Il ne s'agit pas uniquement de faire attention à ce que l'on mange…

A t-on les moyens de savoir ce qu'ont mangé les animaux ou poissons que nous mangeons?

Cette question est pourtant essentielle.

>>

Anne-Katrine Lundebye Haldorsen, directrice des recherches sur la sécurité alimentaire en Norvège nous explique la présence d'éthoxyquine dans l'alimentation des poissons d'élevage : *«L'éthoxyquine est un anti-oxydant de synthèse, il est ajouté à la farine de poisson pour* ***prévenir de possibles explosions ».***

Voilà le fin mot de l'histoire. La farine de poisson et l'huile de poisson qui entrent dans la composition de la nourriture des saumons d'élevage, proviennent en bonne partie de la pêche minotière d'Amérique du Sud. Elles sont livrées par cargo aux fabricants de croquettes du Nord. Mais ce long voyage comporte un risque: **l'auto-combustion par oxydation**. On asperge donc la matière première d'antioxydants.

Et Anne-Katrine Lundebye Haldorsen de rappeler que : « L'Organisation Maritime Internationale a approuvé seulement deux antioxydants synthétiques: l'éthoxyquine, qui est le plus efficace, mais aussi le BHT.»

Nourriture pour poissons d'élevage

Les spécialistes de l'Institut norvégien n'ont pas retrouvé que de l'éthoxyquine et ses métabolites dans leurs échantillons de poissons, mais aussi des quantités assez importantes de BHT, l'autre antioxydant ajouté à l'huile de poisson.

Victoria Bohne, une ancienne chercheuse de l'Institut qui avait mis au point une méthode de détection de l'éthoxyquine et de ses métabolites en 2007. Elle nous explique pourquoi personne ne s'était préoccupé de cette substance avant : *« Une étude réalisée en 1977 n'avait pas trouvé les métabolites et montrait que l'éthoxyquine s'éliminait naturellement du muscle du poisson et restait en faible concentration dans le foie et donc il en a été conclu que ce produit était excrété de la chair du poisson. En fait, on ne doit pas chercher l'éthoxyquine dans le saumon, mais d'abord ses métabolites, de la même manière que l'on ne retrouve pas la banane elle-même dans nos excréments lorsque l'on a mangé une banane. »*

Victoria Bohne recherche une alternative à l'éthoxyquine. D'après elle ce n'est pas gagné du côté de l'industrie : *« Les alternatives possibles viendront de sources naturelles, je pense, mais quand vous rencontrez des industriels , leurs premières questions, c'est : y'en aura-t-il assez et quel en sera le prix ? Et de ce seul point de vue, l'éthoxyquine sortira peut-être encore gagnante. »*

Colin Mair, directeur technique Ocean Harvest Technology explique que tout ajout de substance dans les produits alimentaires occasionne de nombreuses difficultés : « Bien sûr, il faut passer par tout un processus de négociations commerciales. C'est tout à fait normal. Vous devez aussi prouver qu'il n'y a pas de danger avant d'introduire quelque chose de nouveau sur le marché.

D'après eux, même l'éthoxyquine pourrait être remplacée en transportant la farine de poisson sous atmosphère contrôlée, avec un ajout d'antioxydants provenant des algues, mais encore faut-il le vouloir.

La loi du marché semble la plus forte selon Colin Mair : « Le marché des saumons d'élevage est dirigé par le volume et les coûts. Tous les gens dans ce jeu, des fabricants de farine aux fermiers sont vraiment concentrés sur chaque centime d'économie possible et un changement n'est introduit que lorsqu'il est nécessaire. Nous remarquons que le public commence à se rendre compte des problèmes liés à l'élevage du saumon et c'est une forme de pression pour que cela change. »

L'Ethoxyquine n'est qu'un petit exemple parmi tous les produits de synthèse que nous ingérons chaque jour dans notre nourriture, mais elle nous rappelle que, puisque nous sommes ce que nous mangeons, il nous faut aussi nous préoccuper de ce qu'a mangé notre nourriture avant de finir sur notre table.

Patrick Edder, chimiste cantonal / Genève :

Pour Patrick Edder, : « Les grands derniers scandales alimentaires ont presque tous commencé avec la nourriture pour animaux. Encore aujourd'hui, on voit que des substances présentent dans l'alimentation des animaux se retrouvent dans le produit fini, qu'on a pas évaluées, dont on ne connaît pas la toxicologie et pour lesquelles ont prend peu de mesures. »

http://www.tsr.ch/emissions/abe/alimentation/2635306-saumon-d-elevage-des-poissons-finalement-assez-conservateurs-e-books-un-marche-qui-se-hate-lentement.html#main