

# THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Numéro 141

Octobre 2025

## GÉNÉRALITÉ

**Le WSC 2026 met en lumière la hausse des exportations de fruits de mer en provenance de l'Inde**

Le Congrès Mondial des Fruits de Mer "World Seafood Congress 2026" ([WSC 2026](#)) rassemblera les leaders mondiaux du secteur des fruits de mer, les professionnels de l'industrie, les chercheurs, les décideurs politiques et les innovateurs afin de présenter les dernières avancées enregistrées dans le commerce mondial des produits aquatiques et d'aborder les questions clés qui façonnent le secteur. WSC 2026 proposera un programme soigneusement élaboré comprenant des séances plénières, des présentations techniques, des ateliers et des tables rondes. Des ateliers spéciaux organisés avant l'événement aborderont spécifiquement les défis auxquels sont confrontés les pays d'Asie et d'Afrique dans le commerce mondial des produits aquatiques. Des visites industrielles viendront compléter le programme. Le Salon professionnel organisé en marge du WSC 2026 offre une plateforme dynamique pour présenter les dernières innovations en matière d'équipements liés à la transformation, aux chaînes d'approvisionnement, à l'emballage, aux tests, à l'analyse et à la certification, permettant ainsi aux entreprises exportatrices de fruits de mer d'accélérer leurs capacités commerciales et d'exportation. Pour encourager une participation maximale, [IAFI](#) parraine un concours d'affiches et soutiendra la participation de jeunes professionnels de la pêche grâce à son prestigieux prix Peter Howgate. Les soumissions de résumés sont actuellement ouvertes et invitent les innovateurs du secteur, les chercheurs, les scientifiques, les étudiants, les professionnels de l'industrie des fruits de mer et d'autres parties prenantes à présenter leurs travaux dans des domaines thématiques spécifiques : le rôle du commerce des fruits de mer dans la nutrition et les moyens de subsistance ; les défis liés à la réglementation, à l'inspection et au contrôle des fruits de mer ; la science, les technologies de transformation et l'utilisation des produits aquatiques ; et les défis de l'économie circulaire pour les produits de la pêche et de l'aquaculture. Ce sera une occasion unique pour les professionnels de présenter leurs travaux à un public international composé de leurs pairs, de décideurs politiques et de leaders du secteur. La date limite de soumission des résumés pour le WSC est fixée au **30 novembre 2025**. Les résumés peuvent être soumis directement via le lien suivant [ici](#).

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site web [www.wsc2026.com](http://www.wsc2026.com).

## CONIPE 2025 : IV<sup>e</sup> Congrès National d'Ingénierie Halieutique

Le Quatrième Congrès National sur l'Ingénierie Halieutique (CONIPE 2025) s'est tenu du 27 au 29 août 2025 à la faculté régionale de Chubut de l'Université Technologique Nationale (UTN) dans la ville de Puerto Madryn, en Argentine. Cet événement a réuni des spécialistes nationaux et internationaux pour discuter de la pêche et de l'aquaculture, en mettant l'accent sur le développement régional et les technologies innovantes. Il a bénéficié du soutien institutionnel d'INFOFESCA, des Organismes gouvernementaux nationaux et provinciaux, ainsi que du secteur productif. L'UTN, seule institution à proposer ce diplôme en Argentine depuis 1994, forme des professionnels à l'optimisation de la matrice productive du secteur de la pêche et de l'aquaculture. Le CONIPE a abordé des thèmes clés tels que les ressources halieutiques, l'économie durable, l'éducation, la recherche appliquée et les politiques publiques. Le programme comprenait des conférences magistrales, des tables rondes, des ateliers, des exposés techniques et des activités culturelles. L'articulation entre les universités, les entreprises et les institutions visant à renforcer la recherche et le développement appliqués au secteur a été particulièrement mise en avant. L'événement a été certifié durable selon le programme UTN Durable, mettant en œuvre des pratiques responsables en matière de gestion environnementale et sociale. Des cours et des ateliers virtuels ont été proposés, portant sur la science des données, le droit maritime, la culture hydroponique, les certifications, la qualité et l'ingénierie des processus dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Parmi les activités notables, citons les débats sur les défis commerciaux, la communication dans le secteur, la sécurité alimentaire, la réglementation de l'Atlantique Sud et la coopération pour le développement de l'aquaculture. Des universitaires, des producteurs, du personnel technique et des étudiants ont participé à des présentations orales et à des présentations par affiches. Grâce à diverses formations et échanges, le CONIPE s'est imposé comme un espace de mise à jour technique et pratique, fournissant des outils précieux pour la formation et la pratique professionnelle dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture. Pour plus d'informations, consultez : [ici](#).

