

# RAPPORT D'ACTIVITÉ

# 2025

 **SEASTEMIK**



# SOMMAIRE

<b>Édito</b>	page 2
<b>Moments marquants</b>	page 3
<b>Notre vision</b>	page 4
<b>Programmes</b>	
Alerter sur l'alimentation océanique	page 8
Embarquer dans la révolution iodée	page 11
Cadrer la pisciculture intensive	page 15
<b>Notre organisation</b>	page 21
<b>Nos perspectives</b>	page 22
<b>Bilan financier</b>	page 24

**2025** fut l'année de l'ancrage : une stratégie à 2030, une équipe qui se structure et des financements pluriannuels qui nous permettent de regarder l'horizon. Et surtout, 2025 fut l'année de nos premières victoires, concrètes, collectives, et plus grandes que Seastemik seule. Elles confirment ce que nous défendons depuis le début : **transformer les systèmes alimentaires pour repeupler l'Océan ne se fera qu'ensemble.**

**Alerte, embarquer, cadrer.** Nos trois modes d'actions se font en collectif. C'est comme cela qu'on veut agir - qu'on doit agir, si on veut parvenir à la bascule massive et rapide vers une alimentation plus végétale qui ne vide pas les mers sublimes et fragiles qui recouvrent notre planète bleue. Mais c'est une bataille asymétrique. En face : des filières qui ont fait des poissons le symbole de l'alimentation saine et durable, quand les mers se vident et que les bassins d'élevage se remplissent. Alors nous tissons des liens, avec celles et ceux qui rêvent aussi d'un monde au service des biens communs et de l'intérêt général. C'est avec les collectifs locaux de l'Estuaire de la Gironde, les ONG, les élus nationaux, les entreprises à mission, les scientifiques qui nous éclairent, les volontaires qui donnent leur temps et leurs talents, que nous avons construit Seastemik en 2025. C'est comme cela que nous continuerons.

### **Le chemin est encore long, et l'urgence est totale.**

L'Océan va très mal. On le remplit de pollutions - chimiques, plastiques, thermiques, sonores - et on le vide de ses poissons. La première source de destruction de la biodiversité marine est la consommation de poissons. Il est temps de regarder la racine du problème : nos usages, nos assiettes. On a su dire moins sur le carbone. On commence à dire moins sur la viande et les produits carnés. Sur les espèces marines<sup>2</sup>, c'est encore le silence. Parce que le langage est important, nous osons un nouveau mot : **dépoissonner notre alimentation**, comme on décarbone nos usages et notre économie.

Les scientifiques sont clairs : en France, il est nécessaire de **diviser par trois notre consommation d'espèces marines.**

La bonne nouvelle c'est qu'on peut faire cela sans impacter les emplois. 90% des animaux marins mangés sur notre territoire sont importés. Les saumons, crevettes, thons, cabillauds ; tout cela vient de très loin. Cette réduction doit être planifiée, accompagnée et graduelle. Elle doit se faire avec les professionnels de la mer, les distributeurs, les restaurateurs et les consommateurs.

Cette transformation ne peut pas reposer sur les seuls acteurs privés : elle appelle un cadre politique et réglementaire à la hauteur. C'est précisément cette mission que Seastemik s'est donné : poser les données, construire les coalitions, convaincre les décideurs. Pas dans dix ans. **Maintenant.**

Comment garder notre énergie et notre créativité? Comment créer une structure robuste et joyeuse? Quelles victoires d'étapes et décisives aller chercher? Voici quelques questions qui nous habitent et pour lesquelles nous n'avons pas toutes les réponses. Ce qu'on sait pour sûr, c'est qu'on va continuer avec pugnacité et humilité, comme des optimistes lucides de l'état de l'Océan et du monde. Notre théorie du changement nous guide et les liens qu'on a tissés nous renforcent. Votre présence à nos côtés nous conforte. Merci d'être là.

**On y croit.**

**Esther &  
Maxime**

<sup>1</sup> IPBES, Rapport mondial

<sup>2</sup> Ce qu'on appelle commodément "le poisson", comme si des milliers d'espèces animales n'étaient qu'un ingrédient.

# MOMENTS MARQUANTS

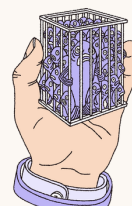


En **mars**, Seastemik porte une proposition de loi transpartisane demandant un moratoire sur les fermes-usines de saumons à terre. Notre proposition de moratoire a obtenu le **soutien de plus de 100 députés de divers horizons politiques**.

En **mai**, Maison Landemaine retire le saumon de ses 18 boutiques. Notre première grande victoire au sein du programme Corporate : Maison Landemaine devient ainsi la **première enseigne de boulangerie à retirer le saumon de ses recettes pour protéger l'Océan**.



En **octobre**, Seastemik a été nommé Lauréat et Coup de cœur "Océan" des Rencontres du **1% pour la Planète 2025**. 94 000€ ont été levés pour financer la révolution iodée ! Un grand coup d'accélérateur pour repeupler l'Océan face à l'urgence océanique.



**FOODRISE**

En **décembre**, Seastemik a publié un nouveau rapport coproduit avec Foodrise. Nous alertons sur les dangers du développement des élevages intensifs terrestres de saumons. Pour la première fois, une **coalition internationale de 20 ONG** se mobilise contre ces usines et dénonce l'essor de ces élevages aux risques écologiques et sociaux majeurs.

© Photo - YOTTA Quentin Elles

En **décembre**, participation record à l'enquête publique du projet Pure Salmon avec plus de 10 000 contributions. C'est une **mobilisation sans précédent** pour Seastemik : une coalition de 27 ONG contre le projet, une conférence de presse à l'Assemblée Nationale et un travail main dans la main avec nos alliés localement.

