



# **Enquête sur l'étiquetage des poissons vendus au détail et à l'étal**

Décembre 2014

## Le contexte pour le consommateur

### - Un système de production devenu problématique

La crise de confiance des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation est profonde. Après le secteur de la viande (vache folle, horsegate, etc), cette crise concerne à présent le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture qui avaient jusqu'alors la réputation d'être bons pour la santé et dont la consommation était recommandée par le PNNS.

La défiance envers les produits de l'aquaculture s'est accentuée suite à la diffusion d'un reportage en novembre 2013 mettant en lumière des pratiques alarmantes dans ce secteur, en plein boom au niveau mondial.

En effet, certaines conditions inacceptables concernant notamment le bien-être des poissons ont été révélées : la densité importante des élevages qui favorise les maladies comme, par exemple, les infestations par les poux de mer qui peuvent ensuite affecter les populations de poissons sauvages.

Des impacts sanitaires ont également été mis en avant concernant la production de certains poissons comme le saumon ou le panga. Une consommation excessive de saumon de Norvège par exemple, qui représente aujourd'hui 70 % de la consommation française de saumon fumé, pourrait, d'après le reportage, être nocive du fait de ses teneurs en contaminants divers : dioxines, PCB<sup>1</sup> et pesticides. Ces contaminants, présents dans les milieux aquatiques et dans les poissons pêchés pour nourrir les saumons norvégiens, s'accumulent dans leur chair. Certes, la réglementation européenne prévoit que ces teneurs en contaminants ne peuvent excéder certains seuils censés protéger la santé des consommateurs, cependant les effets de l'exposition sur le long terme à ce cocktail de substances restent difficiles à évaluer.

**Ces révélations ont aggravé la défiance des consommateurs envers les produits d'aquaculture.** Face à ces inquiétudes, la CLCV a décidé d'agir en demandant en novembre 2013 aux pouvoirs publics, et plus précisément aux ministres en charge de l'Alimentation, de la Pêche et de la Répression des fraudes, de ne pas cautionner des systèmes de production qui dégradent les écosystèmes et nuisent au bien-être animal. Il s'agit de renforcer les exigences sur les poissons importés afin de garantir leur sécurité pour les consommateurs et leur qualité.

### - Des fraudes qui minent la confiance

La perte de confiance concerne l'ensemble du secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture suite à la mise en lumière de pratiques discutables dans les industries de transformation.

Des fraudes de la part de certains professionnels principalement sur les poissons surgelés ont été mises en évidence en février 2014. Elles consistent à tremper les poissons dans des bains d'eau et d'additifs afin d'augmenter artificiellement leur teneur en eau. Ce trempage permet de vendre de l'eau au prix du poisson avec des gains conséquents quand on sait que l'eau ajoutée peut représenter 30 % du produit.

---

<sup>1</sup> Polychlorobiphényles

D'après l'enquête « Fraud'Filets » réalisée par le syndicat du commerce des produits congelés et surgelés (SNCE), les taux de fraude, très variables selon les espèces, pourraient atteindre 48 % pour le panga. En outre, un large éventail de produits et de réseaux de distribution seraient concernés : surgelés vendus dans leur emballage en grande distribution mais aussi filets vendus en décongélation dans les poissonneries, poisson servi en restauration collective et commerciale.

#### - La mobilisation de la CLCV

Suite à ces faits, **la CLCV a réclamé l'ouverture rapide d'une enquête officielle. Publiés en décembre 2014, les résultats de l'enquête conduite par la DGCCRF confirment l'existence de ces fraudes.**

Les pratiques discutables dans les industries de transformation concernent également l'utilisation par les industriels de l'agroalimentaire de chutes de filetage et de parage de poisson pour la fabrication de produits transformés.

Face cette situation, la CLCV a mené une enquête sur les produits à base de poisson (surimis, panés, parmentiers, etc.) afin d'évaluer l'information fournie aux consommateurs ainsi que la qualité des produits. Les résultats publiés en juin 2014 ont montré notamment que le consommateur n'était pas toujours bien informé sur la quantité de poisson présente dans les produits. Un manque de transparence regrettable. Il s'agit en effet d'un critère qui renseigne sur les écarts de qualité entre les produits. Une telle opacité n'est pas de nature à renforcer la confiance des consommateurs pour les produits à base de poissons.

Devant ces constats, la CLCV a demandé aux pouvoirs publics de redéfinir, en lien avec les professionnels et les consommateurs, des règles d'étiquetage des produits à base de poissons afin de permettre aux consommateurs de comparer et de savoir ce qu'ils mangent.

