la principale source de protéine animale dans l'alimentation humaine. L'aquaculture représente plus de 50 % de la consommation mondiale de poisson<sup>6</sup>. Compte tenu de la croissance prévue de la population et de la demande croissante pour les produits de la mer, l'humanité s'en remettra de plus en plus à l'aquaculture pour combler l'écart croissant entre l'approvisionnement et la demande dû au fait que les stocks de poissons sauvages sont actuellement pêchés à leur limite.<sup>7</sup>**



Récolte de moules