



RAPPORT D'ACTIVITÉ | 2023



SOMMAIRE

EDITO	04
-------------	----

01 • QUI SOMMES-NOUS ?

• Présentation de la CITPPM	06
• Missions de la CITPPM	07
• Les adhérents de la CITPPM	09
• Gouvernance	10
• Chiffres clés	10

02 • PROJETS COLLECTIFS

• Pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des produits	12
• Pour l'amélioration de la qualité des produits	14
• Sur le suivi et l'évolution de la ressource	14
• Sur le bien-être animal	14
• Relatifs à l'environnement et au développement durable	15
• En lien avec la sécurité des emballages	16
• Sur la RSE et les chartes d'engagement des professionnels	16

03 • BASE DE DONNÉES

• Plan de contrôle et de surveillance	18
• Mise en commun de résultats d'autocontrôle	18

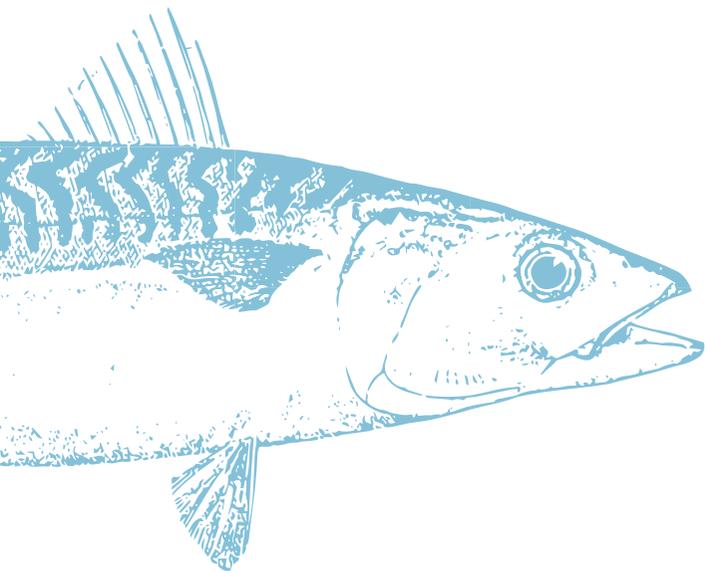
04 • DOCUMENTATION

• Documents de référence	20
• Documents d'information	21

PARTENAIRES DE LA CITPPM	22
--------------------------------	----



ÉDITO



Cette année à nouveau ce rapport d'activité fait le point sur les différents travaux conduits par la CITPPM en 2023.

Dans le cadre de notre engagement à toujours contribuer à **l'amélioration de la qualité sanitaire de nos produits** je retiendrai deux sujets pour lesquels la CITPPM dispose d'un très haut niveau d'expertise, grâce aussi à la collaboration avec tous nos partenaires scientifiques :

- La maîtrise du risque **Listeria monocytogenes** dans les poissons fumés, traitée dans le cadre de très nombreux projets collaboratifs depuis plus de 20 ans.
- La connaissance fine des différents **contaminants** potentiels des produits de la pêche et de l'aquaculture grâce aux plans de contrôle annuels et spécifiques, à la mise en commun des résultats d'analyse par les entreprises, et enfin par la participation à différents travaux de recherche.

Par ailleurs, les **enjeux du développement durable**, intégrés dans nos travaux, et dont les risques pesant sur la biodiversité ainsi que ceux pesant, mais aussi liés, au changement climatique, offrent des opportunités pour répondre aux nouvelles attentes sociétales et réglementaires et sont exploités à travers diverses initiatives (contributions à la base de données Agribalyse, implication dans l'expérimentation nationale sur l'affichage environnemental, mise à disposition de Fiches Ressources, ...).

La CITPPM contribue à valoriser les résultats de ces travaux pour le bénéfice de ses Syndicats adhérents, grâce notamment à la mise en place de référentiels de contrôle pour les différentes chartes professionnelles :

- La Charte du Saumon et de la truite fumés en France
- La Charte d'engagement des conserveries françaises
- La Charte d'engagement des fabricants de semi-conserves d'anchois selon la méthode traditionnelle, en cours de rédaction.

De plus, dans l'objectif de toujours améliorer le service rendu aux entreprises, nous avons engagé, avec l'équipe du Bureau de la CITPPM, quelques chantiers qui pourraient aboutir en 2024 et 2025 :

- Définition du cœur de métier de la CITPPM, afin de renforcer notre expertise dans un certain nombre de domaines bien définis
- Mise en place d'un Conseil scientifique qui pourrait nous aider à identifier de nouvelles thématiques à prendre en compte dans nos programmes
- Amélioration du site Internet et de la mise à disposition des données pour les adhérents
- Révision des statuts, la gouvernance ayant besoin d'être clarifiée.

Enfin, l'indépendance administrative de la CITPPM, effective depuis le 1^{er} janvier 2023, est désormais totalement finalisée en termes d'organisation. Dans ce cadre, les relations avec les équipes de l'Adepale, devenue depuis Pact'Alim, ont largement été préservées. La bonne coordination au quotidien et la complémentarité des compétences renforcent ainsi la défense des intérêts de nos entreprises.