## La FAO se félicite de l'accord de l'OMC sur les subventions à la pêche

L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) s'est félicitée de l'entrée en vigueur de l'Accord de l'OMC sur les subventions à la pêche, qui vise à mettre fin aux subventions préjudiciables et à promouvoir l'utilisation durable des ressources marines.



1<sup>st</sup> Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulai 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](mailto:info@infofish.org)  
Website: [www.infofish.org](http://www.infofish.org)



Le Directeur du Département de la Pêche et de l'Aquaculture de la FAO, Manuel Baranga, a déclaré que cet accord était "très positif pour la durabilité des ressources halieutiques", soulignant que le monde ne pouvait se permettre de subventionner des pratiques qui compromettent l'avenir du secteur. L'accord interdit les subventions qui contribuent à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) ou qui affectent les stocks surexploités, et la FAO aidera les pays à le mettre en œuvre en leur apportant un soutien technique et en renforçant leurs capacités. Lire la suite : [ici](#).

### **Ports Bleus : Promouvoir le Commerce du Poisson Durable et la Croissance du Marché**

Les ports de pêche deviennent des acteurs clés dans la promotion d'un commerce du poisson durable, traçable et équitable. En 2023, des produits aquatiques évalués à 182 milliards de \$EU ont été commercialisés dans 255 pays, les ports servant de plaques tournantes essentielles pour les débarquements, les contrôles et la valeur ajoutée. L'initiative Port Bleu, menée par la FAO redéfinit les ports de pêche traditionnels en plateformes de développement durable. Ces ports intègrent des améliorations des infrastructures, des conditions de travail équitables, la protection de l'environnement et une gouvernance transparente afin d'améliorer les chaînes de valeur du poisson. Les Ports Bleus contribuent à garantir :

- Légalité et traçabilité – renforcement des contrôles portuaires.
- Prévention de la pêche INN et renforcement de la confiance des acheteurs.
- Réduction des pertes – installations modernes et chaînes du froid.
- Maintien de la qualité du poisson.
- Protection de la biodiversité – conceptions basées sur la nature.
- Préservation des écosystèmes marins.
- Valeur ajoutée – les ports servent de centres de transformation, de conditionnement et de commercialisation.
- Inclusion sociale – promotion de conditions de travail équitables et d'avantages sociaux équitables pour les petits pêcheurs.
- Coopération internationale – encouragement des réseaux mondiaux à partager les meilleures pratiques.

En associant durabilité et efficacité commerciale, Ports Bleus renforce les économies locales, améliore la qualité des fruits de mer et garantit que le marché mondial du poisson reste équitable et résilient. En savoir plus : [ici](#).

## **NOUVELLES D'ASIE PACIFIQUE**

### **Australie : Création d'un Laboratoire National d'Analyse des Algues**

Un nouveau laboratoire national situé à Adélaïde permettra bientôt de tester localement la présence de brévétoxines dans les mollusques et crustacés. Premier du genre en Australie, il permettra de réduire le délai d'obtention des résultats d'une semaine à quelques jours seulement. Géré par Agilex Biolabs dans le cadre d'un programme de soutien de 28 millions de \$EU mis en place par les gouvernements australien et sud-australien pour lutter contre la prolifération d'algues, ce laboratoire a pour objectif d'aider les petites entreprises aquacoles touchées par les proliférations d'algues nuisibles. Si la plupart des fermes ostréicoles d'Australie-Méridionale restent ouvertes, des brévétoxines ont récemment été détectées dans les eaux locales, entraînant des fermetures temporaires. Le nouveau centre de test aidera l'industrie à reprendre ses activités plus rapidement une fois que les niveaux de toxines auront baissé.

Le programme de soutien comprend également des subventions pour la reprise des activités, des conseils en matière de santé mentale et de finances, une surveillance côtière renforcée et des initiatives de relance communautaire. Pour plus d'informations sur la prolifération d'algues et le programme de soutien, consultez le site [algalbloom.sa.gov.au](http://algalbloom.sa.gov.au). En savoir plus : [ici](#).

### **Australie : la FSANZ met à jour ses Critères Microbiologiques afin d'y inclure les fruits de mer**

L'Agence de la Normalisation des Aliments de l'Australie Nouvelle Zélande (FSANZ) a publié une mise à jour du Compendium de Critère Microbiologique (juillet 2025), qui comprend désormais un nouveau chapitre consacré aux fruits de mer (chapitre 6). Le compendium révisé fournit des recommandations microbiologiques complètes pour divers secteurs alimentaires, notamment les aliments prêts à consommer, la viande, les produits laitiers et les fruits de mer. Il permet de garantir la sécurité et la qualité des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Pour plus d'informations, cliquer : [ici](#).

