

En prévision du rapport à Envoyé Spécial " poisson : l'agriculture dans les eaux troubles " prévue pour ce jeudi 7th Novembre à 20h45 , voici quelques suggestions de réponses aux sujets qui devraient être abordés dans le rapport.

Toutes les informations qui suit est basé sur des principes fondamentaux au sein de l'aquaculture norvégienne : une activité transparente , réglementée et contrôlée , garantissant des produits sains et sécuritaires. Le consommateur peut obtenir de l'information à tout moment:

- Tous les tests sur le saumon d'élevage norvégien sont rendues publiques sur les NIFES (Institut National de Nutrition and Seafood Research) site:

http://www.nifes.no/sjomatdata/?lang_id=2

- Le Conseil Norwegian Seafood est disponible pour répondre aux questions des consommateurs via l'adresse e -mail suivante: [norge.fr @ seafood.no](mailto:norge.fr@seafood.no)

- En France, l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l' alimentation, de l'environnement et du travail - Agence française de l'alimentation, de l'environnement et de santé et sécurité) a également publié une recommandation pour les consommateurs concernant les poissons et fruits de mer . Il est recommandé de manger 2 portions de poisson par semaine , dont une portion de poisson gras comme le saumon , le maquereau, sardine , hareng, truite fumée ...

<http://www.anses.fr/fr/content/manger-du-poisson-pourquoi-comment>

1 . sur la traçabilité

Comment pouvons- nous être sûrs où le poisson vient?

- Tous les poissons d'élevage importés dans la zone UE doit porter une étiquette fournissant des informations sur les espèces et sur l'origine du produit. Ces règlements s'appliquent donc également pour le saumon norvégien commercialisé en France . Les informations de traçabilité sur le saumon norvégien fournit également toutes les informations sur le stock reproducteur , la société et l'emplacement de la ferme, l'alimentation du saumon, des traitements et de la surveillance de la santé, où le saumon sont abattus et transformés , l'emballage , etc

- Une fois qu'il atteint la France, le poisson est inspecté dans le cadre du plan de contrôle pour la sécurité alimentaire (CPFP) Observatoire français et :

<http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-controle-securite-sanitaire-aliments-564>

2 . Sur l'utilisation des antibiotiques

Dans quelles circonstances sont des antibiotiques administrés aux saumons d'élevage ?

- Aucun médicament ou des antibiotiques sont administrés par mesure de précaution dans l'alimentation des saumons , et aucune trace d'antibiotiques ont toujours été présents dans le saumon d'élevage norvégien destinée à la consommation .

- L'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage du saumon norvégien a ainsi chuté de 99% depuis les années 1990 alors que la production de saumon sur la même période a augmenté, passant de 50.000 tonnes à un million de tonnes . En 2012 , moins d'un pour cent du saumon a reçu un traitement vétérinaire des antibiotiques .

- L'utilisation d'antibiotiques est strictement contrôlée : ils ne peuvent être administrés qu'en dernier recours et avec autorisation vétérinaire . Saumon traité doit être mis en quarantaine jusqu'à ce que leur organisme ne montre pas plus de trace d'antibiotiques. Saumon norvégien est contrôlé selon les normes européennes

07/11/2013

Règlement pour les résidus vétérinaires. Document Des résultats récents que le saumon norvégien est parfaitement sûr et sain à manger .

- Il est l'émergence de vaccins qui a considérablement réduit l'utilisation d'antibiotiques pour traiter les principales infections affectant le saumon. Ils sont utilisés pour prévenir les épidémies, tout en n'ayant aucun effet sur la santé humaine.

3. Sur l'utilisation d'autres médicaments vétérinaires

3.1 Quel est le diflubenzuron ? Compte tenu de son classement comme pesticide dans l'agriculture, pourquoi est-il utilisé dans l'industrie de l'aquaculture ?

