

Trop bon marché pour être vrai

FRAUDE AUX POISSONS À BRUXELLES

Novembre 2015

CONNAITRE LE POISSON QUE VOUS MANGEZ EST VOTRE DROIT !

Les produits de la pêche sont soumis aux exigences générales européennes en matière d'étiquetage applicables à toutes les denrées alimentaires, ainsi qu'à certaines règles plus spécifiques aux produits de la mer. Celles-ci couvrent l'étiquetage et la traçabilité des produits afin de protéger aussi bien les consommateurs que la filière en exigeant la traçabilité des poissons à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la transformation à la distribution. Le règlement (UE) n°1169/2011 Information des Consommateurs sur les Denrées Alimentaires renforce également les règles de prévention contre les pratiques trompeuses et la fraude.

Malheureusement ces règles ne sont pas toujours respectées, au contraire la fraude aux poissons est une pratique répandue en Europe. Elle correspond à tromper le consommateur sur son poisson afin de réaliser un profit, par exemple en apposant un étiquetage mensonger d'une autre espèce, souvent moins chère, moins connue voire même illégale.

Au-delà de l'aléa moral évident créé par la fraude économique, le remplacement d'espèces de poissons est aussi un enjeu environnemental fort qui touche des espèces protégées, surpêchées ou issues de la pêche illégale. Enfin elle présente aussi un risque sanitaire puisque les poissons non traçables peuvent échapper aux contrôles sanitaires et vétérinaires.



© OCEANA – Cabillaud poché servi au restaurant, Bruxelles



POURQUOI L'UE IMPORTE-ELLE DU POISSON?

Les stocks Européens de poissons sont dans un état alarmant: 48% en Atlantique du Nord-Est et 93% en Méditerranées sont surexploités. Alors que la disponibilité en poissons européens diminue et que sa consommation augmente, la demande en produits de la pêche en Europe est satisfaite par les importations. Plus de 65% des poissons consommés en Europe est importé.

Une immense variété d'espèces de poissons est vendue en Europe ; les consommateurs ont donc besoin d'un étiquetage informatif pour guider leur achat de poisson. Avoir accès à une information claire et honnête sur ses aliments est un droit fondamental du consommateur.

FRAUDE AUX POISSONS AU CŒUR DE L'EUROPE: TESTS 2015 À BRUXELLES

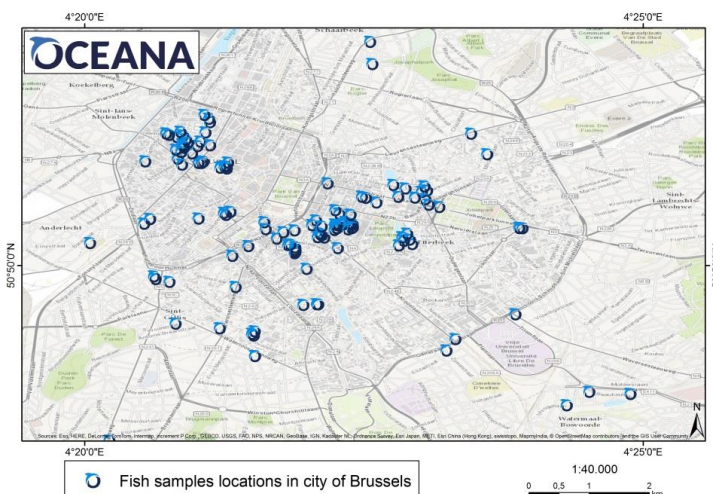
Oceana a réalisé des tests ADN sur 280 échantillons de poissons collectés dans les principaux restaurants et cantines des institutions Européennes à Bruxelles – fréquentées par les fonctionnaires et politiciens de l'UE. L'étude ciblait les espèces de poissons couramment servies sous le nom de cabillaud (*Gadus spp*), de sole commune (*Solea solea*) et de thon rouge (*Thunnus thynnus*), et visait à vérifier l'identité exacte des espèces vendues par rapport aux règles communautaires et belges. Les échantillons ont été analysés par le Laboratoire sur la Biodiversité et la Génomique Évolutive de l'Université Catholique de Leuven.