C'est sur ces questions de manque de transparence et d'information des consommateurs, que la CLCV a mené une nouvelle enquête sur l'étiquetage des produits de la mer vendus au détail et à l'étal suite à la mise en application le 13 décembre 2014 du règlement UE n°1379/2013<sup>2</sup>, grâce auquel le consommateur devrait être un peu mieux informé.

---

<sup>2</sup> Règlement (UE) n°1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (OCM)

## L'enquête sur l'étiquetage du poisson frais

La CLCV a souhaité vérifier que les indications sur les étiquettes des poissons vendus au détail et à l'étal étaient conformes aux dispositions du règlement UE n°1379/2013. L'objectif de cette action - qui s'inscrit dans la continuité de l'enquête menée en juin 2014 par la CLCV sur les étiquettes des produits à base de poisson - est d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur d'éventuels manquements.

L'action s'est déroulée du samedi 13 décembre (date d'entrée en application du règlement UE n°1379/2013) au mardi 16 décembre 2014. Durant ces quatre jours, de nombreuses enquêtes ont été menées au niveau national, dans les poissonneries, aux rayons marée des grandes surfaces, aux marchés, dans les ports, etc.

Pour cette enquête, 5 poissons ont été retenus au vu de leur disponibilité à cette période de l'année. De plus, les nouveautés réglementaires (*Cf. Partie suivante*) touchant majoritairement les poissons sauvages, 4 poissons pêchés en mer ont été retenus contre 1 poisson d'élevage. Bien qu'il n'y ait pas eu d'évolution réglementaire concernant les poissons d'élevage, nous trouvons intéressant au vu des questions que soulève l'aquaculture d'en prendre un dans notre échantillon.

Les poissons qui ont été retenus, sont les suivants :

- le cabillaud (ou morue fraîche) ;
- la lotte (ou baudroie) ;
- le merlan ;
- la sole ;
- le saumon d'élevage.

Les poissons pêchés en eaux douces étant peu présents à cette époque, nous avons choisi de les écarter de l'enquête. Nous avons également écarté les poissons vendus en décongélation et surgelés. En effet, l'action se déroulant dans les jours qui suivent l'entrée en vigueur du texte, il est possible que les commerçants écoulent des stocks avec l'ancien étiquetage.

Les crustacés, les mollusques, les invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques et les algues ont également été écartés pour des raisons de disponibilité sur l'ensemble des points de vente.

Pour les poissons pêchés en mer comme le cabillaud, la lotte, le merlan et la sole, il s'agissait de renseigner la présence ou l'absence des informations suivantes :

- la dénomination commerciale de l'espèce ;
- le nom scientifique de l'espèce ;
- la zone de capture du produit et précisément la sous-zone de pêche quand il s'agit de l'Atlantique Nord-Est et de la Méditerranée ;
- la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture.

Pour le saumon d'élevage, il s'agissait de renseigner la présence ou l'absence des informations suivantes :

- la dénomination commerciale de l'espèce ;
- le nom scientifique de l'espèce ;
- le pays d'élevage du produit.

## Les résultats de l'enquête

### **Caractérisation de l'échantillon : 111 points de ventes, 280 poissons, 21 départements**

L'enquête réalisée par les bénévoles de la CLCV couvre 21 départements. Elle a été réalisée dans 111 points de vente et pour 280 poissons. Parmi les 111 points de ventes, 72 sont de grandes surfaces et 39 du commerce de détail (22 poissonneries, 14 marchés, 3 stands de ports). L'échantillon est de taille relative car l'enquête est immédiate. Pour cette raison, seuls les résultats suffisamment tranchés peuvent être considérés comme tangibles.

#### Pour les poissons étudiés

		Nombre
<b>Poissons pêchés en mer</b>	Cabillaud	76
	Lotte	23
	Merlan	47
	Sole	52
<b>Poisson d'élevage</b>	Saumon	82
<b>TOTAL</b>		280 poissons

La liste des départements enquêtés : 02, 08, 13, 26, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 51, 59, 60, 62, 63, 75, 80, 84, 92, 94 (entre 1 et 14 relevés par départements, souvent autour de 5 relevés par départements).

### **Poissons pêchés en mer : les nouvelles mentions peinent à s'afficher**

Le premier tableau renseigne sur le degré d'application des différentes informations pour les poissons pêchés en mer. Pour la zone de capture, l'application du texte implique, dans le cas de l'Atlantique Nord-Est et de la Méditerranée, que soit précisée la sous-zone de pêche. Dans notre enquête, l'étiquetage est conforme s'il respecte cette exigence.