**Tout au long de l'année**, nous sommes parvenus à **mettre le saumon et l'alimentation à l'agenda politique et médiatique** et à toucher le grand public en alertant sur l'état de l'Océan. Pendant les fêtes de fin d'année, le saumon a fait la Une de Libération et a fait parler de lui toute l'année dans différents médias comme France Inter, France info, Ici Gironde, Radio Nova ou TV5 Monde.



© Photo  
Lucas Mathié

# NOTRE VISION

**Réduire notre consommation de poissons n'est plus une option, c'est une nécessité.** Les modélisations à l'échelle globale sont formelles sur la diminution des populations de poissons, 92% d'entre elles sont surpêchées. À l'échelle européenne, la seule modélisation prenant en compte le forçage de la pêche et du climat a été élaborée par Didier Gascuel, chercheur et expert halieutique d'Agrotech Rennes. Centrée sur la France, elle recommande une réduction de consommation de poissons de 85%, soit de passer de 34 kg à 10 kg par an et par habitant.



**L'enjeu n'est pas seulement de savoir pourquoi il faut réduire notre consommation de poissons, mais aussi comment y parvenir.** La bonne nouvelle ? Végétaliser notre alimentation est l'un des leviers les plus puissants pour endiguer l'effondrement de la biodiversité, atteindre la neutralité carbone et préserver notre santé. Pour que cette transition soit efficace, durable et juste, elle doit prendre en compte la réduction de la consommation de poissons d'élevages intensifs, refléter les évolutions de la société et être pensée collectivement, avec pragmatisme et ambition. Il est temps de sortir des discours flous et d'entrer dans l'action !

## Pour un Océan vivant, par une révolution systémique de l'alimentation

### **L'Océan est la première source de vie sur Terre**

grâce aux millions de créatures et vies océanes qu'il abrite. Elles captent le CO<sub>2</sub>, créent de l'oxygène et régulent le climat. Plus de 3 milliards de personnes en dépendent directement pour leur subsistance.

### **Notre alimentation est sa première source de destruction**

Notre consommation excessive de poissons d'élevages intensifs menace l'Océan et tout ce qui en dépend : la santé humaine, la stabilité climatique, la justice alimentaire et la condition animale.



Face à ce constat, Seastemik a fait de **la pisciculture intensive** son orientation prioritaire et vise à agir sur **la consommation** par la **transformation des pratiques alimentaires**.

Elle s'articule à travers les objectifs suivants correspondant à trois programmes interconnectés.

### PROGRAMME 1 - ALERTER SUR L'ALIMENTATION OCÉANIQUE

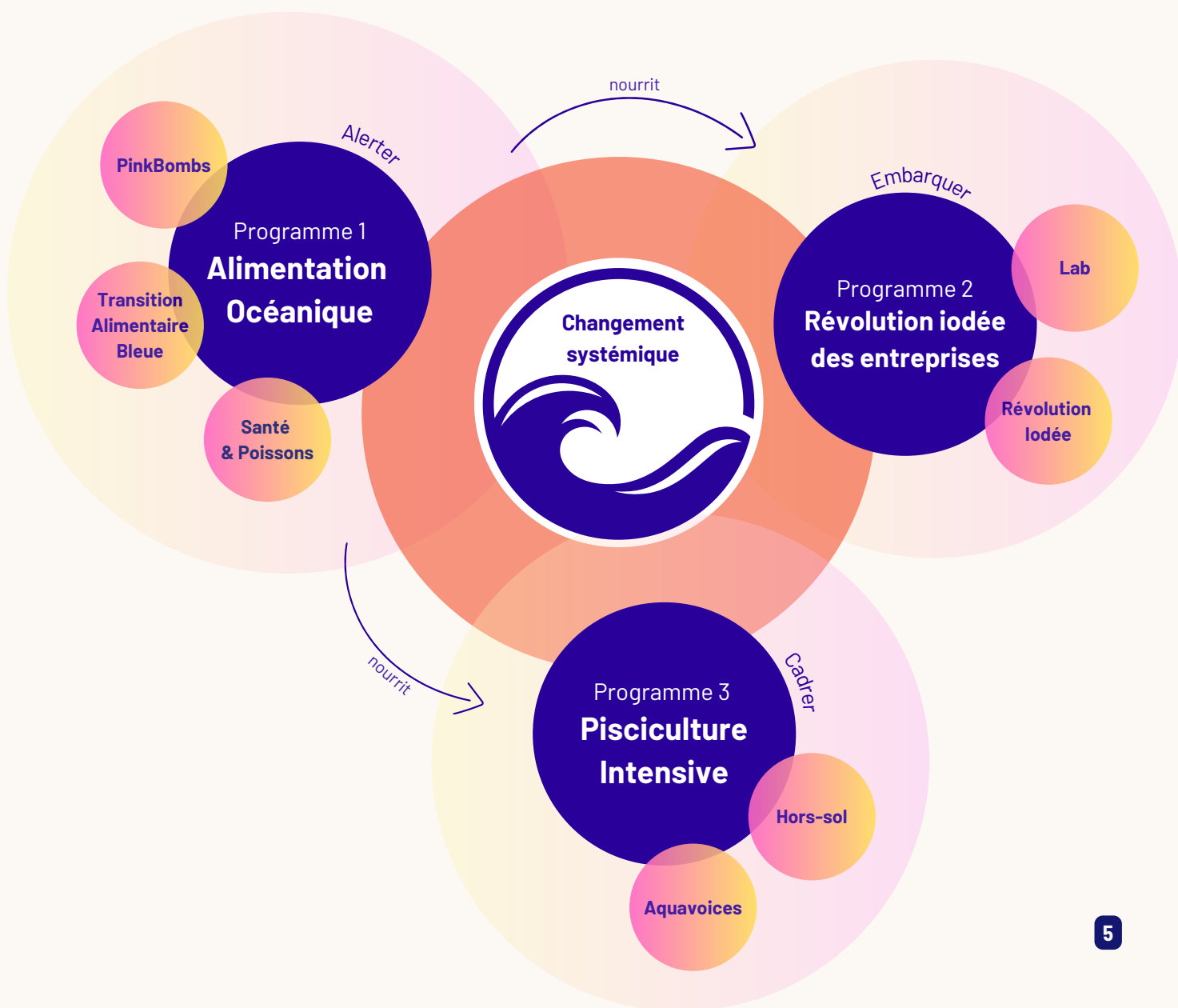
Sensibiliser les décideurs politiques et le grand public aux impacts de l'aquaculture intensive et à la transition alimentaire (choix de consommation liés à l'Océan).

