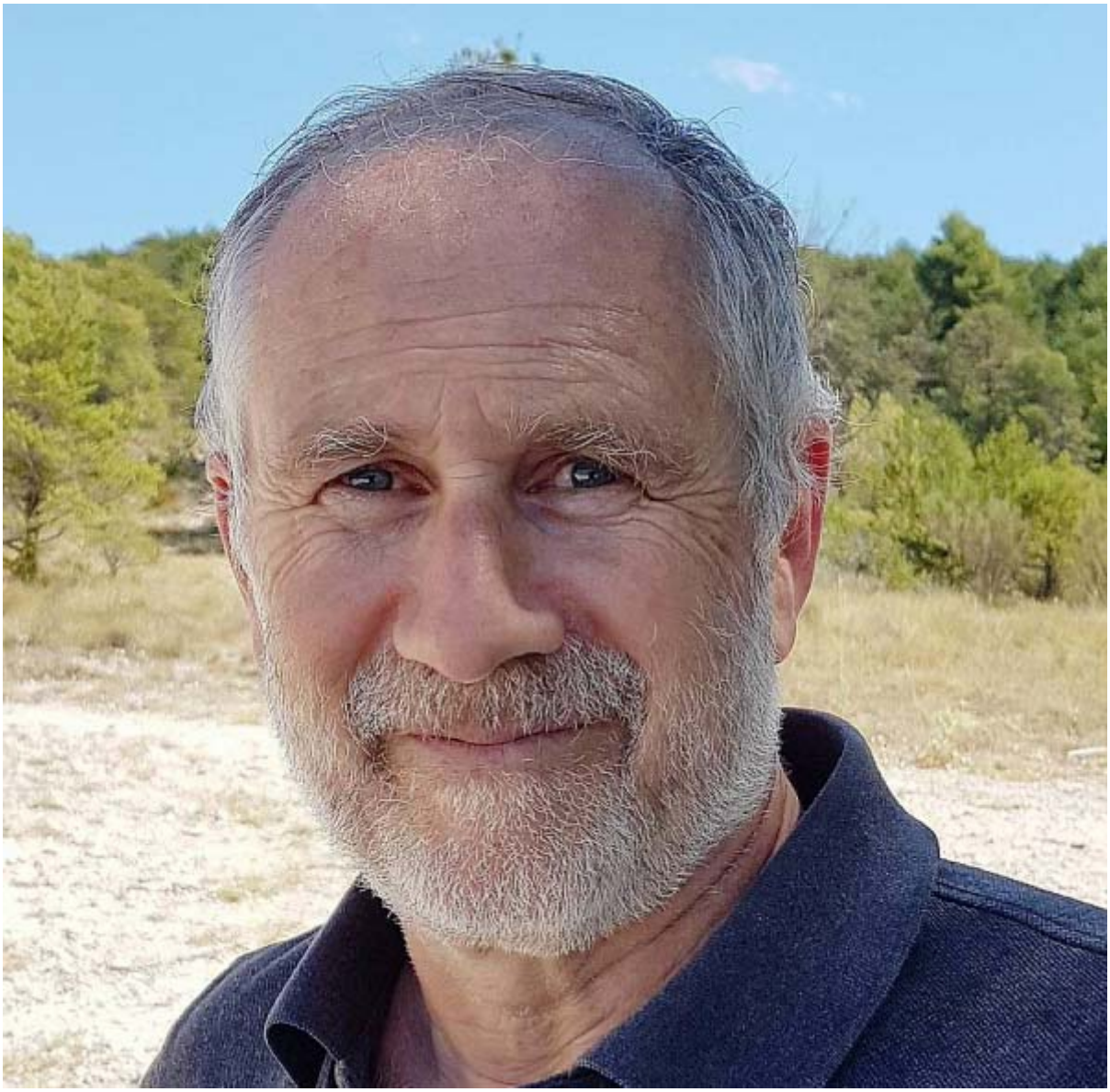
J'accepte En naviguant sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer une navigation optimale et nous permettre de réaliser des statistiques de visites. En savoir plus

[Oeufs contaminés] 3 questions à Philippe Cahn, président des « Paniers Marseillais »,

- Écrit par Suzie Georges
- jeudi 17 août 2017 11:49



Philippe Cahn, président des « Paniers Marseillais » L'utilisation de l'article, la reproduction, la diffusion est interdite - LMRS - (c) Copyright Journal La Marseillaise

Philippe Cahn, président des « Paniers Marseillais », association de maintien de l'agriculture paysanne, basée à Marseille répond à trois questions concernant le scandale des poules pondeuses dont les hangars ont été désinfectés un anti-parasitaire pourtant interdit en Europe.

Du fipronil, un antiparasitaire nocif pourtant strictement interdit dans les élevages de poules de l'Union européenne, a été retrouvé sur des millions d'oeufs dans 15 pays. 250 000 oeufs contaminés ont été « mis sur le marché » français entre avril et juillet 2017

selon le Ministère de l'Agriculture. Réaction.

Ce scandale illustre-t-il les dérives des méthodes d'élevage intensif ?

Je ne souhaite pas m'impliquer politiquement sur ce sujet mais nous constatons que la solution des « Paniers Marseillais » est la seule qui garantisse à 100% des produits sains. En tant qu'association de maintien de l'agriculture paysanne, nous promouvons le local, le bio et les petites productions. Le fipronil a été utilisé pour décontaminer des enclos. Or, les parasites sont en partie dûs aux conditions de production, par la promiscuité des poules. Nos poules sont élevées en plein air, et les maraîchers leur laissent suffisamment d'espace pour éviter toute transmission de maladies, de poux ou d'insectes.

Comment faites-vous pour garantir des produits sains ?

En ce qui nous concerne, non seulement les producteurs nourrissent les animaux avec des aliments certifiés « bio », mais ils sont aussi contraints d'utiliser des produits certifiés bio pour tout traitement. Tous nos agriculteurs sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant une fois par an. Ils doivent être conformes au cahier des charges du label bio, sinon ils ne travaillent plus avec nous. Par ailleurs, les consommateurs sont invités à se rendre directement chez le producteur. Ils deviennent des comm'acteurs.

Quelles sont vos méthodes d'élevage ?

Lorsqu'elles sont en plein air, les poules doivent bénéficier de 7 à 10 mètres carrés. Lorsqu'elles sont à l'intérieur, rentrées pour la nuit par exemple, elles ne sont pas plus de trois poules par mètre carré. Et elles sont bien évidemment nourries avec des aliments certifiés bio.

Propos recueillis par Suzie Georges

Publié dans Société
Évaluer cet élément

-
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

(0 Votes)

2013 © Copyright Journal La Marseillaise