

# SOUS-VIDE RAYON FRAIS ALIMENTATION SURGELÉS À EMPORTER PLATS CUISINÉS CONSERVE FAIT MAISON

*Les scandales récents ont éloigné les Français des MDD. Or rien ne le justifie vraiment.*

**L**e directeur de Delpeyrat, Frédéric Oriol, se souviendra longtemps de sa soirée télé du 7 novembre 2013. «Envoyé spécial» diffusait ce jour-là une enquête tonitruante sur le saumon et ses teneurs en pesticides, médicaments et autres contaminants. Manque de chance, Delpeyrat était alors en plein lancement d'une nouvelle gamme, à grand renfort de publicité et d'animations en supermarché. «On a eu peur, avoue-t-il. Mais nos ventes ont finalement dépassé nos prévisions.» Une sacrée performance, alors que le marché perdait 10% au dernier trimestre. Et chez son concurrent Labeyrie, icône du rayon ? «C'était quasi inespéré, mais on s'en est bien sorti», confie son DG, Jacques Trottier.

Les marques auraient-elles retrouvé leur pouvoir magique ? Après des années de repli face aux MDD signées Carrefour ou Casino, elles ont effectué leur grand retour en 2013. A l'origine de ce come-back, des prix plus compétitifs et surtout une promesse de qualité plus crédible. «Avec tous les scandales alimentaires, les consommateurs font preuve d'un scepticisme général, précise Jacques Dupré, directeur insights d'IRI. Dans ce cadre, les grandes marques ont tendance à rassurer davantage.» A juste titre ? Nous avons vérifié avec l'un des produits les plus décriés de 2013, et pas que par

France 2, le saumon fumé, donc. Qu'en est-il, d'abord, des risques sanitaires ? Pour Capital, le laboratoire Eurofins a mené des analyses poussées sur quatre références de nos supermarchés : trois Carrefour - discount, bio et standard - et une Labeyrie, tous venus de Norvège. Heureuse surprise : nos laborantins n'ont observé aucune trace, ou alors infime, de métaux lourds, pesticides et résidus de médicaments. Pour le premier prix comme pour le saumon de marque.

## **Delpeyrat transforme les mêmes saumons pour sa marque et pour les MDD**

Et pour cause : les conditions d'élevage sont très similaires. Les grands industriels du secteur comme les enseignes imposent des cahiers des charges précis aux fermes, avec des kyrielles de critères à respecter : traçabilité des animaux, conditions de vie ou alimentation (pas d'OGM ni d'hormones de croissance...). Seules deux catégories de poissons se distinguent franchement. Celle destinée aux entrées de gamme d'abord : pour tenir les prix très bas de sa référence discount, Carrefour change de zone d'approvisionnement au gré des tarifs. «La qualité organoleptique est du coup moins régulière, mais la sécurité alimentaire est garantie», précise Hervé Gomichon, le directeur qualité. Et, à l'autre extrémité du spectre, les saumons

labellisés. Le fameux Label rouge, par exemple, impose une densité plus faible dans les cages (15 kilos de poissons par mètre cube d'eau, contre 25 pour un standard), ou encore une nourriture plus proche de l'état sauvage (avec plus de farines marines que végétales). «Les saumons bio, eux, bénéficient d'une alimentation certifiée AB, précise Alain Lepreux, chez Delpeyrat. Sinon, nous utilisons les mêmes arrivages, que ce soit pour notre marque ou les MDD que nous produisons.»

Leur font-ils subir le même sort ? Pour le savoir, direction l'usine auvergnate du groupe, à Brioude. Ici, on produit les références haut de gamme, sous logo Delpeyrat ou MDD premium (le Mmm! d'Auchan, par exemple), selon un process très similaire. Tout commence entre les mains expertes de six ouvriers : l'un étête la bête, le suivant enlève l'arête centrale, un autre ôte le gras... Jusqu'à obtenir des filets bien «propres». Vient ensuite le salage : une machine dépose de 28 à 32 grammes de sel (par kilo), qu'un salarié étale à la main. Après plusieurs heures de repos, les pièces sont fumées au bois de hêtre ou de chêne entre 22 et 24 °C, avant de mûrir durant deux jours au moins. Voilà pour ce qui est du chic. Mais dans l'autre usine du groupe, en Normandie, où l'on produit les premiers prix et les MDD classiques, la fabrication est-elle

**Surprise, nos analyses de saumons en labo sont rassurantes**

Médicaments

Plomb

Cadmium

Arsenic

Mercur

Pesticides organochlorés + pyréthroides

Autres pesticides

Ethoxyquin

Début mars, Capital a soumis au laboratoire d'analyses Eurofins quatre saumons fumés achetés en supermarché. Objectif : vérifier la qualité sanitaire des produits, de l'entrée de gamme au premium. Les experts ont recherché des résidus de médicaments et des traces de pesticides et de métaux lourds.

## **TOUS PRÉSENTENT UN FAIBLE NIVEAU D'ARSENIC**

Mais pas de panique, car les poissons contiennent souvent de l'arsenic dit organique, qui, à la différence de l'inorganique, n'est pas dangereux. A cette micro-quantité encore moins.

