

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Numéro 138

Janvier 2025

GÉNÉRALITÉ

Congrès Mondial des Fruits de Mer : Appel d'offres pour proposition de résumés



L'Association Internationale des Inspecteurs de Poisson (IAFI) a lancé un appel d'offres de proposition de résumés tirés des documents qui seront présentés au Congrès Mondial des Fruits de Mer 2025 (WSC 2025). L'IAFI est reconnue par le Comité des Affaires Sociales et Économiques des Nations Unies (ECOSOC) comme représentant les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement mondiale en produits aquatiques destinés à l'alimentation humaine et animale, qu'ils soient d'origine végétale ou animale. Le 13^e CMS, qui a pour thème "des Solutions Durables pour une Croissance Inclusive - Construire des Écosystèmes Aquatiques Résilients", se tiendra au Centre Commercial de Chennai en Inde du 22 au 24 septembre 2025 et offrira une plateforme pour des discussions approfondies sur l'avenir du secteur des fruits de mer, afin de favoriser la prise de conscience et de promouvoir les meilleures pratiques en matière de technologies de transformation et de distribution. Les principaux thèmes abordés seront la science du contrôle de la qualité, les méthodes d'inspection, la certification de la durabilité, les questions d'accès au marché et les secteurs émergents tels que les algues et l'éthique dans le commerce. Les organisateurs s'attendent à ce que les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de produits aquatiques du monde entier, ainsi que les associations commerciales, les agences gouvernementales, les autorités compétentes, les ONG, les établissements de formation professionnelle, d'enseignement et de recherche et développement se joignent à la CSM 2025. Comme pour les congrès précédents (par exemple au Portugal en 2023), il y aura une liste passionnante et stimulante de présentateurs de haut niveau qui exposeront sur les dernières tendances, les défis et les développements dans le commerce mondial des fruits de mer.

Les organisateurs prévoient également des ateliers régionaux pour les pays en développement avec la participation de l'ONU, une exposition commerciale simultanée pour présenter certains des derniers produits et technologies dans le domaine de la transformation et de la distribution des fruits de mer, un concours d'affiches, des visites d'entreprises et programme complet d'activités sociales et de réseautage. De plus informations sur la soumission des résumés et les informations sur les exposants sont disponibles sur www.wsc2025.com

FAO-OMS : Commission Codex Alimentarius adopte de nouvelles normes

L'organisme des Nations Unies chargé des normes alimentaires, la Commission du Codex Alimentarius (CAC), s'est réunie du 25 au 30 novembre 2024 lors de sa 47^e session ordinaire pour adopter des normes de sécurité et de qualité des aliments. Chargée de protéger la santé des consommateurs et de faciliter les pratiques équitables dans le commerce alimentaire, la CAC est une initiative conjointe de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). La 47^e session de la Commission comprend des décisions sur de nombreuses normes de sécurité et de qualité des aliments telles que : les Directives pour les Mesures de Contrôle de l'Hygiène Alimentaire sur les Marchés Traditionnels des Aliments, Code d'Usages pour la Prévention et la Réduction de l'Intoxication Ciguatera, Ajouts, révisions et amendements à la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (GFS) (CXS 192-1995), Révisions des Directives sur l'Étiquetage Nutritionnel (CXG2-1985), Annexe I, Modification de la Norme pour les Sardines et les Produits de Type Sardine en Conserve (CXS94-1981), Directives sur la Fourniture d'Informations sur les Denrées Alimentaires Préemballées proposées via le Commerce Électronique, Directives sur l'utilisation de la technologie pour fournir des informations sur les Denrées Alimentaires dans l'Étiquetage des Denrées Alimentaires, Révision de la Norme Générale pour l'Étiquetage des Produits Préemballés Aliments (CXS 1-1985) : dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes et seront publiées au fur et à mesure de leur approbation.

Pour de plus amples informations lisez : [ici](#).



