



Sensibilisation aux pratiques de glazurage excessif

Quand le contexte économique est tendu ou quand la matière première est difficile d'accès, il peut exister une recrudescence de certaines pratiques qui déstabilisent le marché et avec des conséquences qui s'étendent parfois au-delà de la loyauté des pratiques et des transactions.

Aussi, le SNCE (Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés) souhaite sensibiliser ses adhérents et plus largement les acheteurs de produits aquatiques sur la pratique de sur-glazurage.

1. Glazurage – Intérêt technologique

Cette opération consiste à enrober les produits aquatiques surgelés d'une couche de glace, ce qui permet de protéger la chair de la déshydratation (= "brûlure" par le froid) pendant le stockage au froid négatif. Il est donc essentiel à la bonne conservation et à la bonne qualité du produit.

Un taux de glazurage normal est de l'ordre de 10%.

2. Glazurage - Information du consommateur

Le glazurage doit être intégralement compensé, c'est-à-dire que le poids de la glace n'est pas inclus dans le poids net du produit, conformément à l'annexe IX.5. du [Règlement \(UE\) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#).

En cas de glaçage non compensé, vous achetez/revendez de l'eau au prix du poisson ce qui est illégal. A noter que dans certains cas, la DGCCRF considère tous les maillons dans la chaîne de distribution comme co-responsables.

Nous vous conseillons donc de vérifier que le poids étiqueté correspond bien au poids net déglazuré. Pour cela, il faut donc pratiquer ou faire pratiquer des contrôles pour déterminer si le poids net correspond bien à la réalité. En France, la méthode de référence est donnée par la Note d'information DGCCRF n°2010-06.

Attention, il peut exister d'autres méthodes dans les autres pays de l'Union Européenne.

Attention également au calibre des produits achetés surtout s'il s'agit de produits vendus "frozen count". On parle de "frozen count" quand le comptage des pièces par unité de poids est fait sur les pièces avec le glaçage et de "net count" quand le comptage se fait sur des pièces déglazurées. Pour une même taille annoncée, le rendu consommateur peut être très différent...

2. Sur-glazage - Conséquences économiques et environnementales

La pratique de glazage excessif, jusqu'à 20%, a tendance à se généraliser notamment sur les produits à destination du food service, parfois de la GMS, comme les crevettes, le sandre, la daurade, le bar.

Cela impose un surcoût énergétique tout au long de la chaîne qui va de l'usine de production vers le client final. Pour un de surplus de glaçage de 10 à 12 %, c'est **2 tonnes d'eau transportée inutilement sur un container de 18 tonnes**.

Les conséquences sont :

- **plus d'énergie dépensée pour congeler les 10 % d'eau supplémentaires dans l'usine de production ;**
- **plus d'énergie nécessaire pour les transports maritimes et terrestres (poids) et le stockage** (maintien de cette eau à -18°C) ;
- à la marge, on peut compter également **les dépenses en emballages supplémentaires** puisque cette glace en surplus occupe évidemment de l'espace (1 kg de glace = 1,1 litre).

Le SNCE appelle donc à la vigilance ses adhérents et tous les acteurs du commerce de produits aquatiques surgelés sur cette pratique de glazage excessif. Nous avons tous à y gagner sur le plan économique et environnemental.