L’approche biologique

Quelle serait l’origine de la truite saumonée ? Serait-ce l’alevin né d’une truite et d’un saumon ?

Les initiés peuvent trouver cette question très puérile, mais le résultat d’un sondage chez les consommateurs serait édifiant : cette appellation très ambigüe laisse imaginer un croisement inter-spécifique entre une truite et un saumon,…alors qu’il n’en est rien!

Le terme « *saumonée* » vient tout simplement de la couleur de la chair.

L’histoire

Quand les saumons sauvages se nourrissaient abondamment de krill (crustacé très riche en caroténoïde), la chair du poisson devenait naturellement rose-orangée.

Le consommateur a donc, depuis cette époque, associé la couleur orangée à un gage de qualité : « saumon » est même devenu une couleur.

Depuis que le saumon sauvage a été remplacé par le saumon d’élevage, les pisciculteurs ont coloré sa chair avec des colorants de synthèse.

Pour répondre à la très forte demande des marchés, la truite a suivi le même traitement alors que sa chair, comme celle du saumon, est naturellement blanche, voire légèrement grise.

truite-saumon: la chair est naturellement blanche, voire légèrement grise

L’embrouille sémantique et commerciale

Cette confusion semble arranger tout le monde côté producteur et enchante le consommateur qui imagine, peu ou prou, avoir mangé du saumon pour un tout petit prix : “*puisque c’est saumoné, c’est bien le début d’une preuve de qualité”*, n’est-ce pas ?

Cette croyance est pourtant totalement infondée, pire, le producteur augmente la

dose de colorant chimique en fonction de la couleur de la chair qu'il souhaite obtenir pour satisfaire la commande en fonction du marché.

Mais l'astaxanthine qui n'est pas gratuite, augmente les charges du pisciculteur…et n'a rien d'un produit alimentaire !

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

Une clarification indispensable

A l'heure des normes, des labels et de la traçabilité, l'administration n'impose pas plus de rigueur dans l'étiquetage : le nom latin, par exemple?

Seule cette exigence pourrait lever toute ambiguïté pour les espèces portant le même nom commun désignant des poissons différents: truites, saumons, thons…

Tous les chiffres lisibles sur le code barre de la barquette sont exacts…. mais le titre « truite saumonée » en bon français est très tendancieux. Quant à la *« truite rose »,* la transcription latine reste improbable.

De la tromperie…

Le consommateur s'arrête souvent au titre et à l'étiquette. On ne peut quand même pas lui reprocher de ne pas être docteur es biologie animale ou expert en pisciculture.

Il est donc trompé quand on lui laisse imaginer qu'une belle maman truite et un séduisant papa saumon auraient donné naissance à un bébé mi-truite, mi-saumon baptisé *« truite saumonée »…*pire, en ersatz, on lui vend de la *« truite rose »,* grande inconnue des espèces piscicoles, fabriquée là encore par la grande distribution.

à la loyauté…

On aurait pu la baptiser *« truite orangée »* qu'elle n'aurait pas plus été le fruit du croisement d'une truite et d'une orange.

On qualifie la couleur d'une huisserie alu "*coquille d'œuf".* Soyez certain qu'il n'y a pas, là non plus de fécondation sexuée! Mais dans ce cas, l'acheteur n'est pas trompé : sur l'étiquette, on lit *« aluminium couleur RAL 1015 »*.

…de la loyauté ou la déficience de contrôle ?

Pour les produits alimentaires colorés artificiellement comme le sont le saumon et la truite à l'**astaxanthine**, l'étiquette devrait loyalement afficher : « **truite RAL 3014 ou 3020 »** conforme au nuancier et facilement contrôlable.

Assurément moins romantique… mais ce serait plus loyal vis-à-vis du consommateur qui serait informé sur la malbouffe et sur les impacts socio-environnementaux des élevages industriels de saumon en Norvège et au Chili.

article en PDF ici: truite saumonée