



LA FRAUDE DES FRUITS DE MER ET L'ÉTIQUETAGE TROMPEUR À OTTAWA

L'innocuité des poissons et fruits de mer est une préoccupation importante au Canada; pourtant, les consommateurs canadiens n'ont presque aucune information à propos des produits de la mer qu'ils achètent. Le peu d'informations fourni sur les étiquettes et les menus est souvent trompeur ou frauduleux, comme l'a démontré une enquête effectuée récemment à Ottawa.



OTTAWA

QU'EST-CE QUE LA FRAUDE DES FRUITS DE MER?

La fraude des fruits de mer comprend toute activité qui entraîne la fausse représentation du produit vendu.* Une forme particulièrement troublante de cette fraude est la substitution de l'espèce annoncée par une autre. Dans certains cas, des espèces de moindre valeur et plus fréquentes prenaient la place d'espèces à valeur élevée; des poissons d'élevage se faisaient passer pour des espèces sauvages; ou des produits du marché noir étaient vendus sous une identité légale. L'étiquetage trompeur fournit des informations fausses, incomplètes ou trompeuses à propos du produit vendu.

L'enquête d'Oceana Canada a été axée sur le remplacement d'espèces en raison des nombreux dangers entraînés par cette pratique. Selon de récentes estimations, jusqu'à 80 pour cent des produits de la mer consommés au Canada seraient importés.¹ Ces produits suivent un parcours complexe du navire de pêche jusqu'à notre assiette, avec de multiples occasions de fraude tout au long du parcours.

La fraude des fruits de mer nuit à notre santé, nos portefeuilles et nos océans. Elle entraîne des conséquences pour la santé publique, trompe le consommateur et affecte les pêcheurs et les entreprises honnêtes, en plus de représenter une menace pour la stabilité environnementale et économique de nos pêches et des populations de poissons. Elle pourrait même camoufler des violations des droits de l'homme, en créant un marché pour le poisson capturé illégalement.

Dans la dernière décennie, plusieurs études ont exposé la fraude des fruits de mer à travers le monde. Au Canada, des études ont indiqué que jusqu'à 41 pour cent des échantillons prélevés de restaurants et d'épiceries pourraient être mal étiquetés. Aucune étude de ce genre n'avait été faite à Ottawa jusqu'à ce jour.

* La fraude des fruits de mer comprend aussi d'autres pratiques telles que l'augmentation du poids du produit à l'aide d'eau, de panure ou de glaçure, ou l'étiquetage trompeur en vue, par exemple, d'éviter les tarifs applicables sur certaines espèces.

¹ Townley, A. (2017) Risk Assessment of Illegal, Unreported, Unregulated and Mislabeled Seafood in Canadian Value Chains. Dalhousie University. Soumis pour publication.



En juillet 2017, Oceana Canada a recueilli des échantillons de poissons et fruits de mer dans les restaurants et les épiceries d'Ottawa afin d'évaluer l'étendue de la fraude dans la capitale nationale. Les résultats ont révélé toute l'ampleur du problème : près de la moitié des échantillons testés, soit 45 sur 98, étaient mal étiquetés.

Oceana Canada poursuivra sa lutte contre la fraude des fruits de mer et continuera à effectuer des tests indépendants sur les produits de la mer vendus dans les restaurants et les épiceries partout au Canada.

Méthodologie utilisée pour les tests

LES EMPLOYÉS ET SUPPORTEURS D'OCEANA CANADA ONT ACHETÉ DES POISSONS ET FRUITS DE MER DANS :



10 ÉPICERIES
(28 échantillons)



22 RESTAURANTS
(39 échantillons)



12 BARS À SUSHI
(31 échantillons)

Les établissements ont été sélectionnés en fonction de leur popularité (notamment auprès des politiciens et des décideurs) ainsi que leur proximité avec la Colline du Parlement, les établissements gouvernementaux et les bureaux des différents médias.[†]

[†] Pour l'analyse complète, visitez oceana.ca/StopSeafoodFraud (en anglais).