Nous pouvons donc nous réjouir de nous appuyer sur une équipe stable et engagée, supportée par un Bureau dynamique, et ainsi permettre que la CITPPM continue de répondre aux mieux aux attentes de ses adhérents.

**JEAN-FRANÇOIS
FEILLET**
PRÉSIDENT
DE LA CITPPM





01

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 de référence 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, poissons salés, fumés, séchés, produits surgelés.

MISSIONS DE LA CITPPM



PROJETS COLLECTIFS

La CITPPM coordonne et participe à des projets de recherche pour l'amélioration de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits. Elle s'évertue à harmoniser les pratiques des entreprises, s'inscrit également dans les domaines de l'amélioration technologique, du développement durable, de la RSE, ou de tout autre sujet permettant d'anticiper et d'accompagner les évolutions de la demande sociétale et réglementaire concernant la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Ces programmes de travail sont réalisés en collaboration avec des organismes de recherche de haut niveau, des réseaux scientifiques, des centres techniques, et d'autres structures interprofessionnelles.

La CITPPM est également à l'origine de référentiels privés permettant le suivi des engagements des professionnels au travers de chartes collectives promues par les syndicats métiers représentés au niveau de PACT'ALIM. Elle organise les audits de qualification des entreprises sur les engagement collectifs des chartes professionnelles.



PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE, BASE DE DONNÉES

La CITPPM est 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.

En tant qu'organisme de référence du secteur, la CITPPM assure une surveillance des produits du marché : elle met en place des plans de contrôle et de surveillance analytiques (contaminants) destinés à vérifier le respect de la loyauté et de la qualité des produits du marché, et rappelle aux professionnels les usages qu'ils ont eux-mêmes définis. Elle travaille également de manière exploratoire sur les risques chimiques émergents.

La CITPPM construit 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.



DOCUMENTATION

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, etc. La CITPPM veille à la mise à jour régulière de ces documents.

La CITPPM met également à disposition de ses adhérents de la documentation et des informations sur la connaissance et la gestion des ressources marines, sur les risques chimiques ou sanitaires, ou tout autre sujet relevant d'enjeux importants pour les entreprises.

LES ADHÉRENTS DE LA CITPPM (au 1^{er} janvier 2024)

4 ORGANISATIONS MEMBRES
SYNDICATS

28 ENTREPRISES ASSOCIÉES
MEMBRES DES SYNDICATS



Fédération des Industries
d'Aliments Conservés (FIAC)



Les entreprises du traiteur frais

Les Entreprises du Traiteur Frais (ETF)



Les Entreprises des Glaces
et Surgelés (les EGS)



Le Syndicat National des Saleurs
Saurisseurs de Poissons (SNSP)

FIAC, Groupe Poissons Conservés



BOLTON FOOD SAS



CAPITAINE COOK



CONSERVIERIE
CHANCELLE



CONSERVIERIE
COURTIN



CONSERVIERIE
DES 5 OCEANS



FERRIGNO ET FILS



GENDREAU



GONIDEC



JEAN FRANCOIS FURIC



LES DELICES DE LA MER



QUEST PRODUCTION



PAUL PAULET
THAI UNION



PETIT PIERRE SAS



ETF, Groupe Saumon et Truite Fumés



AQUALANDE



DELPEYRAT



FJORD KING



GUYADER ESPRIT DE LA MER



LABEYRIE FINE FOOD FRANCE



LE BORVO

FIAC, Groupe Semi-Conserves d'Anchois



CONSERVIERIES PROVENCEALES



LA MONEGASQUE



VANELLI



MICELI



MAREE COTE D'OPALE (OCEALLIANCE)



MERALLIANCE THAI UNION EUROPE



MOULIN DE LA MARCHÉ



PSMA LA SABLAISE



ROQUE



Les EGS



GELAE



CONSERVIERIES RAYNAUD



COUDENE



CRUSTARMOR COUHADOUX



LES METS DE PROVENCE (MIDI CONSERVES)

4 AUTRES ENTREPRISES ASSOCIÉES

LA GOURVERNANCE (au 1^{er} janvier 2024)

Syndicats membres

- Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC)
- Les Entreprises du Traiteur Frais (ETF)
- Les Entreprises des Glaces et Surgelés (les EGS)
- Le Syndicat National des Saleurs Saurisseurs de Poissons (SNSSP)

