

## Affaire du Saumon, Cas de Guerre de l'Information.

S'agit-il de favoriser les intérêts de la pisciculture américaine et de la production d'huiles de lin et de soja, tout en déstabilisant le milieu aquacole européen ?

L'amélioration de la qualité de la production aquacole est un enjeu mondial, l'aquaculture restant pour l'avenir la principale ressource de protéines animales, tandis que la production de pêche ne cesse de s'effondrer.

Un article du *Figaro* daté du 3 avril 2004 parle encore d'un nouveau marché de la santé en France, articulé autour des célèbres omega-3, ces acides gras insaturés présents dans les poissons (surtout le saumon, le maquereau et le hareng), les noix et le colza. Depuis quelques mois, le thème des omega-3 fleurit dans la presse féminine comme dans *Elle*<sup>1</sup>, sans parler des librairies dans lesquelles le livre de David Servan-Schreiber, *Guérir le stress, l'anxiété et la dépression sans médicaments ni psychanalyse*, aux éditions Robert Laffont, a dépassé les 400 000 exemplaires. Les chercheurs de l'INSERM comme Gérard Pieroni ou Philippe Bougnoux communiquent également sur le sujet, déclarant même que « La supplémentation en omega-3 apporte un réel bénéfice dans le traitement des tumeurs par radiothérapie. »

### Focus sur l'opinion publique :

L'opinion publique en Amérique du nord et en Europe est très sensible aux problèmes de sécurité alimentaire, à double titre :

- Sensibilisation négative : l'affaire de l'ESB a récemment et durablement échauffé l'opinion publique sur la sécurité alimentaire. Elle avait déjà atteint des élevages de saumons nourris aux farines animales il y a 7 ans en Europe du nord. En Amérique, les contrôles drastiques en agriculture rendent les consommateurs assez méfiants (interdiction de franchir la frontière d'un État avec des fruits dans ses bagages). Méfiance plus que prudence des deux côtés.
- Sensibilisation positive : le marché de la santé se développe fortement, et les très à la mode omega-3 ont renforcé l'intérêt pour le saumon, qui dans l'esprit du public est la principale source d'omega-3 dans l'alimentation. Les européens ont un goût certain pour les « alicaments » et les produits frais.

## Comment tout a commencé.

« L'affaire du saumon », comme cette polémique a vulgairement été appelée, a commencé très exactement le 9 janvier 2004, suite à la publication dans le Volume 303 de la revue *Science* d'une étude de quatre pages sur les contaminants chimiques du saumon<sup>2</sup>. Aujourd'hui payante sur le site de *Science*<sup>3</sup>, mais téléchargeable gratuitement sur le site institutionnel commanditaire de l'étude, *The Pew Charitable Trusts*<sup>4</sup>, cette étude semble avoir volontairement semé le trouble, non pas au sein de la communauté scientifique, mais au sein de l'opinion publique. Effectivement, les informations de l'étude ont été reprises quasiment immédiatement par certains organes de presse spécialisés comme la revue *Nature*, puis diffusées sous forme de dépêches à la presse internationale.

### *Phase 1 : l'étude de Science.*

Dans le chapeau de l'étude, Ronald A. Hites plante le décor d'un secteur dans lequel il avance en tant que pionnier, car selon lui, « Les risques de santé potentiels liés à la consommation du saumon d'élevage n'ont jamais été examinés avec rigueur », ce qui sera ensuite totalement démenti par l'AFSSA. Les travaux de l'équipe de Hites ont porté sur plus de 2 tonnes de saumon sauvage et d'élevage prélevées dans le monde entier, ce qui représente plus de 700 spécimens. Le chapeau annonce dès le départ que les résultats sont univoques : les concentrations de contaminants dans le saumon d'élevage sont supérieures à celles du saumon sauvage, mais surtout, les concentrations dans le saumon d'élevage européen sont bien supérieures à celles des saumons d'Amérique du Nord et du Sud. Des analyses de risque, toujours selon le chapeau de l'article, démontrent que « La consommation de saumon d'élevage de l'Atlantique peut causer des problèmes de santé. »

<sup>1</sup> « Déprime : essayez les omega-3 », « Protégez votre cœur », « Fragiles omega-3 », *Club Elle.fr*, Santé/News.