1st Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 4720 Puchong, Selangor, Malaysia
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: info@infofish.org
Website: www.infofish.org



Méta-analyse des résidus de vert malachite et de vert leuco malachite dans les poissons

Une récente publication d'une équipe de recherche iranienne, publiée dans le Journal of *Environmental Science and Pollution Research*, a examiné les niveaux de contamination des produits d'aquaculture par le vert malachite (MG). Ce colorant chimique est largement utilisé dans l'industrie aquacole mondiale comme désinfectant pour combattre les maladies fongiques et parasitaires, en particulier dans les éclosiers. Cependant, les résidus de MG et de son métabolite le vert leucomalachite, même à des concentrations infimes, sont connus pour être cancérigènes et avoir un impact sur le développement fœtal. L'utilisation du MG est interdite dans de nombreux pays et la détection de ses résidus dans les produits d'aquaculture importés est un motif fréquent de rejet. L'étude (portant sur 10 pays et 724 échantillons) a révélé que les produits d'aquaculture tropicale présentaient des résidus significativement plus élevés, les pays dont la Chine, l'Iran et les Pays-Bas ayant les concentrations les plus élevées (>2 µg kg⁻¹). Les auteurs concluent que la toxicité du MG nécessite une surveillance accrue, notamment dans les pays où les résidus de ces produits chimiques sont importants.

Lire l'article complet : [ici](#).

NOUVELLES D'ASIE PACIFIQUE

Australie : Intensification des maladies d'origine alimentaire causées par *Vibrio spp.* associées aux huîtres en 2021-2022

La bactérie *Vibrio parahaemolyticus* est omniprésente dans les eaux tropicales et tempérées du monde entier et provoque des infections chez l'homme résultant d'une exposition à l'eau et de l'ingestion de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits contaminés, tels que les huîtres. Un synopsis de recherche publié par le Centre de Prévention et de Contrôle des Maladies (CPCM) intitulé *Emerging Infectious Disease* décrit une épidémie nationale d'infections entériques causées par *V. parahaemolyticus* en Australie de septembre 2021 à janvier 2022. Au total, 268 personnes ont été liées à l'épidémie, dont 97 % ont déclaré avoir consommé des huîtres cultivées en Australie. Des cas ont été signalés dans tous les États et territoires d'Australie. L'épidémie comprenait 2 souches distinctes de *V. parahaemolyticus*, les types de séquence 417 et 50. Les scientifiques ont retracé les huîtres présentant une prolifération de *V. parahaemolyticus* jusqu'à une région de culture commune dans l'État d'Australie-Méridionale. L'épidémie a entraîné un rappel national des huîtres et des améliorations ultérieures dans le traitement des coquillages après récolte.

Retrouvez cet article de recherche : [ici](#).

Australie : Des représentants ont assisté aux récentes réunions du Comité du Codex sur la fraude alimentaire et la pêche

Le pays a accueilli et présidé la 27^e session du Comité du Codex sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires (CCFICS27) du 16 au 20 septembre 2024 à Cairns, dans le Queensland. Commentaires formulés par les représentants australiens concernant la fraude alimentaire. "Le résumé FAO/OMS relatif au CCFICS contient des informations relatives à la fraude alimentaire et il est disponible aux paragraphes 13 à 19 du document ci-joint. Le rapport de la dernière réunion du CCFICS (paragraphes 37 à 61 du document ci-joint) contient un résumé des discussions, et le projet de lignes directrices

(à l'étape 5 du processus du Codex) figure à l'annexe II. Un nouveau groupe de travail électronique du Codex sera créé pour examiner tout nouveau commentaire et traiter toute question en suspens". Pour plus d'informations : [ici](#). Le représentant de l'Australie a également fait remarquer que "des normes Codex" pour les algues étaient nécessaires lors de la récente réunion du Comité du Codex pour les Poissons et les Produits de la Pêche (CCFFP36). Aucune décision n'a été prise et aucune proposition n'a été faite pour l'élaboration de documents du Codex, mais le CCFFP informera la Commission du Codex qu'il existe un intérêt considérable pour les futurs travaux du Codex sur les algues et autres algues. Les algues ne font actuellement partie du mandat obligatoire d'aucun comité du Codex – la Commission du Codex peut choisir celui qui lui semble le mieux convenir. De nombreuses délégations du CCFFP ont soutenu que les algues s'intègrent le mieux au sein du CCFFP. La première étape consisterait pour un membre du Codex à préparer une "nouvelle proposition de travail" qui pourrait ensuite obtenir l'accord du Comité et l'approbation de la Commission. Le résumé des activités de la FAO/OMS concernant les travaux du Codex est joint – la section 4.11.2 contient des liens vers des documents récents de l'Agence Alimentaire de Singapour et de la FAO".

Pour en savoir plus : [ici](#).