Composition du Bureau de la CITPPM

- **Président** Jean-François FEILLET (CONSERVERIE CHANCERELLE)
- **Vice-Présidents** Sylvain MICHAUD (BOLTON FOOD) - FIAC GROUPE POISSONS CONSERVÉS
Murielle GASSER (MOULIN DE LA MARCHE) - ETF GROUPE SAUMON ET TRUITE FUMES
Sauveur MICELI (MICELI) - FIAC GROUPE SEMI-CONSERVES D'ANCHOIS
- **Trésorier** Nassim BRAHAMIA (PAUL PAULET / THAI UNION EUROPE)
FIAC GROUPE POISSONS CONSERVÉS
- **Secrétaire** Vincent GELAMUR (MERALLIANCE) - intuitu personae
- **Membres** Carine CARDOSO (nomination en cours) (LMV - CONSERVERIES PROVENCALES) - FIAC GROUPE SEMI-CONSERVES D'ANCHOIS
Sten FURIC (JF FURIC) - FIAC HORS GROUPE PRODUITS
Guillaume BAUDRON (LABEYRIE FINE FOODS FRANCE) - ETF GROUPE SAUMON ET TRUITE FUMES
Stéphane JACKIW (UNIMA) - ETF GROUPE CREVETTES CRUSTACES CUIITS
Erik BERNARD (FLEURY MICHON L.S.) - ETF GROUPE SURIMI
Aymeric CHRZAN (SNSSP) - SNSSP
- **Personnalités qualifiées** Anne-Gaëlle MELLOUET (CTCPA)
Pierre COMMERE (FIAC / ETF)

Permanents

- **Serétaire Générale** Elvire MESSINEO
- **Chargé de mission** Samir ZIANI



CHIFFRES CLÉS

Nombres d'entreprises

17 POISSON
APPERTISÉ



9 SAUMON ET
TRUITE FUMÉS



5 SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS



6 CREVETTES ET
CRUSTACÉS CUITS



Nombres d'études auto-financées

10

5

1

2

Chiffres d'affaires France
des entreprises de la CITPPM

1,49 MILLIARD
D'EUROS

Nombre de projets de recherche
appliquée subventionnés
en cours en 2023

7

DONNÉES DE MISES EN COMMUN :

Listeria monocytogenes sur produit :

- Saumon et truite fumés : **57677**
- Crevettes et crustacés cuits : **15245**

Histamine :

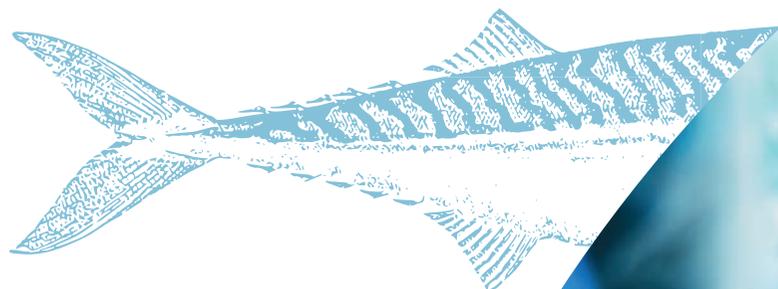
- Poissons appertisés : **70851**
- Semi-conserves d'anchois : **1671**

Contaminants chimiques :

- Poissons appertisés : **1160**
- Saumon et truite fumés : **331**
- Semi-conserves d'anchois : **116**
- Crevettes et crustacés cuits :
211 (contaminants) et **4761** (sulfites)

Valeurs nutritionnelles (profils) :

- Poissons appertisés : **105**
- Saumon et truite fumés : **125**
- Crevettes et crustacés cuits : **81**





02

PROJETS COLLECTIFS

POUR L'AMÉLIORATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS



MAITRISE DES RISQUES CHIMIQUES

Projets relatifs à la maîtrise du risque HISTAMINE menés pour le métier du poisson appertisé et de la semi-conserve d'anchois :

Financement : CITPPM

Partenaires : ANSES de Boulogne-Sur-Mer, fabricants de kits

Calendrier : 2019-2025

Travaux :

- Participation à l'EILA de l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, pour l'améliorer l'aptitude des laboratoires d'usine et vérifier les méthodes d'analyse rapide
- Réflexion sur le montage d'une étude sur la comparaison des méthodes d'analyse pour l'anchois (Fluorimétrie, HPLC, Kits ELISA, méthodes rapides)
- Travaux d'harmonisation des plans de maîtrise sanitaire
- Réflexion sur le montage d'un projet de recherche sur les flores histaminogènes

Compréhension des phénomènes de concentration des métaux lourds au cours des process d'appertisation et d'anchoitage (métiers du poisson appertisé et de la semi-conserve d'anchois) :

Financement : CITPPM

Partenaires : laboratoires prestataires d'analyse

Calendrier : 2018-2024

Travaux : Etablissement de facteurs de concentration moyens permettant de statuer sur la conformité de la matière première mise en œuvre, comme spécifié par le règlement (UE) 2023/915, et reconnaissance de ces facteurs par l'Administration.

Huiles minérales (MOSH - Mineral Oil Saturated Hydrocarbons et MOAH - Mineral Oil Aromatic Hydrocarbon) :

Financement : CITPPM

Partenaires : ITERG

Calendrier : 2019-2024

Travaux : Conduite d'un vaste plan analytique pour les métiers du poisson appertisé, de la semi-conserve d'anchois et du saumon et de la truite fumés, sur des matières premières, de en-cours de fabrication et des produits finis. Les résultats de cette étude ont permis d'éclairer les entreprises sur les contaminations rencontrées dans leurs produits en les aidant à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs.

