THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology

Numéro 139 Avril 2025

## GÉNÉRALITÉ

### Le Congrès Mondial des Fruits de Mer reporté

L'Association Internationale des Inspecteurs de Poissons – IAFI a reprogrammé le Congrès Mondial des Fruits de Mer 2026 (WSC 2026) du 9 au 11 février 2026. Ainsi, la nouvelle date limite de soumission des résumés est le 30 septembre 2025. La 13ème édition du CMS, sur le thème "Solutions Durables pour une Croissance Inclusive – Construire des Chaînes d'Approvisionnement Alimentaires Aquatiques Résilientes", se tiendra au Chennai Trade Centre, en Inde et offrira une plate-forme pour des discussions approfondies sur l'avenir du secteur des fruits de mer, afin de favoriser la sensibilisation et de promouvoir les meilleures pratiques en matière de technologies de transformation et de distribution. Le WSC 2026 sera une liste passionnante et stimulante de présentateurs de premier plan qui présenteront les dernières tendances, défis et développements dans le commerce mondial des fruits de mer. Plus d'informations sont disponibles sur le site du Congrès Mondial des Fruits de Mer 2026.

### Une étude révèle une contamination par les microplastiques dans 99 % des échantillons de fruits de mer

La contamination par les microplastiques est répandue dans les fruits de mer échantillonnés dans une étude récente, ce qui s'ajoute aux preuves croissantes de l'omniprésence de ces substances dangereuses dans le système alimentaire du pays et d'une menace croissante pour la santé humaine. L'étude évaluée par des pairs a détecté des microplastiques dans 99 %, soit 180 sur 182, échantillons de fruits de mer achetés au magasin ou obtenus sur un bateau de pêche dans l'Oregon. Les chercheurs ont également déterminé que le type de microplastique le plus courant était les fibres de vêtements ou de textiles, qui représentaient plus de 80 % de la substance détectée.

Les résultats mettent en évidence un grave problème d'utilisation du plastique à son échelle actuelle, a déclaré Elise Granek, chercheuse sur les microplastiques à l'Université d'État de Portland et co-auteur de l'étude. L'étude a échantillonné cinq types de poissons à nageoires et de crevettes roses, et a révélé que les microplastiques peuvent se déplacent des branchies ou de la bouche à la viande que les humains mangent. Granek a déclaré que les chercheurs soupçonnent que les niveaux élevés dans les crevettes et les harengs sont probablement dus au fait qu'ils se nourrissent de plancton à la surface de l'eau. Le plancton s'accumule souvent dans les fronts océaniques et se déplace dans les marées de la même manière que les microplastiques, a déclaré Granek. Les jeunes lamproies fluviales qui se nourrissent autour du lit de la rivière présentent également des niveaux plus élevés, mais les niveaux ont chuté chez les lamproies fluviales plus âgées qui se déplacent dans l'océan. Le saumon royal a présenté les niveaux les plus bas, même si la comparaison n'était pas entièrement exacte ; les chercheurs n'ont examiné que les filets, qui sont en grande partie ce que les humains mangent, et ont vérifié tout le corps des petits poissons et crevettes. Granek a déclaré que sur le plan individuel, les machines à laver sont une source majeure de pollution, de sorte que les gens peuvent laver moins de vêtements, laver à l'eau froide et essayer d'éviter les tissus synthétiques et la mode rapide. En fin de compte, la solution doit venir au niveau politique et l'utilisation du plastique doit être réduite, et des filtres qui attrapent les microplastiques devraient être obligatoires sur les machines à laver.

Pour en savoir plus : *cliquez ici.*

### Comment l'IA peut transformer l'industrie des fruits de mer

L'Intelligence Artificielle (IA) peut aider l'industrie des fruits de mer à devenir plus prévisible et rentable. Un article intéressant rédigé par Eric Enno Tamm et publié dans le numéro 4/2024 d'INFOFISH International explique trois types d'IA : l'apprentissage automatique, la vision par ordinateur et l'IA générative ; passons maintenant à la façon dont l'IA est actuellement déployée dans les chaînes d'approvisionnement des fruits de mer, de la vision par ordinateur à bord des navires de pêche à l'inspection automatisée et à la prévision de la demande dans les chaînes d'approvisionnement.

Il explore ensuite les recherches sur la façon dont l'IA peut être utilisée dans le secteur de la transformation des fruits de mer, notamment la prédiction du rendement, la prédiction du poids des drains pour les conserveries de thon, les tests rapides de salinité, l'inspection visuelle automatisée avec des caméras intelligentes, la détection des anomalies et la prévision de la demande. L'article conclut qu'il existe de nombreuses possibilités de déployer l'IA pour optimiser et automatiser les processus afin d'améliorer la rentabilité et la durabilité du secteur de la transformation des fruits de mer.

