



RAPPORT D'ACTIVITÉS TECHNIQUES 2020



LE MOT DE VINCENT GÉLAMUR, PRÉSIDENT DE LA CITPPM

Les enjeux de 2020 et les perspectives des prochaines années

Les grandes problématiques partagées par tous les acteurs du secteur agroalimentaire se retrouvent dans ce rapport d'activités techniques de la CITPPM de 2020 : enjeux sanitaires (Listeria, contaminants, ...), gestion pérenne des ressources halieutiques, développement durable et responsabilité sociétale des entreprises, valorisation nutritionnelle des produits de la pêche...

Le traitement de ces questions par la CITPPM permet l'anticipation et la mise en commun des efforts pour la recherche de réponses collectives de la filière. Cette gestion commune permet également de tisser des liens privilégiés au travers de partenariats publics-privés avec des experts scientifiques de haut niveau, issus de centres techniques privés et d'instituts publics de renommée.

L'année 2020 a été marquée par une crise sanitaire d'une ampleur inédite, n'ayant freiné en rien les nombreux enjeux législatifs qui s'imposent dans un calendrier très soutenu. Les entreprises de notre secteur ont su répondre de façon fiable et pragmatique, et nous ont largement encouragés à les aider dans leurs engagements, démontrant l'excellence de la filière.

Ce bilan de l'année écoulée fait d'ores et déjà écho aux grandes préoccupations sanitaires et environnementales des années à venir.

SOMMAIRE

1

ÉTUDES ET RECHERCHES APPLIQUÉES

- a. Qualité, sécurité et loyauté des produits p. 5
- b. Développement durable et responsabilité sociétale des entreprises p. 28

2

BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE ESSAIS INTER-LABORATOIRES

-
- a. Bases de données d'autocontrôles p. 38
 - b. Plans de contrôle et de surveillance p. 41
 - c. Organisation d'essais inter-laboratoires ... p. 44

3

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET NORMALISATION

- a. Codes d'usages p. 47
- b. Normalisation p. 49
- c. Codex alimentarius p. 52

LES PARTENAIRES DE LA CITPPM p. 54



1 ÉTUDES ET RECHERCHES APPLIQUÉES

1.a

Qualité, sécurité et loyauté des produits





ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS

SPORE-IN, SPORE-OUT ET SPOREFISH

MAÎTRISE DES CONTAMINANTS SPORULÉS THERMOPHILES

Partenariat : porté par ADRIA Développement, en partenariat avec la CITPPM, le CTCPA, ALTIC et le LUBEM

CONTEXTE ET 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 pour la filière des produits de la pêche transformés.

2019

Montage et lancement d'un pré-projet financé par la CITPPM, avec l'ensemble des partenaires (sauf LUBEM) : identification des besoins et mise au point de la méthodologie en vue de constituer une première banque de données d'isolats de conserves non stables à 55 °C.

2020

Déclinaison en 2 projets distincts, financés par la CITPPM :

- **SPORE-In** : caractérisation des intrants – Étude des contaminations des matières premières entrant dans la composition des conserves potentiellement sources d'instabilités ;

- **SPORE-Out** : établissement d'une base de données pérenne des instabilités à 37 °C et 55 °C.

PERSPECTIVES 2021

Montage et lancement du projet SPOREFISH, associant le LUBEM. Financement des partenaires des régions Bretagne et Pays de la Loire par VALORIAL.

Ce projet permettra d'étudier de façon approfondie les flores thermophiles conduisant à des instabilités dans les conserves de poissons élaborées (soupes et tartinables notamment), directement au niveau de sites industriels, et de mettre en place des moyens de maîtrise adéquats pour l'ensemble de la filière.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS

PROJET CORROCOAT

ÉVALUATION DE LA RÉSISTANCE DES VERNIS DE BOITES MÉTALLIQUES

Partenariat : projet conduit par le CTCPA (Bourg-en-Bresse), inclusion de conserves de poissons

CONTEXTE ET OBJECTIFS

De nouveaux vernis sont utilisés par les fabricants de boîtes métalliques depuis l'interdiction de l'utilisation du BPA.

Ce projet vise à étudier la tenue de ces nouveaux vernis à travers deux axes :

- maîtrise des DDM,
- étude des défauts d'aspect ou de corrosion via la réalisation de test de vieillissement accéléré sur plusieurs recettes.

2020

Expression des besoins et échanges avec le CTCPA.

PERSPECTIVES 2021

Sélection des recettes à tester
Lancement des travaux.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS

MODÉLISATION DU TAUX DE MATIÈRE GRASSE DES SARDINES

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec le laboratoire LABEXIA/CARSO

OBJECTIFS

Établir annuellement un modèle de calcul harmonisé qui permette aux professionnels de calculer le taux de matière grasse totale des sardines fraîches, à réception en usine, à partir d'une analyse rapide du taux d'humidité.

2019

Enquête d'état des lieux des pratiques professionnelles en vue d'établir :

- un protocole harmonisé de détermination du taux d'humidité en routine,
- un modèle de calcul harmonisé à utiliser durant la saison de pêche 2020.

