

LE POINT DE VUE DU CONSOMMATEUR FACE AUX ÉVOLUTIONS DES PRODUITS D'ORIGINE AQUATIQUE

par Florence **Humbert**¹

Les consommateurs ont pour la plupart pris conscience que les océans se vident. Ils savent que le recours aux produits d'aquaculture va devenir prépondérant afin de préserver les ressources halieutiques tout en répondant à la demande croissante en protéines aquatiques. Une nécessité tant sur le plan écologique qu'économique, le poisson de pêche tendant à devenir un produit de luxe.

Toutefois le report de la consommation vers les produits d'aquaculture se heurte encore à de nombreuses réticences. Réputés plus gras, moins goûteux, moins bons pour la santé et de surcroît polluants pour l'environnement, les poissons d'élevage souffrent d'un vrai déficit d'image. Parmi tous les produits issus de l'aquaculture, ceux d'origine exotique (tilapia, panga) suscitent encore plus de méfiance de la part des consommateurs. Sans doute par méconnaissance de ces espèces venues d'ailleurs, mais aussi en raison des incertitudes pesant sur les contrôles de ces produits. Comment et où sont-ils élevés ? Dans quelles conditions ? La sécurité sanitaire est-elle garantie ? Quel est leur impact social et environnemental ? Quelle est leur valeur nutritive ? Autant de questions qui restent, pour la plupart, sans réponse. Ce vide laisse le champ libre aux rumeurs et aux campagnes de dénigrement orchestrées par certaines ONG ou par les media (cf. le reportage de Capital sur l'élevage du panga au Viet-Nam) qui dénoncent des conditions de production parfois désastreuses : élevage dans des eaux polluées, densité très élevée d'animaux, utilisation massive d'antibiotiques, nourriture à base de déchets de poissons (*trash fish*), main d'œuvre sous payée, etc. Même si ces reportages sont parfois caricaturaux, ils mettent le doigt sur des problèmes bien réels liés au développement d'une aquaculture intensive dans les pays en voie de développement : croissance rapide liée à l'intensification de la production et disparition des petites unités artisanales ; pollution environnementale ; création de richesses mais manque d'équité sociale et économique ; concurrence très dure pouvant conduire à une baisse de qualité des produits ; alternance boom-crise due aux aléas du marché mondial et à la propagation d'épidémies....

Pourtant le tilapia, comme le panga, deux espèces tropicales d'eau douce, offrent une alternative intéressante aux espèces marines surexploitées. Car leur régime alimentaire est essentiellement végétarien donc peu exigeant en ce qui concerne les protéines d'origine marine. Une condition *sine qua non* pour le développement d'une aquaculture durable. De plus leur croissance rapide permet d'obtenir des coûts de production très compétitifs. Ces espèces à bas prix intéressent donc au premier chef la grande distribution, car elles lui permettent d'augmenter ses marges. Mais le consommateur, lui, qu'a-t-il à y gagner ? Pour le savoir, le magazine « Que Choisir » a réalisé un test comparant des filets de panga à d'autres espèces dans la même gamme de prix (sardine, perche du Nil, saumon, lieu noir) en prenant pour critères : qualités nutritionnelles et organoleptiques, état de fraîcheur, aspects sanitaires (hygiène et recherche de résidus d'antibiotiques pour les espèces aquacoles). La plupart des résultats sont corrects pour le panga notamment en ce qui concerne les résidus d'antibiotiques, mais le nombre restreint d'échantillons ne permet pas d'en tirer des conclusions au plan statistique. Le test pointe également une qualité nutritionnelle médiocre (le panga est très riche en eau et très pauvre en acides gras essentiels) et des qualités organoleptiques à améliorer.

¹ Journaliste, UFC Que Choisir.