### PROGRAMME 2 - EMBARQUER DES ENTREPRISES DANS LA RÉVOLUTION IODÉE

Encourager les acteurs de la restauration à réduire la vente de poissons issus d'élevage intensif et créer un changement systémique en transformant les pratiques d'achat, les normes du marché et les récits alimentaires.

### PROGRAMME 3 - CADRER LA PISCICULTURE INTENSIVE

Freiner l'expansion des pratiques aquacoles nuisibles et transformer les cadres de gouvernance pour favoriser une aquaculture respectueuse des limites de l'Océan.



# Théorie du changement 2025/2030+



**Vision**  
Seastemik rêve d'un monde dans lequel l'Océan est préservé par un système alimentaire végétalisé qui réponde aux impératifs de durabilité, de santé, de justice sociale et de bien-être animal.

**Le saumon comme point d'entrée stratégique**

**Mission**  
Protéger l'Océan en transformant les systèmes alimentaires marins à travers la sortie de l'aquaculture intensive et la promotion de pratiques alimentaires durables et désirables auprès de la société civile, des entreprises et des décideurs publics.

**Opportunité stratégique**  
Absence de cadre de référence et de normes autour de la consommation d'espèces marines  
Asymétrie d'information entre les consommateurs et les décideurs politiques

**Approche systémique**

PLANÈTE HUMAINS ESPÈCES MARINES

**Opportunité de philanthropie**  
Investissement initial pour établir les fondations du travail de sensibilisation  
Une opportunité stratégique pour combler une lacune critique dans le discours  
Créer des conditions propices à une réforme plus large

**Programme 1 Alimentation Océanique**

**Activités**  
Co-développer le cadre de transition alimentaire bleue  
Développer les campagnes de sensibilisation du grand public en s'appuyant sur l'enquête PinkBombs  
Mener des enquêtes et produire des rapports fondés sur la science  
Impliquer diverses parties prenantes (scientifiques, ONG, chefs, décideurs politiques)

**Produits**  
Cadre publié avec validation scientifique  
Campagnes de sensibilisation avec visibilité médiatique (20-30 reportages)  
Coalition de diverses parties prenantes engagées sur les enjeux de consommation de poissons  
Les ONG alliées intègrent les travaux de Seastemik dans leurs campagnes

**Résultats**  
**À court terme :** consensus scientifique autour du cadre proposé. Intégration des questions de consommation marine dans les travaux des parties prenantes  
**À moyen terme :** Principes-cadres intégrés aux pratiques des parties prenantes  
Normalisation culturelle des alternatives  
**À long terme :** Intégration des principes dans les politiques alimentaires, sanitaires et environnementales  
Les pratiques alimentaires respectueuses de l'Océan gagnent en légitimité culturelle

**Programme 2 Corporate**

**Activités**  
Collaborer avec des entreprises de la restauration et de la distribution  
Développer le calculateur "Fish-impact" et les outils de solutions d'approvisionnement  
Créer des ressources, notamment un guide de l'alimentation iodée  
Mettre en place des programmes de formation pour les professionnels de la cuisine

**Produits**  
Partenariats stratégiques avec des entreprises de restauration  
Études de cas démontrant le retour sur investissement et les avantages  
Programme de formation destiné à plus de 200 professionnels de la cuisine  
Guide de l'alimentation iodée

**Résultats**  
**À court terme :** transformations des menus réduisant la consommation de poissons d'élevage de 15%  
Des professionnels formés mettent en œuvre les changements  
**À moyen terme :** réduction de 30% sur l'ensemble des opérations des partenaires  
Décisions de menu basées sur les données  
**À long terme :** réduction de plus de 50% des poissons d'élevage  
Des normes sectorielles intégrant des principes respectueux de l'Océan

**Programme 3 Aquaculture**

**Activités**  
Développer des cadres politiques modèles et des ressources juridiques  
Construire des réseaux et alliances multipartites à l'échelle de l'UE  
Recherche, investigations sur les méthodes d'élevage

**Produits**  
Modèles d'approches réglementaires applicables à tous les systèmes  
Réseau de décideurs engagés  
Base de données probantes documentant les impacts  
Procédures réglementaires modifiées intégrant des normes plus strictes

**Résultats**  
**À court terme :** au moins un projet RAS majeur empêché  
Des normes d'évaluation plus strictes seront appliquées  
**À moyen terme :** moratoires adoptés dans 2 ou 3 juridictions  
Réduction des investissements dans des modèles néfastes  
**À long terme :** des cadres réglementaires complets dans plusieurs pays  
Un paysage d'investissement transformé

**Approche interacteurs**

INDIVIDUS  
INSTITUTIONS PUBLIQUES  
ENTREPRISES  
SOCIÉTÉ CIVILE

**Effet de levier des ressources**  
**Accent stratégique sur la sensibilisation comme levier catalyseur (multipliant l'impact de 3 à 5)**  
Jalons annuels avec des livrables et des mesures concrètes  
Une feuille de route claire du financement initial jusqu'à l'adoption institutionnelle à plus grande échelle  
Atténuation des risques grâce à une gestion adaptative et à du conseil expert