- Le diflubenzuron est parfois utilisé dans des limites strictes et seulement comme prescrit par un vétérinaire pour traiter le saumon du pou du poisson.
 - Les statistiques montrent que l'utilisation du diflubenzuron est faible, et que les autres moyens de contrôler les poux de mer sont préférés. Le traitement le plus utilisé consiste à introduire un « poisson de nettoyage » (appelé Ballan Wrasse) dans les enclos. Le poisson nettoyeur mange les poux hors la peau du saumon.
 - Il a été approuvé par l'UE pour lutter contre les poux de mer dans les élevages de saumon. Le pou de mer est un parasite qui se trouve naturellement dans un environnement marin. Il vit sur le mucus de la peau du saumon et peut affecter le saumon sauvage et d'élevage.
 - Un programme de surveillance importante des poissons d'élevage a été menée par l'Autorité norvégienne de sécurité des aliments, conformément aux règlements de l'UE, depuis 1994 pour assurer la sécurité alimentaire. NIFES effectue 11 000 tests chaque année, et les résidus de diflubenzuron n'ont jamais été détectés dans le saumon d'élevage norvégien au-delà des limites approuvées par les autorités norvégiennes et européennes.
- 3.2 Pourquoi des traces d'endosulfan, un pesticide interdit par l'UE, peuvent-elles être trouvées dans le saumon norvégien ?

- L'utilisation de l'endosulfan comme pesticide est interdite dans l'Union européenne et en Norvège, et elle n'est pas appliquée d'aucune façon dans l'élevage du saumon.
- En raison de l'accès limité aux matières premières marines et la volonté de trouver des ressources alimentaires plus durables, le secteur de l'aquaculture utilise des ingrédients végétaux dans l'alimentation du saumon. Les résidus de pesticides dans les matières premières achetées en Amérique du Sud et d'Asie, où l'utilisation de l'endosulfan n'est pas encore interdite, peuvent être trouvés dans les aliments pour animaux utilisés dans l'UE et en Norvège.
- Cependant, l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) et la Commission européenne ont conclu que l'endosulfan dans l'alimentation du saumon n'est pas un facteur de risque pour la santé humaine ou pour la protection des animaux. (Source: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/236.htm>)
- La consommation de 300 g de saumon contient la plus forte concentration mesurée dans les filets de saumon d'élevage (0,00636 mg / kg) représente environ 0,5% de la dose journalière admissible d'une personne pesant 70 kg.

4. Sur l'alimentation des poissons et l'utilisation de protéines animales transformées (PAT)
L'alimentation du saumon est composée exclusivement de protéines de poisson et de légumes. Les autres composants sont l'huile de poisson, des huiles végétales, des antioxydants, des vitamines et des minéraux.

07/11/2013

4.1 protéines animales transformées

Suite à la nouvelle autorisation de protéines animales transformées (PAT) dans l'alimentation des poissons d'élevage pour les pays de l'Union européenne, quelle est la position de la Norvège ?

- Pour plus d'informations :
 - L'utilisation de PAP dans l'alimentation des poissons d'élevage n'est pas actuellement

autorisé en Norvège. Comme la législation européenne sur les PAP relève accords entre l'Espace économique européen et de la Norvège , de la Norvège aura finalement d'aligner ses règlements avec ceux de l'UE .

- Il n'y a , et n'ont pas été les PAP dans les aliments pour poissons utilisés pour aquaculture en Norvège.

- PAP sont potentiellement une troisième source de protéines pour les poissons. Ils représentent une possibilité de réduire la dépendance sur les ressources halieutiques et d'accroître l'efficacité de la production alimentaire en réduisant le gaspillage alimentaire (concernant / environnement durable) .

4.2 ADDITIF

Pourquoi sont des additifs tels que l'astaxanthine utilisés dans l'alimentation des poissons ?

- L' astaxanthine caroténoïde est partie de l'alimentation naturelle du saumon et du poisson donne sa Couleur rouge / rose . Le saumon sauvage obtenir ce nutriment essentiel en mangeant de petits crustacés .

- Parce qu'il est un nutriment essentiel pour le système immunitaire du saumon , l'astaxanthine est ajouté à l'alimentation du saumon d'élevage .

- Salmon qui ne reçoivent pas ces caroténoïdes souffrent de mauvaise santé.

- L'astaxanthine est pas un danger et aucun effet défavorable sur la santé a été constaté lorsqu'il est consommé .

Qu'est-ce que l'éthoxyquine ? Est-il dangereux pour la santé des consommateurs ?

- Éthoxyquine est un antioxydant, utilisé comme additif pour préserver aliments donnés aux animaux, y compris les poissons .

- Règlement européen 2316/98 autorise l'utilisation d' antioxydants tels que l'éthoxyquine (EQ) dans l'alimentation animale . Leur limite maximale seuls ou en combinaison est fixé à 150 mg / kg par denrée alimentaire .

