



Pixabay

Les produits de la mer et d'eau douce

Depuis le début des années 2000, le consommateur doit obligatoirement être informé sur le nom commercial, le nom scientifique, la zone de capture, le mode de production ou encore sur les engins utilisés pour la pêche des produits de la mer et d'eau douce.

En 2018, 1318 établissements ont été contrôlés par la DGCCRF et au moins une anomalie a été

constatée dans 53% des établissements.

La mise en place des nouvelles règles et les nombreuses négligences constatées les années précédentes ont conduit la DGCCRF à mener une enquête en 2018 en matière de loyauté de l'information des consommateurs. En effet, l'absence d'information ou la présence d'information erronée peut induire en erreur le consommateur lors de ses achats.

Les contrôles ont également porté sur le respect des réglementations relatives à la préservation de la ressource halieutique. En effet, la réglementation communautaire fixe des tailles minimales de référence de conservation des produits de la pêche en de ça desquelles les produits pêchés ne peuvent être conservés et commercialisés.

De nombreuses anomalies...

En 2018, 1546 contrôles ont été effectués dans 1318 établissements, auprès de pêcheurs en vente directe, dans des poissonneries de détail (forains et sédentaires) ou des grandes surfaces, des grossistes, des mareyeurs, des fabricants de produits transformés à base de poisson et des restaurateurs, afin de vérifier le respect de la réglementation relative à l'information des consommateurs et aux tailles minimales des produits de la pêche. Ces contrôles ont donné lieu à des avertissements pour 483 de ces établissements, à des suites administratives pour 130 d'entre eux et à des procès-verbaux pénaux pour 118 d'entre eux.

Dans 53 % des établissements (48% en 2017), au moins une anomalie a été constatée.

74 échantillons ont été prélevés et analysés dont 36 ont présenté des anomalies. Les anomalies portent sur l'ajout d'eau exogène, la substitution d'espèce, la présence d'additifs non autorisés, non annoncés ou avec des dépassements de teneurs autorisées, le déficit de masse nette ou de la quantité d'ingrédients annoncée.

26 % des produits analysés ont été déclarés non conforme ou non satisfaisant (par exemple pour de l'eau ajoutée non déclarée dans des filets de loup ou des teneurs en sulfites supérieure à la limite légale réglementaire pour des crevettes)

23 % des produits ont été déclarés « à surveiller ». Les anomalies relevées dans ce cas concernent le déficit de masse nette mesurée ou la quantité d'ingrédients inférieure à celle annoncée. Les autres écarts concernent l'étiquetage nutritionnel et le non-respect de critères de composition pour du surimi.

... particulièrement en matière d'information du consommateur...

En amont de la filière, certains mareyeurs disposent bien d'une traçabilité efficace mais ne transmettent pas correctement les informations obligatoires liées aux produits de la mer à leurs clients. Par exemple, même si l'indication des mentions légales apparaît bien sur les factures de vente, celles-ci sont généralement communiquées aux clients après la vente des marchandises et les mentions sur les

étiquettes sanitaires des boîtes en polystyrène contenant les produits sont souvent déchirées, illisibles et parfois manquantes.

À la distribution, les contrôles ont conduit à constater un certain nombre d'anomalies, notamment l'absence ou l'illisibilité du nom scientifique.

L'absence ou l'illisibilité des mentions relatives à la catégorie d'engins de pêche ou à la zone de pêche ont fréquemment été constatées, ainsi que, plus rarement, celles de la méthode de production. L'information, lorsqu'elle est transmise, est parfois erronée. Il peut s'agir de négligence dans la mesure où des erreurs défavorables au professionnel ont parfois été relevées.

Les anomalies d'étiquetage sont plus fréquentes dans les poissonneries et les marchés forains (70%) que dans les grandes et moyennes surfaces (47%).

La multiplicité des mentions réglementaires obligatoires que doivent indiquer les distributeurs au stade du détail (nom commercial, nom scientifique, mode de production, zone de pêche ou d'élevage, sous-zone de pêche, catégorie d'engin de pêche, état physique de la denrée) engendre beaucoup d'erreurs sur les écriteaux accompagnant les produits mis en vente, d'autant que les employés affectés à ce rayon n'ont pas toujours de formation adéquate et que les mentions de ces écriteaux doivent être renouvelées fréquemment, au rythme des arrivages successifs. Ainsi, il est relevé que les professionnels font rarement preuve de mauvaise volonté. Dans la majorité des cas, le suivi des avertissements et des injonctions a permis de constater une mise en conformité des informations indiquées.

Par ailleurs, des contrôles d'hygiène des établissements et des denrées, des contrôles de température et de date limite de consommation, ont été réalisés à l'occasion de 537 visites d'établissements et donné lieu à un taux d'anomalie de 28%. Le contrôle de l'affichage des allergènes a été réalisé lors de 162 visites d'établissements et a mis en évidence un taux d'anomalie de 57 %. Le contrôle des quantités et des instruments de mesure a été effectué lors de 281 visites d'établissement et a conduit à un taux d'anomalie de 9%.

... beaucoup moins en matière de protection de la ressource

Les contrôles à la distribution de la taille minimale de référence de conservation des produits de la pêche sont limités du fait de la commercialisation de plus en plus fréquente de produits découpés ou qui sont issus de l'élevage (bar, dorade, saumon).

En 2018, 441 établissements ont été contrôlés pour la vérification du respect de la réglementation de protection de la ressource concernant le respect des tailles minimales ; les contrôles ont fait apparaître un taux d'anomalies de près de 4% (en augmentation par rapport à 2017 : environ 2%), 7 avertissements, 5 injonctions et 2 procès-verbaux font suite à ces contrôles.



► Liens utiles :

Résultats d'enquête : [2017](#), [2016](#)
[Etiquetage des produits de la mer et d'eau douce](#)
Fiche pratique [Coquille Saint-Jacques](#)