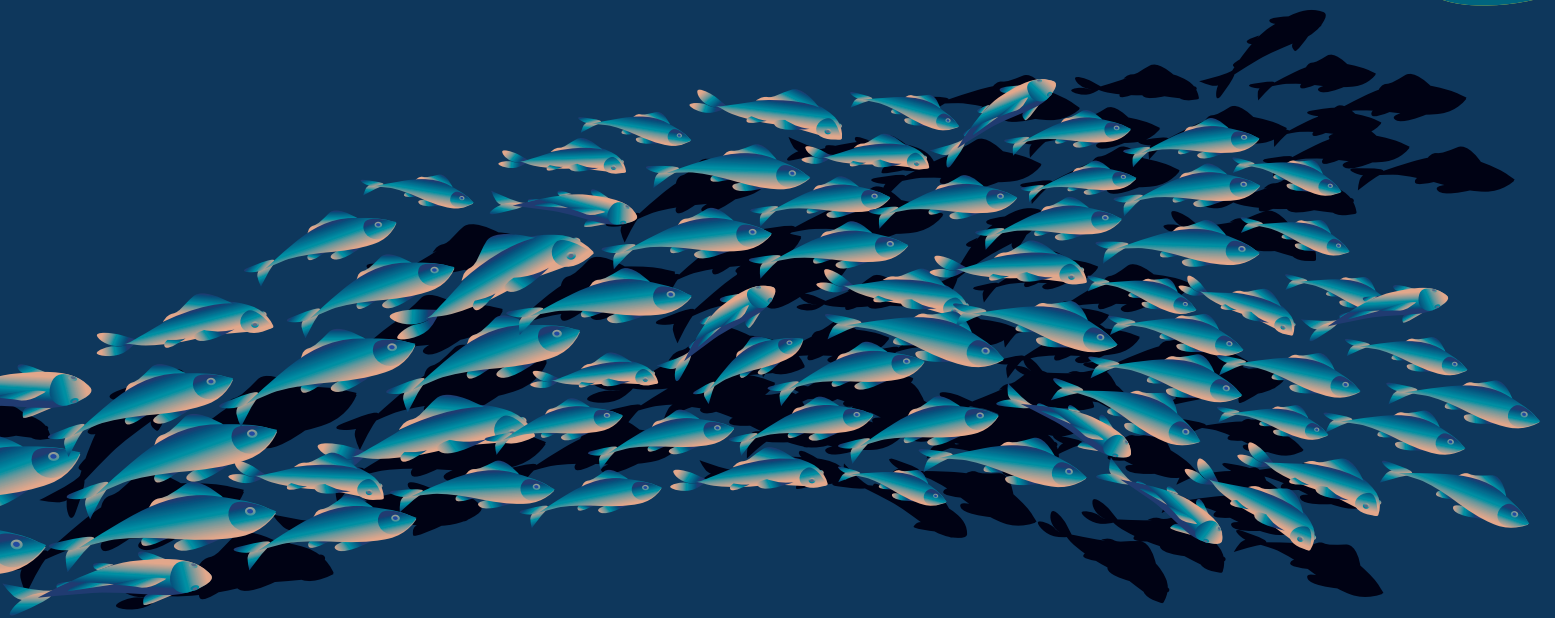




RAPPORT D'ACTIVITÉS TECHNIQUES

2018



SOMMAIRE

01

ÉTUDES ET RECHERCHES APPLIQUÉES

- Qualité et sécurité des produits p.6
- Qualité et loyauté des produits p.21
- Qualité des produits p.25
- Qualité des produits et développement durable ... p.26
- Développement durable p.27
- Responsabilité sociétale des entreprises p.31

02

BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES PLANS DE CONTRÔLE PLANS DE SURVEILLANCE ESSAIS INTERLABORATOIRES

- Bases de données d'autocontrôles ... p.34
- Plans de contrôle p.35
- Essais interlaboratoires p.36

03

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET NORMALISATION

- Codes d'usages p.38
- Commission AFNOR V45C p.39
- Autres commissions AFNOR p.43
- Codex Alimentarius p.44



Éric MUCKENSTURM
PRÉSIDENT DE LA CITPPM

LE MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2018 a été marquée par un climat médiatique parfois difficile pour l'ensemble de l'industrie agroalimentaire et par des incertitudes pesant plus particulièrement sur la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture (Brexit, accès à la ressource, etc.).

Dans cet univers changeant, la CITPPM s'efforce de répondre au plus près aux besoins de ses membres en leur donnant les arguments scientifiques et techniques qui leur permettent de prendre aujourd'hui des décisions pertinentes et de préparer les défis de demain. Pour cela, elle s'implique activement avec ses partenaires dans un programme de travail articulé autour de trois grands axes : qualité et sécurité des produits aquatiques, authenticité et loyauté, développement durable et responsabilité sociétale des entreprises.

2018 a également été une année de changement pour la CITPPM, avec le départ d'Évelyne FÉNART, que je tiens encore à remercier ici très chaleureusement, et dont les missions sont désormais totalement recentrées au niveau de l'ADEPALE, et l'arrivée d'Elvire MESSINEO en tant que responsable scientifique et technique.

Je vous invite à découvrir à travers ce rapport d'activités comment les actions menées à bien en 2018 s'inscrivent dans la continuité des précédentes et comment les nouveaux projets nous préparent à faire face aux problématiques de demain.

Bonne lecture

ÉTUDES ET RECHERCHES APPLIQUÉES



POISSONS APPERTISÉS

SPOREFISH

Amélioration de la maîtrise des contaminants sporulés thermophiles dans les process de conserves de poissons

Montage de projet en partenariat avec ADRIA Développement et le CTCPA et en collaboration avec ALTIC et le LUBEM.

OBJECTIFS

Étudier les flores thermophiles conduisant à des instabilités dans les conserves de poissons et mettre en place des moyens de maîtrise de ces flores sporulées : développement d'outils et de méthodologie.

2018

Réflexion sur le montage d'un projet en partenariat avec ADRIA Développement et le CTCPA : identification des besoins et méthodologie.

Perspectives 2019

Montage d'un préprojet en vue de constituer une 1^{re} banque de données et d'isolats de conserves non stables à 55 °C.

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

Module PROBALIM

Microbiologie prévisionnelle

Collaboration avec le RMT ACTIA QUALIMA,
coanimée par AERIAL et ACTALIA

2017

Intégration du modèle PROBALIM à l'outil de microbiologie prévisionnelle SYM'PREVIUS.

Création d'un onglet « Saumon fumé » dans l'outil, à disposition des utilisateurs pour une évaluation plus précise du risque *Listeria* en tenant compte de la spécificité des produits.

Session d'initiation des entreprises à la microbiologie prévisionnelle et à l'outil SYM'PREVIUS.

2018

Session de formation approfondie des équipes qualité des membres de la commission technique au maniement de l'outil de microbiologie prévisionnelle et du module saumon fumé.

Perspectives

2019

- **Bilan des formations à la microbiologie prévisionnelle, évaluation de la valeur ajoutée de l'outil SYM'PREVIUS.**
- **Évaluation de l'intérêt d'intégrer au modèle des données relatives aux phénols.**

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

Étude du danger *Listeria monocytogenes* dans la filière

Action conduite en partenariat avec ACTALIA et l'ANSES.

2012

La CITPPM rédige une note relative à « l'approche retenue par les professionnels du saumon et de la truite fumés pour la maîtrise du risque *Listeria monocytogenes* ».

Perspectives

2019

Mise à jour de l'argumentaire et des recommandations en concertation avec les entreprises et partage avec l'Administration.

2017-2018

Décision de mettre à jour et de compléter cette note au regard de données récentes permettant de mieux évaluer l'exposition à *L. monocytogenes* dans la filière et le risque consommateur.

État des lieux des informations nécessaires à l'évaluation de cette exposition.

Étude et résultats de la méthode de dénombrement faibles taux.

CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

PROPHYLM

Appréciation quantitative de l'exposition à *Listeria monocytogenes* dans la filière crevettes entières cuites et évaluation des mesures de maîtrise du danger *Listeria monocytogenes*

En collaboration avec AERIAL, ACTALIA et l'ANSES.

