

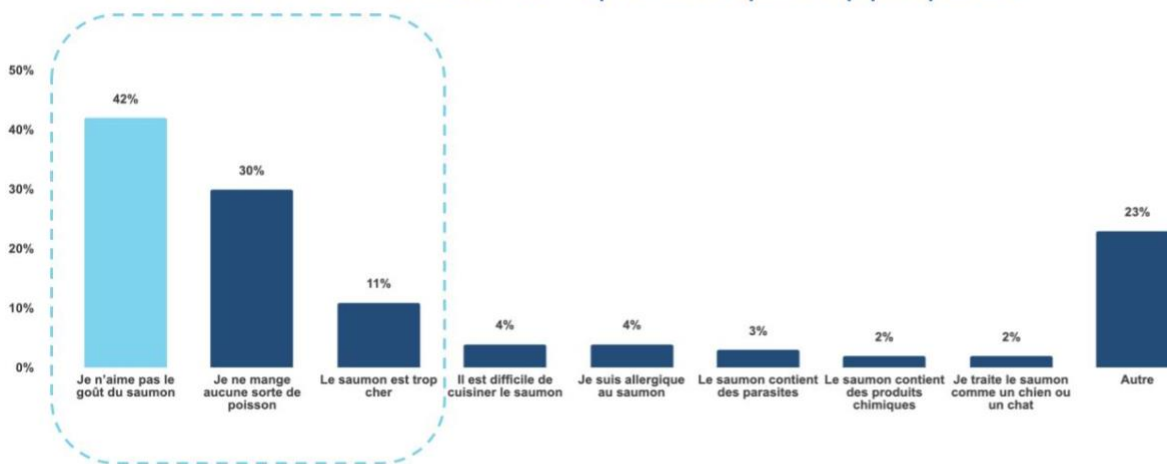
Un nouveau rapport indique que la plupart des Canadiens aiment le saumon, mais ils sont mal informés sur la méthode de production et préoccupés par le prix.

HALIFAX, N.-É. (18 novembre 2021) – Puisque 2022 sera l'Année internationale de l'aquaculture, le Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie, en partenariat avec [CADDLE](#), publie un nouveau rapport sur la consommation de saumon au Canada. L'objectif de ce rapport est de mieux comprendre la perception des Canadiens sur les méthodes de production du saumon et ce qu'ils en savent. Nous examinons la fréquence de consommation et les espèces préférées. Comme le gouvernement fédéral étudie la possibilité d'utiliser des parcs en haute mer pour la production de saumon, nous voulions avoir une meilleure idée de ce que les Canadiens savent de la production de saumon et des choix. Pour ce rapport, 10 008 Canadiens ont été interrogés en juin 2021.

Les Canadiens aiment manger du saumon à la maison

L'enquête était divisée en deux sections différentes. La première section portait sur les habitudes et les préférences de consommation. Au total, 79 % des Canadiens mangent du saumon, dont 10 % en mangent chaque semaine. **L'Île-du-Prince-Édouard** et **l'Alberta** ont le taux de consommation le plus élevé, soit 84 %. **La génération du baby-boom¹** a le taux de consommation le plus élevé avec 84 %, tandis que les **millénariaux²** ont le taux le plus bas avec 72 %. En ce qui concerne les salaires, les personnes qui gagnent plus de 75 000 \$ par an sont plus susceptibles de manger du saumon une fois ou plus par mois, que les personnes qui gagnent moins. En d'autres termes, les salaires constituent un facteur déterminant dans la consommation du saumon au Canada.

Pourquoi ne mangez-vous pas du tout de saumon ? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)



Caddle® Inc. Confidential
 Source: Caddle Custom Survey | June, 2021 | n = 10,008



¹ Génération du baby-boom : Personnes nées entre 1946 et 1964.

² Millénariaux : Personnes nées entre 1981 et 1996.