Au niveau global, nous constatons que le nom scientifique est mentionné dans 54 % des cas. En revanche, les mentions nouvelles sont quasi inexistantes : 8 % pour la zone de capture, 5 % pour la catégorie d'engin de pêche.

Les résultats présentent peu de différence selon les poissons considérés.

### **Tableau représentant le respect de la réglementation concernant l'étiquetage des poissons pêchés en mer**

	Respect de la réglementation concernant :			
	Dénomination commerciale (en % de notre échantillon)	Nom scientifique (en % de notre échantillon)	Zone de capture précise (en % de notre échantillon)	Catégorie d'engin de pêche (en % de notre échantillon)
Cabillaud	100 %	50 %	8 %	5 %
Lotte	100 %	61 %	4 %	8 %
Merlan	100 %	55 %	9 %	2 %
Sole	100 %	54 %	8 %	6 %
Ensemble	<b>100 %</b>	<b>54 %</b>	<b>8 %</b>	<b>5 %</b>

Nouveautés réglementaires

### Saumon : un étiquetage encore perfectible

Le tableau suivant indique les résultats pour le saumon. Le nom scientifique est présent dans 61 % de notre échantillon, donc dans des proportions analogues à celles des poissons de mer. En revanche, le pays d'élevage est très souvent mentionné (82 %). L'information sur l'origine est donc bien intégrée par les détaillants et les enseignes dans le cas du poisson d'élevage. On peut toutefois s'étonner que cette mention ne soit pas généralisée, comme cela devrait être le cas depuis 2002.

Tableau représentant le respect de la réglementation concernant l'étiquetage du saumon d'élevage

	<b>Respect de la réglementation concernant :</b>		
	<b>Dénomination commerciale</b> (en % de notre échantillon)	<b>Nom scientifique</b> (en % de notre échantillon)	<b>Pays d'élevage</b> (en % de notre échantillon)
Saumon	<b>100 %</b>	<b>61 %</b>	<b>82 %</b>

### Grandes surfaces et commerces de détail : des efforts à faire notamment sur les nouvelles mentions

Nous avons ensuite envisagé les résultats en fonction du type de points de vente même si la taille de l'échantillon doit inviter à la prudence.

Au vu de la taille réduite de l'échantillon concernant les saumons, nous avons retenu dans ce tableau uniquement les poissons pêchés en mer.

Tableau représentant le respect de la réglementation en grandes surfaces et dans les commerces de détail

		<b>Respect de la réglementation concernant :</b>			
		<b>Dénomination commerciale</b> (en % de notre échantillon)	<b>Nom scientifique</b> (en % de notre échantillon)	<b>Zone de capture précise</b> (en % de notre échantillon)	<b>Catégorie d'engin de pêche</b> (en % de notre échantillon)
<b>Type d'établissement</b>	Grandes surfaces	<b>100 %</b>	<b>57 %</b>	<b>7 %</b>	<b>6 %</b>
	Commerces de détail	<b>100 %</b>	<b>38 %</b>	<b>4.5 %</b>	<b>3 %</b>

Nous pouvons considérer un résultat discriminant : le nom scientifique apparaît significativement plus en grande surface (57 %) que dans les commerces de détail (38 %).

## Conclusion et demandes de la CLCV

Pour les poissons pêchés en mer, nous tenons à souligner que les professionnels doivent généraliser la mention du nom scientifique de l'espèce qui n'est présente que dans la moitié des cas.

Les nouveautés réglementaires - l'indication de zones de pêche plus détaillées et de la catégorie d'engin de pêche utilisé - sont très peu appliquées. Pourtant, le règlement a été adopté le 11 décembre 2013, soit pratiquement 1 an avant la réalisation de notre enquête.

Pour le saumon, aucune nouveauté réglementaire n'a été apportée par le règlement, cependant nous constatons que certaines obligations d'étiquetage ne sont toujours pas respectées.

Au vu de cette enquête, nous demandons **une pleine application des règles d'étiquetage et que des contrôles soient effectués et rendus publics.**

En termes d'étiquetage, de façon complémentaire à la zone de pêche, **la CLCV salue la création il y a quelques mois de l'écolabel français** pour les produits de la pêche marine prévu par le Grenelle de l'environnement et attend son apparition concrète sur les produits. Cependant, celui-ci ne concernera pas les produits aquacoles. Elle attend également le projet d'écolabel européen qui semble être au point mort.