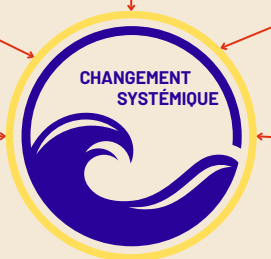
**Impacts et indicateurs clés de performance**

**Protection de l'environnement**  
Prévention de la pollution de l'eau  
Réduction de la pression exercée sur les poissons sauvages et les forêts d'Amérique Latine pour l'alimentation des poissons d'élevage  
Protection des écosystèmes côtiers  
Réduction des émissions de gaz à effet de serre

**Progrès en matière de santé humaine et animale**  
Contribution à la sécurité alimentaire des populations côtières d'Afrique de l'Ouest  
Normes d'aquaculture améliorées

**Transformation des systèmes**  
Alignement sur la protection de l'Océan  
Politiques favorisant l'aquaculture de faible niveau trophique  
Des pratiques alimentaires respectueuses de l'Océan gagnent en légitimité  
Répartition équitable des ressources

**Relations stratégiques Des partenaires et des réseaux clés essentiels à la transformation des systèmes**  
Communauté scientifique  
Acteurs du système alimentaire  
Réseaux politiques Médias et culture  
**Organisations complémentaires**  
Bloom, Pleine Mer, Solagro, RAC, Sea Shepherd, Banlieues climat, SOS MED, etc



An underwater photograph of a coral reef. The scene is filled with various types of coral, including branching and table corals, in shades of brown, orange, and red. Numerous small fish, including several black and white striped damselfish, are swimming around the reef. Sunlight rays penetrate the clear blue water from the surface, creating a dappled light effect. The text "Il y a urgence océanique, et notre alimentation est en cause." is overlaid in a yellow box with black text.

**Il y a urgence océanique,  
et notre alimentation est  
en cause.**

# PROGRAMME 1

# ALERTER SUR L'ALIMENTATION OCÉANIQUE

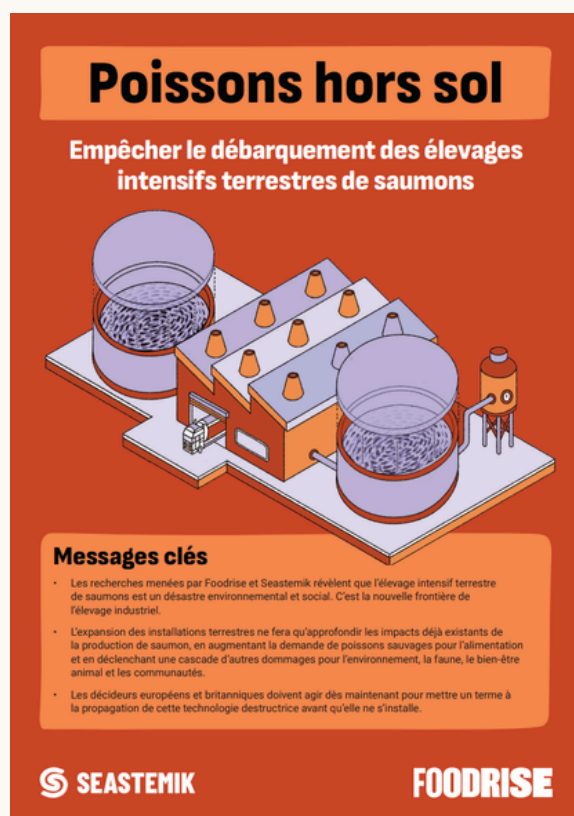
Le Programme 1 : *Alimentation Océanique* vise à **transformer les perceptions du grand public et des décideurs politiques** concernant la consommation d'espèces marines. Ce programme constitue le fondement de la mission de Seastemik qui vise à réduire l'impact de notre système alimentaire sur les écosystèmes océaniques en abordant l'un des aspects les plus négligés de la transformation du système alimentaire : les conséquences de l'aquaculture intensive et de la consommation d'espèces marines.

## Hors-sol : un rapport pour alerter

En décembre 2025, Seastemik et Foodrise publient un rapport intitulé « Poissons hors sol : empêcher le débarquement des élevages intensifs terrestres de saumons », disponible en français et en anglais. Ce document **alerte sur les dangers du développement des élevages intensifs terrestres de saumons**.

Pour la première fois, une **coalition de 20 ONG internationales** se mobilise et dénonce l'essor de ces élevages intensifs aux risques écologiques et sociaux majeurs et appelle les responsables politiques à agir sans délai. Parmi elles : *Greenpeace France et Afrique, Sea Sheperd France, Animal Equity UK, Bob Brown Foundation (Australie) ou encore l'Association des femmes pour la valorisation des produits de pêche et la protection de l'environnement en Mauritanie*.

Ce rapport appelle à participer à l'enquête publique du projet Pure Salmon, ouverte le 15 décembre 2025.



# TABLE : le projet est lancé !

## Changer les récits pour transformer la consommation d'espèces marines

"Transition Alimentaire Bleue" (TABLE) vise à **transformer en profondeur notre rapport à la consommation d'espèces marines**. En sensibilisant le public, en influençant les politiques, et en proposant des alternatives désirables, le projet cherche à réduire la souffrance des animaux aquatiques, régénérer les écosystèmes marins et déverrouiller des leviers systémiques pour une transition alimentaire océanique. Ce projet comble un vide majeur dans les politiques alimentaires actuelles, en plaçant la vie aquatique et les impacts de l'aquaculture intensive au cœur de la transformation des systèmes alimentaires.

Le développement de ce projet est rendu possible par la Fondation de France, qui nous soutient pour son lancement en 2025, et le passage à l'action à partir de 2026.



© Photo Michael Voinis

## Sensibilisation : un Noël sans saumon

Au moment des fêtes de fin d'année, nous avons lancé la campagne **"Et si on passait notre premier Noël sans saumon ?"**

Un objectif : rappeler que le saumon à Noël, ce n'est pas cool. Produits chimiques, pollution ou insécurité alimentaire, Seastemik met la lumière sur le marketing des repas de fêtes de fin d'année qui ne dit pas tout.