PHILIPPINES : Le BFAR met en garde contre l'épidémie de PSP et de TRT

Les coquillages collectés et testés dans la baie de Dumanquillas à Zamboanga del Sur ; les eaux côtières de l'île de Daram, de l'île de Zumarraga, de la baie de Irong-Irong à Samar ; les eaux côtières de Tungawan dans la province de Zamboanga Sibugay, les eaux côtières de Leyte à Leyte, les eaux côtières des îles Biliran dans la province de Biliran et la baie d'Ormoc à Leyte sont toujours positifs à la PSP (Paralytic Shellfish Poison) ou à la marée rouge toxique qui dépasse la limite réglementaire. De plus, la baie de Matarinao dans l'est de Samar est désormais positive à la PSP. Tous les types de coquillages et d'*Acetes sp.* ou d'alamans récoltés dans les zones indiquées ci-dessus NE SONT PAS SÛRS pour la consommation humaine. Les poissons, calmars, crevettes et crabes sont propres à la consommation humaine à condition qu'ils soient frais et soigneusement lavés, et que les organes internes tels que les branchies et les intestins soient retirés avant la cuisson.

[Bulletin BFAR sur les coquillages N° 31, Série 2024](#)

NOUVELLES D'EUROPE

30 notifications d'alerte rapide pour les produits de la pêche

En décembre 2024, 30 notifications d'alerte rapide ont été émises pour des produits de la pêche, dont 7 pour des produits à base de mollusques bivalves, 3 pour des produits à base de céphalopodes, 3 pour des produits à base de crustacés et 17 pour d'autres produits de la pêche, et aucune pour des produits à base de gastéropodes. Parmi ces notifications, 3 envois d'espadon en provenance d'Espagne.

Source : MegapescaLdaFish Files Lite Newsletter, novembre 2024, www.megapesca.com

ROYAUME UNI : La FSA lance un centre de renseignements sur les importations

L'Agence sur la Normalisation des Aliments (FSA) a introduit un nouveau Centre de Renseignements sur les Importations (IIH). Cette plateforme vise à fournir des données et des renseignements précieux, évalués et fiables sur l'importation de divers aliments, notamment du poisson et des produits de la pêche. L'IIH permet aux parties prenantes d'accéder à :

- Un résumé des résultats d'échantillonnage des produits d'origine animale importés effectués aux postes d'inspection frontaliers du Royaume-Uni dans le cadre du plan national de surveillance du Royaume-Uni.
- Des notifications du système d'alerte précoce des importations, qui sont généralement publiées à la fin de chaque mois et mettent en évidence les combinaisons spécifiques de produits/pays/risques identifiés comme des risques "émergents" au cours du mois précédent.
- Des informations sur les contrôles appliqués aux produits d'origine animale importés au Royaume-Uni via les postes de contrôle frontaliers.
- Des notifications aux frontières : elles concernent les importations qui ont échoué aux contrôles de sécurité alimentaire à la frontière de la Grande-Bretagne.
- Des informations relatives aux contrôles officiels intensifiés : ces contrôles sont appliqués en cas d'infractions graves ou répétées à la législation sur les importations. Cela entraîne des contrôles d'importation supplémentaires sur les marchandises provenant de cet établissement.

L'IIH est accessible : [ici](#).

Royaume-Uni : L'appétit pour les fruits de mer durables résiste malgré une conjoncture économique difficile

Selon le dernier rapport annuel du MSC, *Celebrating Leadership in Sustainable Fishing*, le soutien à la pêche et aux fruits de mer durables de la part des détaillants et des consommateurs reste résilient malgré la crise actuelle du coût de la vie à l'échelle mondiale. Le nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC est passé de 674 en 2022-23 à 716 en 2023-24. Dans l'ensemble, ils ont capturé 15,48 millions de tonnes, soit 19,3 % du total des prises marines sauvages en 2023-24. 75 % des prises commerciales mondiales de corégone, 91 % des prises commerciales de saumon et plus de la moitié des prises commerciales de thon sont désormais engagées dans le programme MSC. 1,2 million de tonnes de produits de la mer labellisés MSC ont été vendus au cours de l'année jusqu'en mars 2024, ce qui représente une valeur totale au détail de 13,4 milliards de \$EU. Il convient de noter que le marché a connu une forte croissance aux États-Unis (5,2 %), en France (5,8 %) et en Italie (10,3 %), ainsi qu'en Pologne (15,7 %) et en Europe centrale (9,7 %), tandis qu'en Asie, les ventes ont augmenté de 35 % en Corée du Sud et de 20 % en Chine. Un facteur important à l'origine de cette croissance est l'attitude des consommateurs à l'égard de la durabilité environnementale. Les détails de l'étude indépendante sur les consommateurs commandée par le MSC en 2024 sont mis en évidence dans le rapport. Ils montrent que les consommateurs se soucient plus que jamais de la santé des océans. Sur les 20 000 consommateurs de fruits de mer interrogés, près de la moitié (48 %) ont déclaré être préoccupés par la surpêche et les deux tiers ont déclaré vouloir protéger l'océan. Ils modifient de plus en plus leur régime alimentaire pour des raisons environnementales et un quart (27 %) ont déclaré qu'ils mangeraient davantage de fruits de mer à l'avenir s'ils savaient qu'ils ne nuisent pas à l'océan.

NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

Le FDA a publié les directives finales pour les poissons et les produits de la pêche générateurs d'histamine

Le FDA des États-Unis a annoncé la mise à disposition d'un guide final sur les politiques de conformité (CPG) destiné à lui fournir des informations sur la falsification des poissons et des produits de la pêche par la Scombrottoxine (histamine). Le CPG, intitulé "Sec. 540.525 Scombrottoxine (Histamine)-forming Fish and Fishery Products-Decomposition and Histamine (CPG7108.24) Guide de Conformité" aidera le FDA à traiter la falsification associée à la décomposition et à l'histamine identifiée lors des échantillonnages et des tests de surveillance. Il renforcera également la protection des consommateurs liée à l'intoxication par la scombrottoxine (histamine) du poisson (SFP) en abaissant les niveaux d'histamine dans le poisson pour lesquels le FDA indique qu'il peut prendre des mesures. Ce CPG représente la mise à jour la plus substantielle sur la question depuis près de 30 ans. En décembre 2021, le FDA a publié un projet de CPG et a demandé des commentaires du public. Le CPG final publié le 1^{er} novembre soutient l'objectif de santé publique de l'agence visant à réduire les maladies d'origine alimentaire aux États-Unis, en particulier l'intoxication par la scombrottoxine des poissons.

Pour en savoir plus : [ici](#).

ÉTATS-UNIS : SQFI : 10^e édition à venir en 2025

La prochaine grande avancée du programme SQF est la publication de la dixième édition du code SQF en juillet 2025. Cette mise à jour reflétera les derniers défis en matière de sécurité alimentaire et intégrera les commentaires de plus de 170 représentants de l'industrie. Les *SQF Unites* (conférence qui se tiendra du 2 au 5 mars 2024 à Orlando, aux États-Unis) joueront un rôle essentiel dans l'introduction de ces changements et dans la discussion de l'impact des normes mises à jour sur la gestion de la sécurité alimentaire. La nécessité d'une nouvelle édition de la norme *Safe Quality Food* (SQF) est généralement motivée par divers facteurs, notamment les changements dans le paysage industriel, les avancées scientifiques en matière de sécurité alimentaire, les mises à jour réglementaires, l'analyse des données et les commentaires des parties prenantes. Voici quelques facteurs communs qui pourraient justifier la nécessité d'une nouvelle édition du SQF : Commentaires de l'Industrie, Problèmes Émergents en matière de Sécurité Alimentaire, Événements liés aux Changements de la Chaîne d'Approvisionnement Mondiale, Événements et Crises Mondiaux, Changements Réglementaires, Évolution de la Compréhension Scientifique des Risques et des Meilleures Pratiques en matière de Sécurité Alimentaire, Alignement avec les Normes et Programmes Mondiaux.

Lire l'article complet : [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

Argentine : Le contrôle et l'inspection sont renforcés dans les ports ayant une façade maritime

Le Secrétariat Argentin de la Bioéconomie a reçu 80 tablettes pour la collecte et la compilation d'informations par les inspecteurs nationaux de la pêche portuaire, dans le cadre du renforcement des systèmes de contrôle portuaire mené par le gouvernement. Selon l'entité, cela a été possible grâce au soutien de la FAO et du Sous-secrétariat à l'environnement de la nation.

