
Le juste prix des produits de la pêche surgelés Points d'attention sur certaines pratiques frauduleuses

Le Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE) fédère environ 70 importateurs français de produits surgelés de la pêche et de l'aquaculture. Le SNCE est particulièrement vigilant à la loyauté des pratiques et des transactions et c'est dans ce contexte qu'il avait lancé l'étude Fraud'Filets conduisant à la détermination de rapports H/P indicateurs d'eau ajoutée pour 8 espèces de poissons.

Dans le difficile contexte économique actuel, le SNCE a pu observer la recrudescence de certaines pratiques qui déstabilisent le marché.

Aussi, le SNCE souhaite faire un rappel des points de vigilance qui s'imposent pour acheter et vendre des produits de la pêche au prix juste.

1. Le glaçage / glazurage

Cette couche de glace autour du filet permet de protéger la chair de la déshydratation pendant le stockage au froid négatif ; il est donc essentiel à la bonne conservation et à la bonne qualité du produit. Par contre, celui-ci doit être intégralement compensé, c'est-à-dire que le poids de la glace n'est pas inclus dans le poids net du produit. En cas de glaçage non compensé, vous achetez/revendez de l'eau au prix du poisson ce qui est illégal. A noter que dans certains cas la DGCCRF considère tous les maillons dans la chaîne de distribution comme co-responsables. Attention également au calibre des produits achetés, un glaçage trop important peut faire changer le produit de calibre et ainsi artificiellement augmenter son prix.

Nous vous conseillons donc de vérifier que le poids étiqueté correspond bien au poids net déglazuré. Pour cela, il faut donc pratiquer ou faire pratiquer des contrôles pour déterminer si le poids net correspond bien à la réalité. En France, la méthode de référence est donnée par la Note d'information DGCCRF n°2010-06.

Attention, il peut exister d'autres méthodes dans les autres pays de l'Union Européenne. Des discussions sont toujours en cours pour une harmonisation.

2. L'eau ajoutée

Certains produits peuvent avoir été trempés afin d'augmenter le poids et diminuer le prix au kilo. Cette pratique n'est pas interdite mais le règlement 1169/2011 (Information du consommateur) impose l'indication de la quantité d'eau ajoutée dans la liste d'ingrédients. De plus, si elle est supérieure à 5% en poids, la dénomination de vente doit systématiquement comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée (pas uniquement au niveau de la dénomination légale à l'arrière ou sur le côté de l'emballage). Exemple : « Filets de XXX avec eau ajoutée ».

Des contrôles du rapport Humidité/Protéines peuvent être effectués pour repérer des produits suspects, notamment grâce aux seuils établis par le SNCE sur 8 espèces de poissons (étude Fraud'Filets).

3. L'usage d'additifs rétenteurs d'eau

Des additifs peuvent être aussi utilisés pour augmenter la capacité des poissons / mollusques / crustacés à capter et retenir l'eau, lors d'opérations de trempage / barattage / injection. Il peut s'agir d'additifs autorisés comme les polyphosphates ou l'acide citrique. Ils doivent obligatoirement apparaître dans la liste d'ingrédients. Il peut aussi s'agir de carbonates qui eux sont interdits dans cette catégorie de denrée.

Un rapport Humidités / Protéines supérieur aux critères établis sur les 8 espèces de poissons de l'étude Fraud'Filets doit déclencher des analyses complémentaires comme la recherche de ces additifs. De même, si malgré une liste d'ingrédients sans additif, le produit cuit présente une texture gélifiée et translucide, un léger goût de savon ou une sensation d'un film restant sur la langue, il est conseillé de les rechercher. A noter qu'il n'existe pas de méthode analytique pour détecter les carbonates, mais qu'on peut les suspecter en cas de problème de H/P combiné à l'absence d'acide citrique ou de polyphosphates.

Aussi, afin de pouvoir comparer des produits de la pêche sur des bases équitables, le SNCE conseille vivement les opérateurs d'intégrer ces 3 points lors de la sélection des fournisseurs, de faire des contrôles de référencement ainsi que des autocontrôles périodiques afin de s'assurer de la qualité et de la conformité des produits livrés.

Le SNCE se tient à votre disposition pour toute information complémentaire.

Contact : snce@snce.org