Vous préférez acheter de la truite à la chair saumonée ou du saumon à chair plus rouge ?

Vous ingérer donc de l'astaxanthine.

Mais l'astaxanthine n'est pas un aliment . Il s'agit d'un colorant qui provoque artificiellement, dans les élevages de poissons, la pigmentation de la chair.

Si vous préférez un rouge plus soutenu, qu'à cela ne tienne, on augmente la dose.

une chair rose-rouge:
un gage de qualité ou
un surdosage
d'astaxanthine?

## Des idées bien ancrées

Ce sujet va à l'encontre de la pensée unique car il est admis par le consommateur que la couleur de la chair soit un gage de qualité.

C'est en 2010 une stupidité collective mais dont le fondement apparaît légitimement vers ~ 1960. Il illustre l'écologie et la chaîne alimentaire : les saumons se gavent de krills (crustacés) qui se nourrissent eux-mêmes de micro algues (haematococcus pluvialis ) ou de micro-organismes contenant de l'**astaxanthine naturelle**.

La qualité du saumon sauvage, au siècle dernier, a donc autorisé se rapprochement couleur de la chair => produit de qualité .

Les idées sont tenaces et se consolident, même quand le contexte change. En effet, le saumon provient désormais d'élevages. L'astaxanthine et la canthaxanthine introduites dans l'aliment sont des produits chimiques de synthèse, fabriqués entre autres par le laboratoire Roche (plusieurs centaines de millions de dollars). On trouve même ces produits à l'étranger pour colorer les oiseaux de compagnie.

L'analyse de l'astaxanthine (naturelle ou chimique) permet de déterminer s'il s'agit d'un poisson sauvage ou d'un poisson d'élevage.
Que le consommateur veuille manger du poisson parfois bien rouge, c'est grotesque

mais pourquoi pas.  Avec du bleu de méthylène, on pourrait lui  proposer de la chair bleue  ce qui, pour un produit aquatique, aurait le mérite d'être cohérent !

Ce qui est gênant, c'est qu'il soit stupide au point d'imaginer que seule la couleur de la chair soit un critère rassurant et que cette croyance oriente son acte d'achat. Plus grave: les enfants vont croire que la chair du poisson est rose-rougeâtre alors qu'elle est naturellement blanche voire légèrement grise.

**Quel impact sur le prix ?**

Cela a pourtant un impact financier pour l'aquaculteur car la pigmentation de la chair, qui encore une fois n'apporte rien ni sur le plan gustatif ni sur les qualités organoleptiques, impacte de 7 à 15 % le prix de l'aliment ; c'est considérable .

**La technique**

Rassurez-vous, rien n'est laissé au hasard :

La stabilité de l'astaxanthine incorporée dans l'aliment est assurée par une protection des pigments (enrobage) et un ajout d'antioxydants. La régularité de la pigmentation est un critère important si le producteur ne veut pas voir son lot refusé.
L'homogénéité de la pigmentation dépend du taux de lipides dans l'aliment.

L'astaxanthine est un pigment liposoluble et son absorption est donc fortement liée à l'absorption des lipides de l'aliment et à leur digestibilité.

Or, le  taux de lipide dans l'aliment est fonction du marché visé :

>  il est dans tous les cas de 28% pour un poisson jusqu'à environ 1,2 kg.

>  au delà,  il est de 22/24% .

>  si le poisson est destiné au Japon : l'objectif de coloration de 17 est indissociable d'un taux de lipides de 14-15% dans le filet. Un taux supérieur affecterait la répartition de la couleur.

>  32%  pour les autres marchés ; le taux de lipides musculaires résultant pouvant

atteindre 20%. Le rationnement  limiterait l'engraissement mais pas autant que le permettrait la réduction du taux de lipides dans l'aliment.

Comme pour les lipides, la pigmentation dépend de l'objectif et chaque fournisseur d'aliment propose sa stratégie.

Il y a  la pigmentation de fond qui assure le standard,  avec en **entretien de finition** du 30 à 50ppm et la pigmentation renforcée pour laquelle on augmente la dose ( 70 à 80ppm ) en fonction du marché ciblé.

Les performances de pigmentation de la truite n'ont rien à voir avec celles du saumon.

Les teneurs atteintes dans le muscle de truite sont jusqu' à 2,5 fois plus élevées et peuvent ainsi monter jusqu' à 20 mg/kg, alors qu'elles ne dépassent pas 8 mg/kg chez le saumon atlantique . Ces 20 mg/kg correspondent à une valeur carte Roche (nuancier) autour de 17.

En termes de production, rien n'est improvisé: elle est orientée en fonction des attentes du consommateur et de la **stratégie du vendeur d'aliment**…

On a juste un peu oublié la qualité du produit  et évité d'expliquer au consommateur que le colorant chimique n'est pas indispensable.

Il aurait même des effets négatifs sur notre santé.