

ABONEOBIO conseille de manger du poisson certifié Bio, ASC ou MSC...

Aboneobio déconseille de manger tous les autres poissons, chargés de pesticides et autres polluants, qu'ils soient sauvages ou d'élevage...

Mais, Aboneobio ne dit pas que le poisson Bio, ASC ou MSC se nourrit principalement de poissons sauvages qu'Aboneobio déconseille aux humains !

Le poisson c'est bon pour la santé ? oui mais à condition qu'il soit sain, et aujourd'hui ce n'est malheureusement plus le cas pour bon nombre de poissons commercialisés sur les étals.

Manger du poisson 2 fois par semaine nous disait-on. Aujourd'hui les médecins revoient la copie. Nos océans sont pollués et les résidus finissent dans les estomacs des poissons, puis dans les nôtres. Particulièrement en ingérant les gros poissons gras qui accumulent les toxiques (cf Envoyé Spécial "Poissons, élevage en eaux troubles"). La surpêche entraîne la rareté de certaines espèces. Déjà 90 % de la biomasse des grands prédateurs a disparu, en 50 ans. Thons, baleines, requins, ...sont en grand danger.

Alors peut-on se retourner vers les poissons d'élevage ? Aujourd'hui 43 % de tout le poisson consommé par les humains est issu de l'élevage.

En France, 95% du saumon et de 80% des bars et daurades royales proviennent d'élevages. Nourris à coup de pesticides et autres substances chimiques, les poissons difformes sont découpés en filets, gorgés d'eau et infiltrés de sels pour augmenter leur poids.

Dans les piscines d'élevages des fameux saumons de Norvège, un parasite sème le trouble. Pour éviter de perdre la marchandise, on ajoute un pesticide, le diflubenzuron, très nocif pour l'environnement, toxique pour les poissons, et dont on n'évalue pas l'impact sur la santé de l'homme !.

Coté déjections, pas très rassurant non plus : une ferme de saumons qui compte 200 000 poissons libère une quantité de matière fécale aussi importante que les nutriments rejetés dans les eaux usées d'une localité de 65 000 personnes !.

Les crevettes ? Très appréciées depuis quelques années, chaque année, les français en consomment 25000 tonnes. Sauf que pour construire ces fermes d'élevages, les éleveurs industriels ont condamné la mangrove en bordure de pacifique, et c'est tout l'écosystème si riche, qui en pâtit.

Au Sri Lanka, 74 % des communautés côtières dans des régions d'élevage de crevettes n'ont plus d'accès direct à l'eau potable, en raison des baisses de niveau et de salinité de l'eau potable.

Au Chili, les conditions de travail dans l'industrie du saumon sont terribles : décès, bas salaires malgré des heures de travail, harcèlement sexuel,... Alors oui aux crevettes mais pas à n'importe quel prix ! Et n'oublions pas que pour nourrir ces poissons

d'élevage, il est nécessaire de racler les fonds pour fabriquer la farine (15 kilos de poissons sauvages (réduit en farine) permettent de nourrir 1 kg de thon rouge).

Reste la possibilité d'avoir son élevage de poissons dans le salon. Une pratique expérimentée aux USA, qui permet de faire grandir, en 9 mois, dans 35 litres d'eau, des tilapias, prêts à la consommation.

Ou bien de continuer à acheter du poisson frais, mais en ne sélectionnant que le poisson bio via des labels tels que la certification ASC (Aquaculture Stewardship Council) qui existe depuis 2011 mais dont le consommateur ne voit aucun logo en rayon, qui garantit des conditions d'élevage respectueuses de l'homme et de la nature,

MSC Pêche Durable (pêche durable de poissons sauvages), Food4Good, la première marque française Bio, (on en parle là <http://www.femininbio.com/cuisine-recettes/actualites-nouveautes/trouver-poisson-non-toxique-73687>), ou encore en allant dans des restaurants qui s'engagent pour une pêche durable (voir la liste des établissements <http://www.fish2fork.com/>), en soutenant l'association BLOOM qui agit pour la préservation de nos milieux marins...

Source : [aboneobio](#)

Source : <http://aquaculture-aquablog.blogspot.com> (04/03/2014)