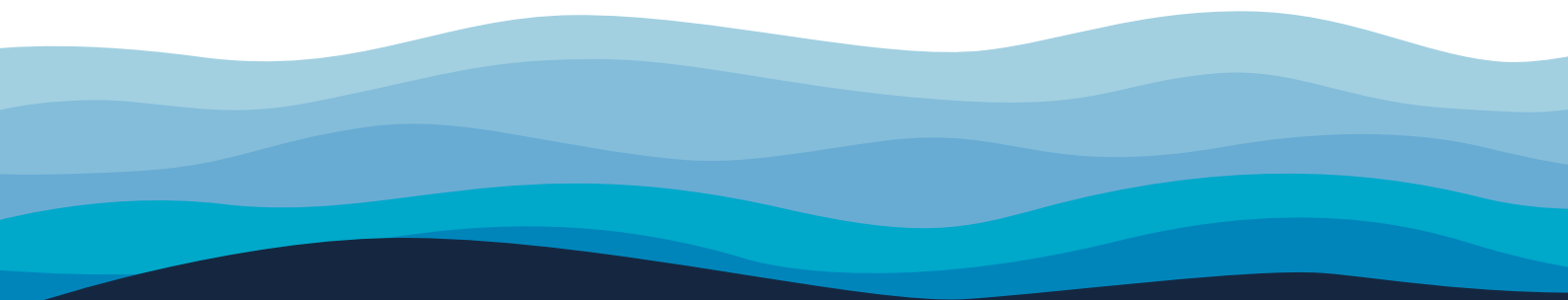




RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021



SOMMAIRE



QUI SOMMES-NOUS

Présentation de la confédération

 p.6



RECHERCHE APPLIQUÉE

a - Qualité, sécurité et loyauté des produits

 p.10


b - Développement durable et RSE

 p.17



AMÉLIORATION CONTINUE

a - Base de données d'autocontrôles

 p.22

b - Plan de contrôle et de surveillance

 p.23

c - Documents de références et d'informations

 p.24



PARTENAIRES

Partenaires

 p.26

ÉDITO



Par notre rapport d'activité vous découvrirez ou confirmerez l'importance en nombre, en diversité, et j'ose affirmer en qualité, des travaux scientifiques que la CITPPM suscite, organise, gère au nom de ses adhérents professionnels affiliés à l'ADEPALE. Son influence dépasse le cadre national par sa collaboration avec les organisations professionnelles européennes des mêmes secteurs telles l'AIPCE et l'ESSA. Sans prétention, son action est sans égal à ce titre.

J'associe à ses succès les permanents de la CITPPM bien-sûr, mais aussi les adhérents qui participent très activement aux commissions métiers. Je les remercie pour leur implication, et suis honoré de leur confiance pour diriger cette institution.

La science est fondamentale dans l'amélioration de la qualité, de la sécurité alimentaire et la durabilité de nos produits. La CITPPM la sollicite en permanence et le fera sans relâche.

Vincent Gélamur, Président de la CITPPM



QUI SOMMES-NOUS

Présentation de la Confédération

La CITPPM – Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l’Aquaculture – est l’organisme technique représentant les intérêts de l’ensemble des métiers de la transformation des produits de la pêche et de l’aquaculture: conserves de poissons, saumon et truite fumés, semi-conserves d’anchois, crustacés cuits, surimi, traiteur de la mer, autres poissons salés, fumés, séchés, produits surgelés.

Les missions de la CITPPM

La CITPPM est l’organisme technique de référence qui représente les métiers de la transformation des produits aquatiques. À vocation scientifique et technique, elle apporte son expertise aux entreprises de la filière. Animateur de la recherche appliquée, la CITPPM coordonne des programmes de recherche pour l’amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire. Initiés à la demande des secteurs qu’elle représente, ces programmes sont réalisés en collaboration avec des organismes de recherche de haut niveau, des réseaux scientifiques et des centres techniques.



La CITPPM est un acteur clé de l’amélioration continue: la reconnaissance de la qualité des produits issus de la pêche et de l’aquaculture est une des missions principales de la CITPPM qui conçoit, rédige et promeut des documents de référence: normes NF, codes d’usages, guides de bonnes pratiques d’hygiène, décisions professionnelles. Toujours au fait des pratiques des professionnels qu’elle représente, la CITPPM veille à la mise à jour de ces documents.



La CITPPM est également l’interlocuteur privilégié des administrations françaises et européennes sur les questions techniques et scientifiques relatives aux produits qu’elle représente.



Vigile de la loyauté et de la qualité des produits, la CITPPM assure une surveillance des produits du marché, en tant qu’organisme de référence du secteur. Elle rappelle aux professionnels les usages qu’ils ont eux-mêmes définis, et elle met en place des plans de contrôle et de surveillance analytiques destinés à vérifier le respect de la loyauté et de la qualité des produits du marché.



La CITPPM construit également et valorise des bases de données collectives de résultats d’autocontrôle des professionnels, qui constituent une référence pour la filière et permettent une connaissance accrue de la qualité des produits des entreprises confédérées.

