

Poisson : les solutions pour déceler les fraudes

Selon des données de l'ONG américaine Oceana publiées début novembre, 31,8 % des poissons servis dans des restaurants sont mal étiquetés.

L'organisation dédiée à la protection des océans a commandité des tests ADN effectués sur 280 échantillons prélevés dans des restaurants et cantines de Bruxelles. Les analyses ont été réalisées par le laboratoire de biodiversité et des évolutions génomiques de l'Université catholique de Leuven.

Parmi les espèces ciblées, les experts citent **le panga** (*Pangasianodon hypophthalmus*), une espèce bon marché (4 euros le kilo), élevée à grande échelle en Asie du Sud-Est, dont la chair blanche lui permet de se substituer facilement à des poissons plus chers tels que la sole ou encore la morue (vendues à des prix de l'ordre de 20-25 euros).

En novembre 2013, l'Association nationale de défense des consommateurs et des usagers CLCV avait demandé aux ministres en charge de l'alimentation, de la pêche et de la répression des fraudes de renforcer les contrôles dans le secteur de l'industrie du poisson. Cette demande fait suite à l'étude Fraud'Filets sur le secteur des poissons surgelés et pilotée par le syndicat du commerce des produits congelés et surgelés (SNCE), qui a mis en exergue l'importance croissante des fraudes sur les poissons et produits de la pêche.

Pour se prémunir du risque de fraudes, les fournisseurs de solutions d'analyses rapides proposent des tests unitaires, ADN ou PCR.

A l'instar du test unitaire de Novakits permettant la détection de panga utilisé comme adultérant dans les filets crus ou cuits ou préalablement congelés.

La société R-Biopharm propose un test ADN Sure-Food pour la différenciation entre le Flétan blanc (*Hippoglossus hippoglossus*) et le Flétan noir (*Reinhardtius hippoglossoides*) dans les produits à base de poisson.

De son côté, Mérieux NutriSciences a mis au point une solution pour l'identification des poissons par séquençage pour les produits contenant une seule espèce et une analyse par chromatographie liquide à haute performance sur gel dénaturant (DHPLC) permettant d'identifier plusieurs espèces présentes dans un seul produit.

Eurofins propose une méthode de PCR en temps réel pour discriminer les espèces de poisson.

A noter également, les solutions de Phylogène et des laboratoires SGS.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Poisson-les-solutions-pour-deceler-les-fraudes-27480>