

Le « sans antibiotique » fait son chemin

Aux USA comme en France la tendance clean label s'affirme dans tout l'alimentaire. La revendication « sans antibiotique » s'y intègre avec Carrefour en France et Costco aux USA.



Après le « sans OGM », le « sans antibiotique » s'affiche sur la viande et arrive en libre-service marée. Depuis un an, le saumon Filière qualité Carrefour (FQC) préemballé porte la mention « sans antibiotique ».

« J'aurais préféré une autre communication, souligne d'emblée Henri Lapeyrière, directeur général de Leroy France et fournisseur du poisson.

La demande est venue du distributeur suite à l'attaque médiatique liée au reportage d'Envoyé spécial.

D'autres éléments se sont ajoutés, suite à un scandale sur les poulets dans les pays nordiques, Leroy a sorti Gladlaks comme marque spéciale de saumon sans antibiotique pour le marché scandinave.

Enfin, l'appel de l'OMS sur les bactéries antibiorésistantes montre qu'il y a un vrai problème de santé publique. »

Chez Marine Harvest, qui fournit également du saumon FQC sans antibiotique, on précise que leur usage « est interdit en préventif et en curatif ».

Du côté français, la charte Aquaculture de nos régions limite au strict nécessaire l'usage d'antibiotiques sur la truite et le sujet de la communication est en discussion au sein de la filière.

Pas mal de précisions s'avèrent en effet nécessaires afin de mieux cadrer l'allégation en l'absence de réglementation.

Source : <http://pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/le-sans-antibiotique-fait-son-chemin.html>