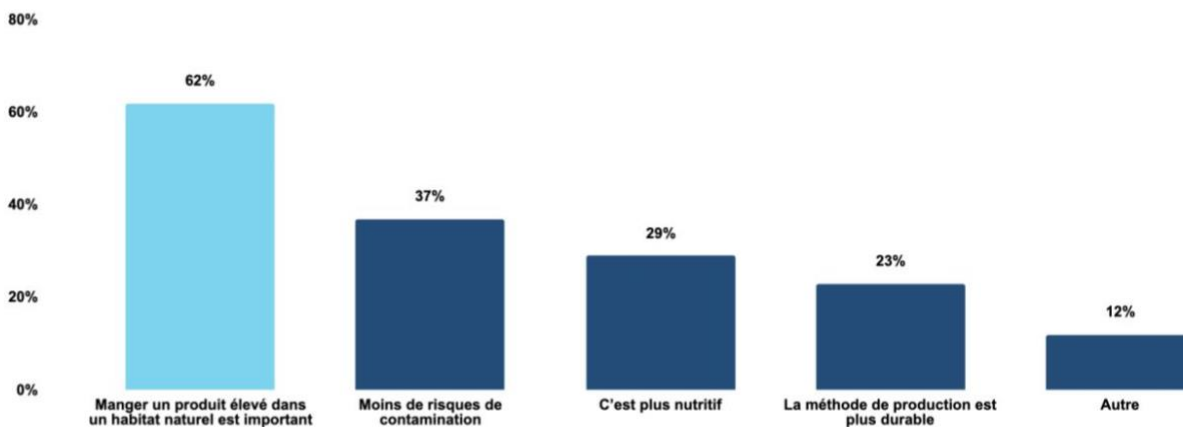
Lorsqu'on leur demande pourquoi ils ne mangent pas de saumon, la raison la plus fréquemment invoquée par les Canadiens est le goût. Alors que 42 % ont répondu que le goût est la raison pour laquelle ils ne mangent pas de saumon, 30 % ont répondu que c'est parce qu'ils ne mangent aucune sorte de poisson. Le prix est un problème pour 11 % des Canadiens. En outre, 5 % des Canadiens n'achètent pas de saumon en raison de la présence de **produits chimiques** ou de **parasites**.

Les Canadiens sont plus nombreux à manger du saumon à la maison (44 %) qu'au restaurant (8 %).

Le **saumon de l'Atlantique**³ est l'espèce la plus populaire auprès des Canadiens. Alors que 38 % des Canadiens préfèrent le saumon de l'Atlantique, 33 % préfèrent le **saumon du Pacifique** qui comprend les espèces sockeye, rose, chinook et chum. Au total, 29 % n'ont pas de préférence.

La deuxième section présentait des données sur la façon dont les Canadiens appuient certaines méthodes de production. À la question de savoir s'ils préfèrent le saumon sauvage ou d'élevage, 49 % des Canadiens préfèrent le saumon sauvage, mais 42 % n'ont aucune préférence. Lorsqu'on leur demande les raisons pour lesquelles les Canadiens préfèrent le **saumon sauvage**, les réponses varient.

Vous avez dit que vous préférez manger du saumon sauvage. Quelles sont vos principales raisons ? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)



