

La fraude aux poissons

NUISIBLE POUR NOS OCÉANS, NOTRE SANTÉ ET NOS PORTEFEUILLES

Février 2014

QU'EST-CE QUE LA FRAUDE AUX POISSONS ?

Elle correspond à contourner les règles de traçabilité pour tirer un profit et tromper le consommateur final. Sa forme la plus courante est certainement la substitution d'espèces de poissons par l'inversion d'étiquettes. Le poisson acheté ou servi se trouve ainsi être d'une autre espèce, souvent de moindre valeur, et qui peut être menacée, protégée ou même issue de la pêche illégale.

Alors que les français sont parmi les plus gros consommateurs de poissons au monde (35kg/an/pers), les récents scandales alimentaires les ont rendus méfiants : ils sont près de la moitié (48%) à estimer que la qualité des aliments s'est détériorée ces dix dernières années¹. Le poisson se classe même au second rang des aliments sujets aux fraudes alimentaires en Europe, selon un rapport de 2013 du Parlement Européen².

La fraude profite également des lacunes liées aux règles d'information aux consommateurs, qui, quand elles ne sont pas incomplètes ou erronées, sont difficiles à interpréter. Une grande majorité des consommateurs européens (72%) déplorent ainsi de ne pas avoir les informations nécessaires (provenance et mode de pêche) concernant les poissons qu'ils achètent³.

Au-delà de l'aléa moral évident créé par ces pratiques trompeuses, la fraude aux poissons soulève également des questions :

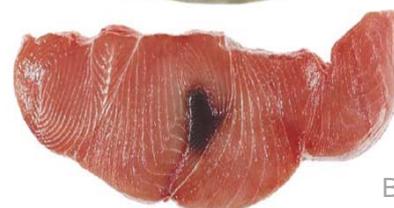
- **1. ÉCONOMIQUES:** elle affecte directement portefeuille du consommateur qui est floué par une pratique commerciale trompeuse;
- **2. SANITAIRES** elle expose à des risques les gens souffrant d'allergies alimentaires ou les populations sensibles à certains contaminants (mercure, PCB) contenu dans le poisson⁴;
- **3. ENVIRONNEMENTALES:** elle met en péril les efforts de conservation en offrant une échappatoire aux poissons issus de la surpêche et de la pêche illégale.

« Des combines pour frauder ? Il y en a 36000... », confesse une ancienne poissonnière.

ESPADON?



A



B

MÉROU?



C



D

Photos: NOAA
Réponses:
C. Ferche du Nil, D. Mérou
A. Espadon, B. Requin Taupé,

LES IMPORTATIONS AU CŒUR DU MARCHÉ GLOBAL DU POISSON

L'Union Européenne est de loin le plus grand marché au monde pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, et ce marché dépend énormément des importations extra-communautaires (à 65% en moyenne, et à près de 90% pour les poissons blancs). Les importations sont essentielles pour répondre à la demande croissante, rien qu'en France elle augmente de 2% par an en moyenne depuis 20 ans.

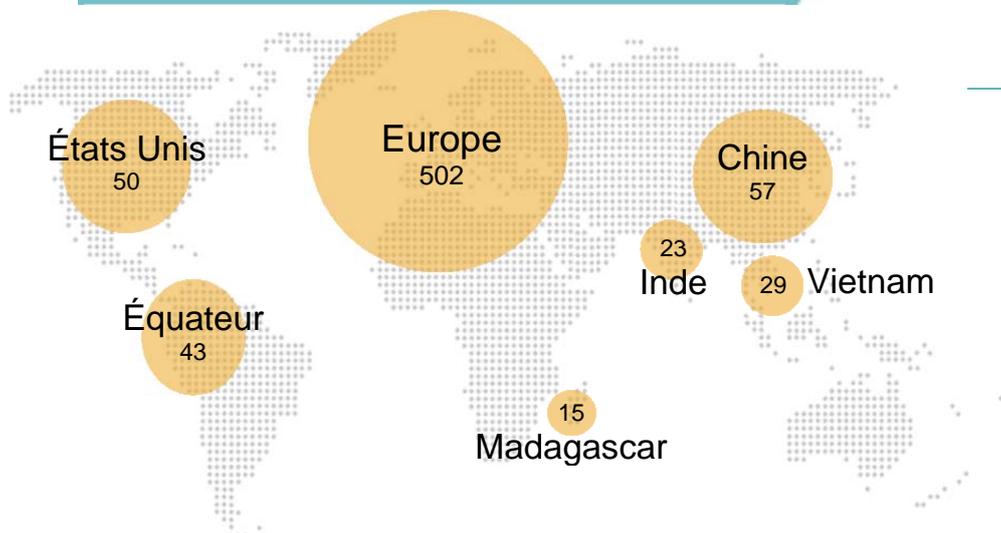
Au niveau européen, certaines espèces dépendent quasi exclusivement de l'importation depuis des pays tiers, ce qui n'est pas sans conséquences sur la traçabilité: colin d'Alaska, saumon et pangasius (à 100%), crevettes et thon (à 98%), merlu (à 89%), cabillaud (à 86%)⁵.