[‡] Malgré que la réglementation de l'ACIA ne s'applique pas aux restaurants ni aux vendeurs de sushi, cette réglementation a été utilisée à titre de référence indépendante pour notre analyse, conformément à d'autres études faites auparavant au Canada : Wong, E. & Hanner, R. (2008) DNA barcoding detects market substitution in North American seafood, *Food Research International*, 41:828-837; Hanner, R. et al. (2011) FISH-BOL and seafood identification: Geographically dispersed case studies reveal systemic market substitution across Canada. *Mitochondrial DNA*, 22(S1): 106122; Naam, A. & Hanner R (2015) Community Engagement in seafood identification using DNA barcoding reveals market substitution in Canadian seafood. *DNA Barcodes* 3(1): 7479

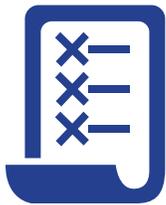
L'enquête d'Oceana s'est concentrée sur les espèces de poisson dont les études ont révélé un taux élevé d'étiquetage trompeur : notamment, la morue, le flétan, le vivaneau, le thon, le saumon et la sole. D'autres espèces (voir la Figure 2) ont aussi été analysées en fonction de leur popularité et leur disponibilité. Le nombre d'échantillons recueillis dépendait de la disponibilité des espèces ciblées. Le nom commercial de chaque espèce provient des menus, des étiquettes et des serveurs.

Les échantillons ont été analysés par TRU-ID, un laboratoire commercial situé à Guelph en Ontario. Ce laboratoire utilise l'encodage de codes-barres d'ADN, une technique d'analyse génétique développée à l'Université de Guelph, qui permet de déterminer l'identité de l'espèce. Pour ce faire, une courte séquence d'ADN, provenant d'un gène présent dans toutes les espèces animales, est extraite de l'échantillon; la séquence est ensuite comparée aux codes-barres d'ADN catalogués dans un répertoire des espèces de poisson, développé dans le cadre du projet *Fish Barcode of Life Initiative*.

Le nom de l'espèce identifiée fut alors comparé avec le nom commercial correspondant à l'espèce, provenant de la *Liste des poissons* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).[‡] La *Liste des poissons* recense les noms acceptables pour l'étiquetage des poissons et produits de la mer importés au Canada ou fabriqués dans un établissement agréé par l'ACIA. Si le nom commercial était acceptable, l'échantillon était considéré comme étant correctement étiqueté.

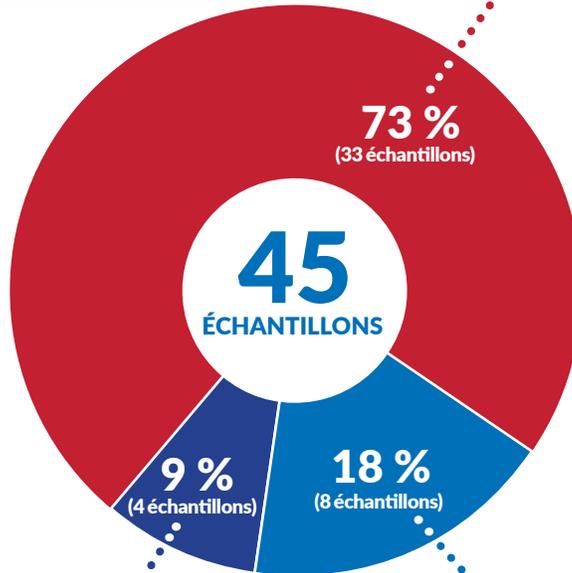
TYPES DE FRAUDE ET MAUVAIS ÉTIQUETAGE

Figure 1 : Nombre d'échantillons et pourcentage de mauvais étiquetage par rapport à la quantité totale.



