



Crédit photo : FEDEPESCA

Recommandation du CCA sur les caractéristiques distinctives de la sécurité alimentaire pour le poisson d'élevage

Septembre 2021 – (CCA 2021-14)



Le Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) remercie chaleureusement l'UE
pour son soutien financier.

Contexte

Les citoyens européens sont en droit d'accéder à des aliments sûrs et sains qui respectent les normes de qualité les plus exigeantes. La législation alimentaire générale de l'Union européenne¹ garantit un niveau de protection élevé de la santé humaine et des intérêts des consommateurs en ce qui concerne l'alimentation, tout en assurant le fonctionnement efficace du marché intérieur de l'Union européenne.

Tout aliment commercialisé sur le marché de l'Union européenne se doit de respecter un niveau de sécurité adéquat. Cependant, des recommandations sur les quantités à consommer et des évaluations de l'exposition aux contaminants sont régulièrement publiées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et par les agences nationales de sécurité alimentaire.

Le poisson contribue de manière importante à un régime alimentaire globalement sain, en apportant des protéines hautement biodisponibles et des acides aminés essentiels, des acides gras (tels que les acides gras polyinsaturés oméga-3 à longue chaîne) et certaines vitamines et minéraux (vitamines A, B12 et D, potassium, iode et sélénium). Néanmoins, la consommation de poisson peut aussi présenter des risques alimentaires qui doivent être gérés de manière appropriée. Il convient donc de sensibiliser les consommateurs à ces risques afin qu'ils adoptent des habitudes de consommation responsables.

Le poisson fait partie des rares denrées alimentaires de l'Union européenne pour lesquelles de grandes quantités des mêmes espèces disponibles sur le marché sont issues de deux méthodes d'exploitation très différentes : l'élevage et la pêche.

La présente recommandation n'a pas pour but de déterminer si le poisson d'élevage est plus sûr que le poisson issu de la pêche ou vice versa. La présente recommandation a pour but de faire en sorte que les autorités de sécurité alimentaire fournissent aux consommateurs des informations précises et distinctives sur les risques alimentaires liés aux espèces de poissons en fonction de la méthode de production (élevage ou pêche). Des études scientifiques indiquent que, bien que l'on n'observe pas de différences majeures dans les perceptions des consommateurs quant à l'innocuité du poisson selon qu'il est sauvage ou issu de l'élevage, d'une manière générale le poisson d'élevage est perçu comme étant moins touché par la pollution marine, les métaux lourds et les parasites.²

La présente recommandation résulte d'une analyse des avis exprimés par le groupe scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) sur les contaminants de la chaîne alimentaire

¹ Le règlement (CE) n° 178/2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, y compris le rôle de l'Autorité européenne de sécurité des aliments et les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>

² Consumer beliefs regarding farmed versus wild fish (Perceptions des consommateurs concernant le poisson d'élevage ou sauvage) (en anglais) : <https://bit.ly/3zpeMWT>

dans le cadre de l'évaluation de la sécurité du poisson sauvage et d'élevage³ tout s'appuyant sur un rapport essentiellement axé sur les dioxines et le mercure. Cependant, d'autres risques pertinents doivent aussi être pris en compte, tout comme les perceptions prégnantes de ces autres risques dont les consommateurs font la lecture dans la presse (que cela repose sur des données avérées ou des informations erronées).

Un exemple des risques distinctifs de la consommation de poisson associés à la méthode d'exploitation concerne la présence de parasites zoonotiques tels que l'anisakis. Le Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA) a récemment émis une recommandation sur la *Réévaluation de l'évaluation du risque associé aux parasites dans les poissons d'élevage*.⁴

Un autre exemple concerne le risque associé à l'intoxication par la ciguatera. La ciguatera est la principale maladie alimentaire non bactérienne liée aux toxines et associée à la consommation de produits issus d'animaux aquatiques. Bien que ce problème affecte principalement les poissons des récifs coralliens, dans certaines régions de l'Union européenne, les cas d'intoxication par la ciguatera sont en augmentation, et des cas alarmants sont régulièrement signalés dans la presse.

