

Saumon sauvage ou d'élevage ?

On trouve de plus en plus souvent du saumon bio dans les supermarchés ! J'en mange volontiers arrosé d'un filet de citron !

La période des fêtes est un des moments fort de la consommation de saumons. Et nous sommes dans la dernière ligne droite de Noël.

De plus si l'on en croit les publicités tout est bon dans le saumon. Oméga-ci oméga-là.

Petit bémol, sans vouloir casser l'ambiance, il faut savoir qu'avant d'arriver dans nos assiettes, il a été traité aux antibiotiques et qu'il a trempé dans des bains antiparasitaires. On se débarrasse des poux de mer de cette façon. Et pour finir, il ya peu, l'utilisation de farine animale est de nouveau autorisée pour les nourrir.

Ces conditions d'élevage permettent d'avoir du poisson à bon prix et sain. C'est le principal.

C'est vrai, et j'en mange, aussi, avec plaisir, mais, il n'y a pas que le saumon d'élevage sur les étals, on peut, aussi, avoir du saumon sauvage. Celui qui est pêché au Canada ou dans la Baltique.

Je ne connais pas l'état sanitaire du canadien mais j'ai des informations concernant celui de la Baltique.

Depuis trois ans il est interdit de servir aux consommateurs européens du saumon pêché dans cette mer. La raison de cette interdiction tient dans le teneur élevée de dioxine dans les eaux de la Baltique. Les riverains, c'est-à-dire, les Suédois, les Lettons et les Finlandais ont obtenu de Bruxelles une dérogation pour continuer à consommer du saumon local. Il faut bien, soutenir la pêche locale, dans ces régions. A condition que les femmes enceintes et les enfants n'en mangent pas plus de trois fois par an. Il faut savoir que les saumons du cru affichent un taux de dioxine 35 fois plus élevé que la norme admise.

S'il est interdit dans ces pays il l'est aussi chez nous !

Bien entendu mais on peut compter sur l'appât du gain pour essayer de contourner cette interdiction. C'est ce qui s'est passé il y a peu.

Un importateur a profité de ces prix bradés pour fournir en saumon de la Baltique des transformateurs, qui après traitement, les ont proposés à de grandes surfaces. Les services vétérinaires et les douanes n'ont rien vu venir et c'est ainsi que nous nous sommes régalés de saumons gavés à la dioxine.

Novembre 2019 Serge AVEILLAN