2020

Établissement d'un modèle harmonisé à utiliser durant la saison de pêche 2021.

Mise en place et réalisation d'un plan d'analyses collectif annuel visant à alimenter le modèle à utiliser en 2022 (l'année n + 1).

PERSPECTIVES 2021

Poursuite des travaux, avec l'amélioration du volume d'échantillonnage en début et en fin de saison de pêche.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

**POISSONS
APPERTISÉS**

ÉTUDE CONSOMMATEUR

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec OpinionWay, à la demande de la FIAC Poissons conservés

CONTEXTE ET OBJECTIFS

L'étiquetage nutritionnel (et par conséquent le Nutri-Score) est actuellement calculé, dans la plupart des cas, sur le produit égoutté (cf. position FIAC d'octobre 2014 : interprétation pour les produits avec milieu de couverture). Or, les pratiques des consommateurs vis-à-vis des huiles de couvertures et des sauces ne sont pas uniformes. Cette étude consommateur vise à clarifier les pratiques des consommateurs vis-à-vis de ces milieux de couvertures (huiles et sauces) pour les conserves de poissons (consommation ou non, en totalité ou partiellement, etc.).

2020

Identification des besoins et du prestataire.

PERSPECTIVES 2021

Réalisation de l'étude et restitution à la Commission technique Poissons appertisés.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

FACTEURS DE CONCENTRATION

ÉTUDE DES FACTEURS DE CONCENTRATION DES PRODUITS FINIS EN CONSERVE

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec des laboratoires partenaires (LABEXIA/CARSO, EUROFINS, ...)

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Mise en place et/ou mise à jour de facteurs de concentration des métaux lourds réglementés (Cd, Hg, Pb) dans les produits de la pêche transformés. En effet, le règlement (CE) 1881/2006 ne fixe des seuils que sur les produits bruts/frais. Pour les produits transformés, le règlement prévoit l'emploi de facteurs de concentration ou de dilution, qui restent à déterminer par l'industriel.

2017-2018

Travaux sur les conserves de thon et de sardines, et les anchois salés en semi-conserves.

2019-2020

Travaux sur la conserve de maquereaux.

PERSPECTIVES 2021-2022

Étude sur la conserve de sardines (l'étude de 2017-2018 n'était pas concluante).



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

CONSERVATION APRÈS OUVERTURE

ÉTUDE DES CONDITIONS DE CONSERVATION APRÈS OUVERTURE DE PRODUITS ET DÉLAI DE CONSUMMATION

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec ACTALIA et AERIAL

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Établir une recommandation CITPPM pour les mentions d'étiquetage en application de l'article 25 du règlement INCO.

2016

Réalisation de tests de vieillissement basés sur la microbiologie prévisionnelle (SYM'PREVIUS) pour évaluer l'évolution de la qualité des **conserves de poissons appertisés** après ouverture, pour les gros boîtages.

2017

Réalisation de tests de vieillissement basés sur la microbiologie prévisionnelle (SYM'PREVIUS) pour évaluer l'évolution de la qualité des **anchois salés, anchois marinés**, ainsi que des produits dérivés, après ouverture.

2018

Étude de l'effet de la couverture d'huile et réalisation de tests de vieillissement en laboratoire permettant d'étudier les levures/moisissures non prises en compte par la microbiologie prévisionnelle, pour les **anchois salés et marinés**.

2019-2020

Projet ANCHOSTORE - étude de l'effet des contenants et de l'ajout d'additifs - élargissement du spectre de recettes étudiées (**anchois salés et marinés**).

2020

Étude des conditions de conservation après ouverture sur les petits boîtages (**poissons appertisés**) : réalisation de simulations de croissances microbiennes. Restitution des travaux et recommandations à la Commission technique Poissons appertisés.

PERSPECTIVES 2021

Étude de la conservation après ouverture pour les **anchois marinés** « gros boîtages ».



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

ADULTÉRATION HUILE D'OLIVE

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec l'ITERG

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Inquiétude des professionnels quant à la qualité réelle de l'huile d'olive reçue de leurs fournisseurs. Mise au point sur les modalités de qualification des huiles d'olive, suivi des cas de fraude, suivi des non-conformités, ...

2018

Échange avec l'ITERG.
Veille bibliographique.

2019

Enquête auprès des entreprises : mise en commun des pratiques (conditions de stockage, modalités de contrôle), identification et gestion des non-conformités, ...

2020

Mise en commun des autocontrôles réalisés en 2019 par les entreprises.

PERSPECTIVES 2021

Suivi annuel des non-conformités et échange avec les partenaires.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

CRISTAUX BLANCS

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle et le laboratoire UPSCIENCES

CONTEXTE ET OBJECTIFS

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 » blancs n'est pas esthétique et les circonstances de leur apparition ne sont pas connues.

