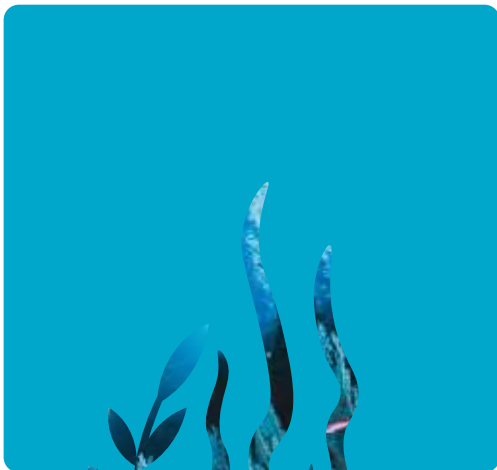




RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022



SOMMAIRE

01

QUI SOMMES-NOUS

Présentation de la confédération

 p.6

02

RECHERCHE APPLIQUÉE

I - Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants

 p.12

II - Technologie des procédés et qualité des produits

 p.17

II - Développement durable et RSE

 p.18

03

BASES DE DONNÉES

I - Autocontrôles des entreprises

 p.24

II - Plans de contrôle et de surveillance

 p.25

04

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET D'INFORMATION

I - GBPH

 p.28

II - Fiches d'information sur les risques

 p.28

III - Codes d'usages

 p.28

IV - Catalogues

 p.29

V - Recommandations professionnelles

 p.29

VI - Normalisation

 p.29

PARTENAIRES

 p.30

ÉDITO

Le Rapport d'activité 2022 de la CITPPM montre une nouvelle fois l'importance du rôle de notre organisation comme support scientifique et technique des syndicats professionnels des produits de la pêche et de l'aquaculture transformés.

En effet, les enjeux réglementaires ou sociétaux sont de plus en plus nombreux et complexes et nous devons être capables de bien les anticiper, les comprendre et être force de proposition pour les appréhender.

Pour cela il est nécessaire de s'appuyer sur des faits scientifiques avérés mais aussi sur l'implication des entreprises membres de la CITPPM à travers les différentes commissions techniques. La collaboration avec les Centres techniques, les Instituts de recherche ou autres experts est aussi l'une des forces de la CITPPM, et je souhaite qu'elle soit encore renforcée. Mais rien ne se ferait aujourd'hui sans Elvire Messineo, désormais secrétaire générale de l'Association et Samir Ziani, tous les deux reconnus pour leur expertise et leur engagement. Je souhaite ici les remercier.

Vous découvrirez donc dans ce rapport d'activité la richesse des travaux réalisés en 2022 par les différentes commissions techniques, Poissons appertisés, Saumon et truites fumés, semi-conserves d'anchois, crevettes et crustacés cuits, conduits par le biais de projets collectifs ou valorisés par la rédaction et la promotion de documents de référence et normatifs.

L'année 2022 a aussi été marquée par des changements importants au niveau de la structure de la CITPPM. Outre le renouvellement du Bureau il faut surtout noter la séparation administrative avec l'ADEPALE, engagée par Vincent Gélamur, Président précédent et que je souhaite aussi remercier ici, laquelle est effective depuis le 1er janvier 2023. Bien évidemment la proximité avec l'ADEPALE reste forte et nous continuerons à collaborer et à nous enrichir de nos forces respectives.

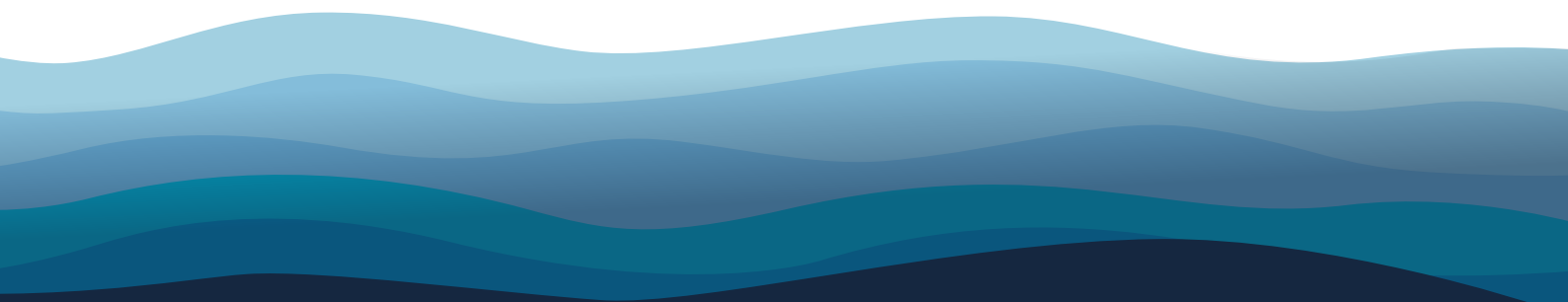
Au niveau des missions les objectifs restent les mêmes et l'année 2023, désormais bien engagée, s'inscrit dans la continuité des précédentes avec des sujets toujours aussi passionnants portant sur la qualité sanitaire et la sécurité des produits, la maîtrise des procédés, et d'autres en lien avec le développement durable et la RSE. Tous ces travaux doivent permettre à nos entreprises d'être plus solides et reconnues pour leur engagement au service d'une alimentation saine et durable.

Jean-François FEILLET, Président de la CITPPM





QUI SOMMES-NOUS



Présentation de la CITPPM

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.



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 de la pêche et de l’aquaculture transformés.



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.



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.

