

Panorama des fraudes alimentaires dans le secteur de la pêche

11 mai 2018

En lien avec son objectif de limiter l'impact des fraudes alimentaires dans le secteur de la pêche, la FAO a publié récemment, sur ce sujet, un rapport d'A. Reilly ([Food safety authority of Irland](#)). Se basant sur une revue de la littérature disponible (publications scientifiques, rapports administratifs, etc.) et de la réglementation, il présente un état des lieux à l'échelle internationale et formule des recommandations.

Les fraudes alimentaires impliquent une tromperie volontaire du consommateur (falsification de l'étiquetage par exemple) et différentes études ont montré la vulnérabilité particulière de cette filière, très mondialisée, et dont les produits finis, aux étapes de la vente et, *a fortiori*, de la consommation, ne présentent souvent plus les signes caractéristiques permettant une identification visuelle (têtes, nageoires, etc.). Les circuits commerciaux complexes contribuent à augmenter les risques de fraudes : d'après des publications récentes (Interpol – opération Opson, [ONG Oceana](#)), le poisson est la troisième denrée à risque et 20 % des produits sont mal étiquetés. Parmi les tromperies commerciales fréquentes figure la mise sur le marché de saumon d'élevage présenté comme du saumon sauvage ou la [substitution d'espèces](#). Certaines fraudes comportent aussi des risques pour la santé publique, avec des exemples au [Bangladesh](#) (commercialisation frauduleuse d'un poisson toxique [en 2008](#) ayant fait de nombreuses victimes) et aux [États-Unis](#).

Si la lutte contre ces pratiques s'est renforcée ces dernières années, en particulier depuis les fraudes relatives à la [viande de cheval](#) (2013) et à la poudre de lait contaminée à la mélanine, elle reste une tâche complexe. Le présent rapport propose le renforcement des textes internationaux (normes, lignes directrices), avec en particulier la mise en place de lignes directrices par le [Codex alimentarius](#), ainsi qu'un recours étendu aux systèmes de traçabilité tels que l'étiquetage par code-barre [ADN](#), qui offre une plus grande transparence dans la chaîne de distribution. L'[application de tests ADN](#) permet l'identification de produits à étiquetages falsifiés. Une autre étape clé serait l'adoption, au niveau mondial, d'une liste officielle de noms de poissons commercialisables (noms communs, scientifiques et commerciaux), assortie d'un étiquetage obligatoire. Certains pays ([États-Unis](#), [Canada](#)) disposent de telles listes et il existe également des bases de données internationales (FAO, [Fish Base Information System](#)). Enfin, la [cartographie FAO](#) des zones de pêche est un outil utilisable pour identifier les zones sensibles et pour la lutte en amont contre la pêche illégale ([IUU Fishing](#), zones économiques exclusives).

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [FAO](#)