<sup>2</sup> « Global assessment of organic contaminants in farmed salmon », Ronald A. Hites – Jeffery A. Foran – David O. Carpenter – M. Coreen Hamilton – Barbara A. Knuth – Steven J. Schwager, *Science*, vol. 303, 9 janvier 2004, p. 226 à 229.

<sup>3</sup> [www.sciencemag.org](http://www.sciencemag.org)

<sup>4</sup> [www.pewtrusts.com/pdf/salmon\\_study.pdf](http://www.pewtrusts.com/pdf/salmon_study.pdf)

## *La présentation de l'étude : de la méthode aux échantillons.*

Le début de l'étude pose que si la consommation de saumon a été reconnue à raison nécessaire pour la santé, ce poisson est tout de même un carnivore gras qui se nourrit assez haut dans la chaîne alimentaire, et donc accumule des contaminants organochlorés. Hites et son équipe déclarent que les risques de santé liés à la consommation du saumon d'élevage n'avaient jamais été évalués « correctement », puisque seulement trois études précédentes avaient été menées, et qu'elles n'étaient pas crédibles à cause de leur échantillonnage et de leur zone géographique couverte, tous les deux réduits. Tous les prélèvements effectués par l'étude publiée dans *Science* ont été homogénéisés et analysés par chromatographie gazeuse et spectrométrie de masse en haute résolution, avec une méthode très proche de celle utilisée pour les tests de dopage des athlètes.

### L'étude démontre que :

- Sur 14 contaminants organochlorés analysés, la concentration de 13 d'entre eux était plus forte dans le saumon d'élevage que dans le saumon sauvage ;
- Ces concentrations étaient elles-mêmes plus importantes pour les échantillons provenant d'Europe et d'Amérique du Nord sur l'ensemble des 14 contaminants ;
- Ces concentrations apparaissent encore supérieures dans le saumon d'élevage européen, en les comparant avec celles des échantillons d'Amérique du Nord et du Sud.
- Les 4 contaminants les plus dangereux (la tristement célèbre dioxine, la dieldrine, le toxaphène et les PCB – Polychlorophényles ou pesticides) étaient plus présents dans les échantillons provenant de l'Écosse et des îles de Faroe. Les taux les plus faibles ont été enregistrés pour les échantillons provenant du Chili et de l'état de Washington ;
- Sur les échantillons provenant d'achats effectués en supermarché dans le monde entier, les résultats les plus alarmants provenaient de Francfort, Édimbourg, Paris, Londres et Oslo.

« La plupart des saumons vendus dans les magasins européens viennent de fermes d'élevage européennes, qui produisent le saumon le plus contaminé. » La sentence est sans appel. L'étude explique ensuite que la différence entre les masses de contaminants organochlorés présents dans les saumons d'élevage et les saumons sauvages, provient de leur alimentation. Les saumons d'élevage sont nourris à base de concentrés d'huiles et de farines de poissons obtenus à partir de la pêche de petits poissons pélagiques. Ces concentrés donnés aux saumons d'élevage en Europe ont été analysés, et montrent une plus grande quantité de contaminants que les produits achetés en Amérique du Nord et du Sud. À la question « Pourquoi les concentrés européens seraient-ils plus contaminés que les autres ? », Hites et son équipe répondent que les eaux industrielles de l'Atlantique en Europe du Nord sont en cause, passant leurs polluants à la chair des petits poissons qui vont être utilisés pour élaborer la nourriture des saumons.

## *Pas plus d'un repas au saumon d'élevage par mois, sous peine de « risque potentiel de cancer ».*

Les conséquences pour le consommateur sont dépendantes de la toxicité des contaminants présents dans le poisson, de leur concentration dans les chairs du saumon en question, ainsi que de la fréquence d'ingérence. L'étude a utilisé les standards de l'US EPA<sup>5</sup> et de la FDA<sup>6</sup> afin de démontrer les risques de consommation.

