

POISSONS DE RIVIÈRE

Diverses études financées par les Régions démontrent que les anguilles de nos rivières et cours d'eau sont très contaminées, notamment par les PCB.

Sur le plan réglementaire, aucun pêcheur en rivière n'étant enregistré actuellement auprès de l'AFSCA tous ces poissons ne subissent aucun contrôle.

Ils ne peuvent dès lors être écoulés en poissonneries, dans l'Horeca ou chez tout autre opérateur de la chaîne alimentaire.

Conformément aux avis scientifiques, l'Agence alimentaire déconseille fortement aux pêcheurs ou aux particuliers de consommer nos anguilles de rivière. Par contre, le poisson qui est en vente dans les poissonneries ou servi dans l'Horeca a été soumis à un contrôle.