

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Numéro 142

Janvier 2026

GÉNÉRALITÉ

WSC 2026 a annoncé la liste des principaux conférenciers



Ayant pour thème '**Solutions durables pour une croissance inclusive - Construire un commerce mondial des fruits de mer plus sûr, plus équitable et plus résilient**', les organisateurs du WSC 2026 ont annoncé les principaux intervenants, notamment M. Andrey Sawchenko, *International Justice Mission*, M. Ansen Ward, FAO, Rome, Mme Clare Winkel, Integrity Compliance Solutions, Mme Esther Garrido Gamarro, FAO, Rome, M. Iddya Karunasagar, FAO, M. Ivan Bartolo, *Seafood Importers and Processors Alliance*, Mme Jovice Mkuchu, Ministère de l'Élevage et de la Pêche, Gouvernement de Tanzanie, M. Kevin S. Edwards, *Global Dialogue on Seafood Traceability*, M. Marcelo Hidalgo, Association de l'Industrie de la Pêche en Papouasie-Nouvelle-Guinée, Mme Melanie Siggs, *Global Seafood Alliance*, M. Nigel Edwards, Directeur du Développement de l'Industrie des Fruits de Mer chez Hilton Foods, Royaume-Uni, et Mme Sophie Arinda, *Digital Food Safety and Trade Services Limited*. Les sessions couvrent tous les aspects, de l'avenir du commerce mondial, du travail éthique et des normes, des risques liés aux fruits de mer, de la conformité et des technologies de transformation à l'industrie en pleine croissance des algues, la traçabilité et un certain nombre de panels d'experts.

Le WSC 2026 est organisé conjointement par l'IAFI et PDA Ventures, et coorganisé par le Gouvernement indien, représenté par le Département des Pêches, le Ministère des Industries Agroalimentaires, le Ministère des Sciences de la Terre et le NITIAayog. Rejoignez-nous et inscrivez-vous au WSC 2026 : [ici](#).

L'IAFI a annoncé les lauréats du prix Peter Howgate 2026 de l'IAFI

L'Association Internationale des Inspecteurs des Pêches (IAFI) est heureuse et honorée d'annoncer **les lauréats du prix Peter Howgate 2026 de l'IAFI**.

Il s'agit de deux jeunes filles technologues spécialisées dans le domaine de la pêche, Mme Harini Ravi, originaire d'Inde (à droite), et Mme Riza Jane Banicod (à gauche), originaire de la République des Philippines. Harini a une formation en technologie et ingénierie halieutiques et prépare actuellement un doctorat à l'Institut National de Technologie Alimentaire, d'entrepreneuriat et de gestion, sous l'égide du Ministère des Industries Agroalimentaires (MOFPI). Elle mène actuellement des recherches sur l'évaluation du cycle de vie des opérations de transformation du poisson et de la logistique de la chaîne du froid en Inde, en se concentrant sur l'identification des points sensibles sur le plan environnemental et la proposition de stratégies visant à mettre en place des systèmes de transformation et de distribution du poisson plus efficaces sur le plan énergétique, à faible impact et plus durables.

Riza Jane est chercheuse principale à la Division de la Recherche et du Développement Post-capture du Département de l'Agriculture, Institut National de Recherche et de Développement Halieutiques (DA-NFRDI) aux Philippines. Elle a obtenu une maîtrise en sciences halieutiques à l'Université Nationale de Pukyong à Busan, en Corée du Sud. Elle est spécialisée dans les domaines de la pêche et de la commercialisation post-capture, et s'intéresse particulièrement à la réduction des pertes et du gaspillage post-capture, à la sécurité des fruits de mer, à la normalisation des produits et au développement de la chaîne de valeur. Ses recherches actuelles portent sur le développement de nouvelles technologies visant à favoriser des chaînes de valeur halieutiques durables et résilientes au changement climatique aux Philippines. Elle a dirigé et contribué à plusieurs projets nationaux novateurs, notamment sur l'évaluation des pertes après la pêche et le développement de l'industrie du sel aux Philippines. L'IAFI leur adresse ses plus chaleureuses félicitations et se réjouit de les rencontrer et de les entendre présenter leurs travaux lors du Congrès Mondial des Fruits de Mer à Chennai, en février 2026.



