



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025

Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture





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



SOMMAIRE

Edito 4

Qui sommes-nous ?

- Présentation de la CITPPM 6
- Missions de la CITPPM 7
- Les adhérents de la CITPPM 8
- Gouvernance 10
- Chiffres clés 11

Travaux collectifs

- 01 • Amélioration de la maitrise sanitaire des produits
 - Dispositifs de surveillance et bases de données 13
 - Documents de référence 15
 - Études et projets collectifs 16
- 02 • Lutte contre la fraude 20

03 • Impact environnemental de la filière

- Ressource 23
- Affichage environnemental et transition écologique 24
- RSE 26

04 • Amélioration des procédés de fabrication

- Conservation des produits 29
- Technologie et process 29

05 • Valorisation des spécificités des métiers et des produits

- Nutrtrion 31
- Documents de référence 32

Les partenaires de la CITPPM 34

ÉDITO

Jean-François FEILLET
Président de la CITPPM
Conserverie Chancerelle



Dans un contexte marqué par des exigences croissantes en matière de sécurité sanitaire, de transparence, de durabilité et de performance industrielle, la CITPPM confirme, année après année, son rôle de structure technique de référence au service des métiers de la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

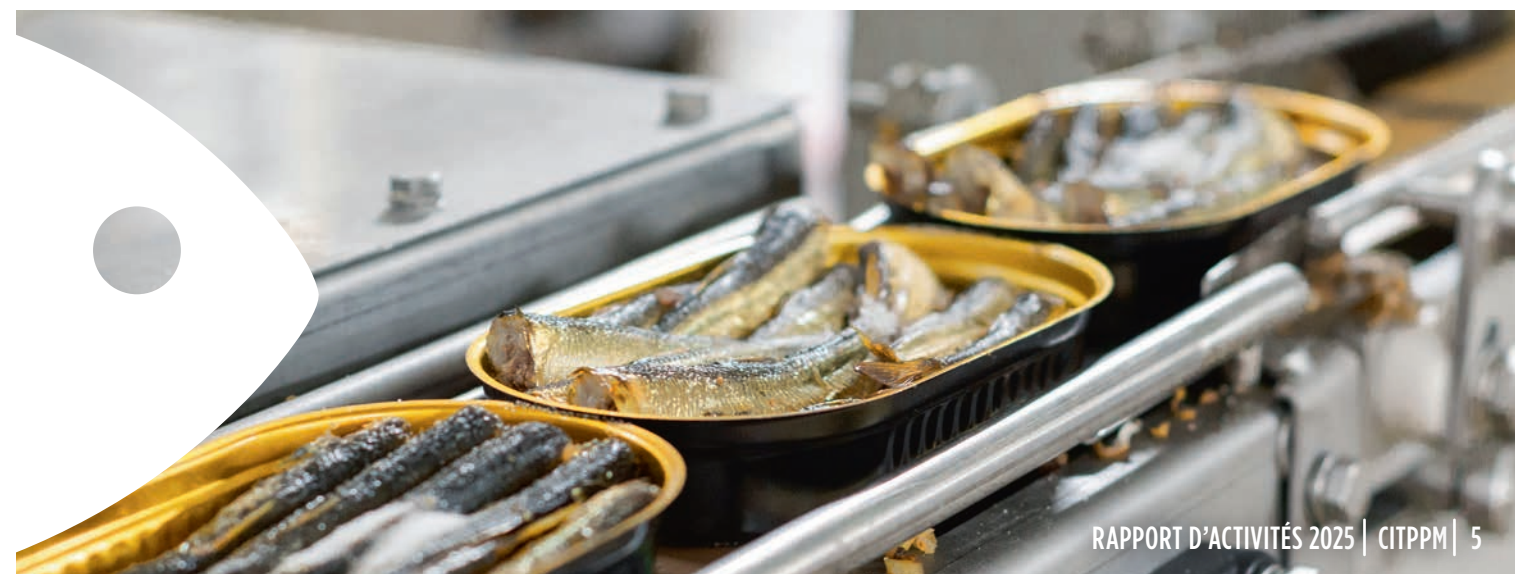
Les travaux conduits en 2025 illustrent pleinement la diversité et l'importance de ses missions : amélioration continue de la maîtrise sanitaire, renforcement de la lutte contre la fraude, accompagnement de la filière dans sa transition environnementale, optimisation des procédés de fabrication et valorisation des spécificités des produits. À travers ses plans de surveillance, ses bases de données collectives et ses nombreux projets de recherche, la CITPPM contribue activement à consolider les connaissances, harmoniser les pratiques et sécuriser les productions.

