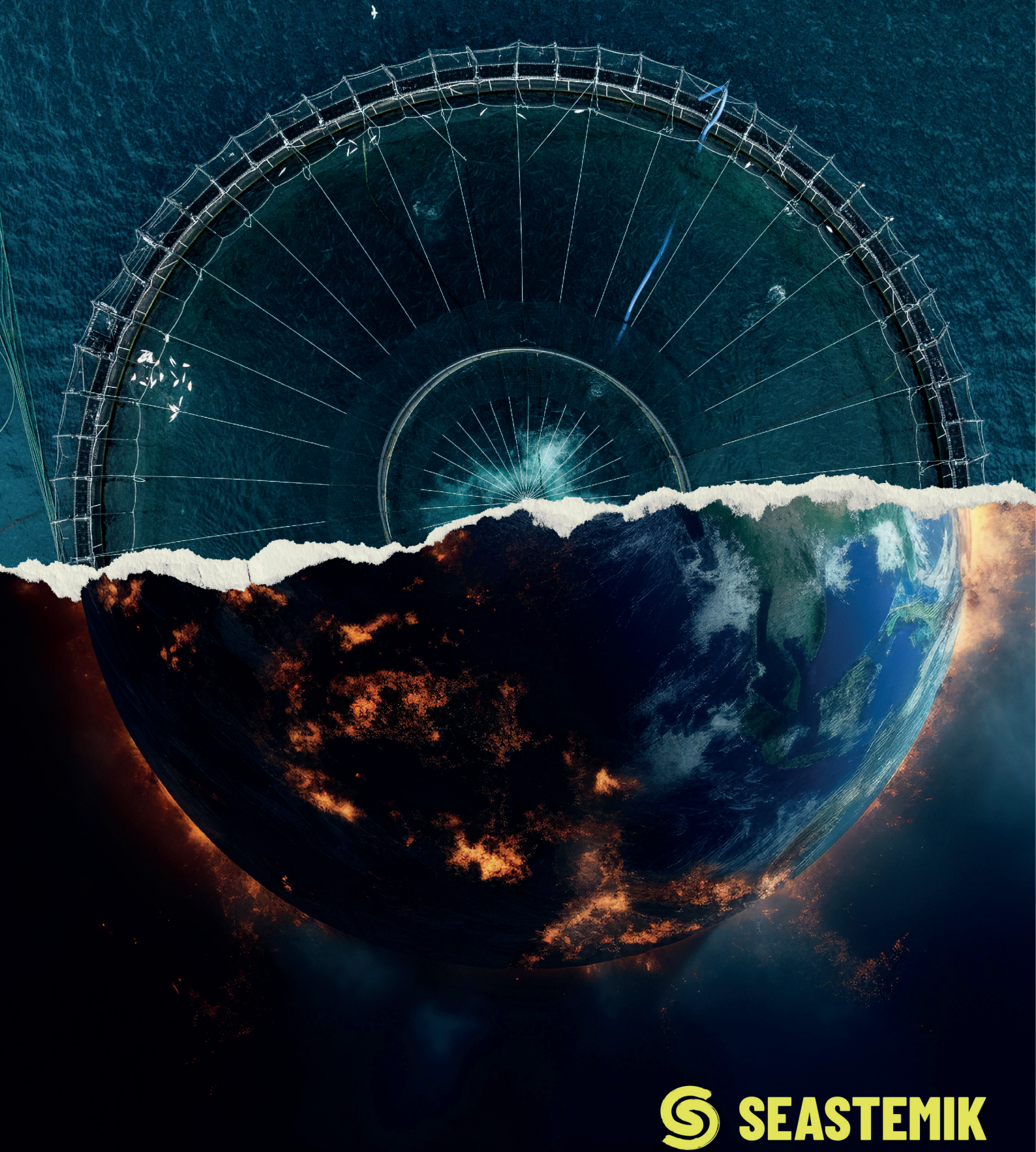


RAPPORT DE SYNTHÈSE

SAUMONS : LA BOMBE ROSE D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE À BOUT DE SOUFFLE



RÉSUMÉ EXÉCUTIF

L'Océan est la principale source de vie sur terre : producteur d'oxygène majeur, ce poumon bleu est un grand régulateur du climat et abrite des millions d'espèces animales. Plus de 3 milliards d'êtres humains dépendent de lui pour leur subsistance. Pourtant, les écosystèmes marins sont dévorés par le système alimentaire actuel. Marqué par une surpêche et une aquaculture intensive insoutenables, il creuse les inégalités sociales et met en péril la vie marine. C'est le cas du saumon atlantique qui, à l'instar du manchot empereur, a rejoint la liste rouge de l'UICN fin 2023.

