

ASSEMBLÉE NATIONALE

15 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 1904

AMENDEMENT

présenté par

Mme Stambach-Terreoir, Mme Abomangoli, M. Alexandre, M. Amard, Mme Amiot, Mme Amrani, M. Arenas, M. Arnault, Mme Belouassa-Cherifi, Mme Bentorki, M. Bernalicis, M. Bex, M. Bilongo, M. Bompard, M. Boumertit, M. Boyard, M. Cadalen, M. Caron, M. Carrière, Mme Cathala, M. Cernon, Mme Chikirou, M. Clouet, M. Coquerel, M. Coulomme, M. Delogu, M. Diouara, Mme Dufour, Mme Erodi, Mme Feld, M. Fernandes, Mme Ferrer, M. Gaillard, Mme Guetté, Mme Hamdane, Mme Hignet, M. Kerbrat, M. Lachaud, M. Lahmar, M. Laisney, M. Le Coq, M. Le Gall, Mme Leboucher, M. Legavre, Mme Legrain, Mme Lejeune, Mme Lepvraud, M. Léaument, Mme Élisabeth Martin, M. Maudet, Mme Maximi, Mme Mesmeur, Mme Manon Meunier, M. Nilor, Mme Nosbé, Mme Obono, Mme Oziol, Mme Panot, M. Pilato, M. Piquemal, M. Portes, M. Prud'homme, M. Ratenon, M. Saint-Martin, M. Saintoul, Mme Soudais, M. Aurélien Taché, Mme Taurinya, M. Tavel, Mme Trouvé et M. Vannier

ARTICLE 4

Sous réserve de son traitement par les services de l'Assemblée nationale et de sa recevabilité
--

Après l'alinéa 24, insérer l'alinéa suivant :

« Les protéines d'origine animale servies dans les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge ne peuvent être issues d'élevages de saumons dont la totalité du grossissement est prévue dans des installations aquacoles à circuit fermé ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement du groupe LFI vise à garantir que le saumon servi en restauration collective ne soit pas issu d'élevages de saumons dont la totalité du grossissement est prévue dans des installations aquacoles à circuit fermé, qui sont de véritables fermes usines de saumon.

La France est un des pays les plus consommateurs de saumons au monde. Sur la seule année 2021, les Français en ont consommé près de 270 000 tonnes. Or la production française (3 000 tonnes par an), ne permet pas de répondre à cette demande puisque la température des eaux est trop élevée

pour pouvoir assurer la totalité du grossissement de ces poissons tout au long de l'année. Le saumon consommé en France est de ce fait quasiment entièrement issu d'importations étrangères, dont 43 % de ces importations proviennent de Norvège où les eaux sont plus froides.

Face aux problèmes sanitaires, environnementaux et de bien-être animal que pose l'élevage de saumons dans les eaux naturelles à l'étranger et face à l'augmentation de la consommation, les industriels de l'aquaculture ont donc développé l'élevage de saumons dans des bassins terrestres et ont très vite repéré une opportunité économique en France. Ces derniers prétendent « produire français » et cherchent à installer des exploitations d'élevage en RAS (Recirculating Aquaculture Systems ou Système d'Aquaculture en Recirculation en français) qui permettent de passer outre la contrainte de l'élevage en cages marines, en maintenant les saumons dans des bassins situés en pleine terre de la naissance à l'abattage. Cette technique d'élevage n'est pourtant pas encore totalement maîtrisée et présente des inconvénients majeurs particulièrement inquiétants.

Deux de ces projets sont aujourd'hui en cours d'installation en France : Pure Salmon en Gironde, et Local Ocean dans le Pas-de-Calais qui a obtenu une autorisation ICPE de la préfecture le 14 février 2024. Ces projets présentent de forts enjeux environnementaux et menacent la filière conchylicole française. En effet, les élevages en RAS menacent les écosystèmes par l'évacuation d'importantes quantités d'eaux usées du fait des rejets des poissons. Ces rejets sont déversés en milieu naturel où d'autres espèces de poissons vivent, les menaçant directement. Un rapport de FranceAgriMer estime ces rejets à « 5 000 tonnes de boues à 30 % de siccité [...], 500 tonnes d'azote et 80 tonnes de phosphore » pour une aquaculture de 10 000 tonnes de saumons par an. Ce même rapport démontre qu'à titre d'exemple, pour traiter les effluents d'un élevage qui produit 10 000 tonnes de saumons, il faudrait l'équivalent d'une station d'épuration dimensionnée pour 60 000 à 100 000 habitants. Le projet Local Ocean a indiqué que son ambition est de produire 40 000 tonnes à horizon 2030. Or, à ce jour, il n'existe aucune étude scientifique indépendante française qui quantifie les impacts des rejets en milieu naturels pour de telles quantités.