La diversité et la technicité des sujets traités nécessitent un dialogue toujours plus étroit avec la communauté scientifique. Dans cette perspective, la CITPPM a décidé cette année de mettre en place un conseil scientifique. Cette instance aura vocation à renforcer la robustesse et la pertinence des travaux conduits, à éclairer les orientations stratégiques de la structure et à consolider les liens avec les organismes de recherche. Par ailleurs, la CITPPM a également engagé une réflexion sur la révision de ses statuts, afin de clarifier son fonctionnement et de garantir une gouvernance adaptée aux enjeux actuels et futurs de la filière.

Forte de ses nombreux partenariats avec les centres techniques, les organismes de recherche, les acteurs institutionnels et les autres structures de la filière, la CITPPM poursuit son engagement au service d'une industrie à la fois compétitive, responsable et innovante. Elle continuera d'anticiper les enjeux émergents et d'accompagner les entreprises dans leurs évolutions, au bénéfice des consommateurs et d'une valorisation durable des produits aquatiques. Inscrite dans une logique d'amélioration continue, son action contribue à renforcer la qualité des produits, la confiance des consommateurs et la reconnaissance des savoir-faire des filières. Ce nouveau rapport d'activité reflète l'engagement collectif des professionnels mobilisés autour de ces objectifs communs.



QUI SOMMES-NOUS ?



PRÉSENTATION DE LA CONFÉDÉRATION

La CITPPM – **Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l’Aquaculture** – est la structure technique de référence des métiers de la transformation des produits aquatiques, notamment conserves de poissons, saumon et truite fumés, semi-conserves d’anchois, crustacés cuits. À vocation scientifique et technique, elle apporte son expertise aux entreprises de la filière.



MISSIONS DE LA CITPPM



Ses travaux s'articulent autour de 5 grandes thématiques, qui constituent son cœur de métier :

L'amélioration de la maîtrise sanitaires des produits

La lutte contre la fraude

L'impact environnemental de la filière

L'amélioration des procédés de fabrication

La valorisation des spécificités des métiers et des produits.

La CITPPM travaille à l'**accompagnement des entreprises** pour anticiper les évolutions de la demande sociétale et réglementaire concernant la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Ainsi, elle coordonne et participe à **des études et des projets de recherche collectifs** en lien avec ces thématiques pour les métiers qu'elle représente. Ces travaux sont réalisés en collaboration avec des organismes de recherche de haut niveau, des réseaux scientifiques, des centres techniques, et d'autres structures interprofessionnelles.

En tant qu'organisme de référence du secteur, la CITPPM assure une surveillance continue des produits. Elle déploie des **plans de surveillance** visant à vérifier la loyauté, la qualité et la conformité réglementaire de produits, tout en rappelant aux professionnels les usages qu'ils ont eux-mêmes définis. Par ailleurs, elle mène des travaux exploratoires sur les risques sanitaires émergents.

L'ensemble de ces actions, couplé à la collecte et à la valorisation des données d'autocontrôle des professionnels, permet de constituer des **bases de données collectives** robustes. Celles-ci représentent une référence pour la filière, renforcent la connaissance de la qualité des produits et constituent un appui essentiel pour un dialogue éclairé et pertinent avec les administrations françaises et européennes sur les questions techniques et scientifiques relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture transformés.

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 également les audits de qualification des entreprises sur les engagements collectifs des chartes professionnelles.

Enfin, 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** : guides de bonnes pratiques d'hygiène, normes NF, codes d'usages, décisions professionnelles, guide, etc. La CITPPM veille à la mise à jour régulière de ces documents. Elle 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 centraux pour les entreprises. Elle s'évertue ainsi à **harmoniser les pratiques** des entreprises.