Ce phénomène se retrouve au niveau français, puisqu'on estime la dépendance nationale cet égard à 62% en 2012, ce qui s'illustre par l'avancement continu du « jour de dépendance », le jour symbolique à partir duquel la France devient dépendante des importations: le 17 mai en 2013, le 13 juin en 2011, contre au cours du mois de septembre en 1990⁶.

UNE FILIÈRE LONGUE ET OPAQUE

Les améliorations technologiques telles que la congélation directe à bord de bateaux-usines participent à la « marchandisation » du poisson, qui est devenu une composante majeure du commerce mondial. À peine sorti du chalut, le poisson va se perdre le long de la filière et passer par de nombreux intermédiaires: grossistes, mareyeurs, importateurs, courtiers, entreprises de transformation, distributeurs etc. La complexification et l'allongement de la chaîne d'approvisionnement ont des conséquences directes sur la traçabilité, notamment du fait que le grand nombre d'étapes qui la composent augmente la possibilité d'erreur mais surtout de fraude. Savoir exactement d'où provient votre poisson est devenu presque mission impossible aujourd'hui.

15 PRINCIPAUX IMPORTATEURS EN FRANCE



Source: FranceAgriMer 2012 - Valeur (en millier de tonnes)



Source: © OCEANA - LX - Débarquement de carcasses de requins congelées depuis un palangrier japonais, Port de Las Palmas, Iles Canaries, Espagne. 2008.

Plus de 90% du commerce mondial de poissons et produits de la pêche, en volume, est constitué de produits transformés.

(FAO 2012)

QUELS RISQUES ?

La substitution d'espèces de poisson crée un véritable préjudice économique pour le consommateur, au profit des professionnels de la pêche peu scrupuleux. Ainsi le kilo de sole tropicale (*Cynoglossus spp.*) qui valait 10,8 euros en 2012, se retrouve parfois vendu sous l'étiquette de sole commune (*Solea solea*) vendue à 17,7 euros en moyenne⁷. La pratique commerciale trompeuse est pourtant passible de 37500€ d'amende et/ou 2 ans de prison (art. L213-1 C.Consommation).

Ce tour de passe-passe est souvent justifié par les professionnels afin de pouvoir offrir au client un produit toute l'année, alors même que certains poissons ont des saisonnalités. La méconnaissance des consommateurs à ce sujet n'aide pas à prévenir les risques de fraudes. Pour preuve, en 2012 les inspecteurs de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ont adressé près de neuf fois plus d'avertissements pour anomalies d'étiquetage aux supermarchés et poissonneries, qu'aux grossistes/mareyeurs⁸. Le type de clientèle ciblée et son niveau de connaissance du produit semble donc être un facteur décisif de la décision de fraude.

Mais ces malversations ont également un impact environnemental, puisqu'elles sapent les efforts de lutte contre la surpêche et la pêche illégale. En permettant la vente de poissons sous une fausse identité, elles offrent un « blanchiment » aux poissons illégaux, pêchés en excès des quotas autorisés ou issus de la pêche pirate, qui peuvent alors s'écouler discrètement sur le marché. Des espèces menacées voire protégées, comme thon rouge (*Thunnus thynnus*) ou l'esturgeon européen (*Acipenser Sturio*) peuvent être frauduleusement commercialisées sous d'autres noms, ou encore certains requins vendus parfois comme espadons. Le thon rouge de Méditerranée est sûrement le meilleur exemple, puisqu'il a longtemps souffert de pêche illégale, avec un volume de prises réelles pouvant atteindre le double des quotas autorisés⁹, mettant ainsi sérieusement en péril le plan international de reconstitution de l'espèce.