### Encore une fois, l'étude démontre que :

- Selon les standards EPA, il faudrait en Europe limiter chaque espèce de poisson à un nombre particulier et fixe de repas par semaine ou par mois pour ne pas prendre de risques ;
- Les chiffres apportés par les études d'échantillons d'Allemagne et d'Écosse indiquent qu'une consommation sans risques se situerait autour d'un repas avec un morceau de saumon de 227 grammes tous les deux mois ;
- Ces chiffres ont été basés sur des « estimations de risques potentiels de cancer ».

Enfin, l'étude rappelle qu'« un poisson qui n'est pas contaminé est un poisson en bonne santé », et revient bien sur toutes ses conclusions : le saumon d'élevage européen est le plus contaminé du monde, il présente un risque lié à la santé bien plus important qu'en Amérique à cause des bioaccumulations de nos eaux polluées par l'industrie. Hites et son équipe préconisent une traçabilité du saumon et un étiquetage obligatoire mentionnant « sauvage » ou « élevage » ainsi que le pays d'origine du poisson.

---

<sup>5</sup> Environmental protection agency.

<sup>6</sup> Food and drug administration.

Les 5 actions immédiates qu'il aurait fallu mettre en œuvre (par ordre de priorité et d'exécution dans le temps) :

	Cible	Thème	Action concrète	Suivi
1	Auteurs de l'étude	La méthodologie de l'étude est douteuse	Soumettre l'étude à une contre-expertise par des experts indépendants. Le choix de ces experts ne devra laisser aucune opportunité de critique aux détracteurs.	Diffuser les résultats de la contre-expertise
2	Agences nationales et internationales	Certaines agences ont déjà pris position contre l'étude	Lobbying de soutien et de diffusion pour obtenir l'alignement des agences qui ne se sont pas encore prononcées	Détacher une personne chargée de contrôler l'effectivité des actions de lobbying
3	Activité commerciale du secteur	Mesurer l'impact de l'étude sur le secteur	Mettre en place un suivi des ventes sur la filière saumon de Boulogne-sur-mer, 1 <sup>er</sup> centre européen. Réaliser ce suivi pour chacune des origines européennes (écossaise, irlandaise, norvégienne,...) afin d'identifier les pays ayant le plus souffert de cette étude.	Diffuser l'évolution des ventes dans les pays concernés. Porter plainte contre X avec la France, La Norvège et l'Irlande.
4	Gouvernement écossais et UE	Protéger les membres des syndicats dont le SQS	Lobbying pour sensibiliser les cibles à un nécessaire soutien financier des petits producteurs en cas d'aggravation de la crise. Mettre en avant le poids non négligeable de l'élevage de saumon dans l'économie des pays européens concernés que ce soit en terme d'emploi ou d'exportations.	Associer à notre démarche les acteurs locaux (élus, chambres consulaires...)
5	Autres acteurs lésés par l'étude	Coordonner les efforts de défense et de riposte	Prendre contact avec ces autres acteurs pour leur proposer d'élaborer une stratégie collective. Alliance entre les syndicats nationaux.	Créer une cellule spéciale commune pour assurer le suivi de cette crise

## *Phase 2 : La reprise de l'étude par Nature.*

Le même jour, à savoir toujours le 9 janvier 2004, *Nature* reprend les conclusions de l'article de *Science* dans sa section *Science Update*<sup>7</sup> et va encore plus loin sur son site Internet<sup>8</sup>. Michael Hopkin cite comme source l'étude de *Science* et déclare que « Le saumon d'élevage contient jusqu'à 10 fois plus de produits chimiques causant le cancer que ses homologues sauvages », ce qui n'a jamais été démontré par l'étude en question.

