UNION FÉDÉRALE DES CONSOMMATEURS- QUE CHOISIR

SÉNAT

Colloque du 10 juin 2015
organisé par Joël Labbé, sénateur du Morbihan

Regards croisés sur l'ostréiculture
Quels enjeux pour demain ?

Le point de vue du consommateur

Florence Humbert

Journaliste

Courriel : fhumbert@quechoisir.org

Paris, le 10 juin 2015

Plus que jamais le consommateur veut savoir ce qu'il mange.

- ✓ Ses exigences :
  - ✓ Sécurité sanitaire
    - ✓ Les coquillages crus sont considérés comme étant à l'origine de nombreuses toxi-infections alimentaires (6,5 % de ces infections…)
    - ✓ Nombreux préjugés et phobies alimentaires chez les consommateurs
  - ✓ Traçabilité
  - ✓ Transparence
  - ✓ Qualité organoleptique
  - ✓ Consommer local (du moins pour certains consommateurs)

Le monde de l'huître :
Un manque total de transparence.

- ✓ Sur l'origine réelle des produits
  - ✓ Séjourner plus d'un mois dans des bassins ostréicoles français suffit pour franciser des huîtres en provenance d'Irlande, du Royaume-Uni voire du Maroc ou du Portugal.
- ✓ Sur les nouvelles techniques de production et d'élevage
  - ✓ Triploïdes
  - ✓ Production de naissains en écloserie (diploïdes et triploïdes)
- ✓ Quasi absence de signes de qualité et/ou d'origine (IGP, AOP, Label rouge, etc.) qui laisse le champs libre au développement des marques privées (Gillardeau, Perle blanche, Tarbouriech, etc.) Ces dénominations font références pêle-mêle à des lieux de production, à des noms de producteur, à des marques commerciales…

Comment améliorer l'information des consommateurs? (1)

- ✓ Propositions de mentions à ajouter :
  - ✓ La véritable origine des produits :
    - ✓ Garantir des produits locaux en mentionnant le pays où les huitres ont passé la majorité de leur vie et non seulement quelques semaines.
  - ✓ Développer les signes de qualité et d'origine.
    - ✓ Pour le moment seule Marennes Oléron a 3 IGP et 2 Label Rouge.

Comment améliorer l'information des consommateurs? (2)

- ✓ Propositions de mentions à ajouter :
  - ✓ Etiquetage obligatoire des triploïdes ?
    - ✓ Le pour :
      - ✓ information du consommateur qui croit que l'huître est un produit 100% naturel.
      - ✓ Incertitudes sur les risques environnementaux liés aux développement des triploïdes (par exemple impact sur la biodiversité, développement de pathogènes, etc.)
      - ✓ Eviter la concurrence déloyale
    - ✓ Le contre :
      - ✓ de nombreux produits végétaux (banane, clémentines, céréales …) ou animaux (truites, …) sont triploïdes et ne sont pas étiquetés comme tels. Pourquoi faire une exception pour les huîtres ?
      - ✓ Contrôles difficiles à réaliser,
      - ✓ Risque de stigmatisation de ces produits qui ne posent pas de problèmes sur le plan sanitaire pour le consommateur (cf. avis de l'ANSES).
      - ✓ Risque d'incompréhension du consommateur qui pourrait les assimiler à des OGM, ce qu'ils ne sont pas.

Comment améliorer l'information des consommateurs? (3)

- ✓ Propositions de mentions à ajouter :
  - ✓ Etiquetage obligatoire des huîtres nées en mer et des huîtres nées en écloserie ?
  - ✓ Le pour :
    - ✓ information du consommateur qui croit que l'huître est un produit 100% naturel.
    - ✓ Permet de valoriser les ostréiculteurs qui perpétuent la tradition, aux dépens de la rentabilité.
  - ✓ Le contre :
    - ✓ Risque d'incompréhension.
    - ✓ Contrôles quasiment impossibles.
    - ✓ Elude la question de la distinction entre triploïdes et diploïdes, toutes nées en écloserie
    - ✓ Risque de stigmatisation de ces produits qui ne posent pas de problèmes sur le plan sanitaire pour le consommateur.
    - ✓ Risque d'incompréhension du consommateur.

Quelques pistes pour plus de transparence dans l'étiquetage

- ✓ Moduler les informations en fonction des attentes des consommateurs, de leur centres d'intérêt et de leur niveau de connaissance (à titre de contre-exemple, le nouvel étiquetage des produits de la pêche avec la mention de l'engin de capture).
- ✓ De nouvelles technologies comme le flashcode permettent de donner accès à beaucoup d'informations sans transformer l'étiquetage en usine à gaz.
- ✓ Développer les labels privés comme « ostréiculteurs traditionnels » avec un cahier des charges facilement accessible au public.
- ✓ La certification « bio » constitue surement la voie royale pour les ostréiculteurs traditionnels qui veulent préserver leur spécificité

En attendant la mondialisation est en marche…

Crédit photographique :
Lionel Flageul / PDM ©