LES ADHÉRENTS DE LA CITPPM

Au 31 décembre 2025, la CITPPM regroupe deux types d'adhérents : des organisations et des entreprises associées

3 organisations membres



Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC)



Les entreprises du traiteur frais (ETF)



SYNDICAT NATIONAL
DES SALEURS - SAURISSEURS DE POISSONS

Le Syndicat National des Saleurs
Saurisseurs de Poissons (SNSP)



29 entreprises associées



AQUALANDE



BOLTON FOOD SAS



CAPITAINE COOK



CONSERVIERIE CHANCERELLE



CONSERVIERIE
COURTIN



CONSERVIERIE
DES 5 Océans



CONSERVIERIES PROVENÇALES



COUDENE



CRUSTARMOR COUHADOUX



DELPEYRAT



DELPHINE ET
OLIVIER SARL



FERRIGNO ET FILS



FJORD KING



GENDREAU



GONIDEC



JEAN FRANCOIS FURIC



OUEST PRODUCTION



LABEYRIE FINE
FOOD FRANCE



LA MONEGASQUE
VANELLI



LE BORVO



LES DELICES DE LA MER



MERALLIANCE
THAI UNION EUROPE



MICELI



MOULIN DE
LA MARCHE



PAUL PAULET
THAI UNION



PETIT PIERRE SAS



PSMA LA SABLaise



CONSERVIERIES
RAYNAUD



ROQUE



LA GOUVERNANCE

(au 31 décembre 2025)

L'Assemblée Générale est constituée des 3 syndicats membres

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

Bureau

- **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** Yvon NEDELEC (PAUL PAULET / THAI UNION EUROPE) - FIAC GROUPE POISSONS CONSERVÉS
- **Secrétaire** Vincent GELAMUR (MERALLIANCE) - intuitu personae
- **Membres** Guillaume BAUDRON (LABEYRIE FINE FOODS FRANCE) - ETF GROUPE SAUMON ET TRUITE FUMES
Carine CARDOSO (LMV - CONSERVERIES PROVENCALES) - FIAC GROUPE SEMI-CONSERVES D'ANCHOIS
Sabine LOEILLLOT (JF FURIC) - FIAC HORS GROUPE PRODUITS
Stéphane JACKIW (UNIMA) - ETF GROUPE CREVETTES CRUSTACES CUIITS
Erik BERNARD (FLEURY MICHON L.S.) - ETF GROUPE SURIMI
Aymeric CHRZAN (SNSSP) - SNSSP
- **Observateurs** Anne-Gaëlle MELLOUET (CTCPA)
Caroline GAMBLIN (FIAC et ETF)
Karima KACI (PACT'ALIM)

Permanents

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

CHIFFRES CLÉS



3 organisations
membres

CA France des entreprises
confédérées en 2025

1,42 milliard
d'euros

Base de données globale
contaminants (2013-2025)

39 343
données

29 entreprises
confédérées

Nombre de données d'autocontrôles entreprises mises en commun en 2025

Histamine

(Poissons appertisés et
Semi-conserves d'anchois)

81 691
données

Listeria monocytogenes

(Saumon et truite fumés)

55 656
données

Contaminants chimiques

5 140
données

Plan de surveillance CITPPM de 2024 (toutes données / échantillons / métiers)

Nombres d'échantillons analysés

49

Nombre de résultats d'analyses

315

01

AMÉLIORATION DE LA MAÎTRISE SANITAIRE DES PRODUITS



DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE ET BASES DE DONNÉES



Plan de surveillance

En tant qu'organisme de référence du secteur, la CITPPM assure une surveillance continue des produits. Elle déploie ainsi des **plans de surveillance** annuels depuis 2014, visant à vérifier la loyauté, la qualité et la conformité des produits. La CITPPM mène également des travaux exploratoires sur les risques sanitaires émergents.

Ainsi, en 2025, 49 échantillons ont été analysés dans le cadre des plans de surveillance de la CITPPM. Les prélèvements à réaliser ont été identifiés selon une **analyse de risque** conduite par les professionnels, et selon les **recommandations de surveillance** émises par l'ANSES (Agence nationale de sécurité des aliments) et l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), de façon à couvrir l'ensemble des zones de pêches et d'élevage et des espèces mises en œuvre par les membres de la CITPPM. Les analyses ont été confiées à des laboratoires prestataires accrédités, lorsque cela était possible.