Les résultats montrent un niveau global de mauvais étiquetage de 31,8%, basée sur les informations recueillies sur les menus ou par le personnel des restaurants. Plus de 77% des échantillons se concentrent sur les restaurants populaires du quartier européen et du centre-ville (spécialisés en poissons). 15% proviennent des cantines des institutions de l'UE (Commission européenne et Parlement européen), tandis que le restant couvre les restaurants de sushi.

RÉSULTATS: UN MAUVAIS ÉTIQUETAGE GÉNÉRALISÉ À BRUXELLES

- 95% de fraude sur le thon rouge. Cette espèce rare et chère est remplacée dans la plupart des cas par des espèces de thons tropicaux : 72% était du thon albacore (*Thunnus albacares*) plus commun et de moindre valeur, et 22% du thon obèse (*Thunnus obesus*), pourtant surexploités.
- 11% de fraude sur la sole. Les cas avérés concernent des substitutions par d'autres espèces de poissons plats (ex: Limande du Japon) ainsi que le pangasius (*Pangasius hypophthalmus*) une espèce élevée en eau douce
- 13% de fraude sur le cabillaud. Remplacé par près de 7 espèces différentes dont le pangasius, le lieu noir (*Pollachius virens*) ou le merlu (*Merluccius merluccius*)

LOCALISATION DES ÉCHANTILLONS

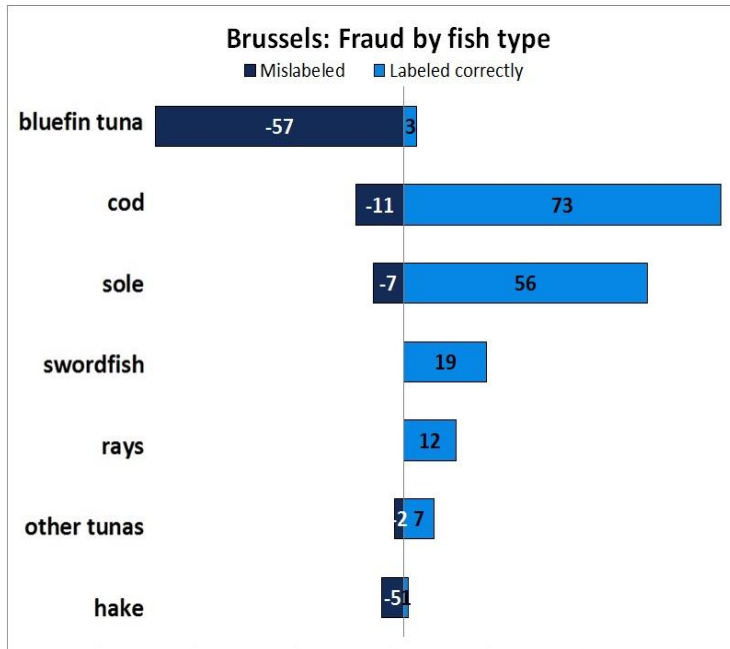


Nos tests ADN démontrent que 31.8% des poissons servis sont mal étiquetés ; 95% pour le thon rouge seul

TROP BON MARCHÉ POUR ETRE VRAI

L'enquête d'Oceana montre que la véritable sole commune (*Solea solea*) vendue en restaurant coûte en moyenne 27€. Les fausses « soles » ont toutes été vendues en moyenne à 17€, soit bien en-dessous du prix attendu de la sole commune. Elles ont été remplacées par des substituts moins chers comme la limande du Japon (*Limanda aspera*); la fausse limande du Pacifique (*Lepidopsetta polyxystra*), ou le pangasius d'élevage (*Pangasianodon hypophthalmus*).