Liste des adhérents

Syndicats membres :



Fédération Française des Industries d’Aliments Conservés (FIAC):

- Groupe Poissons conservés
- Groupe Semi-conserves d’anchois
- Hors groupes produits



Les Entreprises des Glaces et Surgelés (Les EGS)

Entreprises associées membres des syndicats :

FIAC, Groupe Poins Conservés :

- BOLTON FOOD SAS (SAUPIQUET)
- CAPITAINE COOK
- CONSERVERIE CHANCERELLE
- CONSERVERIE COURTIN
- CONSERVERIE DES 5 OCEANS
- FERRIGNO ET FILS
- GENDREAU
- GONIDEC
- JEAN-FRANCOIS FURIC
- LA QUIBERONNAISE
- LES DELICES DE LA MER
- OUEST PRODUCTION (LA BELLE ILOISE)
- PAUL PAULET / THAI UNION EUROPE
- PETIT PIERRE SAS

FIAC, Groupe Semi-Conserves d’Anchois :

- CONSERVERIES PROVENCALES
- MICELI
- PSMA LA SABLAISE
- ROQUE
- LA MONEGASQUE / VANELLI/ BELMONTE



Les entreprises du traiteur frais

Entreprises du Traiteur Frais (ETF):

- Groupe Saumon et Truite fumés
- Groupe Crevettes et Crustacés Cuits
- Groupe Surimi
- Hors groupes produits



Syndicat National des Saleurs Saurisseurs de poissons (SNSSP)

ETF, Groupe Saumon et Truite Fumés :

- ARTROME’MAT SARL
- AQUALANDE
- DELPEYRAT
- FJORD KING
- GUYADER ESPRIT DE LA MER
- LABEYRIE FINE FOOD FRANCE
- LE BORVO
- MERALLIANCE / THAI UNION EUROPE
- MOULIN DE LA MARCHE
- SAUMEXTRA

Les EGS:

- GELAE

Autres entreprises associées :

- CONSERVERIES RAYNAUD
- COUDENE
- CRUSTARMOR COUHADOUX
- LES METS DE PROVENCE (MIDI CONSERVES)



Chiffres clés

Poissons appertisés

18 entreprises
370 millions de boîtes ont été fabriquées en 2020, plus de 50 000 tonnes de poissons sont mises en conserve chaque année.

Le thon appertisé est le premier produit consommé (> 85% des conserves de poissons consommées)

En 2021, la CITPPM a mené ou participé à 17 projets et études : 5 projets ont été subventionnés par des organismes financeurs, 12 ont été financés intégralement par la CITPPM.

Saumon et truite fumés

10 entreprises
En 2020, la production française s'élève à 22 600 t de saumon fumé et 6 300 t de truite fumée.
La majorité des poissons proviennent d'élevage (à plus de 90%).

En 2021, la CITPPM a mené ou participé à 12 projets et étude : 5 projets ont été subventionnés par des organismes financeurs, 7 ont été financés intégralement par la CITPPM.

Semi-conserves d'anchois (anchois salés et anchois marinés)

5 entreprises
Le marché français représente environ 4200 t. de semi-conserves d'anchois (dont environ 80% d'anchois salés), consommées essentiellement dans le Sud-Est.

En 2021, la CITPPM a mené ou participé à 9 projets et étude : 4 projets ont été subventionnés par des organismes financeurs, 5 ont été financés intégralement par la CITPPM.

L'équipe :

Pierre COMMERE : Secrétaire Général

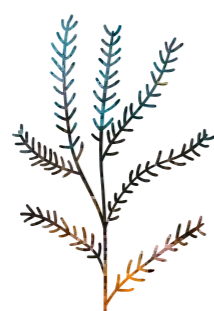
Elvire MESSINEO : Responsable Scientifique et Technique

Samir ZIANI : Chargé de Missions Techniques et Réglementaires

Samir BOUTARENE : Chargé de Comptabilité



RECHERCHE APPLIQUÉE





La maîtrise des contaminants

LISTERIA MONOCYTOGENES

Une des principales missions de la CITPPM est la maîtrise des contaminants. Pour la filière du **saumon et de la truite fumés**, le contaminant le plus surveillé est *Listeria monocytogenes*. La filière conduit plusieurs études qu'elle finance intégralement :

Étude du rôle bactériostatique des phénols contenu dans la fumée et étude du profil phénolique et des concentrations des différents composés. Outre l'acquisition de connaissances fondamentales, l'objectif in fine de ces travaux est l'intégration des phénols comme levier de maîtrise de *L. monocytogenes* dans le module saumon fumé du logiciel SYMPREVIUS de microbiologie prévisionnelle, qui sert à l'évaluation de la durée de vie microbiologique des produits. L'objectif à horizon 2022 est d'établir la concentration minimale inhibitrice de la croissance de *L. monocytogenes* d'un ou plusieurs composés phénoliques (travaux menés par AERIAL).



Développement d'une **méthode d'analyse de *L. monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g** (vs. 10 ufc/g actuellement), soit l'abaissement d'un log. Un protocole d'analyse a été établi en partenariat avec ACTALIA, la méthode a ensuite fait l'objet d'une validation, via l'établissement de son profil de justesse et de fidélité. Des centres techniques ainsi que les laboratoires internes d'entreprises ont participé à l'essai inter-laboratoires de qualification de la méthode et l'ensemble du dossier a par la suite été présenté à la DGAL et soumis au LNR Listeria (ANSES Maisons-Alfort) pour le crédibiliser davantage.

Objectif 2022 : valoriser et promouvoir cette méthode d'analyse: la CITPPM s'engage dans le processus de normalisation auprès de l'AFNOR. L'objectif *in fine* est la reconnaissance officielle de cette méthode et son utilisation pour les contrôles de routine.

