

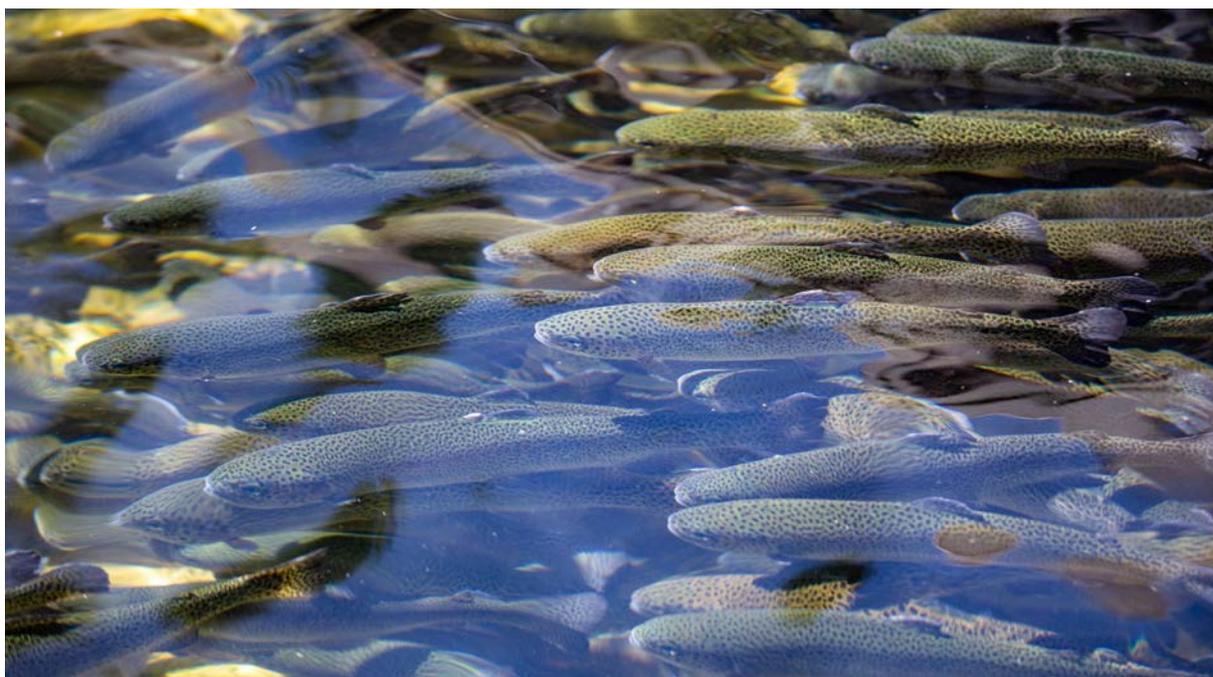


# L'aquaculture en Suisse

Depuis quelques années, la production de poissons de consommation issus de l'aquaculture dépasse largement les captures de la pêche professionnelle et de la pêche de loisir. Il est probable que cet écart se creuse encore à l'avenir. Pour la Fédération Suisse de Pêche, il est impératif que l'élevage de poissons réponde à des exigences élevées en matière de protection de l'environnement et de bien-être des animaux.

L'offre de poissons et de fruits de mer\* en Suisse se situe depuis des années entre 8 et 9 kg par habitant et par an. C'est étonnamment élevé pour un pays sans accès à la mer et cela reflète notre prospérité. Comme les ressources naturelles en poisson de notre pays sont limitées (environ 1300 km<sup>2</sup> de surfaces aquatiques) et que la population et la consommation de poisson augmentent, environ 97% de cette offre doit être importée du monde entier. En 2023, cela représentait environ 73 000 tonnes.

\* L'Office fédéral de la statistique regroupe les poissons et les fruits de mer. Depuis 2023, il a en outre remplacé le terme trompeur de consommation par celui d'offre. Le chiffre est le même, à savoir la quantité d'un produit disponible à la vente dans le commerce et la restauration. Depuis toujours, il comprend également la part non consommée de la marchandise proposée (Gaspillage alimentaire), qui s'élève à environ 30% en Suisse.



Aujourd'hui encore, la truite arc-en-ciel est le principal poisson d'aquaculture de Suisse. Au cours des vingt dernières années, l'offre s'est diversifiée depuis que l'on élève également des perches, des saumons, des crevettes, des esturgeons et des sandres. *Photo: Adobe Stock*

En revanche, environ 80% de la viande consommée dans notre pays provient de la production locale. Et ce, avec une offre nettement plus élevée d'environ 50 kg par habitant et par an. Ce taux d'autosuffisance élevé est possible grâce à des conditions avantageuses pour l'économie herbagère (environ 12'000 km<sup>2</sup> de prairies), mais surtout grâce à l'engraissement intensif et fortement subventionné des porcs et des volailles.

