



Communiqué de presse
21 mars 2019

Enquête poissons panés Du poisson en quantités variables mais beaucoup d'additifs

La CLCV rend publique son enquête sur 42 produits* de la catégorie « poisson panés ». Au rayon surgelé au rayon frais, l'offre de poissons panés est si importante qu'il est parfois difficile de faire son choix. Nous avons notamment observé des différences de quantité de poisson entre les produits et une qualité nutritionnelle inégale ainsi que la présence de trop nombreux additifs et arômes. Comme dans notre enquête de 2016, nous déplorons une différence de qualité et de diversité pour les produits ciblant spécifiquement les enfants.

Quantité de poisson : un écart de 35 % à 80 % dans la recette

Le pourcentage de poisson varie dans l'ensemble de l'échantillon de 35 % à 80 % avec en moyenne 63 % de poisson dans la recette mise en œuvre dans le produit. Nous déplorons de trouver, comme en 2016 lors de notre précédente enquête, des produits avec très peu de poisson. Des quantités suffisantes pour que ces produits soient appelés des « poissons panés » ?

L'information donnée au consommateur reste incomplète

Plus de 80 % des références indiquent l'espèce de poisson et la partie du poisson utilisée dans la recette (filets, chair...). Côté origine et méthodes de pêche, l'information est rare. L'origine géographique du poisson est inconnue dans 2/3 des produits étudiés et près de 90 % des panés n'indiquent pas la méthode de pêche. Le logo pêche durable MSC (Marine Stewardship Council) s'affiche sur moins d'un tiers des produits. Conclusion : pour des consommateurs qui souhaitent avoir le critère de la durabilité, le choix reste encore trop limité.

Qualité nutritionnelle : attention au sel dans certains produits

Nous regrettons que seuls 2 produits mentionnent le Nutri-Score sur leur emballage. Nous avons dû les calculer et nos calculs indiquent 9 % des références sont notées C, 43 % A et 48 % B. Si certains poissons panés trouvent leur place dans une alimentation équilibrée, il existe des mauvais élèves. Des produits sont particulièrement salés et représentent le tiers des apports journaliers recommandés en sel en une prise !

Trop d'additifs, d'arômes et de sucres ajoutés

La qualité du produit pané dépend aussi de la présence ou l'absence d'additifs, de sucre ajouté ou d'arômes. 21% des produits de notre échantillon contiennent des arômes et 52% des additifs. Pour les produits contenant des additifs, la moyenne interpelle : 3,7 additifs par produit. Dans la liste d'additifs, il y a systématiquement des agents texturants. Dans 98% des références, il y a des ingrédients texturants (hors additifs) comme les amidons, les féculés, le gluten. Est-ce par simplicité que les industriels accumulent les additifs ?

Produits enfants : moins de poisson, moins de filets et une moins bonne qualité nutritionnelle

Les produits ciblés enfants contiennent en moyenne moins de poissons que ceux non ciblés (59% vs 65%). Le poisson s'y présente plus souvent sous forme de chair et non de filet. Les produits enfants présentent une faible diversité, presque tous sont des panés de colin d'Alaska. De manière générale, la qualité nutritionnelle des produits ciblés enfants est moins bonne que celle des produits non ciblés. En moyenne, ils sont 10% plus énergétiques, 14% plus gras et 17% plus salés que les produits non ciblés. Ils sont aussi moins bien notés par le Nutri-Score : seuls 17 % sont notés A contre 53% pour les produits non ciblés.

**Relevé réalisé entre mi-novembre et fin décembre 2018 dans 8 enseignes.*