NON INCLUS DANS LA LISTE DES POISSONS DE L'ACIA :

L'ESPÈCE N'EST PAS APPROUVÉE POUR LA VENTE AU CANADA



SUBSTITUTION D'ESPÈCES :

LE NOM COMMERCIAL DE L'ESPÈCE N'ÉTAIT PAS ACCEPTABLE POUR L'ESPÈCE IDENTIFIÉE DANS L'ÉCHANTILLON

(par exemple, la vente de tilapia sous le nom de vivaneau rouge)



INFORMATIONS INSUFFISANTES :

LES INFORMATIONS REQUISES PAR LA RÉGLEMENTATION DE L'ACIA N'ÉTAIENT PAS FOURNIES

(par exemple, l'espèce de saumon du Pacifique n'était pas précisée)

LES RÉSULTATS : LA FRAUDE ET L'ÉTIQUETAGE FRAUDULEUX SONT TRÈS RÉPANDUS À OTTAWA



PRÈS DE LA MOITIÉ DES ÉCHANTILLONS, SOIT 45 SUR 98, ont été identifiés comme étant « mal étiquetés » parce que l'information apparaissant sur le menu ou l'étiquette, ou obtenue du personnel en restaurant, ne répondait pas aux exigences d'étiquetage de l'ACIA.

UN TIERS DES ÉCHANTILLONS (33) se trouvait dans la catégorie « Substitution d'espèces », car le nom dans le menu ou sur l'étiquette ne correspondait pas à la véritable espèce de poisson vendue.

LA FRAUDE ET LE MAUVAIS ÉTIQUETAGE ONT ÉTÉ DÉTECTÉS POUR 14 DES 19 DIFFÉRENTS TYPES DE POISSONS CIBLÉS PAR L'ANALYSE (Figure 2).