Photo : Mme Riza Jane Banicod, des Philippines et Mme Harini Ravi, de l'Inde. Crédit & Source : IAFI



1st 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
Website: www.infofish.org



NOUVELLES D'ASIE PACIFIQUE

Australie : Ouverture du nouveau marché aux poissons de Sydney

Après des années de planification, de dépassements budgétaires et de retards dans le projet, le nouveau marché aux poissons de Sydney, d'une valeur de 800 millions de dollars australiens, a ouvert ses portes le 10 janvier 2026. Présenté comme la construction la plus importante du port depuis l'emblématique Opéra, le nouveau centre devrait doubler le nombre annuel de visiteurs du marché pour atteindre 6 millions. Blackwattle Bay, à Pyrmont, abrite le marché aux poissons de Sydney depuis 1966, le plus grand du genre dans l'hémisphère sud. Le nouveau marché aux poissons de Sydney est 20 % plus grand que son prédécesseur et ses heures d'ouverture ont été prolongées jusqu'à 22 heures. Environ 40 détaillants s'installeront dans les locaux, dont tous les anciens locataires du marché et plus de 20 nouvelles entreprises. Pour les entreprises, le nouveau centre comprend des quais dédiés où les bateaux de pêche commerciaux peuvent décharger leurs prises directement sur le marché. Les installations de vente en gros et de vente à la criée ont été rénovées, et une infrastructure à grande échelle pour la fabrication de glace et le lavage des caisses a été installée afin d'améliorer l'efficacité commerciale. Lire la suite [ici](#).

Australie : Lancement d'une application innovante pour la formation à la sécurité alimentaire et à la manipulation des aliments à bord des navires



Photo : Mme Meaghan, Directrice de ClearCut Seafood Training, QLD.

Le Queensland a lancé une nouvelle application de formation conçue pour renforcer les pratiques en matière de sécurité alimentaire et de manipulation des produits dans le secteur commercial australien de la capture sauvage. Développé par *ClearCut Seafood*, en collaboration avec la *Queensland Seafood Industry Association (QSIA)* et soutenu par un financement du gouvernement du Queensland, ce programme fournit aux propriétaires de navires, aux capitaines et aux équipages des conseils structurés et basés sur les compétences en matière de manipulation sécuritaire des fruits de mer. Deux versions sont actuellement disponibles : l'une pour les équipages et l'autre pour les capitaines et les dirigeants. Des traductions en tagalog et en bahasa indonésien seront bientôt disponibles. La formation couvre des domaines clés tels que les risques liés à la sécurité alimentaire, les niveaux de risque des produits, le contrôle de la contamination, les bonnes pratiques de fabrication, la gestion de la température et du stockage, les obligations légales pertinentes et la résolution des problèmes opérationnels. Elle est destinée à être utilisée dans divers contextes professionnels, de l'intégration de nouveaux employés au maintien des compétences des équipages expérimentés. Le programme est dispensé via une application mobile à rythme libre qui fonctionne à la fois en ligne et hors ligne, ce qui nous permet d'être utilisés dans des environnements éloignés ou offshore.

Bien qu'il soit actuellement conforme à la réglementation australienne et aux exigences du secteur, le contenu peut être adapté pour tenir compte de la législation spécifique à chaque région, des cadres d'accréditation, des normes des clients et des considérations spécifiques à chaque espèce. Pour plus d'informations cliquer : [ici](#) ou contact : team@clearcutseafoodtraining.com

Inde : Croissance de 106 % de la production halieutique au cours de la dernière décennie

La production halieutique est passée de 9,58 millions de tonnes pour l'exercice 2013-2014 à 19,76 millions de tonnes pour l'exercice 2024-2025, soit une croissance significative de 106 %. Grâce à divers programmes et initiatives mis en œuvre depuis 2014-2015 par le Ministère Indien de la Pêche, 7,47 millions d'emplois (directs et indirects) ont été créés. Retrouvez le communiqué de presse [ici](#).

Malaisie : Saisie de fruits de mer non conformes

L'Agence Malaisienne de Contrôle et de Protection des Frontières (AKPS) a récemment saisi des cargaisons de fruits de mer et de légumes d'une valeur de 15 461,73 \$EU (62 804 RM) pour non-respect des exigences d'importation. Cette saisie, effectuée à la frontière de Bukit Kayu Hitam, concernait des crevettes géantes d'eau douce et de la chair d'huîtres non déclarées, ainsi que des produits ne disposant pas de la certification 3P obligatoire (Classification, Emballage et Étiquetage). L'affaire fait actuellement l'objet d'une enquête de la MAQIS pour violation de la loi malaisienne de 2011 sur les services de quarantaine et d'inspection. Lire le rapport complet [ici](#).