- En Norvège, le contenu de ces antioxydants dans l'alimentation des poissons d'élevage est contrôlé chaque année. Les résultats les plus récents du programme de lutte officielle norvégienne sur l'alimentation des poissons et filets de poisson ont montré que les niveaux éthoxyquine étaient bien en deçà des limites fixées par l'UE.

5 . Pollution par le mercure et les BPC

5.1 dioxines et les PCB

Pour plus d'informations :

- Plusieurs articles alarmants ont été publiés en Juin 2013 sur la présence de POP (polluants organiques persistants) dans le saumon d'élevage norvégien . Elles étaient basées principalement sur des allégations par les médecins sur les risques pour la santé assumée, surtout pour les jeunes femmes et les femmes enceintes , sans nouvelles recherches ou de tests confirmant la véracité de ces déclarations anxiogènes . Celles-ci restent opinions isolées qui ne sont pas reconnus par les autorités de sécurité alimentaire ou les instituts de recherche indépendants qui surveillent saumon norvégien au nom des autorités de sécurité sanitaire des aliments en Norvège.

07/11/2013

- Suite à ces articles , la Direction de la santé norvégien a précisé sa recommandation sur la consommation de poisson pour les jeunes femmes et les femmes enceintes . La recommandation est de manger deux à trois portions de poisson par semaine , dont un maximum de deux devraient être les poissons gras comme le saumon ou le maquereau . C'est la même recommandation qui existait déjà et qui est valable pour l'ensemble de la population¹ . Même Norvégiens, qui mangent beaucoup de fruits de mer , sont généralement

loin d'atteindre cette limite, même si chaque individu consomme 8 kg de saumon par personne et par an .

- L'Agence française de l'alimentation, de l'environnement et du travail Santé et sécurité au travail (ANSES) recommande de manger du poisson au moins deux fois par semaine , en combinant un poisson oméga-3 riche , tels que le saumon d'élevage norvégien , avec un poisson maigre .

Devrions-nous être préoccupés par le niveau de POP dans le saumon d'élevage norvégien ?

- concentrations de POP - y compris les dioxines et les PCB - dans le saumon norvégien sont bien en deçà de toutes les valeurs limites européennes (moins de 1 ng TEQ / kg pour une valeur limite de 8 ng TEQ / kg - Source: NIFES2)

- Les autorités norvégiennes contrôler la chaîne d' approvisionnement afin d'assurer le respect de ces limites . Les résultats des différents tests sont publiques et accessibles sur le NIFES (Institut national de la nutrition et fruits de mer Research3) site web. NIFES réalise plus de onze mille tests chaque année pour le saumon norvégien , et les niveaux de POP dans le saumon d'élevage norvégien n'a jamais dépassé les valeurs limites européennes .

- NIFES a confirmé que les concentrations de POP dans le saumon d'élevage norvégien sont en baisse constante et ont chuté des deux tiers depuis 2004.

5.2 MERCURE ET METAUX LOURDS

Y at-il des traces de mercure et de métaux lourds dans le saumon d'élevage norvégien ?

- Des traces de mercure et de métaux lourds sont présents dans les poissons, sauvages ou d'élevage , car ces éléments se retrouvent dans les mers et les rivières.

- L'Anses a conclu que le taux moyen constaté dans la chair du poisson est inférieure à la dose journalière admissible , c'est à dire ce qui peut être ingérée quotidiennement par le consommateur sans effets néfastes sur la santé, tels que définis par l'Organisation mondiale de la Santé .

- saumon d'élevage norvégien n'est en aucun cas parmi les poissons les plus contaminés (requins , lamproies , espadons, marlins et siki) ou susceptibles d'être fortement contaminés (lotte, baudroie, loup atlantique , le listao , l'anguille et civelle , les meilleurs escargots , grenadiers , flétan atlantique, raie, dorade, thon , etc.)

(Source: [http://www.anses.fr/fr/content/consommation-de-poissons-et-exposition-au-m % C3% A9thylmercure](http://www.anses.fr/fr/content/consommation-de-poissons-et-exposition-au-m%C3%A9thylmercure))

Enfin, NIFES enregistré un taux de 0,016 mg / kg dans la chair du saumon d'élevage norvégien en 2012 , alors que les autorités européennes autorisent jusqu'à 0,5 mg / kg.

1

2 http://www.nifes.no/sjomatdata/?lang_id=2

3 http://www.nifes.no/index.php?page_id=126&article_id=3390&lang_id=2