



AU SUJET DES PRINCIPAUX ENJEUX DE L'ÉLEVAGE

POURQUOI PARLE-T-ON DE PESTICIDE DANS LE CADRE DE L'AQUACULTURE EN NORVÈGE ?

Tout éleveur a la responsabilité d'assurer le bien-être des animaux qu'il élève. Il peut donc arriver qu'il utilise des traitements pour soigner ses poissons.

Les pesticides, tel que le diflubenzuron, peuvent en faire partie ; notamment lorsqu'il s'agit de traiter les poux de mer. Cependant, **leur utilisation est très réglementée** : ils sont utilisés uniquement en dernier recours, lorsqu'aucune autre méthode naturelle n'a fonctionné. Par exemple, l'utilisation du «poisson nettoyeur», un petit poisson qui débarrasse les saumons de leurs poux, est privilégiée par les éleveurs. **Il n'a jamais été détecté de trace de diflubenzuron dans le saumon norvégien.**

EST-IL VRAI QU'ON UTILISE DES ANTIBIOTIQUES POUR SOIGNER LES SAUMONS DE NORVÈGE ?

Aucun traitement, que ce soit des antibiotiques ou des pesticides, n'est administré de manière préventive dans l'alimentation des saumons. Tout traitement doit faire l'objet d'une autorisation vétérinaire au préalable.

En 2012, moins d'un pour cent des saumons ont été traités avec des antibiotiques.

QUEL EST L'IMPACT DE L'ÉLEVAGE DE POISSON SUR L'ENVIRONNEMENT MARIN ?

Préserver la mer a toujours fait partie des priorités de la Norvège. Riches en ressources naturelles, et indispensables à son activité, les eaux norvégiennes permettent au saumon de se développer dans son habitat naturel. Respecter cet environnement est capital pour permettre un élevage durable. C'est pourquoi, de nombreuses règles sont imposées aux éleveurs : avant toute installation d'une ferme d'élevage, des tests sont effectués pendant 1 an sur les eaux et fonds marins afin de s'assurer que le site est propice à l'installation d'un parc aquacole ; mise en jachère pendant 2 mois après chaque cycle de production...



QUESTION DE SANTÉ

LE SAUMON DE NORVÈGE EST IL BON POUR VOTRE SANTÉ ?

En tant que poisson gras, le saumon de Norvège est source de Vitamines D et surtout d'Omega-3, bons pour le cœur, le cerveau, le développement cérébral du fœtus et la protection immunitaire.

En France, il est **recommandé de manger du poisson au moins 2 fois par semaine dont un poisson gras, tel que le saumon, le maquereau, la truite...**

L'étude de la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) publiée en 2010 sur les bénéfices et les risques de la consommation de poissons, souligne que la consommation de poissons gras est essentielle à notre santé. Elle conclut aussi que, quel que soit l'espèce de poisson, **les bénéfices pour la santé sont supérieurs aux risques dans la limite de 7 portions de 100 grammes par semaine.**



**A PROPOS DE NORGE
LE CENTRE DES PRODUITS DE LA MER DE NORVÈGE**

Le Centre des Produits de la Mer de Norvège est une collective qui représente l'ensemble de la filière pêche et aquaculture de la Norvège. Son siège est à Tromsø. Il dispose d'un bureau permanent à Paris.



**LE SAUMON DE NORVÈGE
EN TOUTE TRANSPARENCE**

Toutes les réponses aux questions
que vous vous posez



L'AQUACULTURE EN NORVÈGE

Le caractère sain du saumon de Norvège a été récemment remis en cause dans certains medias. Ces informations sont erronées et non fondées. Aucune étude ne prouve ces allégations.

C'est pourquoi, le **Centre des Produits de la Mer de Norvège**, représentant de l'ensemble de la filière, a à cœur de rassurer les français sur la qualité des produits de la mer de Norvège. **A travers ces accusations infondées, c'est le savoir-faire de 20 000 hommes et femmes qui est questionné.**

La priorité pour la Norvège est, depuis toujours, de proposer des produits de qualité, sains et sûrs à la consommation.

Vous trouverez dans ce document des réponses claires et précises à toutes les questions que vous vous posez sur le saumon de Norvège.