La filière s'est engagée dans la rédaction d'un **argumentaire de maîtrise du risque *Listeria***, qui a été partagé en 2020 et 2021 avec l'Administration (DGAL). Cet argumentaire est basé sur l'historique de prévalence de la filière, qui montre une très bonne maîtrise des opérateurs vis-à-vis de *L. monocytogenes*, et sur l'engagement de l'utilisation de la méthode d'analyse de *L. monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g. L'objectif est de rassurer les pouvoirs publics et les consommateurs sur la bonne maîtrise par les professionnels des contaminations à *L. monocytogenes*, notamment en ce qui concerne les procédures en cas de présence à J0 (le règlement européen 2073/2005 fixe la limite de 100 ufc/g à DLC).

Objectif 2022 : il est prévu le lancement de tests de croissance à faible taux de contamination initiale (5 ufc/g), pour étudier les conditions de croissance de *L. monocytogenes* en se rapprochant au plus près de la réalité terrain (travaux menés par ADRIA Quimper).

Du côté de la filière crevettes et crustacés cuits de l'ETF, des formations à la microbiologie prévisionnelle et à la maîtrise du risque *Listeria* ont été organisées avec les centres techniques AERIAL et ACTALIA.



Parallèlement, la CITPPM et ses professionnels de la filière **saumon et truite fumés** ont conduit ou participé en partenariat à plusieurs projets de recherche, dont certains sont actuellement en cours :

PROJET SILVERPROTECT

Utilisation de matériaux innovants contenant des ions argent, en mesure préventive de la colonisation de l'environnement de production par *L. monocytogenes* (Projet financé par le FEAMP, porté par l'ANSES de Boulogne-Sur-Mer). Dans le cadre de ce projet, des ions argent sont ajoutés dans des matériaux testés sur sites industriels.

PROJET PERSISTANCE

Approche combinée phénotypique et génomique pour une meilleure connaissance de la persistance de *L. monocytogenes* dans les usines de transformation des produits de l'aquaculture. (Projet financé par le FEAMP, porté par ACTALIA). Ce projet a pour objectif d'identifier des gènes de résistance aux biocides, en vue d'adapter les techniques de nettoyage et de désinfection des sites de production.

BIOPRÉSERVATION

Des pistes relatives à la **biopréservation** sont également à l'étude (intérêt pour les flores de compétition de *Listeria*, analyse de profils de bactéries lactiques, étude de la diversité des bactéries présentes dans les usines de transformation en lien avec le process mis en œuvre, ...) (travaux en collaboration avec Ifremer).

MAITRISE DU RISQUE PARASITE

Le risque parasite est également surveillé pour les métiers du **saumon et de la truite fumés**, ainsi que pour le métier de la **semi-conserve d'anchois** : établissement de procédures, mises en place de plan de contrôle en 2022 pour les produits de l'aquaculture.

PROJET TYPLM

Inventaire et développement d'un outil performant de PCR pour la détermination des complexes clonaux de souches de *L. monocytogenes* isolées dans la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture. (Projet financé par France Filière Pêche, porté par la CITPPM, en partenariat avec l'ANSES de Maisons-Alfort et de Boulogne-sur-Mer).





POISSONS APPERTISÉS SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

a. Qualité, sécurité et loyauté des produits

HISTAMINE

Concernant les métiers de la **consERVE de poisson** et de la **semi-consERVE d'anchois**, l'histamine est le contaminant le plus surveillé.

Les entreprises, via leur adhésion à la CITPPM, participent régulièrement à des essais-inter-laboratoires conduits par le laboratoire national de référence (ANSES de Boulogne-sur-Mer), afin de qualifier leurs méthodes d'analyse. Un groupe de travail spécifique a également été monté en vue d'harmoniser les pratiques et de faire reconnaître les méthodes alternatives utilisées en routine (kits).

BACTÉRIES SPORULÉES

Les **bactéries sporulées** font également partie des contaminants surveillés par les professionnels de la conserve de poisson. En effet, les bactéries sporulées sont à l'origine de nombreuses instabilités à 55°C, qui se traduisent par des altérations des produits finis, l'apparition d'odeurs, etc. et qui représentent un coût important pour la filière. Ainsi, la CITPPM finance pour la filière **deux projets pluriannuels**, menés avec le CTCPA, ADRIA Quimper et ALTIC:



SPORE-IN qui vise à identifier et caractériser les ingrédients responsables des instabilités à 55°C



SPORE-OUT, qui recense les instabilités des produits finis via l'établissement d'une base de données, et identifie les souches responsables de ces instabilités.

Enfin, la CITPPM est partenaire du projet **SPOREFISH** (Optimisation de la gestion du risque des spores d'altération hautement thermorésistantes sur le procédé de production de conserves à base de produits de la pêche), porté par l'ADRIA, en partenariat avec le CTCPA et le LUBEM, qui vise à améliorer la maîtrise des contaminants sporulés thermophiles dans les process de conserves de poissons, notamment les soupes. Ce projet, monté en 2021 et lancé début 2022, permettra d'approfondir la connaissance de ces flores hautement thermorésistantes et d'identifier des leviers de maîtrise potentiels à mettre en place au niveau des lignes de production des usines concernées.

FACTEURS DE CONCENTRATION

Des travaux sur la détermination de **facteurs de concentration** ou dilution en métaux lourds (Cadmium, Mercure, Plomb) dans les conserves et semi-conserves sont également menés par la CITPPM: en effet, le règlement (CE) 1881/2006 fixe des seuils pour les métaux lourds uniquement pour les produits bruts/frais, mais prévoit l'emploi de facteurs de concentration ou de dilution pour les produits transformés. Ces facteurs doivent être déterminés par les industriels.