Actualités : La publication d'un avis du CPVADAA en avril 2022 invitant les entreprises à procéder à des retraits-rappels montre une accélération du processus de réglementation. En 2023, un avis de l'EFSA précise le risque des MOAH pour la santé. La CITPPM poursuit ses plans d'analyses.

Risque relatif aux sulfites pour le métier de la cuisson de crevette et crustacé cuits :

Financement : ETF

Partenaires : PFI Nouvelles Vagues

Calendrier : 2019 - 2024

Travaux : La CITPPM travaille pour le compte de l'ETF depuis 2019 sur la problématique des sulfites, un additif utilisé pour limiter la mélanose dans les crevettes et crustacés. 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. Plusieurs études, visant à déterminer l'origine de ces hétérogénéités et à les qualifier, ont été conduites. L'objectif de ces études est double : prouver l'hétérogénéité des contaminations en sulfites et permettre une meilleure interprétation des résultats d'analyses, et faire évoluer la réglementation pour harmoniser les seuils réglementaires (crus et cuits et selon les calibres).

Caractérisation des contaminations en microplastiques

● **MICROSCOP :**

Financement : FEAMP

Porteur : CITPPM

Partenaires : ANSES de Boulogne-sur-Mer, ULCO, UMF

Calendrier : 2021-2023

Travaux : Caractérisation et maîtrise de la contamination en microplastiques dans les produits de la pêche transformés. L'objectif était d'éclairer les entreprises sur les enjeux scientifiques liés aux microplastiques dans leur produits, et de les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs en leur mettant à disposition des éléments de recommandation.

MAITRISE DES RISQUES BACTÉRIOLOGIQUES

Projets relatifs à la maîtrise du risque *Listeria monocytogenes* menés pour le métier du saumon et de la truite fumés :

● PERSISTANCE :

Financement : FEAMP

Porteur : ACTALIA

Partenaires : ANSES de Boulogne-sur-Mer,
ANSES de Fougères, IUT Saint-Brieuc, CITPPM

Calendrier : 2020-2023

Travaux : Etude de la persistance de *Listeria monocytogenes* dans les ateliers de transformation des produits de la mer, par une approche combinée phénotypique et génomique. Ce projet avait 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.

● SILVERPROTECT :

Financement : FEAMP

Porteur : ANSES de Boulogne-sur-Mer

Partenaires : ACTALIA, CITPPM, AQUIMER,
Consortium PUREZONE

Calendrier : 2020-2023

Travaux : Etude de l'impact de l'utilisation d'ions argent en mesure préventive de la colonisation de l'environnement de production dans la lutte contre *Listeria monocytogenes*.

● PHENOLS :

Financement : CITPPM

Partenaires : AERIAL, ADRIA

Calendrier : 2019-2025

Travaux : Etude du rôle bactériostatique des phénols contenu dans la fumée, avec pour objectif de développer

un module spécifique de microbiologie prévisionnelle (Symprevius) relatif au phénols.

● SUBLIM :

Financement : ANR

Porteur : ANSES de Boulogne-sur-Mer, multipartenaires

Calendrier : 2022-2026

Travaux : Déterminer des indicateurs de présence de *Listeria monocytogenes* dans les environnements de production et de développer une capacité à identifier la présence de celle-ci sans analyse directe.

● PHYSALIS :

Financement : CITPPM

Partenaires : ADRIA, ANSES de Boulogne-sur-Mer

Calendrier : 2023-2026

Travaux : Thèse sur l'étude et la caractérisation des états de stress de *Listeria monocytogenes* déclenchés par les procédés industriels, et sur l'impact de ces derniers sur la capacité de croissance de cette bactérie. L'objectif à terme est l'établissement d'un protocole pour la conduite de tests de croissance plus proches de la réalité.

● INVLM :

Financement : CITPPM

Partenaires : ANSES de Boulogne-sur-Mer

Calendrier : 2023-2024

Travaux : Utilisation de la méthode de caractérisation des complexes clonaux de *Listeria monocytogenes* développée en 2020-2021 dans le cadre du projet TYPLM, pour cartographier les isolats rencontrés dans la filière du saumon et de la truite fumés.

● MICROORC :

Financement : Commission Européenne

Partenaires : NOFIMA, projet multipartenaires

Calendrier : 2023-2027

Travaux : Etude du microbiome et optimisation des conditions de conservation des produits, en vue de lutter contre le gaspillage alimentaire : des essais de biopréservation sur du saumon fumé seront menés en conditions réelles en partenariat avec l'IFREMER de Nantes.

Bactéries sporulées hautement thermorésistantes responsables d'instabilités à 55 °C dans les conserves de poissons :

● SPORE-IN et SPORE-OUT :

Financement : CITPPM

Partenaires : CTCPA, ADRIA, ALTIC

Calendrier : depuis 2020

Travaux : Projets pluriannuels permettant le recensement d'instabilités à 55°C et l'établissement d'une base de données des ingrédients à risque de provoquer ces instabilités dans les produits finis. En effet, bien que non dangereuses pour la santé, ces bactéries sont à l'origine d'une altération des produits finis se traduisant notamment par l'apparition d'odeurs. Ces instabilités ont un impact financier important pour la filière.

● SPOREFISH :

Financement : Valorial

Porteur : ADRIA

Partenaires : CITPPM, CTCPA, LUBEM, entreprises

Calendrier : 2022-2024

Travaux : Amélioration de la maîtrise des contaminants sporulés thermophiles dans les process de conserves de poissons, notamment les soupes et les tartinables, en approfondissant la connaissance des flores hautement thermorésistantes et en identifiant des leviers de maîtrise potentiels à mettre en place au niveau des lignes de production des usines concernées.



Maitrise du risque *Vibrio* pour le métiers de la cuisson des crevettes et crustacés :

- **Destruction de *Vibrio* :**

Financement : CITPPM pour le compte de l'ETF

Partenaires : ACTALIA

Calendrier : 2022-2024

Travaux : Etablissement d'une cinétique de destruction des vibriens (*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*) afin d'assister les entreprises du Groupes Crevettes et crustacés Cuits de l'ETF dans les échanges avec l'administration (DGAL, BPMED) pour que le procédé de cuisson soit reconnu comme assainissant. En effet, la présence de *Vibrio* dans des crevettes d'élevage a provoqué en 2022-2023 de nombreux blocages de containers de crevettes à l'import, du fait notamment de contrôles renforcés au niveau européen.

POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

Améliorations technologiques et process :

- **INNOSALT :**

Financement : FEAMP

Porteur : CITPPM, partenaires : INRAE

Calendrier : 2019-2023

Travaux : Optimisation du salage du saumon et de la truite fumés. Le transfert des livrables aux entreprises et leur applicabilité est en cours d'étude.

- **OSS :**

Financement : En cours d'étude

Porteur : CITPPM, partenaire : PRODIABIO, OLEN

Calendrier : 2023-2024

Travaux : Etude du saumurage des petits pélagiques (sardine, maquereau), étape du process d'appertisation des conserves de poissons, en suivant de façon continue la teneur en sel des saumures.

Harmonisation des pratiques :

- **Calcul de la matière grasse :**

Financement : CITPPM

Porteur : LABEXIA

Calendrier : depuis 2020

Travaux : Détermination d'une constante unique et harmonisée pour l'analyse de la matière grasse de la sardine et du maquereau pour les conserves de poissons.

SUR LE SUIVI ET L'ÉVOLUTION DE LA RESSOURCE

Améliorations technologiques et process :

- **DEFIPEL :**

Financement : France Filière Pêche

Porteur : IFREMER, multipartenaires

Calendrier : 2019-2024

Travaux : Approche intégrée de la gestion des petits pélagiques dans le Golfe de Gascogne, ce projet vise à proposer une approche de gestion écosystémique 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. Les principales espèces concernées par le projet sont la sardine et l'anchois.

SUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Partenariat (en cours d'établissement) : CITPPM, UAPF,

France Filière Pêche, IFREMER, ORTHONGEL, ANOP

Calendrier : depuis 2021

Travaux : La CITPPM s'intéresse à la question du bien-être des poissons de pêche, notamment les pélagiques (sardine, maquereau, anchois et thon), et souhaite monter un projet filière sur cette thématique. Une première synthèse des dispositions existantes en termes de bien-être animal pour les produits de la pêche a été réalisée fin 2021 avec le CRITT agroalimentaire de la Rochelle, puis un échange avec des spécialistes de l'IFREMER sur la question de bien-être des poissons a été conduit en 2022.

Une prise de contact avec les partenaires de la filière amont (UAPF, Orthongel, ANOP, Pêcheurs de Bretagne et FFP) a été initiée en 2023 en vue de monter un GT puis un projet collectif sur cette thématique.



RELATIFS À L'ENVIRONNEMENT ET AU DÉVELOPPE- MENT DURABLE

Emballage :

● SAUMONO :

Financement : CITPPM

Partenaires : CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, CTCPA, PACT'ALIM, CITEO, ELIPSO et IPC

Calendrier : 2021-2024

Travaux : Identification et tests de solutions d'emballages souples et recyclables pour la filière saumon et truite fumés, adaptées aux caractéristiques des produits et des procédés de conditionnement, et immédiatement transférables dans les entreprises, afin de répondre aux objectifs réglementaires de 2025 fixés par la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGEC).

