



25/11/2016

QUELQUES ARGUMENTS EN REPONSE A LA CONTROVERSE SUR LE SAUMON BIO

La publication de 60 millions de consommateurs du 24/11, et l'émission Thalassa du 25/11, mettent en cause les filières d'élevage de saumon bio. Thalassa publie également un reportage sur le saumon sauvage *de Russie*. Nous vous informons que les produits Food4Good n'ont pas été testés dans l'étude. En complément des éléments rappelés par l'Agence Bio (<http://www.agencebio.org/actualites/saumon-bio-une-filiere-engagee-pour-la-qualite>), Food4Good souhaite apporter les précisions suivantes quant à ses propres filières d'approvisionnement.

Le saumon bio

La filière bio subit la contamination de l'environnement causée depuis des décennies par les productions agricoles *non bio* et d'autres industries. A travers le soutien apporté aux filières bio, nous œuvrons pour réduire la contamination présente et future de l'environnement, et ainsi éviter de disperser aujourd'hui sur terre et en mer des produits chimiques qui persisteront encore pendant 40 ans voire plus (cas de nombreux pesticides interdits depuis les années 70).

- Dans le saumon bio : le cahier des charges bio encadre strictement les **traitements** antibiotiques et interdit le recours aux pesticides pour lutter contre les poux de mer ; l'**alimentation** du saumon bio est par ailleurs composée de végétaux qui doivent être certifiés bio, c'est-à-dire sans OGM et issus de productions agricoles respectant elles-mêmes les normes du bio. La part animale est composée de farines et huiles de poissons marins, et exclut toute farine d'animaux terrestres. L'élevage de saumon bio limite ainsi au maximum la pollution de notre environnement. Il se distingue aussi par une attention portée au **bien-être animal** (il y a 3 fois moins de saumons dans une cage et on y observe un meilleur respect du cycle naturel des poissons). Enfin, l'utilisation d'hormones ou dérivés hormonaux est interdite.
- Food4Good commercialise un bâtonnet pané de saumon bio et des portions 'nature'.
 - Notre bâtonnet pané est composé à 72% de saumon bio élevé sur la côte Ouest de l'Irlande ; nous sélectionnons la partie du filet située du côté de la queue afin notamment de limiter le risque de présence d'arêtes. C'est aussi la partie la moins grasse, où le risque de présence de contaminants est le plus faible.
 - Notre saumon bio de mer d'Irlande (Irlande du Nord) provient d'une petite ferme artisanale située en Irlande du Nord ; depuis bientôt dix ans, aucun traitement n'a été effectué contre les poux de mer, et aucun antibiotique ou médicament vétérinaire n'a été utilisé dans l'élevage de notre saumon. Dans l'aliment, sont exclues les farines et huiles de poissons issues de la mer Baltique, une mer à risque élevé de contamination.

Le sujet des contaminants

60 millions de consommateurs a analysé 4 pavés de saumon bio frais issus d'Irlande (2), Ecosse (1), Norvège (1), 1 Label Rouge, et 5 pavés issus d'élevages conventionnels. Ce faible nombre d'échantillons incite à la prudence. En nous basant sur nos propres analyses de contaminants, ainsi que des études de l'ANSES, nous constatons des points de divergence avec l'étude, mais aussi de convergence.

Contrairement à l'étude, nos données montrent que le saumon bio ne contient pas plus de **métaux lourds** que le saumon d'élevage. Pour le mercure, toutes les données se situent autour de 0.05 µg/g, soit environ 10 fois moins que la norme réglementaire.

Les **PCB dioxines et pesticides** sont présents dans l'environnement, et peuvent se retrouver dans la chair des poissons qui composent l'aliment donné aux saumons d'élevage conventionnel et bio. Il y a une dizaine d'années, les élevages bio étaient mieux-disants que les élevages conventionnels. Depuis, ces derniers ont remplacé pour des raisons économiques la part de farines et huiles de poisson dans l'aliment (à 15-20% aujourd'hui) au profit de végétaux. Les élevages conventionnels ont ainsi indirectement abaissé le risque de contamination, mais, de fait, vont aussi à l'encontre de la nature carnivore du saumon. Quant au bio, pour se rapprocher de l'aliment naturel du saumon, et pour sa qualité nutritionnelle, cette part de poisson dans l'aliment bio est restée plus importante (supérieure à 40%).

Enfin, les taux relevés dans l'étude restent très largement inférieurs aux normes. Riche en omega-3 EPA & DHA, le saumon bio apporte également des quantités importantes de vitamines D et E. Il reste donc un bon choix, meilleur pour la santé que d'autres petits poissons gras pour lesquels le risque de contaminants peut être supérieur.

Le saumon sauvage

Le saumon sauvage est... sauvage. Il fait ce qu'il a fait depuis des millions d'années : il naît dans des rivières où il passe 1 ou 2 ans avant de rejoindre la mer. Là, pendant 2 à 4 ans, il traverse les océans et se nourrit naturellement de petites crevettes, petits poissons, etc. Lorsqu'est venu le temps de se reproduire, il remonte la rivière où il est né, échappe aux ours et autres prédateurs, se reproduit (on dit qu'il « fraye ») dans un petit nid de gravier préparé par la femelle, puis meurt.

Il vit dans un milieu naturel qu'on ne peut pas contrôler, et pour cette raison il ne peut pas porter le label BIO. Une attention particulière doit être portée à la **bonne santé des ressources** de poisson, pour éviter la surpêche et garantir le renouvellement de l'espèce. Les techniques de pêche doivent également limiter leur impact sur les **écosystèmes** et les autres espèces, afin d'éviter par exemple d'attraper dauphins, tortues ou albatros. En Europe, les populations de saumon sauvage de l'Atlantique (*Salmo salar*) sont très menacées, que ce soit dû à la surpêche, à la pollution, ou à la construction de barrages hydroélectriques qui empêchent la remontée des rivières. S'il reste présent en mer Baltique, cette mer présente un risque fort de contamination... Le **saumon sauvage du Pacifique**, lui, est relativement abondant sur les côtes de Russie, de l'Alaska, du Canada et de la côte ouest des Etats-Unis. Il est en général moins gras que son cousin d'élevage.

- Food4Good commercialise le saumon sauvage argenté d'Alaska (*Oncorhynchus kisutch*), pêché à la ligne par des petits bateaux membres d'une coopérative, dans le sud-est de l'Alaska. Ses atouts : il est certifié pêche durable MSC, pêché à la ligne donc avec un impact quasi nul sur l'écosystème, riche en omega 3 notamment EPA et DHA, et parmi les poissons les plus « propres » qui existent.