Pakistan : Une zone dédiée à la transformation et à l'exportation des fruits de mer sera créée grâce à un investissement de 60 à 80 millions de \$EU

Le Ministre Fédéral des Affaires Maritimes, Monsieur Muhammad Junaid Anwar Chaudhry, a annoncé la création d'une zone de transformation et d'exportation de fruits de mer de 100 acres à la *Korangi Fisheries Harbour Authority (KoHFA)* (Autorité des Pêches du Port de Korangi), avec un investissement estimé entre 60 et 80 millions de \$EU. Ce projet permettra à l'industrie pakistanaise des fruits de mer de passer de l'exportation de produits bruts à celle de produits transformés à forte valeur ajoutée, afin de positionner le pays sur les marchés du Golfe, d'Afrique de l'Est et d'Asie. Pour en savoir plus : [ici](#).

NOUVELLES D'EUROPE

EUROPÊCHE salue la nouvelle réglementation européenne sur la congélation en saumure

L'Association des Organisations Nationales des Entreprises de Pêche de l'Union Européenne, **EUROPÊCHE**, salue la nouvelle réglementation européenne sur la congélation en saumure comme une avancée majeure pour la sécurité des consommateurs et la concurrence loyale dans le secteur de la pêche de l'UE. L'organisation se réjouit de l'adoption du règlement (UE) 2025/1444[1] qui fixe des conditions strictes pour la congélation en saumure pour les thoniers senneurs. Pour une fois, la réglementation européenne reconnaît et valorise à juste titre les normes sanitaires et technologiques élevées déjà appliquées par la flotte européenne de thoniers senneurs tropicaux, auxquelles seuls les opérateurs responsables peuvent se conformer.

Il s'agit d'une avancée majeure pour la sécurité des consommateurs et la concurrence loyale dans le secteur de la pêche de l'UE. Plus d'informations : [ici](#).

UE : la Commission Européenne publie le calendrier des audits pour 2026

La DG SANTE de la Commission Européenne a publié son programme de travail pour 2026, qui accorde une place de choix aux pays tiers, avec 51 % du total des contrôles agroalimentaires. Un nouveau projet majeur en matière de sécurité alimentaire cible l'huile de poisson destinée à la consommation humaine et comprend des audits en Chine, au Chili, à Oman et au Panama, ainsi que des missions d'enquête en France et en Allemagne. Les systèmes généraux de contrôle des produits de la pêche seront évalués dans le cadre d'audits sur place en Turquie, en Uruguay et au Cambodge. En outre, sept pays feront l'objet d'audits documentaires : le Cap-Vert, la Malaisie, le Nigeria, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Sénégal, les îles Salomon et Taïwan. Au sein de l'Union, Malte fera l'objet d'un audit spécifique sur les produits de la pêche. Le secteur des mollusques bivalves vivants fera l'objet de deux audits spécifiques au Japon et au Vietnam afin de vérifier la conformité des exportations. En outre, les contrôles des résidus feront l'objet d'un audit dans dix pays tiers, dont le Bangladesh, la République de Corée et la Tunisie, ainsi que dans trois Etats membres de l'UE (l'Autriche, la France et les Pays-Bas). Les contrôles des résidus de substances pharmacologiques actives, de pesticides et de contaminants restent un pilier central pour l'établissement de la 'liste des pays' et la garantie de l'accès au marché de l'UE. Pour plus d'informations sur le programme 2026, consultez le site web de la DG Santé et sécurité alimentaire : [ici](#).

UE : Renforcer les contrôles à l'importation pour garantir la sécurité alimentaire

Le 9 décembre 2025, la Commission Européenne a annoncé son intention de renforcer ses contrôles sur les denrées alimentaires, les produits animaux et végétaux entrant dans l'UE. Selon le commissaire chargé de la santé et du bien-être des animaux, Olivér Várhelyi, ces mesures sont nécessaires pour maintenir le plus haut niveau de sécurité alimentaire pour les citoyens de l'UE tout en garantissant des conditions de concurrence équitables pour les producteurs européens face à leurs concurrents mondiaux. En renforçant le système actuel de contrôles officiels, l'UE vise à faire bénéficier ses actions aux consommateurs, aux agriculteurs et aux entreprises. Les mesures clés comprennent une augmentation de 50 % des audits des pays non membres de l'UE au cours des deux prochaines années et une augmentation de 33 % des audits des postes de contrôle aux frontières européennes afin de vérifier la conformité avec les exigences de l'UE. Un groupe de travail européen dédié sera mis en place pour se concentrer sur les résidus de pesticides, le bien-être animal et la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. En outre, la Commission prévoit de former environ 500 agents des autorités nationales afin d'améliorer l'efficacité des contrôles officiels. Le communiqué de presse de la Commission est disponible à l'adresse suivante : [ici](#).

