

## MINIMISER LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

### *Pratiques exemplaires en matière d'élevage du saumon atlantique*

Les salmoniculteurs des États-Unis et du Canada **minimisent les impacts environnementaux en minimisant les déchets organiques** provenant de leurs fermes.

### CONCEPTION DES FERMES AFIN DE MINIMISER L'IMPACT

- Les salmoniculteurs choisissent des emplacements qui sont **le moins susceptibles d'entraîner une accumulation de nutriments** dans les zones environnantes. Le choix d'un emplacement ayant la bonne température, la bonne profondeur et les courants dominants contribue à réduire considérablement les déchets organiques<sup>1</sup>.
- **On effectue régulièrement une rotation** de l'emplacement des fermes d'élevage de saumon actives afin de préserver la santé du plancher océanique; de plus, les emplacements qui ne sont pas en production sont **mis en jachère** — inutilisés — pendant un certain temps, à l'instar de ce que font les agriculteurs sur la terre ferme. Les bons courants d'eau contribuent aussi au processus naturel d'absorption des nutriments.
- Lorsque l'emplacement d'une ferme de saumon d'élevage est adéquat, **il n'y a aucune incidence mesurable sur les eaux environnantes**<sup>2</sup>.



### GESTION DES SITES DANS UNE OPTIQUE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- L'industrie travaille en étroite collaboration avec des scientifiques de renommée mondiale, issus des milieux universitaire et gouvernemental, ainsi qu'avec le secteur privé, **dans le but d'établir des normes rigoureuses et de mettre en œuvre des pratiques exemplaires** visant à protéger la santé du poisson et l'environnement.
- Afin de surveiller la qualité du milieu benthique, les salmoniculteurs **inspectent régulièrement le plancher océanique** aux alentours des fermes, pour s'assurer de l'absence de déchets organiques ou d'accumulation de nutriments. La surveillance des sites comprend l'échantillonnage des sédiments marins, dans le but de mesurer les niveaux de sulfure et de procéder à une inspection visant à détecter la présence de bactéries.



- Les fermes salmonicoles utilisent **des systèmes d'alimentation munis de caméras sous-marines** afin de minimiser toute perte alimentaire.

- En Colombie-Britannique, le ministère des Pêches et des Océans (MPO) exige des salmoniculteurs **qu'ils présentent régulièrement des rapports** sur l'état du milieu benthique aux alentours de leur ferme et **effectue régulièrement des contrôles** des fermes salmonicoles.

o Selon le MPO, dans 80 à 90 % des fermes inspectées, les niveaux de déchets sont inférieurs aux limites fixées par celui-ci. Les fermes qui dépassent les limites ne sont pas autorisées à procéder au réensemencement, à moins que des mesures ne soient prises pour améliorer les conditions d'élevage<sup>4</sup>.

- Les salmoniculteurs américains doivent **effectuer un suivi sur les rejets de leurs fermes**, conformément aux dispositions de la Clean Water Act. Les données recueillies auprès de ces fermes ont démontré qu'il y avait peu de problèmes environnementaux de longue durée<sup>5</sup>.



## LOIS STRICTES SUR LA QUALITÉ DE L'ENVIRONNEMENT

- Toutes les fermes salmonicoles nord-américaines doivent **respecter une réglementation stricte en matière d'environnement** pour construire et exploiter des fermes salmonicoles.

- Aux États-Unis, les salmoniculteurs respectent les règles établies par la NOAA (acronyme de National Oceanic and Atmospheric Administration), le U.S. Army Corps of Engineers, l'État et les organismes de réglementation locaux, de même que les normes prévues dans des lois comme l'Endangered Species Act, la National Environmental Policy Act, la Coastal Zone Management Act et la Clean Water Act.

- Au Canada, les salmoniculteurs des côtes Est et Ouest respectent les exigences de la réglementation des gouvernements fédéral et provinciaux, y compris la Loi sur les pêches, le Règlement sur les activités d'aquaculture, la Loi canadienne sur l'évaluation environnementale ainsi que les lois provinciales régissant l'aquaculture et l'utilisation des terres.

- Les salmoniculteurs américains **participent à des programmes de certification par un tiers**, comme Best Aquaculture Practices et GLOBALG.A.P., qui prévoient des normes environnementales rigoureuses et des contrôles des emplacements.



## DU POISSON EXEMPT DE CONTAMINANTS

- Le saumon d'élevage renferme des **niveaux de biphényles polychlorés (BPC)** plus faibles que ceux que l'on trouve dans d'autres aliments courants, comme le bœuf, le poulet, les œufs et le beurre, ainsi que dans la plupart des espèces de saumon sauvage. Ce qui est encore plus important, on n'a trouvé que d'infimes quantités de BPC dans le saumon atlantique, qu'il soit sauvage ou d'élevage.

- Selon une étude de 2007 qui s'est penchée sur l'aquaculture canadienne, la présence de BPC dans le saumon d'élevage est **inférieure à deux (2) parties par million** — ce qui est bien au-dessous des limites de consommation de BPC établies par la Food and Drug Administration (FDA) américaine. Cette étude a conclu que [traduction] « la consommation régulière de [saumon d'élevage] n'entraînerait pas le dépassement des concentrations quotidiennes de [BPC] tolérables<sup>6</sup>. »

- Comme le saumon est un poisson qui croît rapidement, la présence d'autres contaminants potentiels, comme le mercure, est très faible.

1 <https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/Library/40653109.pdf> [document complet en anglais seulement]

2 <https://afspubs.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1080/03632415.2014.966818> [en anglais seulement]

3 <https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/Library/40762440.pdf>

4 Ibid.

5 <https://afspubs.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1080/03632415.2014.966818> [en anglais seulement]

6 <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278691507000403?via%3Dihub> [en anglais seulement]