CITPPM

PLEIN CAP SUR LA QUALITÉ

VOS CONTACTS À LA CITPPM

SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES

Evelyne Fenart, secrétaire général : efenart@adepale.org
Samir Ziani, chargé de missions : sziani@adepale.org

ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Stéphanie Piriou : spiriou@adepale.org

44 RUE D'ALÉSIA
75682 PARIS CEDEX 14
T. 01 53 91 44 51
F. 01 53 91 44 70

Images&formes – Juin 2016

LA CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES DE TRAITEMENT DES PRODUITS DES PÊCHES MARITIMES ET DE L'AQUACULTURE (CITPPM)

À vocation scientifique et technique, la CITPPM apporte son expertise aux professionnels transformateurs de produits issus de la pêche et de l'aquaculture.

UN ORGANISME DE RÉFÉRENCE

Depuis 1954, la CITPPM est l'organisme technique représentatif des intérêts de l'ensemble des métiers du secteur :

> conserves appertisées de poissons,
> semi-conserves de poissons,
> saumon et truite fumés,
> crustacés cuits,
> surimi,
> traiteurs de la mer,
> autres poissons salés, fumés, séchés,
> produits surgelés.

UN 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, ils sont réalisés en collaboration avec des organismes de recherche de haut niveau (ANSES, INRA...), des réseaux scientifiques (Aquimer et d'autres pôles de compétitivité, réseaux mixtes technologiques de l'ACTIA) et des centres techniques (ACTALIA, Aérial, ADRIA Développement, CTCPA...).
La CITPPM est également partie-prenante dans la mise en place de la plate-forme d'innovations (PFI) Nouvelles Vagues.

UN ACTEUR CLÉ DE L'AMÉLIORATION CONTINUE

La défense et la reconnaissance de la qualité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture font partie 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 (GBPH),

> et décisions professionnelles.

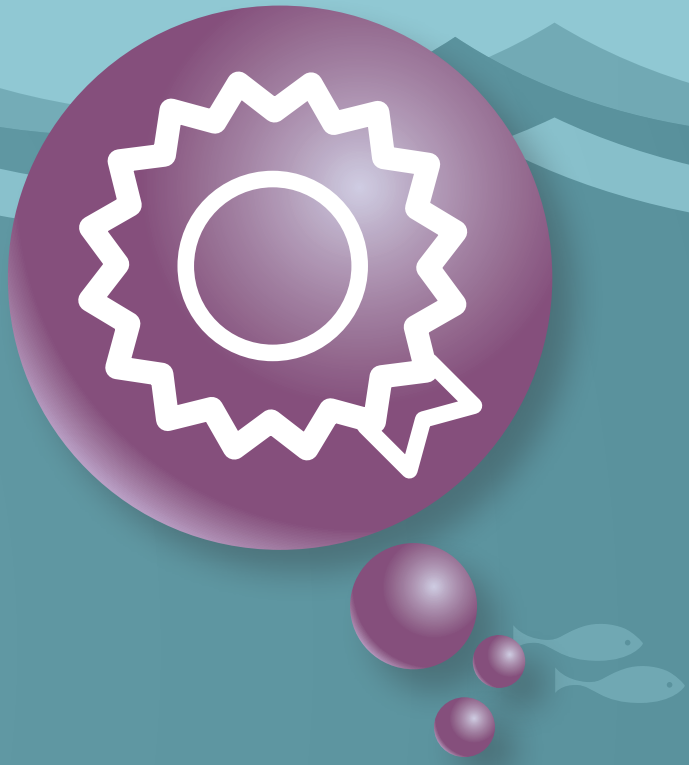
Toujours au fait des pratiques des professionnels qu'elle représente, la CITPPM veille également à la mise à jour de ces documents.

LE PARTENAIRE DES ORGANISMES DE RÉFÉRENCE

La CITPPM est l'interlocuteur privilégié des administrations françaises et européennes sur les questions techniques et scientifiques. Elle participe aux travaux de l'European Salmon Smoker Association (ESSA) et de l'Association européenne des transformateurs de poissons (AIPCE).

La CITPPM participe aux processus de normalisation dans des commissions nationales :

- AFNOR-V01C « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et Hygiène »,
- AFNOR-V45C « Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture »,
- AFNOR-V45P « Pêche et produits aquatiques »
- et le comité miroir de l'ISO TC 234 « Pêches et aquaculture ».



UN PROMOTEUR DES EXIGENCES DE LA QUALITÉ FRANÇAISE

Au niveau international, la CITPPM est présente au *Codex alimentarius*, au comité « Poissons et produits de la pêche » qui produit des normes alimentaires destinées à garantir la sécurité des consommateurs, la qualité des produits et les pratiques loyales du commerce international.

La CITPPM participe également aux travaux de l'ISO TC 234 « Pêche et aquaculture » chargé de rédiger et de promouvoir des normes de référence opérationnelles pour les opérateurs économiques du monde entier.

UN VIGILE DE LA LOYAUTÉ ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

Parce qu'elle est l'organisme de référence du secteur, la CITPPM assure une surveillance des produits du marché. Elle rappelle aux professionnels les usages qu'elle a elle-même définis, et elle met en place des plans d'analyses destinés à vérifier le respect de la loyauté et de la qualité des produits.

Ainsi, par exemple, la CITPPM contrôle régulièrement, avec l'aide de laboratoires spécialisés, l'absence d'ingrédients indésirables dans les conserves de thon ou le saumon fumé, ou bien encore le respect des seuils de contaminants fixés par la réglementation.