Lire l'article complet : *ici.*

## NOUVELLES D'ASIE-PACIFIQUE

### Australie : SIA salue les progrès accomplis en matière d'étiquetage du pays d'origine

L'Industrie des Fruits de Mer en Australie (IFMA/SIA) se félicite de l'annonce du gouvernement d'Albanese concernant les progrès continus en matière d'étiquetage obligatoire du pays d'origine (CoOL) pour les fruits de mer dans la restauration, dont la mise en œuvre devrait commencer le 1er juillet 2025. "Cette annonce marque une étape importante pour garantir que les consommateurs australiens disposent des informations dont ils ont besoin pour faire des choix éclairés lorsqu'ils dînent au restaurant", a déclaré Veronica Papacosta, PDG de SIA. "CoOL est une victoire pour les consommateurs et l'industrie, car il permet aux gens de choisir les fruits de mer australiens quand ils le souhaitent". "Bien que l'Australie possède la troisième plus grande Zone Économique Exclusive (ZEE) au monde, 64 % des fruits de mer que nous consommons sont importés. Cela souligne l'importance d'un étiquetage clair afin que les consommateurs puissent faire des choix éclairés", a déclaré Veronica Papacosta. En vertu de la nouvelle réglementation, les restaurants, les cafés, les plats à emporter, les pubs et les clubs seront tenus d'indiquer l'origine de leurs fruits de mer en utilisant le modèle *Australian-Imported-Mixed* (AIM) : **A** (Australien), **I** (Importé ou International) et **M** (origine Mixte contenant à la fois des fruits de mer australiens et importés).

Pour en savoir plus : *ici.*

### Cambodge : Renforcement des normes de produits de la pêche

Les secteurs de l'agriculture et de la pêche du pays progressent grâce à une série d'initiatives, notamment l'introduction de technologies telles que le système CamTrace, pour stimuler la production et stimuler la demande du marché à l'échelle locale et internationale. "CamTrace se définit comme un outil de traçabilité numérique de pointe développé dans le cadre du projet CAPFISH-Capture, financé par l'UE, mis en œuvre conjointement par l'ONUDI et l'Administration des Pêches (FiA)". "Le système permet un suivi en temps réel des produits, de l'origine au consommateur final. CamTrace est conçu pour répondre aux normes mondiales et autonomiser les exportateurs cambodgiens". Lors de l'événement de la remise de Prix de mécanisme de Soutien à l'Investissement (ISF) et de Lancement des Outils Numériques pour le Secteur de la Pêche au Cambodge, les participants ont appris que le nouveau système permettrait aux entreprises d'exporter leur poisson et leurs produits de la pêche tout en permettant aux consommateurs de vérifier l'origine des produits. Actuellement, huit entreprises adoptent le système. À mesure que de plus en plus d'entreprises axées sur l'exportation emboîteront le pas, cela facilitera l'exportation de poisson et de produits de la pêche salubres et de haute qualité. Environ 23 entreprises de pêche post-capture ont été récompensées et ont bénéficié d'un soutien dans le cadre du programme ISF et du programme de Soutien à l'Investissement dans la Chaîne de Valeur (VCIS) du projet. Plus de la moitié des participants à l'événement étaient des entreprises dirigées par des femmes. Le système de traçabilité numérique CamTrace, une plateforme innovante développée dans le cadre du projet CAPFISH, a été mis en place.

Pour en savoir plus : *ici.*

### Malaisie : Les niveaux de bactéries dans les coques dépassent les normes de sécurité

Une analyse d'échantillons de coques échouées sur le rivage de Pantai Sura à Dungun, Terengganu, en Malaisie, a montré que les niveaux de bactéries coliformes fécales et d'*Escherichia coli* (*E. coli*) dépassent les normes établies. Le directeur du département des pêches de Terengganu (TFDD) a déclaré que l'analyse réalisée par le laboratoire de biosécurité des pêcheries de Kuantan à Pahang a montré que les échantillons de coques collectés présentaient des niveaux de coliformes fécaux supérieurs à 300 NPP/100g et des niveaux d'*E. coli* supérieurs à 230 NPP/100g. "En conclusion, l'analyse des coques échouées en 2014, 2016, 2019, 2021 et la dernière en 2025 montrent que les niveaux de coliformes fécaux et d'*E. coli* dans les échantillons dépassent les normes établies". "Les coques de cette catégorie sont classées dans les classes B et C selon les normes du Programme National d'Assainissement des Mollusques et Crustacés (NSSP) et doivent être entièrement cuites avant d'être consommées", a-t-il récemment déclaré dans un communiqué. La TFDD a conseillé au public de s'assurer que toute coque recueillie a été correctement cuite avant d'être consommée afin de réduire le risque de contamination bactérienne. Il a ajouté que la consommation de coques crues devrait être évitée, en particulier pour les personnes dont le système immunitaire est affaibli. Il a également recommandé au public de toujours pratiquer une bonne hygiène lors de la manipulation des fruits de mer afin d'assurer la sécurité alimentaire.