Eco-conception :

● ECOFISH :

Financement : FEAMP

Partenaires : CITPPM, partenaires : CTCPA, INRAE

Calendrier : 2021-2023

Travaux : Projet d'écoconception pour la conserve et la semi-conserve de poisson, dont l'objectif a été de mettre à disposition des entreprises un outil leur permettant d'améliorer la performance environnementale de leur produits sur l'ensemble de leur cycle de vie. Cet outil filière 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, et s'inscrit dans la démarche d'amélioration

de la connaissance des impacts environnementaux des produits alimentaires, qui sera nécessaire dans le cadre du futur affichage environnemental des produits.

Affichage environnemental :

● INCYVIE :

Financement : ADEME, co-financement CITPPM

Pilotage : CTCPA

Calendrier : 2023-2025

Travaux : Ce projet a été lancé dans le cadre du Groupement d'Intérêt Scientifique REVALIM fondé en 2021 par l'Acta et ses partenaires (ACTIA, ADEME et INRAE). Son objectif est de consolider l'évaluation environnementale des produits agricoles et alimentaires, en mettant à jour et en créant des Inventaires de Cycle de Vie pour un large éventail de produits agricoles et agro-alimentaires, qui seront ensuite intégrés dans la base de données AGRIBALYSE, référence pour le futur dispositif d'affichage environnemental en cours de développement. Des premiers travaux concernant les produits de la CITPPM ont été menés en 2023 par le CTCPA.

● PACK_AGB :

Financement : ADEME, co-financement CITPPM

Pilotage : CTCPA

Calendrier : 2023-2024

Travaux : L'objectif du projet PACK_AGB est d'étudier les performances environnementales des emballages alimentaires et de mettre à jour la base de données AGRIBALYSE en créant des Inventaires de Cycle de Vie (ICV) spécifiques aux emballages. Des travaux concernant les produits de la CITPPM ont été conduits en 2023.

● GT MER :

Pilotage : MTE, ADEME

Calendrier : 2022-2024

Travaux : La CITPPM a été conviée à participer au GT MER constitué par l'ADEME dans le cadre des travaux sur l'affichage environnemental. L'objectif de ce GT était de proposer un indicateur complémentaire biodiversité lié à l'impact de la pêche sur les ressources, et si possible les fonds marins et les espèces protégées. Deux méthodes principales ont été testées dans le cadre de ce GT par le bureau d'étude SAYARI, dont la mission s'est achevée en 2023. Ce premier



GT a conclu à la nécessité d'une poursuite des travaux, aucune méthode consensuelle n'ayant pu être identifiée. En 2024, le pilotage des travaux est repris au niveau filière par France Filière Pêche, en partenariat avec l'ensemble des acteurs de la filière amont et aval et avec les organismes scientifiques de référence (INRAE et IFREMER).

● GT BIODIVLABEL :

Pilotage : INRAE et IFREMER

Calendrier : 2023-2024

Travaux : La CITPPM a été conviée à participer au GT BIODIVABEL 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.



EN LIEN AVEC LA SÉCURITÉ DES EMBALLAGES

● CORROCOAT :

Pilotage : CITPPM

Calendrier : 2021-2024

Travaux : 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 BPA. Ce projet, qui concerne les métiers du poisson appertisé et de la semi-conserve d'anchois, 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.

● Analyse sur les compositions des vernis :

Pilotage : FIAC, CTCPA

Calendrier : 2023

Travaux : conduite d'un plan d'analyse sur la composition en bisphénols des vernis des conserves de poissons.

● OLIGO :

Financement : ANR

Pilotage : LABERCA, projet multipartenaires

Calendrier : 2021-2025

Travaux : 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), 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.

SUR LA RSE ET LES CHARTES D'ENGAGEMENT DES PROFESSIONNELS

Etablissement de référentiels et organisation d'audits de contrôle :

● La charte FIAC d'engagements des conserveries françaises de poisson :

Financement : CITPPM

Partenaire : BUREAU VERITAS

Calendrier : depuis 2016

Travaux : 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, et veille à la mise à jour du référentiel si nécessaire.

● La charte d'engagements de l'ETF du saumon et de la truite fumé en France :

Financement : CITPPM

Partenaire : CERTIPAQ

Calendrier : depuis 2019

Travaux : 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 certificateur 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.



● La charte FIAC des fabricants de semi-conserves d'anchois : anchois salés selon la méthode traditionnelle et produits dérivés, anchois marinés :

Financement : CITPPM

Calendrier : depuis 2022

Travaux : Les professionnels de la FIAC Semi-Conserves d'Anchois ont à leur tour lancé en 2022 des travaux de rédaction d'une charte d'engagement, destinée à valoriser leur savoir-faire traditionnel et leurs bonnes pratiques. La CITPPM a été mandatée pour créer le référentiel de contrôle permettant d'évaluer l'engagement des signataires de cette charte. Ces travaux sont prévus pour 2024.



03

BASE DE DONNÉES



PLAN DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE

La CITPPM mène une surveillance annuelle attentive de la qualité des produits et de son évolution, en mettant en place des plans de contrôle et de surveillance des contaminants réglementés destinés à vérifier le respect de la loyauté et de la qualité des produits du marché.