Liste des adhérents

Syndicats membres :



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

- Groupe Poissons conservés
- Groupe Semi-conserves d'anchois
- Plats cuisinés de poisson (Hors groupe produits)



Les Entreprises des Glaces et Surgelés (Les EGS)



Les entreprises du traiteur frais

Entreprises du Traiteur Frais (ETF):

- Groupe Saumon et Truite fumés
- Groupe Crevettes et Crustacés Cuits
- Groupe Surimi
- Plats cuisinés de poisson (Hors groupe produits)



Syndicat National des Saleurs Saurisseurs de poissons (SNSSP)

Entreprises associées membres des syndicats au 1er Janvier 2023 :

FIAC, Groupe Poissons Conservés :



BOLTON FOOD SAS



CAPITAINE COOK



CONSERVIERIE CHANCELLE



CONSERVIERIE COURTIN



CONSERVIERIE DES CINQ OCEANS



FERRIGNO ET FILS



GENDREAU



GONIDEC



JEAN-FRANCOIS FURIC



LES DELICES DE LA MER



QUEST PRODUCTION (LA BELLE ILOISE)



PAUL PAULET THAI UNION EUROPE



PETIT PIERRE SAS



FIAC, Groupe Semi-Conserves d'Anchois :



CONSERVIERIES
PROVENÇALES



MICELI



PSMA LA SABLaise



ROQUE



LA MONEGASQUE



VANELLI

ETF, Groupe Saumon et Truite Fumés :



AQUALANDE



DELPEYRAT



FJORD KING



GUYADER ESPRIT DE
LA MER



LABEYRIE FINE
FOOD FRANCE



LE BORVO



MAREE COTE D'OPALE
Groupe Océalliance



MERALLIANCE
THAI UNION



MOULIN
DE LA MARCHÉ



SAUMEXTRA

Les EGS :



GELAE

Autres entreprises associées :



CONSERVIERIES
RAYNAUD



COUDENE



CRUSTARMOR
COUHADOUX



LES METS DE PROVENCE
(MIDI CONSERVES)

La gouvernance : Composition du Bureau de la CITPPM au 31 mai 2023

Président CITPPM

- Jean-François FEILLET - CONSERVERIE CHANCERELLE

Secrétaire

- Vincent GELAMUR - MERALLIANCE

Trésorier

- Nassim BRAHAMIA – PAUL PAULET / THAI UNION

Vice-Présidents

- Sylvain MICHAUD – BOLTON FOOD (nomination en cours), Murielle GASSER – MOULIN DE LA MARCHE, Sauveur MICELI – MICELI

Membres

- Sten FURIC – JF FURIC, Guillaume BAUDRON – LABEYRIE FINE FOODS FRANCE, Philippe GINER – LA MONEGASQUE VANELLI / CONSERVERIES PROVENCALES, Stéphane JACKIW – UNIMA, Erik BERNARD – FLEURY MICHON, Aymeric CHRZAN – SNSSP

Conseillers

- Anne-Gaëlle MELLOUET – CTCPA, Pierre COMMERE – ADEPALE

Les évolutions de 2022 : résolutions de l'Assemblée Générale Ordinaire du 17 juin 2022

Changement de Président

Jean-François FEILLET (Chancerelle) a été nommé Président de la CITPPM lors de l'Assemblée Générale du 17 juin 2022.

Secrétariat Général

Elvire MESSINEO a été nommée Secrétaire Générale de la CITPPM au 1er juillet 2022.

Indépendance de la CITPPM

L'Assemblée Générale a acté la séparation administrative complète de la CITPPM vis-à-vis de l'ADEPALE- l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés, qui mettait jusqu'alors des moyens logistiques et humains à disposition de la CITPPM.

Cette séparation a été rendue totalement effective au 1er janvier 2023.

Chiffres clés

En 2022, la CITPPM a travaillé pour 4 métiers pour lesquels elle anime une commission technique :



POISSONS APPERTISÉS

18 entreprises | **10** études auto-financée | Participation à **6** projets subventionnés
Mises en commun de **82 393** données, collectées et traitées. | **2** plans d'analyses spécifiques
Plan de surveillance classique de la qualité des produits : **15** échantillons analysés, **42** analytes



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

10 entreprises | **6** études auto-financée | Participation à **6** projets subventionnés
Mises en commun de **70 998** données, collectées et traitées. | **2** plans d'analyses spécifiques
Plan de surveillance classique de la qualité des produits : **6** échantillons analysés, **137** analytes
1 norme en cours de publication



SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS (anchois salés et anchois marinés)

5 entreprise | **2** études auto-financée | Participation à **5** projets subventionnés
Mises en commun de **2 237** données, collectées et traitées. | **2** plans d'analyses spécifiques
Plan de surveillance classique de la qualité des produits : **1** échantillons analysés, **42** analytes



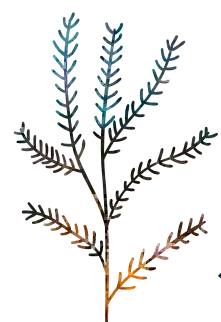
CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS (Commission technique de l'ETF, animée par la CITPPM)

7 entreprises de cuissons de crevettes et crustacés et **5** membres associés
1 étude financée par les entreprises | Participation à **2** projets subventionnés
Mises en commun de **33 694** données, collectées et traitées.