2019-2020

Étude du phénomène d'apparition de points blancs dans les anchois salés durant leur conservation.
Recherches bibliographiques
Élaboration d'une fiche d'information aux entreprises.
Élaboration d'un protocole d'échantillonnage et d'analyses de produits cibles.

PERSPECTIVES 2021

Caractérisation d'échantillons en laboratoire : analyses de la tyrosine et microbiologiques.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

PROBALIM – Microbiologie prévisionnelle

Partenariat : collaboration avec le RMT ACTIA QUALIMA, coanimé par AERIAL et ACTALIA

2017

Prise en compte de la spécificité produit du saumon fumé : intégration du modèle PROBALIM à l'outil SYM'PREVIUS de microbiologie prévisionnelle (« Module saumon fumé »). Formation des équipes qualité des entreprises à la microbiologie prévisionnelle (SYM'PREVIUS).

2018-2019

Formation approfondie des entreprises à l'outil de microbiologie prévisionnelle (Module saumon fumé), bilan des formations, de l'impact terrain et de la valeur ajoutée de l'outil. Bibliographie sur les phénols, liés aux process de fumage, enquête sur les pratiques.

2020

Étude approfondie sur les phénols et leurs propriétés, en lien avec le process de fumage (AERIAL).

PERSPECTIVES 2021

Restitution des travaux sur les phénols. Intégration au modèle SYM'PREVIUS des données relatives à l'impact des phénols comme levier de maîtrise supplémentaire contre *Listeria monocytogenes* : construction d'un modèle générique applicable à l'ensemble de la filière.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

MAÎTRISE DU DANGER *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec ACTALIA, CECALAIT, AERIAL et l'ANSES

2012

Rédaction d'une note relative à « l'approche retenue par les professionnels du STF pour la maîtrise du risque *L. monocytogenes* » en complément du GBPH.

2017-2018

Décision de mettre à jour et de compléter cette note au regard de données récentes permettant de mieux évaluer le risque consommateur et l'exposition à *L. monocytogenes* dans la filière. État des lieux des informations nécessaires à l'évaluation de cette exposition. Établissement d'une méthode de dénombrement faible taux (au seuil de 1 ufc/g) dérivée de la méthode de référence, et détermination de la justesse de la méthode en vue d'établir son profil d'exactitude (en partenariat avec ACTALIA).

2019

Mise en application de la méthode faible taux au sein des entreprises, appropriation sur la base du protocole établi.

2020

Caractérisation de la méthode : essai inter-laboratoires pour évaluer la fidélité (répétabilité et reproductibilité) de la méthode faible taux et compléter son profil d'exactitude. Mise à jour de la Note argumentaire et premiers échanges avec l'Administration (DGAL).

PERSPECTIVES 2021

Poursuite des échanges avec la DGAL
Démarche pour la reconnaissance des autocontrôles des professionnels réalisés par cette méthode faible taux (1 ufc/g), échanges avec le LNR (ANSES Maisons-Alfort).
Normalisation de la méthode faible taux (1 ufc/g) (AFNOR).



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

PERSISTANCE

APPROCHE COMBINÉE PHÉNOTYPIQUE ET GÉNOMIQUE POUR UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DE LA PERSISTANCE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE

Partenariat : porté par ACTALIA, en collaboration avec l'ANSES Boulogne, l'ANSES Fougères et le CHU Caen, soutenu par le FEAMP et la CITPPM

OBJECTIFS

Recherche et identification de gènes de résistance aux biocides chez *Listeria monocytogenes* en vue d'adapter les techniques de nettoyage/désinfection (application de la technique la plus appropriée en fonction de la souche identifiée).

2019

Montage du projet, dépôt au niveau du FEAMP (Mesure 47).

2020

Lancement du projet.

PERSPECTIVES 2021

Suivi des travaux en Commission Technique Saumon et truite fumés.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

SILVERPROTECT

MATÉRIAUX INNOVANTS INCLUANT DES IONS ARGENT POUR GARANTIR UNE MEILLEURE SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE

Partenariat : porté par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, en collaboration avec le Pôle Aquimer, ACTALIA, l'ANSES de Fougères, l'IUT St-Brieuc, l'INRA Villeneuve d'Ascq, le Syndicat Pisciculteurs salmoniculteurs du Nord, le Consortium industriel PUREZONE et la CITPPM. Soutenu par le FEAMP

OBJECTIFS

Étude de l'utilisation de matériaux innovants, contenant des ions argent, en mesure préventive de la colonisation de l'environnement de production par *Listeria monocytogenes*.

2019

Montage du projet et dépôt au niveau du FEAMP (mesure 47).

2020

Lancement du projet et implication des professionnels.

PERSPECTIVES 2021

Suivi des travaux en Commission Technique Saumon et truite fumés et via l'implication des professionnels sur le terrain.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

TYPLM

INVENTAIRE ET DÉVELOPPEMENT D'UN OUTIL PERFORMANT DE PCR POUR LA DÉTERMINATION DES COMPLEXES CLONAUX DE SOUCHES DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* ISOLÉES DANS LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

Partenariat : porté par la CITPPM, en collaboration avec l'ANSES de Boulogne-sur-Mer et de Maisons-Alfort, financé par FFP (appel à projet enjeux immédiats)

OBJECTIFS

Réalisation d'un inventaire et développement d'un outil PCR pour la détermination des complexes clonaux de souches de *Listeria monocytogenes* isolées dans la filière pêche/aquaculture.