Pour en savoir plus : *ici.*

### Singapour : SFA met à jour les directives de l'industrie sur l'évaluation de la sécurité des nouveaux aliments

L'Agence Alimentaire de Singapour (SFA) a récemment publié une mise à jour du document d'orientation à l'intention de l'industrie sur les exigences relatives à l'évaluation de l'innocuité des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients alimentaires. Les entreprises sont encouragées à consulter le document d'orientation avant de soumettre une demande d'autorisation d'utilisation d'un nouvel aliment à SFA. Les critères de SFA pour les "aliments nouveaux" comprennent toute substance qui n'a pas été utilisée à un degré important au cours des 20 dernières années ; qui a été fabriquée, préparée ou conservée par un procédé qui n'a pas été utilisé auparavant au cours des 20 dernières années ; est constituée de matériaux d'origine minérale qui n'ont pas été utilisés au cours des 20 dernières années ; ou un aliment qui contient ou est constitué de nanomatériaux manufacturés.
Selon la définition de la SFA, les aliments nouveaux ne comprennent pas les aliments contenant des ingrédients à base d'insectes. Les entreprises qui ont l'intention de produire, de fabriquer, d'importer, de distribuer et/ou de vendre des aliments nouveaux ou des produits alimentaires contenant de nouveaux ingrédients alimentaires à Singapour sont tenues de s'assurer que les nouveaux aliments ou les nouveaux ingrédients alimentaires : 1) Ont reçu l'autorisation de mise sur le marché de la SFA, 2) Répondent aux spécifications et sont produits conformément au processus de fabrication déclaré dans l'évaluation de la sécurité soumise à la SFA

et 3) Ne sont utilisés que dans les catégories d'aliments et/ou les produits spécifiés dans l'autorisation de mise sur le marché de la SFA, et conformément aux niveaux d'utilisation proposées pour chaque catégorie d'aliments et/ou produits décrits.

Pour en savoir plus : cliquez *ici.*

## NOUVELLES EUROPÉENNES

### Restrictions de l'UE relatives aux médicaments antimicrobiens

L'Union Européenne restreint l'utilisation des produits antimicrobiens dans l'élevage, en mettant l'accent sur 1) les produits médicaux antimicrobiens utilisés pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement des animaux, et 2) les antimicrobiens réservés au traitement de certaines infections chez l'homme. Bien que la plupart des restrictions s'appliquent aux États membres de l'UE, certaines exigences affectent les pays en dehors de l'UE s'ils exportent des produits d'origine animale, y compris des produits de l'aquaculture, vers l'UE. En 2023, la Commission Européenne a contacté les autorités compétentes de tous les pays exportateurs concernés et leur a demandé de fournir des "garanties de conformité" aux exigences relatives à l'utilisation de produits antimicrobiens. La Commission a ensuite évalué les réponses et dressé une liste de 76 pays exportateurs ayant fourni des garanties satisfaisantes de conformité. La liste a été publiée dans le règlement d'application (UE) 2024/2598 de la Commission. Selon ce règlement, à partir du 3 septembre 2026, les produits d'origine animale ne seront autorisés dans l'UE que s'ils proviennent de pays figurant sur la liste. Alors que la plupart des pays qui exportent actuellement des produits aquacoles vers l'UE figurent sur la liste, les pays suivants sont absents : Arménie, Brunei, Belize, Indonésie, Inde, Iran, Kenya, Sri Lanka, Maurice, Mozambique, Nigeria, Panama, Serbie, Suisse, Tunisie, Tanzanie et Uruguay. L'intention est que la Commission Européenne publie une liste actualisée avant le 3 septembre 2026. Les pays exportateurs qui ne l'ont pas encore fait devront fournir à la Commission des garanties satisfaisantes à temps pour figurer sur la nouvelle liste s'ils veulent continuer à exporter des produits de l'aquaculture vers l'UE.