OBJECTIF

Permettre une évaluation de l'exposition du consommateur prenant en compte les caractéristiques du produit par le développement d'un modèle de microbiologie prévisionnelle pour simuler le comportement de *L. monocytogenes*, notamment l'état physiologique impacté par les procédés de fabrication et la faible contamination initiale des produits.

Perspectives 2019

- **Formation des professionnels** à l'outil de microbiologie prévisionnelle SYM'PREVIUS.
- **Évaluation de la formation.**

2018

Développement du modèle : outil d'aide à la décision destiné aux professionnels. Il permet d'enrichir en études quantitatives le système HACCP des entreprises et leur Plan de Maîtrise Sanitaire.

CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

CRUSTAPHY

Projet porté par ACTALIA avec AERIAL et l'ANSES et le soutien de FranceAgriMer.

2018

Perspectives

2019

Mesure de l'impact de différents facteurs environnementaux sur l'état physiologique (cultivabilité et virulence) des communautés microbiennes bactériennes (pathogènes et non pathogènes) dans des entreprises de cuisson de crevettes.

OBJECTIFS

Étudier les phénomènes de rémanence de souches pathogènes dans les industries agroalimentaires et la présence de pathogènes à l'état viable non cultivable dans les aliments à durée de vie.

Mieux appréhender l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection pour les professionnels de la filière.

- **Poursuite des échanges avec l'ANSES.**
- **Quels développements dans un cadre transversal** avec d'autres secteurs de l'industrie alimentaire (STF) ?
- **Approfondissement des connaissances sur les facteurs impliqués dans le passage à l'état viable non cultivable des bactéries,** développement d'un kit de détection de ces formes dans les industries alimentaires.

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

LIVIFLO

Projet porté par l'ANSES avec ACTALIA
et le soutien de FranceAgriMer.



Recherche et
caractérisation des
souches viables non
cultivables (VNC) de
Listeria monocytogenes
et de la flore annexe dans
la filière saumon.

OBJECTIFS

**Étudier les phénomènes de
rémanence de souches pathogènes**
dans les industries agroalimentaires
et la présence de pathogènes à l'état
viable non cultivables dans les
aliments à durée de vie.

**Disposer de données précises sur
l'impact des différentes étapes de
production du saumon fumé** sur la
viabilité et la croissance de *Listeria
monocytogenes* (production en hall
technologique avec inoculations à
différentes étapes et différents taux).

**Mieux appréhender l'efficacité des
procédures de nettoyage** et
désinfection.

Programme achevé en 2017.

2018

Perspectives

2019

- **Étude permettant
d'affiner le modèle
expérimental** et de
compléter le modèle
PROBALIM.
- **Réflexion sur les
suites du programme**,
qui pourraient
s'inscrire dans les
mêmes perspectives
que le programme
CRUSTAPHY.

CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

DEVIB

Projet porté par l'IFREMER avec l'ANSES et le soutien de FranceAgriMer.

Développement et standardisation d'une méthode miniaturisée pour le dénombrement de *Vibrio* spp., potentiellement entéropathogènes pour l'homme dans les produits de la mer.

2018

Perspectives

2019

Finalisation de l'étude et restitution des résultats aux professionnels.

OBJECTIFS

Mieux appréhender et gérer le risque sanitaire lié aux *Vibrio* spp., potentiellement entéropathogènes dans les produits de la mer, par une approche quantitative de la présence de ces bactéries.

Standardiser la méthode miniaturisée développée pour les coquillages, l'appliquer à des matrices crustacés, et la valider en vue d'une proposition au CEN.

CREVETTES ET CRUSTACÉS CUITS

SULFITES

CONTEXTE

Des difficultés de terrain, confirmées par la mise en commun des résultats d'autocontrôle ont été identifiées concernant les limites maximales de résidus en sulfites autorisées pour les crevettes et les langoustines cuites. Ces LMR sont régies par le règlement CE 1333/2008.

2018

et perspectives

2019

- Montage du dossier technique.
- Présentation à l'Administration.
- Action au niveau européen via l'AIPCE.

OBJECTIFS

Démarche d'évolution réglementaire des LMR en sulfites pour les crevettes et les langoustines cuites.

SAUMON ET TRUITE FUMÉS ET AUTRES TRANSFORMATEURS DE POISSON

ALTÉRATION

Porté par le pôle AQUIMER avec la société NOVOCIB, PFI Nouvelles Vagues et l'ANSES, avec une aide européenne et nationale dans le cadre du FEAMP.

Détermination des critères nucléotidiques permettant la détection rapide de l'altération des filets de poissons.

Cibles : cabillaud et saumon et plusieurs type de produits (filets sous glace, surgelés...).

OBJECTIFS

Faire reconnaître une nouvelle méthode d'appréciation de la fraîcheur des produits (dosage enzymatique des nucléotides issus de la dégradation post mortem de l'ATP) par la constitution d'un argumentaire soumis à l'Administration.

Finaliser le développement du kit de dosage proposé par la société NOVOCIB.

Cette nouvelle méthode pourrait entrer dans les critères de contrôle de la fraîcheur et de la qualité des matières premières des entreprises du secteur de la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

2018

Perspectives

2019

- **Présentation des résultats aux professionnels en 2019.**
- **Méthode disponible pour les professionnels** (cf. catalogue PFI Nouvelles Vagues).

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

SAFEFISHDISH

Projet européen qui rassemble 11 partenaires privés et publics de 3 pays (France, Norvège, Islande) coordonné par l'IFREMER (Nantes), avec le soutien de l'Agence nationale de la recherche (ANR).

2018
Perspectives
2019

- **Projet achevé en 2018 :** restitution organisée par la CITPPM dans le cadre de sa mission de dissémination des résultats.
- **Réflexion sur le statut réglementaire des flores de préservation.**

OBJECTIF

Optimiser la qualité microbiologique et sensorielle du poisson – saumon et cabillaud – de la production (pêche et élevage) jusqu'au consommateur en explorant des technologies innovantes de préservation du poisson : *superchilling*, chitosan, biopréservation.

SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

ÉTUDE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS APRÈS OUVERTURE

Travail conduit en partenariat avec ACTALIA et AERIAL pour définir une approche collective de validation des conditions de conservation après ouverture, en utilisant les outils de microbiologie prévisionnelle.

2017

Réalisation de tests de vieillissement basés sur la microbiologie prévisionnelle, destinés à évaluer l'évolution de la qualité microbiologique des anchois salés et marinés et des produits dérivés après ouverture, dans des conditions d'utilisation proches de celles des consommateurs.

2018

Étude de l'effet de la couverture d'huile après ouverture par la réalisation de tests de vieillissement, permettant d'étudier les levures et moisissures non prises en compte par la microbiologie prévisionnelle.

Perspectives

2019

- Étude de l'effet des contenants et de l'ajout d'additifs (acide citrique).
- Élargissement du spectre de recettes étudiées.

POISSONS APPERTISÉS ET SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

ÉTUDE DES FACTEURS DE CONCENTRATION dans les produits finis

OBJECTIFS

Définition d'un protocole de mise à jour des facteurs généralement utilisés dans les secteurs de la conserve et la semi-conserve de poisson pour les métaux lourds réglementés (cadmium, mercure, plomb) dans le cadre du règlement européen CE n° 1881/2006. Ce règlement sur les contaminants fixe des valeurs seuils qui s'appliquent aux produits bruts, mais prévoit l'emploi d'un facteur de transformation pour les produits transformés.

Perspectives 2019

- **Présentation des résultats** sur la sardine en conserve.
- **Mise en place d'un protocole** pour le maquereau en conserve.

2018

Présentation des résultats thon en conserve et anchois salés, rapport et recommandations aux professionnels.

Mise en place d'un protocole identique pour la conserve de sardine.

2017

Travail sur la conserve de thon et les anchois salés

SUJET TRANSVERSAL

État des lieux scientifique et technique sur des sujets médiatisés touchant à la réputation des produits (fiches risques).

Action conduite en partenariat avec le CRITT
Agroalimentaire de La Rochelle.

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur
les enjeux scientifiques de
ces questions et les aider à
répondre aux préoccupations
de leurs clients et des
consommateurs.

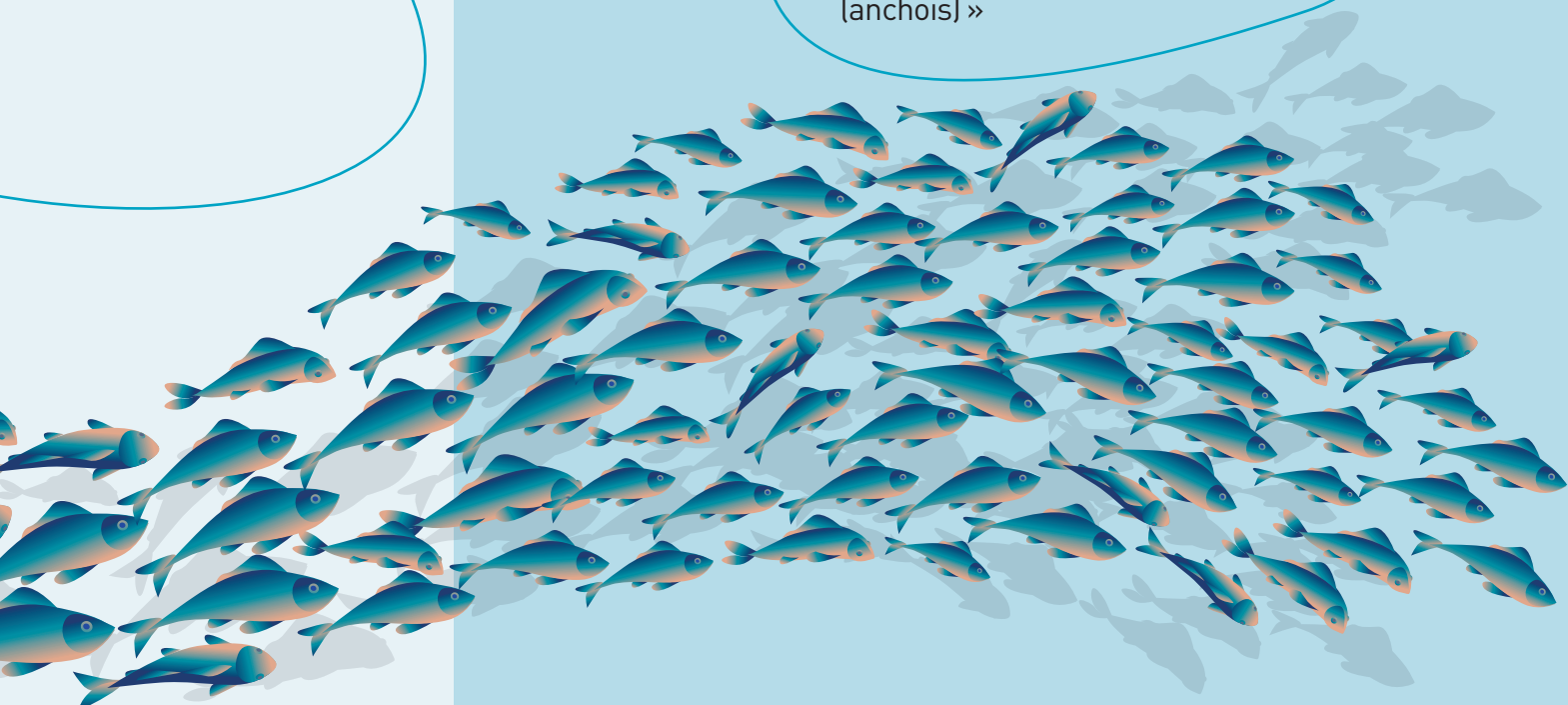
Perspectives

2019

Rédaction de fiches
sur les huiles
minérales,
les microplastiques
et le cadmium.

2018

Rédaction de fiches synthétiques à
l'usage des membres de la CITPPM :
création des fiches « Arsenic (tous
métiers) » et « Points blancs
(anchois) »



SUJET TRANSVERSAL

HUILES MINÉRALES

Action conduite en partenariat avec l'ITERG.

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur les enjeux médiatiques et scientifiques des questions liées aux huiles minérales et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs.

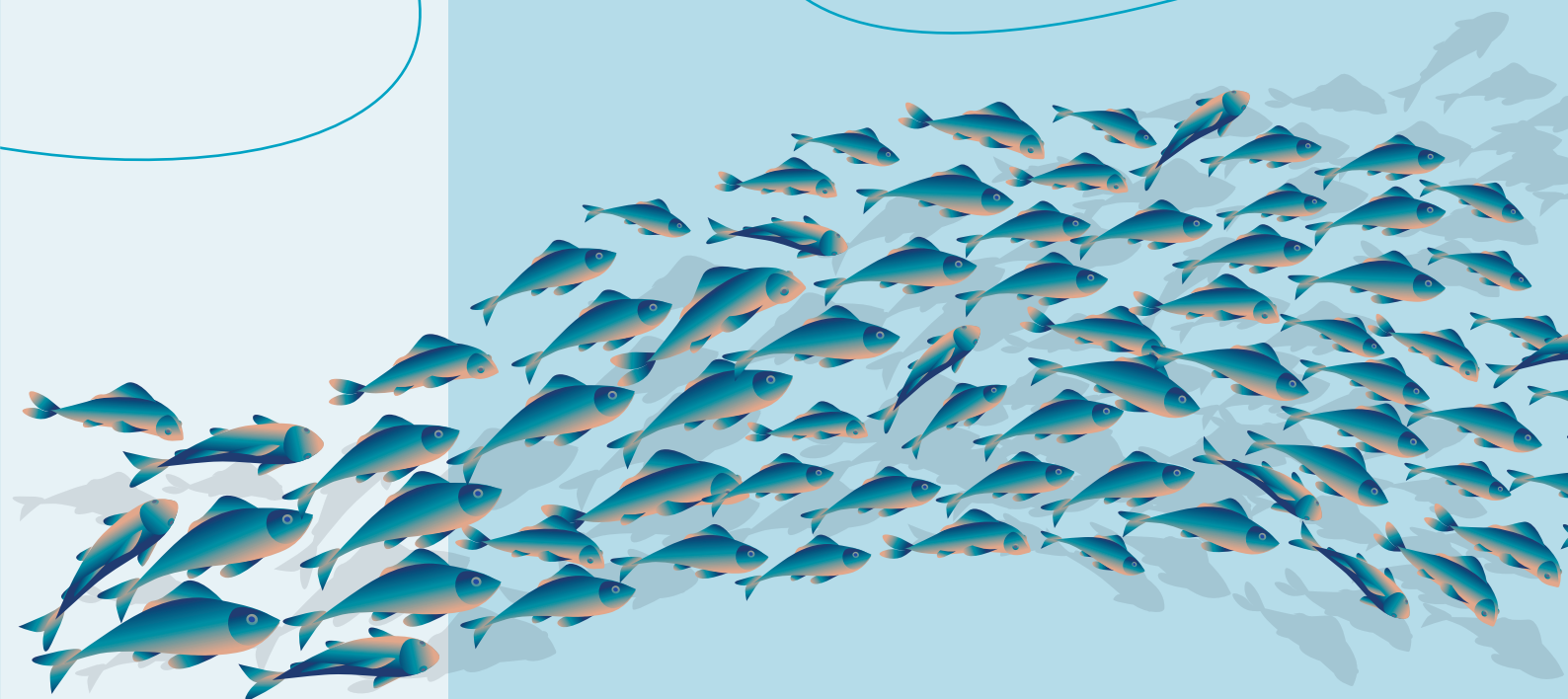
2018

Mise au point de la méthode d'analyse des MOSH et MOAH.
Réflexion sur le plan d'études à mener.

Perspectives

2019

Mise en place et lancement du plan d'analyses.



SUJET TRANSVERSAL

MICROPLASTIQUES

Action conduite en partenariat avec l'ANSES de Boulogne-sur-Mer et le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle.

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur les enjeux médiatiques et scientifiques des questions liées aux microplastiques et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et des consommateurs.

2018

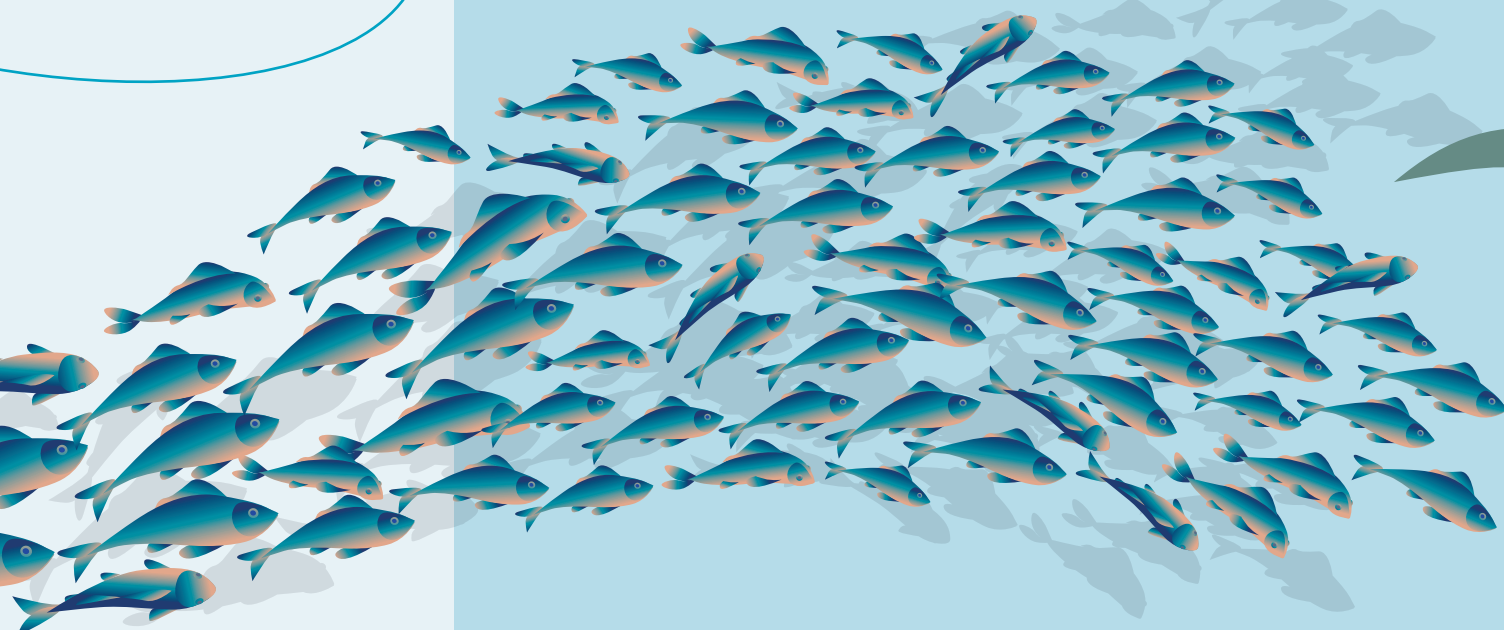
Échanges avec l'ANSES de Boulogne-sur-Mer sur cette problématique.

Définition du périmètre du projet.

Perspectives

2019

Montage d'un projet FEAMP, pour un démarrage en 2020.



POISSONS APPERTISÉS ET SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

ADULTÉRATION DE L'HUILE D'OLIVE

Action conduite en collaboration avec l'ITERG.

CONTEXTE ET OBJECTIFS

**Inquiétude de certains
conserveurs quant à la
qualité réelle de l'huile
d'olive** délivrée par certains
fournisseurs.

**Mise au point sur les
modalités de qualification
des huiles d'olive,**
statistiques officielles
quant aux cas de fraude...

2018

Échanges avec l'ITERG.
Veille bibliographique.

Perspectives

2019

Enquête : organisation
d'une mise en commun
de fournisseurs à
risques.

POISSONS APPERTISÉS

IDTHON

Identification des espèces de thon

Projet porté par PFI Nouvelles Vagues,
en partenariat avec l'IFREMER, Phylogène,
Pôle AQUIMER et l'ULCO.

2016

**Achèvement du
programme
multipartenaire IDThon**
qui a permis de développer
une méthode PCR en
temps réel fiable
permettant l'identification
des espèces de thon dans
les conserves appertisées

2017

**Développement de nouvelles actions,
notamment avec PFI Nouvelles Vagues,**
pour confirmer sur des échantillons
commerciaux la performance de la
méthode IDThon et mettre ses résultats en
matière de quantification d'ADN en regard
de ceux obtenus grâce à la méthode NGS
développée par la plateforme.

Perspectives

2019

**Réflexion à la
constitution d'un
groupe de travail
ad hoc Poissons,**
focalisé sur la
méthode NGS.

SUJET TRANSVERSAL

NGS

Identification des espèces de poissons

CONTEXTE

Suite aux travaux réalisés lors du projet IDThon et à l'apparition de la méthode NGS, il apparaît un besoin de constituer un groupe de travail ad hoc Poissons rassemblant l'ensemble des métiers concernés.

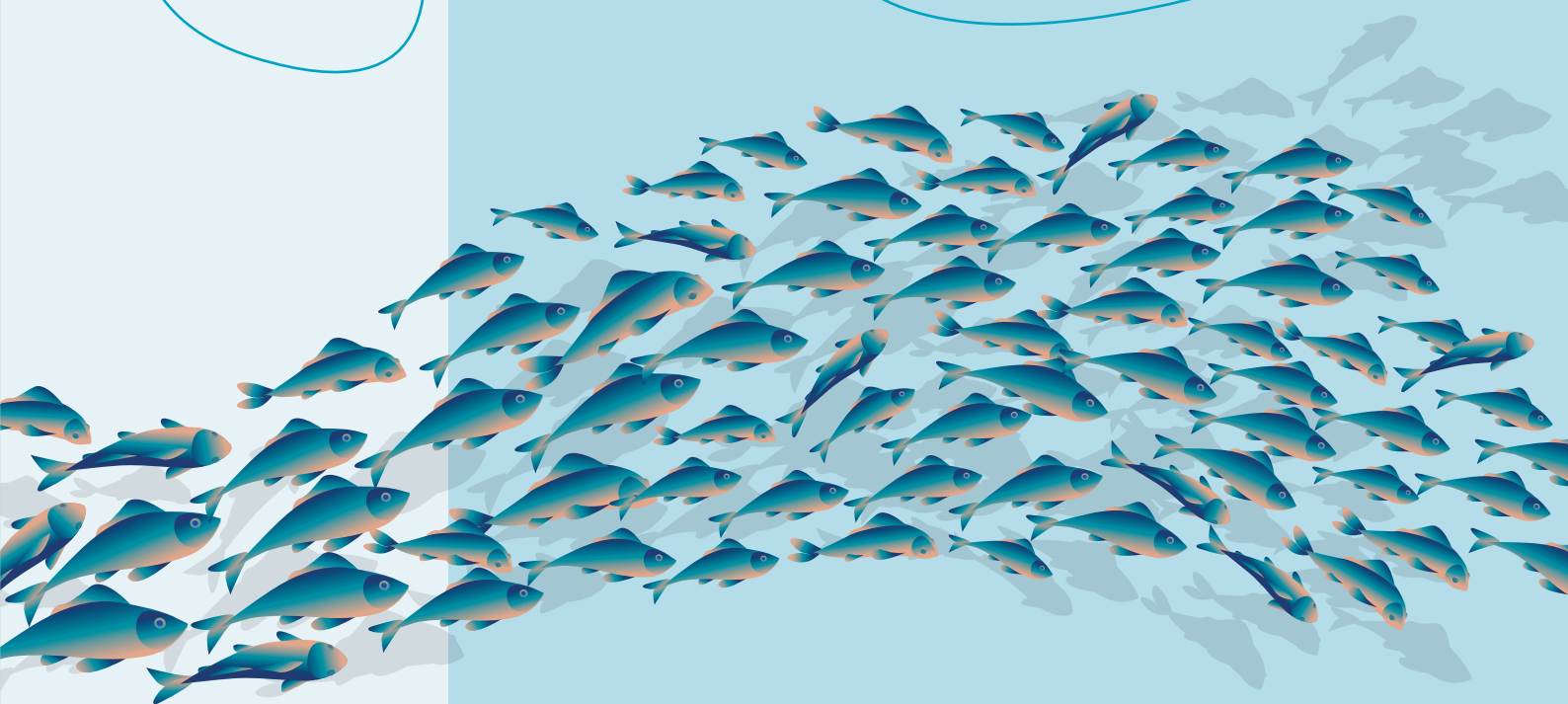
Perspectives

2019

Montage d'un groupe de travail ad hoc Poissons piloté par la CITPPM, focalisé sur la méthode NGS (cf. présentation Eurofins).