2019

Montage et dépôt du projet (appel à projet « Enjeux immédiats » de France Filière Pêche).

2020

Réalisation des travaux.

PERSPECTIVES 2021

Restitution des travaux aux entreprises.
Perspectives : nouvel inventaire des souches de la filière.
Transfert de la méthode au niveau des centres techniques, des laboratoires d'analyse privés, des entreprises.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS**

INNOSALT

OPTIMISATION DU SALAGE DU SAUMON ET DE LA TRUITE FUMÉS

Partenariat : porté par la CITPPM, en partenariat avec l'INRAE, avec la prestation du CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, BLUEPANEL et PHYTOCONTROL, soutenu par le FEAMP

OBJECTIFS

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, en vue d'obtenir une meilleure homogénéité et d'optimiser les teneurs en sel utilisées.

2018-2019

Montage et lancement du projet
Recensement des pratiques des professionnels et mise en place d'une grille d'évaluation sensorielle.

2020

Poursuite des travaux :
caractérisation physicochimique de la composition et de la structure des filets de saumon et de truite,
caractérisation de la diffusion du sel et impact sur l'évolution de la structure/texture, modélisation mathématique (travaux INRAE).

PERSPECTIVES 2021

Poursuite des travaux.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

EXSUDATS

Partenariat : porté par la CITPPM en partenariat avec l'ADEPALE

CONTEXTE ET OBJECTIF

Les entreprises rencontrent de plus en plus de difficultés avec certains de leurs clients quant aux contrôles du poids réalisés par les clients à réception sur une fraction de lot. Or les contrôles du poids au sein de l'entreprise s'effectuent sur un lot de fabrication et au moment de l'emballage. Les écarts constatés à réception, peuvent s'expliquer, entre autres, par le phénomène d'exsudation des produits.

2020

Afin de répertorier les pratiques des professionnels en termes de contrôles du poids et de situer le taux d'exsudation constaté, une enquête a été menée auprès des entreprises.

PERSPECTIVES 2021

Rédaction d'une Note / Position professionnelle.
Réflexion sur la révision de la norme saumon fumé (NF V45-065), particulièrement sur la méthode relative à la détermination du poids net à réception, et révision des tolérances en terme d'exsudat maximal.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

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*

Partenariat : projet porté par AERIAL, en partenariat avec la CITPPM, ACTALIA et l'ANSES de Boulogne-sur-Mer. Soutenu par FranceAgriMer.

CONTEXTE ET OBJECTIF

Le projet s'inscrit dans une démarche de gestion de la sécurité microbiologique des aliments basée sur l'analyse du risque.

Il doit 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.

2018-2020

Le modèle est un outil d'aide à la prise de décision destiné aux professionnels. Il permet d'enrichir en études quantitatives le système HACCP des entreprises et leur Plan de Maîtrise Sanitaire. Formation des professionnels à l'outil de microbiologie prévisionnelle. Évaluation de la formation.

PERSPECTIVES 2021

Session de formation approfondie, application de cas pratiques.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits

CREVETTES
ET
CRUSTACÉS
CUITS

SULFITES

Partenariat : avec PFI Nouvelles Vagues, pour le compte de l'ETF, Groupe Crevettes et Crustacés Cuits.

CONTEXTE

Identification de difficultés terrain, confirmées par les mises en commun de résultats d'autocontrôles, concernant les LMR (reg. CE 1333/2008) en sulfites pour les crevettes et langoustes / langoustines cuites : les teneurs autorisées sur les produits cuits sont inférieures à celles autorisées sur les produits crus.

2018-2020

Démarche d'évolution réglementaire.
Amélioration de la méthode d'analyse.

OBJECTIFS

Montage d'un dossier technique, action au niveau européen via l'AIPCE.
Organisation d'un EIL au niveau français (laboratoires internes et prestataires).
Contact de l'ADEPALE avec l'Administration (DGCCRF).

PERSPECTIVES 2021

Poursuite d'études sur l'impact de la méthode d'analyse sur le résultat (préparation des échantillons, calibres, espèces, etc.) en lien avec PFI NV.
Échanges avec l'Administration.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**POISSONS
APPERTISÉS,
SAUMON ET
TRUITE
FUMÉS,
SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

FICHES RISQUES

ÉTAT DES LIEUX SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE SUR
DES SUJETS MÉDIATISÉS TOUCHANT LA RÉPUTATION
DES PRODUITS

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec le CRITT
Agroalimentaire de La Rochelle

OBJECTIFS

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

2021

Veille active et identification de sujets d'intérêt, notamment les composés perfluorés.