L'EFSA a récemment publié un rapport scientifique externe sur la *Caractérisation du risque d'intoxication par la ciguatera en Europe*.⁵ Ce rapport évoque les risques de ciguatera liés à certaines espèces de poissons, mais une partie de ces espèces peuvent arriver sur le marché aussi bien en tant que produits pêchés que comme produits d'élevage. Malheureusement, le rapport ne couvre pas les méthodes de production, ce qui implique par conséquent que le problème affecte de la même manière les poissons sauvages et d'élevage. Néanmoins, la ciguatera touche uniquement les poissons sauvages dont la chair est contaminée par des toxines en raison de leurs habitudes alimentaires, et cette situation ne concerne pas les poissons d'élevage.

D'autres exemples de risques d'origine alimentaire incluent le mercure, les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB) et les microplastiques. Ces risques ne sont pas totalement absents en pisciculture, mais les poissons d'élevage présentent des taux considérablement inférieurs à ceux qui sont observés chez leurs congénères sauvages pour ces contaminants.

³ EFSA. Avis du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire à la demande du Parlement européen dans le cadre de l'évaluation de la sécurité des poissons sauvages et d'élevage (en anglais) : <https://bit.ly/35gVghm>

⁴ CCA. Réévaluation de l'évaluation du risque associé aux parasites dans les poissons d'élevage : https://aac-europe.org/images/jdownloads/AAC_Recommendation_-_Revaluation_of_the_risk_assessment_of_parasites_in_farmed_fish_products_FR.pdf

⁵ EFSA. (Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe) Caractérisation du risque d'intoxication par la ciguatera en Europe (en anglais) : <https://bit.ly/3cUIECi>

La raison sous-jacente des différences de risques alimentaires entre les méthodes de production (élevage versus pêche) réside dans le fait que les poissons sont contaminés via leurs habitudes alimentaires et en fonction des quantités consommées. Certaines espèces sauvages vivent aussi sur de longues périodes avant leur capture, ce qui favorise la bioaccumulation de toxines, tandis que les poissons d'élevage sont abattus à un jeune âge. De plus, les poissons sauvages se nourrissent en mer de proies non contrôlées qui peuvent elles-mêmes être porteuses d'une charge considérable de contaminants en fonction de la région concernée. D'autre part, les poissons d'élevage sont nourris avec des aliments composés qui sont sous le contrôle du pisciculteur et qui sont soumis à une surveillance sanitaire aussi stricte que celle qui s'exerce sur les produits alimentaires finaux eux-mêmes.

Le CCA estime que l'absence de différenciation entre les méthodes de production des poissons (élevage versus pêche) dans les rapports d'évaluation des risques alimentaires et dans les documents d'orientation sur la consommation n'est pas délibérée. Elle résulte davantage d'une pensée obsolète qui ne prend pas en considération l'existence du poisson d'élevage.

Recommandations :

1. Le CCA invite la Commission européenne, l'Autorité européenne de sécurité des aliments et les agences nationales de sécurité alimentaire à reconnaître que de nombreuses espèces de poissons commercialisées sur le marché de l'Union européenne peuvent provenir soit de l'élevage soit de la pêche.
2. Le CCA insiste sur la nécessité pour la Commission européenne, l'Autorité européenne de sécurité des aliments et les agences nationales de sécurité alimentaire de reconnaître que des méthodes de production différentes (élevage versus pêche) peuvent induire des risques alimentaires différents.
3. Le CCA demande à la Commission européenne et aux États membres de veiller à ce que les rapports d'évaluation des risques alimentaires et les documents d'orientation sur la consommation précisent clairement s'ils se réfèrent à du poisson sauvage, à du poisson d'élevage, ou aux deux.
4. Le CCA demande à la Commission européenne et aux États membres de veiller à ce que les

études sur la sécurité alimentaire des poissons qui sont financées à l'aide de fonds publics différencient, chaque fois que cela est opportun, le poisson d'élevage du poisson issu de la pêche, dans le contenu des appels à propositions ainsi que dans les rapports finaux destinés à être diffusés.



Conseil consultatif de l'aquaculture (CCA)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, Belgique

Tél. : +32 (0) 2 720 00 73

E-mail : secretariat@aac-europe.org

Twitter : @aac_europe

www.aac-europe.org