



Le 29 octobre 2024, l'association Bloom a publié un rapport largement relayé dans les médias sur la présence de mercure dans les boîtes de thon commercialisées dans toute l'Europe qui conclut, après avoir fait analyser 148 boîtes par un laboratoire non accrédité, que « toutes les boîtes sont contaminées ».

Phare d'Eckmühl procède à des contrôles réguliers auprès de laboratoires indépendants et accrédités sur les différentes espèces de poissons mises en œuvre et sur les produits finis :

- 100% des résultats sont conformes à la réglementation.

Dans sa publication du 24 octobre 2024, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) recommande de consommer du poisson 2 fois par semaine en associant un poisson gras à forte teneur en acides gras oméga-3 (saumon, sardine, maquereau, hareng) et un autre poisson (colin, merlu, cabillaud, sole, etc.) et précise que les femmes enceintes ou allaitantes et les enfants de moins de 3 ans doivent limiter leur consommation de poissons prédateurs sauvages : thon, bonite, raie, dorade, loup (bar), lotte (baudroie), empereur, grenadier flétan, sabre, brochet, etc.

Pour plus d'information, scannez ce QR code :



Nos équipes sont à votre disposition pour toute demande d'informations complémentaires.

Jean-François FEILLET

Directeur Qualité

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'JF Feillet', is located below the name and title of the Director of Quality.