Fraude et mauvais étiquetage des poissons à Ottawa

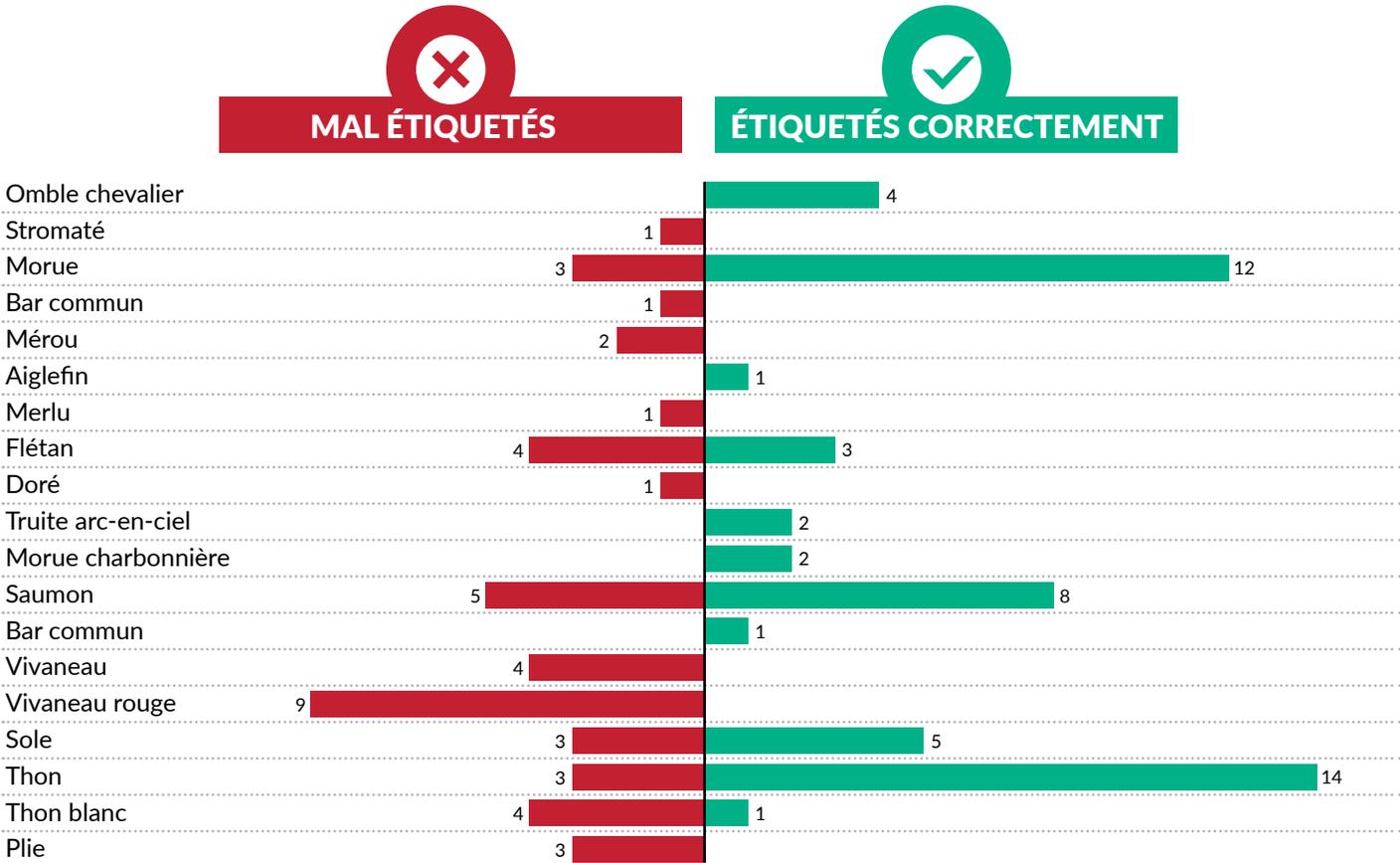


Figure 2 : Noms des poissons apparaissant dans le menu ou sur l'étiquette. Les valeurs indiquées correspondent au nombre total d'échantillons analysés pour chaque type de poisson. Un échantillon nommé « poisson blanc » n'a pas été inclus, car il s'agit d'un terme générique plutôt qu'un type de poisson.

Fraude et mauvais étiquetage par type d'établissement commercial

LES BARS À SUSHIS ET LES AUTRES RESTAURANTS ONT DÉMONTRÉ LES TAUX LES PLUS ÉLEVÉS DE FRAUDE ET D'ÉTIQUETAGE.



68 % DES ÉCHANTILLONS PROVENANT DE BARS À SUSHI;
10 des 12 établissements testés



51 % DES ÉCHANTILLONS PROVENANT DE RESTAURANTS
(excluant les bars à sushi);
16 des 22 restaurants testés



18 % DES ÉCHANTILLONS PROVENANT DES ÉPICERIES;
4 des 10 épiceries testées

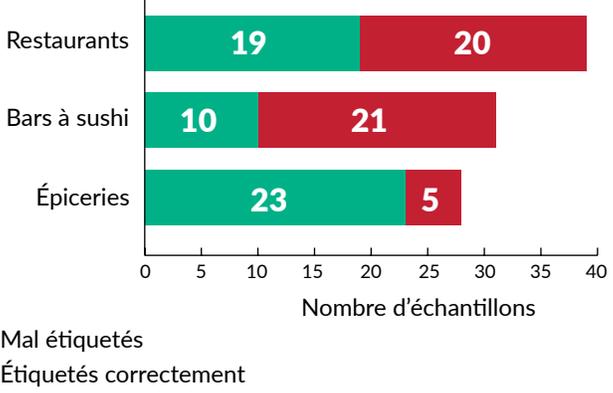
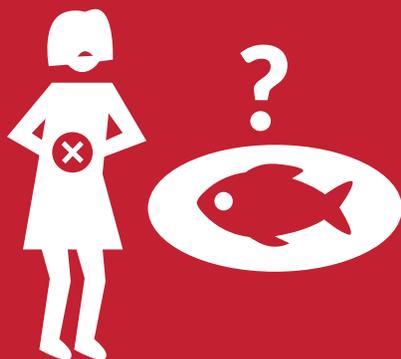


Figure 3 : Nombre d'échantillons provenant de chaque catégorie d'établissement. Les bars à sushi ne sont pas inclus dans la catégorie des restaurants