OBJECTIF

Détermination de seuils d'alerte qui pourraient refléter des mélanges d'espèces de poissons.



GROUPE DE
TRAVAIL AD HOC
**CHAIRS ET
PULPES**

ÉTUDE CHAIRPULPE

Développement d'outils, de critères pertinents de caractérisation et de contrôles analytiques de produits pour alimenter le projet de catalogue.

2014-2015

Réactivation du GT avec un tour de table plus élargi et un double objectif :

- 1/ mise en place de l'étude **CHAIRPULPE** (précédée par une étude de faisabilité), en partenariat avec PFI Nouvelles Vagues, HISTALIM et IDMER ;
- 2/ élaboration d'un catalogue de produits.

2018

Présentation des résultats et rapport de l'étude **CHAIRPULPE** (y compris l'étude de faisabilité) et réflexion sur les suites à donner.

Finalisation d'un premier projet de catalogue de produits.

2019

- Lancement d'une étude de déploiement **CHAIRPULPE** (résultats attendus fin 2019).
- Échanges et finalisation d'une première version de catalogue (avis de l'Administration fin 2019).

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

INNOSALT

Projet conduit en partenariat avec l'INRA, le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, BLUEPANEL et PHYTOCONTROL, avec le soutien financier du FEAMP.

OBJECTIF

Optimisation de l'étape de salage du saumon et de la truite fumés :

meilleure évaluation de la texture des matières premières à réception et caractérisation de l'impact du mode de salage, avec développement d'une modélisation des transferts d'eau et de sel dans les filets, en vue d'obtenir une meilleure homogénéité et d'optimiser les teneurs en sel utilisées et la qualité des effluents.

Perspectives

2019

Démarrage du projet :

- recensement des pratiques,
- mise en place d'une grille d'évaluation sensorielle avec formation des professionnels à l'évaluation de leurs matières premières.

2017

Montage du projet, non retenu du fait d'une erreur de ligne d'aide.

2018

Nouveau dépôt du projet.
Acceptation.

POISSONS APPERTISÉS

DÉCONGÉLATHON

Projet porté par PFI Nouvelles Vagues,
en partenariat avec l'ONIRIS, en lien avec IRSTEA
et soutenu par FranceAgriMer.

Détermination de modèles
thermiques pour le transfert
de chaleur au cours de la
décongélation du thon.

2018-2019

- Restitution des résultats et finalisation du rapport.
- Mise à disposition d'abaques pour les professionnels.

OBJECTIF

Permettre aux entreprises
d'atteindre une qualité optimale
du produit et une optimisation
environnementale de leur procédé
(eau et énergie) lors de la
décongélation des grosses pièces,
thons entiers ou longues, en
modélisant les transferts de chaleur
lors de cette étape, en fonction de la
technique (air ou eau) et par la
construction d'abaques.

POISSONS APPERTISÉS ET SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

RESSOURCES HALIEUTIQUES : fiches espèces

Action menée en partenariat avec Bureau Veritas et Oceanic Développement.

Constitution d'un jeu de fiches à l'usage des membres des commissions techniques CITPPM Poissons appertisés et Semi-conserves d'anchois. Chaque fiche (zone FAO) fait état des connaissances biologiques sur l'espèce, des dernières données concernant la pêche (captures, engins...) et de l'état de la ressource.

Action développée en partenariat avec le Bureau Veritas et Oceanic Développement qui vise à aider les entreprises à inclure un objectif de durabilité dans leur processus de sélection des matières premières poissons.

2018-2019

- **14 fiches** ont été mises à jour en 2018.

Perspectives

- **18 fiches** devraient être mises à jour en 2019.

Depuis 2014

24 fiches ont été rédigées concernant les thons germon et tropicaux, la sardine, l'anchois et le maquereau.

Elles sont mises à jour chaque année selon la disponibilité des données scientifiques.

POISSONS APPERTISÉS ET SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

RESSOURCES HALIEUTIQUES

Programme ICV Pêche : inventaires de cycles de vie pour une dizaine de « triplets » : espèce - zone de pêche – engin

Réalisé avec le soutien et l'accompagnement de l'ADEME dans le cadre du programme AGRIBALYSE 2.

Programme multipartenaire associant les principales parties prenantes françaises de la pêche et de la transformation des produits de la pêche.

Depuis
2016

La CITPPM participe au programme en association avec Xavier Joly Conseil.

Elle a réalisé la collecte des données concernant les anchois et la sardine du Maroc.

2018-2019

- **Restitution du projet ICV pêche et approfondissement des données avec le projet IMPECH.**
- **Montage d'un projet FEAMP** sur la partie aval de la filière (transformation) sur l'ACV/écoconception.

POISSONS APPERTISÉS

RESSOURCES HALIEUTIQUES

Thèse sardine : développer un modèle d'évaluation opérationnel du stock de sardines de l'Atlantique Nord pour une gestion responsable de sa pêche.

Programme piloté par l'IFREMER avec le soutien financier de la FIAC et de la région Bretagne.

Résultats disponibles
fin 2019



La sardine ne fait pas l'objet aujourd'hui d'une gestion de son exploitation bien qu'elle soit une espèce importante en terme de débarquement sur la façade atlantique de la France. Les estimations de biomasse suggèrent qu'elle est actuellement sous-exploitée mais devant une pression de pêche croissante, la mise en place d'un plan de gestion s'impose.

POISSONS APPERTISÉS ET SEMI- CONSERVES D'ANCHOIS

DEFIPEL

Développement d'une approche de gestion intégrée de la filière pélagique française.

Projet piloté par l'IFREMER (suite du projet CAPTAIN) avec l'aide de FFP.

OBJECTIFS

Proposer une approche de gestion écosystémique et intégrée de la pêche pélagique française.

Comblé les manques de connaissances sur l'écologie des petits pélagiques et leurs habitats sur les façades méditerranéenne et atlantique.

Perspectives

2019

- **Restitution du projet CAPTAIN.**
- **Lancement du projet DEFIPEL.**

Implication de la CITPPM

Expertise et lien avec le milieu professionnel.

Mise à disposition de données professionnelles (valeurs nutritionnelles, matières grasses, teneur en eau, etc.).

POISSONS APPERTISÉS

CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL pour l'audit du respect de la charte d'engagement des conserveries françaises de poissons.

Action conduite en partenariat avec le Bureau
Véritas et Oceanic Développement.

2016

La CITPPM est
mandatée par la FIAC
pour mettre en place
un référentiel
permettant d'évaluer
la réalisation des
engagements de la
charte au sein des
entreprises.

2017-2018

Le référentiel est achevé.