A top-down photograph showing a person's hands with various tattoos (including a large skull on the left hand and the number '7' on the right hand) using a metal grater to grate a green lime. The grater is held over a dark grey plate containing a dish of food, which appears to be a salad or a stack of ingredients topped with a white sauce and small brown seeds. The background is a plain, light-colored surface.

## PROGRAMME 2

# EMBARQUER DANS LA RÉVOLUTION IODÉE

Le programme 2 **embarque et accompagne les professionnels de la restauration et de l'alimentation commerciale, dans une transformation rapide et efficace**. Grâce à des outils et des solutions pratiques, Seastemik aide les professionnels à dépoissonner leurs menus, en tête le saumon, et à développer des offres plus végétales et désirables, adaptées à chaque entreprise. L'objectif : protéger l'Océan à grande échelle en transformant l'offre alimentaire quotidienne de millions de consommateurs.

## Un nouveau calculateur : l'empreinte Océan

Nous avons continué à structurer des **outils concrets pour accompagner nos partenaires dans cette transition**, en mesurant les impacts et en proposant des solutions viables et éthiques.

À partir du travail d'analyse réalisé par Data For Good pour PinkBombs, nous avons développé la deuxième version de notre calculateur d'empreinte Océan. Il est désormais multi-espèces (poissons, crustacés, mollusques et algues). Ce calculateur et son approche systémique permettent de mesurer l'impact sur la santé humaine, la biodiversité marine, les saumons d'élevage et les émissions de carbone en intégrant de nombreux critères de durabilité :

- Empreinte carbone ;
- Impacts technique de prélèvement (pêche & aquaculture) ;
- Etat des populations sauvages ;
- Santé humaine ;
- Bien-être animal ;
- Impacts sociaux.

Le calculateur a été testé auprès d'une dizaine d'entreprises et leur **permet d'appréhender une réalité complexe**, actuellement ignorée par les indicateurs classiques.

### Exemples de ce qui est mesuré pour calculer l'impact de la consommation de saumons :



chaire de saumons consommées en 1 an (poids)



saumons tués pour cette consommation (nombre)



poissons fourages pêchés pour nourrir les saumons d'élevage



carbone (tonnes de CO2 émis)



microplastiques (particules ingérées)



cétacés tués par la pêche minotière



requins tués par la pêche minotière

## Victoire : Maison Landemaine retire le saumon de ses recettes

Seastemik a pour objectif d'embarquer et d'accompagner des organisations de la restauration pour dépoissonner leur offre. En 2025, nous avons continué à échanger et travailler avec des acteurs variés du marché de la restauration.

Au fil de ces échanges, une grande victoire : Maison Landemaine, enseigne de boulangerie française, a retiré le saumon de toutes ses recettes, pour préserver les écosystèmes marins et celles et ceux qui en dépendent. C'est une grande première.

**1,3 tonnes de saumons et 116 000 poissons sauvages seront sauvés chaque année grâce aux 16 boutiques de Maison Landemaine.**

Cette collaboration illustre une ambition commune : proposer une alimentation plus durable et respectueuse de l'Océan, sans compromis sur la gourmandise.



## Déjeuner pour le futur de l'alimentation



Grâce à **RAISE Sherpas**, nous avons participé à un déjeuner avec des acteurs du monde de l'hôtellerie, de la restauration et de l'agroalimentaire.

Notre objectif, en plus de se régaler au végétal grâce à la talentueuse cheffe Phoebe Amalia, était d'évoquer **l'importance de dépoissonner notre alimentation pour repeupler l'Océan.**



# Notre cookbook : Ôde à l'iode



Nous avons co-créé, **avec Wild Kitchen Paris et le chef Willy Berton** un livret de recettes océanes et végétales, pour faire danser les papilles sans vider l'Océan ! Il s'adresse à nos partenaires, pour les embarquer avec nous afin de dépoissonner leurs recettes.

En a découlé un travail créatif à travers une collaboration avec des photographes et graphistes pour réaliser le livret une fois les recettes mises au point.

*Ôde à l'iode* est paru en décembre 2025 pour le grand public, dans le cadre de la campagne "Noël sans Saumon".  
Ce cookbook est disponible gratuitement sur notre site internet.

## Noix de Saint-Jacques de la forêt

Ces pleurotes rôties à la crème d'algues offrent une bouchée végétale entre forêt et océan : l'iode des algues évoque le large, la texture charnue du champignon rappelle celle des coquillages. Un trompe l'œil élégant et gourmand qui fera sans aucun doute l'unanimité !

Pour 10 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Saint-Jacques de pleurotes

- 1,5 kg de pleurotes du panicaut de grosse taille
- 50 g de margarine végétale
- 20 ml d'huile d'olive
- 5 g de fleur de sel
- 2 g de poivre noir
- 1 Citron bio (zeste)

#### Crème d'algues

- 500 ml de lait d'amande non sucré
- 10 g d'algues kombu (type Marimo)
- 10 g de wakamé séché
- 1 gousses d'ail
- 1 échalote
- 30 ml de vin blanc sec
- 20 g de miso blanc (type Clearspring)
- 10 g de levure maltée

#### 'Saint-Jacques' de pleurotes

- Sélectionner les pleurotes les plus épais.
- Découper des médaillons dans la pied des champignons, d'environ 2cm d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce si besoin.

- Chauffer la margarine végétale et l'huile dans une poêle.
- Saupiquer les pleurotes dans une poêle chaude, 3 à 6 minutes de chaque côté à feu moyen.
- Assaisonner avec sel, poivre et zestes de citron.