Retrouvez l'article complet : *ici.*

### UE : 56 notifications d'alerte rapide pour des produits de la pêche

Il y a eu 56 notifications d'alerte rapide pour les produits de la pêche en mars 2025, dont 23 pour les produits des mollusques bivalves, 3 pour les produits des céphalopodes, 6 pour les produits des crustacés, 26 pour les autres produits de la pêche et aucune notification d'alerte rapide pour les produits des gastéropodes. Il s'agit notamment de 10 lots d'huîtres en provenance de France, 3 lots d'huîtres provenant des Pays-Bas et 6 lots de saumon du Chili. Le norovirus est un problème émergent pour plusieurs États membres de l'UE.

***Source*** : Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mars 2025, www.megapesca.com

### L'exactitude des laboratoires d'analyse de Listeria dans l'UE a été vérifiée

Le Centre Européen de Prévention et de Contrôle des Maladies a publié les résultats de la dixième série du programme d'évaluation externe de la qualité (EQA-10) pour le sérotypage de Listeria monocytogenes. L'enquête inclus dans 18 laboratoires de référence et a constaté que le sérogroupage global a été effectué avec 95 % des résultats corrects.

***Source*** : Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mars 2025, www.megapesca.com

## NOUVELLES NORD-AMÉRICAINES

### États-Unis : Un sénateur du Mississippi introduit une loi sur la sécurité des importations de crevettes

Une sénatrice américaine du Mississippi a présenté un projet de loi qui, selon elle, garantira la qualité des crevettes importées. La loi sur la sécurité des importations de crevettes (Safer Shrimp Imports Act) prévoit l'inspection des installations de production de crevettes à l'étranger et l'obligation pour les pays étrangers souhaitant exporter des crevettes vers les États-Unis de respecter des normes d'inspection de la sécurité alimentaire équivalentes à celles des producteurs de crevettes américains. Cela nécessiterait également des rapports réguliers de la FDA au Congrès. "La FDA fait preuve de laxisme en matière d'inspection des fruits de mer depuis trop longtemps, contribuant à une crise de santé publique silencieuse en Amérique", a déclaré le sénateur. Le sénateur républicain a déclaré que la législation était importante car 90 % de la consommation de crevettes des Américains provient de sources étrangères. Le projet de loi Sénatoriale 667 donnerait aux gens l'assurance que les crevettes importées qu'ils consomment ne sont pas contaminées, selon le sénateur. L'Association Américaine des Transformateurs de Crevettes (American Shrimp Processors Association) soutient la loi sur la sécurité des importations de crevettes.

Pour en savoir plus : cliquez *ici.*

### USFDA : Ajoute des entreprises à l'alerte d'importation due à la présence PFAS dans les palourdes

La *Food and Drug Administration* (USFDA) des États-Unis a ajouté huit entreprises à l'alerte d'importation 99-48 de la FDA, Détention sans Examen Physique des Aliments en raison d'une Contamination Chimique, afin d'empêcher l'entrée future de palourdes transformées aux États-Unis en raison d'une contamination par des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS). La FDA a détecté des niveaux élevés de PFAS, notamment d'acide perfluorooctanoïque (PFOA), dans des échantillons de palourdes provenant de ces entreprises, ce qui a entraîné le refus d'admission de ces produits sur le marché américain en vertu de la loi fédérale sur les aliments, les médicaments et les cosmétiques (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act). La FDA continue d'actualiser et d'améliorer son approche et son processus d'évaluation et de surveillance des produits chimiques. L'ajout d'entreprises à une alerte à l'importation fait partie de notre engagement à réduire l'exposition nocive à des contaminants chimiques tels que les PFAS dans l'approvisionnement alimentaire. Ces entreprises, qui sont les premières à être ajoutées à l'alerte à l'importation 99-48, sont des fabricants ou des transformateurs de palourdes dont la Chine est le pays d'origine. Il s'agit des entreprises suivantes : Donggang Hongxing Food Co., Ltd ; Donggang Yixing Food Co., Ltd ; Donggang City Tianhong Aquatic Foodstuff Co., Ltd ; Dandong Zhengrun Food Co., Ltd ; Nantong Changhua Aquatic Food Co., Ltd ; Liaoning Baichen Food Co., Ltd ; Dandong Jiamei Food Co., Ltd ; et Donggang City Gangzhu Foodstuff Co., Ltd.

