



Conclusion avancée par Bloom : "Sur les 148 boîtes, une boîte de Petit Navire achetée dans un Carrefour City à Paris affiche une teneur record de 3,9 mg/kg. C'est presque 4 fois la teneur maximale du thon frais et 13 fois celle des espèces soumises à la norme la plus restrictive de 0,3 mg/kg."

"Name and Shame": l'entreprise française de conserverie de poisson Petit Navire est la seule à être explicitement citée dans le rapport

Mise en contradiction de l'argumentaire: les consommateurs des 23 autres Etats membres de l'UE peuvent continuer à s'intoxiquer. Ceux des 4 Etats visés par la campagne de Bloom et FoodWatch qui s'approvisionnent ailleurs que dans les enseignes mentionnées peuvent eux aussi continuer à acheter du thon en boîte contaminé au mercure.

Mise en contradiction de l'argumentaire: Le thon en boîte entre dans la composition de nombreux produits alimentaires "street food", comme les sandwich au thon-mayonnaise, les plats préparés à base de thon etc... Là, le thon reste comestible?

Mise en contradiction de l'argumentaire: Le thon en boîte mais pas le thon frais? Quid des conserves de maquereaux, sardines, harengs, ou encore saumon?

Conséquence: publication de communiqué de presse et encart sur le site internet de Petit Navire pour rassurer les consommateurs

