



Labeyrie Fine Foods fait bouger les lignes de la filière saumon Avec CARE Salmon, le groupe engage un mouvement collectif pour plus de responsabilité et de bien-être animal

Paris, le 29 septembre - Alors que la consommation mondiale de saumon poursuit sa progression, avec une demande qui a triplé en 30 ans*, les attentes des consommateurs évoluent. Le plaisir ne suffit plus : plus de 9 Français sur 10 souhaitent que les poissons d'élevage bénéficient de meilleures conditions de vie**. Dans ce contexte, Labeyrie Fine Foods confirme sa volonté de concilier exigence éthique, impact positif et excellence produit.

En 2024, le groupe a co-développé avec l'ONG CIWF France et le bureau d'éthologie Bankiva un collectif inédit : CARE Salmon, réunissant les acteurs majeurs de l'approvisionnement en saumon autour d'un objectif commun : faire progresser les standards de bien-être animal dans la filière.

Faire évoluer un modèle face à une équation nouvelle

Aujourd'hui, la majorité du saumon consommé en France est issu d'élevage, principalement en Norvège et en Écosse. Mais les conditions de production intensives soulèvent de nombreuses critiques. Dans le même temps, le saumon reste un produit plaisir incontournable, au cœur de tous les usages et tous les moments (petit-déjeuner, apéritif, entrée, plat, bowls, tartines, brunchs, snacking...). Cette tension entre attrait croissant et enjeux éthiques impose une transformation de la filière.

C'est tout le sens de l'initiative CARE Salmon : créer un espace de dialogue, de partage et d'engagement pour que le plaisir du saumon puisse rester durable, responsable et aligné avec les attentes contemporaines.

CARE Salmon : un collectif structurant, né de l'initiative de Labeyrie Fine Foods

Lancé en 2024 sous l'impulsion de Labeyrie Fine Foods du CIWF et du Bureau Bankiva, le collectif CARE Salmon réunit des acteurs représentant plus de 20 % des volumes importés en France : Labeyrie Fine Foods, Groupement Mousquetaires, Auchan Retail International, E.Leclerc, Réseau Vivalya, Demarne, API Restauration, Hana Group.

Accompagnés par CIWF France et Bankiva, les membres du collectif ont rédigé une lettre ouverte à destination des producteurs de saumons, avec des engagements concrets pour faire progresser les pratiques d'élevage.

9 priorités opérationnelles ont été définies, parmi lesquelles :

- La formation initiale et continue des professionnels
- Le suivi quotidien de la qualité de l'eau
- L'usage d'indicateurs comportementaux et sanitaires
- La gestion de la densité et la lutte contre les parasites
- Les bonnes pratiques de manipulation et d'abattage
- La transparence des données clés envers les clients et le public
- Le soutien à la recherche appliquée sur le bien-être animal

Ce travail collectif, animé par Bankiva, constitue une base commune d'exigence conçue pour être progressive, réaliste et partagée, conciliant savoir scientifique, faisabilité opérationnelle et volonté de transformation.



Labeyrie Fine Foods : un rôle moteur pour une aquaculture plus vertueuse

En tant que leader sur le saumon fumé en France, Labeyrie Fine Foods revendique un rôle structurant dans la transition du secteur.

Concrètement, cela se traduit par :

- La sélection de fermes partenaires engagées, respectant des critères de bientraitance : densité maximale fixée à 2,5 %, absence d'antibiotiques préventifs, respect du rythme naturel de croissance
- Un approvisionnement certifié (AB, Certiconfiance, Aquaculture Raisonnée...)
- L'expérimentation de nouvelles pratiques d'alimentation, de suivi vétérinaire et de transparence
- L'engagement dans des filières pilotes, en dialogue permanent avec les producteurs

L'ambition est claire : allier plaisir et responsabilité, et faire de la filière saumon un levier stratégique de progrès.

Une démarche alignée sur la mission RSE du groupe

La dynamique CARE Salmon s'inscrit pleinement dans la stratégie RSE de Labeyrie Fine Foods, portée par une mission structurante : "Rendre possible le plaisir intense responsable."

Cette stratégie repose sur trois piliers :

- Préserver les écosystèmes et le bien-être animal
- Maîtriser les process (éco-conception, logistique responsable...)
- Respecter les femmes et les hommes qui produisent et consomment

Parmi les 12 chantiers prioritaires figurent l'approvisionnement responsable, la réduction de l'impact environnemental, le clean label, ou encore l'éthique et la transparence.

"Notre ambition est claire : faire évoluer nos filières pour qu'elles allient performance, exigence et responsabilité. CARE Salmon incarne notre volonté de structurer le changement, en créant un cadre commun, exigeant, mais atteignable. Labeyrie Fine Foods souhaite montrer qu'un autre modèle est possible, celui du collectif, pour répondre à la fois à la demande croissante de saumon, et à l'exigence de respect du vivant." – Gaëlle Ouari, Directrice RSE, Communication et Stratégie des Marques, Labeyrie Fine Foods

À propos de Labeyrie Fine Foods

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 901 Millions d'euros, compte 3 315 collaborateurs et 12 sites dans le monde.

* <https://www.wwf.fr/especes-prioritaires/saumons>

** https://www.ciwf.fr/media/7458826/cp_24sept2024_fishpoll.pdf