



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Importation de poisson

Question écrite n° 17231

Texte de la question

M. Bastien Lachaud interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur l'importation de poissons, notamment de cabillaud. L'enquête effectuée par les journalistes de France 5, télédiffusée le dimanche 20 janvier 2019 dans l'émission « Le doc du dimanche » montre les conditions d'importation du cabillaud congelé en France. On y apprend que les poissons pêchés dans les eaux de la Norvège sont envoyés en Chine afin d'y être découpés puis sont renvoyés en France pour y être consommés. Ainsi, le morceau de poisson a effectué un voyage de plus de 15 000 kilomètres avant d'arriver dans l'assiette du consommateur au nom du « coût » de la main-d'œuvre qui est plus faible en Chine. La recherche de la rentabilité à tout prix passe donc bien avant la logique de la protection de l'environnement et exploite éhontément les possibilités de *dumping* social. À ce scandale s'ajoute l'injection d'eau phosphatée dans les morceaux de poissons, cette pratique permet de rendre le poisson plus gros et donc plus cher dans la vente au poids, pour une même quantité de poisson. Certes cette pratique est autorisée en France, mais elle doit être notifiée sur les emballages ce qui est très rarement le cas. Le consommateur est donc victime d'une double arnaque. D'un côté on lui vend un poisson qui est censé venir directement de l'atlantique nord-est, alors qu'il a traversé deux fois la moitié du monde, et de l'autre, il achète un poisson gorgé d'eau dont il ne restera pratiquement rien à la cuisson. Il lui demande ce qu'il compte faire afin de, premièrement lutter contre les importations de produits dont le bilan carbone est catastrophique pour l'environnement, deuxièmement quelles mesures il compte prendre pour obliger les entreprises à avoir une réelle transparence dans la traçabilité de leurs produits. Enfin, il souhaite connaître sa position sur l'injonction d'eau phosphatée dans les poissons qui, de fait, nuit à la qualité du produit et provoque un surcoût pour le consommateur.

Texte de la réponse

Le Gouvernement a rendu public le 6 décembre 2018 le projet de Stratégie Nationale Bas-Carbone (SNBC) révisée qui est la feuille de route de la France pour mettre en œuvre la transition vers une économie bas-carbone dans tous les secteurs d'activité. Son adoption est prévue dans le courant de l'année 2019. L'une des orientations de la SNBC est de mieux maîtriser le contenu carbone des produits importés. Dans ce cadre, la France promeut la mise en place d'une taxe aux frontières de l'Europe sur le carbone pour assurer que la politique climatique européenne ne donne pas lieu à une augmentation des importations provenant de régions du monde avec des exigences climatiques inférieures. Elle incite, par ailleurs, les pays partenaires via des accords commerciaux, à mettre en place des politiques bas-carbone plus ambitieuses, notamment par l'inscription d'engagements concrets en matière de réduction d'émissions et de contenu carbone des biens et services échangés dans ces accords. Enfin, le Gouvernement encourage le calcul et la communication de l'empreinte carbone des produits et services mis sur le marché, afin de permettre un choix éclairé au consommateur. Concernant l'ajout d'eau dans les produits de la pêche, la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), chargée du contrôle de la loyauté de l'information des consommateurs, diligente des enquêtes dans ce secteur pour vérifier la dénomination de vente, la composition et les allégations sur les étiquetages de ces produits. En 2016, une enquête sur les découpes de

poissons a été réalisée afin de vérifier l'ajout d'eau et d'additifs. Au total, 250 établissements ont été contrôlés et 103 prélèvements analysés, le taux d'anomalies décelées était de 23%. Les principales anomalies concernaient l'absence de la mention « décongelé » et l'omission du traitement subi par la denrée. Des suites administratives et pénales ont été mises en œuvre dans le cas de découpes de poisson décongelées injectées avec de l'eau, du sel et des additifs, présentées comme des produits bruts non traités. En effet, les découpes de poisson doivent être vendues sous une dénomination descriptive comportant la mention du traitement subi. Cette enquête a révélé une problématique particulière relative aux longes de thon, mais peu d'anomalies concernant le cabillaud. Dans la plupart des cas, le traitement subi par le cabillaud était indiqué dans la dénomination de vente. En outre, l'utilisation des polyphosphates n'a pas été constatée. La DGCCRF contrôle régulièrement les produits de la mer et veille à ce que le traitement subi par ces denrées soit bien indiqué au consommateur.

Données clés

Auteur : [M. Bastien Lachaud](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (6^e circonscription) - La France insoumise

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17231

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Économie et finances](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [26 février 2019](#), page 1793

Réponse publiée au JO le : [18 juin 2019](#), page 5601