Pour en savoir plus cliquez : *ici.*

## NOUVELLES LATINO-AMÉRICAINES

### Cuba : La DG SANTÉ a validé l'évaluation à distance des contrôles sanitaires sur les exportations de produits de la pêche

La DG SANTÉ a publié un rapport d'évaluation à distance visant à vérifier la capacité de l'autorité compétente cubaine à s'assurer que les lots de produits de la pêche exportés vers l'Union Européenne sont conformes aux exigences applicables de l'UE.

L'évaluation a révélé que Cuba dispose du cadre juridique nécessaire et d'une autorité compétente disposant de ressources et de pouvoirs juridiques suffisants. Cependant, des insuffisances ont été identifiées dans plusieurs domaines, ce qui affaiblit la fiabilité des attestations sanitaires figurant dans le certificat d'exportation de l'UE pour les produits de la pêche. Il n'y a pas de mesures de surveillance pour les substances perfluoroalkylées, et la surveillance prévue des contaminants, des résidus, des parasites et des examens organoleptiques n'est pas mise en œuvre comme prévu. Le rapport formule des recommandations à l'intention de l'autorité compétente de Cuba, le Centre National de la Santé Animale (CNSA/NCAH), afin de remédier aux lacunes identifiées.

***Source*** : Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mars 2025, www.megapesca.com

## NOUVELLES AFRICAINES

### CCAFRICA25 : Adoption d'actions visant à renforcer la sécurité sanitaire des aliments et les normes dans la région

La 25ème session du Comité de Coordination FAO/OMS pour l'Afrique (CCAFRICA25) s'est achevée, après des discussions approfondies sur des sujets d'intérêt régional et sur de nouvelles propositions de travail, et avec la nomination de la Gambie en tant que nouveau Coordonnateur Régional. "Je pense que nous avons été très conciliants les uns envers les autres, afin de nous assurer que nous avons été en mesure de travailler rapidement tout au long de cette session, d'avoir des documents qui passeront aux prochaines étapes", a déclaré le Président, lors de l'adoption du rapport de la réunion. Des sujets d'intérêt régional ont été évoqués par les représentants de l'OMS, au nom de la FAO et de l'OMS, ainsi que de l'Union Africaine (UA). Le CCAFRICA25 a examiné deux nouvelles propositions de travail préparée par le Sénégal, l'une concernant une norme pour le *kethiakh*, qui est un poisson séché braisé ou bouilli, et l'autre pour le *tiacry*, un produit régional de granulés de légumes céréaliers précuits. Des discussions approfondies ont eu lieu à ce sujet et le Secrétariat du Codex a donné des conseils concernant les options d'élaboration des normes, qui comprennent l'élaboration d'une norme internationale ou d'une norme régionale, chacune ayant ses propres implications. Les discussions se sont conclues par un accord visant à entamer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour le poisson séché, salé ou non salé, braisé ou bouilli, et à transmettre le document de projet à la 48ème session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) pour approbation. D'autres travaux seront effectués sur la proposition de *tiacry*. L'ordre du jour comprenait également une discussion sur la mise en œuvre de l'actuel Plan Stratégique du Codex 2020-2025 et des questions relatives au nouveau Plan Stratégique 2026-2031 adopté.

Pour en savoir plus : cliquez *ici.*

## PUBLICATIONS

### Le Manuel des Groupes de Travail Électroniques du Codex

Ce manuel est destiné aux participants des Groupes de Travail Électroniques du Codex (GTE) qui renforcent leur engagement dans les activités du Codex ou qui dirigent pour la première fois des efforts au niveau des comités. Il propose des orientations claires et pratiques ainsi que des conseils pour la mise en place, la gestion, la participation et la production de rapports sur les GTE. Ces groupes de travail sont devenus un outil largement utilisé pour faire avancer les travaux entre les réunions des organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius. Ils permettent aux membres du Codex et aux organisations ayant le statut d'observateur, dont les représentants ne peuvent pas assister aux réunions, de suivre et de contribuer à des travaux spécifiques.
Bien que le Manuel de Procédure du Codex décrit les lignes directrices générales des GTE, il ne couvre pas les connaissances acquises par l'expérience pratique ou les nouvelles technologies qui soutiennent les GTE. Ce manuel s'appuie sur les contributions de présidents de GTE expérimentés et nouveaux, de responsables de comités du Codex et de fonctionnaires du Secrétariat du Codex. Il clarifie les rôles et les responsabilités des participants et explique comment diriger et participer efficacement aux travaux normatifs du Codex par l'intermédiaire des GTE.

Téléchargez cette publication gratuite : *ici.*

La prochaine édition de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribuée en Juillet 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** : Gloria Scelza, INFOPESCA, Montevideo, Uruguay
**Traduction en français** : Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire
**Traduction en portugais** : Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brésil