Une chose irrite profondément Stefan Kraan, biologiste marin sur la côte ouest de l'Irlande, c'est que même dans la nourriture des saumons d'élevage bio, par exemple, on retrouve des produits de synthèse : « Ils finissent dans le saumon et dans votre assiette et vous les mangez. Les gens ne s'en rendent pas compte. Ils pensent « du saumon bio, ça doit être ok », mais ce n'est pas forcément le cas. »

Un aliment qui vient de loin :

L'année dernière, non loin de là, nous avions filmé pour A Bon Entendeur une ferme à saumons bio irlandaise, en insistant sur le fait que la production de saumon bio était plus respectueuse de l'environnement et des animaux que la production conventionnelle, mais qu'elle n'était évidemment pas parfaite.

Et effectivement, nous avons retrouvé cette année dans nos résultats 242 microgrammes par kg d'éthoxyquine et de dimère d'éthoxyquine dans un saumon bio provenant du même groupe de producteurs que celle-ci.

Nous sommes allés demander à ces fermiers de la mer ce qu'ils pensaient de nos analyses.

Eugene Casey, éleveur Mannin Bay Co. admet que ses poissons peuvent contenir de l'éthoxyquine : « Nous sommes obligés d'utiliser une petite quantité de farine de poisson sud-américaine au début de la vie de nos poissons pour des raisons de santé et à cause de cela, je pense qu'il reste des petites quantités d'éthoxyquine dans le saumon à la fin de leur cycle de croissance. »

Et les certificateurs bio acceptent l'utilisation de l'éthoxyquine ?

« Nous en avons discuté avec eux, ils préféreraient que nous n'en utilisions pas, mais ils ont reconnu qu'il était essentiel que nous donnions un peu de farine de poisson sud-américaine à nos saumons. Ils ont donc accepté un peu d'éthoxyquine. »