2018-2019

Rédaction de fiches synthétiques à l'usage des membres de la CITPPM : Arsenic, Points blancs (Anchois salés), Microplastiques, Cadmium, Huiles minérales.

2020

Poursuite des travaux : nouvelles fiches concernant les RFB, les PCB et Dioxines, les Struvites, et les Pesticides.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**TOUS
MÉTIERS**

NUTRISCORE

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle ; pour le compte des syndicats de l'ADEPALE (FIAC et ETF), du SNCE et du SNSSP

OBJECTIFS

Proposition de modification du système de notation du Nutri-score pour revaloriser les produits de la pêche : mise en avant des qualités nutritionnelles du poisson (oméga 3, protéines, etc.)

2019

La CITPPM est mandatée par la FIAC et l'ETF pour le montage du groupe de travail, et la rédaction du dossier technique.

Collecte de données, contact avec les professionnels, avec la DGS, échanges avec l'AIPCE en vue d'une présentation du dossier à la commission européenne.

2020

Finalisation du dossier technique et présentation aux services officiels (DGS).

Échanges avec l'AIPCE.

Recommandation du Conseil consultatif des marchés.

PERSPECTIVES 2021

Cf. travaux ADEPALE.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**POISSONS
APPERTISÉS,
SAUMON ET
TRUITE
FUMÉS,
SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

MICROSCOP

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

Partenariat : porté par la CITPPM, en partenariat avec l'UMF, l'ULCO, et l'ANSES de Boulogne-sur-Mer et la prestation du CRITT ; avec le soutien du FEAMP (mesure 26)

OBJECTIFS

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 consommateurs.

2021

Lancement des travaux.

2018

Échanges avec l'ANSES, définition du périmètre de l'étude.

2029-2020

Montage technique et administratif d'un projet FEAMP.
Dépôt auprès de FranceAgriMer.
Durée : 36 mois.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**POISSONS
APPERTISÉS,
SAUMON ET
TRUITE
FUMÉS,
SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

HUILES MINÉRALES

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec l'ITERG

OBJECTIFS

Éclairer les 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.

2018

Mise au point de la méthode d'analyse des MOSH et MOAH par l'ITERG pour les produits de la pêche.

2019-2020

Acquisition de données : réalisation d'un plan d'analyses pour les différents métiers de la CITPPM.

PERSPECTIVES 2021

Approfondissement des résultats, nouveau plan d'études pour les résultats douteux.
Étude de la migration emballage – produit.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

**Qualité,
sécurité et
loyauté des
produits**

**GT
TRANSVERSAL
AD HOC**

ÉTUDE CHAIRPULPE

Partenariat : porté par la CITPPM, en partenariat avec PFI Nouvelles Vagues, Histalim et IDMer

OBJECTIFS

Élaboration d'un document de référence (Catalogue produits).
Mise en place d'indicateurs analytiques pertinents pour la caractérisation et le contrôle des produits (chairs et pulpes).

2018

Présentation des résultats de l'étude CHAIRPULPE (financée par France AgriMer).
Rédaction d'un projet de catalogue produits (sans indicateurs).

2019-2020

Lancement d'une étude de déploiement des indicateurs analytiques : formation à l'échelle de déstructuration et plan d'analyses.
Mise en place d'une base de données collective sur les indicateurs pertinents.

PERSPECTIVES 2021

Finalisation d'une première version de catalogue avec les indicateurs et partage avec l'Administration (DGCCRF).
Restitution des résultats de l'étude de déploiement.

1.b

Développement durable et responsabilité sociétale des entreprises





ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

**POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

FICHES ESPÈCES

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec Bureau Veritas et Oceanic Développement

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Élaboration de fiches par espèce, chacune faisant état des connaissances biologiques de l'espèce, des dernières données concernant la pêche (captures, engins, ...), et de l'état de la ressource.

Aider les entreprises à inclure un objectif de durabilité dans leur processus de sélection des matières premières poissons.

PERSPECTIVES 2021

8 fiches à mettre à jour.

DEPUIS 2014

24 fiches ont été rédigées (thons germon et tropicaux, sardine, anchois et maquereau), avec une mise à jour annuelle selon la publication des avis scientifiques.

2020

6 fiches ont été mises à jour



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

**POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS**

ECOFISH

AMÉLIORER LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES CONSERVES ET SEMI-CONSERVES DE POISSONS SUR L'ENSEMBLE DE LEUR CYCLE DE VIE

Partenariat : porté par la CTPPM, en partenariat avec le CTCPA et l'INRAE, avec la collaboration de X. JOLY Conseil, soutenu par le FEAMP (mesure 26)

OBJECTIF

Réalisation d'inventaires de cycles de vie pour la partie aval de la filière (du débarquement à la fin de vie des produits), en lien avec les triplets « espèce - zone de pêche - engin » étudiés dans les projets ICV PECHE et IMPECH (amont de la filière, projets ayant permis de collecter des données concernant les anchois et la sardine du Maroc, notamment).

2019

Montage technique et administratif d'un projet FEAMP ECOFISH. Dépôt auprès de FranceAgriMer.
Durée : 24 mois.