La CITPPM a ainsi travaillé sur la détermination de facteurs pour le thon, l'anchois et le maquereau.

Objectif 2022: lancer des travaux sur la sardine.



CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

a. Qualité, sécurité et loyauté des produits

SULFITES

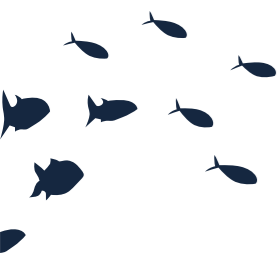
Pour le métier de la **crevette et des crustacés cuits**, la CITPPM travaille sur la problématique des sulfites, un additif utilisé pour limiter la mélanose.

En effet, des difficultés terrain montrent une très forte hétérogénéité des résultats d'analyses sur cet additif réglementé, confirmées par les mises en commun de résultats d'autocontrôles des entreprises, réalisées par la CITPPM.

Plusieurs études, visant à déterminer l'origine de ces hétérogénéités, ont été conduites avec la Plateforme d'Innovation Nouvelles Vagues depuis 2018 (étude de l'impact de la méthode d'analyse, de la préparation des échantillons, de leur décongélation, du calibre des crevettes, de l'espèce, etc.).

Parallèlement, la CITPPM a contribué au montage d'un dossier technique visant à faire évoluer les LMR en sulfites appliquées aux crustacés (cf. reg. CE 1333/2008). Ce dossier a été porté par l'ADEPALE au niveaux français (DGCCRF) et européen (DG SANTÉ).





ZOOM SUR



TOUS
MÉTIERS

a. Qualité, sécurité et loyauté des produits

Le projet MICROSCOP

Caractérisation et maîtrise de la contamination en microplastiques dans les produits de la pêche transformés

Il s'agit d'un projet d'une durée de 24 mois, porté par la CITPPM, mené en partenariat avec l'UMF, l'ULCO, l'ANSES de Boulogne-sur-Mer et la prestation du CRITT Agroalimentaire de la Rochelle, et soutenu financièrement par le FEAMP (mesure 26). Les objectifs de ce projet sont d'éclairer les entreprises sur les enjeux scientifiques liés aux microplastiques dans les produits de la pêche et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs en mettant à disposition des professionnels de la filière des éléments de recommandation.

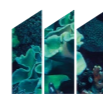
Monté en 2020 et lancé en 2021, ce projet s'articule en 5 phases :



Adaptation de la méthode d'analyse des microplastiques développée par l'ANSES aux spécificités des produits de la mer et des produits étudiés dans le cadre de ce projet



Réalisation de cartographies environnementales de la présence de microplastiques dans plusieurs sites de transformation de poissons, afin de recouvrir l'ensemble des métiers



Quantification de la présence de microplastiques dans des matières premières, ingrédients et produits finis issus de plusieurs sites de transformation industrielle et du commerce, afin de quantifier les apports éventuels lors de la transformation.



Étude des corrélations entre les produits finis et les sources de contaminations potentielles



Rédaction d'un document de recommandations pour les entreprises du secteur des produits aquatiques transformés, visant à limiter les risques de contaminations des produits par les microplastiques lors des différents processus de transformation mis en œuvre.

Les produits étudiés sont les suivants :

- La conserve de thon au naturel, en boîte métal (CITPPM)
- La semi-conserve d'anchois entiers au sel, en bocal de verre (CITPPM)
- Le saumon sauvage fumé, en emballage plastique souple (CITPPM)
- Le filet de cabillaud sous atmosphère modifiée à l'état réfrigéré, en barquette polystyrène (UMF)

Les principaux livrables de ce projet sont :

- Une méthode d'analyse des microplastiques adaptée aux produits de la pêche, permettant la quantification et l'identification de ces microplastiques
- Un document de recommandations à l'usage des professionnels de la filière engagés dans le projet.

Les résultats de ce projet sont attendus pour le début de l'année 2023.

La CITPPM travaille également avec ses entreprises à la maîtrise de la qualité des produits

QUALITÉ INTRINSÈQUE DES PRODUITS

PROJET INNOSALT

Concernant le métier du **saumon et de la truite fumés**, la CITPPM s'est engagée depuis 2019 dans le projet INNOSALT. Ce projet, mené en partenariat avec l'INRAE et financé par le FEAMP (Mesure 47), vise à comprendre les mécanismes de diffusion du sel au sein des filets de poisson, notamment en fonction de la texture de ces derniers. L'objectif est de produire des abaques à l'usage des professionnels du secteur en vue de l'optimisation et l'homogénéisation du processus de salage. Les résultats du projet sont attendus pour la fin de l'année 2022.

TAUX DE MATIÈRE GRASSE DES SARDINES

Le taux de matière grasse de la sardine représente un réel enjeu économique pour la filière de la **conserve de poisson**. Depuis 2020, la CITPPM a développé un modèle de calcul harmonisé qui permet aux professionnels de calculer le taux de matière grasse totale des sardines fraîches, à réception en usine, à partir d'une analyse rapide du taux d'humidité. Ce modèle est basé sur des plans d'analyse collectifs reconduits chaque année.