La comparaison montre que pour augmenter de manière décisive le taux d'autosuffisance en poisson produit dans la région, il faudrait développer massivement la pisciculture intensive.

Pour augmenter à son tour l'importance des prises sauvages, il faudrait davantage de consommateurs prêts à utiliser toute la palette de poissons comestibles locaux.



**Les installations en circuit fermé permettent une production intensive avec une consommation d'eau minimale.** Photo: archives de la FSP.

## La production de poisson en Suisse

L'Empire romain connaissait déjà une pénurie de poissons sauvages. Il y a deux mille ans, les légions et les garnisons ont apporté dans notre pays le savoir-faire nécessaire à l'élevage en étang, et avec lui des espèces de poissons qui s'y prêtent bien, comme la carpe.

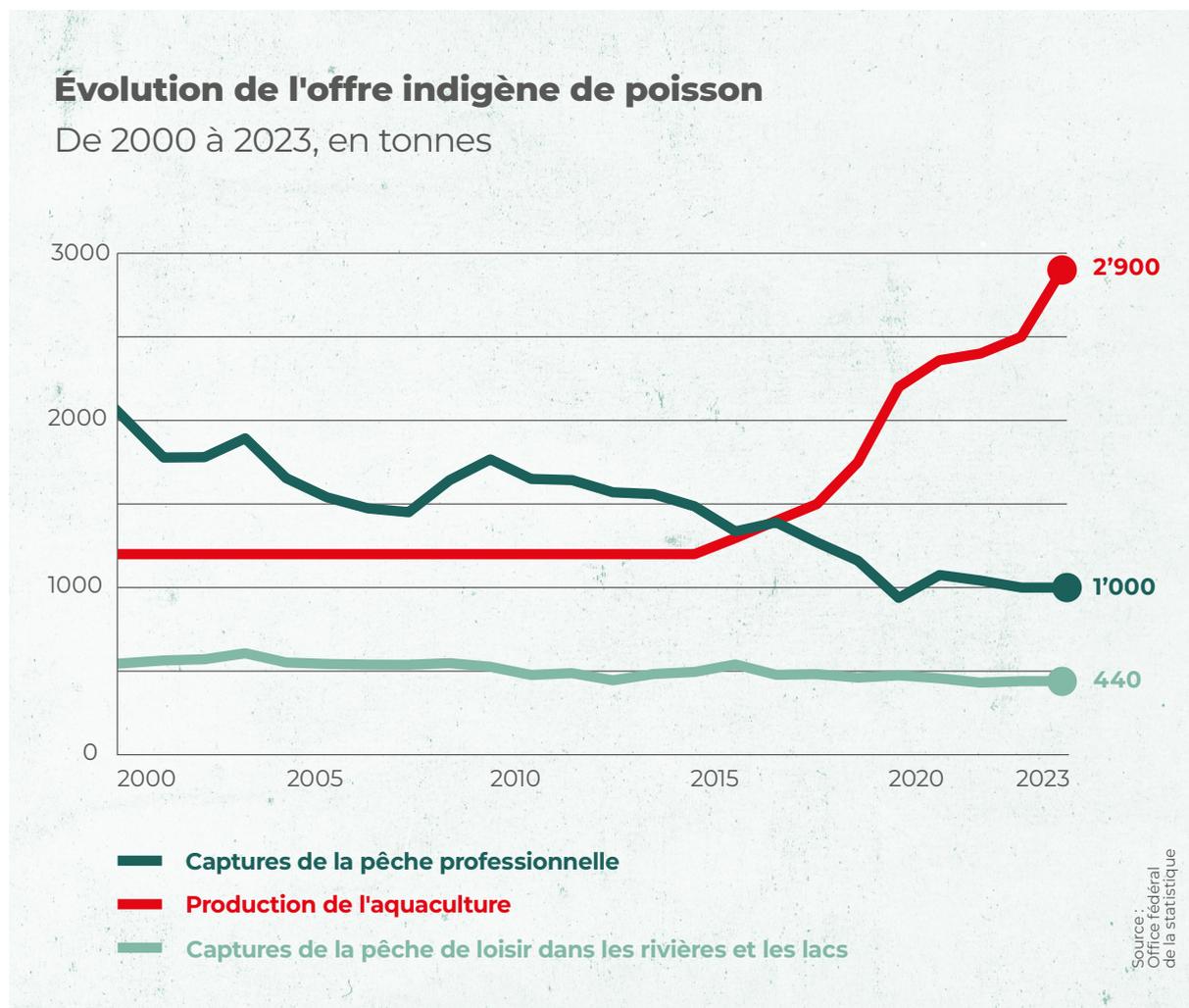
Lorsque l'on découvrit en France vers 1850 comment féconder artificiellement les œufs de truite, les premières écloseries et piscicultures virent le jour peu après en Suisse. D'abord à des fins de repeuplement, mais rapidement aussi pour la production de poisson destiné à la consommation.

L'espèce la plus populaire pour cela était déjà au XIX<sup>ème</sup> siècle la truite arc-en-ciel importée d'Amérique du Nord, qui supporte beaucoup mieux la densité de population que la truite de rivière indigène. Actuellement, il existe environ 80 élevages de truites en Suisse, qui produisent environ 1'400 tonnes de truites et d'ombles chaque année.

Au cours des trois dernières décennies, de nouveaux concepts et des techniques de pointe ont permis à des entreprises de reproduire artificiellement des espèces de poissons très appréciées sur le plan culinaire, comme la perche, le sandre, l'esturgeon et même le saumon, et de les élever jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à la vente en moins d'un an.

De l'étang à carpes aux installations en circuit fermé, les exploitations aquacoles suisses ont produit en 2023 presque trois fois plus de poissons que la pêche professionnelle n'a pu en débarquer. Les prises sauvages en Suisse diminuent depuis des années, alors que les rendements de l'aquaculture ne cessent d'augmenter (voir graphique).

La politique agricole PA22+, entrée en vigueur en 2025, pourrait donner une nouvelle impulsion à l'aquaculture. Elle prévoit pour la première fois des subventions pour les exploitations aquacoles.





## Qu'est-ce que l'aquaculture ?

L'aquaculture est la production contrôlée d'organismes aquatiques. Outre les poissons, les algues, les coquillages et les crustacés sont également produits en aquaculture. Le terme de pisciculture ne couvre donc qu'une partie de l'aquaculture.

### Méthodes de production

On distingue principalement les systèmes de production ouverts et fermés, ainsi que les systèmes extensifs et intensifs.

#### Systemes ouverts

Il s'agit d'installations qui sont en contact direct avec l'environnement. Il s'agit par exemple d'étangs et de bassins avec entrée et sortie (installations à écoulement continu) ou d'enclos en filet dans des eaux ouvertes.

#### Systemes fermés

Ces systèmes séparent davantage l'élevage de l'environnement et de ses influences. En Suisse, le système en circuit fermé avec traitement de l'eau et filtration s'est imposé, car il utilise nettement moins d'eau et génère moins d'eaux usées.

### Installations à flux continu

Actuellement, ce sont surtout les truites et les ombles qui sont élevés dans ce type d'installation. Aujourd'hui, l'aquaculture représente environ la moitié de la production totale. L'eau de source, de ruisseau ou de rivière est acheminée vers des bassins ou des étangs avant d'être réintroduite dans le milieu récepteur. Les avantages de ce type d'installation sont le faible coût et la bonne qualité de l'eau, la faible consommation d'énergie et des conditions relativement naturelles si l'installation est conçue de manière adéquate. Les coûts des installations à flux continu ont nettement augmenté, car elles doivent nettoyer et surveiller les eaux usées chargées d'excréments de poissons, de restes d'aliments et de germes de manière plus coûteuse qu'auparavant, afin de satisfaire aux exigences plus strictes de la loi sur la protection des eaux.

### Installations en circuit fermé

Tous les grands projets d'aquaculture dans notre pays, qu'ils soient réalisés ou planifiés, sont des installations terrestres en circuit fermé (ICF). Elles fournissent aujourd'hui la moitié de la production suisse de poissons d'élevage. Leur importance va encore augmenter, car ce type d'installation présente de nombreux avantages. L'eau des bassins à poissons, qui peuvent contenir plusieurs millions de litres, est nettoyée mécaniquement et biologiquement, réduite en germes, oxygénée puis réinjectée. Cela réduit considérablement la consommation d'eau et permet un contrôle maximal de la qualité de l'eau. Le système fermé réduit la dépendance aux facteurs environnementaux et l'influence de l'installation sur l'environnement, ce qui facilite le choix du site.

La planification, la construction et l'exploitation d'une ICF exigent un grand savoir-faire dans différents domaines. Les investissements dans la technique nécessaire sont considérables, tout comme les coûts d'exploitation, notamment les besoins élevés en énergie. La quantité de poisson que produiront un jour les ICF en Suisse est controversée parmi les experts. Les estimations vont de 5 à 20 pour cent, soit jusqu'à 15'000 tonnes de poissons.