Dans cet article, David Carpenter, membre de l'équipe de Hites ayant mené l'étude, déclare que la nouvelle est un coup dur à l'image du saumon toujours présenté comme nourriture saine (le saumon est riche en acides gras omega-3 essentiels au bon fonctionnement du cœur comme expliqué en introduction). John Webster, conseiller scientifique au SQS<sup>9</sup> et représentant de l'industrie du saumon d'élevage, juge quant à lui les chiffres de cette étude inadmissibles car fruits d'une extrapolation énorme. « Si nous devions suivre ce genre de conseils, nous n'aurions plus rien du tout au menu ! », déclara à raison Webster, comme nous le verrons plus loin.

Un autre expert du risque santé, Robert Lawrence de l'Université Johns Hopkins de Baltimore, déclare que les risques liés à la consommation du saumon d'élevage dépassent les bienfaits pour certains types de personnes. « Le saumon est peut-être bon pour les hommes d'âge moyen, mais pas pour les femmes enceintes et les enfants », déclare l'expert en insistant bien sur la corde émotionnelle. Vers la fin de l'article, Carpenter revient à la charge en disant que les résultats européens ne sont pas étonnants à cause de l'industrie européenne qui a libéré ses PCB essentiellement par incinération (manufactures de peinture...) et par épandages dans les champs (pesticides...). La conclusion de Carpenter est qu'il faut élever le saumon de manière végétarienne, en remplaçant les protéines de poissons concentrées par des dérivés de soja et de lin. Par exemple, l'huile de lin est très riche en omega-3, et Carpenter de conclure : « Nous ne sommes pas en train de dire aux gens de ne pas manger de poisson, mais qu'il y a des alternatives. »

<sup>7</sup> « Farmed salmon harbour pollutants », Michael Hopkin, *Nature*, Macmillan Magazines, 9 janvier 2004.

<sup>8</sup> <http://www.nature.com/nsu/040105/040105-10.html>

<sup>9</sup> Scottish quality salmon.

Agir ou ne pas agir :

	<b>Menaces</b>	<b>Opportunités</b>
<b>Intervention</b>	- Risque d'utilisation d'une mauvaise argumentation	- Désamorcer les critiques - Influencer l'opinion publique par les relais médiatiques - Garder l'initiative
<b>Non-intervention</b>	- Risque d'aggravation - Qui ne communique pas donne l'impression d'admettre la thèse adverse	- Ne pas communiquer permet d'intervenir plus tard et d'exploiter les failles ouvertes des adversaires

## La réaction européenne.

### *Phase 3 : Le démenti de l'AFSSA<sup>10</sup>.*

Le vendredi 9 janvier 2004, un communiqué de presse de l'AFSSA répond à l'étude de *Science*, en précisant que seulement 3 saumons ont été achetés à Paris afin de réaliser l'étude. Aux dires de l'AFSSA, l'étude « n'apporte pas d'éléments spécifiques nouveaux sur la présence de dioxines, PCB et pesticides dans le saumon, poisson gras dont on sait par de nombreuses études et données recueillies qu'il fixe ce type de contaminants ». Les résultats de l'étude *Science* sont cohérents avec l'étude des plans de surveillance menés par le ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales pour ce qui est des dioxines.

- L'étude française trouvait 2,8 picogrammes de dioxine par gramme de poids frais, contre 2 seulement pour l'étude de *Science*, sachant que la teneur maximale européenne se situe à 4 picogrammes ;
- Pour ce qui est des PCB, les résultats sont très différents avec 17 nanogrammes par gramme de poids frais pour l'étude française, contre 40 pour celle de *Science* ;
- Pour ce qui est de la dieldrine, cette molécule est interdite en France depuis 1972 et en Europe depuis 1993 compte tenu de sa persistance dans l'environnement (concept de rémanence). Elle est cependant prise en compte dans les plans de surveillance qui ne révèlent aucune non conformité ;
- Le toxaphène, enfin, insecticide retiré du marché au niveau mondial, n'est plus analysé en France.