#### Crème d'algues

- Chauffer le lait d'amande avec les algues kombu et wakamé.
- Laisser infuser 15 min à feu doux.
- Faire revenir l'ail et l'échalote ciselés dans une casserole avec un filet d'huile.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.
- Ajouter le lait d'algues filtré, le miso et la levure maltée.
- Mixer et réserver au chaud.

#### Dressage

- Déposer une bonne cuillère de crème d'algues au centre de l'assiette.
- Placer 3 médaillons de pleurotes snackés sur la crème.
- Parfaire avec quelques zestes de citron et une pincée de fleur de sel.



# PROGRAMME 3

# CADRER LA PISCICULTURE INTENSIVE

Le **programme 3** veut **changer le courant de la pisciculture** et impulser un changement institutionnel pour ralentir et réduire le développement de la pisciculture intensive, en utilisant les fermes de saumon terrestres (RAS) comme point d'entrée stratégique. En empêchant l'établissement des RAS en France et en arrêtant leur expansion à travers l'UE, le programme crée des voies pour une réforme plus large de l'aquaculture.

## Campagne médiatique réussie

En 2025, Seastemik a continué de porter les sujets de la pisciculture dans les médias et sur les réseaux sociaux. Nous avons notamment mené **une campagne en faveur de l'abandon du projet Pure Salmon et sensibiliser et convaincre les décideurs.**

**3,5 M**

VUES TOTALES

**84K**

MOYENNE DE VUE PAR POST  
PENDANT LA CAMPAGNE

**48**

APPARITIONS : ARTICLES,  
TÉLÉVISION, RADIO, YOUTUBE

**5**

TÉLÉVISIONS DONT  
TF1 (FR 2 / FR3/ TB7 / TV5 MONDES)

#1 TF1  
JT 13



#2 LA TERRE  
AU CARRÉ



#3 FRANCE  
INFO



#4 ICI  
GIRONDE

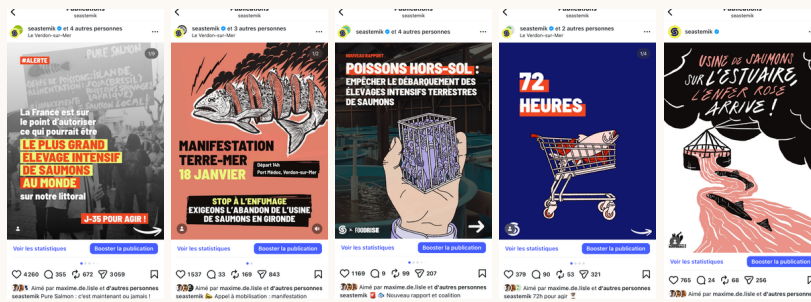


#5 LE FIGARO



**couverture médiatique complète**

PRESSE, TV & RADIO



**posts performants**

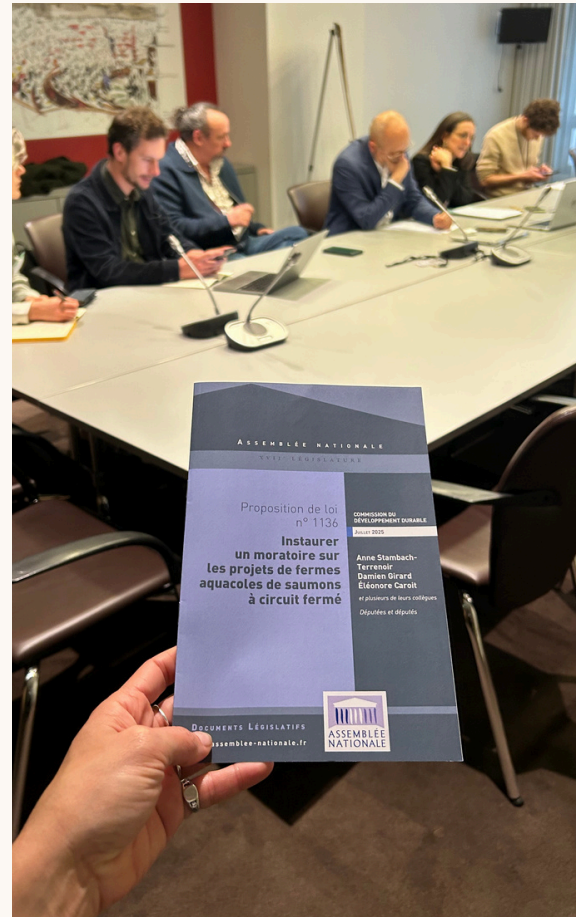
**partenariats puissants**



# Plaidoyer national & européen

Dans le cadre de notre opposition au projet Pure Salmon au Verdon-sur-Mer et de notre volonté de changer le courant de l'aquaculture, nous avons mené de front différents projets.

- **Notre première victoire législative avec notre proposition de moratoire** sur les usines de saumons. Elle a passé les portes de l'Assemblée Nationale et a été soutenue par plus de 100 députés de divers horizons politiques.
- **Une proposition de taxe dissuasive sur l'élevage terrestre de saumons** a été débattue au Sénat, portée par Mathilde Ollivier. Une contribution financière dissuasive qui permettrait de freiner l'installation de ces usines.
- De **nombreuses rencontres et discussions dans des cabinets ministériels**. Pour compléter notre approche législative, nous avançons également avec les cabinets des ministères de la Transition Ecologique, de l'Aménagement du Territoire, des Transports, de la Ville et du Logement et de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire.
- Seastemik a rejoint la **Coalition Sea at Risk** afin de porter nos sujets au niveau européen. Le projet Pure Salmon a également été présenté auprès de la Commission Européenne.