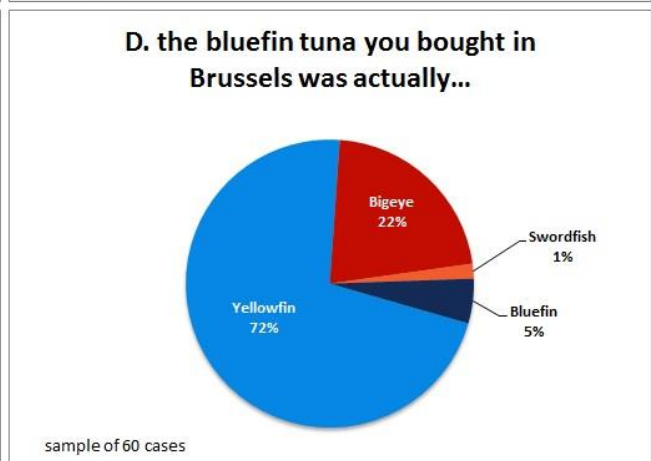
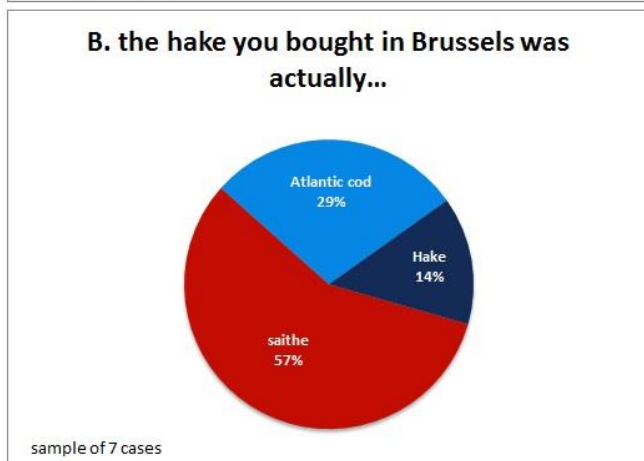
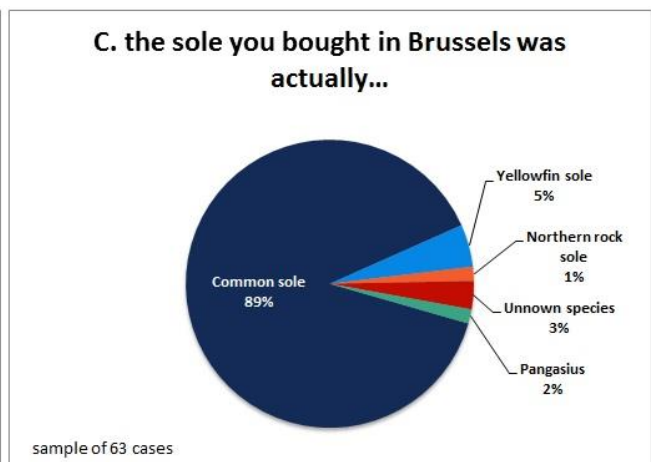
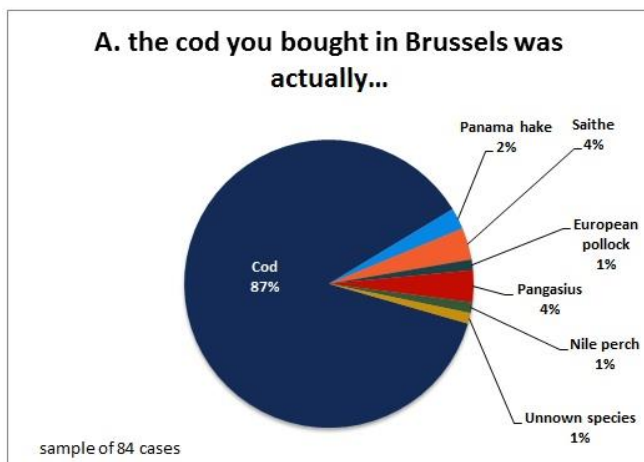
Le constat est indiscutable: parfois ce que vous mangez est trop bon pour être vrai, et ceci quelles que soient les informations que vous pourriez recevoir du serveur !



