

## FRAUDE ALIMENTAIRE, LE POISSON, PRODUIT À RISQUE

**Au top 10 des produits sujets aux fraudes alimentaires, le poisson arrive en seconde position selon un rapport présenté au Parlement européen.**



Bars et daurades d'élevage se vendent parfois comme du poisson sauvage. (crédit photo : L.F.)

Début octobre, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (Envi) du Parlement européen a présenté un projet de rapport d'initiatives sur les fraudes alimentaires et leur contrôle.

Parmi les 10 produits les plus soumis au risque de fraudes, le poisson arrive en seconde position, derrière l'huile d'olive et devant les aliments biologiques. Le frelatage, l'altération, la substitution et la contrefaçon caractérisent les pratiques frauduleuses. Lesquelles surviennent lorsque le gain financier potentiel est élevé et le risque d'être pris faible. La vente de poisson issu de l'aquaculture sous l'appellation « sauvage » ou des mentions erronées du poids de vente sont pointées du doigt comme les fraudes les plus communes.

À propos des facteurs contributifs à la fraude, la commission Envi cite la crise économique en cours, les mesures d'austérité affectant les agences de contrôle, et la pression exercée par la distribution ainsi que les intermédiaires de l'agroalimentaire pour arriver à une production toujours moins chère.

Le document souligne la nécessité d'adopter rapidement une définition harmonisée de la fraude alimentaire à l'échelle européenne, le cadre législatif actuel se focalisant sur la sécurité alimentaire.

À la lumière du système d'information de l'office européen des polices (Europol), les fraudes alimentaires progressent et impliquent de plus en plus des organisations criminelles, souligne le rapport.

Au chapitre des sanctions, le projet suggère que les pénalités financières soient suffisamment dissuasives et atteignent au moins le double des gains obtenus par fraude. Enfin, en cas de récidive, l'opérateur devra perdre son agrément. En attendant que les menaces deviennent réalité, prudence...

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com> (06/11/13)