Contaminants réglementés :

- Métaux lourds : Plomb, Cadmium, Mercure
- Arsenic total et inorganique
- PCB et dioxines
- PFAS (PFOS, PFNA, PFOA, PFHxS)
- Profils de résidus phytosanitaires et de pesticides
- Parasites

Risques sanitaires émergents :

- MOSH et MOAH
- Nickel
- Nitrates, nitrites et nitrosamines
- Méthylmercure
- Aluminium
- Acide diméthylarsinique
- 3-monochloropropane diol (3-MCPD)
- Glycidol
- Hexane
- Acrylamide

Les données collectées se sont ajoutées à la base de données globale de la CITPPM, renforçant ainsi la connaissance de la qualité des produits et leur suivi à long terme.

De nouveaux risques ont par ailleurs été récemment identifiés, qui feront l'objet d'analyses en 2026 : paraffines chlorées, microplastiques, retardateurs de flamme bromés par exemple.





Mises en commun de données d'autocontrôles

La CITPPM construit et valorise des **bases de données collectives** constituées à partir de la collecte annuelle des résultats d'autocontrôles des professionnels, réalisés dans le cadre des plans de maîtrise sanitaire des entreprises.

Ces données, très nombreuses, constituent une référence pour la filière et permettent une connaissance accrue de la qualité des produits des entreprises confédérées.

Contaminants concernés :

Histamine,
Listeria monocytogenes,
Salmonella,
Pesticides,
HAP,
Métaux lourds (Cadmium, plomb, mercure),
PCB et Dioxines,
Arsenic,
PFAS.

L'ensemble des données dont dispose la CITPPM lui permet :

- de valoriser la filière
- de veiller à la conformité des produits et de conforter les professionnels dans leurs actions de maîtrise
- de contribuer aux consultations officielles (EFSA, ANSES, évolutions réglementaires)
- de venir en aide aux syndicats métiers (FIAC, ETF) en cas de crise , par la production rapide et l'analyse critique des données
- de constituer des positions professionnelles, en lien avec les syndicats métiers de Pact'Alim
- d'anticiper la demande sociétale (risques émergents) par une proactivité sur les analytes recherchés.



DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE



La CITPPM rédige les guides de bonnes pratiques et d'hygiène (GBPH) des métiers qu'elle représente :

Poissons, Mollusques et crustacés, en conserves appertisées : ce guide est en cours de révision, en partenariat avec le CTCPA.

Anchois salés et/ou marinés

Crustacés cuits

Poissons fumés, et/ou salés et/ou marinés

La CITPPM rédige et met à disposition de ses adhérents des fiches relatives aux risques chimiques ou sanitaires règlementés ou émergents. Ces fiches, rédigées en partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, concerne les thématiques suivantes :

- Arsenic : mise à jour en 2025
- Nitrosamines
- Pesticides
- Retardateurs de flamme bromés
- PCB/dioxines
- Huiles minérales (MOSH/MOAH),
- Cadmium
- Struvites
- Microplastiques : mise à jour en 2025
- Lactococcose
- Composés perfluorés
- Mercure : créée en 2025



ÉTUDES ET PROJETS COLLECTIFS

Maitrise du risque Histamine

Depuis 2019, les entreprises du métier de la conserve de poisson, membres de la CITPPM, sont invitées à participer à l'essai inter-laboratoire d'aptitude organisé tous les deux ans par le laboratoire national de référence, l'ANSES de Boulogne-sur-Mer. Ces travaux permettent aux laboratoires d'usine de calibrer régulièrement leurs méthodes de routine (kit ELISA, méthodes rapides) par rapport à la méthode de référence (HPLC).

En parallèle, les professionnels ont entrepris la rédaction d'une note d'engagement sur la maitrise du risque par la filière des conserves de poissons : cette note reprend l'ensemble des éléments à prendre en compte dans l'analyse de ce danger, dans un but d'harmoniser les pratiques. Cette note est rédigée en lien avec l'Administration (DGAL) et sera annexée au GBPH de la conserve de poisson, en cours de révision avec le CTCPA.

Pour le métier de la semi-conserves d'anchois, les travaux relatifs à l'histamine sont axés autour de l'harmonisation des pratiques entre la France et les pays producteurs (notamment le Maroc). Un projet d'essai interlaboratoires de comparaison de méthode (HPLC / ELISA / Fluorimétrie) est en cours de mise au point avec la collaboration de l'ANSES de Boulogne-sur-Mer et certains fabricants de kits. Les professionnels ont été informés en 2025 des nombreuses alternatives à la méthode officielle.