La CITPPM a participé également à 2 GT transversaux :

GT Cadmium (Plateforme de la Surveillance de la Chaîne Alimentaire)

GT MER (ADEME)





RECHERCHE APPLIQUÉE



I. Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants

Risques biologiques

LISTERIA MONOCYTOGENES

Projets de recherche et développement, dans lesquels la CITPPM est impliquée, en partenariat direct ou via la participation de ses adhérents aux expérimentations



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

MÉTHODE D'ANALYSE DE *L. MONOCYTOGENES* AU SEUIL DE 1 UFC/G

Financée par la CITPPM, en partenariat avec ACTALIA

Cette méthode s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de la maîtrise de la qualité des produits pour la filière. La méthode officielle actuelle est au seuil de 10 ufc/g, la nouvelle méthode propose donc l'abaissement d'un log.

Démarche :

2018 : Mise au point de la méthode

2020 : Caractérisation de la justesse et de la fidélité de cette méthode, via la réalisation d'une étude inter-laboratoires, impliquant centres techniques et laboratoires internes d'entreprises.

2022 : Normalisation de la méthode d'analyse au niveau de la commission V45C de l'AFNOR.

Objectif 2023 : intégration de la méthode d'analyse au seuil de 1 ufc/g dans les plans de maîtrise sanitaire des entreprises, reconnaissance officielle par l'administration et utilisation en routine de cette méthode pour les contrôles. Initiation d'une démarche de reconnaissance de la méthode au niveau européen.

ÉTUDE DU RÔLE BACTÉRIOSTATIQUE DES PHÉNOLS CONTENUS DANS LA FUMÉE

Financée par la CITPPM, en partenariat avec AERIAL et ADRIA

2019 : Analyse des composés phénoliques présents dans les lots de saumon et truite fumés issus de différentes entreprises

2020 : Etude du rôle bactériostatique des phénols : impact des pratiques de fumage sur



les propriétés physico-chimiques des filets de saumon et truite

2021 : Prise en compte du comportement cellulaire de *Listeria* et des données de variabilités physico-chimiques de la filière au regards des phénols totaux.

2022 : Intégration des phénols comme levier de maîtrise dans l'outil de Microbiologie prévisionnelle SYMPREVIUS

Objectif 2023 : Détermination de la concentration minimale inhibitrice de plusieurs composés phénoliques et enrichissement du modèle de microbiologie prévisionnelle.

ARGUMENTAIRE DE MAÎTRISE DU RISQUE *LISTERIA*, RÉDIGÉ PAR LA FILIÈRE

Document partagé avec l'Administration (DGAL) dès 2021, cet argumentaire reprend l'ensemble des éléments qui devraient être pris en compte pour l'analyse du risque *Listeria monocytogenes* en milieu industriel pour la filière Saumon et truite fumés : prévalence filière, historique de contamination, arbre décisionnel, microbiologie prévisionnelle, etc.

Objectif 2023 : Reconnaissance et utilisation par l'Administration lors des contrôles officiels des éléments présentés par la filière.

I. Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants

PROJET SILVERPROTECT

Projet financé par le FEAMP, porté par l'ANSES de Boulogne-Sur-Mer.

Utilisation de matériaux innovants contenant des ions argent, en mesure préventive de la colonisation de l'environnement de production par *L. monocytogenes*. Dans le cadre de ce projet, des ions argent sont ajoutés dans des matériaux et sont testés sur sites industriels.

2020 : Lancement du projet

2023 : Fin des travaux



SAUMON ET TRUITE FUMÉS CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

PROJET PERSISTANCE

Projet financé par le FEAMP et cofinancé par la CITPPM, porté par ACTALIA. En partenariat avec l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, l'ANSES de Fougères et l'IUT Saint-Brieuc

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. 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.

2020 : Lancement du projet

2023 : Fin des travaux



En 2022-2023, montage et lancement de nouveaux projets :



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

PROJET PHYSALIS

Thèse financée par la CITPPM, en partenariat avec l'ADRIA et l'ANSES de Boulogne-sur-Mer

Etude de l'impact de l'état physiologique de *Listeria monocytogenes* sur ses capacités de croissance.

2023 : Lancement des travaux

PROJET INVLM

Thèse financée par la CITPPM, en partenariat avec l'ADRIA et l'ANSES de Boulogne-sur-Mer

Sur la base de la méthode développée en 2020-2021 dans le cadre du projet TYPLM, enquête sur les isolats de *Listeria monocytogenes* rencontrés en entreprise pour caractérisation des complexes clonaux

PROJET MICROORC

Projet européen multipartenaire, porté par NOFIMA (Norvège), en lien avec l'IFREMER de Nantes

MICROORC a pour objectif de développer des solutions durables qui réduisent et préviennent la détérioration des aliments et le gaspillage alimentaire, en mettant l'accent sur les technologies, les services, les outils, les politiques et les pratiques qui sont basés sur la surveillance, l'utilisation et le ciblage des microbiomes dans les aliments et la chaîne de transformation des aliments. Des tests de protocoles de biopréservation sur saumon fumés seront conduits dans le cadre de ce projet.

PROJET SUBLIM

Projet ANR, porté par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, en partenariat avec l'IUT St Brieuc, l'ANSES Fougères, l'ANSES Maisons-Alfort, ACTALIA, IFIP et l'INRAE

L'objectif de ce projet est de déterminer des indicateurs de présence de *L. monocytogenes* dans l'environnement de production et de développer une capacité à identifier la présence de celle-ci sans analyse directe.



I. Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants

LES BACTÉRIES SPORULÉES



CONSERVE DE POISSONS

Les **bactéries sporulées** font partie des contaminants surveillés par les professionnels de la **consERVE de poisson**. Bien que non dangereuses pour la santé, les bactéries sporulées sont à l'origine de nombreuses instabilités à 55°C, qui se traduisent par une altération des produits finis, l'apparition d'odeurs, et qui représentent un coût important pour la filière.

