

훈제연어 대신 송어를 택한 프랑스 식탁
(프랑스 생선 소비 변화 추세)



출처 : 프랑스 일간지 르몽드(Le monde)

프랑스 조사혁신연구소 IRI (Institut de Recherche et d'Innovation)와 신선식품취급회사조합 ETF(Entreprises du traiteur frais)의 조사에 따르면, 프랑스인들의 식탁에 자주 오르는 단골생선인 훈제연어의 값이 9% 가까이 인상된 이래로 판매량이 1년간 13% 감소하였다(2014년 11월 기준). 이웃나라 독일, 이탈리아뿐만 아니라 미국, 브라질 등 전세계적인 연어에 대한 꾸준한 수요 증가에 힘입어 연어의 주 생산국인 노르웨이에서 연어의 생산량을 30%이나 끌어올렸지만 공급은 여전히 턱없이 부족하여 생긴 결과다.

프랑스 내 훈제연어의 판매감소원인은 단순히 가격인상에만 기인하지 않는다. 2013년 11월 프랑스 위생당국 차원에서 연어는 지방질을 다량 함유하고 있을 뿐만 아니라, 연어 내 유독성분이 장기간 축적되며, 단기 집약양식으로 유전적부동이 생기는 등 인간이 섭취 시 건강에 미칠 수 있는 다양한 잠재적 위험성 때문에 자국민들에게 연어 섭취를 자제 권고한 바 있다.

따라서, 최근 프랑스는 훈제연어를 대신하여 훈제송어를 식탁에 올리기 시작하였고, IRI의 통계에 따르면 2013년 훈제송어 소비율이 6,9% 증가한데 이어 2014년에도 상당한 증가율을 보이고 있다. 연어와 달리 송어는 주로 프랑스 자국 내에서 생산되고, 숙련되고 익숙한 환경 조건에서 양식되어 식품의 안전성과 생산 과정을 꼼꼼하게 따지는 프랑스 소비자들의 주목을 받고 있는 추세이다.

출처 : Les échos, La crise du saumon fumé fait le bonheur de la truite française
Le monde, Le cours du saumon a baissé d'un ton