

Plats au poisson : flou sur les étiquettes

L'association de consommateurs CLCV épingle les fabricants de plats préparés à base de poissons pour leur manque d'informations sur les étiquettes....

Qu'est-ce qui se cache réellement dans les panés, croquettes, surimis et autres plats à base de poissons. Difficile de le savoir car les étiquettes sont souvent très floues, dénoncent [l'association de consommateurs CLCV](#).

Des plats de poissons à base de « mélanges peu ragoûtants »

L'association de consommateurs a étudié la composition de 70 produits à base de poissons. Résultat, dans 80 % des cas, ils ne sont pas fabriqués à partir de filets de poissons mais de « chair » ou de « pulpe ». CLCV évoque même des « mélanges peu ragoûtants ».

L'association estime que si ces ingrédients ne sont pas dangereux pour la santé, ils sont de « qualité très médiocre », notamment car il n'existe pas de « cadre réglementaire ou normatif définissant les procédés d'obtention » de ces ingrédients.

Des espèces de poissons inconnues

Difficile également de savoir quelles espèces composent ces plats. Les étiquettes sont on ne peut plus floues. Pour la moitié des produits, le type de poisson utilisé n'est pas mentionné. Le CLCV dénonce ainsi « un risque de tromperie des consommateurs ». Pour connaître le contenu de son assiette, « dans quatre produits sur dix, le consommateur doit faire une règle de trois pour la recalculer, ce qui n'est guère pratique quand on fait ses courses ! » L'association de consommateurs lance enfin un appel à l'intention de pouvoirs publics, industriels et des distributeurs, pour clarifier ces étiquetages.

Source : <http://www.agro-media.fr/> 24/06/2014