UE : Réactivation du programme d'échantillonnage de vérification pour les exportations de fruits de mer

À compter du 5 janvier 2026, l'Union Européenne a réactivé son programme obligatoire d'échantillonnage de vérification pour les établissements de fruits de mer répertoriés dans l'UE.

Dans le cadre de ce programme, le Ministère de l'Agriculture (ou les autorités nationales équivalentes) procédera à un échantillonnage indépendant afin de vérifier que les établissements enregistrés pour l'exportation respectent les normes strictes de l'UE en matière de sécurité alimentaire. L'un des principaux objectifs du programme est le **dépistage de l'histamine** dans les espèces scombroïdes, telles que le thon, le maquereau et le thazard. Pour ces espèces, l'UE exige que neuf échantillons distincts soient prélevés sur neuf poissons différents afin de garantir la conformité. La participation est obligatoire pour tous les établissements qui souhaitent conserver leur inscription sur la liste de l'UE, qu'ils exportent actuellement ou non. Le refus de coopérer ou de participer à l'échantillonnage peut entraîner la perte de l'éligibilité à l'UE et le retrait de la liste officielle des exportateurs agréés. Lire l'avis complet sur l'industrie. [ici](#).

Nouveaux guides irlandais sur les additifs alimentaires dans les fruits de mer

L'Autorité Irlandaise de Protection des Pêches Maritimes (SFPA) a publié deux documents d'orientation concernant l'utilisation d'additifs dans l'industrie des fruits de mer. L'avis d'information sur la sécurité alimentaire 07-2025 décrit les changements importants apportés aux limites de nitrates qui sont entrés en vigueur dans toute l'UE le 9 octobre 2025. Les révisions relatives aux nitrates/nitrites visent à réduire l'exposition des consommateurs aux nitrosamines tout en garantissant la sécurité microbiologique. Plus précisément, les additifs nitrites (E249-250) ne sont plus autorisés dans les produits de la pêche transformés. Les additifs nitrates (E 251-252) restent autorisés uniquement pour le hareng et le sprat marinés, sous réserve de nouvelles limites réduites. Par ailleurs, l'avis d'information sur la sécurité alimentaire 12-2025 fournit des orientations sur le contrôle de la mélanose (taches noires) chez les crustacés à bord des navires congélateurs et des navires-usines. La mélanose est une réaction enzymatique qui se produit environ trois heures après la mort et qui provoque une coloration noirâtre de la cuticule. Les opérateurs peuvent appliquer des additifs à base de sulfites ou des alternatives sans sulfites comme le 4-hexylrésorcinol, à condition de respecter les teneurs maximales fixées par l'UE et les instructions du fabricant. Les sulfites étant reconnus comme des allergènes, leur présence doit être indiquée sur les étiquettes s'ils dépassent 10 mg/kg dans le produit fini. Les deux guides soulignent que l'utilisation d'additifs doit être contrôlée dans le cadre d'un système de gestion de la sécurité alimentaire basé sur le HACCP. Les guides et avis d'information de la SFPA sont disponibles [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

ÉTATS-UNIS : La NFI salue les recommandations alimentaires 2025-2030 pour les Américains

L'Institut National des Pêches (INP) salue la publication des recommandations alimentaires 2025-2030 pour les Américains, qui soulignent l'importance de consommer davantage de fruits de mer car ils sont une source alimentaire complète de nutriments essentiels. Les nouvelles recommandations encouragent les Américains à privilégier les protéines et les graisses saines, en particulier les oméga-3. L'INP soutient le format convivial des recommandations, qui vise à transmettre un message concis pouvant aider les Américains à comprendre les avantages d'une alimentation riche en fruits de mer. Les nouvelles recommandations préconisent l'introduction précoce des fruits de mer dès l'âge de six mois et leur consommation régulière tout au long de la vie.

Les fruits de mer sont particulièrement importants pendant les périodes de croissance rapide telles que l'adolescence, la grossesse et l'allaitement. Les fruits de mer s'inscrivent naturellement dans le message simple et global des recommandations, "Mangez de Vrais Aliments". Toutes les formes de fruits de mer, qu'ils soient frais, congelés ou en conserve, comptent et contribuent à rendre une alimentation saine abordable et accessible aux familles américaines. Bien que la gamme complète des fruits de mer soit trop longue pour être répertoriée par les responsables de la politique de santé, le nouveau graphique de la pyramide alimentaire présente une variété d'options, notamment le saumon, les crevettes et le thon en conserve. La NFI se réjouit d'aider les Américains à mettre ces recommandations en pratique et à profiter des bienfaits pour la santé de tous les types de fruits de mer dans leur alimentation quotidienne.

NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

Les phosphates dans les fruits de mer : technologie □ confiance et intérêt des consommateurs

Un article scientifique récemment publié, intitulé "*Food-grade phosphates in the Seafood Industry: technological functions, quality, safety, and integrity implications / Les phosphates alimentaires dans l'industrie des fruits de mer : fonctions technologiques, qualité, sécurité et implications en matière d'intégrité*", Gonçalves & Fernandes (2025), arrive à un moment charnière pour le secteur de la pêche et de l'aquaculture au Brésil et, plus largement, pour les consommateurs de fruits de mer. Si le sujet des phosphates peut sembler technique, ses implications touchent directement à des questions qui préoccupent profondément les consommateurs : la qualité des produits, l'étiquetage honnête, la sécurité alimentaire et la confiance dans la chaîne d'approvisionnement des fruits de mer. Du point de vue de l'Association des Consommateurs des Fruits de Mer (SCA/ACF), cet article est important car il ne présente pas les phosphates comme étant "bons" ou "mauvais", mais plutôt comme des outils technologiques puissants qui doivent être utilisés de manière transparente, proportionnée et sous une surveillance réglementaire efficace. Pour en savoir plus : [ici](#).

NOUVELLES D'AFRIQUE

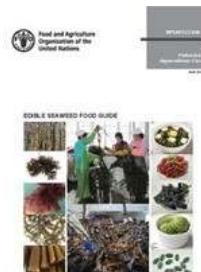
Afrique : L'AfFSA sera pleinement opérationnelle d'ici fin 2026

L'Union Africaine (UA) a décidé d'accélérer la mise en place de l'Agence Africaine de Sécurité Alimentaire (AfFSA), qui devrait être pleinement opérationnelle d'ici la fin 2026. En tant qu'institution technique spécialisée, l'AfFSA a pour mission principale de coordonner et d'harmoniser les politiques de sécurité alimentaire à travers le continent, en soutenant directement la Zone de Libre-échange Continentale Africaine (ZLECA). L'agence vise à réduire le lourd fardeau des maladies d'origine alimentaire en Afrique, qui touchent actuellement plus de 91 millions de personnes chaque

année, en renforçant les systèmes nationaux de contrôle alimentaire et en favorisant la coopération régionale. L'un des éléments centraux de la nouvelle agence sera la création d'un centre continental de données sur la sécurité alimentaire et d'un système africain d'alerte rapide pour les denrées alimentaires. Ces outils permettront de signaler en temps réel les incidents liés à la sécurité alimentaire et fourniront des données centralisées d'évaluation des risques afin d'aider les États membres à gérer plus efficacement les situations d'urgence. Etant donné que l'AfFSA fournira le cadre scientifique et technique nécessaire à un approvisionnement alimentaire plus sûr, l'UA souligne que la gestion de la sécurité alimentaire et l'application de la loi seront sous la responsabilité des différents gouvernements nationaux. En savoir plus : [ici](#).

PUBLICATION

Guide alimentaire sur les algues comestibles



Ce manuel est un guide pratique pour la préparation d'aliments à base d'algues en Chine et vise à sensibiliser le monde entier au potentiel nutritionnel et culinaire des algues comestibles. Les algues sont abondantes dans les écosystèmes marins du monde entier et sont consommées par les humains depuis des milliers d'années. Elles comprennent une grande variété de taxons, tels que les cyanobactéries, les microalgues et les macroalgues (communément appelées algues). De plus en plus reconnues comme une source alimentaire nutritive et durable, les algues sont riches en protéines, vitamines, acides gras insaturés, polysaccharides, fibres alimentaires et minéraux essentiels. Outre leurs bienfaits nutritionnels, les algues comestibles offrent des propriétés sensorielles distinctives, telles qu'un goût umami et une texture croquante agréable, qui les ont rendues incontournables dans les traditions culinaires de nombreuses communautés côtières, en particulier en Chine. L'intérêt croissant pour les aliments durables, d'origine végétale et favorables à la santé souligne le potentiel des algues pour contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle mondiale. Les méthodes de transformation industrielles et domestiques sont décrites, et chaque recette comprend des informations sur les ingrédients, la valeur nutritionnelle et les étapes de préparation. Ce manuel classe également les produits à base d'algues en différentes catégories, telles que les produits intermédiaires, les produits prêts à consommer, les plats cuisinés à la maison et les aliments fonctionnels. Ce manuel peut être téléchargé gratuitement : [ici](#).

Le prochain numéro de l'**INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE** sera distribué en Avril 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

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