Quant au projet Pure Salmon, les rejets de boues non réutilisables et non retraitables qu'il implique se feraient dans le parc naturel marin de l'estuaire de la Gironde et les Pertuis Charentais qui est une zone classée et protégée par plusieurs dispositions réglementaires nationales et européennes (zone Natura 2 000, zone ZNIEFF 1 et 2, zone Zico).

Ces projets, par leurs rejets, constituent également une menace pour le secteur conchylicole. Ainsi, le projet de Pure Salmon, envisagé en pleine zone ostréicole, mettrait directement en danger les producteurs à proximité : certains font part de leur inquiétude sur l'installation de cette usine, qui serait un « précédent lamentable et dangereux » pour l'ensemble du secteur d'après Philippe Lucet, ostréiculteur. D'autant que le secteur de la culture d'huîtres françaises fait face à beaucoup de difficultés depuis plusieurs années partout en France (bassin d'Arcachon, Calvados, Manche, Vendée...).

D'après le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA), les pertes se sont chiffrées entre 7 et 11 millions d'euros pour le seul bassin d'Arcachon, ce qui équivaut à une perte de 20 % à 30 % du chiffre d'affaires. Ces crises aboutissent à une perte de confiance des consommateurs ce qui se traduit par une baisse de 40 % à 60 % de la commercialisation des huîtres françaises, quel que soit leur lieu de production, même si le bassin dans lequel elles sont produites n'a en aucun cas été concerné par les contaminations. En augmentant pollution et risques de contamination, l'installation d'un élevage intensif tel que le projet de Pure Salmon pourrait donc

sérieusement nuire à l'image de toute la production ostréicole française. Les rejets de ces élevages en RAS poseraient aussi des problèmes de réchauffement des eaux. Les émissions d'azote et de phosphore entraîneraient un phénomène d'eutrophisation des eaux environnantes, ce qui laisserait place à la prolifération d'algues. Comme nous pouvons malheureusement l'observer en Bretagne, la prolifération d'algues est extrêmement nocive pour les écosystèmes environnants, ainsi que pour la santé humaine.

De plus, selon la société Local Ocean, son projet rejeterait 156 000 m³ d'eau plus chaude (jusqu'à +8° C) par jour, ce qui équivaut au volume de 156 châteaux d'eau. Le réchauffement des eaux est aussi problématique pour les exploitations conchylicoles puisque la hausse de la température acidifie le milieu, ce qui a pour conséquence de fragiliser les coquilles des huîtres et des moules. La hausse de la température de l'eau favorise également le développement de certains prédateurs, comme dans la Manche où les araignées de mer envahissent les côtes et deviennent les principales responsables de la chute de 50 % à 80 % de la production sur certaines exploitations de moules de bouchot. La mytiliculture serait alors particulièrement touchée. Les mytiliculteurs situés sur la commune du Portel, où le projet a prévu de s'implanter, auraient des raisons légitimes de s'inquiéter pour leurs exploitations.

D'après les chiffres du ministère de la Transition écologique, la conchyliculture regroupe 2 294 entreprises et emploie près de 18 300 personnes en France. Ce secteur appartient pleinement au patrimoine des zones côtières françaises. Avec les difficultés qui existent aujourd'hui, les producteurs disent eux-mêmes ne pas recommander la profession à leurs enfants. Il est donc devenu urgent de les protéger et de leur donner des garanties économiques. Cette seule raison, en plus des dégâts qui seraient potentiellement causés à l'environnement, nous conduit à considérer qu'il est raisonnable d'empêcher dès aujourd'hui l'installation des fermes aquacoles de saumons en RAS.