**Audits-tests réalisés dans des entreprises
aux caractéristiques différentes,** pour
valider le référentiel.

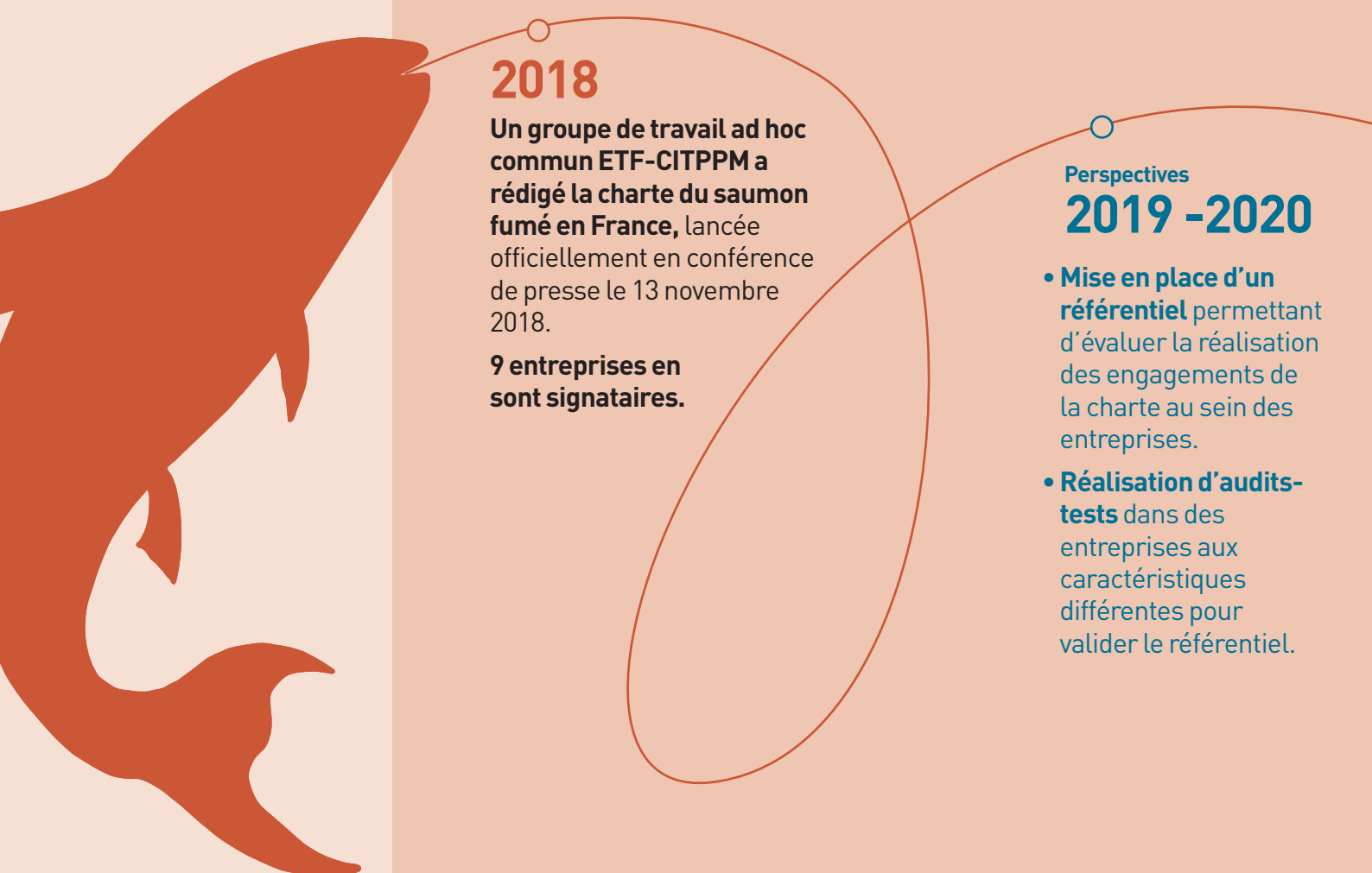
**Réalisation des audits des entreprises
signataires de la charte.**

2019

- Bilan des audits
et mise en place
du suivi des plans
d'action.
- Mise à disposition
d'attestations
pour les
entreprises
auditées.
- Poursuites
des audits.

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL pour l'audit du respect de la charte du saumon fumé en France.



2018

Un groupe de travail ad hoc commun ETF-CITPPM a rédigé la charte du saumon fumé en France, lancée officiellement en conférence de presse le 13 novembre 2018.

**9 entreprises en
sont signataires.**

Perspectives

2019 - 2020

- **Mise en place d'un référentiel** permettant d'évaluer la réalisation des engagements de la charte au sein des entreprises.
- **Réalisation d'audits-tests** dans des entreprises aux caractéristiques différentes pour valider le référentiel.

BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES PLANS DE CONTRÔLE PLANS DE SURVEILLANCE ESSAIS INTERLABORATOIRES



POISSONS
APPERTISÉS

SAUMON
ET TRUITES
FUMÉS

SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

CREVETTES
ET
CRUSTACÉS
CUITS

DÉVELOPPEMENT DE BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES

pour les entreprises de 4 commissions
techniques et valorisation.

OBJECTIF

Surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution.

Cette démarche permet également aux conserveurs de satisfaire à l'article V de la charte d'engagements FIAC mise en place en 2014.

Depuis
2008

Ces données portent sur les autocontrôles des contaminants réglementés (mercure, cadmium, plomb et histamine).

L'outil de collecte a été optimisé avec l'aide de l'ANSES dans le cadre du projet d'Observatoire de la qualité sanitaire des aliments (DGAL 2010-2013) auquel la CITPPM a participé activement.

Depuis
2016

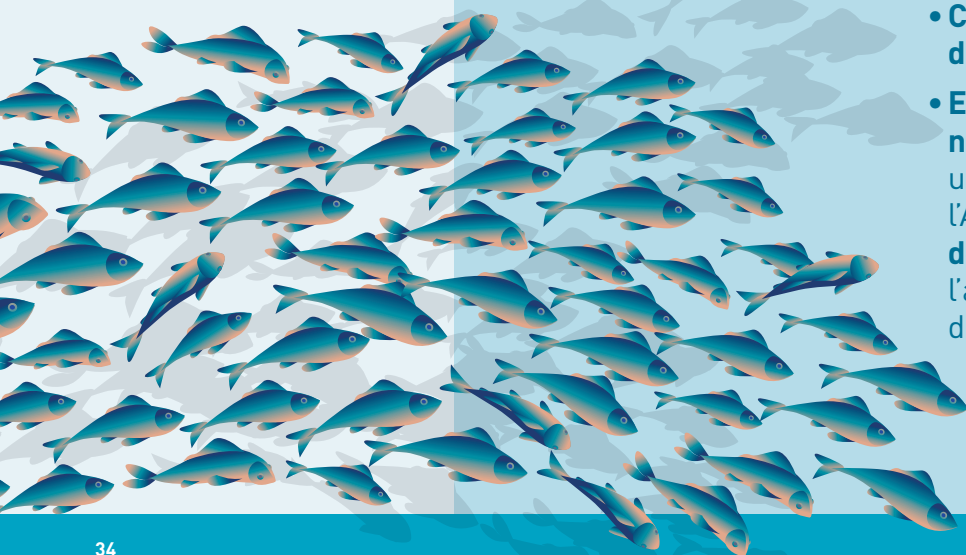
Présentation et mise à disposition de rapports annuels et détaillés.

Synthèse des résultats partagée avec les partenaires (DGAL...).

Outre les contaminants, mise en place d'une banque de données relative aux analyses nutritionnelles.

PERSPECTIVES

- Consolidation des bases avec de nouvelles données (valeurs nutritionnelles STF...).
- Exploitation des données pour établir des notes (à destination des entreprises pour usage auprès des clients et de l'Administration) relatives à la variabilité des valeurs nutritionnelles, et au regard de l'application des tolérances européennes et du calcul du Nutriscore.



POISSONS APPERTISÉS

SAUMON ET TRUITES FUMÉS

PLAN DE CONTRÔLE CONTAMINANTS

OBJECTIF

Surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution.

Parallèlement au dispositif de mise en commun des autocontrôles, la CITPPM met en œuvre un plan de contrôle de certains contaminants (réglementés ou risque émergent), pérennisé depuis 2014.

2018 Ce plan implique les matières premières thon, sardine, maquereau et saumon et porte sur des métaux lourds (cadmium, mercure, plomb et arsenic) et d'autres contaminants (dioxines, PCB, retardateurs de flamme bromés, résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides).

Les produits finis ont aussi été inclus, avec des recherches de présence éventuelle de métaux (zinc, titane, aluminium).

Un rapport commun aux deux commissions techniques sera mis à la disposition des entreprises.