CONSERVATION APRÈS OUVERTURE

Depuis 2016, la CITPPM travaille avec les professionnels des **poissons appertisés** et de la **semi-conserve d'anchois** à l'établissement de recommandations de **conservation après ouverture**, en application de l'article 25 du règlement (UE) No. 1169/2011 (dit règlement « INCO »). Ainsi, après plusieurs études conduites avec ACTALIA sur poissons appertisés et anchois, une étude a été menée en 2021 pour des recettes d'anchois marinés en « gros boitages », qui a permis d'établir des recommandations à destination des professionnels, relatives à la durée de conservation après ouverture.

CRISTAUX BLANCS

Des « cristaux blancs » sont susceptibles de se former dans les **filets d'anchois salés** et dans certains produits dérivés (ex. pâte d'anchois, crèmes d'anchois), au cours de leur conservation. Ce phénomène, naturel et anodin, ne présente aucun danger sur le plan sanitaire, néanmoins, la présence ponctuelle de ces « cristaux » n'est pas esthétique et les circonstances de leur apparition ne sont pas connues. La CITPPM étudie ce phénomène depuis 2020: des caractérisations chimiques et microbiologiques ont ainsi été conduites en 2021.

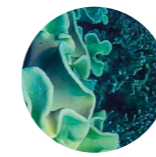
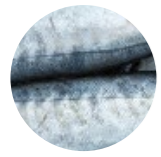
Objectif 2022 : réaliser des analyses d'imagerie en microscopie électronique

NUTRI-SCORE

En partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de la Rochelle, la CITPPM a rédigé un dossier proposant une **modification du système de notation du Nutri-Score** afin revaloriser les produits de la pêche transformés: l'objectif était de mettre en avant des qualités nutritionnelles du poisson, notamment les oméga 3 EPA et DHA, pour lesquels la population générale est globalement carencée.

Ce dossier a été remis à l'ADEPALE qui l'a porté auprès de l'Administration française (DGS) et auprès des partenaires européens (via l'AIPCE).





QUALITÉ DE L'EMBALLAGE

PROJET CORROCOAT

La CITPPM a rejoint le projet CORROCOAT conduit par le CTCPA, qui vise à évaluer la **résistance des nouveaux vernis des boîtes métalliques** utilisés en France depuis l'interdiction du Bisphénol A. Ce projet vise à étudier la tenue de ces nouveaux vernis à travers deux axes: celui de la maîtrise des dates de durabilité minimum, et celui de l'étude des défauts d'aspect ou de corrosion via la réalisation de test de vieillissement accéléré sur plusieurs recettes. Des analyses sur des recettes types sont en cours.

Objectif 2022 : La commission technique **poissons appertisés** de la CITPPM prévoit également de travailler à une classification des défauts des boîtes de conserves.

LA LOYAUTÉ DES PRODUITS

La CITPPM participe à la **surveillance du marché**, notamment celui de la **consERVE de poissons**, en s'assurant que les produits mis sur le marché sont conformes aux normes professionnelles, aux codes d'usage et règlements en vigueur.

La CITPPM a également conduit en 2021 une **étude consommateurs** afin de déterminer la tendance de consommation des milieux de couverture des conserves de poissons, en vue de conforter la position des professionnels sur l'étiquetage nutritionnel des produits et répondre aux exigences du règlement (UE) 1169/2011, dit règlement « INCO ».

PROJET OLIGO

La CITPPM s'est également engagée en 2021 au soutien du projet OLIGO (Oligoesters migrants depuis les revêtements externes des boîtes de conserves: approche innovatrice pour l'analyse du risque), porté par le LABERCA.

Il s'agit d'un projet d'une durée de 4 ans, financé par l'ANR, qui vise à **évaluer le risque d'exposition de la population aux NIAS**, substances ajoutées de façon non intentionnelles au niveau des vernis des boîtes de conserves, et qui peuvent se retrouver accidentellement dans les aliments, à cause des phénomènes de migration emballage- aliment.



Développement durable

Les préoccupations environnementales et le développement durable sont au cœur des activités des entreprises de la CITPPM. Plusieurs projets sont conduits pour les accompagner sur cette thématique.

PROJET ECOFISH

La CITPPM est porteur du projet ECOFISH (Améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie), un projet visant à mettre à disposition des entreprises de la filière un outil **d'éco-conception** pour les produits de la pêche en **conserves et semi-conserves**.

Le projet, mené en partenariat avec le CTCPA et l'INRAE et financé par le FEAMP (Mesure 26), a été lancé en juin 2021 et devrait s'achever en mai 2023.



PROJET PEPEAT

La CITPPM a participé en 2021 à **l'expérimentation sur l'affichage environnemental** en étant partenaire avec le CTCPA du projet PEPEAT (Performance Environnementale des Produits Alimentaires), porté par l'ADEPALE. L'engagement de la CITPPM s'est fait au travers de 4 produits (conserves de thon au naturel et de sardines à l'huile, saumon fumé, truite fumée). Le bilan du projet, déposé à l'ADEME fin juin, a été riche d'enseignements sur les perspectives de l'affichage environnemental pour les produits alimentaires. Des recommandations ont ainsi pu être émises par l'ADEPALE dans son rapport, en vue de la mise en place d'un dispositif d'affichage environnemental par les pouvoirs publics tel que prévu par la loi AGEC et la loi Climat et Résilience.

La CITPPM s'est également engagée sur la question d'actualité relative aux emballages à **travers deux projets très opérationnels :**

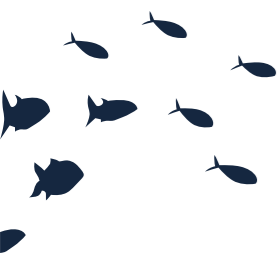
PROJET SAUMONO

Développement d'emballages souples recyclables pour la filière **saumon et truite fumés**.

