

Dossier réalisé par Baptiste Erpicum



Au moment du repas, l'eau des étangs grouille de pangasius par milliers.

Sur les traces du pangasius, le poisson-chat polémique

Reportage Baptiste Erpicum
Envoyé spécial au Vietnam

Dans les années soixante, au Vietnam, le vieux chef communiste Ho Chi Minh encourage les populations pauvres vivant dans les campagnes à creuser des étangs pour élever des poissons et varier leur régime alimentaire. Au fil du temps, la pratique évolue. En 1986, le pays s'ouvre à l'économie de marché et, à partir de la fin du XX^e siècle, de petites entreprises familiales vont devenir des industries florissantes qui exportent à l'international. Avec, comme produit phare, le pangasius, un poisson-chat bon marché, vendu le plus souvent surgelé. Sa chair blanche garantie (presque) sans arête et au goût peu prononcé séduit de nombreux consommateurs, tant aux États-Unis, qu'au Moyen-Orient, en Chine, en Afrique, en Europe et donc en Belgique.

Cependant, le business de l'aquaculture, et l'élevage du pangasius en particulier, n'est pas sans risque. Des vidéos circulent sur YouTube, dès 2010, dénonçant des conditions d'élevage déplorables dans de nombreuses fermes de poissons et usines de transformation, sans compter la pollution des eaux du delta du Mékong, au Vietnam. Les polémiques s'accroissent, jusqu'à ce que, ce 23 janvier, Carrefour Belgique annonce à la presse qu'il arrête la vente de pangasius dans ses supermarchés. Et ce "pour des raisons écologiques". Le porte-parole Baptiste Van Outryve insiste, en dépit de la

traçabilité de labels de qualité : le pangasius menace l'homme et l'environnement. A l'heure actuelle, Carrefour Belgique maintient sa position : "Ce poisson est vendu à 5 ou 6 euros le kilo, alors qu'il a traversé des milliers de kilomètres pour atterrir dans les rayons de supermarchés européens. Il ne crée pas de valeur, ni pour les producteurs, ni pour les clients."

Aucun danger, selon les scientifiques

Carrefour Espagne et d'autres grandes chaînes de distribution suivent le mouvement. La communauté scientifique se montre pourtant rassurante. Certes, ce poisson n'est pas très riche en protéines et en acides gras, comme les omega 3, mais il ne présente aucun danger pour le consommateur, note entre autres l'Espagnol Miguel Luruena, docteur en science et technologie de l'alimentation.

Les associations de défense des consommateurs belges et espagnoles, Test-Achats et OCU, se livrent aussi à des analyses. Si l'on relève des traces de pesticides et de mercure dans certains filets de pangasius, ces résidus ne dépassent pas la norme légale et ne présentent pas de risques directs pour la santé. Comme l'explique Test-Achats, le pangasius est pêché assez jeune, ce qui pourrait expliquer pourquoi ce poisson élevé dans le delta du Mékong, fortement pollué, ne contient pas de métaux lourds.

Reste alors la question suivante : l'élevage intensif de pangasius menace-t-il vraiment l'environnement ? Afin d'obtenir des éléments de réponse,

nous nous sommes rendus sur place, au sud du Vietnam, et plus précisément dans le delta du Mékong.

Petit déj' avec les pangasius

Le soleil est encore loin du zénith, mais la chaleur et l'humidité rendent l'atmosphère étouffante. C'est l'heure du déjeuner. Deux employés de Vinh Hoan tirent, à l'aide d'une corde, leur radeau jusqu'au milieu de l'un des étangs de la ferme Tan Thuan Dong. Ils y déversent le contenu d'une dizaine de sacs de quarante kilos de nourriture sous la forme de granulés flottants, composés de céréales, de manioc, d'huile de soja et de farines de poisson. La surface de l'eau grouille de pangasius par milliers. On a l'impression qu'on pourrait marcher dessus.

Avec une telle concentration de poissons, il est inévitable que l'eau s'appauvrisse en oxygène. De là à s'inquiéter pour le bien-être des poissons ? "Il n'y a pas de raison", nous rassure Day Pham, représentant commercial de Vinh Hoan. "C'est scientifique. Le pangasius est capable de survivre dans une eau faiblement oxygénée. Il a davantage de globules rouges que les autres poissons. Il possède aussi des branchies bien développées et une vessie natatoire modifiée qui lui permet de capter l'oxygène en surface."

Evidemment, c'est un sacré avantage économique : cela permet d'élever le pangasius sans occuper de vastes espaces. Mais, alors, où vont les eaux usées ? Et comment évacuer les excréments de ces poissons par milliers ? "Un peu plus d'une fois par semaine, 2 à 3 pour cent de l'eau des étangs est changée", poursuit Day Pham. "Tandis qu'une pompe amène de l'eau du Tien, le bras septentrional principal du Mékong, l'eau usée s'écoule dans un bassin de sédimentation, où flottent des hyacinthes qui régénèrent le taux d'oxygène. En ce qui concerne les excréments des poissons, ils sont aspirés à l'aide d'un tuyau, avant



Ce sont les femmes qui s'occupent du découpage du pangasius. Elles enlèvent la graisse et les veines pour donner aux filets un aspect appétissant.

d'être déversés dans un autre bassin spécifique, l'étang de boue."

