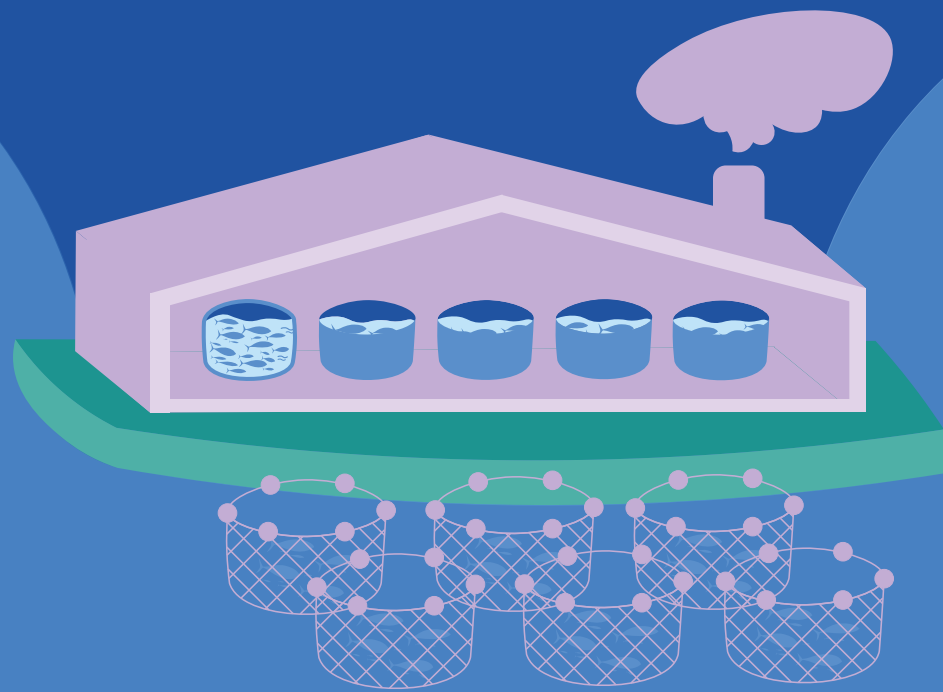


Saumon : faut-il vraiment voir la vie en rose ?

Le prix à payer pour manger des sushis

Une espèce quasi menacée

Le saumon de l'Atlantique est sur la liste des espèces "quasi menacées" de l'UICN. On ne le trouve donc presque plus à l'état sauvage. En revanche, on en trouve de plus en plus dans les fermes à saumons pour satisfaire notre appétit.



Fonctionnement de la salmoniculture

Au début de leur vie en élevage, les saumons grandissent dans des bassins d'eau douce à terre, où les conditions naturelles des rivières sont reproduites. Lorsqu'ils atteignent une taille suffisante, ils sont transférés dans d'immenses cages en mer dans des pays où l'eau est froide.

Les plus grands consommateurs de saumons

La France est dans le top 3 des plus gros consommateurs de saumons au monde. Si l'on consomme autant de saumons, c'est principalement parce que :

- Il est facile à cuisiner
- Il a une belle texture sans arête
- Il est gras et bon



Origine du saumon d'élevage

En Europe, la plupart des saumons que l'on consomme sont des saumons d'élevage qui proviennent de Norvège, d'Ecosse, d'Irlande... mais aussi parfois du Chili.

Justice sociale

La plupart des poissons qui servent à produire les farines et les huiles de poissons proviennent d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Ouest. Pour pouvoir manger des sushis, on s'accapare des ressources et on met en péril la survie de millions de personnes qui dépendent de ces poissons.

Éthique animale

Dans les systèmes intensifs, les concentrations de poissons sont maximales, les poissons se blessent et développent des maladies, et les méthodes d'abattage les laissent agoniser de longues minutes avant qu'ils ne meurent.



Impacts écologiques

L'aquaculture engendre aussi beaucoup d'impacts écologiques tels que :

- la pêche minotière
- la fabrication de colorant naturel à base de krill
- les émissions de gaz à effet de serre
- le déséquilibre des écosystèmes marins
- la dégradation de la qualité de l'eau