Ainsi, la méthode d'évaluation des consommations à ne pas dépasser sur laquelle s'appuie *Science* repose sur l'analyse mathématique de l'EPA. Les méthodes de l'EPA sont différentes de celles utilisées par les organismes de santé publique et de la protection du consommateur au niveau mondial, et reconnues par l'OMS et les agences nationales de sécurité européennes alimentaires. L'agence précise que si l'étude de *Science* rappelle à raison l'importance de la surveillance des contaminants, « Il paraît non fondé à ce stade de revenir sur les évaluations et recommandations antérieures au seul vu de cette étude. » Juliette Chevalier de souligner en gras dans son communiqué : « L'AFSSA rappelle sa recommandation de consommer du poisson au moins deux fois par semaine en alternant les espèces [...], dont le saumon. »

### *Phase 4 : L'écho dans la presse française.*

L'information est reprise le même jour par *Les Échos* et *Le Figaro* dans deux articles rigoureusement identiques en termes de contenu, présentant les grandes lignes de l'étude de *Science* sans porter aucun jugement de valeur. Le lendemain, *Le Monde* et *Libération* réagissent à leur tour, avec 24 heures de retard, mais avec deux articles au crédit de *Libération*. Le journal dit que l'étude « coupe l'appétit », en la résumant très clairement et en soulignant des informations intéressantes : le Japon est le plus gros consommateur de saumon devant... la France. La FSA<sup>11</sup> réagit directement en dénonçant l'étude de *Science*, tout comme l'AFSSA avec le toxicologue François André qui déclare que l'article est « alarmiste ». Ce qui devient très intéressant, c'est de voir que même la FDA américaine a pris le parti de s'opposer à l'étude de *Science* en critiquant la méthode de calcul utilisée et en restant cohérente avec sa politique traditionnelle d'encouragement à la consommation du saumon. Elle déclarait le 9 janvier : « Il n'y a pas de motifs d'inquiétude pour la santé publique », en rajoutant avec humour un petit truc pratique : « En enlevant la peau du saumon, on réduit fortement le taux de dioxines et de PCB. » Dans *Le Figaro* du 10 janvier, un excellent article de la rubrique Sciences et Médecine nous apporte une citation intéressante de Manfred Luetzow, expert de la FAO<sup>12</sup> : « Je n'arrive pas à comprendre comment ils ont procédé. »

<sup>10</sup> Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

<sup>11</sup> Food security administration, équivalent britannique de l'AFSSA.

<sup>12</sup> Food and agriculture organization des Nations unies.

24 heures après la réaction du *Figaro* et des *Échos*, *Le Monde* entre dans la danse avec un petit article récapitulatif, entièrement inspiré de la dépêche AFP utilisée par ses deux confrères une journée plus tôt. Le célèbre journal réitère son exploit le 13 janvier avec un autre minuscule article dénué d'informations pertinentes. Mais c'est dans deux articles datés du 23 janvier que *Le Monde* renverse la tendance. En effet, le journal devient le premier à produire deux articles de fond, polémiques et très bien documentés. Ils restent à ce jour les deux meilleurs articles sur le sujet, publiés dans la presse française. Les deux sont signés Stéphane Foucart.

Le premier article précise bien que même aux États-Unis, les résultats de l'étude de Ronald A. Hites sont contestés. On y apprend également que le toxicologue américain Charles Santerre, professeur au département d'alimentation et de nutrition de l'Université de Purdue (Indiana), rejoint les avis de l'AFSSA et de la FDA. L'article critique vigoureusement les méthodes scientifiques lacunaires employées par l'équipe de *Science*. L'autre essai, plus polémique encore, ose envisager cette étude comme une attaque informationnelle visant à déstabiliser le milieu de l'aquaculture européenne afin de favoriser le soja transgénique américain. Nous y reviendrons dans la dernière partie de ce papier.

Stéphane Foucart déclarait, toujours dans *Le Monde* du 23 janvier 2004, que la Filière Française Poissons et Coquillages (FFPC) a mis en place le 16 janvier une cellule de veille pour évaluer les dommages économique causés par la publication de l'étude. François Falconnet, directeur scientifique de la FFPC, parlait également au même moment de demander des réparations en justice si les pertes étaient réelles, en portant plainte contre X avec la Norvège, l'Écosse et l'Irlande.