# Appui à la mobilisation citoyenne

Face au projet de ferme-usine de saumons au Verdon-sur-Mer, Seastemik soutient la mobilisation citoyenne. Depuis 2023, Seastemik accompagne la **structuration d'une mobilisation intercollective et associative** contre le projet d'implantation d'un élevage intensif terrestre de 10 000 tonnes de saumons au Verdon-sur-Mer, en Gironde, porté par l'entreprise Pure Salmon. Ce projet, situé à seulement 2h de Bordeaux et à 800 mètres du littoral, soulève de nombreuses inquiétudes environnementales, socio-économiques, sanitaires et éthiques. Le projet Pure Salmon prévoit de rejeter chaque jour ce que rejetterait une station d'épuration de 100 000 personnes dans l'estuaire de la Gironde, aux confins d'une zone classée Natura 2000 et protégée au titre de 17 directives européennes.

Nous soutenons activement les deux collectifs citoyens locaux, **Estuaire 2050** et **La Fraie Sauvage**, en leur apportant un appui stratégique et opérationnel : accompagnement à la définition des responsabilités collectives, élaboration d'une stratégie d'action coordonnée et appui aux initiatives politiques telles que le vote d'une motion de censure en conseil municipal, aujourd'hui soutenue par 14 communes du territoire.



## Avec des victoires à la clé



© Photo - Paola Simmonet

- **Pure Salmon s'est désisté de son pourvoi en cassation** contre Esther Dufaure et l'ONG *Eaux Secours Agissons* ! suite à un plainte pour diffamation visant la pétition lancée en réponse au projet d'élevage intensif de saumons et la décision des juges de première instance de trancher en faveur de la liberté d'expression.
- **Plus de 10 000 participations à l'enquête publique** sur le projet Pure Salmon avant la fin de l'année, un début de mobilisation sans précédent, symbole de la forte opposition au projet Pure Salmon.
- Seastemik, main dans la main avec les collectifs locaux, a occupé le terrain du Médoc cette année. **Réunions publiques, manifestations et rassemblements** : nous avons sillonné les routes, estuaires et ruisseaux d'Aquitaine pour rappeler l'absurdité du projet Pure Salmon.

**L'Océan est la première  
source de vie sur terre.  
L'alimentation sa  
première source de  
destruction.**



# NOTRE ORGANISATION

## L'équipe coeur

Seastemik est une organisation en plein essor, qui construit et questionne sa gouvernance et son fonctionnement. L'équipe coeur est constituée de **trois personnes piliers en 2025**.



**Esther Dufaure**  
Co-fondatrice et co-  
Directrice Générale



**Maxime de Lisle**  
Co-fondateur et co-  
Directeur Général



**Salomé Martinez**  
Cofondatrice et chargée de  
campagnes et de communication

## Le conseil scientifique

Pour assurer la **robustesse des publications**, un Conseil Scientifique accompagne l'équipe. Il se réunit une fois par an, les membres sont proactifs dans le partage d'informations pertinentes et peuvent être sollicités individuellement ou collectivement pour apporter un éclairage scientifique selon les besoins de l'équipe salariée.

**Les membres qui composent le conseil sont :** Didier Gascuel ; Françoise Gaill ; Gautier Riberolles, éthologue, spécialisé en aquaculture ; Mathieu Bernardon, consultant international en planification et gestion des pêches pour la FAO ; Corentin Biteau, chercheur sur les questions d'impact social et environnemental, cofondateur de l'Observatoire National de l'Élevage d'Insectes.



**Didier Gascuel,**  
Directeur pôle Halieutique, Mer et  
Littoral, Institut Agro Rennes



**Françoise Gaill,**  
Océanographe, Directrice de  
recherche émérite, CNRS

Nous voulons bâtir une **structure agile, inclusive et indépendante**, garantissant des conditions de travail et de collaboration agréables tant pour ses salariés et bénévoles que pour ses partenaires. Notre construction se nourrit des expériences et points de vue des premières personnes concernées par les problématiques sur lesquelles nous travaillons, mais aussi de ceux des experts, des responsables et membres d'autres ONG.



## Les bénévoles

L'équipe est soutenue par un groupe de **12 volontaires et consultants très actifs** : Agnès Bazin, Alice Bacou, Alice Cipolla, Anne-Laure Silvestre, Astrid Hail, Bénédicte Hamon, Guillaume Reho, Justine Ovtchinnikoff, Leah Fayal, Lénï Le Ravallec, Margot Beclin et Pauline Gandaubert.

## Le bureau collégial

Notre bureau collégial accompagne l'équipe salariée en fonction des champs d'expertise des membres et des besoins.

**Il est composé de trois membres, toutes et tous amoureux de l'Océan** : Julie Lasserre, biologiste marin ; Pierre-Alain Sebrecht, ingénieur climat & énergie ; Youenn Kerdavid, ingénieur photographe pour Sea Shepherd.

## L'ambassadeur 2025

**Edouard Goldbery**, skipper de la Solitaire du Fiagro, porte les couleurs et le message de Seastemik en mer.



## NOS PERSPECTIVES

### L'équipe s'agrandit

Début 2026, Seastemik accueille **3 nouvelles recrues**, Clara Barth, Fleur Marques Bosio et Marie Messenger, pour repeupler l'Océan et nourrir le futur !



### Coup d'oeil sur nos ambitions

#### PROGRAMME 1

- Produire **une étude pour évaluer l'impact** de la consommation des poissons d'élevage intensif sur notre santé ;
- Aller encore plus loin pour **sensibiliser le grand public** et créer une nouvelle plateforme digitale PinkBombs #2, encore plus performante.

#### PROGRAMME 2

- Embarquer de **nouveaux acteurs de la restauration commerciale** dans la protection de l'Océan en proposant des offres plus végétales et sur mesure ;
- Développer notre **calculateur Empreinte Océan version 2.0**, pour démontrer de manière pédagogique et efficace l'impact du saumon par recette.

#### PROGRAMME 3

- Maintenir et intensifier la **mobilisation contre l'usine à saumons Pure Salmon** en Gironde ;
- Poursuivre nos efforts à l'Assemblée Nationale pour obtenir l'adoption d'un **moratoire de 10 ans** sur les fermes-usines de saumons en France.