2020

Échanges avec FranceAgriMer dans le cadre de l'instruction du dossier.

PERSPECTIVES 2021

Lancement du projet ECOFISH.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

POISSONS
APPERTISÉS

THÈSE SARDINE

Partenariat : programme piloté par l'IFREMER, soutenu par la FIAC, la CITPPM, le CNPMM et la Région Bretagne

OBJECTIF

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

2019

Mise à disposition des premiers résultats.

2020

Finalisation des travaux et restitution.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

POISSONS
APPERTISÉS
ET SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

DEFIPEL

DÉVELOPPEMENT D'UNE APPROCHE DE GESTION INTÉGRÉE DE LA FILIÈRE PELAGIQUE FRANÇAISE

Partenariat : projet piloté par l'IFREMER (suite du projet CAPTAIN), en partenariat avec la CITPPM, la FIAC, le CNPMM, FROM NORD, Pêcheurs de Bretagne, OP Vendée, Pêcheurs d'Aquitaine, le Comité départemental du Finistère, Parc Naturel Marin d'Iroise, Amure, LIENSs, soutenu par France Filière Pêche

OBJECTIF

Proposer une approche de gestion écosystémique et intégrée de la pêcherie pélagique française. Combler les manques de connaissances sur l'écologie des petits pélagiques et leurs habitats sur les façades Méditerranéenne et Atlantique.

2019

Restitution du projet CAPTAIN et lancement du projet DEFIPEL. Mise à disposition de données professionnelles collectées par la CITPPM (taux de matière grasse, humidité, protéines).

2020

Lancement du projet.

2021

Suivi des travaux (jusqu'en 2023) par les Commissions Techniques Poissons appertisés et Semi-conserves d'anchois de la CITPPM.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

**POISSONS
APPERTISÉS**

CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL D'AUDIT SUR LE RESPECT DE LA CHARTRE D'ENGAGEMENT DES CONSERVERIES FRANÇAISES DE POISSONS

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec Bureau Veritas et Oceanic Développement, pour le compte de la FIAC

2016

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

2021

Renouvellement des audits et révision de la charte.

2017-2018

Finalisation de la grille d'audit et réalisation d'audits des entreprises signataires de la charte.

2019-2020

Bilan des audits 2018 et mise en place du suivi des plans d'action. Mise à disposition d'attestations pour les entreprises auditées. Poursuites des audits.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL D'AUDIT DU RESPECT DE LA CHARTE DU SAUMON FUMÉ EN FRANCE

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec CERTIPAQ, pour le compte du Groupe Saumon et truite fumés de l'ETF

2018

Un GT ad hoc commun ETF/CITPPM a rédigé une charte du saumon fumé en France, lancée en conférence de presse le 13 novembre 2018. 10 entreprises de l'ETF sont signataires.

2019

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 pour valider le référentiel.
Lancement du logo « Fumé en France ».

2020

Réalisation des audits des entreprises signataires de la charte par CERTIPAQ.

2021

Lancement de la démarche pour la truite fumée en France : mise à jour de la charte, construction du référentiel et planification des audits initiaux et de renouvellement.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

SAUMONO

DÉVELOPPEMENT D'EMBALLAGES SOUPLES RECYCLABLES POUR LA FILIÈRE SAUMON ET TRUITE FUMÉS

Partenariat : financé par la CITPPM, en partenariat avec l'ADEPALE, le CRITT Agroalimentaire La Rochelle, le CTCPA, CITEO, ELIPSO, l'IPC

OBJECTIF

Développement d'un emballage mono-matériau recyclable pour la filière saumon et truite fumée (cf. loi AGECE), répondant à l'ensemble des contraintes actuelles.

2020

Initiation de la démarche, montage du consortium et du projet.

2021

Lancement des travaux :
- rédaction du cahier des charges fonctionnel de l'emballage ;
- appel à manifestation d'Intérêt auprès des fabricants d'emballage.
À venir : test mécanique et physicochimiques des solutions proposées (étanchéité, pelabilité, résistance, etc.), test de la recyclabilité.



ÉTUDES ET
RECHERCHES
APPLIQUÉES

Développement
durable et
responsabilité
sociétale des
entreprises

POISSONS
APPERTISÉS
ET SAUMON
ET TRUITE
FUMÉS

PEPEAT

EXPÉRIMENTATION SUR L’AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

Partenariat : projet porté par l’ADEPALE, en partenariat avec le CTCPA, financé par la CITPPM, le CTCPA et les syndicats de l’ADEPALE

CONTEXTE ET OBJECTIF

Des travaux d’évaluation de l’empreinte environnementale des produits ont été entrepris, conduisant au développement de référentiels méthodologiques et de bases de données, dont la base Agribalyse de l’ADEME.

L’objectif de ce projet est de participer à l’expérimentation sur l’Affichage environnemental prévue dans le cadre de la loi AGECE.

La CITPPM finance les travaux pour les produits de son périmètre (conserves et poissons fumés).

2020

Initiation de la démarche, montage du projet.

2021

Lancement du projet.

Suivi des travaux des différents GT.
Collaboration pour la mise à jour de la base de données AGRIBLAYSE de l’ADEME.

2 BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE ESSAIS INTER- LABORATOIRES

2.a

Bases de données d'autocontrôles





BASES DE
DONNÉES
D'AUTOCONTRÔLES
PLANS DE
CONTRÔLE ET DE
SURVEILLANCE
ESSAIS INTER-
LABORATOIRES

**Bases de
données
d'auto-
contrôles**

**TOUS
MÉTIERES**

DÉVELOPPEMENT DE BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES ET VALORISATIONS

OBJECTIFS

Surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution annuelle (outil d'aide à la prise de décision, réponse aux chartes d'engagements, contribution aux débats, etc.).

2 volets :

- contaminants, sulfites (spécifique aux crustacés),
- valeurs nutritionnelles.

DEPUIS 2008

Mise en commun des données d'autocontrôles sur les **contaminants** réglementés (Hg, Cd, Pb, histamine et *Listeria monocytogenes*, notamment).

Participation active aux travaux de la section sanitaire de l'Observatoire de l'alimentation entre 2011 et 2015.

DEPUIS 2016

Présentation et mise à disposition de rapports statistiques annuels détaillés.

Intégration du volet **valeurs nutritionnelles** pour les 4 métiers représentés par la CITPPM.

Établissement de notes de synthèse ou d'argumentaires.

PERSPECTIVES

Consolidation des bases et valorisation auprès des partenaires et de l'Administration (ex. DGAL).

Exploitation et valorisation des données :

- alimenter des positions professionnelles (ex. notes relatives à la variabilité des valeurs nutritionnelles au regard de l'application des tolérances européennes et du calcul du Nutri-score) ;
- contribuer à la mise à jour des données de la table nutritionnelle du CIQUAL.



BASES DE
DONNÉES
D'AUTOCONTRÔLES
PLANS DE
CONTRÔLE ET DE
SURVEILLANCE
ESSAIS INTER-
LABORATOIRES

**Bases de
données
d'auto-
contrôles**

**TOUS
MÉTIERES**

GT CADMIUM

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le GT Cadmium est le 1^{er} GT 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. Ayant un mandat de 1 an, les objectifs de ce GT sont :

- 1/ d'évaluer le dispositif français de surveillance du Cd,
- 2/ de proposer des améliorations en termes de méthodologie, pour une meilleure priorisation des dangers.

2020

Lancement des travaux du GT.
Contribution de la CITPPM à l'appel à données via sa banque de données (10 ans).

PERSPECTIVES 2021

Poursuite des travaux avec la participation active de la CITPPM.
Exploitation des livrables pour optimiser le dispositif de surveillance de la CITPPM.

2.b

Plans de contrôle et de surveillance





BASES DE
DONNÉES
D'AUTOCONTRÔLES
PLANS DE
CONTRÔLE ET DE
SURVEILLANCE
ESSAIS INTER-
LABORATOIRES

**Plans de
contrôle et de
surveillance**
TOUS
MÉTIERES

PLAN DE SURVEILLANCE

Partenariat : financé par la CITPPM, en collaboration avec le laboratoire Micropolluants Technologie

OBJECTIFS

Surveillance attentive annuelle de la qualité des produits et de son évolution (en complément des autocontrôles des entreprises), en ciblant les contaminants réglementés et les contaminants constituant un risque émergent.

DEPUIS 2014

Analyse de matières premières thon, sardine, maquereau et saumon et de quelques produits finis.

Paramètres étudiés : métaux lourds, dioxines et PCB, RFB, résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides.

2020

Reconduction du plan de contrôle et intégration des semi-conserves d'anchois dans le dispositif.

2021

Intégration des composés perfluorés (PFOs et PFOA) en tant que risque émergent.



BASES DE
DONNÉES
D'AUTOCONTRÔLES
PLANS DE
CONTRÔLE ET DE
SURVEILLANCE
ESSAIS INTER-
LABORATOIRES

Plans de
contrôle et de
surveillance

**POISSONS
APPERTISÉS**

SURVEILLANCE DU MARCHÉ

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La CITPPM a été mandatée par le Groupe FIAC Poissons conservés, pour mettre en place une surveillance pérenne du marché des conserves de poissons. Cette surveillance consiste à relever et traiter les non-conformités constatées sur le marché national, dans l'objectif de contribuer à la lutte contre la concurrence déloyale.

2020

Recueil des besoins.

PERSPECTIVES 2021

Établissement d'un protocole Traitement des premiers cas constatés, en lien avec la FIAC Poissons conservés.

2.c

Organisation d'essais inter-laboratoires





BASES DE
DONNÉES
D'AUTOCONTRÔLES
PLANS DE
CONTRÔLE ET DE
SURVEILLANCE
ESSAIS INTER-
LABORATOIRES

**Organisation
d'essais inter-
laboratoires**

**TOUS
MÉTIERS**

ESSAIS INTER-LABORATOIRES

OBJECTIFS

Évaluer l'aptitude des laboratoires internes (usine) et externes (prestataires) à fournir des résultats justes.