De plus, bien qu'une application plus complète de la réglementation sur les produits de la mer vendus à l'étal et au détail doive permettre une meilleure transparence concernant ces produits, **la CLCV souhaiterait qu'il en soit de même pour les produits transformés à base de poisson.** En effet, nous regrettons que la mention de l'espèce et son origine puissent disparaître lorsque le poisson est un ingrédient et que le nom du produit ne fait pas référence à une espèce particulière.

Enfin, **notre association aimerait que les consommateurs soient informés quand ils achètent un poisson d'élevage nourri avec des protéines animales transformées.**

## **Annexe**

# **L'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture**

Historiquement, c'est le règlement 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture<sup>3</sup> qui a fixé les obligations d'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture. Ainsi, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2002, la réglementation concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture prévoyait que le consommateur dispose d'informations précises sur les produits de la pêche ou de l'aquaculture vendus au détail, c'est-à-dire en poissonnerie, en grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés.

Trois mentions devaient obligatoirement être portées à la connaissance du consommateur :

- la dénomination commerciale de l'espèce ;
- la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage) ;
- la zone de capture ou le pays d'élevage.

Cette obligation d'information concernait tous les poissons, les crustacés, les mollusques et les invertébrés aquatiques, qu'ils soient issus de l'Union européenne ou qu'ils soient importés, dès lors qu'ils étaient présentés vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, séchés, fumés ou en saumure.

Le nom scientifique de l'espèce devait quant à lui obligatoirement accompagner le produit à tous les stades de la filière, mais il n'était pas obligatoire de le communiquer au consommateur final. Cependant, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, une réglementation relative au contrôle des pêches<sup>4</sup> a ajouté l'obligation d'indiquer le nom scientifique des espèces. Cette même réglementation, a rendu obligatoire, sauf exception, l'indication du terme « décongelé » lorsqu'un produit de la pêche et de l'aquaculture avait fait l'objet d'une congélation antérieure.

Ensuite, dans le cadre de la réforme de la Politique commune de la pêche (PCP), il a été décidé de renforcer les exigences d'information des consommateurs, afin de les aider à faire des choix en connaissance de cause. C'est ainsi, que le règlement UE n°1379/2013<sup>5</sup> fixe des dispositions relatives à l'information des consommateurs plus complètes que les

---

<sup>3</sup> Règlement (CE) n°104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

<sup>4</sup> Règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche.

Règlement d'exécution (UE) n°404/2011 de la Commission du 8 avril 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche.

<sup>5</sup> Règlement (UE) n°1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (OCM). Ce règlement complète sans en modifier les dispositions, le règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il abroge le règlement (CE) n°104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 et modifie le règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009. Le règlement (CE) n°2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 est quant à lui abrogé par le règlement d'exécution (UE) n°1420/2013 de la Commission du 17 décembre 2013.

précédentes concernant le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture. Ce règlement a été adopté par le Parlement européen et le Conseil le 11 décembre 2013. Il est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014, à l'exception des dispositions relatives à l'information des consommateurs, qui s'appliquent depuis le 13 décembre 2014.

Il définit des règles concernant les informations obligatoires et facultatives à fournir pour les produits préemballés et non préemballés de la pêche et de l'aquaculture. Il s'applique à très peu de produits transformés. Cette obligation d'information concerne les poissons, les crustacés, les mollusques, les autres invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques et les algues, qu'ils soient issus de l'Union européenne ou qu'ils soient importés, dès lors qu'ils sont présentés vivants, frais, réfrigérés, congelés, entiers ou en filets, séchés, salés ou en saumure, fumés.

Dans notre enquête, nous avons choisi de nous pencher sur les produits non-préemballés qui sont vendus en poissonnerie, en grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés. Pour ces derniers, les mentions obligatoires à fournir sont les suivantes :

- la dénomination commerciale de l'espèce ;
- le nom scientifique de l'espèce ;
- la méthode de production (ex : pêché en mer, pêché en eaux douces, élevé) ;
- la zone de pêche ou du pays d'élevage ;
- la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture (ex : senne, chalut, casier, ligne etc.) ;
- si le produit a été décongelé (avec quelques exceptions) ;

**Les nouveautés issues de ce règlement concernant les mentions obligatoires sont :**

- l'indication de zones de pêche plus précises pour les poissons sauvages, c'est-à-dire pour les poissons de mer et d'eaux douces, dès lors qu'ils proviennent des zones communautaires (Atlantique Nord-Est, Méditerranée, eaux douces d'un pays de l'UE) ;
- l'indication de la catégorie d'engin de pêche pour les poissons sauvages.