LA FRAUDE DES FRUITS DE MER NUIT À NOTRE SANTÉ, NOS PORTEFEUILLES ET NOS OCÉANS

Risques pour la santé

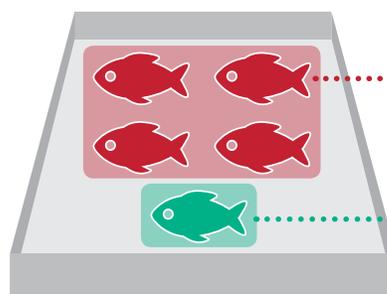
La fraude des fruits de mer peut entraîner des conséquences graves sur la santé. Lorsqu'une espèce de poisson est vendue sous le nom d'une autre ou que les informations ne sont pas véridiques, les consommateurs risquent l'exposition à des parasites, allergènes ou contaminants; des médicaments ou des pesticides utilisés en pisciculture; ainsi que certaines toxines se trouvant naturellement dans certaines espèces de poisson. Le mauvais étiquetage peut camoufler tous ces risques.



LE LAXATIF DE LA MER

L'ESCOLAR, UN POISSON GRAS DONT LA CONSOMMATION PEUT CAUSER DES SYMPTÔMES GASTRO-INTESTINAUX AIGUS TELS QUE LA DIARRHÉE, LES VOMISSEMENTS ET LES NAUSÉES, A ÉTÉ DÉTECTÉ SOUS L'IDENTITÉ DE THON BLANC ET DE STROMATÉ. PAR AILLEURS, L'APPELLATION « THON BLANC » EST ERRONÉE, CAR IL NE S'AGIT PAS D'UN VÉRITABLE TYPE DE THON.

LES ÉCHANTILLONS DE
THON BLANC
ÉTAIENT
DE L'ESCOLAR
4 FOIS SUR 5



4 ÉCHANTILLONS :
ESCOLAR

1 ÉCHANTILLON :
ALBACORE

DU THON BLANC,
OU DE L'ESCOLAR
NOCIF?



20 % DES ÉCHANTILLONS TESTÉS

(20 SUR 98) ÉTAIENT DES POISSONS D'ÉLEVAGE VENDUS SOUS L'APPELLATION SAUVAGE.

POISSON SAUVAGE, OU D'ÉLEVAGE?

