

# Des saumons végétariens

25 mars 2011

Des scientifiques du projet [AQUAMAX](#) («Sustainable aquafeeds to maximise the health benefits of farmed fish for consumers»), mené par l'institut national norvégien de nutrition et de recherche sur les produits de la mer (NIFES), sont **parvenus à remplacer une partie de l'alimentation de saumons et truites de mer d'élevage par des légumes**, tout en préservant les bénéfices nutritionnels de ces produits.

Les partenaires du projet AQUAMAX expliquent que les ingrédients végétaux peuvent remplacer jusqu'à 70% de l'huile de poisson et 80% des protéines marines contenues dans l'alimentation traditionnelle destinée aux poissons, sans qu'il n'y ait aucun impact négatif sur la santé des poissons. Le saumon semble même conserver sa valeur en tant que source d'acides gras sains pour l'homme.

Cela permettrait de **réduire la dépendance aux ressources marines** tout en réduisant la consommation de polluants.

Le consortium AQUAMAX a rassemblé des partenaires de 33 pays et est soutenu à hauteur de 10,5 millions d'euros au titre du domaine thématique «Qualité et sécurité alimentaires» du sixième programme-cadre européen.

Source : Cordis [[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FR\\_NEWS&ACTION=D&SESSION=&RCN=33068](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FR_NEWS&ACTION=D&SESSION=&RCN=33068) – ce lien n'est plus valide]