Par ailleurs, l'argument en faveur de la souveraineté française n'est pas pertinent puisque les industriels sont aussi dépendants d'importations pour produire. Tout d'abord, les œufs proviendraient de l'étranger (en provenance d'Islande pour les deux projets). Ensuite, le saumon étant un poisson carnivore, il nécessite un modèle d'alimentation basé sur l'apport en protéines animales marines pour pouvoir se développer. Ainsi, élever des saumons en très grande quantité exige d'énormes apports d'intrants animaux d'origine marine, ce qui en fait une exploitation largement dépendante de la pêche minotière qui consiste à pêcher des petits poissons pélagiques destinés à être transformés en huile ou en farine. À titre d'exemple, la Norvège a importé 91,7 % de ces ingrédients parmi les 1 976 709 tonnes qu'elle a utilisées.

Comment les élevages français réussiraient là où la Norvège, leader mondial, échoue à être autosuffisante en la matière ? De plus, les ingrédients précités (intrants) sont majoritairement pêchés dans les eaux de l'Afrique de l'Ouest. La Norvège pêche et importe chaque année 2 millions de tonnes de poissons pélagiques sauvages, dont 123 000 à 144 000 tonnes venant des eaux de l'Afrique de l'Ouest. Les scientifiques estiment que 90 % de ces poissons pourraient servir directement à la consommation humaine et couvrir ainsi l'équivalent des besoins annuels en alimentation de 2,5 à 4 millions de personnes localement, soit plus que la seule population de la Gambie (2,7 millions), au lieu de fournir l'aquaculture norvégienne.

Concernant les besoins en eau, pour des objectifs de production assez semblables, les industriels annoncent des besoins en eaux qui interrogent en raison des écarts annoncés selon les projets en cours : pour le projet Local Ocean dans le Pas-de-Calais, l'exploitant annonce un besoin de 24 000

m³ de besoins en eau quotidiens, alors que le projet Pure Salmon en Gironde annonce lui un besoin de 7 000 m³, quand l'ancien projet de Smart Salmon (Côtes-d'Armor) aujourd'hui abandonné nous annonçait une consommation de 600 m³. Qui croire ? Malgré la restitution de la grande majorité de l'eau pompée, le pompage en eau augmente la pression sur les ressources hydriques dans le contexte que nous connaissons où les sécheresses sont de plus en plus intenses et fréquentes.

Le saumon commençant sa vie en eaux douces et la finissant en eaux salées, il a besoin des deux types d'eaux pour se développer en fonction de son stade de développement. Pour cela, les projets en RAS prévoient de prélever de l'eau directement depuis les bords de mers ou d'eau saumâtre pompée dans une nappe superficielle, ce qui est le cas du projet Pure Salmon en Gironde. Pour ce projet précis, les autorités locales en charge de la gestion de l'eau (commission locale de l'eau, Schéma d'aménagement et de gestion de l'eau) ont identifié des risques liés au pompage de cet aquifère, notamment celui que le pompage provoque une fracturation de la couche séparant une nappe d'eau potable à celle contenant l'eau saumâtre, entraînant une salinisation de la première. Les autorités susmentionnées ont donc émis un avis défavorable au projet en l'absence de réponse de la part de l'exploitant sur ce point.

Enfin, pour assurer des conditions d'élevages dignes et respectueuses de la santé des consommateurs, le règlement UE 2018/848 interdit déjà le recours aux systèmes de recirculation en circuit fermé sur les productions aquacoles en bio. Il est donc opportun d'éviter que ce type d'élevage ne s'installe quand c'est encore possible. Pour toutes ces raisons, et parce que les élevages des fermes aquacoles de saumons en RAS pourraient provoquer des dégâts irréversibles à l'environnement et pour le secteur conchylicole français, il convient d'instaurer un moratoire sur ces projets.

En tout état de cause, la restauration collective ne peut pas soutenir ces pratiques. Cet amendement vise à orienter les politiques publiques vers des alternatives plus soutenables et à contribuer à la réduction de la consommation de produits d'origine animale.