Depuis des millénaires, la mer est une ressource majeure pour la Norvège. 21 000 kilomètres de côtes, des fjords profonds, une eau fraîche et pure renouvelée sans cesse par la fonte des neiges et le passage du puissant Gulf Stream... Cet environnement privilégié a fait de la Norvège l'une des premières nations de pêche du monde mais aussi d'aquaculture.

QU'EST-CE QU'UN ÉLEVAGE NORVÉGIEN ?

Les saumons de Norvège sont élevés dans de grands enclos au milieu des Fjords norvégiens. Les saumons d'élevage évoluent ainsi dans les mêmes conditions exceptionnelles que les saumons sauvages. Ces regroupements d'enclos sont appelés « **fermes d'élevage aquacole** », il y a en général entre 4 et 8 enclos par ferme. **Le travail quotidien des fermiers consiste à assurer la santé et le bien-être des saumons.**

- **4 poissons consommés en France sur 10**, toutes espèces confondues, sont **issus de l'aquaculture.**

- En 2012, **11 000 tests** ont été effectués en Norvège sur le saumon d'élevage pour garantir qu'il est sain et sûr à manger.

POUR QUELLES RAISONS PEUT-ON FAIRE CONFIANCE AU SYSTÈME DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE NORVÉGIEN ?

Il est important de souligner que le dispositif norvégien de sécurité alimentaire est entièrement harmonisé avec la législation européenne.

La Norvège s'appuie sur **6 principes** afin de garantir une sécurité alimentaire optimale :

- 1. Fournir des informations précises**, uniquement basées sur des études et rapports scientifiques.
- 2. Evaluer les risques**: cette évaluation est réalisée par des institutions scientifiques indépendantes : l'Autorité Européenne sur la Sécurité Alimentaire (EFSA), le Comité scientifique norvégien pour la sécurité alimentaire et d'autres institutions mandatées par le gouvernement norvégien.
- 3. Gérer les risques** : ce rôle est assuré par l'Autorité Norvégienne de Sécurité Alimentaire.
- 4. Contrôler** : il y a des contrôles à tous les niveaux de la chaîne de production alimentaire, à la fois par les producteurs eux-mêmes et les autorités.
- 5. Assurer une traçabilité fiable** : la traçabilité permet de retracer la vie du saumon norvégien de sa naissance au rayon poissonnerie du magasin.
- 6. Communiquer en toute transparence** : toutes informations concernant l'élevage de saumon norvégien est en libre accès sur le site web www.poissons-de-norvege.fr

AU SUJET DES PRINCIPAUX ENJEUX DE L'ÉLEVAGE

DE QUOI EST COMPOSÉE LA NOURRITURE DU SAUMON DE NORVÈGE ?

L'alimentation du saumon est composée de **protéines marines et végétales, d'huiles de poisson et d'huiles végétales, d'antioxydants, de vitamines et minéraux** ; des composants essentiels pour assurer sa croissance et sa bonne santé à tout stade de sa vie.

La question de l'utilisation de l'éthoxyquine a récemment été soulevée. Cet antioxydant est approuvé par l'Union Européenne en tant qu'additif afin de conserver la qualité des aliments pour poissons durant leur transport. L'UE a établi des limites acceptables pour le niveau d'antioxydants dans les ingrédients destinés à la fabrication de nourriture pour poissons, et des programmes de surveillance assurent que ces limites ne sont pas dépassées.

POURQUOI PEUT-ON TROUVER DES TRACES DE POLLUANTS DANS LE POISSON ?

Quelle que soit l'espèce, sauvage ou d'élevage, il peut y avoir des traces de polluants dans la chair du poisson, issues de leur environnement et de leur nourriture.

- Le saumon norvégien est sûr à manger. Les niveaux de polluants sont contrôlés et les tests montrent que les niveaux ont baissé de deux tiers ces dix dernières années. Les limites fixées par les autorités norvégiennes et européennes concernant les dioxines et PCB sont très strictes. Les contrôles montrent que le saumon norvégien a toujours été en deçà de ces limites. Les niveaux de polluants organiques dans le saumon norvégien sont **six fois inférieurs aux limites** définies.

- Les métaux lourds sont présents dans les mers et les rivières. On retrouve donc des **traces** de mercure et métaux lourds dans l'ensemble des poissons (d'élevage ou sauvages).