### Un grand merci !

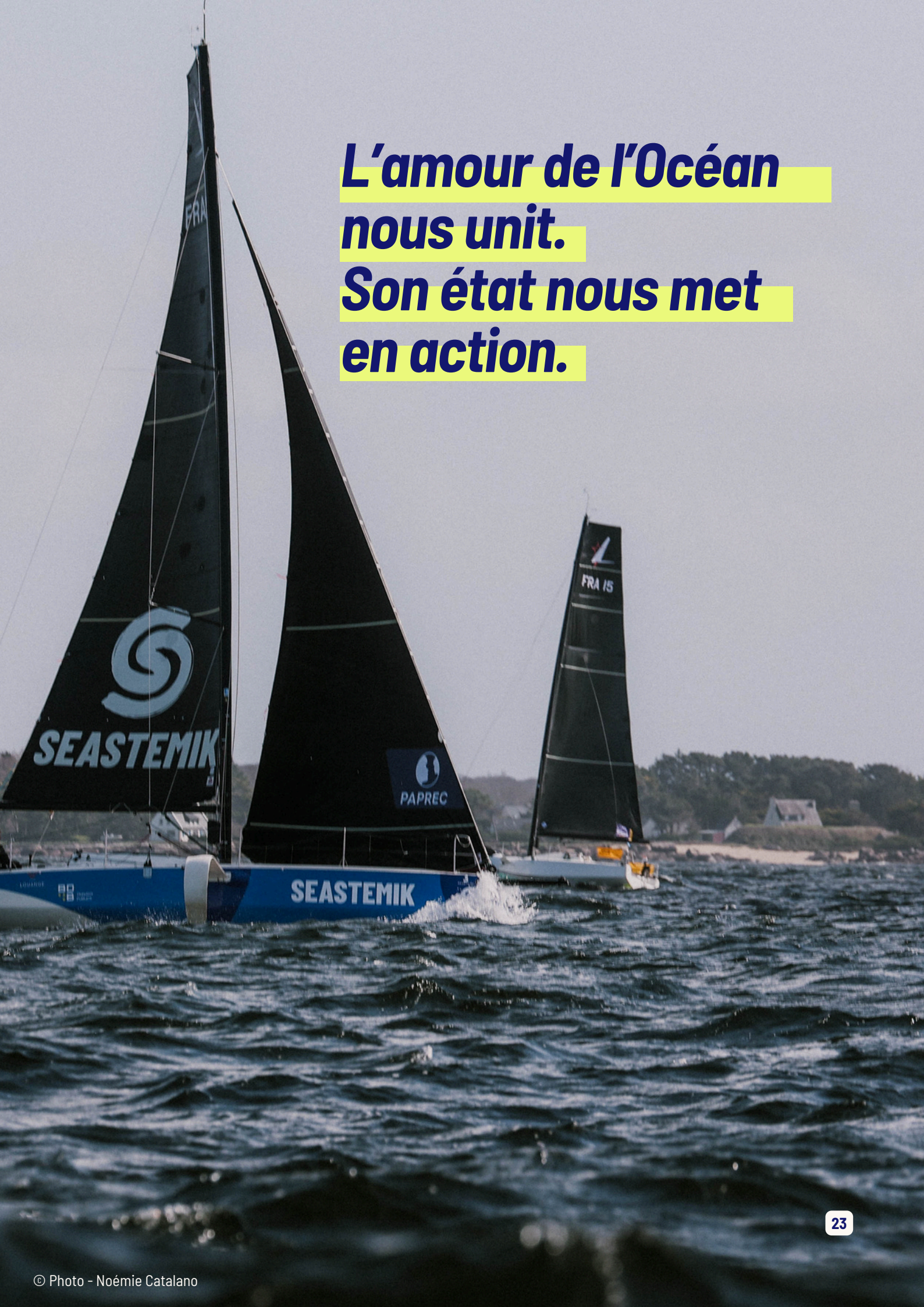
Toute cette année - ses réussites et ses avancées - a été permise par **nos soutiens**, que nous tenons à remercier une nouvelle fois chaleureusement.

Un grand merci à toutes celles et tous ceux qui contribuent à faire grandir Seastemik : **bénévoles, donateurs, collectifs et associations alliées, partenaires, financeurs et élus engagés** dans la proposition de loi et le combat Pure Salmon.

Merci et bravo à **Salomé** pour son talent, son travail et sa présence quotidienne à nos côtés pendant ces deux premières années.

Reconnaissance et émerveillement éternel pour **l'Océan**, qui nous fait vivre ; pour les saumons et les autres bestioles marines, qui nous inspirent et nous fascinent.

**L'amour de l'Océan  
nous unit.  
Son état nous met  
en action.**



# BILAN FINANCIER 2024-2025

Le bilan financier a été réalisé par l'expert comptable Cédric Barakat.

Il comprend l'exercice de 2023 qui était de deux mois.

<b>Ressources en €</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Subventions privées, fondations et fonds de dotation	38 603 €	216 588 €
Dons particuliers	33 942 €	43 774 €
Dons entreprises	10 500 €	41 500 €
Autres revenus (mécénat, divers)	11 344 €	4 102 €
Adhésions	70 €	0 €
Subventions publiques	0 €	0 €
<b>Total des ressources</b>	<b>94 459 €</b>	<b>305 964 €</b>

<b>Emplois en €</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Missions	31 449 €	81 456 €
Frais de fonctionnement	6 738 €	13 771 €
Salaires et charges sociales	83 064 €	92 496 €
<b>Total des emplois</b>	<b>121 251 €</b>	<b>187 723 €</b>

<b>Excédent de ressources en €</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>Résultat</b>	<b>24 188 €</b>	<b>118 265 €</b>



 **SEASTEMIK**

**RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025**

Plus d'informations sur [www.seastemik.org](http://www.seastemik.org)