Enfin, le projet HISTAPREV - Outil de modélisation du risque histamine dans les poissons pélagiques - a été monté avec l'ADRIA, le CEA et le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, et déposé sur le guichet PROJETS DE RECHERCHE ET D'INNOVATION POUR UNE FILIERE DE LA COMMERCIALISATION ET DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE COMPETITIVE ET DURABLE du FEAMPA : ce projet, labellisé par le Pôle Valorial, a pour objet de développer un outil de simulation du risque de production d'histamine par les flores bactériennes histaminogènes pour les différentes espèces de poisson mises en œuvre par la filière. Cet outil viendra compléter les dispositifs de surveillance existants et appuiera les conserveurs dans leur maîtrise quotidienne du risque histamine.



Maitrise des autres contaminants chimiques

IMPACT : Interactions Mercure-sélénium dans les thons, risques et bénéfices de la consommation de ces espèces, et motivations et sensibilité des Consommateurs : ce projet monté en 2025, piloté par l'IRD, avec les partenaires CITPPM, SATHOAN, ORTHONGEL, Université de Laval, et Ifremer a reçu un avis de financement favorable par France Filière Pêche et sera lancé en 2026. Il étudiera l'impact de la profondeur d'alimentation des différentes espèces de thon, de la taille des individus, de la zone d'habitat et des capacités de détoxification in vivo du mercure, en lien avec le sélénium et la sélénonéine. Une approche fondée sur l'analyse bénéfices-risques sera mise en œuvre, et les motivations ainsi que la sensibilité des consommateurs seront examinées dans le cadre de ce projet.

CONCENTRATION DES MÉTAUX LOURDS AU COURS DE L'ANCHOITAGE

: La CITPPM travaille depuis 2018, en lien avec la DGAL et avec l'appui de laboratoire d'analyses prestataires accrédités, à l'établissement de facteurs de concentration moyens permettant de statuer sur la conformité de la matière première mise en œuvre lors de l'analyse de produits finis, comme spécifié par le règlement (UE) 2023/915. Le phénomène d'anchoitage semble ainsi avoir un réel effet, comme l'ont montré les travaux conduits ces dernières années pour le métier de la semi-conserve d'anchois. Les travaux se poursuivent en 2026 pour ces produits.

HUILES MINÉRALES (MOSH-POSH et MOAH) : Une première étude a été conduite par la CITPPM en partenariat avec l'ITERG entre 2020 et 2022, visant à caractériser la contamination en MOSH et MOAH des différents produits : des analyses ont ainsi été conduites sur matières premières, ingrédients, en-cours de process et produit finis. Cette étude a permis d'identifier des sources de contaminations potentielles. Le projet de réglementation sur les MOAH actuellement à l'étude et les recommandations de surveillance des MOSH ont conduit les entreprises à mener une seconde étude avec EUROFINs, visant à évaluer la qualité des produits en conserve sur des temps plus longs (jusqu'à

24 mois), et déterminer les phénomènes potentiels de migration entre les liquides de couverture et le poisson.

SULFITES : La CITPPM travaille pour le compte du Groupe Crevettes et Crustacés Cuits des ETF depuis 2019 sur la problématique des sulfites, un additif utilisé pour limiter la mélanose dans les crevettes et crustacés. Des difficultés terrain ont montré 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 menées avec le laboratoire PFI Nouvelles Vagues, visant à déterminer l'origine de ces hétérogénéités et à les qualifier, ont été conduites. L'objectif de ces études était 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. Une mise en commun et un traitement des données d'analyses conduites en conditions de répétabilité ont permis d'étayer et de quantifier objectivement cette problématique d'hétérogénéité des lots. Ces résultats ont été présentés à la DGCCRF en 2025.



Maitrise du risque *Listeria monocytogenes*

La CITPPM participe à plusieurs projets permettant d'améliorer la connaissance de *Listeria monocytogenes* et de renforcer la lutte contre celle-ci :

PHYSALIS : Cette thèse pilotée et encadrée par l'ADRIA et l'ANSES de Boulogne-sur-Mer, et financée par la CITPPM, s'intéresse à 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. Les travaux ont été lancés en 2023 pour une durée de 3 ans. Cette thèse a pour objectif de proposer des challenge-tests plus réalistes pour cette filière.