Dans ce contexte, l'industrie du saumon se présente comme une bombe écologique et sociale. Ses pratiques d'élevage intensif engendrent des conséquences désastreuses : pollution des écosystèmes, émissions de gaz à effet de serre (GES), maltraitements animaux, déséquilibres écologiques, pillage des ressources des pays des Suds et aggravation de la surpêche.

Pourtant, la production de saumons, dominée par une poignée de multinationales, connaît depuis quelques décennies une hypercroissance à l'échelle globale. Cette situation risque fortement de s'aggraver puisque le leader mondial, la Norvège, a pour ambition de tripler sa production annuelle d'ici 2050, notamment en augmentant ses capacités de production via de nouvelles technologies ultra-énergivores et impactantes (élevage terrestre et offshore). Loin de prendre en compte les préoccupations environnementales, l'industrie salmonicole minimise et cache ses impacts écologiques et humains grâce, d'une part, à de lourdes techniques de greenwashing et de marketing telles que les écolabels, et d'autre part, à l'illusion de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale et à la santé humaine via l'apport en oméga 3 (DHA/EPA).

La France, le plus gros consommateur de saumons en Europe et quatrième au niveau mondial, est un acteur majeur du secteur et porte une responsabilité particulière dans l'orientation des pratiques. Cependant, selon le type d'oméga 3 (DHA/EPA ou ALA), 89 % à 99 % de la population française présentent des insuffisances en oméga 3. Malgré la forte consommation de saumon en France, les besoins ne sont donc pas satisfaits pour une large majorité de la population. Un tel constat appelle à questionner l'intérêt de notre surconsommation de saumons et indique l'impérieuse nécessité de transformer notre système alimentaire.

Ce rapport montre qu'il est urgent d'atténuer les effets délétères des modes de production alimentaire non durables tels que l'industrie du saumon, qui menace les écosystèmes marins, terrestres et humains parmi les plus fragiles au monde et déjà sous pression en raison de l'urgence climatique actuelle. Aujourd'hui, il est injustifiable de permettre à cette industrie de continuer à produire des saumons qui ne répondent à aucune nécessité - ni en termes de sécurité alimentaire globale, ni en termes de santé humaine. Protéger l'Océan, la vie sur terre et les générations futures passe par l'adoption collective d'une alimentation qui, tout en étant savoureuse, est plus respectueuse de l'environnement et des sociétés.



Les écosystèmes marins sont dévorés par le système alimentaire actuel. Marqué par une surpêche et une aquaculture intensive insoutenables, il creuse les inégalités sociales et met en péril la vie marine.

QUELQUES CHIFFRES

3 millions de tonnes de saumons atlantique d'élevage, soit **600 millions de saumons**, ont été abattus en 2021 dans le monde alors qu'en milieu sauvage, **le Salmo salar a fait son apparition parmi les espèces "quasi-menacées"** de la liste rouge de l'UICN en 2023.

Quatre pays concentrent à eux seuls **90 %** de la production mondiale de saumons : la Norvège, le Chili, l'Écosse et le Canada. La France importe **99 %** de son saumon, et **98 % sont élevés en cages**.

Pour nourrir et élever **1 seul saumon d'élevage**, **il faut pêcher jusqu'à 440 poissons sauvages**.

90 % des poissons capturés à travers la pêche minotière pourraient être consommés directement par les êtres humains.

CONCURRENCE AVEC LA PÊCHE DE SUBSISTANCE EN AFRIQUE DE L'OUEST, DÉTOURNEMENT DES «RESSOURCES» ALIMENTAIRES, DÉCLIN DES POPULATIONS DE POISSONS SAUVAGES...

76 % de la production mondiale de soja sont destinés à l'alimentation des animaux d'élevage contre 20 % destinés à l'alimentation humaine. **Le saumon est le deuxième plus gros consommateur de soja** après le poulet.