Caddle® Inc. Confidential
Source: Caddle Custom Survey | June, 2021 | n = 10,008

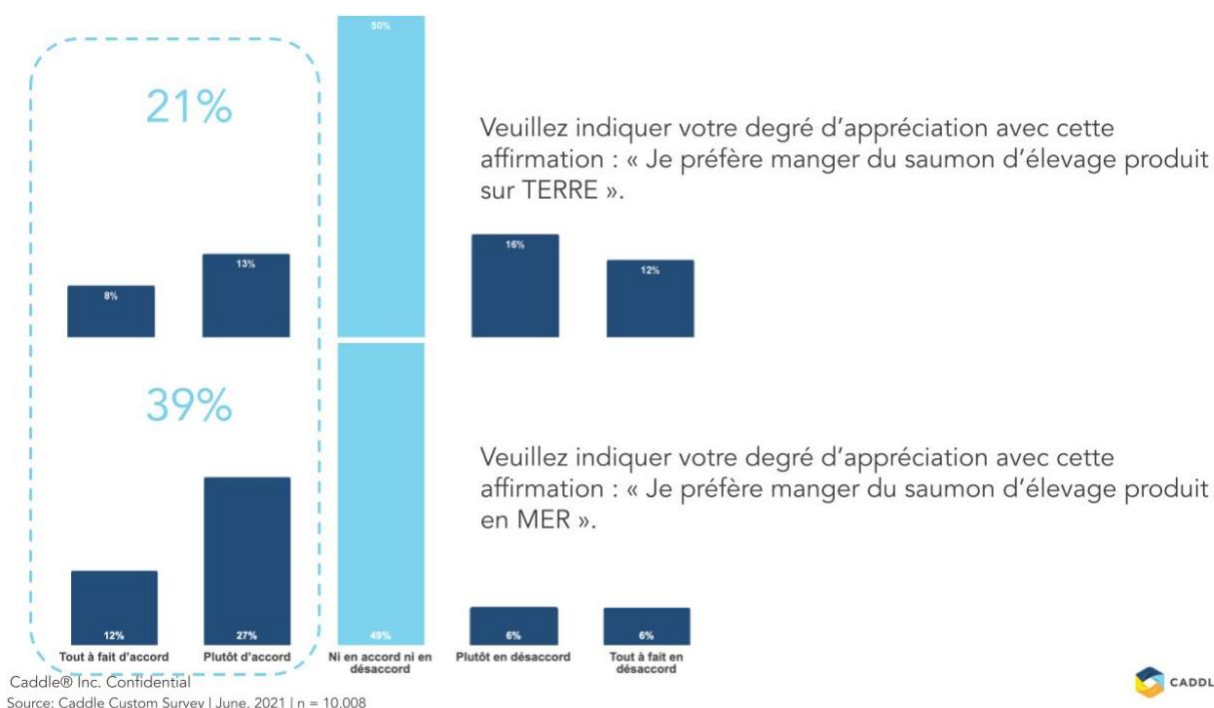


Au total, 62 % veulent manger un produit élevé dans un habitat naturel. Alors que 37 % pensent que le saumon sauvage réduit les **risques de contamination**, 29 % pensent que le saumon sauvage est plus nutritif, même si des

³ Le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) est une espèce de poisson à nageoires rayonnées de la famille des salmonidés.

recherches récentes suggèrent le contraire.⁴ Environ 23 % des Canadiens préfèrent le saumon sauvage parce qu'ils considèrent que cette méthode de production est plus durable. Les différences citées entre la production sur terre et la production en mer étaient également intéressantes.

Alors que 21 % des Canadiens préfèrent manger du **saumon d'élevage** provenant d'un **élevage sur terre**, un total de 39 % préfèrent un élevage en mer comme méthode de production. Les membres de la **génération Z**⁵ ont des opinions plus tranchées sur cette question. Alors que 33 % des participants de la génération Z sont d'accord avec les élevages sur terre, 46 % soutiennent les **élevages en mer**.⁶ Les millénariaux soutiennent les élevages de saumon en mer à 44 %. Seuls 12 % des baby-boomers approuvent les élevages de saumon sur terre, et 36 % du même groupe sont d'accord avec les élevages en mer. Le soutien aux élevages en mer est nettement plus fort dans tous les groupes.



⁴ Deux nouvelles études montrent que le saumon d'élevage est moins contaminé par le mercure et les PCB que le saumon sauvage, et que c'est l'espèce du saumon qui fait la différence sur le plan nutritionnel, et non le fait qu'il soit sauvage ou d'élevage.

Colombo, S.M., Mazal, X. 2020. Investigation of the nutritional composition of different types of salmon available to Canadian consumers. *Journal of Agriculture and Food Research*. 100056.

<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100056>

Jensen, I.-J.; Eilertsen, K.-E.; Otnæs, C.H.A.; Mæhre, H.K.; Elvevoll, E.O. An Update on the Content of Fatty Acids, Dioxins, PCBs and Heavy Metals in Farmed, Escaped and Wild Atlantic Salmon (*Salmo salar* L.) in Norway. *Foods* 2020, 9, 1901.

<https://doi.org/10.3390/foods9121901>

⁵ Génération Z : personnes nées entre 1997 et 2005.

⁶ On sait que les saumons d'élevage s'échappent parfois des cages et pénètrent dans l'habitat des populations sauvages.

Enfin, quelques questions ont été posées sur le saumon biologique. Seuls 26 % des Canadiens connaissaient l'existence du saumon biologique. Au total, 55 % des Canadiens seraient plus enclins à acheter du saumon d'élevage si celui-ci était nourri selon un régime durable sur le plan de l'environnement et nutritif. L'appui à l'aquaculture est similaire. Au total, 54 % des participants croient que l'aquaculture est un moyen durable de récolter le saumon au Canada.

