



SAUMON

Salmo salar
Oncorhynchus gorbusha
O. keta - *O. kisutch*

O. nerka - *O. tshawytscha*
O. masou masou



- Atlantique Nord
- Eaux continentales américaines, asiatiques et européennes
- Pacifique Nord



- Chalut de fond
- Filet
- Ligne
- Piège
- Senne



- Cage flottante en mer

→ BIOLOGIE

Saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*)

FAMILLE
Salmonidae.

TRAITS DISTINCTIFS

Corps fusiforme, coloration de la robe variable selon le stade de développement, taches noires principalement au-dessus de la ligne latérale, sur la tête et les opercules.

HABITAT

Espèce amphibiotique qui vit dans les eaux saumâtres et douces des fleuves et des rivières au fond graveleux (où elle se reproduit) et en mer dans l'Atlantique Nord.

ALIMENTATION

Crustacés et poissons.

MATURITÉ SEXUELLE

3-7 ans.

PÉRIODE DE FRAI

De novembre à janvier.

LONGÉVITÉ

3-9 ans. La plupart des saumons (95 à 98 %) meurent après la reproduction.

Au Chili, le virus de l'anémie infectieuse a lourdement frappé le secteur de l'aquaculture en 2007 et en 2013, probablement à cause d'une densité d'élevage trop élevée. En 2018, la Norvège a annoncé la présence de ce virus sur quatorze nouveaux sites. Pour lutter contre ce virus, des antibiotiques sont utilisés.

PÊCHE

Le saumon est une espèce à haute valeur commerciale, qui a de tout temps fait l'objet d'une intense exploitation, soit en pleine mer, soit en rivière au moment du frai. Le saumon sauvage est actuellement pêché principalement dans le nord de l'océan Pacifique (*Oncorhynchus spp.*) et dans la région de la mer Baltique (*Salmo Salar*).

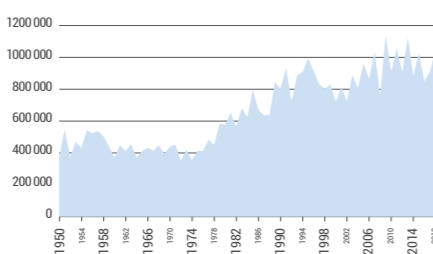
Après une très forte surpêche, notamment dans les années 60-70, les stocks de saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) se sont effondrés dans les années 90. Depuis, la pression de pêche s'est considérablement réduite. Le principal pays pêcheur au niveau mondial est la Suède qui pêche dans la mer Baltique et dans les fleuves qui s'y jettent.

Parmi les différentes espèces de saumon du Pacifique (*Oncorhynchus spp.*), le saumon rose *Oncorhynchus gorbusha* est l'espèce la plus pêchée au niveau mondial (576 499 tonnes en 2018) ; environ 90 % des débarquements proviennent des flottilles russes.

DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON SAUVAGE

(toutes espèces confondues) (en tonnes)

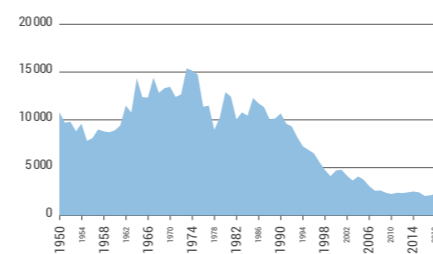
Source FAO 2020/2021



DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SAUMON SAUVAGE D'ATLANTIQUE

(en tonnes)

Source FAO 2020/2021



AQUACULTURE

L'élevage du saumon a débuté à la fin des années 60, en Norvège et au Royaume-Uni. La production de saumon d'élevage (toutes espèces confondues) dépasse celle de saumon sauvage depuis 1997. En 2018, 2,6 millions de tonnes sont issues d'élevage contre environ 1,1 million de tonnes pêchées au niveau mondial. L'élevage de saumon se pratique en cage flottante en mer et concerne presque exclusivement le saumon d'Atlantique.

Les principaux pays producteurs sont la Norvège, le Chili et le Royaume-Uni.

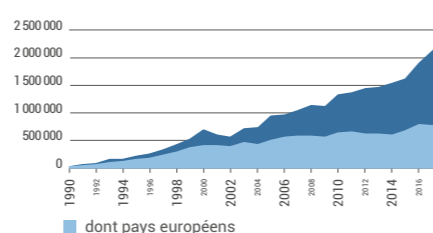
Le saumon est un poisson carnivore ; son alimentation comporte des farines et de

l'huile de poisson qui sont majoritairement produites à partir de petits poissons pélagiques sauvages.

PRODUCTION MONDIALE DE SAUMON D'ATLANTIQUE D'ÉLEVAGE

(en tonnes)

Source FAO 2020/2021



Éléments clés

- Les populations de saumon sauvage se sont fortement raréfiées partout dans le monde, à cause d'une pêche intensive, des modifications de leurs habitats et du changement climatique.
- Certains stocks de saumon du Pacifique se portent un peu mieux que les autres, tandis que les stocks de saumon d'Atlantique sont très fragilisés.
- La quasi-totalité du saumon consommé dans le monde est issu de l'élevage du saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*).

GESTION DES STOCKS

■ Saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*)

L'OCSAN ⁽¹⁾ créée en 1984 et qui comprend le Canada, la Danemark, les États-Unis, la Norvège, la Russie, l'UE et le Royaume-Uni, vise à contribuer à la conservation, la restauration et la gestion rationnelle des stocks de *Salmo salar*. Chaque partie contractante établit un plan stratégique pour mettre en œuvre la stratégie de conservation définie par l'OCSAN.