La CITPPM travaille sur ce sujet depuis plusieurs années en partenariat avec **ADRIA, ALTIC, le CTCPA et le LUBEM**.

2019 : Lancement du pré-projet **SPOREFISH**

2020 : Lancement des projets pluriannuels **SPORE-IN**, qui vise à identifier et caractériser les ingrédients responsables des instabilités à 55°C, et **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.

2022 : Lancement du projet **SPOREFISH**, financé par **VALORIAL** et la **CITPPM** : ce projet vise à améliorer la maîtrise des contaminants sporulés thermophiles dans les process de conserves de poissons, notamment les soupes et tartinables. Il va permettre 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.

2023 : Poursuite du projet **SPOREFISH**

VIBRIO



CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

Depuis 2022, des blocages de containers à l'import pour des cas de présences de *Vibrio* sur des matières premières crues congelées se sont

multipliés. Cela concerne les trois espèces de *Vibrio* : *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*. La CITPPM accompagne l'ADEPALE et le l'ETF dans la gestion de cette crise et dans les échanges avec l'administration (DGAL, BPME), en œuvrant pour que le procédé de cuisson soit reconnu comme assainissant.

2023 : Dans la poursuite de ces actions, il est prévu l'établissement d'une cinétique de destruction des vibrions qui pourra être intégrée dans le PMS des entreprises et qui sera transmise à la DGAL pour être partagée aux services locaux (DDPP).

PARASITES



SAUMON ET TRUITE FUMÉS SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

Le **risque parasite** est surveillé pour le métier du **saumon et de la truite fumés**, ainsi que pour le métier de la **semi-consERVE d'anchois**.

Dans le cas des poissons sauvages (anchois), une congélation préalable est appliquée aux produits. Concernant les poissons d'élevage (saumon, truite), il n'y a pas d'obligation de congélation préalable lorsque les poissons proviennent de la pisciculture et sont élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire. Les professionnels du saumon et truite fumés intègrent ce risque dans leur Plan de Maîtrise Sanitaire, au niveau de leur cahier des charges fournisseur et par un contrôle visuel des produits à réception.

2023-2025 : Afin de disposer d'une vision filière sur ce risque, les professionnels de la CITPPM ont décidé de mettre en place un plan de surveillance collectif sur la base d'un échantillonnage représentatif et en ayant recours à une méthode d'analyse exhaustive.



I. Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants

Risques chimiques



CONSERVE DE POISSONS
SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS



CONSERVE DE POISSONS
SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS
SAUMON ET TRUITE FUMÉS

L'HISTAMINE

L'histamine est le contaminant le plus surveillé pour ces deux métiers.

Les entreprises, *via* leur adhésion à la CITPPM, participent régulièrement à des essais-interlaboratoires conduits par le laboratoire national de référence (ANSES de Boulogne-sur-Mer), afin de qualifier leurs méthodes d'analyse internes. L'amélioration continue des pratiques est au cœur du dispositif. Un groupe de travail spécifique a également été monté en vue d'harmoniser les pratiques et de faire reconnaître à termes les méthodes alternatives utilisées en routine (kits).

LES MÉTAUX LOURDS

La CITPPM mène des travaux sur la détermination de **facteurs de concentration** ou dilution en métaux lourds (Cadmium, Mercure, Plomb) dans **les conserves et semi-conserves de poissons** : en effet, le règlement (CE) 1881/2006 fixe des seuils pour les métaux lourds uniquement pour les produits bruts/frais ; pour les produits transformés, il prévoit l'emploi de facteurs de concentration ou de dilution qui sont à déterminer par les industriels.

2017-2018 : Travaux sur les conserves de thon

2018-2019 : Travaux sur les semi-conserves d'anchois

2020-2021 : Travaux sur les conserves maquereau

2022 : Travaux sur les conserves de sardines

2023 : Poursuite des travaux sur les conserves de sardines.

LES MICROPLASTIQUES

PROJET MICROSCOP : CARACTÉRISATION ET MAÎTRISE DE LA CONTAMINATION EN MICROPLASTIQUES DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

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. Le projet, lancé en 2021, s'achèvera mi 2023.

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 sert aujourd'hui de référence aux professionnels.

Avril 2022 : Publication d'un avis du CPVADAA invitant à procéder à des retraits-rappels de denrées

2023 : Publication d'un avis de l'EFSA. Echange avec la Fédération Nationale des Corps Gras (FNCG) sur le sujet ; partage de données à prévoir en cas de projet de réglementation.



I. Qualité sanitaire et sécurité des produits : prévention et anticipation des risques contaminants



CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

LES SULFITES

La CITPPM travaille depuis 2019 sur la problématique des **sulfites**, un additif utilisé pour limiter la mélanose dans les crevettes et crustacés. Des données 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. Plusieurs études, visant à déterminer l'origine de ces hétérogénéités et à les qualifier, ont été conduites avec la Plateforme d'Innovation Nouvelles Vagues :

2019 : Organisation d'un essai inter-laboratoires sur le dosage des sulfites

2020 : Etude de l'impact de la méthode de décongélation sur le dosage des sulfites (phase 1)

2021 : Etude de la décongélation sur le dosage des sulfites (phase 2) et suivi de la concentration en sulfites dans la chair de crevette entière cuite

2022 : Cinétique d'évolution des sulfites dans la chair de crevette cuite

2022 : Publication d'un avis de l'EFSA caractérisant l'exposition des populations aux sulfites

2023 : Poursuite des actions de la CITPPM : mise en commun de données d'entreprises sur les problèmes d'hétérogénéité intra-lot.