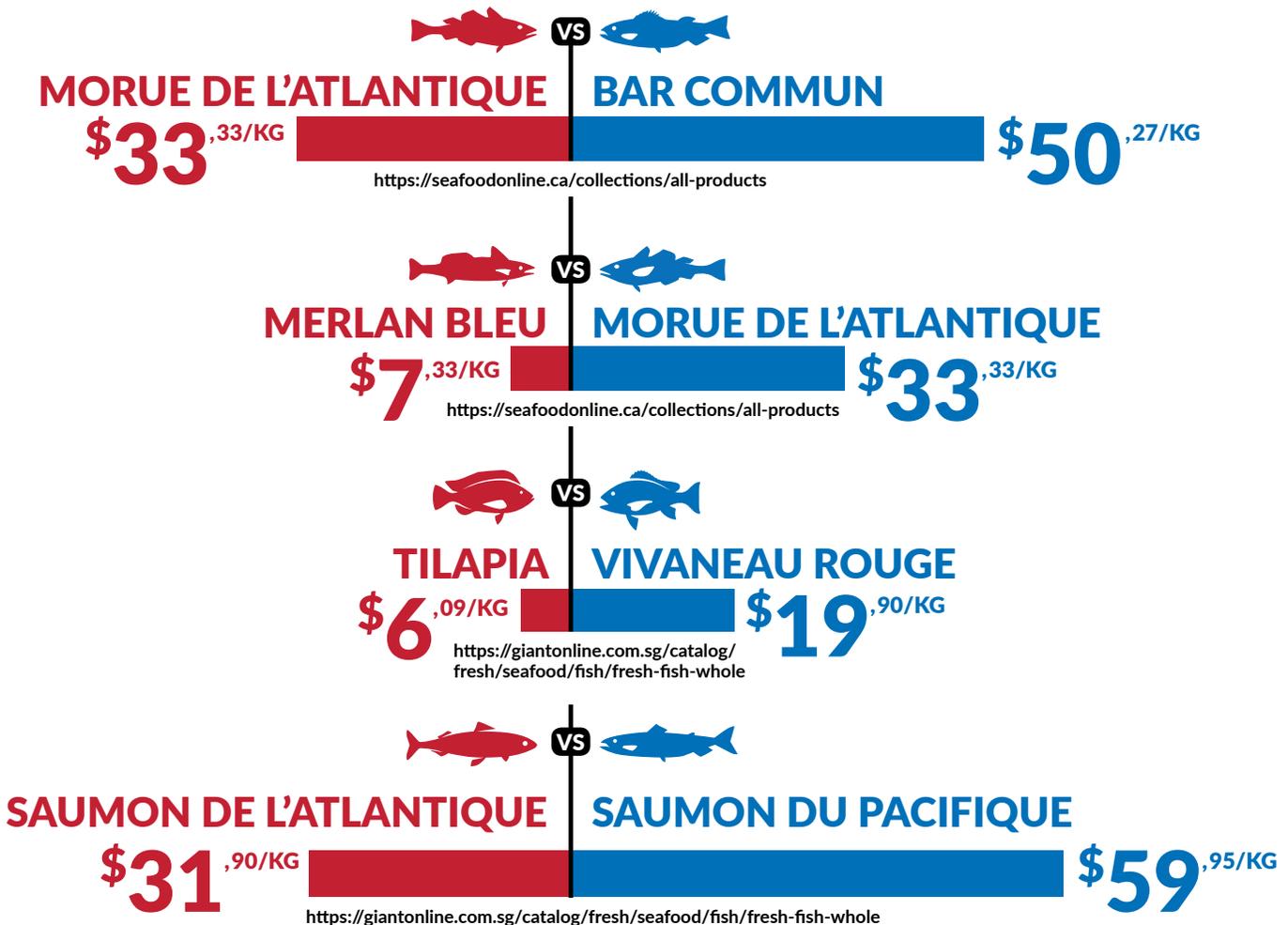


Le fait de ne pas divulguer qu'il s'agit de poissons d'élevage peut entraîner des risques pour la santé. Selon l'ACIA, le tilapia, le saumon et la barbe d'élevage peuvent contenir des résidus de médicaments et de contaminants pouvant être dangereux pour la santé.² Dans son enquête, Oceana Canada a identifié du tilapia d'élevage vendu sous le nom de vivaneau, du saumon d'élevage vendu comme étant sauvage, ainsi que de la barbe d'élevage vendue comme de la sole.

Risques économiques

La fraude des fruits de mer trompe les consommateurs, qui n'obtiennent pas réellement ce qu'ils achètent; elle nuit aux pêcheurs et aux entreprises honnêtes, qui font face à une concurrence déloyale lorsque des substitutions à bas prix sont vendues à prix inférieur que les poissons capturés de façon responsable. Voici quelques exemples d'espèces bon marché vendues sous le nom d'espèces plus chères, avec les différences actuelles de prix indiquées dans les sites web de différents détaillants.

Exemples d'espèces bon marché vendues sous le nom d'autres plus chères



² Canadian Food Inspection Agency. Product Ingredients and Incoming Materials. Disponible : <http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english/rdhi-bdrid/hazdane.aspx?i=2> Accès le 15 septembre 2017.

Risques pour la conservation

Les efforts de conservation axés sur le marché dépendent de la capacité des consommateurs à faire des choix éclairés sur les espèces achetées selon le statut de celles-ci, leur origine ou leur méthode de capture. Cela s'avère impossible lorsque les poissons sont mal étiquetés, ou qu'aucune information pertinente n'est disponible.

L'étiquetage frauduleux peut aussi fausser notre perception vis-à-vis l'abondance des poissons et fruits de mer. L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) a ajouté le vivaneau rouge à sa liste d'espèces vulnérables. Cependant, vu l'abondance de poisson vendu sous l'appellation « vivaneau rouge » dans le marché, incluant d'autres espèces de vivaneau mal en point, les consommateurs peuvent croire que cette espèce se porte très bien.