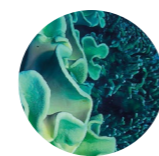
PROJET SEPLA

Solutions alternatives aux Emballages Plastiques à usage unique: projet porté par le Pôle Aquimer, en partenariat avec le SNCE et l'UMF, et financé par France Filière Pêche. Le projet SEPLA a démarré en 2021 par un inventaire des **solutions d'emballage à usage unique** actuellement utilisées par les professionnels de la filière des produits aquatiques, et s'achèvera en 2022 par la proposition de solutions alternatives plus durables, potentiellement recyclables, et répondant aux besoins des professionnels de la filière, tant sur le plan réglementaire que technologique.





ZOOM SUR



TOUS
MÉTIER

b. Développement durable et RSE

Le projet SAUMONO

Développement d'emballages souples recyclables pour la filière saumon et truite fumés

Projet porté et financé en grande partie par la CITPPM, et rassemblant de nombreux partenaires (CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, CTCPA, ADEPALE, CITEO, ELIPSO et IPC), ce projet avait pour objectif principal de permettre aux entreprises de la filière **saumon et truite fumés** de trouver des solutions d'emballages environnementalement plus vertueuses, recyclables, adaptées aux caractéristiques de leurs produits et de leurs procédés de conditionnement, et immédiatement transférables dans les entreprises.

Le projet, très appliqué, devait répondre à divers enjeux :

- **Réglementaires** (loi AGECE et stratégie 3 R),
- **Techniques et scientifiques** (besoin de solutions d'emballages qui s'adaptent aux équipements actuels des usines),
- **Économiques** (maîtrise du coût de l'emballage),
- **Social** (engagement des entreprises dans la démarche RSE),
- **Commercial et marketing** (réponse aux attentes des consommateurs sensibilisés aux enjeux écologiques),
- **Et environnementaux** (mise sur le marché de produits conditionnés sous film totalement recyclables).

Le projet s'est déroulé en 4 étapes :

1 Réalisation d'un état des lieux de l'existant, recensement des attentes des fabricants de saumon et truite fumés, établissement d'un cahier des charges fonctionnel de l'emballage et identification de solutions alternatives, via le lancement d'un appel à manifestation d'intérêt auprès des fabricants d'emballage.

2 Réalisation de tests d'aptitude et de caractérisation des solutions d'emballages recyclables identifiées (tests d'aptitude mécanique et tests fonctionnels).

3 Valorisation des résultats via l'établissement d'une matrice décisionnelle à destination des professionnels de la filière saumon et truite fumés.

4 Bilan environnemental des solutions proposées (réalisation d'ACV).

Livrable: matrice d'aide à la décision permettant d'orienter les professionnels de la filière saumon et truite fumés dans leur choix de solution alternative d'emballage mono-matériau.

Le projet s'est achevé avec succès début 2022.



La RSE

LES CHARTES D'ENGAGEMENT DES PROFESSIONNELS

Les professionnels de la **FIAC Conserves de poissons** ont établi une **charte d'engagements** rassemblant en un document unique, support de communication, l'ensemble de leurs bonnes pratiques. En 2016, la CITPPM a été mandatée pour établir le référentiel d'audit permettant d'évaluer la réalisation des engagements de la charte au sein des entreprises. Depuis lors, elle s'assure de la bonne conduite d'audits de contrôle réguliers des conserveries françaises engagées dans la démarche et signataires de cette charte en faisant appel à un organisme de contrôle indépendant (BUREAU VERITAS), et veille à la mise à jour du référentiel si nécessaire.

Les professionnels du Groupe **Saumon et Truite Fumés de l'ETF** ont également lancé en 2018 leur propre charte d'engagements, couvrant tant les domaines de la qualité sanitaire que ceux de la RSE et du développement durable. La CITPPM a été mandatée pour créer en 2019 le référentiel de contrôle permettant d'évaluer l'engagement des signataires de cette charte et assure depuis l'organisation d'audits réguliers par un organisme indépendant (CERTIPAQ). Cette charte, tout d'abord appliquée au saumon fumé, a permis à l'ETF de lancer le logo « **fumé en France** ». En 2021, la démarche a été étendue à la truite fumée, pour laquelle les audits seront programmés en 2022.

Les professionnels de la **FIAC Semi-Conserves d'Anchois** ont également prévu de se lancer dans cette démarche pour leur métier courant 2022.





La ressource

FICHES ESPÈCES

Depuis 2014, la CITPPM travaille en collaboration avec le BUREAU VERITAS - LIVING RESOURCES à l'élaboration de **fiches par espèce, décrivant l'état de la ressource** (état des connaissances biologiques de l'espèce, données concernant la pêche, les captures, les engins, etc.). Elles intègrent également des aspects développement durable et RSE. 24 fiches par espèce et zone géographique ont ainsi été créées. Ces fiches sont basées sur les avis scientifiques (CIEM, ICCAT, etc.) et sont donc régulièrement remises à jour. Elles sont destinées aux professionnels de la CITPPM, qui peuvent s'en servir en interne pour leurs achats et pour échanger avec leurs clients. 6 fiches ont été mises à jour en 2021.