II. Technologie des procédés et qualité des produits



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

INNOSALT : OPTIMISATION DU SALAGE DU SAUMON ET DE LA TRUITE FUMÉS

La CITPPM est engagée depuis 2019 dans le projet **INNOSALT**, mené en partenariat avec l'INRAE et financé par le FEAMP. Ce projet 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 process de salage. Ce projet s'est achevé fin 2022. Les derniers livrables seront présentés aux professionnels courant 2023.



CONSERVE DE POISSONS

SAUMURAGE DES PETITS PÉLAGIQUES

Une étude sur l'optimisation du saumurage des petits pélagiques (sardine, maquereau) est en cours d'évaluation. Elle pourrait déboucher sur le montage d'un projet courant 2023.

TAUX DE MATIÈRE GRASSE DE LA SARDINE

Le taux de matière grasse de la sardine représente un réel enjeu économique pour la filière de la **conserves de poisson**. Depuis 2020, la CITPPM a développé un **modèle de calcul harmonisé** qui permet aux professionnels de déterminer 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, basé sur des plans d'analyse collectifs annuels, est reconduit d'année en année.

2023 : Extension du dispositif au maquereau.



SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

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

2021 : Caractérisations chimiques et microbiologiques

2022 : Imagerie en microscopie électronique et finalisation de la fiche d'information à destination des professionnels

2023 : Mise en place d'un protocole pour déterminer les conditions d'apparition de ces cristaux



TOUS MÉTIERS

La CITPPM participe également à la **surveillance du marché** en s'assurant que les produits mis sur le marché sont conformes aux standards en vigueur.



III. Développement durable et RSE

Développement durable

PEPEAT : PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La CITPPM a participé en 2021 et 2022 à l'expérimentation sur l'affichage environnemental en étant partenaire avec le CTCPA du projet **PEPEAT** porté par l'ADEPALE.

Le bilan du projet, déposé à l'ADEME en juin 2022, 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 AGECE et la loi Climat et Résilience.

GT MER ADEME

La CITPPM a été conviée en 2022 à participer au GT MER constitué par l'ADEME, dont l'objectif était de proposer un indicateur dans le cadre de l'affichage environnemental consommateur lié à l'impact de la pêche (y compris minotière) sur les ressources, et si possible les fonds marins, et les espèces protégées (et la diversité biologique marine).

Deux méthodes principales ont été testées dans le cadre de ce GT par le bureau d'étude SAYARI, dont la mission s'achève en 2023. La conclusion de ce GT va dans le sens d'une poursuite des travaux sur cette thématique, aucune méthode consensuelle n'ayant pu être identifiée.

GT BIODIVLABEL :

La CITPPM a été conviée à participer au GT BIODIVLABEL, piloté par l'INRAE et l'IFREMER, sur demande de l'ADEME, et dont la mission est d'étudier l'impact des labels sur la biodiversité terrestre et marine, dans la perspective d'enrichir le futur dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires.





ZOOM SUR

Le projet ECOFISH



CONSERVE DE POISSONS
SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

La CITPPM est porteur du projet **ECOFISH** qui vise à **améliorer la performance environnementale des conserves et semi-conserves de poissons sur l'ensemble de leur cycle de vie**. Il s'agit d'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, est financé par le FEAMP, mesure 26. Il a été lancé en juin 2021 et s'achèvera en mai 2023. Ce projet a impliqué la participation active de 9 entreprises de la CITPPM. Il s'est centré sur 10 cas d'étude représentatifs des activités de transformation de poissons :

- Thon au naturel en conserve
- Thon à l'huile d'olive en conserve
- Miettes de thon en conserve
- Tartinables en conserve à base de thon
- Sardines à l'huile en conserve
- Maquereau au vin blanc et aromates en conserve
- Maquereau à la moutarde en conserve
- Soupe de poisson en conserve
- Filets d'anchois à l'huile en semi-conserve
- Filets d'anchois marinés en semi-conserve

Pour chacun d'entre eux, des données d'inventaires de cycle de vie couvrant l'ensemble des étapes de transformation depuis le débarquement des poissons jusqu'à la distribution des produits finis ont été collectées auprès des entreprises et intégrées à un outil développé par les partenaires du projet. Cet outil d'éco-conception, élaboré spécifiquement pour les métiers de la conserve et semi-conserve de poissons, permet d'étudier précisément les impacts de l'ensemble des intrants d'un produit donné, et permet également la comparaison de plusieurs produits entre eux. Il restitue également la note globale de chaque produit étudié par la méthode PEF.

Perspectives : Les données collectées dans le cadre de ce projet seront également valorisées dans le cadre d'autres projets en lien avec la base de données **AGRIBALYSE** (projets **PACK AGB** et **INCYVIE** financés par l'ADEME). Un lien avec **l'affichage environnemental des produits alimentaires** est également à l'étude, de façon à ce que l'outil développé soit pleinement opérationnel pour la filière au regard des futurs enjeux.

LANCEMENT DE NOUVEAUX PROJETS EN 2022-2023

PACK AGB :

Amélioration de la partie emballages de la base de données AGRIBALYSE. Ce projet est porté par le CTCPA et co-financé par l'ADEME. Ce projet a été lancé en 2022 et s'achèvera en 2023. Plusieurs types d'emballages étudiés concernent des produits de la CITPPM.

