



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 111889

Texte de la question

M. Dominique Paillé attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur ses préoccupations concernant les conditions d'exploitation, d'importation et de commercialisation du pangasius. Le pangasius, poisson d'eau douce d'élevage dont l'essentiel de la production provient de l'Asie du Sud-Est, a envahi de manière récente, depuis quelques mois, les étals de nos marchés et grandes surfaces, à des prix particulièrement bas. Cependant, des interrogations se font jour sur les conditions d'alimentation de ce poisson et du respect des normes d'hygiène et sanitaires, notamment quant à l'utilisation de certains antibiotiques. Par ailleurs, ses conditions de transport et de commercialisation laissent apparaître des doutes quant au respect de la chaîne du froid. Les très récents reportages diffusés sur certaines chaînes de télévision ne font que conforter les inquiétudes de nombreux consommateurs et professionnels. Aussi il lui demande si des mesures de contrôle ont été réalisées sur toutes les étapes de la filière, afin de vérifier toutes les conditions de sécurité alimentaire et de mise sur le marché de ce poisson ; à défaut, il le remercie de lui préciser ses intentions afin de rassurer les consommateurs et professionnels, en manque d'information sur cette espèce.

Texte de la réponse

Le pangasius appartient à la famille des poissons-chats présents en Asie. L'exportation de filets congelés de ces poissons s'est fortement développée ces dernières années. Vendue à prix modique, la chair de ces poissons, dépourvue d'arêtes, ayant une texture fondante et un goût peu prononcé, intéresse le consommateur. L'importation de produits de la pêche de pays tiers dans l'Union européenne est strictement réglementée. Le pays producteur doit être autorisé à exporter par la Commission européenne. Les élevages sont contrôlés par les autorités locales et font l'objet de plans de contrôles permettant de s'assurer que les poissons n'ont pas été produits avec des substances ou médicaments vétérinaires interdits dans l'Union européenne. Ces plans et leurs résultats sont soumis chaque année à l'approbation de la Commission européenne et des États membres. Les établissements manipulant ces produits pour leur mise en filets sont soumis aux mêmes règles sanitaires que les établissements européens, et aux mêmes inspections de l'office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne. Ces établissements, pour être agréés dans le but d'exporter leurs produits vers l'Union européenne, doivent également avoir mis en place un plan de maîtrise des risques incluant des autocontrôles réguliers. À l'importation, ces denrées sont soumises à des contrôles très stricts de leur conformité tant physique que documentaire. Les conditions de transport et le respect des températures sont également contrôlés. Un plan d'analyses spécifique aux denrées introduites par les postes d'inspection frontaliers (PIF) leur est appliqué. En cas de non-conformité, les lots sont refoulés ou font l'objet d'un retrait s'ils ont été mis sur le marché. Ils font également l'objet d'une alerte communautaire avec mise sous contrôle renforcé de l'établissement d'origine : tous les lots ultérieurs de la même origine font ainsi l'objet de contrôles libérateurs quel que soit le point d'entrée communautaire. Au plan national, ces poissons importés sont soumis, au même titre que l'ensemble des produits de la pêche mis sur le marché, à un plan de surveillance annuel des contaminants chimiques. Ils peuvent également faire l'objet de contrôles par les services vétérinaires et les services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes à l'occasion des contrôles

particuliers prévus des fêtes de fin d'année ou pendant les vacances d'été. Les conditions de conservation, de transport et de présentation au consommateur des produits de la pêche, sont régulièrement contrôlées. Au total, si, en 2005, le pangasius représentait 14 % de toutes les notifications d'ordre sanitaire (substances indésirables, présence de bactéries...) qui ont concerné les poissons, celles-ci ne représentaient plus que 6 % au premier semestre 2006. Tout lot non conforme est systématiquement retiré du marché.

Données clés

Auteur : [M. Dominique Paillé](#)

Circonscription : Deux-Sèvres (4^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 111889

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 5 décembre 2006, page 12608

Réponse publiée le : 6 février 2007, page 1255