PROJET DEFIPEL

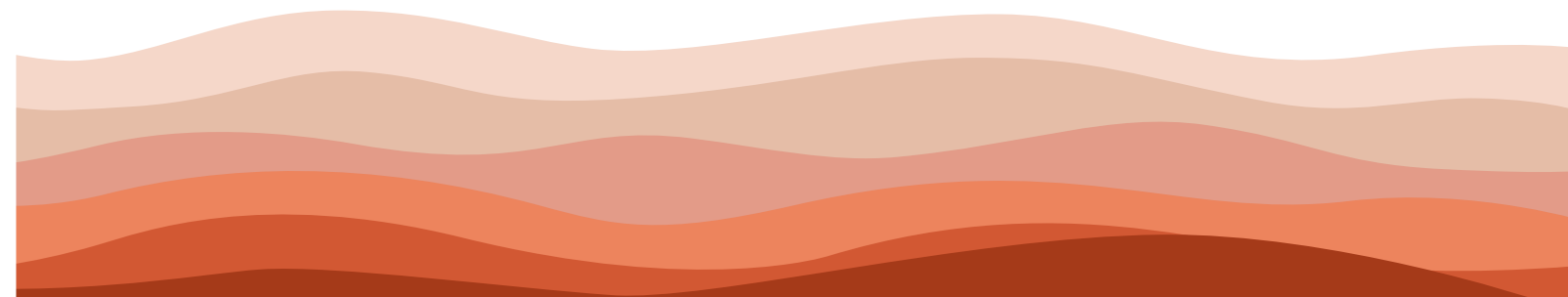
La CITPPM est partenaire du projet **DEFIPEL** (Développement d'une approche de gestion intégrée de la filière pélagique française) piloté par l'IFREMER, en partenariat avec de nombreux acteurs de la filière des petits pélagiques et financé par France Filière Pêche. Ce projet vise à proposer une **approche de gestion écosystémique** et intégrée de la pêche pélagique française et à combler les manques de connaissances sur l'écologie des petits pélagiques et leurs habitats sur les façades Méditerranéenne et Atlantique.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

La CITPPM s'intéresse également à la question du **bien-être animal** et a réalisé en 2021 avec le CRITT agroalimentaire de la Rochelle une première synthèse des dispositions existantes pour les produits de la pêche.



AMÉLIORATION CONTINUE





CONTAMINANTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES

La CITPPM collecte depuis 2008 des données d'autocontrôles des professionnels sur les contaminants réglementés (Hg, Cd, Pb, histamine et *Listeria monocytogenes* notamment) en vue de constituer une base de données permettant la surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution annuelle (outil d'aide à la prise de décision, réponse aux chartes d'engagements, contribution aux débats, etc.).

Depuis 2016, les résultats sont valorisés à travers la publication de rapports statistiques annuels détaillés mis à disposition des entreprises contributrices. Des notes de synthèse ou argumentaires à destination des professionnels sont également rédigées.

Deux volets sont aujourd'hui suivis :



Contaminants (tous métiers) et **sulfites** (spécifique aux crustacés)



Valeurs nutritionnelles (tous métiers)

Ces résultats sont régulièrement valorisés auprès de l'Administration (DGAL notamment).

Les données servent à alimenter des positions professionnelles (ex. notes relatives à la variabilité des valeurs nutritionnelles au regard de l'application des tolérances européennes et du calcul du Nutri-score).



Enfin, une démarche de valorisation des données relatives aux valeurs nutritionnelles via la contribution à la mise à jour des données de la table nutritionnelle du CIQUAL a été initiée en 2021 et se poursuivra en 2022.

GT CADMIUM

Le GT Cadmium est le 1er groupe de travail de la section « Chimie » lancé par la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire. Il réunit différents acteurs du public (DGAL, ANSES, DGCCRF, DGS, INRAE) et du privé, dont la CITPPM. Les objectifs de ce GT sont d'évaluer le dispositif français de surveillance du Cd et de proposer des améliorations en termes de méthodologie, pour une meilleure priorisation des dangers. Les travaux de ce GT ont été lancés en 2020 et devraient s'achever courant 2022.



PLAN DE SURVEILLANCE ANNUEL

En complément des autocontrôles des entreprises, la CITPPM mène une surveillance annuelle attentive de la qualité des produits et de son évolution, en ciblant les contaminants réglementés et les contaminants constituant un risque émergent. Ainsi, depuis 2014, des analyses sur matières premières (thon, sardine, maquereau, saumon et anchois) ainsi que sur quelques produits finis, sont conduites par des laboratoires d'analyses prestataires.

De nombreux paramètres sont suivis (métaux lourds, dioxines et PCB, RFB, résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, etc.), permettant l'établissement d'une véritable base de données, confortant les professionnels sur la qualité de leurs produits.

Les composés perfluorés ont été intégrés en 2021 à ce plan en tant que risque émergent. Un plan d'analyse approfondi, incluant également l'arsenic inorganique, est prévu en 2022.



ETUDE SPECIFIQUE SUR LES HUILES MINÉRALES

La CITPPM a conduit entre 2019 et 2020 un vaste plan analytique des produits qu'elle représente afin d'éclairer ses entreprises sur les enjeux scientifiques des questions liées aux **MOSH** (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) et **MOAH** (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons) et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs. Ce plan a conduit à la publication en 2021 d'un rapport global sur cette étude, qui pourra servir également de base de données si une réglementation devait être envisagée.

ESSAIS INTERLABORATOIRES

La CITPPM est régulièrement impliquée dans des essais inter-laboratoires, dont l'objectif peut être de valider des méthodes ou d'évaluer l'aptitude des laboratoires internes (usine) et externes (prestataires) à fournir des résultats justes.

