

# Vaste fraude sur le marché américain du poisson

Un tiers de la marchandise vendue est mal étiqueté. L'Europe n'est pas à l'abri de ce type d'escroquerie

Après le scandale de la viande de cheval, celui du poisson ? Sur le marché américain, la fraude apparaît massive. Une étude menée par Oceana, publiée le 21 février, révèle qu'un tiers des poissons consommés ne sont pas ce que les clients croyaient acheter. Pour évaluer l'importance des espèces communes vendues au prix d'une variété bien plus noble – une forme d'escroquerie très rémunératrice –, l'organisation non gouvernementale (ONG) américaine a fait procéder de 2010 à 2012 à l'analyse ADN de 1 215 échantillons collectés dans 674 magasins d'alimentation et restaurants de 21 États.

Les résultats sont sans appel : 33 % des spécimens étudiés ne correspondent pas à l'espèce affichée et portent un étiquetage non conforme à la charte établie par l'Agence américaine des produits alimentaires et des médicaments (FDA). Le thon et le vivaneau sont les plus mal étiquetés : le premier l'est dans 87 % des cas, le second 59 %. Entre 19 % et 38 % des morues, des flétans et des bars chiliens présentent eux aussi des labels indus, et 7 % des saumons ; 44 % des commerces visités sont concernés. Ce taux grimpe pour les restaurants de sushi, dont les cartes sont fausses dans trois quarts des cas. Les magasins



Aux États-Unis, les restaurants de sushis abusent très souvent les consommateurs. RICHARD B. LEVINE/NEWSCOM/SIPA

blème de surpêche. Des livraisons du monde entier remplacent des espèces régionales qui viennent à manquer. Ainsi le pangasius, prisé des grandes surfaces comme produit d'appel, a-t-il débarqué d'Asie sur les marchés occidentaux à partir de 2000. Ce poisson d'eau chaude et saumâtre a mauvaise réputation pour ses conditions d'élevage. « Heureusement, les gens sont mieux informés et sa consumma-

**Du thon tropical était trempé dans un bain rouge pour le faire passer pour un congénère plus coloré**

tion a chuté », note Hubert Carré, directeur du Comité national des pêches, qui se souvient d'une affaire de thon tropical trempé dans un bain rouge pour le faire passer pour un congénère plus coloré.

La France importe 80 % de sa consommation de poissons. La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ne centralise pas les résultats des enquêtes menées dans chaque département, sauf lorsque celles-ci s'intègrent dans un programme

d'alimentation sont touchés dans une moindre mesure (18 %).

L'arnaque est multiforme: elle englobe des poissons d'élevage pseudo-sauvages et des variétés surexploitées, voire en péril, que l'on fait passer pour d'autres dont la survie n'est pas menacée. L'ONG a aussi repéré des produits de la mer déconseillés aux femmes enceintes en raison de leur teneur élevée en mercure, tel le bar, com-

mercialisés sous d'autres noms. « Il est difficile de déterminer si la fraude s'est produite sur le bateau, pendant le traitement des poissons, au niveau du gros, lors de la vente au détail ou ailleurs », expliquent les auteurs. Les Etats-Unis important 90 % de leur consommation, la traçabilité est très difficile à établir. Or « les contrôles de la FDA ne portent que sur 2 % des produits de la mer », selon Beth Lowell, directrice

de cette campagne. Oceana regrette que non seulement le consommateur soit escroqué, mais qu'il se voie en outre nier le droit de discerner les espèces qu'il souhaiterait préserver, comme le déplore la scientifique Kimberly Warner, principale auteure de cette recherche.

Il n'existe pas d'enquête comparable à l'échelon européen. Mais certaines investigations plus ciblées montrent que des malver-

sations existent aussi de ce côté de l'Atlantique. Une étude publiée dans la revue *Fish and Fisheries* en 2011 a révélé que respectivement 28 % et 7 % du cabillaud vendu en Irlande et au Royaume-Uni étaient mal étiquetés: la traditionnelle morue est en réalité soit du merlan, soit du lieu jaune ou noir.

Qui goûtera la différence après panure et friture? Les mêmes relèvent nombre d'impostures en

Espagne où le consommateur paie le kilo de merlu d'Afrique au prix de son cousin européen ou américain, autrement dit presque deux fois plus cher. Le WWF s'est, lui, attaché à pister les dépassements de quotas de thon rouge, toujours avec le recours aux analyses ADN.

Ces défenseurs de l'environnement s'intéressent à ces arnaques aux consommateurs parce qu'elles sont révélatrices d'un grave pro-

national de contrôle. Depuis 2010, l'administration a notamment cherché à savoir combien de lottes « fraîches » étaient préalablement surgelées, quel poids d'eau et d'additifs contenaient les coquilles Saint-Jacques avant leur congélation, combien de juvéniles trop petits se retrouvaient sur le marché... Elle n'est jamais revenue bredouille. ■

**AUDREY GARRIC ET MARTINE VALO**