### **Chine : Une Nouvelle Plateforme de Traçabilité dynamise l'industrie de l'holothurie**

L'Association Chinoise des Pêches, en collaboration avec l'Institut de recherche de la région métropolitaine de Guangdong-Hong Kong-Macao et l'Institut de Recherche sur les Pêches de la Mer Jaune, a lancé la plateforme chinoise de traçabilité et de qualité des holothuries (<http://haishen.caiqgba.org.cn>). Avec le scannage d'un code QR, les consommateurs peuvent désormais accéder à des données détaillées sur les produits, notamment leur origine, les rapports d'inspection de la qualité et l'historique de distribution, ce qui garantit leur authenticité et leur sécurité. Un centre de recherche conjoint sur la qualité et la sécurité des holothuries a également été créé afin de faire progresser les technologies de détection, les systèmes de classement scientifiques et l'identification des zones de production. Cette initiative établit une nouvelle référence en matière de transparence et de confiance des consommateurs dans l'industrie chinoise des holothuries. Pour de plus amples informations, cliquer [ici](#).

### **Indonésie : Renforcement de la qualité et des normes sanitaires des fruits mer**

Le pays étend la mise en œuvre des Normes et Réglementations Nationales Indonésiennes (SNI) afin d'améliorer la qualité, la sécurité et la compétitivité des fruits de mer. Actuellement, 207 normes SNI s'appliquent aux produits aquatiques, dont 152 aux produits comestibles et 55 aux produits non comestibles. Le Ministère des Affaires Maritimes et de la Pêche prévoit de désigner son Centre d'Essai et d'Assurance Qualité des Produits Marins et des Pêches comme organisme officiel de certification SNI. Le Ministère a également publié le règlement N° 66 de 2025 sur les matières premières utilisées dans la transformation des fruits de mer, qui exige le respect total des normes SNI. Les autorités affirment que cette initiative renforcera la confiance des consommateurs et garantira la sécurité des produits, même si les exportateurs vers l'Indonésie sont invités à respecter des exigences de qualité et d'hygiène plus strictes. Pour plus d'informations, cliquer [ici](#).

## NOUVELLES D'EUROPE

### UE : 35 alertes de viol sur les produits de la pêche

35 notifications d'alerte rapide pour les produits de la pêche ont été émises en septembre 2025, dont 2 pour les mollusques bivalves, 2 pour les céphalopodes, 12 pour les crustacés, 19 pour d'autres produits de la pêche et aucune pour les gastéropodes. Parmi celles-ci figuraient 3 lots de crevettes provenant du Vietnam et 3 lots de harengs provenant de la Norvège.

**Source :** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, September 2025, [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### Royaume-Uni : Un rapport met en évidence les faiblesses des contrôles de la pêche INN

Un rapport récent de la Coalition pour la Transparence dans les Pêcheries a révélé des lacunes dans le système britannique visant à empêcher l'entrée sur son marché de fruits de mer illégaux, non déclarés et non réglementés (INN). Le rapport souligne que le Royaume-Uni n'a pas pleinement mis en œuvre sa législation INN et qu'il est en retard par rapport aux principaux importateurs tels que l'UE, les États-Unis, la Corée du Sud et le Japon. Entre 2021 et 2024, le Royaume-Uni a importé plus de 205 000 tonnes de fruits de mer provenant de pays identifiés par l'UE comme ne disposant pas de mesures anti-INN suffisantes, notamment l'Équateur, le Ghana, le Vietnam et le Panama, mais n'a vérifié que neuf certificats de capture provenant de ces pays. La Coalition recommande d'améliorer les données relatives aux certificats de capture, de numériser le système de contrôle des importations du Royaume-Uni afin de l'aligner sur la plateforme CATCH de l'UE, et d'accroître la transparence grâce à la publication de rapports annuels par la *Marine Management Organization* (MMO). Elle propose également d'introduire un système de "cartage" similaire à celui de l'UE afin d'avertir ou de bloquer les importations en provenance de pays non conformes, et d'étendre les exigences en matière de données afin de lutter contre les risques liés au travail et aux droits de l'homme dans le secteur mondial de la pêche. Vous pouvez télécharger le rapport à l'adresse suivante : [ici](#).

## NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

### États-Unis : Le "Jelly Ice" réutilisable offre une solution de refroidissement durable

Des chercheurs de l'Université de Californie à Davis ont mis au point une alternative innovante et réutilisable à la glace traditionnelle, appelée "gelée glacée". Fabriqué à partir de gélatine alimentaire selon un processus en une seule étape, ce matériau réfrigérant compostable retient l'eau dans sa structure hydrogel, empêchant ainsi la fonte et toute contamination potentielle. Ce matériau, composé à environ 90 % d'eau, peut être congelé, décongelé et lavé à plusieurs reprises sans perdre son efficacité de refroidissement, conservant jusqu'à 80 % de la capacité de la glace ordinaire. Il permet également d'éviter les déchets plastiques associés aux packs de gel conventionnels et peut même être composté pour améliorer la qualité du sol. Initialement inspirée par les préoccupations en matière de sécurité alimentaire dans les présentoirs de fruits de mer, la glace en gelée présente un potentiel d'utilisation dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire, le transport médical et la biotechnologie. Cette technologie, financée par l'Institut National de l'Alimentation et de l'Agriculture du Ministère Américain de l'Agriculture (USDA), a déjà fait l'objet d'une licence, et sa production commerciale est prévue après des tests supplémentaires et une analyse de marché. Lire la suite : [ici](#).

## États-Unis : SQFI : Report de la publication de la 10<sup>ème</sup> édition

L'Institut de la Qualité des Aliments (SQFI) a reporté la publication de la 10<sup>ème</sup> édition du Code SQF en raison de la prolongation de la période de référence GFSI jusqu'en mars 2026. D'ici là, la 9<sup>ème</sup> édition reste valable pour tous les audits. La 10<sup>ème</sup> édition introduira de nouvelles exigences axées sur la culture de la sécurité alimentaire, la gestion du changement et la surveillance environnementale basée sur les risques. Elle sera disponible en format numérique et multilingue sur [sqfi.com](http://sqfi.com). Le SQFI proposera également un cours de conversion à l'édition 10 afin d'aider les sites à se préparer à la transition. Pour toute question, veuillez contacter [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com). Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

## NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

### Équateur : Les exportations de crevettes satisfont aux tests d'intégrité du poids de la FDA américaine

La FDA a confirmé l'intégrité des exportations de crevettes équatoriennes, ne signalant aucune infraction de sous-pondération dans son programme d'échantillonnage 2022-2024. L'étude, qui a examiné les fruits de mer congelés importés à la recherche d'adulterations à des fins économiques, a testé 28 échantillons vendus au détail à l'aide de la méthode AOAC 963.18. Alors que 36 % de tous les échantillons testés présentaient des écarts, aucun des produits à base de crevettes équatoriennes n'a été jugé non conforme, le poids net réel correspondant aux étiquettes déclarées. Ces résultats soulignent l'engagement fort de l'Équateur en faveur du contrôle de la qualité et de la transparence dans le commerce des fruits de mer. Selon la Chambre Nationale de l'Aquaculture, l'étiquetage précis du poids garantit un commerce équitable, protège la confiance des consommateurs et empêche les pratiques frauduleuses, renforçant ainsi la réputation de l'Équateur en tant qu'exportateur mondial fiable de crevettes. Lire la suite : [ici](#).

### Pérou : SANIPES obtient une accréditation internationale pour renforcer la sécurité dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture

L'Autorité Nationale Péruvienne pour la Santé et la Sécurité dans les Pêches et l'Aquaculture (SANIPES) a obtenu l'accréditation internationale en tant qu'organisme d'inspection sanitaire des usines de transformation de produits hydro-biologiques congelés, conformément à la norme NTP-ISO/IEC 17020:2012. Cette certification, délivrée par l'Institut National de la Qualité (INACAL), marque une étape importante dans la garantie d'une surveillance sanitaire au niveau mondial dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture au Pérou. Le Ministre de la Production, Sergio González Guerrero, a souligné que cette reconnaissance démontre la capacité du Pérou à respecter les normes de sécurité alimentaire les plus rigoureuses au monde, renforçant ainsi l'accès du pays aux marchés internationaux et stimulant la compétitivité du secteur. Opérant depuis 2015 en tant que laboratoire national de référence, le SANIPES consolide désormais son rôle dans la protection de la santé publique, l'amélioration de la qualité des produits et la promotion d'une croissance durable dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. L'agence gère sept laboratoires spécialisés à Puno, Tumbes et Sechura (Piura), garantissant ainsi des inspections et des tests fiables à l'échelle nationale. Cette réussite renforce non seulement la confiance internationale dans les exportations de fruits de mer péruviens, mais soutient également le développement économique de milliers de familles dont les moyens de subsistance dépendent de ce secteur. Plus d'informations, cliquer [ici](#).

