

<http://www.ujfp.org/spip.php?article7566>



Gaza Stories - Épisode 56 : "Il est frais mon poisson !"

- Pour comprendre - En Israël-Palestine - Gaza -



Date de mise en ligne : vendredi 6 décembre 2019

Copyright © UJFP - Tous droits réservés

Par Iyad Alasttal.

Depuis 2007 le blocus israélien a réduit à seulement 3 miles nautiques (5,5 km) la distance à laquelle les pêcheurs palestiniens peuvent s'éloigner de la côte pour y exercer leur activité. Dans un espace aussi réduit, le poisson est rare et la pêche, peu variée. De plus, conséquence des bombardements et de la pénurie d'électricité, les stations d'assainissement sont à l'arrêt : les eaux polluées se déversent directement dans la mer, empoisonnant cette maigre zone de pêche...

La situation est dramatique : la pêche est l'un des secteurs économiques le plus touché.

Iyad nous fait visiter l'élevage que Hassan Alshaër a réussi à lancer et faire fonctionner. Son entreprise, installée à Khan Younès, non loin de la mer, s'étend sur 2,4 hectares avec ses nombreux bassins et ses panneaux solaires qui lui donnent une autonomie électrique totale. Hassan peut ainsi faire grandir des daurades dans un environnement propre et contrôlé. Depuis peu, il a pu produire des alevins et assurer ainsi sa production tout en en réduisant ses coûts (il lui fallait acheter les oeufs de poisson en Israël avant).

Aujourd'hui Hassan Alshaër produit plus de 1000 tonnes de poisson chaque jour ; il en exporte les 2/3 en Cisjordanie. Il est très fier de montrer au monde la réussite d'un projet ambitieux réalisé et entretenu par des Palestiniens !

© Gaza Stories, 2019

"Gaza Stories".

- Une [cagnotte](#) a été mise en place pour aider nos amis à rassembler les fonds (30 000 euros) nécessaires pour acheter le matériel professionnel nécessaire. 223 donateurs ont déjà réuni 12 671 Euros et, grâce à eux le projet a pu démarrer. Mais plus de fonds sont nécessaires pour permettre à Iyad et son équipe de permettre à Gaza Stories de devenir une réalité durable.

- Abonnez-vous à Gaza Stories sur la [chaîne YouTube](#) et partagez ses pages [Facebook](#)

Commentaire de Michel Ouaknine