Source: © OCEANA - LX Débarquement de caisses de cabillauds au port de Hel, Pologne. Mars 2011

BIEN CHOISIR : LE CASSE-TÊTE

L'étiquetage frauduleux des poissons, complique également la décision du consommateur désireux de faire des choix respectueux de l'environnement, en brouillant sa capacité à faire un achat éclairé.

Comment orienter son choix responsable et averti, en se basant sur une liste d'espèces particulières à privilégier ou éviter ?

La fraude aux poissons décrédibilise donc les efforts d'information au public sur la consommation durable des produits de la mer, en rendant l'identification des poissons presque impossible et en renforçant la confusion.



Source: © OCEANA E.Pardo – Thon rouge débarqué illégalement de nuit en Sicile, Italie.

LES RAISONS DERRIÈRES LA FRAUDE ?

En dépit d'un cadre réglementaire européen solide en matière de traçabilité des poissons, son application reste inégale. Les règlements (CE) 2065/2001 sur l'étiquetage des produits de mer, 178/2002 « *food law* » et 1224/2009 établissant le régime de contrôle des pêches, constituent le socle de la sécurité et traçabilité des poissons en Europe. Mais la législation européenne vise essentiellement un objectif de sécurité alimentaire: assurer une qualité optimale des produits ainsi que permettre un retrait rapide des produits dangereux du marché. L'autre aspect de la traçabilité, qui porte sur la fiabilité de l'information fournie aux consommateurs, est peu considéré. Pour preuve la fraude alimentaire n'est définie qu'en relation à un risque pour la santé humaine, excluant ainsi par exemple un étiquetage erroné ou une substitution d'espèces².

Mais la traçabilité des aliments en général, et des produits de la mer, est aussi rendue plus difficile aujourd'hui du fait de plusieurs facteurs sociaux-économiques¹⁰:

- les habitudes alimentaires évoluent: on privilégie les plats préparés et la consommation hors-domicile (plat à emporter, livraison à domicile) ;
- les consommateurs sont souvent incapables d'identifier les espèces de poissons, surtout vendues sous forme de filet ;
- les contrôles sont insuffisants, en nombre et en type, notamment en raison de la variété des points de distribution.

En 2012, la DGCCRF a effectué 2927 contrôles dans toute la filière poisson française, qui compte plus de 3500 établissements spécialisés et près de 30000 supermarchés. Trop peu pour s'assurer efficacement d'un respect des règles. Ainsi les inspecteurs ont relevé un manque de rigueur et de lisibilité dans l'affichage d'information et un taux élevé d'anomalies (dénominations ou provenances erronées), notamment en poissonneries de détails. L'usage de mentions valorisantes pour des produits qui n'y ont pas droit a également été pointé du doigt.

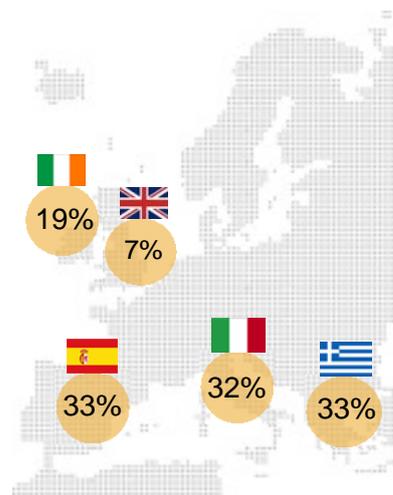
ET NOS VOISINS ?

Le système actuel de traçabilité ne permet pas de tracer précisément et efficacement les produits de la mer, laissant libre court aux erreurs et aux pratiques malhonnêtes. L'étiquetage frauduleux des produits de la mer n'est donc pas une pratique isolée, puisque plusieurs études ont révélé des cas fréquents en Europe¹¹:

- **Irlande:** près de 19% des cabillauds vendus étaient en réalité d'autres espèces de moindre valeur.
- **Royaume-Uni:** 7% de mauvais étiquetage sur le cabillaud d'Atlantique, base du célèbre *fish and chips*.
- **Espagne et Grèce:** 1/3 des poissons vendus comme du merlu étaient en fait une variété africaine de second rang.
- **Italie:** 32% des poissons analysés ne correspondaient pas à leurs étiquettes de ventes, la plupart substitués par des espèces moins chères.