PHENOLS : Ce projet étudie le rôle bactériostatique des phénols contenu dans la fumée. Il est mené avec les centres techniques **AERIAL** et **ADRIA**, et a pour objectif de développer le module spécifique de microbiologie prévisionnelle (Sym'Previus) sur le saumon fumé en y intégrant un levier de maîtrise relatif aux phénols. Ces travaux sont financés intégralement par la CITPPM et devraient s'achever en 2026.

INVLM : Ce projet, financé par la CITPPM, a été conduit en 2023-2024 en partenariat avec l'**ANSES de Boulogne-Sur-Mer**. Il utilise la méthode de caractérisation des complexes clonaux de *Listeria monocytogenes* développée en 2020-2021 dans le cadre du projet TYPLM et a pour objectif de cartographier les isolats de *Listeria monocytogenes* rencontrés dans la filière du saumon et de la truite fumés. Une nouvelle série de caractérisation des souches devraient être conduite en 2026.

SUBLIM : Ce projet de 4 ans lancé en 2022, financé par l'ANR et porté par l'**ANSES de Boulogne-sur-Mer**, a pour objectif de 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. Plusieurs entreprises ainsi que la CITPPM sont impliquées dans ces travaux.

MICROORC : la CITPPM est un des 18 partenaires de ce vaste projet européen, porté par **NOFIMA** (Centre technique norvégien), et financé par la commission européenne dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (Call: CL6-2023-FARM2FORK-01-16 'Microbiomes fighting food waste through applicable solutions in food processing, packaging and shelf life'). Lancé en 2023, ce projet d'une durée de 4 ans consiste notamment en l'étude du microbiome et l'optimisation des conditions de conservation des produits alimentaires : dans le cadre de ce projet, des essais de biopréservation sur du saumon fumé sont menés en partenariat avec l'IFREMER de Nantes.

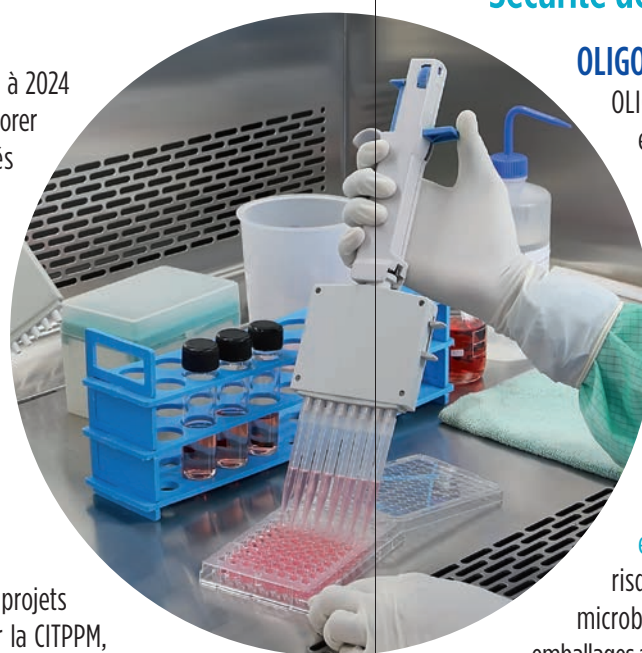


Maîtrise des autres risques bactériologiques

VIBRIO : Les travaux menés en partenariat avec **ACTALIA** pour le Groupe Crevettes et Crustacés cuits des ETF ont consisté en l'établissement d'une cinétique de destruction des vibrions (*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*) afin d'assister les entreprises dans les échanges avec l'administration (DGAL, BPMED) pour que le procédé de cuisson soit reconnu comme assainissant. Des échanges avec l'**ANSES de Boulogne-sur-Mer** (LNR Vibrio) ont eu lieu courant 2025 pour avancer sur la compréhension des mécanismes de virulence et de pathogénicité des différentes souches.

SPOREFISH : Ce projet conduit de 2022 à 2024 et piloté par l'**ADRIA**, a eu pour objet d'améliorer 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. Ce projet a été restitué aux entreprises de la CITPPM en 2025.

