

Le Poisson

De nombreuses personnes qui ne mangent pas de viande (souvent pour des raisons de santé¹), croient résoudre les problèmes causés par l'industrie de la viande en consommant du poisson.

En réalité, la consommation de poisson entraîne les mêmes conséquences que celles de la viande. Si l'on fait abstraction du fait qu'il est difficilement justifiable d'un point de vue éthique de tuer des êtres vivants pour la satisfaction (éphémère) des estomacs, il faut savoir que les méthodes de mise à mort des poissons ne sont pas meilleures que celles infligées aux animaux dits de boucherie. La plupart des poissons, pêchés au filet, meurent après une lente et douloureuse agonie par suite de suffocation. Les autres, qui sont attrapés au hameçon, n'ont pas une mort moins douloureuse! Pour les poissons, il n'a même jamais été question d'étourdissement avant la mise à mort, pratique habituellement appliquée aux animaux dits de boucherie. Ne ressentons-nous donc aucun sentiment de compassion envers les animaux marins, parce que nous sommes incapables d'entendre leurs cris?

De plus, non seulement la mise à mort des poissons est douloureuse, mais leurs conditions d'élevage sont désastreuses. La plupart des poissons importés en Suisse proviennent d'élevages qui utilisent des méthodes industrielles similaires à celles de l'industrie de la viande. La plupart des élevages pratiquent la monoculture au moyen d'un large arsenal technique et de produits chimiques. La place disponible pour les animaux est très restreinte. D'immenses réservoirs à eau doivent être construits. La fécondation des œufs se pratique en éprouvette. Dans des lacs naturels ou dans la mer, des parcs à poissons sont créés. Des champs, qui servaient à la culture de céréales sont transformés en petits lacs et remplis de poissons. L'élevage du poisson s'est trans-

formé en une immense industrie.²

Les problèmes de l'industrie de la viande se retrouvent dans celle du poisson. Les «pilules» qui sont servies comme nourriture pour les saumons d'élevage contiennent des vitamines et des sels minéraux, mais également des substances chimiques (qui sont interdites aux Etats-Unis), pour empêcher que la chair des saumons ne soit grise et pour la colorer en rose pour ressembler à celle des saumons qui vivent en liberté.³

Comme la détention en masse de poissons dans des cages est également plus avantageuse économiquement et donc largement pratiquée, ce mode de détention favorise le développement des maladies et des déformations génétiques. Les éleveurs ont essayé en vain de parvenir à obtenir une «race» de saumon dont le comportement s'adapte à la détention en cage et qui réprime son instinct de chasseur.

Les grandes quantités d'excréments émises par les élevages de poissons posent de gros problèmes. On a calculé qu'une «ferme» à saumons de huit hectares aux Etats-Unis produit autant de déchets organiques qu'une ville de 10'000 habitants! Les déchets organiques entraînent une explosion de production d'algues, qui absorbent les substances acides de l'eau ce qui diminue l'air disponible pour les poissons et les autres organismes, tuant ainsi toute forme de vie.

¹ S'il est reconnu que la consommation de viande est néfaste pour la santé, par contre le fait que les poissons et fruits de mer contiennent de hautes doses de métaux lourds toxiques est mal connu.

² Extrait de l'article «Fischzucht auf dem Acker» du World Watch Institute. En allemand, cet article a paru dans le World Watch Magazine d'octobre 93, ISSN 0943-2302.

³ D'autres additifs; chlore, soude corrodée et iode, formaldéhyde, quatre types d'antibiotique etc. pour garder l'eau «pure» et les poissons «sains».