Les contaminants réglementés et les contaminants constituant un risque émergent sont ciblés par ces plans de surveillance, pour les métiers du poisson appertisé, de la semi-conserve d'anchois et du saumon et de la truite fumés. D'autres risques peuvent également être identifiés et faire l'objet d'étude scientifique, comme le risque parasite.

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 accrédités.

De nombreux paramètres sont suivis : métaux lourds, dioxines et PCB, résidus de flamme bromés, résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, arsenic inorganique, composés perfluorés, nickel, méthyl-mercure, nitrosamines, etc.), permettant l'établissement d'une véritable base de données à l'usage des adhérents de la CITPPM.

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 métier des éléments en cas de crise
- Constituer des positions professionnelles en lien avec les syndicats métier de Pact'Alim
- Contribuer à la mise à jour de table de données (CIQUAL, etc.)
- Participer à des GT inter-filières (ex. GT Cadmium)

MISE EN COMMUN DE RÉSULTATS D'AUTOCONTRÔLE

Construction et valorisation des bases de données collectives de résultats d'autocontrôles qui constituent une référence pour la filière et permettent une connaissance accrue des produits :

- Contaminants chimiques : Cd, Hg, Pb, As, PCB/ dioxines, HAP, RMV (tous métiers)
- *Listeria monocytogenes* produit et environnement (Saumon/truite fumés et Crevettes/crustacés cuits), *Salmonella* spp (Saumon/truites fumés)
- Sulfites (Crevettes/crustacés cuits)
- Valeurs nutritionnelles (tous produits)
- Autres données, selon actualité et besoin





04

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

LA CITPPM CONÇOIT, RÉDIGE ET PROMEUT DES DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

Normes NF (via la commission V45C de l'Afnor)

- NF V45-008 Dénombrement *L. monocytogenes* pour le saumon et la truite fumés au seuil de 0.2 ufc/g
- NF V45-009 : Dénombrement *L. monocytogenes* pour le saumon et la truite fumés au seuil de 1 ufc/g
- NF V45-067 Filets de hareng fumé
- NF V45-064 Maquereau en conserves appertisées
- NF V45-065 Saumon fumé : spécifications
- 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

Codes d'usages

- Crevettes réfrigérées
- Semi-conserves d'anchois
- Soupes de poissons

Guides de bonnes pratiques et d'hygiène

- Conserves de poissons - en cours de révision, en partenariat avec le CTCPA
- Semi-conserves d'anchois
- Crustacés cuits
- Poissons fumés

Décisions professionnelles

Calendrier : 2023-2024

- Révision de la décision millésime sur les conserves de poissons

Notes d'engagement filière

Calendrier : 2022-2024

- Rédaction d'une note d'engagement sur la maîtrise du risque *Listeria monocytogenes* par la filière saumon et truite fumés : cette note reprend l'ensemble des éléments qui doivent être pris en considération dans l'analyse du risque *Listeria monocytogenes* et sa maîtrise en milieu industriel : prévalence filière, historique de contamination, microbiologie prévisionnelle, méthode d'analyse à privilégier, arbre décisionnel, etc. L'objectif de cette note est de défendre l'utilisation de seuils intermédiaires dans la gestion du risque *Listeria*, et leur reconnaissance et utilisation par l'Administration lors des contrôles officiels. Ce sujet est discuté en étroite collaboration avec la DGAL.

Calendrier : 2023-2024

- Rédaction d'une note d'engagement sur la maîtrise du risque Histamine par la filière conserves de poissons : cette note reprend l'ensemble des éléments à prendre en compte dans l'analyse de ce danger, dans un but d'harmonisation des pratiques.

Recommandations

- QUID (déclaration quantitative des ingrédients) : mise à jour des recommandations pour les conserves de poissons en sauce, et intégration des produits à base de maquereau. Ces recommandations sont partagées avec l'Administration (DGCCRF).

Catalogues

Calendrier : 2018-2024

- **Catalogue Chair et Pulpe :** A la suite de la présentation des résultats de l'étude CHAIRPULPE financée par FranceAgriMer en 2017-2018, il a été décidé d'élaborer un document de référence collectif (catalogue produits) permettant la classification des chairs et des pulpes. Un groupe de travail a rédigé un projet de catalogue et défini des indicateurs analytiques pertinents pour la caractérisation et le contrôle des produits. Une étude de déploiement des indicateurs analytiques a été lancée en 2019-2020 et une base de données collective sur ces indicateurs a été mise en place. Ce catalogue a vocation à être partagé avec l'Administration (DGCCRF) pour servir de base aux contrôles.

