

Le PANGA et ses risques

Si un jour ce mail et cette simple réflexion, sans but économique faisait le tour de la France et venait titiller un cerveau politicien...



Le Panga, nouvelle aberration de la mondialisation ?

Peut être avez-vous vu ce drôle de poisson sur les étagères des poissonneries : **le Panga**. Les poissonniers ont souvent du mal à nous expliquer sa provenance et pourquoi son prix est si peu élevé. Un document de M6, nous éclaire sur le sujet. (v.= <http://www.lignepapilles.com/archive/2009/03/09/vous-aimez-le-panga/>)



Panga signifie *force* en Morée il est produit à l'échelle industrielle sur le Mékong au Vietnam. Ce poisson se reproduisait difficilement en liberté, car les femelles devaient remonter aux sources du fleuve pour frayer. Comme pour les saumons, la course à la vie était dure et les naissances limitées. Mais le grand génie de l'homme réussi à changer tout ça ! Un chercheur s'est en effet aperçu qu'en **injectant aux femelles pleines des hormones recueillies dans de l'urine de femme enceinte séchée** cela permettait de déclencher la ponte des alvins. Les femmes enceintes produisent en effet beaucoup d'hormones qu'elles rejettent dans leurs urines, il a suffi donc à ce

chercheur de recueillir ces rejets et de les déshydrater pour mettre au point des doses (vendues environ 1€) administrables par injection aux mères Panga. Résultat, les femelles Panga se délestent d'environ 500 000 Alvins par ponte.



L'élevage des poissons se fait ensuite dans de grands parcs sur le Mékong. Leur principale **nourriture est une farine importée du Pérou, elle est élaborée à partir de cadavre de poissons mélangés à du Manioc, du Soja (OGM ?) et à diverses céréales.** Une nourriture bien différente de celle que l'animal absorbe à l'état sauvage, qui vient de l'autre côté de la terre en avion et qui n'offre aucune traçabilité sérieuse. Une fois le gavage terminé, les fermiers

n'ont plus qu'à relever leurs filets pour récupérer les fruits de leur élevage. Le poisson sera ensuite découpé en filet par des ouvriers chinois payés à la pièce puis envoyé congelé par avion vers l'Europe. Sachez donc que ce poisson vendu à prix discount est le **produit de la mondialisation et de la transgression des lois naturelles**, qu'on ne maîtrise pas vraiment leur alimentation et que sa commercialisation à grande échelle est très gourmande en pétrole donc en **émission de CO2**.