Elles le sont : la filière saumon de Boulogne-sur-mer, premier centre européen pour les produits marins transformés, a subi en un mois, du 9 janvier au 9 février 2004, les effets de l'étude de *Science*. Le numéro un français, *Direct Océan*, a connu une baisse de 70 % de ses ventes par rapport à la même période de 2003. Est-il besoin de parler des britanniques, qui, méfiants vis-à-vis du bœuf pour cause d'ESB, s'étaient reportés sur les poissons gras : leur consommation de saumon est ainsi passée de 600 tonnes en 1980 à 140 000 en 2001. De la même façon, l'industrie du saumon écossais emploie 6 500 personnes pour une production de 145 000 tonnes en 2002, ce qui représente 700 millions de livres de chiffre d'affaires, ressources dont l'Écosse ne peut se passer...

En résumé :

Date	Acteur	Événement	Analyse
9 janvier	<i>Science</i> puis <i>Nature</i>	Publication d'une étude de quatre pages	Alerte de l'opinion scientifique
9 janvier	<i>Les Échos</i> et <i>Le Figaro</i> , radio et JT	Reprise neutre de l'article	Diffusion de la nouvelle, information, alerte de l'opinion publique
10 janvier	<i>Le Monde</i> , <i>Libération</i>	Réaction critique vis-à-vis de l'étude	Contre-information et démenti
10 janvier	Agences nationales de santé France et USA <sup>13</sup>	Dénonciation de l'étude. Le toxicologue François André (AFSSA) déclare que « l'article est alarmiste »	Remise en cause de la crédibilité de l'étude par des autorités institutionnelles
10 janvier	FDA, Food and Agriculture Organisation (FAO)	Critique de la méthode de calcul de l'étude. Manfred Luetzow, expert de la FAO : « Je n'arrive pas à comprendre comment ils ont procédé ! »	Remise en cause de la crédibilité de l'étude par des autorités institutionnelles
10 janvier	SQS	Réaction publique de John Webster, conseiller scientifique du SQS : selon lui, l'étude est « Un effort concerté pour lancer une polémique sur la place publique... »	Implication du SQS et démenti. Prise de position clairement identifiée

<sup>13</sup> Food Security Administration (FSA), et Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).

## Les conclusions informationnelles.

Il est légitime de se demander comment, à partir de résultats quasiment similaires établis par *Science* et par l'AFSSA ou la FDA, des conclusions aussi opposées ont pu être avancées.