En 2012, la DGCCRF a relevé un taux de 31% d'anomalies relatives à l'information du consommateur en poissonneries.

NIVEAUX DE FRAUDE CHEZ NOS VOISINS



Source: compilation of scientific studies published between 2010 and 2013.

FRANCE: TESTS ADN POISSONS 2014

Oceana, en partenariat avec BLOOM, Terra eco et des chercheurs du Museum national d'Histoires naturelles et de l'INSERM, a enquêté sur la fiabilité des étiquetages des poissons vendus en France, et notamment à Paris¹².

Près de 400 échantillons de poissons d'espèces communément consommées comme le cabillaud, le colin d'Alaska, la lotte ou le thon ont ainsi été collectés en poissonnerie, supermarché, ou restaurant afin de détecter par analyse ADN les cas de mauvais étiquetage et de substitution.

Les résultats montrent un taux moyen national de fraude relativement bas, autour de 3.5%, mais aussi qu'il existe des pratiques de substitutions plus présentes selon les espèces (cabillaud, thon rouge). Par ailleurs l'enquête journalistique de Terra eco a pu aussi démontrer que la tromperie commerciale a tendance à se concentrer en aval de la filière où l'asymétrie d'information est la plus forte: chez le poissonnier, en supermarché et dans la restauration. Il semble enfin que la forme de commercialisation soit également un indicateur du risque d'étiquetage frauduleux: il se retrouve quasi-uniquement dans les filets de poissons frais.

MÉFIEZ-VOUS DU THON

Au-delà du non-respect des obligations réglementaires prévues en matière d'affichage, nous avons aussi pu noter avec regret les largesses d'interprétations des dénominations autorisées. Ainsi l'emploi de noms très génériques peut parfois masquer l'existence de plusieurs espèces aux réalités différentes: prix, zone de pêche, état des stocks, type de commercialisation etc. C'est le cas du « thon » qui permet par exemple aux restaurateurs malintentionnés de servir du thon albacore sous une étiquette de thon rouge valant deux fois plus cher.

Enfin, il semble que l'information donnée par le personnel en restauration soit bien souvent erronée et inexacte. Tous nos échantillons de sushis contenant du thon rouge pour lesquels nous avons reçu confirmation, se sont révélés être une autre espèce de thon moins noble. Méfiance donc et n'hésitez pas à interroger vos commerçants !

3,5%

de mauvais étiquetage
moyen en France

4,2%

de mauvais étiquetage
sur le cabillaud

8%

de mauvais étiquetage
en poissonneries

80%

de mauvais étiquetage
sur le thon rouge



Source: © OCEANA - Jenn Huetting

¹ IFOP/Advanced Track&Trace : La qualité des aliments en France, juin 2010

² Rapport PE - 2013/2091(INI) Crise alimentaire, fraudes dans la chaîne alimentaire et lutte contre de telles pratiques.

³ WWF, 'A big appetite for sustainable fish', press release and poll results, 12 April 2011.

⁴ Avis de Anses - Saisine n° 2012-SA-0202

⁵ Étude du Parlement Européen - IP/B/PECH/IC/2012-087 PE513.968

⁶ New Economics Foundation (Nef) 'Fish dependence . The increasing reliance of the EU on fish from elsewhere', April 2013.

⁷ FranceAgriMer / Kantar Worldpanel, bilan 2012

⁸ DGCCRF 2013

⁹ WWF study (2012): Unreported trade of Atlantic bluefin tuna

¹⁰ INRA, 2010 – « Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? »

¹¹ FSAI (March 2011); Miller, D D & Jessel, A & Mariani, S (2012); Garcia-Vazquez, E. (2010); Filonzi, L. et al (2010).

¹² Étude Bloom, INSERM, MNHN, Oceana, Terra eco (2014)

OCEANA EUROPE

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

Bureau Union Européenne
Rue Montoyer, 39
1000 Bruxelles, Belgique
Tel: +32 (0)2 513 22 42
Fax: +32 (0)2 513 22 46
Email: brussels@oceana.org

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