

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 5 - Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 3 Consommation

Notice n° : 2012-6215




### **Que signifie fraîcheur ? Perceptions et expériences lors de l'achat et de la consommation de filets de cabillaud frais**

*How fresh is fresh? Perceptions and experience when buying and consuming fresh cod fillets*

**Østli\* J., Esaiassen M., Garitta L., Nøstvold B. and Hough G.**

\* Nofima, Muninbakken 9, 9019 Tromsø, Norway ; Tél : +47.77629000 ; E-mail : jens.ostli@nofima.no

*Food Quality and Preference*, 2013, 27 (1), p. 26-34 - Doi : 10.1016/j.foodqual.2012.05.008 - *Texte en Anglais*

 à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

#### ● Résumé

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010, tous les points de vente de poissons frais en Norvège doivent fournir aux consommateurs des informations sur la date de capture pour le poisson sauvage et sur la date d'abattage pour le poisson d'élevage. L'objectif de cette publication était notamment de connaître l'impact d'une telle mesure.

Réalisée auprès de consommateurs norvégiens d'âges différents, ayant une connaissance des poissons et une fréquence de consommation de cabillaud variables, cette étude a permis :

- d'évaluer la durée après capture jusqu'à laquelle les consommateurs sont prêts à acheter des filets de cabillaud frais conservés sous glace : 3 jours pour les consommateurs plus âgés et 5 jours pour les plus jeunes (probabilité de 75%),
- de savoir combien de temps au maximum les consommateurs sont prêts à garder chez eux du poisson frais avant de le consommer : en moyenne ~1 jour seulement (probabilité de 75%)
- d'estimer la durée de conservation de filets de cabillaud frais pour les consommateurs en utilisant des tests sensoriels d'acceptation/rejet : 7 et 11 jours respectivement sans et avec indication de la date de capture pour les mêmes filets (probabilité de rejet : 25%).

En général, les consommateurs norvégiens étaient donc prêts à acheter des filets de cabillaud frais jusqu'à une durée maximale (3-5 jours) inférieure à la durée de conservation déterminée par le test sensoriel (7-11 jours).

Le fait d'indiquer la date de capture influence la perception du filet et réduit significativement sa durée de conservation estimée (de 11 à 7 jours). Si une loi est présentée, comme en Norvège, sur l'indication de la date de capture d'un poisson frais, il y aura conflit entre la durée pendant laquelle le consommateur est disposé à acheter le poisson et sa durée de conservation réelle du point de vue sensoriel. Il serait donc nécessaire, préalablement à une telle législation, d'informer le consommateur sur la durée de conservation sensorielle et microbiologique du poisson frais.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM