

## Protéines animales terrestres (PAT) :

### L'utilisation des PAT comme ingrédients dans la production d'aliments aquacoles fait l'objet de débats, tant dans le domaine public qu'au niveau politique.

Actuellement, les PAT sont utilisées dans la production d'aliments aquacoles dans plusieurs régions du monde. Comme tout autre ingrédient, ils présentent des avantages et des inconvénients d'un point de vue environnemental et commercial.

#### Qu'est-ce que les PAT ?

- **Sous-produits de l'élevage**
- Parties des animaux qui ne sont pas consommées par l'homme, telles que la farine de plumes, la farine de sang, la farine d'os et la poudre d'hémoglobine
- Dérivés d'animaux testés et **déclarés propres à la consommation humaine**

#### Pourquoi sont-ils utilisés comme ingrédients dans les aliments aquacoles ?

- Ils peuvent contribuer à répondre à la **demande croissante d'aliments responsables** en élargissant la gamme d'ingrédients disponibles
- Ils contribuent à la bioéconomie circulaire dans laquelle les ressources biologiques renouvelables sont converties en produits à valeur ajoutée
- Ils contiennent **des protéines de haute qualité et des nutriments essentiels**, notamment des acides aminés, des minéraux et des vitamines, qui favorisent la santé, la croissance et l'efficacité alimentaire des espèces
- Ils produisent **moins de déchets particuliers** que les farines végétales
- Ils sont souvent **facilement disponibles pour les fabricants d'aliments aquacoles grâce à la production locale**

L'utilisation de PAT dans les aliments pour poissons provenant de fabricants qui n'ont pas fait preuve d'une due diligence pose un risque pour la réputation des distributeurs.

## Position sur l'utilisation des PAT dans les aliments conformes au référentiel ASC

- Nous reconnaissons que les PAT utilisés dans les aliments peuvent jouer un rôle clé pour répondre à la demande croissante de poissons d'élevage responsables en élargissant la gamme des ingrédients disponibles.
- Cela souligne l'importance d'adopter une approche holistique de l'évaluation des risques de **tous les ingrédients** utilisés dans les aliments aquacoles.
- Les PAT sont autorisées dans le cadre du référentiel Aliment ASC, à condition que :
  - Le fabricant d'ingrédients ait signé le **Code de conduite des fournisseurs** du fabricant d'aliments
  - La due diligence soit réalisée sur le **fabricant d'ingrédients** et démontre que les risques juridiques (violations des lois et règlements), sociaux (discrimination, travail forcé et travail des enfants) et environnementaux (utilisation de l'eau, traitement des déchets, etc.) sont faibles.
- Les exigences (alignées sur le principe 1) assurent que le fabricant d'ingrédients opère légalement et d'une manière socialement et écologiquement responsable.
- Cela permet une **visibilité** et une **transparence** qui aident à comprendre les risques associés à la filière.
- Le calculateur Gaz à Effet de Serre de l'ASC aide les fabricants d'aliments et leurs fournisseurs d'ingrédients à estimer, suivre et déclarer leurs émissions, y compris les émissions du scope 3 provenant des PAT utilisées comme ingrédient.
- Ce niveau d'évaluation des risques est le même que pour d'autres ingrédients "alternatifs" (c'est-à-dire qui ne sont pas d'origine marine ou végétale), y compris l'huile d'algue et la farine d'insecte
- L'utilisation de protéines marines de poissons entiers et de farines de poissons provenant de la même espèce et de la même famille que l'espèce élevée est interdite (par exemple, pas d'utilisation de protéines de saumon pour nourrir les saumons), ce qui exclut tout risque sanitaire de maladie à prions.

### Références :

- <https://efpra.eu/rendered-products/processed-animal-proteins-paps/>
- <https://nutrinews.com/en/processed-animal-proteins-raw-materials/>



## Des Questions?

Contact: [feed@asc-aqua.org](mailto:feed@asc-aqua.org)



Setting The  
Standard for  
Seafood