DÉFORESTATION AMAZONIENNE, EXPANSION DES CULTURES DE SOJA SUR LES TERRES AUTOCHTONES...

À terre, un élevage de 10 000 tonnes de saumons consomme 100 000 MWh par an, soit l'équivalent de la **consommation d'une ville d'environ 39 000 personnes**.

Dans un élevage terrestre, les densités de saumons vont de **70 kg à 150 kg** par mètre cube d'eau, soit 14 à 30 saumons de 5 kg par mètre cube. Dans les cages marines, en 2023 seulement en Norvège, **100 millions de saumons d'élevage sont morts**.

STRESS, PROPAGATION DES MALADIES, DENSITÉS EXTRÊMES, ÉVASIONS, MORTALITÉS DE MASSE...

Plus de **300 millions de particules microplastiques** sont rejetées chaque année dans l'Océan par la seule aquaculture marine. Les poissons et autres fruits de mer représentent jusqu'à **86 %** de l'exposition alimentaire aux PFAS chez les adultes.

LE SAUMON EST L'UNE DES ESPÈCES DONT LA CHAIR EST LA PLUS CHARGÉE EN POLLUANTS ÉTERNELS (PCB ET PFAS).

La France est le 4ème plus gros consommateur de saumon au monde. Pourtant, selon le type d'oméga 3 (DHA/EPA ou ALA), **89 % à 99 % de la population française présentent des insuffisances en oméga 3**.

En mer, les rejets de nutriments du secteur norvégien sont au même niveau que les **eaux usées d'environ 10 millions de personnes**.

NIVEAUX ÉLEVÉS D'AZOTE ET DE PHOSPHORE, BLOOM DE PHYTOPLANKTON, RISQUES D'EUTROPHISATION...

MESSAGES CLÉS

①

L'alimentation est le levier le plus puissant pour préserver l'Océan et atteindre les Objectifs de Développement Durable des Nations unies et l'Accord de Paris. La transformation du système alimentaire doit répondre à la nécessité de nourrir équitablement tous les êtres humains en respectant les limites planétaires, la santé animale et la santé humaine.

②

Une approche systémique est nécessaire pour réussir cette transformation qui doit reposer sur la **coresponsabilité** des entreprises, de l'État et de la société civile, ainsi que sur une **action multiniveau et multisecteur**. Elle doit s'orienter en priorité vers une réduction de la consommation de poissons, l'investissement dans l'aquaculture de faible niveau trophique, et l'éducation à la santé planétaire.

③

L'abandon progressif des industries destructrices telles que l'élevage de poissons carnivores (saumon) est indispensable pour tendre vers un système alimentaire durable.

L'alimentation, un levier d'action environnementale

D'après le GIEC, le régime alimentaire qui a le plus grand potentiel de réduction de GES est le régime végétalien.

✓ À PRIVILÉGIER

- La culture d'algues
- Développement d'une alimentation végétale respectueuse de l'Océan

✗ À BANNIR

- Les pratiques de pêche destructrices et leurs subventions : le chalutage profond
- La consommation de poissons carnivores (cabillauds, thons, saumons)

L'alimentation, un levier d'action pour une santé planétaire

Le saumon est le deuxième poisson le plus consommé en France. Pourtant, selon l'ANSES, 99 % des adultes ont un apport journalier insuffisant en oméga 3 ALA et 89 % présentent un risque d'apport journalier cumulé en EPA et DHA insuffisant.

Le Collège de la Médecine Générale français recommande l'adoption d'une alimentation végétale à 90 % par une augmentation de la consommation de légumes, fruits, céréales complètes, légumineuses, noix et graines, huiles insaturées (colza, noix, olive).

Vers un secteur privé responsable et engagé

■ Du monde de la cuisine à la grande distribution, en passant par l'hôtellerie et les grandes entreprises, des initiatives existent et sont à soutenir :

- **Végétaliser les menus** comme Alain Ducasse qui appelle à inverser les proportions pour atteindre un ratio de 80 % de végétal et 20 % de protéines animales
- **Retirer les espèces menacées des assiettes** comme 21 chefs Relais & Châteaux
- **Guider une consommation durable, grâce à la parité prix**

CRÉONS
UNE
NOUVELLE
VAGUE.