Résultats de l'enquête d'Ottawa : impacts sur la conservation

Espèces menacées et mal étiquetées LES ESPÈCES SUIVANTES ÉTAIENT VENDUES SOUS LE NOM D'UNE TOUTE AUTRE ESPÈCE

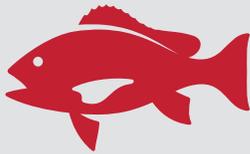
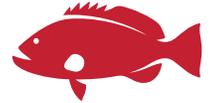


VIVANEAU :
« QUASI MENACÉ »³
en raison de surpêche,
selon l'UICN.



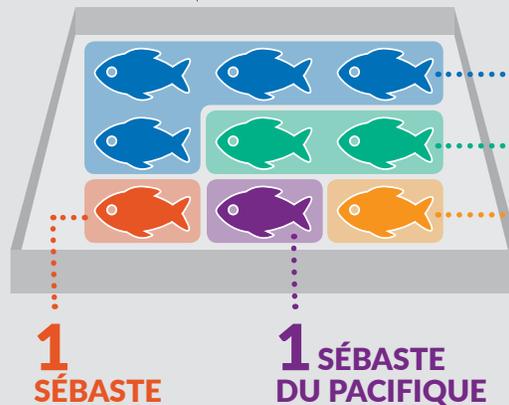
MERLUCHE BLANCHE : « MENACÉE »
selon le Comité sur la situation des espèces en péril au Canada,
en raison de surpêche antérieure.⁴ L'organisme Seafood Watch
recommande aux consommateurs d'éviter cette espèce.⁵

MÉROU ÉPINEUX :
QUALIFIÉ DE « QUASI MENACÉ »
par l'UICN,⁶ et absent de la liste des poissons
de l'ACIA.



IL Y A PEU DE CHANCES
QUE LE VIVANEAU ROUGE
QUE VOUS AVEZ ACHETÉ
À OTTAWA ÉTAIT
RÉELLEMENT CETTE ESPÈCE.
AUCUN DES ÉCHANTILLONS
TESTÉS PAR OCEANA
CANADA NE L'ÉTAIT!

9 ÉCHANTILLONS DE VIVANEAU ROUGE ÉTAIENT EN FAIT



4 TILAPIA
DU NIL

2 TILAPIA DU
MOZAMBIQUE

1 VIVANEAU
RAYÉ

1 SÉBASTE

1 SÉBASTE
DU PACIFIQUE

³ IUCN Red List (2016). *Lutjanus synagris*. The IUCN Red List of Threatened Species. Disponible : <http://www.iucnredlist.org/details/194344/0> Accès le 23 octobre 2017.

⁴ Fisheries and Oceans Canada (2016) White Hake (Southern Gulf of St. Lawrence). Disponible : <http://www.dfo-mpo.gc.ca/species-especes/profiles-profil/hake-merluce-eng.html>. Accès le 25 octobre 2017.

⁵ Seafood Watch. Hake recommendations. Monterey Bay Aquarium. Disponible : <http://www.seafoodwatch.org/seafood-recommendations/groups/hake?q=white%20hake&t=white%20hake&type=white&o=775356278>. Accès le 25 octobre 2017.

⁶ IUCN Red List (2008). *Epinephelus diacanthus*. The IUCN Red List of Threatened Species. Disponible : <http://www.iucnredlist.org/details/132777/0> Accès le 23 octobre 2017.

ARRÊTONS LA FRAUDE DES FRUITS DE MER

CE QUE PEUT FAIRE LE GOUVERNEMENT

OCEANA CANADA DEMANDE À L'ACIA DE S'ASSURER QUE TOUS LES PRODUITS DE LA MER VENDUS AU CANADA SONT SÉCURITAIRES, CAPTURÉS LÉGALEMENT ET ÉTIQUETÉS HONNÊTEMENT.

Alors que les importations de fruits de mer sont en constante croissance, le parcours des produits, du bateau jusqu'à notre assiette, devient de plus en plus complexe. Pour lutter contre la fraude des fruits de mer, il est crucial qu'un système de traçabilité soit mis en place afin de savoir quand, où et de quelle façon le poisson a été capturé. Ces informations doivent suivre le produit à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement.