SPORE-IN et SPORE-OUT : Ces deux projets pluriannuels lancés en 2020, financés par la CITPPM, ont permis le recensement d'instabilités à 55°C dans les conserves de poissons multi-ingrédients, 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. Ces projets, confiés au **CTCPA**, sont reconduits annuellement.



Sécurité des emballages

OLIGO : La CITPPM s'est engagée en 2021 à soutenir le projet OLIGO (Oligoesters migrants depuis les revêtements externes des boîtes de conserves : approche innovatrice pour l'analyse du risque), mené par le **LABERCA** pour une durée de 42 mois, 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.

TRANSCONTAFOOD : La CITPPM est partenaire de ce projet ANR porté par l'**ANSES**, en partenariat avec l'**INRAE**, **ACTALIA**, l'**IFIP**, **Europlastiques**, le **CTCPA** et **Bout à bout**. Ce projet a pour objectif d'étudier les risques associés aux contaminations croisées (agents microbiens, chimiques et allergènes) lors du réemploi des emballages alimentaires. Monté en 2024, ce projet a été lancé en 2025.



Participation au « **PLAN BOITE** » du **CTCPA** : La réglementation REACH prévoit la suppression progressive du chrome VI d'ici 2027, avec des solutions de substitution pour les boîtes métalliques. Ces changements de traitements de surface peuvent affecter l'adhésion et la performance des vernis, nécessitant des requalifications, notamment des durées de vie des produits. Par ailleurs, les bisphénols vont être interdits d'ici 2029, y compris dans les revêtements externes, en raison de risques de migration. Ces évolutions réglementaires risquent d'impacter significativement la fonctionnalité des vernis utilisés. Dans ce contexte, ce projet collectif porté par le **CTCPA** et financé pour partie par la CITPPM, a pour objectif d'accompagner les industriels avec la mise au point de protocoles pour évaluer et adapter leurs solutions d'emballage.





LUTTE CONTRE LA FRAUDE



Caractérisation des huiles d'olive

Depuis 2019, la CITPPM suit de près la question de l'authenticité et de la qualité des huiles d'olive utilisées comme liquides de couverture dans les conserves et semi-conserves de poissons. Une première enquête avait alors été menée auprès des entreprises afin d'évaluer leurs pratiques : conditions de stockage, méthodes de contrôle, identification et gestion des non-conformités. En 2024, la CITPPM s'est rapprochée du service Authenticité d'[Eurofins](#) pour lancer des travaux visant à définir des critères objectifs d'évaluation de la qualité de l'huile après sa mise en conserve, au contact du poisson. Les premières phases de cette étude ont été conduites en 2025, et les résultats obtenus sont très prometteurs.

Identification des espèces

La problématique de l'identification des espèces après anchoitage (semi-conserves d'anchois) et après appertisation (conserves de poissons) prend une importance croissante pour les entreprises membres de la CITPPM. Celles-ci sont en effet de plus en plus sollicitées par leurs clients concernant les espèces mises en œuvre, notamment en raison du recours aux analyses d'ADN par NGS (Next Generation Sequencing).

Ainsi, un argumentaire, rédigé en partenariat avec le [CRITT Agroalimentaire de La Rochelle](#) et [PFI Nouvelles Vagues](#) sur l'interprétation des résultats d'analyses ADN par NGS pour les semi-conserves d'anchois, a été produit en 2023.

Pour le métier de la conserve, la problématique de la distinction des différentes espèces après appertisation est en cours d'étude. Des produits finis à base de thon ont été envoyés pour analyse à des laboratoires prestataires dans le cadre de travaux exploratoires. Les conclusions devraient être disponibles courant 2026 et devraient permettre d'émettre des recommandations sur l'interprétation des résultats d'analyse.

Détermination d'indicateurs d'un raidissage prolongé pour le saumon fumé

Des travaux par RMN ont été entrepris avec le [CEREVAA](#) en 2025 pour identifier des marqueurs physico-chimiques d'un raidissage prolongé du saumon fumé : cette étape de process, permettant de faciliter le tranchage, est normalement limitée à 96h (cf. GBPH européen) ; l'identification de marqueurs quantifiables et répétables devrait permettre de caractériser les pratiques des différents opérateurs du marché.