INCYVIE :

Ce projet est consacré à la mise à jour et à la création d'Inventaires de Cycle de Vie (procédés pré-transformation des ingrédients et procédés de transformation et cuisson) destinés à alimenter la base de données AGRIBALYSE, sur un périmètre allant de la production agricole aux procédés aval. La durée de ce projet est d'au moins trois ans et les livrables seront produits au fur et à mesure des mises à jour d'AGRIBALYSE. Une première série de résultats prenant en compte des produits du périmètre de la CITPPM seront étudiés dès 2023.



III. Développement durable et RSE

Emballage



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

SAUMONO

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

Projet porté et financé par la CITPPM, et rassemblant de nombreux partenaires (CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, CTCPA, ADEPALE, CITEO, ELIPSO et IPC), ce projet a eu 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, pour répondre aux enjeux de la loi AGECE dès 2025. Cette première phase du projet s'est achevée avec succès début 2022.

Un bilan des essais conduits par les industriels va être réalisé courant 2023. Des tests complémentaires pourront être conduits.



POISSONS APPERTISÉS

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.

2023 : Lancement des travaux sur un guide de classification des défauts des boîtes métalliques, en partenariat avec la FIAC et le CTCPA



POISSONS APPERTISÉS SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

La CITPPM s'est 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 ANR d'une durée de 4 ans, qui vise à évaluer le risque d'exposition de la population aux substances ajoutées de façon non intentionnelles dans les vernis des boîtes de conserves, et qui peuvent se retrouver accidentellement dans les aliments.



TOUS MÉTIERS

SEPLA (Solutions alternatives aux Emballages Plastiques à usage unique), porté par le Pôle Aquimer, en partenariat avec la CITPPM, 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'est achevé 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. Ce projet a conduit les professionnels de la filière à s'interroger sur leurs pratiques et à se lancer dans des travaux collaboratifs pour l'établissement de feuilles de route 3R. Ces travaux, pilotés par l'ADEPALE, sont en cours.



III. Développement durable et RSE

La ressource



POISSONS APPERTISÉS SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

FICHES RESSOURCES

Depuis 2014, la CITPPM travaille en collaboration avec 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. selon la zone de pêche). 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 régulièrement mises à jour. Elles sont destinées aux professionnels de la CITPPM, qui peuvent s'en servir en interne notamment pour leurs achats et pour échanger avec leurs clients.

2014 : Création des fiches

2022 : Mise à jour de 6 fiches

2023 : Mise à jour du modèle des fiches ressources. Mise à jour de 6 fiches prenant en compte le nouveau modèle.

DEFIPEL

La CITPPM est partenaire du projet **DEFIPEL** (Développement d'une approche de gestion intégrée de la filière pélagique française) **financé par France Filière Pêche et piloté par l'IFREMER**, en partenariat avec de nombreux acteurs de la filière des petits pélagiques.

Ce projet vise à proposer une approche de gestion écosystémique et intégrée de la pêcherie pélagique française et à combler les manques de connaissances sur l'écologie des petits pélagiques et leurs habitats sur les façades Méditerranéenne et Atlantique. Les principales espèces concernées par le projet sont la sardine et l'anchois pêchés dans le Golfe de Gascogne.

Le projet devrait s'achever en 2024.



POISSONS APPERTISÉS

BIEN ETRE DES POISSONS

La CITPPM s'intéresse également à la question du bien-être animal pour les poissons de la pêche.

2021 : Synthèse des dispositions existantes en termes de bien-être animal pour les produits de la pêche avec le CRITT agroalimentaire de la Rochelle

2022 : Echange avec des spécialistes de l'IFREMER sur la question de bien-être des poissons et montage d'un GT ad'hoc filière

2023 : Montage d'un projet filière sur la thématique du bien-être des poissons de pêche, en partenariat avec l'IFREMER, l'UAPF, Pêcheur de Bretagne, Orthongel.



III. Développement durable et RSE

La RSE et les chartes d'engagement



POISSONS APPERTISÉS

LA CHARTE D'ENGAGEMENT FIAC DES CONSERVES DE POISSONS

Les professionnels de la **FIAC** Conserves de poissons ont rédigé en 2014 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.

2018 : Première série d'audits, conduit par Bureau Veritas

2022 : Deuxième série d'audits, conduit par Bureau Veritas

2023 : Bilan de l'amélioration des entreprises, mise à jour de la charte pour ses 10 ans



SAUMON ET TRUITE FUMÉS

LE « FUMÉ EN FRANCE »

Les professionnels du Groupe **Saumon et Truite Fumés de l'ETF** ont lancé en 2018 leur charte d'engagements du « saumon fumé en France », 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.

2018 : Lancement de la charte par le groupe Saumon et truite fumés de l'ETF

2019 : Établissement du référentiel

2020 : Lancement des premiers audits pour le saumon fumé en France

2021 : Intégration de la truite à la démarche

2022 : Lancement des audits pour la truite fumée en France



SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS

CHARTRE DES ENTREPRISES DE LA SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS TRADITIONNELLE

Les professionnels de la **FIAC** Semi-Conserves d'Anchois ont lancé en 2022 des travaux rédaction d'une charte d'engagement, destinée à valoriser leur savoir-faire traditionnel et leurs bonnes pratiques.