## Durabilité, production bio et protection du climat

L'aquaculture est considérée comme une technologie clé pour assurer l'approvisionnement futur de l'humanité en protéines animales. Elle présente théoriquement de nombreux avantages en termes de ressources nécessaires. Cependant, elle n'est durable que si l'on élève principalement des poissons herbivores ou si l'alimentation des poissons carnivores (p. ex. le saumon) contient nettement moins de protéines de poisson qu'aujourd'hui. L'aquaculture n'est pas durable. Selon des études récentes, l'impact négatif de la pisciculture sur les populations de poissons sauvages a été largement sous-estimé jusqu'à présent. Selon les derniers chiffres disponibles de la FAO, environ 14 millions de tonnes de poissons ont été pêchés en 2022 pour en faire de l'huile et de la farine de poisson destinées à l'aquaculture.

En Suisse, environ 20 pour cent des poissons sont aujourd'hui produits dans des installations à flux continu conformément au cahier des charges strict de Bio Suisse. Les installations à circuit fermé (ICF) ne sont pas certifiables aujourd'hui selon le cahier des charges bio, car les prescriptions relatives à la densité d'élevage et à la conception des bassins ne peuvent pas encore être appliquées de manière rentable. Un autre aspect ambivalent est l'empreinte carbone: les ICF nécessitent certes peu d'eau, mais beaucoup d'énergie pour la circulation de l'eau, le contrôle de la température et la technique de régulation. En outre, le bilan climatique dépend également des besoins en température de l'espèce de poisson et de la nourriture utilisée.



**Les filets de perche issus de l'aquaculture suisse en circuit fermé trouvent facilement des débouchés dans la restauration et le commerce de détail.** *Photo: Valperca SA/Rarogne*

### Sources

Informations générales sur l'aquaculture: [www.aquakultur-schweiz.ch](http://www.aquakultur-schweiz.ch), [www.aquakulturinfo.de](http://www.aquakulturinfo.de) (allemand)

Données actuelles sur la pêche et l'aquaculture dans le monde: FAO. 2024. L'état des pêches et de l'aquaculture dans le monde 2024 / lien de téléchargement: <https://openknowledge.fao.org/items/04457e59-ab86-4c1e-813f-d88c19a2cb4e> (français)

Sur l'efficacité des ressources de l'aquaculture: [www.globalseafood.org/advocate/energy-efficiency-aquaculture/](http://www.globalseafood.org/advocate/energy-efficiency-aquaculture/) (anglais)

Sur les besoins élevés en poissons sauvages de l'aquaculture: S. Roberts et al., Feeding global aquaculture, Science Advances.10 (2024) / lien: <https://www.science.org/doi/10.1126/sciadv.adn9698> (anglais)

## La position de la FSP

**La FSP veut que les poissons de consommation et de repeuplement soient produits avec un minimum de risques pour l'environnement, un maximum de respect pour le bien-être des poissons et de manière aussi durable que possible. Les critères suivants sont décisifs pour la FSP:**

- Les eaux naturelles ne doivent pas être affectées par la production de poissons. Cela concerne la qualité de l'eau, la propagation de parasites et de maladies des poissons ainsi que les fuites potentielles de poissons.
- Les prescriptions légales en matière de protection des eaux doivent être strictement respectées.
- Pour les nouvelles installations dans les bassins versants de petits cours d'eau, il convient de suivre dans la mesure du possible les exigences plus strictes recommandées par la VSA (Association suisse des professionnels de la protection des eaux) pour l'exploitation.
- Les prescriptions légales en vigueur pour une détention des poissons conforme aux besoins de l'espèce doivent être systématiquement respectées. Des améliorations supplémentaires des conditions de détention sont les bienvenues.
- Les poissons issus d'installations d'élevage de poissons destinés à la consommation ne doivent pas être utilisés comme poissons de repeuplement pour les eaux naturelles. La FSP accepte à titre d'exception le repeuplement d'attractivité dans des systèmes aquatiques fermés, tels que les lacs de montagne et les cours d'eau fortement dégradés sur le plan écologique.

### En conséquence de ces exigences

- La FSP rejette les parcs à filets ouverts pour l'élevage de poissons de consommation et les installations à flux continu non conformes aux normes actuelles.
- La FSP exige que les installations à flux continu pour l'élevage de poissons destinés à la consommation humaine répondent aux exigences de Bio Suisse et que celles destinées à l'élevage de poissons de repeuplement (piscicultures cantonales et installations de sociétés de pêche) soient exploitées de manière aussi extensive que possible et selon les connaissances scientifiques les plus récentes.
- La FSP demande qu'à l'avenir, seules les installations en circuit fermé soient autorisées pour la production intensive de poissons de consommation.
- La FSP recommande une consommation consciente et modérée de poisson, compte tenu des préoccupations légitimes liées à l'élevage non conforme aux besoins de l'espèce des poissons produits de manière intensive.
- La FSP souhaite que les étangs exploités de manière extensive sans alimentation artificielle (p. ex. étangs à carpes) jouent à nouveau un rôle plus important dans l'économie piscicole.