Une gestion des déchets écologique

"La production de Pangasius est encore une industrie très jeune (la première exportation date de 1997). Au début, l'industrie a utilisé de mauvaises pratiques tout en grandissant", reconnaît Barbara Janker, responsable marketing du label de qualité ASC. "Mais l'industrie a beaucoup évolué", continue-t-elle. "Désormais, les pangasius sont élevés dans des étangs (et non plus dans des cages, polluant directement le fleuve). De plus, les éleveurs ont investi dans des systèmes performants de gestion des déchets."

Mieux : la ferme Tan Thuan Dong pratique une forme de recyclage écologique. "Quand nous vidons l'étang de boue de la matière accumulée, nous proposons aux agriculteurs du coin de s'en servir gratuitement comme engrais pour leurs champs. Les excréments de pangasius constituent un excellent fertilisant, utilisé ici pour cultiver des mangues, des concombres, des piments rouges..." détaille Day Pham.

La responsabilité de l'Europe

Après la visite de la ferme, direction l'usine de transformation de Vinh Hoan, à quelque distance de là. Sur le pont du bateau qui nous emmène d'un endroit à l'autre, Max Basch, responsable commercial de l'entreprise, partage ses soucis. Depuis que Carrefour Belgique a annoncé qu'il stoppait la vente de pangasius dans ses magasins, la demande chute en Europe. Selon lui, ce serait pourtant irresponsable de la part du Vieux Continent de ne plus supporter l'aquaculture au Vietnam : "Il faut au contraire que l'Europe continue à promouvoir des standards de pro-

duction élevés. Parce que le reste du monde est en retard, à ce niveau-là. Le Moyen-Orient et l'Amérique latine sont désormais des marchés plus importants en termes de volume que l'Europe, mais ce sont principalement les acheteurs européens qui ont des standards qui excèdent la sécurité alimentaire. Ainsi, c'est la demande européenne, du moins jusqu'à présent, qui pousse l'industrie à faire des efforts sur le plan écologique et encourage les autorités vietnamiennes à exercer des contrôles toujours plus stricts de tous les producteurs. Sans plus de demande européenne, l'industrie pourrait revenir à des pratiques d'antan. Paradoxalement, alors que l'Europe agirait par souci écologique, les conséquences pourraient être désastreuses pour l'environnement."

Huit heures par jour, six jours sur sept

Avant de pénétrer dans l'usine de transformation, il convient d'échanger notre carnet de notes contre une plaquette à pince et quelques feuilles, enfilez une combinaison stérile, se laver les mains, se curer les ongles, passer des gants en plastique et, enfin, plonger ses bottes dans un bassin rempli de produit désinfectant. On ne badine pas avec l'hygiène. Une fois ces tâches minutieusement accomplies, on remonte tout le processus, du filet surgelé au poisson-chat frétilant. Secret industriel oblige, pas question de prendre de photos. Ce qui frappe tout d'abord, c'est l'application des centaines d'employés répétant leur tâche mécanique, habillés de combinaisons blanches.

Anh Loan travaille pour Vinh Hoan depuis une vingtaine d'années, depuis les débuts de l'entreprise en fait. Elle compte parmi les femmes qui découpent les filets pangasius, enlevant la graisse et les veines, avant la réfrigération et l'emballage. "Le dé-

coupage est une tâche réservée aux femmes", explique-t-elle. "Les hommes, eux, se chargent d'égorger les poissons (assommés préalablement par un choc électrique), les vider de leur sang et enlever leur peau." Les employés de Vinh Hoan prestent huit heures par jour, six jours sur sept, mais Anh Loan ne se plaint pas. Son mari travaille aussi à l'usine. Avec leurs deux salaires et l'aide de l'entreprise, ils rêvent d'offrir un bel avenir à leurs enfants. "Outre les questions écologiques, les standards du label de qualité ASC sont très exigeants en ce qui concerne le bien-être des employés", commente Barbara Janker. "Il faut préciser que dans le sud du Vietnam, il y a beaucoup de gens qui exercent un métier dans l'aquaculture et, donc, beaucoup de familles dépendent de cette industrie."

Une opportunité pour le futur

C'est bien sûr autour d'un plat de pangasius préparé dans de la sauce piquante, une spécialité vietnamienne, que s'achève la visite. Alors, ce poisson-chat, représente-t-il finalement une menace pour l'homme et l'environnement ? Au contraire, selon Barbara Janker, c'est une opportunité pour le futur : "Le pangasius peut être nourri avec très peu de protéines animales (les granulés déversés dans les étangs des fermes de Vinh Hoan contiennent seulement 5 % de farines et d'huiles de poissons). Son régime alimentaire présente ainsi un avantage en termes de coût de production et d'impact écologique. Comme vous l'avez vu, il ne faut pas non plus beaucoup de place pour élever des milliers. Quand vous y pensez, ces deux éléments font du pangasius un candidat idéal pour assurer une alimentation équilibrée pour un nombre croissant de gens sur terre. Sans compter que la production en suffisance de protéines animales représente un réel défi pour les années à venir. Selon la majorité des estimations, la population mondiale dépassera largement les neuf milliards d'individus en 2050, et il faudra bien nourrir tout le monde."