L'Union européenne, le plus grand importateur de produits de la mer au monde, a mis en place des exigences très strictes sur la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement et l'étiquetage détaillé des produits. Les États-Unis suivent également cette voie. Malheureusement, le Canada prend du retard et à ce titre, les efforts actuels du gouvernement canadien pour combattre la fraude ne s'attaquent pas adéquatement aux causes principales de cette problématique.

Une traçabilité complète du bateau jusqu'à l'assiette, combinée à un étiquetage détaillé, contribuera au maintien de nos océans, de nos portefeuilles et notre santé; tout en rétablissant le sentiment de confiance des consommateurs.





CE QUE PEUVENT FAIRE LES CONSOMMATEURS

SI LE PRIX EST TROP BEAU POUR ÊTRE VRAI, IL Y A ANGUILE SOUS ROCHE.



ACHETEZ UN POISSON ENTIER.

Il est plus difficile de présenter faussement un poisson entier qu'un filet.



CONNAISSEZ LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ :



demandez à savoir de quelle espèce il s'agit, où et comment elle a été capturée. Vos questions pourraient déclencher une réaction en chaîne qui remontera jusqu'au fournisseur.

CONNAISSEZ LA SAISONNALITÉ DE VOS PRODUITS DE LA MER FAVORIS;

les produits vendus hors saison sont plus susceptibles d'être frauduleux.

VÉRIFIEZ LES PRIX.

Si le prix d'un poisson est trop beau pour être vrai, il y a anguille sous roche.



ENCOURAGEZ

LES COMPAGNIES ET LES PÊCHEURS AYANT EN PLACE DES MESURES VOLONTAIRES DE TRAÇABILITÉ, ET CEUX QUI PARTAGENT LES INFORMATIONS SUR LES PRODUITS AVEC LES ACHETEURS.



SIGNEZ LA PÉTITION

DEMANDANT À L'ACIA D'IMPLANTER UNE TRAÇABILITÉ COMPLÈTE, DU BATEAU À L'ASSIETTE, EN VISITANT LE

oceana.ca/ArreterLaFraude



**UNE TRAÇABILITÉ
COMPLÈTE DU BATEAU
JUSQU'À L'ASSIETTE,
COMBINÉE À UN
ÉTIQUETAGE DÉTAILLÉ,
CONTRIBUERA AU
MAINTIEN DE NOS OCÉANS,
DE NOS PORTEFEUILLES
ET NOTRE SANTÉ; TOUT EN
RÉTABLISSANT LE SENTIMENT
DE CONFIANCE DES
CONSO MMATEURS.**

Oceana Canada remercie la Dr. Amanda Naaum
pour sa précieuse contribution.

SAUVONS NOS OCÉANS POUR NOURRIR LE MONDE ENTIER.

Établie en 2015, Oceana Canada est une organisation caritative indépendante qui fait partie de la plus grande organisation internationale vouée exclusivement à la conservation des océans. Le Canada possède le plus long littoral au monde, avec une superficie océanique de 7,1 millions de kilomètres carrés, soit l'équivalent de 70 % de sa masse terrestre. Oceana Canada croit fermement que nous avons l'obligation envers notre pays, et le monde entier, de nous assurer que nos ressources naturelles sont gérées de façon responsable afin de fournir une source de protéines alimentaires pour une population mondiale en pleine croissance.

Devenez un *Wavemaker* dès aujourd'hui, et suivez-nous sur Facebook, Twitter et Instagram.

Visitez-nous à oceana.ca.



Oceana Canada



@OceanaCAN



oceana_canada

Oceana Canada travaille en collaboration avec la société civile, les institutions académiques, les pêcheurs et le gouvernement afin d'aider les océans canadiens à retrouver leur santé et leur richesse d'autrefois. En assurant la restauration des océans canadiens, nous pourrions fortifier nos communautés, profiter de plus grands avantages sur les plans économique et alimentaire, et enfin, protéger notre avenir.

 **OCEANA** Protégeons les
Océans du Monde