Calendrier : 2023-2024

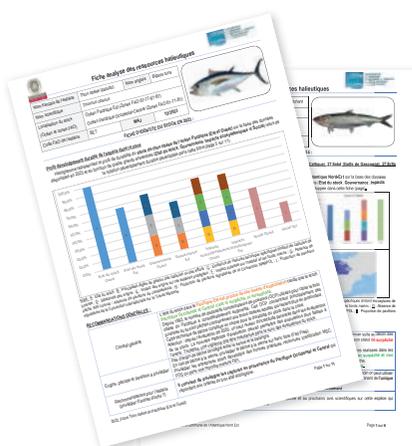
- **Guide de défaut des boîtes métalliques,** pour les filières poissons appertisés et semi-conserves d'anchois : travaux menés en partenariat avec le CTCPA et la FIAC. L'objectif est de répertorier l'ensemble des défauts pouvant se rencontrer sur les emballages métalliques, et de les classer selon leur degré de criticité. Ce guide sera à terme partagé avec le SNFBM (Syndicat National des Fabricants de Boîtes Métalliques).

LA CITPPM MET À DISPOSITION DE SES ADHÉRENTS DE LA DOCUMENTATION

CONNAISSANCE ET LA GESTION DES RESSOURCES MARINES

Fiches de suivi de la ressource marine, par espèce et zone de pêche, mises à jour selon la publication d'avis scientifiques (CIEM, ICCAT, IOTC, etc.)

Calendrier : depuis 2015



- Sardine : zones FAO 27, 34 et 37
- Anchois : zones FAO 27, 34, 37, 41 et 87
- Maquereau : zones FAO 27, 34 et 61/77/87
- Thon obèse : océans Atlantique, Indien et Pacifique
- Thon Albacore : océans Atlantique, Indien et Pacifique
- Thon Germon : océan Atlantique
- Thon Listao : océans Atlantique, Indien, Pacifique est et Pacifique central-occidental

AUTRES SUJETS

Argumentaires, rédigés en partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle

- Interprétation des résultats d'analyses ADN par NGS pour les semi-conserves d'anchois
- Intérêt de l'emploi des PAT dans les produits d'aquaculture (en cours),

Dossier sur les atouts des conserves de poissons (en cours de finalisation), rédigé en partenariat avec des étudiants de JUNIA et le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle

LES RISQUES CHIMIQUES OU SANITAIRES RÉGLEMENTÉS OU ÉMERGENTS

Fiches risques rédigées en partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle

Calendrier : depuis 2018

- Arsenic
- Composés perfluorés
- Nitrosamines
- Pesticides
- Retardateurs de flamme bromés
- PCB/dioxines
- Huiles minérales (MOSH/MOAH),
- Cadmium
- Struvites,
- Microplastiques,
- Lactococcose





LES PARTENAIRES DE LA CITPPM

ACTALIA, ACTALIA CICALAIT, RÉPUBLIQUE FRANÇAISE (Liberté, Égalité, Fraternité), ADEME (AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE), ADRIA FOOD EXPERTISE, Aerial, afnor GROUPE, altic, anr (agence nationale de la recherche), anses, aquimer (Le pôle des produits aquatiques), BUREAU VERITAS, Certipaq, CHU CAEN NORMANDIE, CITEO, COMITÉ NATIONAL DES PÊCHES CNPME, Critt Agro-Alimentaire, CTCPA (ACCOMPAGNER LE MODÈLE NUTRIMENTAIRE DE DEMAIN), elipso, eurofins, l'Europe s'engage en France (avec le FNAM), FranceAgriMer (ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER), FRANCE FILIÈRE PÊCHE, LABEXIA, GROUPE CARSO, MICROPOLLUANTS TECHNOLOGIE (laboratoire d'analyses), HÛSTALIM, Dmer (SEA-PRODUCTS EXPERT), Ifremer, INRAE, INSTITUT PASTEUR, INNOVATION PLASTURGIE COMPOSITES, ITERG, IUT Saint-Brieuc, JUNIA (Grande école d'ingénieurs HEI-ISEN-ISA), LABERCA, LAREBRON, GROUPE CARSO, LEREM, LUBEM (Laboratoire Universitaire de Biologie et d'écologie aquatiques), Nofima, Oniris (ÉCOLE NATIONALE D'ÉLEVAGE, SCIENCE ALIMENTAIRE ET DE LA PÊCHE), opinionway, PACT'ALIM (LES PME & ETI FRANÇAISES DE L'ALIMENTATION), plate-forme d'innovation nouvelles vagues, Phytocontrol (Laboratoire d'analyses), Bluepanel, SNCE, FIPA, SYNDICAT NATIONAL DES SALEURS - SAURISSEURS DE POISSONS, Union des Armateurs à la Pêche de France, UBO (Université de Bretagne Occidentale), ulco (UNIVERSITÉ DU LITTORAL CÔTE D'OPALE), Les Maraigeurs (Sélectionneurs de la pêche), upscience (LABO SCIENTIFIQUE), Valorial (L'ALIMENT DE DEMAIN), Xavier Joly CONSEIL.

Directeur de la publication :
Jean-François FEILLET

Coordination - Rédaction :
Elvire MESSINEO

Conception et réalisation :
R2D2 Communication - 01 40 09 90 39

Crédits photos :
Adobe Stock, Ing Images





CITPPM

44 rue d'Alésia
TSA 11442
75158 PARIS Cedex 14
contact@citppm.org
www.citppm.org