Des EIL pour valider l'analyse de l'histamine (**Conserves de poissons**) ou des sulfites (**Chair de crevettes**) ont été réalisés ces dernières années. Un EIL pour la validation de la méthode d'analyse de *Listeria monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g (**Saumon et truite fumés**) a également été conduit.





CODE D'USAGE ANCHOIS SALÉS ET PRÉPARATIONS À BASE D'ANCHOIS SALÉS

La CITPPM rédige et promeut des codes d'usages pour les métiers qu'elle représente.

Depuis 2019, des travaux de rédaction ont été entrepris sur le code d'usage anchois salés et préparations à base d'anchois salés afin de couvrir les présentations autres que celles décrites dans le document actuel. La validation auprès de l'administration (DGCCRF) est en cours.

CATALOGUE CHAIRS ET PULPES

En 2018, à la suite de la présentation des résultats de l'étude CHAIRPULPE financée par FranceAgriMer, il est décidé d'élaborer collectivement un document de référence (catalogue produits) permettant la classification des chair et pulpe. Un groupe de travail est établi, le projet de catalogue est rédigé et des indicateurs analytiques pertinents pour la caractérisation et le contrôle des produits sont définis. En 2019-2020, une étude de déploiement des indicateurs analytiques est lancée, et une base de données collective sur ces indicateurs est mise en place. Une première version du catalogue a été partagée avec l'Administration (DGCCRF) en 2021.

TRAVAUX DE NORMALISATION

COMMISSION AFNOR V45C

La CITPPM participe activement aux travaux de normalisation de la commission **AFNOR V45C - PRODUITS TRANSFORMÉS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE**.

Onze normes NF sont actuellement en vigueur.

- NF V45-008 Dénombrement *L. monocytogenes* pour le saumon et la truite fumés
- NF V45-067 Filets de hareng fumé
- NF V45-064 Maquereau
- NF V45-065 Saumon fumé
- NF V45-066 Anchois salés
- NF V45-068 Surimi
- NF V45-069 Masse nette
- NF V45-070 Taux de remplissage des conserves de thon
- NF V45-071 Sardines à l'ancienne
- NF V45-073 Rilletes terrines mousses
- NF V45-074 Portions filets poissons surgelés.



Des travaux de normalisation sur la méthode d'analyse de *L. monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g pour le saumon et la truite fumés sont prévus pour 2022. Cette commission permet également de suivre les travaux de normalisation à l'international au travers de la participation de l'AFNOR aux comités ISO.

AUTRES COMMISSIONS AFNOR

La CITPPM participe également aux travaux de la commission AFNOR V01C - Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène, et est membre du Comité stratégique de l'AFNOR pour la branche agroalimentaire (CoS AGRO).



DÉCISIONS ET NOTES PROFESSIONNELLES

La CITPPM rédige des décisions et notes professionnelles sur différents sujets. Ainsi, la CITPPM a rédigé en 2021, en partenariat avec l'ADEPALE, une note de synthèse visant à rappeler les dispositions réglementaires et les règles applicables au contrôle métrologique des préemballages soumis à dessiccation, pour le cas notamment **des poissons fumés**, qui subissent un phénomène naturel d'exsudation.

GUIDES DE BONNES PRATIQUES

La CITPPM rédige et met à disposition des professionnels les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour les métiers qu'elle représente: **Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées, Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés, Anchois salés et /ou marinés, Crustacés cuits.**

FICHES D'INFORMATION

Depuis 2018, la CITPPM met à disposition de ses adhérents des fiches d'information sur les risques. Rédigées en partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, elles présentent un état des lieux scientifique et technique sur des sujets médiatisés touchant à la réputation des produits. Une dizaine de fiches ont ainsi été rédigées, sur des thématiques variées (Arsenic, Microplastiques, Cadmium, Huiles minérales, PCB/Dioxines, Struvites, Retardateurs de flamme bromés, Pesticides ou encore Composés Perfluorés). Elles permettent d'apporter des éléments de réponse factuels aux industriels.



Les partenaires de la CITPPM

ACTALIA
ACTALIA- CECALAIT
ADEME
ADEPALE ET SES SYNDICATS (FIAC, ETF, Les EGS notamment)
ADRIA
AERIAL
AFNOR
ALTIC
ANR
ANSES
AQUIMER
BUREAU VERITAS
CERTIPAQ
CHU DE CAEN
CITEO
CNPMEM
CRITT AGROALIMENTAIRE LA ROCHELLE
CTCPA
ELIPSO
EUROFINS
FEAMP
FRANCEAGRIMER
FRANCE FILIERE PECHE
GROUPE CARSO- LABEXIA
GROUPE LHP- MICROPOLLUANTS TECHNOLOGIES
HISTALIM
IDMER
IFREMER
INRAE
INSTITUT PASTEUR
IPC
ITERG
IUT SAINT BRIEUC
LABERCA
LAREBRON
LEREM
LUBEM
MERIEUX NUTRSCIENCES
ONIRIS
OPINION WAY
PFI NOUVELLES VAGUES
PHYTOCONTROL
SENSOR E-PANEL
SNCE
SNSSP
UBO
ULCO
UMF
UPSCIENCES
VALORIAL
XAVIER JOLY CONSEIL

CITPPM
44 rue d'Alésia
TSA 11442
75158 PARIS Cedex 14

contact@citppm.org
www.citppm.org