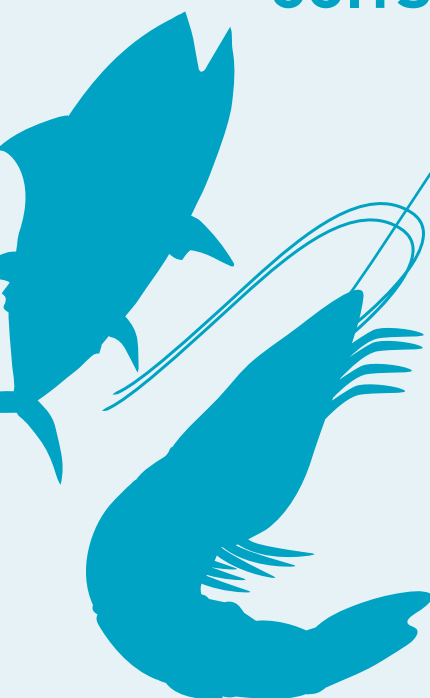
Perspectives

2019

- Présentation des résultats du PC 2018 et mise à disposition du rapport.
- Démarche à reconduire en 2019.
- Un plan de contrôle des dioxines spécifique à la sardine est prévu.

**POISSONS
APPERTISÉS**

**CREVETTES
ET
CRUSTACÉS
CUITS**



ORGANISATION D'ESSAIS INTERLABORATOIRES

OBJECTIFS

Évaluer l'aptitude des laboratoires internes d'usines et des laboratoires externes à fournir des résultats exacts.

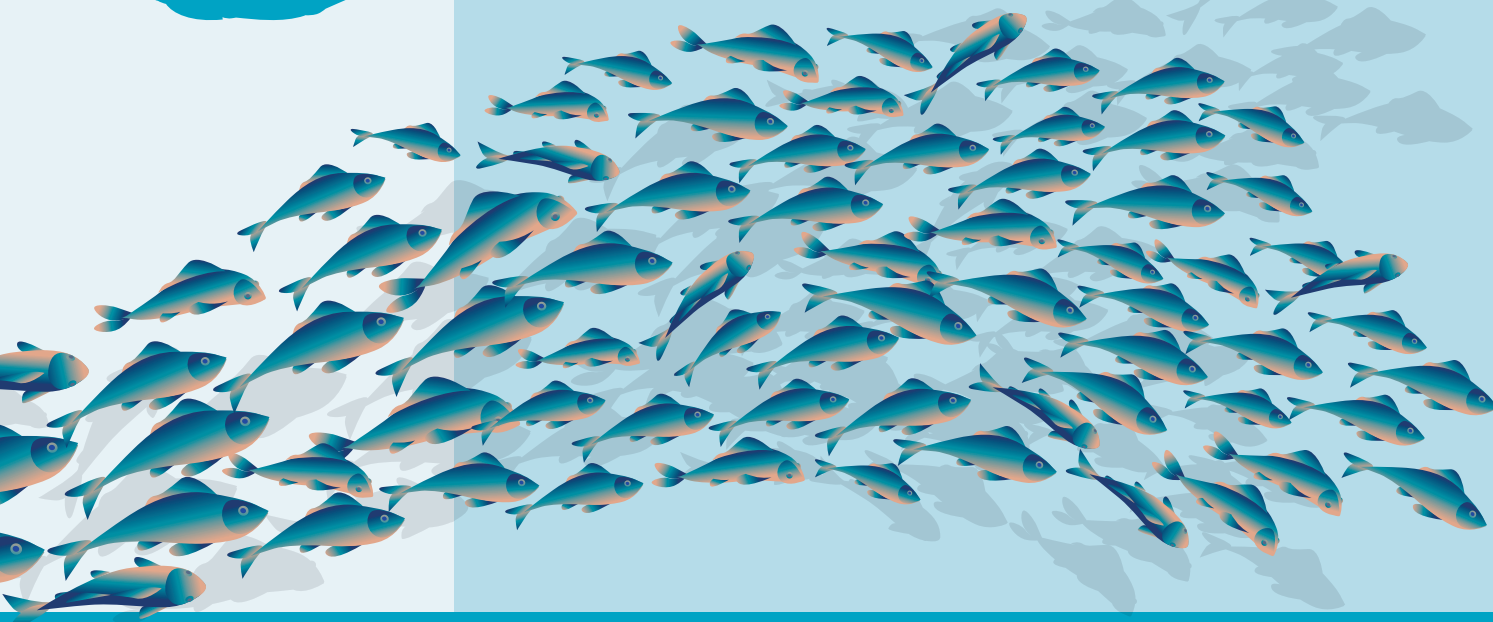
2018 Identification des besoins (difficultés sur le terrain, échange avec les partenaires...).

Perspectives

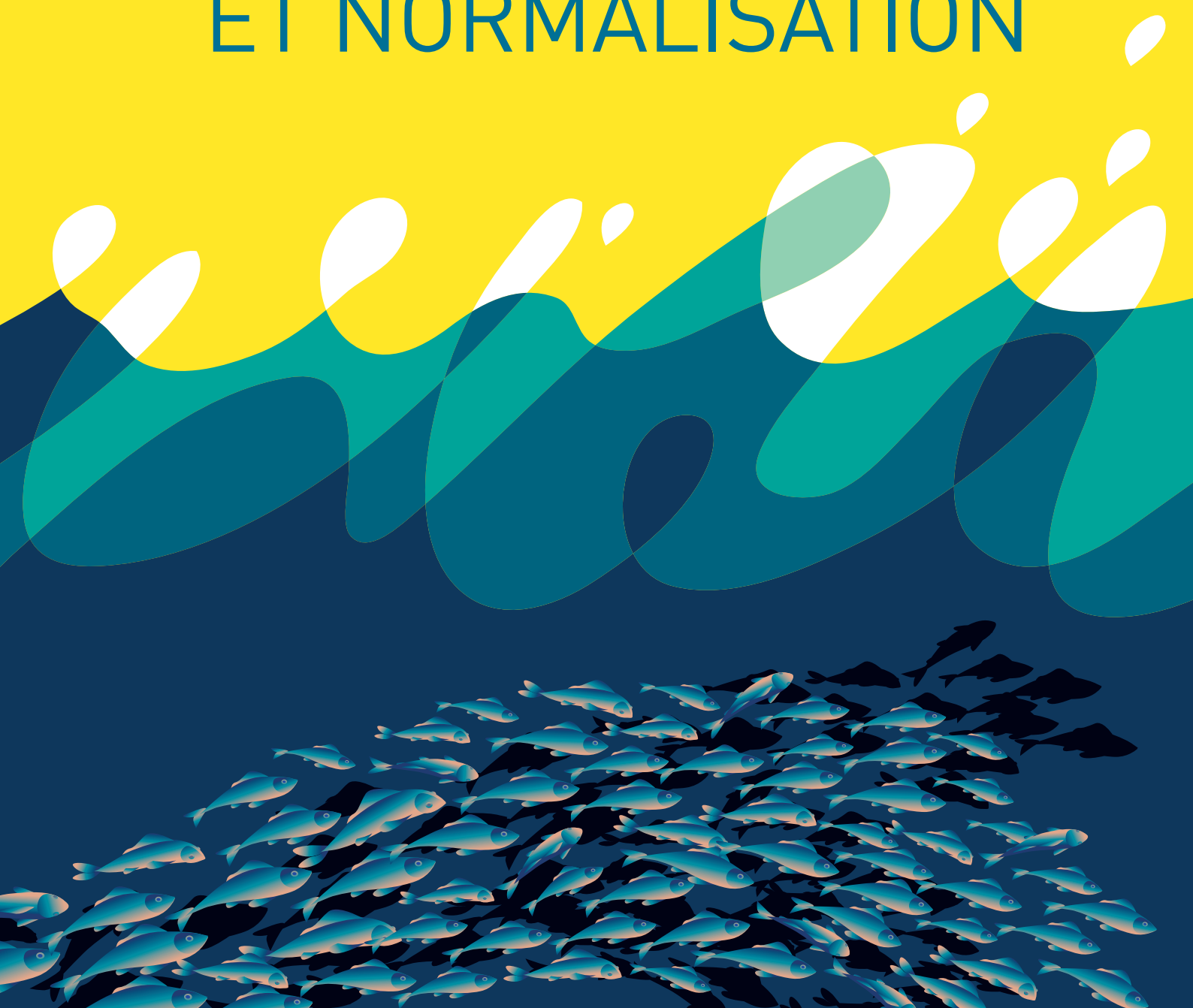
2019

Organisation de 2 essais interlaboratoires :

- dosage de l'histamine dans les poissons en conserves, avec l'ANSES de Boulogne-sur-Mer,
- dosage des sulfites dans les crevettes, avec PFI Nouvelles Vagues.



DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET NORMALISATION



**SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

**CODE D'USAGES ANCHOIS SALÉS
ET PRÉPARATIONS
À BASE D'ANCHOIS SALÉS**

CONTEXTE

Couvrir les présentations
autres que celles décrites
dans le document avec un
minimum de 35 % d'anchois
salés, et, à titre accessoire,
améliorer la rédaction.

Perspectives

2019

- **Présentation
du projet à la DGCCRF.**
- **Avis de la DGCCRF
et diffusion de la
nouvelle version.**

2018

Échanges avec les professionnels
pour examen des besoins.
Rédaction d'un nouveau projet.

POISSONS APPERTISÉS

NORME NF V45-069

Détermination de la masse nette, de la masse de poisson et du pourcentage de miettes dans les conserves de poisson avec milieu de couverture.

Étude de la faisabilité de son portage au niveau européen.

Étude réalisée par AFNOR
pour le compte de la CITPPM.

Elle a porté sur les risques et
les opportunités.

Démarrage en 2017.

2018

Perspectives

2019

**Rapport de faisabilité
présenté** et mis à la
disposition des
entreprises de la
CITPPM.

**Pas de portage
européen compte tenu
des évolutions
réglementaires** en
matière de métrologie
des préemballés.

POISSONS APPERTISÉS

NORME NF V45-064

Conserves appertisées de maquereau.
Révision.

2017

Identification des besoins
Mise en place d'un groupe de travail professionnel
en vue de la rédaction d'un avant-projet.

Perspectives
2019

- Finalisation de l'examen de l'avant-projet.
- Lancement de l'enquête publique.
- Dépouillement et publication de la nouvelle version de la norme.

2018

Finalisation de l'avant-projet
par le groupe de travail.
Réactivation de la commission AFNOR V45C.
Examen de l'avant-projet par la commission V45C.

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

NORME NF V45-065 SAUMON FUMÉ Enquête professionnelle.

CONTEXTE

Dans le cadre de l'examen quinquennal systématique lancé par AFNOR fin 2017, les professionnels doivent se positionner pour le maintien en l'état, la révision ou l'annulation de cette norme.

2018

Enquête réalisée auprès des professionnels de la CITPPM : maintien de la norme en l'état pour une durée supplémentaire de cinq ans (12/2022).

POISSONS APPERTISÉS

NORME NF V45-070

Taux de remplissage des conserves de thon.
Enquête professionnelle.

CONTEXTE

Dans le cadre de l'examen
quinquennal systématique
lancé par AFNOR en 2017,
les professionnels doivent se
positionner pour le maintien
en l'état, la révision ou
l'annulation de cette norme.

2018

Enquête réalisée
auprès des
professionnels de la
CITPPM : maintien de la
norme en l'état pour une
durée supplémentaire
de cinq ans (2022).

COMMISSION V45P

Pêches et produits aquatiques

La CITPPM est membre de la **commission V45P**. Un des principaux sujets de cette commission était la création d'un écolabel pour les produits de la pêche via la commission ISO/TC/234, tentative qui n'a pas abouti. Cette commission AFNOR est mise en sommeil en 2019.

COMMISSION RSE AGRO

Développement durable et responsabilité sociétale dans le secteur agroalimentaire

La CITPPM participe à la **commission RSE-AGRO** de l'AFNOR, la **commission miroir du groupe de travail ad hoc de l'ISO (ISO TC 34/WG21)** porteur du projet de norme ISO 26030 « Développement durable et responsabilité sociétale – Guide d'utilisation de la norme ISO 26000:2010 pour le secteur de l'agroalimentaire ».

COMMISSION V01C

Traçabilité et sécurité des aliments – Management et hygiène

La CITPPM est membre de la **Commission V01C** de l'AFNOR, le **comité miroir du sous-comité ISO/TC 34/SC 17 « Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires »**.

Une grande partie de ses activités concerne la révision de la norme ISO 22000 « Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ».

TRAVAUX SUR L'HISTAMINE

en vue d'une révision du code d'usages du Codex
relatif aux produits de la pêche

Depuis
2015

Suivi des travaux du groupe de travail électronique Codex qui a pour mandat d'élaborer des lignes directrices sur la maîtrise du risque histamine dans les produits de la pêche :
1/ maîtrise amont,
2/ échantillonnage (copilotes : Japon et USA).

Échange avec l'Administration (DGAL) et les autres pays.

Consultation des entreprises.

Fin
2017

Achèvement des travaux sur le volet portant sur les BPF amont.

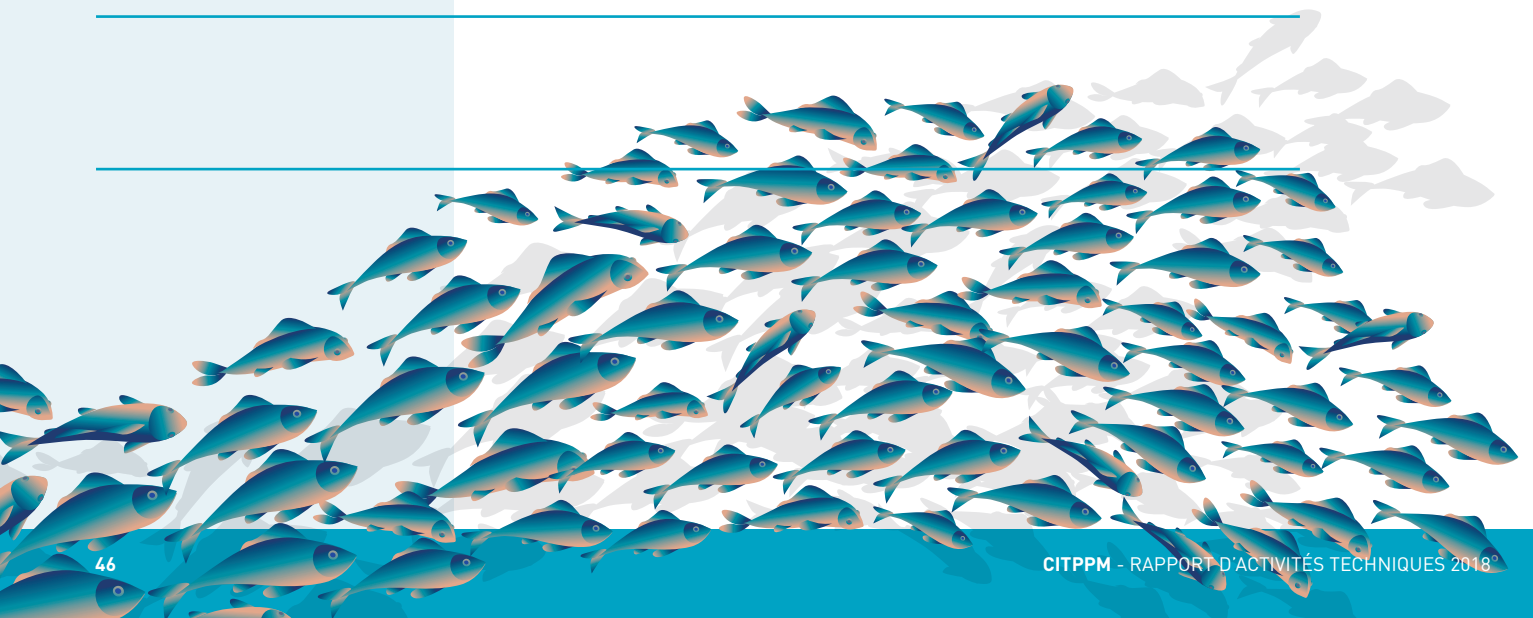
2018
Perspectives
2019

- Diffusion du projet finalisé aux entreprises concernant le volet maîtrise amont.
- Début des travaux sur le volet échantillonnage : mise en place de plans d'échantillonnage.
- Fin des travaux : 2019-2020

NOTES



NOTES





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

44 RUE D'ALÉSIA
75682 PARIS CEDEX 14
T. 01 53 91 44 44
www.citppm.org