Pour les stocks de la mer Baltique, l'UE assure la gestion de la pêche professionnelle en mer en fixant des TAC ⁽²⁾ assortis de mesures techniques telles que des périodes de fermeture de pêche.

Les TAC suivent les avis scientifiques au moins depuis 2017, mais les prises réelles estimées* ont dépassé régulièrement ces limites dans les sous-divisions 22-31 et ainsi qu'en 2017 dans la sous-division 32.

Taille minimale de capture au sein de l'UE

Mer Baltique

Sous-division 31

▶ 50 cm

Sous-divisions 22-30 et 32

▶ 60 cm

■ Saumon du Pacifique (*Oncorhynchus spp.*)

Les États-Unis et le Canada ont signé en 1985 le « Traité sur le saumon du Pacifique » et créé la Commission du saumon du Pacifique. Chaque pays est responsable de la gestion de sa propre pêche, mais il doit le faire de façon cohérente avec le Traité.

* Les prises réelles estimées incluent les débarquements, les rejets et les captures mal/non déclarées ; les avis scientifiques et les TAC se réfèrent aux captures commerciales.



La quasi-totalité du saumon consommé dans le monde provient d'élevage et concerne *Salmo salar*. En 30 ans, le saumon est passé d'un statut de produit de luxe à l'espèce la plus commune de nos rayons et la deuxième la plus consommée en Europe après le thon. Le saumon est la première espèce de poisson frais consommée par les ménages français tant en tonnage qu'en valeur et la première espèce parmi les poissons fumés. Le saumon est, après le cabillaud, le deuxième poisson le plus consommé en Belgique ; en 2017, le cabillaud et le saumon représentent à eux deux la moitié de la vente totale de poisson frais.

→ AUTRES ESPÈCES

de saumon sauvage du Pacifique Nord présentes sur nos marchés et communément cités par leur nom anglais :

- Oncorhynchus gorbusha* saumon rose (Pink).
- Oncorhynchus keta* saumon keta (Chum).
- Oncorhynchus kisutch* saumon argenté (Coho).
- Oncorhynchus nerka* saumon rouge (Sockeye).
- Oncorhynchus tshawytscha* saumon royal (Chinook).
- Oncorhynchus masou masou* saumon japonais.

(1) Organisation de conservation du saumon de l'Atlantique Nord
(2) Total admissible de captures
(3) Agence américaine d'observation océanique et atmosphérique



Répartition géographique Saumon de l'Atlantique

ÉTAT DES STOCKS

Les stocks de saumon se sont raréfiés partout dans le monde depuis les années 90 à la suite d'une très forte surpêche, mais également en raison des modifications de leurs habitats et du changement climatique. Par ailleurs, les élevages de saumon peuvent mettre en péril les populations sauvages, dans le cas de maladies au sein des cages ou en cas d'échappement de poisson d'élevage dans le milieu sauvage. Les animaux d'élevage entrent alors en compétition avec les poissons sauvages, leur croisement potentiel affectant la diversité génétique et favorisant la transmission de maladies.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE (*Salmo salar*) - zones de pêche FAO 21 et 27

Salmo salar a entièrement disparu de 15 % des rivières et fleuves d'Europe et d'Amérique du Nord dans lesquelles il abondait. L'analyse de l'état des stocks de la région de la mer Baltique (Atlantique Nord-Est) est basée sur l'évaluation dans les fleuves du nombre de jeunes saumons qui dévalent vers la mer.

Sous-divisions 22-31 : la grande majorité des stocks de la partie Nord jouissent d'une pleine capacité de reproduction - les stocks de la partie sud présentent une capacité de reproduction faible, malgré une réduction importante de la pression de pêche.

Sous-division 32 : capacité de reproduction faible dans la majorité des fleuves analysés. Depuis 2015, les scientifiques recommandent de ne pas augmenter les captures dans toute la région (avis CIEM 2020 basé sur l'approche de précaution).

Les stocks de l'Atlantique Nord-Ouest se sont aussi considérablement affaiblis (NOAA[®] 2019).

SAUMON DU PACIFIQUE (*Oncorhynchus spp.*) - zones de pêche FAO 61 et 67

L'état des stocks des différentes espèces est très variable selon les zones. Les espèces qui se portent le mieux sont le saumon rose, le saumon argenté et le saumon keta

(Commission du saumon du Pacifique 2019/2020).



SAUMON SAUVAGE

- MSC • Douze pêcheries de *Oncorhynchus spp.* sont certifiées (Alaska, Colombie Britannique et Russie).

SAUMON D'ÉLEVAGE

- ASC • Quatre cent dix-neuf fermes de *Salmo salar* sont certifiées (Australie, Canada, Chili, Danemark, Îles Féroé, Norvège, Pologne et Royaume-Uni).
- AB • Le saumon est l'une des principales espèces élevées sous ce label.

Recommandation d'achats

SAUMON SAUVAGE

- À consommer avec modération - Saumon sauvage du Pacifique (*Oncorhynchus spp.*), de préférence le saumon rose et argenté d'Alaska et le saumon rose et keta du Canada.
- Privilégiez les individus pêchés à la ligne ou au piège.

- À éviter - Saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) : tous stocks.

SAUMON D'ÉLEVAGE

- Vérifiez les conditions de production avant tout achat.