Graphique 1: Étendue du mauvais étiquetage par espèces; les valeurs correspondent aux nombres d'échantillons.

LES MULTIPLES IDENTITÉS DU PANGASIVUS

Le pangasius, poissons d'eau douce de la famille des poissons-chat cultivé en Asie du Sud-Est, est l'option de substitution la plus rentable. Avec un prix de 4€/kg en supermarchés, et même moins cher à prix de gros, sa chair blanche se prête très bien à la fraude en remplacement du plus coûteux cabillaud ou sole, vendus entre 20€ et 25€ en restaurants.

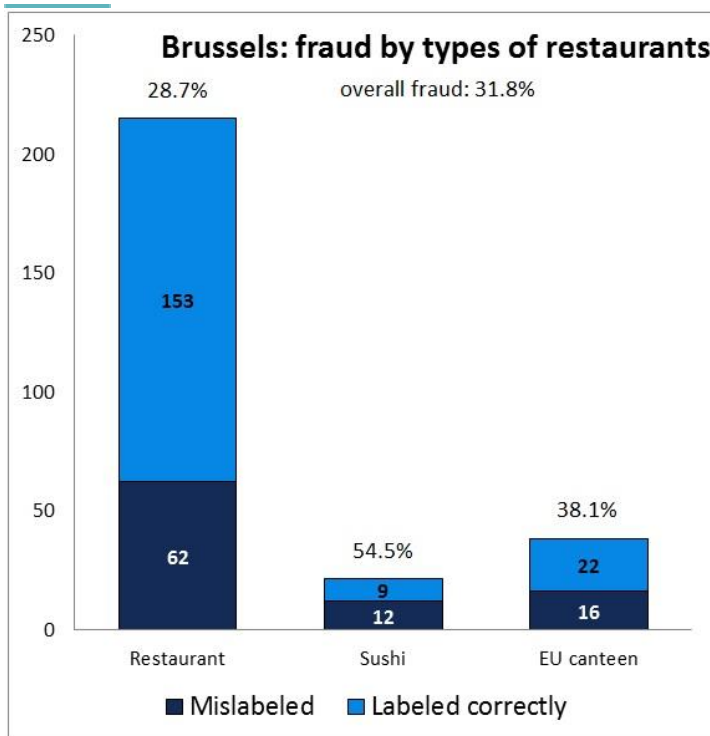


Graphique 2: Éventail des espèces substituées pour A) cabillaud, B) merlu and C) sole commune, et D) thon rouge; % correspondent aux taux de mauvais étiquetage.

LE THON, VICTIME D'UNE FAILLE À L'ETIQUETAGE

La plupart des législations des États membres encadrant les dénominations commerciales des poissons, y compris celle Belge, autorise plusieurs espèces de thons* à être commercialisées sous la simple appellation de « thon », malgré un écart de prix pouvant atteindre 40% entre espèces, comme par exemple entre le thon rouge et le thon obèse. Cette ambiguïté, non seulement masque les réalités contrastées entre espèces de thons (état des stocks) mais crée surtout une véritable incitation à la fraude et à l'abus des consommateurs.

