

## France, un outil pour détecter les fraudes sur les filets de poissons congelés

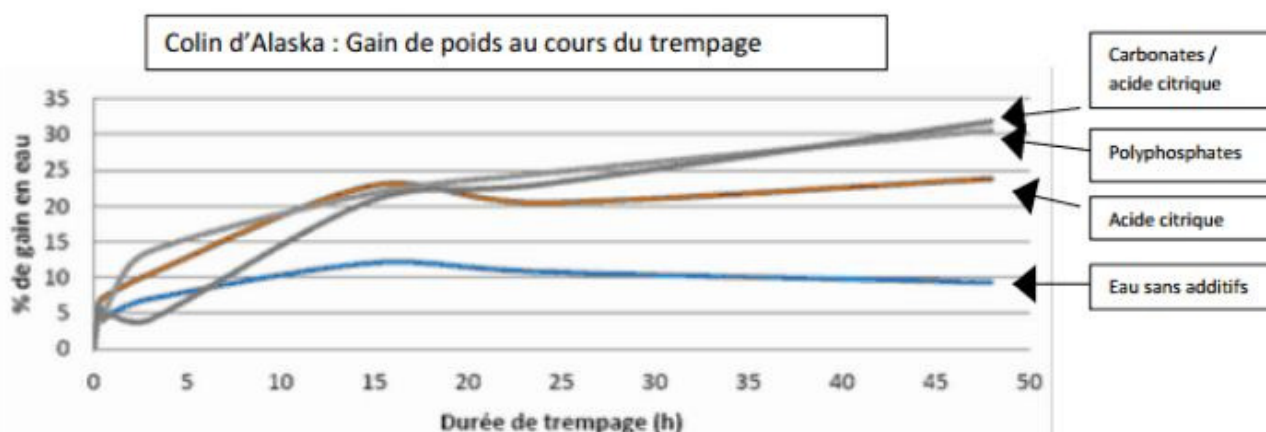
L'ajout d'eau et l'emploi d'additifs illicites ou non déclarés, permettant d'augmenter la capacité de rétention d'eau des produits, sont des pratiques de plus en plus fréquemment rencontrées sur le marché des filets de poissons congelés.

Ainsi, un programme, "Fraud'filets", initié par le Syndicat national du commerce extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE), s'est déroulé d'octobre 2010 à juin 2012, avec la participation financière de FranceAgriMer et du Fonds Européen pour la pêche (FEP).

Cette tendance génère donc une tromperie pour le consommateur et une concurrence déloyale pour les professionnels. Mais jusqu'à présent, il n'existait pas de critère permettant de mettre en avant ces pratiques dans les filets de poissons. Ainsi, cette étude a pour vocation de définir des critères basés sur la teneur en humidité naturelles des filets de poissons afin de donner aux acteurs du marché des outils pour lutter contre la fraude.

### Diminution de la teneur en protéine

Dix espèces de poissons ont alors été travaillées pour l'étude: cabillaud, cabillaud du Pacifique, colin d'Alaska, lotte américaine, lotte de Chine, pangas, saumon keta du Pacifique, hoki de Nouvelle-Zélande, sole commune, sole tropical du Viêt Nam. L'étude s'est déroulée en plusieurs phases avec des essais de trempage visant à reproduire les fraudes en ajout d'eau, la constitution d'une base de données des valeurs naturelles en humidité et protéines des espèces ciblées, la caractérisation de l'impact du filetage sur la teneur en humidité et l'établissement de critères pour diagnostiquer les produits frauduleux. Ainsi, des pratiques d'ajouts d'eau ont été simulées par immersion des filets de poissons dans différents mélanges d'additifs. Les modifications les plus importantes sont l'augmentation de la teneur en humidité et la diminution de la teneur en protéines. Le gain de poids peut être très important comme pour le filet de colin d'Alaska.



## Une nouvelle appellation nécessaire

Lors du programme, une vingtaine de produits commerciaux avait été prélevée en GMS. Pour tous les échantillons dont la présence d'additifs non déclarés a été détectée, il a également été mis en évidence un ajout d'eau frauduleux grâce aux critères humidité/protéines. Pour avoir une plus grande visibilité, une campagne de test s'est déroulée en 2013 et un total de 400 produits a pu être obtenu sur 8 espèces différentes. L'analyse a relevée des taux de non conformités qui varient de 4 % pour le saumon keta à 48 % pour le pangas.

Ce nouvel outil, simple, fiable et peu couteux est désormais à la disposition de nombreux professionnels. Tous les produits avec ajout d'eau ne peuvent donc plus porter la mention « filet de poisson ». Une appellation « préparation de filet de poisson avec eau ajoutée », serait alors plus appropriée.

Source : <http://www.lsa-conso.fr> , (27/01/2014)