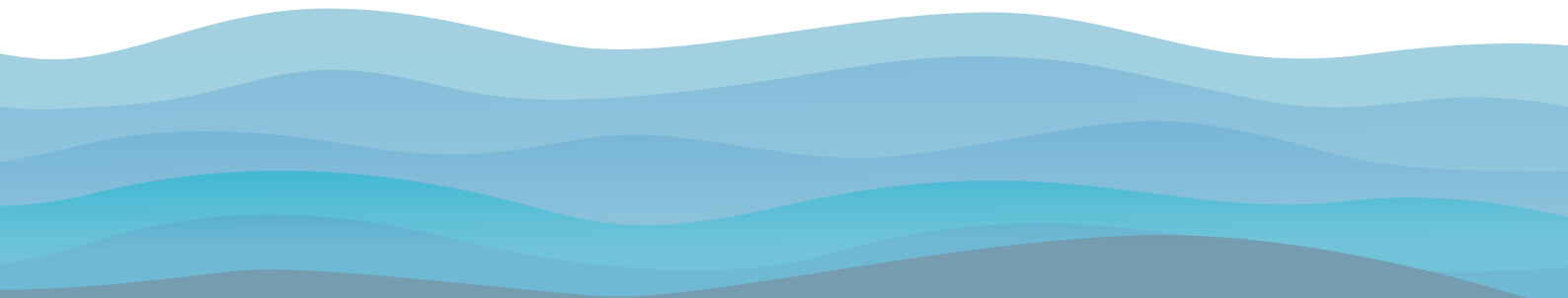
2022 : Lancement de la rédaction de la charte, détermination du périmètre et des engagements

2023 : Poursuite des travaux.





BASES DE DONNÉES



I. Autocontrôles des entreprises

La CITPPM collecte depuis 2008 les résultats d'autocontrôles des professionnels en vue de constituer une base de données permettant la surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution. Cette base de données est un outil d'aide à la prise de décision, une réponse aux chartes d'engagements, permet la contribution aux débats, etc.

Depuis 2016, les résultats sont valorisés annuellement à travers la publication de rapports statistiques détaillés et de notes de synthèse à disposition des entreprises contributrices.
Ces résultats sont également présentés annuellement à l'Administration.

- **Contaminants** : Collecte des données d'entreprises depuis 2008
Contaminants réglementés (Métaux lourds, *L. monocytogenes*, Sulfites, ...) et autres contaminants
- **Valeurs nutritionnelles** : Collecte des données d'entreprises depuis 2016

CHIFFRES CLÉS RÉSULTATS COLLECTÉS ET TRAITÉS EN 2022

Nombres de résultats d'analyses collectés et traités :

 **Listeria monocytogenes**

70 525 Saumon et truite fumés (produits)
23 421 Crevettes (produits et environnement)

 **Histamine**

80 866 Poissons appertisés
2 069 Anchois

 **Contaminants chimiques**

1 407 Poissons appertisés
347 Saumon et truite fumés
123 Anchois
5 287 Crevettes

 **Valeurs nutritionnelles**

120 profils Poissons appertisés
(étiquetage type 1 + profil AG)
99 profils Saumon et truite fumés
(étiquetage type 1 + profil AG)
45 profils Anchois (étiquetage type 1 + profil d'AG)
52 profils Crevettes (étiquetage type 1)



II. Plans de contrôle et de surveillance

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. Depuis 2014, la CITPPM commande des analyses sur matières premières (thon, sardine, maquereau, saumon et anchois) ainsi que sur quelques produits finis. Ces plans de surveillance sont conduits par les laboratoires prestataires sélectionnés scrupuleusement. 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.

Outre le plan spécifique reconduit d'année en année :

2022 : Conduite d'un plan d'analyse spécifique sur les composés perfluorés (PFAS) et sur l'Arsenic inorganique

2023 : Plan spécifique prévu sur des risques émergents identifiés et pour lesquels il y a une totale absence de données : Méthyl-Mercure, Nickel et nitrosamines.

Ces bases de données permettent de :

- **Conforter** les professionnels sur la qualité de leurs produits.
- **Échanger** régulièrement avec l'Administration,
- **Valoriser** la filière
- **Disposer** de données en cas de consultation (modification ou établissement de règlements CE par exemple)
- **Mettre à disposition** des syndicats de l'ADEPALE des éléments en cas de crise
- **Constituer** des positions professionnelles en lien avec les syndicats de l'ADEPALE
- **Contribuer** à la mise à jour de table de données (CIQUAL, etc.)
- **Participer** à des GT inter-filières (ex. GT Cadmium)

PARTICIPATION AU GT CADMIUM

Le GT Cadmium est le 1^{er} 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 étaient d'évaluer le dispositif français de surveillance du Cadmium 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 se sont achevés courant 2022. Le rapport final est prévu pour 2023.





ZOOM SUR

Les plans spécifiques composés perfluorés et arsenic inorganique 2022 de la CITPPM

Deux plans d'analyses spécifiques ont été pilotés et financés par la CITPPM en 2022.

COMPOSÉS PERFLUORÉS (PFAS) :

Laboratoire prestataire :

LABERCA (Laboratoire National de Référence pour ces analyses)

Molécules ciblées :

Les 4 familles de perfluorés suivantes : PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS, et leur somme.

Produits étudiés :

51 échantillons de matières premières, répartis sur différentes zones de pêche ou d'élevage :

- **Pêche** : thon Albacore (Atlantique, Pacifique), thon Germon (Atlantique, Pacifique), thon Listao (Atlantique, Pacifique, Océan Indien), sardine (Atlantique Nord-est et Centre est), maquereau (Atlantique Nord-Est), anchois (Atlantique, méditerranée), saumon sauvage (Pacifique)
- **Aquaculture** : saumon élevage (Norvège), truite d'eau douce (France)

Les résultats obtenus mi-2022 ont été comparés au projet de règlement européen : les résultats étaient alors globalement satisfaisants.

ARSENIC INORGANIQUE

Laboratoire prestataire :

LEAV (Laboratoire de l'environnement et de l'alimentation de la Vendée), spécialisé dans la spéciation des métaux.