2018

Indentification des besoins.

2019-2020

Organisation d'EIL :
Histamine (Conserve de poissons, en partenariat avec l'ANSES) (1/an)
Sulfites (Chair de crevettes, en partenariat avec PFI NV)
Validation de la méthode d'analyse de *Listeria monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g (Saumon et truite fumés, en partenariat avec CECALAIT).

PERSPECTIVES 2021

Reconduction de l'EIL histamine, montage d'un GT spécifique.

The background of the page is a photograph of a stack of books. Several metal clips are placed on the edges of the books, holding them together. The lighting is soft, and the colors are muted, with a focus on the textures of the paper and metal.

3 DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET NORMALISATION

3.a

Codes d'usages





DOCUMENTS
DE RÉFÉRENCE
ET
NORMALISATION

Codes
d'usages

SEMI-
CONSERVES
D'ANCHOIS

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

CONTEXTE

Couvrir les autres présentations que celles décrites dans le document avec un minimum de 35 % d'anchois salés.

2018-2019

Échange avec les professionnels pour identifier les besoins.
Rédaction d'un nouveau projet.

2020

Présentation du projet à la DGCCRF pour avis officiel.

PERSPECTIVES 2021

Diffusion de la nouvelle version.

3.b

Normalisation





COMMISSION AFNOR V45C

PRODUITS TRANSFORMÉS ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

NORMES EN VIGUEUR

NF V45-008 Dénombrement *Listeria monocytogenes* STF

NF V45-067 Filets de hareng fumé

NF V45-064 Maquereau

NF V45-065 Saumon fumé

NF V45-066 Anchois salés

NF V45-068 Surimi

NF V45-069 Masse nette

NF V45-070 Taux de remplissage
des conserves de thon

NF V45-071 Sardines à l'ancienne

NF V45-073 Rillettes terrines
mousses

NF V45-074 Portions filets poissons
surgelés

À venir : dénombrement *Listeria
monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g

TRAVAUX RÉCENTS

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
(2013) :

- 2017 - étude de faisabilité pour un
portage au niveau européen ;
- 2018-2019 - présentation du
rapport de faisabilité et veille sur les
évolutions réglementaires en
matière de contrôle métrologique.

Norme NF V45-064 - Conserves
appertisées de maquereaux :

- 2017 - mise en place d'un GT et
élaboration d'un avant-projet ;
- 2018 - examen de l'avant-projet
par la commission AFNOR-V45C ;
- 2019 - enquête publique et
publication (décembre 2019) ;
- 2020 - réflexion pour la mise à jour
de la recommandation sur le QUID ;
- 2021 - mise à jour de la
recommandation relative au QUID
pour intégrer le maquereau.

Norme ISO - Surimi-base congelé
- 2020 - suivi des travaux du comité
ISO/TC34/SC 6/WG 22 et relai aux
professionnels.

Norme NF V45-066 - anchois salés
et préparations à base d'anchois
salés. Enquête systématique :
maintien de la norme en l'état.

Travaux saumon et truite fumés :

- 2021 - lancement des travaux de
normalisation pour la méthode de
dénombrement de *Listeria
monocytogenes* au seuil de 1 ufc/g.



DOCUMENTS
DE RÉFÉRENCE
ET
NORMALISATION

Normalisation

TOUS
MÉTIERES

COMMISSION AFNOR V45P

PÊCHE ET PRODUITS AQUATIQUES

2021

Réactivation de la commission pour les sujets Pêche durable et économie circulaire appliquée à la pêche et à l'aquaculture. Les travaux sont suivis par l'ADEPALE, via FFP dont la FIAC est membre.

COMMISSION AFNOR V01C

TRAÇABILITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS -
MANAGEMENT ET HYGIÈNE

La commission V01C de l'AFNOR est le comité miroir du sous-comité ISO/TC 34/SC 17 « Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires ». Une grande partie des 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 ».

3.C

Codex alimentarius





DOCUMENTS
DE RÉFÉRENCE
ET
NORMALISATION

**Codex
alimentarius**

TOUS
MÉTIER S

CODEX ALIMENTARIUS

VEILLE SUR LES SUJETS D'INTÉRÊT

Histamine, méthyl-mercure, etc.

The background of the entire page is a hexagonal grid pattern. Each hexagon has a small colored dot at its center. The colors of the dots vary, including shades of green, yellow, orange, red, black, white, and blue. A hand in a dark suit sleeve is shown from the top left, holding a pencil vertically. The pencil is positioned in the center of the page, with the eraser at the top and the lead tip at the bottom. The text 'LES PARTENAIRES DE LA CITPPM' is overlaid on a white rectangular area in the upper middle part of the page.

LES PARTENAIRES DE LA CITPPM



LES PARTENAIRES DE LA CITPPM





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