Outre les informations obligatoires, les opérateurs peuvent fournir à titre facultatif des informations concernant la date de pêche ou de récolte, la date de débarquement, le port de débarque, le pavillon national du navire de pêche, des informations environnementales, des informations d'ordre éthique ou social etc.

## **Les nouvelles mentions et l'utilité pour les consommateurs**

### **Des zones de pêche plus précises**

D'après un sondage en ligne réalisé par le WWF en avril 2011 (avant la réforme de la politique commune de la pêche) auprès de consommateurs des 14 pays de la zone Euro, 72% des consommateurs interrogés disaient ne pas être correctement informés sur la provenance des poissons qu'ils achetaient<sup>6</sup>.

En ce qui concerne le poisson pêché en mer, le détaillant se contentait d'indiquer une des zones de capture définies par la FAO à l'échelle mondiale (par exemple, Atlantique Nord-Est ou FAO 71).

---

<sup>6</sup> Source : sondage en ligne réalisé par le WWF. WWF. A big appetite for sustainable fish, communiqué de presse du WWF et résultats du sondage, 12 avril 2011 <http://WWF.panda.org/?uNewsID=199996>

Or ces zones sont tellement larges qu'elles ne fournissaient qu'une information très vague et ne permettaient pas réellement d'éclairer les consommateurs à la recherche de produits locaux.

Avec l'entrée en application du règlement UE n°1379/2013, les indications aussi vagues qu'Atlantique Nord-Est (zone de pêche s'étendant sur des milliers de km<sup>2</sup> : du détroit de Gibraltar jusqu'au nord de l'océan Arctique), ou encore l'indication Méditerranée ne sont plus tolérées. Le consommateur est alors informé en termes intelligibles de la zone de pêche précise d'où vient son poisson. Au lieu d'Atlantique Nord-Est, l'étiquette doit mentionner : Golfe de Gascogne (par exemple), et au lieu de Méditerranée, l'étiquette doit mentionner : Ouest Méditerranée (par exemple).

Pour les poissons pêchés en mer, dans des eaux en dehors des zones Atlantique Nord-Est et Méditerranée, la réglementation n'évolue pas. Le vendeur peut donc toujours se contenter de la seule mention de la zone de pêche FAO, soit en toute lettre soit sous la forme d'un code et d'une carte (ex : Atlantique Nord-Ouest ou FAO 21).

Pour les poissons pêchés en eaux douces, l'étiquette doit mentionner l'origine des eaux ainsi que le pays lorsque ces derniers sont capturés dans un pays membre de l'Union Européenne (ex : brochet pêché dans les eaux douces de la Loire, France). Pour les poissons d'eaux douces provenant d'un pays non membre de l'Union Européenne, l'indication du pays de provenance suffit.

Ainsi, il faut noter que l'indication d'une zone de pêche plus précise représente une avancée vers plus de transparence. Cependant, au vu des résultats de notre enquête, nous constatons que pour les poissons pêchés en mer, cette information n'est pas encore mise à disposition du consommateur, qui doit se contenter de la mention « pêché en Atlantique Nord-Est ».

### **La catégorie d'engin de pêche**

Avec le nouvel étiquetage, le consommateur sera informé du type d'engin de pêche utilisé pour la capture. Ces engins de pêche sont nombreux : sennes, chaluts, filets maillants et filets similaires, filets tournants et filets soulevés, lignes et hameçons, dragues, casiers, pièges.

Sur une base volontaire, des informations plus détaillées sur les engins utilisés, voire sur d'autres techniques de pêche employées peuvent être ajoutées.

Cette mesure va dans le bon sens, celle de plus de transparence dans les pratiques de pêche. Elles peuvent renseigner sur des pratiques de pêche plus respectueuses de l'environnement. Toutefois, s'agissant d'un domaine relativement technique, il est difficile pour le consommateur de savoir ce que recouvrent ces termes et il va falloir accompagner le consommateur. Nos résultats montrent qu'actuellement très peu d'établissement fournissent cette information.

### **Le nom scientifique de l'espèce**

L'indication du nom scientifique n'est pas une nouveauté, cependant il s'agit d'une information importante dans la mesure où elle permet d'éviter les confusions ou les tromperies. En effet, sans une telle indication, le consommateur pouvait auparavant acheter, par exemple, sous la même dénomination « sole », de la sole commune « *Solea solea* » ou de la sole tropicale « *Bothus mancus* », la mention tropicale ayant tendance à disparaître en période de promotion.

Même si jusqu'à présent le nom scientifique n'était en général pas transmis au consommateur sur le point de vente, notre enquête montre que cette information tend à être mise à disposition.