

Le saumon d'élevage écolo pourrait séduire les investisseurs



Une pisciculture de saumon au large des côtes de l'île norvégienne d'Andorja. Une majorité de la production mondiale de ce poisson provient d'élevages en mer situés au large de ce pays et du Chili. (CARLA GOTTGENS/BLOOMBERG VIA GETTY IMAGES)

LILA ERARD

@lilaerard

PISCICULTURE Vendredi dernier, la banque Landolt & Cie a présenté sa nouvelle équipe dédiée, entre autres, au développement de l'élevage de saumon. Ce poisson hyperprotéiné sera, selon elle, nécessaire à l'alimentation de demain

Le saumon d'élevage permettra-t-il, un jour, de nourrir la planète? C'est ce qu'espère la banque Landolt & Cie, qui a présenté vendredi dernier les avantages d'investir dans un tel secteur. Lors d'un cycle de conférences organisé au Beau-Rivage Palace de Lausanne, l'établissement privé lausannois, spécialisé dans la gestion de fortune, a présenté sa nouvelle équipe dédiée à l'analyse de l'industrie agroalimentaire et des

changements de demande des consommateurs.

«Nous souhaitons attirer des investisseurs afin de promouvoir une vision durable de l'alimentation, exprime Pierre Landolt, directeur de la banque et lui-même pisciculteur au Brésil. C'est un choix dicté par les consommateurs, qui sont davantage informés sur les conditions de production de leur nourriture et qui souhaitent des produits sains.»

Nicolas Moeschler, analyste financier chez Landolt & Cie et membre de la nouvelle équipe, ajoute qu'une attention particulière sera apportée, entre autres, aux aliments à base de protéines végétales, à l'agritech (modes de production agricoles durables

grâce aux nouvelles technologies) et aux probiotiques (compléments alimentaires composés de bactéries vivantes). «Le secteur du saumon d'élevage est aussi l'une de nos priorités.»

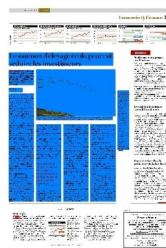
Demande en hausse

Actuellement, une majorité de la production mondiale de saumon provient d'élevages en mer situés en Norvège et au Chili, soit près de 2,5 millions de tonnes en 2018. A la suite d'une forte augmentation entre 2004 et 2012, la croissance de la production a ralenti et oscille autour des 3% par an. «Cela est en partie dû au gouvernement norvégien, qui a limité le nombre de fermes piscicoles pour protéger la biodiversité,

MAIS ENCORE

Migros va fermer son Obi à Aigle d'ici une année

La direction de Migros Vaud a décidé de cesser au 30 avril 2020 l'activité commerciale de son magasin Obi dans le centre commercial Chablais Centre à Aigle. Malgré un ajustement en 2011, l'enseigne n'a pas réussi à atteindre les résultats escomptés. La vingtaine de collaborateurs touchés par cette cessation d'activité se verront proposer «une offre de remplacement», assure la coopérative mercredi dans un communiqué. **AWP**



mise à mal par les techniques agressives de certains producteurs, explique Nicolas Moeschler. Aujourd'hui, nous souhaitons investir dans des sociétés qui pourront augmenter leur production, tout en respectant l'environnement.»

Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la rivière à Tolochenaz (VD) et professeur de biologie, contacté par *Le Temps*, salue les efforts de Landolt & Cie SA. «La salmiculture permet de préserver les espèces sauvages, qui souffrent notamment de la surpêche, de la pollution des eaux et de la dégradation de leur milieu», exprime-t-il.

«Les prix sont élevés en raison de la rareté du produit, c'est un bon moment pour investir»

CHRISTIAN NORDBY,
ANALYSTE CHEZ KEPLER CHEUVREUX

Pour la banque, cela représente également un marché considérable. «La demande mondiale en saumon est presque deux fois plus élevée que l'offre, assure Christian Nordby, analyste au sein de la

société financière française Kepler Cheuvreux, invitée à l'événement. Nous sommes de plus en plus nombreux sur terre et le produit intérieur brut par habitant est en hausse. Les Américains, les Allemands et les Français consomment en moyenne entre 2 et 3 kilos de saumon par personne chaque année. Les prix sont élevés en raison de la rareté du produit, c'est un bon moment pour investir.»

Au-delà de l'aspect économique, l'élevage de saumon est plus écologique que la production de bœuf puisqu'il génère dix fois moins d'émissions de gaz à effet de serre et nécessite huit fois moins d'eau, vante Nicolas Moeschler. «Cet aliment peut, à terme, couvrir une partie des besoins en protéines de la population.»

Toutefois, des traces d'antibiotiques et d'antioxydants dangereux pour la santé sont trouvées dans certains saumons d'élevage, notamment en Suisse. En cause, la promiscuité des poissons dans les cages piscicoles, favorisant la prolifération de bactéries et incitant les producteurs à traiter leur élevage.

«Le saumon d'élevage a mauvaise presse. Pourtant, près de 40% de la production mondiale est certifiée par le biais de différents organismes, ce qui est un record pour un produit de la mer. Pour la crevette par exemple,

moins de 3% l'est, rapporte Vatché Garibian, membre de la direction générale de Landolt & Cie. Des entreprises telles que la société genevoise SGS, leader mondial de l'inspection et de la certification, permettent aux producteurs d'être labellisés.»

«Valoriser les espèces locales»

L'alimentation des saumons d'élevage est également un domaine en voie d'amélioration, ajoute Nicolas Moeschler. «Pour le moment, les producteurs utilisent des préparations à base d'autres poissons sauvages. L'entreprise néerlandaise Corbion, suivie de près par notre équipe, a réussi à substituer à cette nourriture des protéines végétales, grâce à un procédé unique de fermentation. C'est très prometteur!»

Le biologiste Jean-François Rubin n'est pas si optimiste. «Peu importent les techniques utilisées, augmenter la production amplifie les risques de maladies. Il sera difficile d'empêcher toute utilisation de produits chimiques, avertit-il. Il serait plus durable de valoriser les espèces locales, telles que le gardon du lac Léman, lui aussi délicieux et protéiné. Diversifier l'offre permettra de changer les habitudes des consommateurs et d'enrichir les pêcheurs de la région.» ■