À partir de mai, les tests de chargement et de traitement des données commenceront. L'entité gouvernementale a expliqué que "l'application mobile destinée au Sous-secrétariat aux Ressources Aquatiques et Halieutiques permettra de saisir numériquement les données issues du contrôle du déchargement des ressources et des produits de la pêche, renforçant ainsi l'efficacité et la transparence du système d'obtention d'informations sur les tâches d'inspection effectuées par les Inspecteurs Nationaux de la Pêche à Quai. De même, la qualité et la disponibilité immédiate des données de débarquement seront améliorées, optimisant les processus de contrôle au port". Il a également révélé que "l'amélioration de la qualité des données et de la disponibilité immédiate des informations sur les espèces et les volumes inspectés dans les ports de pêche impliquent une amélioration substantielle de l'architecture du Système Fédéral d'Information sur la Pêche et l'Aquaculture (SiFIPA), avec un accent particulier sur la traçabilité des produits de la pêche". De son côté, le Sous-secrétariat aux Ressources Aquatiques et Halieutiques a déclaré que "cet outil marquera un changement notable dans la collecte et la disponibilité des données issues des inspections à quai effectuées par les inspecteurs".

Plus d'informations : [ici](#).

NOUVELLES D'AFRIQUE

Les experts en technologie du poisson de l'ANFTS2024 se réunissent à Zanzibar

La réunion des professionnels et experts du Réseau Africain sur la Technologie et la Sécurité du Poisson (ANFTS), coordonnée par la FAO et organisée par la République-Unie de Tanzanie, s'est tenue à Zanzibar du 12 au 14 novembre 2024. L'événement fait suite à une série de réunions qui ont lieu tous les trois ans et qui ont débuté en 1980. Il offre un forum de partage et de discussion sur les nouvelles technologies et innovations en matière de technologie du poisson, de sécurité du poisson, de commerce, de socio-économie, ainsi que de sécurité alimentaire et nutritionnelle. Trente-six communications réparties entre les domaines thématiques sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, la sécurité alimentaire et la nutrition, la durabilité économique, la durabilité sociale et la durabilité environnementale. En outre, une session spéciale où des présentateurs de la Barbade, des Samoa, du Soudan du Sud et de Zanzibar ont été invités à partager leurs activités et leurs expériences dans le secteur post-récolte. Plus de 50 participants d'une vingtaine de pays ont contribué à des discussions très constructives, en apportant des connaissances techniques et la promotion de la recherche et de la coopération technique.

Les discussions ont été enrichies par les présentations liminaires de la FAO, de l'UA-BIRA, de l'IAFI, du COMESA, d'AWFISHNET et de WorldFish. Pour enrichir leur expérience pratique, les participants ont visité le marché aux poissons de Malindi et la zone de transformation de l'anchois "dagaa" de Ngalawa à Zanzibar. Les actes de la réunion, y compris les communications présentées, seront publiés. La prochaine réunion de l'ANFTS se tiendra à Madagascar en 2027.

Les comptes rendus de l'ANFTS sont disponibles : [ici](#).

PUBLICATION



Codex : Protéger la santé, faciliter le commerce

Regard vers l'avenir

Dans ce monde en évolution rapide, où les technologies, les connaissances et l'alimentation elle-même se transforment rapidement, notre besoin collectif d'aliments sûrs, nutritifs et de qualité perdure bien sûr. Comment le Codex peut-il continuer à aider les pays à répondre à ce besoin dans le contexte de changements aussi rapides et multiformes ? Dans cette huitième édition du magazine CODEX, ils abordent cette énigme, qui nous accompagnera dans les années à venir et éclairera notre travail, ainsi que notre façon de travailler. Cette publication comprend les résultats de la 17^e session du CCCF (Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments) qui s'est tenue à Panama en avril dernier, où les participants ont convenu de limites maximales (LM) pour les contaminants, de plans d'échantillonnage pour le méthylmercure dans les poissons et de lignes directrices sur la gestion de l'intoxication ciguatera dans les poissons destinés à la consommation.

Cette publication en libre accès peut être téléchargée : [ici](#).

La prochaine édition de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribuée en Avril 2025. Toute information que vous souhaiteriez voir diffusée par le biais de ce bulletin peut être soumise via <http://e-newsletter.infofish.org> ou sujit@infofish.org

Editeur : Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaisie

Publication Technique : Omar Riego Penarubia, FAO, Rome, Italie et Meaghan Dodd, IAFI

Traduction en espagnol : Graciela Pereira, INFOPECA, Montevideo, Uruguay

Traduction en français : Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire

Traduction en portugais : Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brésil