## Pérou : Renforcement de la biosécurité dans l'élevage de crevettes pour des moyens de subsistance durables

L'élevage de crevettes à pattes blanches (*Penaeus vannamei*) est une industrie clé au Pérou, avec une production de 43 000 tonnes en 2023 et des exportations générant 263 millions de \$EU, principalement depuis la région de Tumbes, qui représente 85 % de la production. Le secteur fournit environ 1 600 emplois à temps plein, en particulier pour les femmes dans les usines de transformation. Afin de lutter contre les menaces sanitaires telles que le virus du syndrome des taches blanches (WSSV) et l'AHPND, l'Autorité Nationale Péruvienne chargée de la Santé des Pêches et de l'Aquaculture (SANIPES) et la FAO renforcent les capacités des aquaculteurs en matière de biosécurité grâce au cadre *Progressive Management Pathway for Aquaculture Biosecurity* (PMP/AB). Des sessions de formation enseignent aux éleveurs de crevettes et aux techniciens comment détecter, prélever des échantillons et gérer les maladies à un stade précoce. Cette initiative s'inscrit dans le cadre du projet "Aquaculture Intelligente et Durable grâce à une biosécurité efficace et aux technologies numériques" (SAB), financé par la République de Corée. Le projet intègre des outils numériques tels que la surveillance en temps réel et des applications mobiles afin de renforcer la prévention des maladies et de garantir une aquaculture plus sûre et plus durable. En adoptant ces mesures de biosécurité, le Pérou vise à protéger ses élevages de crevettes, à maintenir la qualité des exportations et à garantir les moyens de subsistance des communautés côtières. Plus de détails cliquer [ici](#).

## NOUVELLES D'AFRIQUE

### Congo : Un audit de la DG SANTE identifie des lacunes dans les contrôles des exportations de produits de la pêche vers l'UE

La DG SANTE a publié un rapport final sur l'un des systèmes officiels de contrôle sanitaire en République du Congo pour les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne. Il a constaté que, bien que l'Autorité Compétente - la Direction Générale des Pêches et de l'Aquaculture (DGPA), dispose de pouvoirs juridiques et d'effectifs suffisants pour effectuer des inspections et délivrer des certificats européens, son manque de mécanismes lui permettant de se tenir au courant de l'évolution des procédures et des normes de l'UE compromet sa capacité à garantir la conformité des attestations de certification et à gérer correctement l'inscription des registres des établissements agréés par l'UE. Bien que les mesures de contrôle garantissent que les produits de la pêche provenant des navires congélateurs et des navires-usines de l'UE déchargés au Congo sont conformes aux conditions d'exportation,

la connaissance limitée des règles de l'UE par l'Autorité Compétente compromet une certification fiable. Le rapport recommande une évaluation plus complète des contrôles si le Congo souhaite que ses établissements de production soient inscrits sur la liste des établissements agréés de l'UE.

**Source :** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, August 2025, [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

## Soudan du Sud : Renforcement de la Sécurité Alimentaire et des Structures du Codex

Deux ateliers nationaux organisés à Juba, avec le soutien du Fonds Fiduciaire du Codex, ont réuni des représentants du gouvernement, des parlementaires, des universitaires, des producteurs et des associations de consommateurs afin de relever les défis liés à la sécurité sanitaire des aliments et de renforcer les systèmes nationaux du Codex. Présidées par l'honorable Gloria Nyoka et Rita Tulba, ces réunions ont abouti à l'adoption de recommandations clés visant à améliorer la gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments, à restructurer le Comité National du Codex et à créer des comités nationaux similaires du Codex afin de s'aligner sur les normes internationales. Les participants ont adopté des recommandations clés visant à améliorer la gouvernance en matière de sécurité alimentaire, à restructurer le Comité National du Codex et à créer des Comités Nationaux similaires du Codex, marquant ainsi une étape importante vers des systèmes alimentaires plus sûrs au Soudan du Sud. Pour de plus de détails, cliquer [ici](#).

## PUBLICATION

### Pertes alimentaires après récolte dans les petits systèmes alimentaires aquatiques

*Guide pratique pour l'évaluation et la réduction des pertes alimentaires après récolte dans les petits systèmes alimentaires aquatiques.*



Ce guide constitue une ressource unique pour tout projet étudiant les pertes après récolte dans la production alimentaire aquatique à petite échelle et collectant des données contextuelles afin de faciliter le changement des systèmes.

Cette importante publication peut être téléchargée gratuitement en cliquant sur le lien suivant : [ici](#).

Le prochain numéro de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribué en Janvier 2026. 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](mailto:sujit@infofish.org)

**Editeur :** Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaisie

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

**Traduction en espagnol :** Gloria Scelza, INFOFISH, Montevideo, Uruguay

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

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