

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4585

Le risque parasitaire dans la filière du poisson « frais » : le cas d'*Anisakis*. Un regard par les sciences sociales

Debucquet G.*, Merdji M. and Pecaud D.

* LESMA (Laboratoire de Recherche en Stratégie et Marchés des Produits Agroalimentaires), Audencia, 8 route de la Jonelière, BP 31222, 44312 Nantes cedex 3 ; E-mail : gdebucquet@audencia.com

Approche systémique des pêches, Boulogne-sur-mer, 4-6 novembre 2008



<http://www.ifremer.fr/asp/content/download/32302/268094/file/rapportcondense.pdf>

● **Résumé**

Cet article analyse les contraintes et les limites de la maîtrise du risque parasitaire dans la filière pêche, et plus particulièrement celle du « frais » qui n'autorise pas l'application de la congélation « assainissante », mesure préventive permettant de supprimer toute présence de parasites vivants.

Il existe toutefois d'autres techniques de réduction du risque en frais, mais l'observation des pratiques montre qu'elles ne sont pas adoptées de manière systématique. Outre les raisons objectives liées aux difficultés de mise en pratique de ces techniques, les acteurs professionnels interrogés dans le cadre de l'étude donnent un certain nombre d'autres justifications qui sont analysées pour comprendre le sens des « résistances » qui s'opposent à la mise en œuvre d'une démarche qualité normalisée.