### On retiendra que :

- Selon Jean-Luc Volatier, responsable de l'Observatoire des consommations alimentaires de l'AFSSA, *Science* a pris en compte les effets additifs du toxaphène, de la dieldrine et des PCB, alors qu'ils n'ont jamais été prouvés scientifiquement ;
- Les saumons sauvages de l'Atlantique, première région visée par l'étude, n'ont pas été étudiés dans les échantillons car « peu sont trouvables dans le commerce », selon les termes de *Science* ;
- L'étude n'a pas non plus jugé bon d'analyser les contaminants présents dans l'eau dans laquelle vivent les saumons d'élevage et les saumons sauvages, mais seulement dans les chairs, car « Le transfert de contaminants de l'eau vers le poisson est un chemin négligeable. » ;
- Le modèle d'évaluation des risques de l'EPA, utilisé par l'étude de *Science*, n'est exploité par aucune autre institution officielle reconnue par l'OMS ;
- Les auteurs calculent une quantité maximale de contaminants à ne pas dépasser, mais en ne prenant que le saumon comme aliment vecteur, alors que d'autres secteurs sont touchés, comme le lait ;
- Les auteurs ont raisonné comme si le saumon était la seule source de dioxines, de dieldrine, de toxaphène et de PCB dans l'alimentation. Si *Science* n'avait pas exclu toutes les autres sources de contaminants, selon Jean-Luc Volatier, la revue en serait arrivée à la conclusion « qu'il ne faut plus rien manger. » ;
- Le choix des échantillons est jugé discutable car *Science* tire des conclusions françaises avec seulement 3 saumons achetés en supermarché à Paris ;
- Jean-François Narbonne, toxicologue et professeur à l'Université de Bordeaux-1, déclare : « Je n'ai jamais vu une telle mise en scène de résultats. » ;
- Selon la FFPC, l'étude a délibérément été conçue pour attaquer le saumon d'élevage en portant l'attention sur les zones de production concurrentes de la pêche américaine ;
- Le marché du saumon sauvage du Pacifique est en chute car il ne répond pas à la demande croissante de poisson frais, or, 90 % du produit de la pêche de saumon sont commercialisés en surgelés ou en boîtes, selon Philippe Paquette, responsable de l'observatoire économique de l'Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture (OFIMER) ;
- La fondation qui a financé l'étude de *Science*, la *Pew Charitable Trusts*, est décrite par les professionnels de la FFPC comme « soucieuse de favoriser les producteurs américains de saumon sauvage. » ;
- Plusieurs chercheurs français avancent que les travaux publiés visent à faire accepter l'adoption du soja transgénique américain par les aquaculteurs européens, en remplacement des huiles déjà évoquées à forte teneur en dioxine ;
- Les tentatives d'une association américaine à but non lucratif, la *National Environmental Trust* (NET), largement financée par la *Pew Charitable Trusts*, de participer à la médiatisation de l'étude de *Science*, ont largement participé à des interrogations légitimes ;
- François André et Denis Bard, professeurs à l'École Nationale de Santé Publique (ENSP), ont été approchés quelques semaines avant la parution de l'étude par la NET, pour s'assurer que ces scientifiques accepteraient de réagir dans la presse aux futurs résultats...

### Les vecteurs d'influence :

- La *Pew Charitable Trusts* : ONG basée à Philadelphie, la *Pew* est constituée de 7 fondations privées avec un actif de 4 milliards de dollars. Les membres fondateurs sont des anciens de chez SunOilCo et SunChemicals, respectivement

pétrolier et producteur d'encre à base d'huiles transgéniques américaines. Leur Commission la plus importante est « Ocean », celle qui a financé l'étude ;

- La National Environmental Trust (NET) : largement financée par la Pew Charitable Trusts, elle a collaboré à la médiatisation de l'étude. C'est également une fondation ;
- Science : publication scientifique américaine lue par 1 000 000 d'abonnés. Son propriétaire est l'AASS, le plus grand éditeur scientifique mondial ;
- Gavin, Anderson & Co : fondée aux États-Unis en 1981, cette agence d'envergure internationale, spécialisée en relations publiques et communication d'influence, a remis le 9 janvier 2004 un dossier de presse et une K7 vidéo aux principaux media afin de diffuser l'étude. Gavin travaille fréquemment avec Publicis.

À noter :

Il est également très intéressant de noter que David O. Carpenter, qui préconise la prise d'huiles de soja ou de lin comme nouvelles sources saines d'omega-3 pour remplacer le saumon, dans l'article de *Nature* du 9 janvier 2004, est le même que celui qui a écrit dans l'étude de *Science* que les contaminants du saumon pouvaient provoquer des risques de cancer. Pourtant, si l'on en croit Vitacost.com, l'un des trois plus grands sites anglophones d'information sur la santé, l'huile de lin tirée de la noix de cajou, du soja ou de la cannelle, n'est pas sans danger. Le site déclare en effet : « La toxicité de l'huile de lin n'a pas été démontrée. Cependant, il existe des informations contradictoires quant à l'effet de l'huile de lin et d'un de ses composants, l'acide alpha linoléique (ALA) sur les risques de cancer [...]. Une étude préliminaire sur l'homme a démontré un important risque de cancer du sein en cas de consommation importante d'ALA. »<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> « Essential fatty acids and breast cancer ; a case-control study in Uruguay », De Stefani E., Deneo-Pellegrini H., Mendilaharsu M., Ronco A., *Int J. Cancer* 1998, p. 76, 491-4.