* Thon Blanc ou Germon (*Thunnus alalunga*); Thon obèse (*Thunnus obesus*); Thon albacore ou jaune (*Thunnus albacares*); Thon rouge (*Thunnus thynnus*)



Graphique 3: Fraude aux poissons par type de restaurants

CONCLUSIONS PAR TYPES DE RESTAURANTS

- Dans les cantines des institutions Européennes, fréquenté par les politiciens en charges de la gestion des pêches, 38,1% de la fraude a été constaté (sur 38 échantillons) principalement sur du cabillaud, du lieu noir et jaune, et du merlu. Ceci démontre l'étendue de la fraude, qui touche même les décideurs politiques.
- Pour les restaurants de sushi, 54,5% de fraude a été constaté (sur 21 échantillons), principalement en raison de la substitution courante du célèbre thon rouge de l'Atlantique par d'autres espèces de thons tropicaux moins chers.
- Enfin dans les restaurants, toutes les espèces de l'étude ont été touchées (28,7% des 215 échantillons) et dans tous ces cas, les espèces chères ont été échangées par une d'autres bons marchés.

38%

de fraude aux cantines des institutions de l'UE

54%

de fraude dans les restaurants de sushi

29%

de fraude dans les restaurants de poissons

CONCLUSIONS D'OCEANA

Notre étude montre un mauvais étiquetage généralisé des poissons, qui révèle des imperfections du système de traçabilité. La tromperie, simple négligence ou délibérée, s'est retrouvée partout à Bruxelles. L'information sur les poissons aux menus était souvent trop simpliste pour permettre une identification exacte. La multiplicité des appellations de poisson est aussi source de confusion. Pourtant de nombreux restaurants profitent délibérément du système pour réaliser un profit en trompant le consommateur.

Les conclusions de notre enquête illustrent aussi un autre problème: la grande majorité du personnel des restaurants, y compris gestionnaires et chefs, manquent cruellement de connaissances de base sur les espèces de poissons et de leurs caractéristiques biologiques. Dans de nombreux cas, l'information recueillie sur le type d'espèces ou son origine géographique s'est révélée fautive et trompeuse, confirmant la confusion générale sur l'étiquetage au restaurant.

Pour Oceana, **un système de gestion de la traçabilité combiné avec un bon étiquetage peut aider nos océans, nos portefeuilles et notre santé, tout en rétablissant la confiance des consommateurs:**

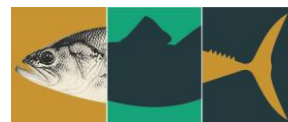
- les gouvernements de l'UE doivent garantir un système transparent et complet de traçabilité et des règles d'étiquetages claires afin de permettre des choix éclairés en faveur de poissons pêchés en toute légalité et certifiés durables du bateau jusqu'à l'assiette.

- L'UE doit étendre les règles d'étiquetage détaillées portant sur les poissons « non transformés » au secteur de l'hôtellerie-restauration pour lutter contre la fraude

Les consommateurs ont aussi un rôle à jouer. Sans information, ils ne peuvent faire de choix avisés sur les produits de la mer qu'ils consomment. Nous leur conseillons de:

- **Connaitre son poisson:** retenez les bonnes espèces et posez des questions sur ce que vous allez manger: quel est ce poisson et comment a-t-il été pêché ? est-il durable? Ces questions forceront le restaurant à se renseigner à son tour.

- **Vérifier les prix :** chaque poisson a ses caractéristiques propres (ex : rareté, qualité de chair, mode de production). S'il est vendu à un prix qui semble trop beau pour être vrai, c'est que ça l'est probablement.



EN SAVOIR PLUS SUR LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Règlement ICDA: (EU) No 1169/2011 Du Parlement Européen et du Conseil du 25 Octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission. JO L 304 du 22.11.2011, p. 18–63

OCEANA EUROPE

Siège Europe
Leganitos, 47
28013 Madrid, Espagne
Tel: + 34 911 440 880
Fax: + 34 911 440 890
Email: europe@oceana.org

Bureau Union Européenne
Rue Montoyer, 39
1000 Bruxelles, Belgique
Tel: +32 (0)2 513 22 42
Email: brussels@oceana.org

Bureau Mer Baltique
Nyhavn 16, 4 sal
1051 Copenhague, Danemark
Tel: + 45 33151160
Email: baltic@oceana.org