Lorsque l'on évalue la perception des Canadiens en ce qui concerne le saumon et les méthodes de production, les Canadiens semblent soutenir la nature durable de la production d'élevage en mer. Néanmoins, nos résultats suggèrent que 50 % des gens sondés semblent mal comprendre la signification de l'élevage sur terre et de l'élevage en mer. Cela contredit le rapport commandé par Pêches et Océans Canada qui suggère que les consommateurs préféreraient l'élevage sur terre, car ils sont également prêts à payer des prix élevés.⁷⁸

Dre **Stefanie Colombo**, chercheuse principale du projet et titulaire de la Chaire de recherche du Canada en nutrition aquacole à l'Université Dalhousie, estime que les résultats montrent à quel point les Canadiens sont confus et mal informés sur la production de saumon. « Alors que le gouvernement fédéral écoute souvent les groupes d'intérêt, il semble que les Canadiens considèrent les élevages en mer comme une méthode de production très durable, en plus de la production terrestre », a déclaré Dr Colombo. « À l'avenir, l'exclusion de l'élevage dans les parcs en filet en mer élimine la possibilité d'une utilisation durable de notre littoral dans des zones appropriées pour la production alimentaire. Les deux modèles de production continueront tous deux à s'améliorer et à évoluer pour produire un saumon durable et nutritif pour tous les Canadiens. »

L'élevage terrestre est considéré par certains comme une méthode de production plus coûteuse pour l'élevage du saumon et son coût est difficile à prévoir.⁹¹⁰¹¹ Les résultats du rapport montrent une forte corrélation entre les salaires et la raison pour laquelle les Canadiens ne consomment pas de saumon. Le prix est un problème. « Si nous incitons l'industrie à produire plus de saumons en utilisant des élevages sur terre, nous rendrons potentiellement le saumon moins abordable pour un nombre croissant de Canadiens dans un avenir immédiat », a déclaré le Dr **Sylvain Charlebois**, directeur du Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire. « Le saumon est très présent dans le nouveau Guide alimentaire canadien, donc l'abordabilité doit être une priorité. »

Les auteurs du présent rapport recommandent que Pêches et Océans Canada examine toutes les options en fonction de leur valeur scientifique avant d'inciter l'industrie à adopter une méthode de production plutôt qu'une autre. C'est ce qui a été suggéré dans le rapport du MPO⁸ concernant l'établissement de la voie à suivre pour que

⁷ <https://www.bbc.com/news/business-56829129>

⁸ MPO. 2019. État des technologies de salmoniculture, 2019. Rapport préparé par Gardner Pinfold Consultants Inc. 31 août 2020. <https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/Library/40864509.pdf>

⁹ Bjørndal, T., & Tusvik, A. (2019). Economic analysis of land-based farming of salmon. *Aquaculture Economics & Management*, 23(4), 449-475.

¹⁰ Liu, Yajie, Rosten, Trond W, Henriksen, Kristian, Hognes, Erik Skontorp, Summerfelt, Steve, & Vinci, Brian. (2016). Comparative economic performance and carbon footprint of two farming models for producing Atlantic salmon (*Salmo salar*): Land-based closed containment system in freshwater and open net pen in seawater. *Aquacultural Engineering*, 71, 1-12.

¹¹ Trond Bjørndal & Amalie Tusvik (2019) Economic analysis of land based farming of salmon, *Aquaculture Economics & Management*, 23:4, 449-475, DOI: 10.1080/13657305.2019.1654558

de nouveaux systèmes de production, comme les systèmes terrestres et hybrides, remplacent le système de parcs en filet plus largement utilisé.

Fin du rapport.

Pour consulter le rapport entier, rendez-vous sur : <https://www.dal.ca/sites/agri-food.html>

Contacts

Stefanie Colombo, Associée de recherche

Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

stefanie.colombo@dal.ca

Sylvain Charlebois, Directeur

Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

sylvain.charlebois@dal.ca

Janet Music, Coordonnatrice en programme de recherche

Laboratoire des sciences analytiques en agroalimentaire, Université Dalhousie

janet.music@dal.ca

Méthodologie : Un sondage représentatif auprès de 10 008 Canadiens a été réalisé en partenariat avec Caddle en juin 2021.

Marge d'erreur : +/- 1,3 %, 19 fois sur 20. Tout écart entre les totaux est dû à l'arrondissement.

Certificat de déontologie de recherche : N°. 2020-5215.

Divulgateion : Le financement de cette enquête provient de la compagnie **Caddle** et de **l'Université Dalhousie**.