Analyse de l'arsenic inorganique et de l'arsenic total.

Produits étudiés :

51 échantillons de matières premières, répartis sur différentes zones de pêche ou d'élevage :

- **Pêche** : thon Albacore (Atlantique, Pacifique), thon Germon (Atlantique, Pacifique), thon Listao (Atlantique, Pacifique, Océan Indien), sardine (Atlantique Nord-est et Centre est), maquereau (Atlantique Nord-Est), anchois (Atlantique, méditerranée), saumon sauvage (Pacifique)



POISSON APPERTISÉ SEMI-CONSERVE D'ANCHOIS SAUMON ET TRUITE FUMÉS

- **Aquaculture** : saumon élevage (Norvège), truite d'eau douce (France)

Les résultats obtenus mi-2022 ont été comparés au projet de règlement européen : les résultats étaient largement en dépassement pour de nombreuses espèces et zones de pêche. Les résultats de ce plan d'analyses ont permis à l'ADEPALE de réagir par rapport au projet de réglementation :

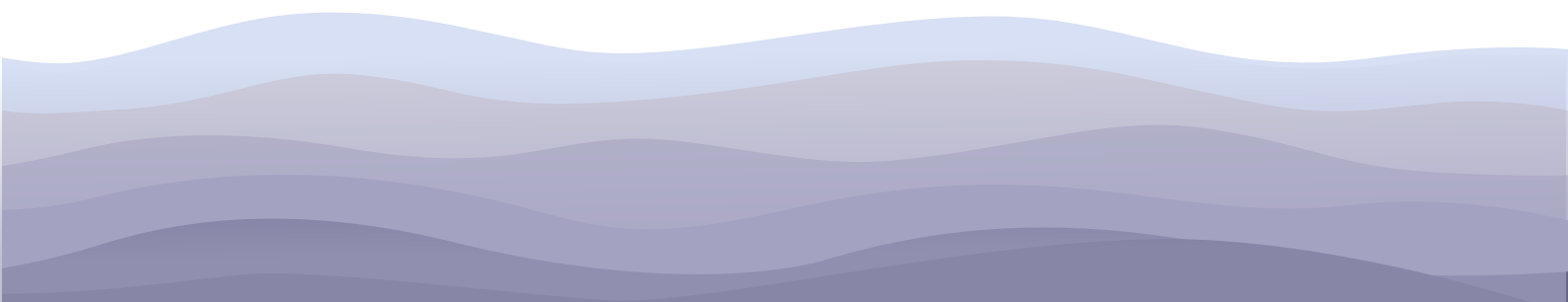
- **Au niveau Français**, auprès du BPMED de la DGAL (Bureau des Produits de la Mer et d'Eau Douce)
- **Au niveau européen**, auprès de la DG SANTE via l'ICPE, l'Association européenne de l'Industrie du poisson : organisation d'une vaste collecte de données professionnelles au niveau Européen.

De nombreux produits issus de la pêche n'étant pas conformes à la proposition réglementaire, la Commission a décidé de repousser l'adoption de limites réglementaires pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, et de collecter





DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET D'INFORMATION



I. GBPH

La **CITPPM** rédige et met à disposition des professionnels les guides de bonnes pratiques d'hygiène 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.

2022 : Echange avec les professionnels pour identifier les besoins d'évolution des GBPH.

Objectifs 2023 : Lancement de la révision du GBPH Conserves de Poissons, en partenariat avec le CTCPA.



II. Fiches d'information sur les risques



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. Elles permettent d'apporter des éléments de réponse factuels aux industriels, sur des thématiques variées.

Fiches disponibles : Arsenic, Microplastiques, Cadmium, Huiles minérales, PCB/Dioxines, Struvites, Retardateurs de flamme bromés, Pesticides, Composés perfluorés, Points blancs dans les anchois salés.

Fiche prévue pour 2023 : Nitrosamines.

III. Codes d'usages

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'usages **anchois salés et préparations à base d'anchois salés** afin notamment de couvrir les présentations autres que celles décrites dans le document actuel et valoriser la fabrication traditionnelle de ces produits. La validation auprès de l'administration (DGCCRF) est en cours.



IV. Catalogues

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

V. Recommandations professionnelles : QUID

La CITPPM rédige et promeut des décisions professionnelles pour les métiers qu'elle représente.



2021 : Mise à jour de la recommandation du QUID pour intégrer le maquereau



2022 : Transmission à l'Administration (DGCCRF).

VI. Normalisation

La CITPPM participe activement aux travaux de normalisation de la commission AFNOR V45C - PRODUITS TRANSFORMÉS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE. Plusieurs 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 en conserves appertisées
- NF V45-065 Saumon fumé
- NF V45-066 Anchois salés et produits dérivés
- NF V45-068 Surimi
- NF V45-069 Masse nette, masse de poisson et taux de miettes
- NF V45-070 Taux de remplissage des conserves de thon
- NF V45-071 Sardines à l'ancienne
- NF V45-073 Rillettes, terrines et mousses d'animaux aquatiques
- 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 ont été conduits en 2022. La norme V45-009 - Méthode pour le dénombrement de *Listeria monocytogenes* aux faibles niveaux de contamination dans le poisson fumé (Méthode de dénombrement par inclusion) a été publiée fin avril 2023.

Cette commission permet également de suivre les travaux de normalisation à l'international au travers de la participation de l'AFNOR aux comités CEN et ISO.



Les partenaires de la CITPPM







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

contact@citppm.org
www.citppm.org