03

IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DE LA FILIÈRE



RESSOURCE



RESIPEL : La CITPPM est partenaire du projet RESIPEL - Quels facteurs de **RES**ilience pour le socio-écosystème petits **PEL**algiques ? Suite du projet DEFIPEL, financé par [France Filière Pêche](#) et piloté par l'**IFREMER**, ce projet qui démarre en 2026 sera mené en partenariat avec de nombreux acteurs de la filière des petits pélagiques.

Il vise à proposer une approche de gestion écosystémique intégrée de la pêche pégalgique française dans le Golfe de Gascogne 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.

FICHES DE SUIVI DE LA RESSOURCE MARINE : créées en partenariat avec [Bureau Veritas Living Resources](#), ces fiches donnent un aperçu du profil de développement durable par espèces et zone de pêche, et sont mises à jour suivant la publication d'avis scientifiques (CIEM, ICCAT, IOTC, etc.).

- 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

Fin 2025, des travaux sur l'enrichissement du critère social ont été entrepris, permettant une notation et une discrimination plus fines pour ce critère.

SOG'EAU : la CITPPM est partenaire du projet SOG'EAU, piloté en 2025 par le [Pôle Aquimer](#), et financé par [France Filière Pêche](#), dont l'objectif était d'analyser la consommation et l'utilisation de l'eau par les professionnels du secteur des produits aquatiques en France, afin de proposer des solutions pour réduire leurs consommations. Les travaux ont été menés avec l'aide du [CTCPA](#). Les données collectées ont également servi à alimenter le Plan de Sobriété Hydrique de la filière agroalimentaire dans lequel PACT'ALIM est engagé.



AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE

ECOFISH : Ce projet financé par le FEAMP, mené en partenariat avec le **CTCPA** et l'**INRAE** pour la conserve et la semi-conserve de poisson, a eu pour objet de mettre à disposition des entreprises un **outil d'écoconception** filière leur permettant d'améliorer la performance environnementale de leur produits sur l'ensemble de leur cycle de vie. Cet outil filière leur permet aujourd'hui 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 le score d'impact (score unique) 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. Une mise à jour de l'outil ainsi qu'une extension au saumon et à la truite fumés, est programmée pour 2026, sous réserve d'obtention de financements.

INCYVIE : Ce projet a été lancé dans le cadre du **Groupe d'Intérêt Scientifique REVALIM** fondé en 2021 par l'Acta et ses partenaires (**ACTIA**, **ADEME** et **INRAE**). Il a été financé par l'**ADEME** et co-financé par la CITPPM pour les produits la concernant.

Son objectif était 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, ont ensuite été 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 (conserves et semi-conserves de poissons) ont été menés en 2023 et 2024 par le **CTCPA**, le dernier lot a été produit en 2025.

Des travaux sur la crevette cuite réfrigérée ont également été menés pour le compte du Groupe Crevette et Crustacés Cuits des ETF en 2024 et 2025, afin de mettre à jour les modèles de ces produits dans AGRIBALYSE.

Des travaux sur d'autres produits de l'aquaculture (saumon fumé, truite fumée) sont actuellement à l'étude pour un lancement en 2026.

GT MER : Monté en 2022-2023 par l'ADEME et piloté par **SAYARI**, ce groupe de travail a exploré différentes options pour intégrer la prise en compte de l'impact de la pêche sur la biodiversité marine dans l'affichage environnemental des produits de la pêche, en testant deux méthodes sur 85 cas d'étude. Les résultats ont mis en évidence à la fois des convergences et des divergences, et ont montré qu'aucune des deux approches n'était mobilisable directement et sans production données adaptées. Malgré ces limites, la filière s'est accordée sur la nécessité de mieux informer les consommateurs sur les impacts de la pêche sur la biodiversité marine. L'ADEME a ainsi relancé des travaux complémentaires sur deux axes : l'un sur la méthode, avec des travaux

menés par l'**Ifremer** et **Agrocampus Rennes**, pour rendre les méthodes halieutiques compatibles avec l'ACV et dont les premiers résultats seront présentés en 2026, et l'autre consacré à la production de données via le projet FISH AGB.

GT BIODIVLABEL : GT piloté par l'INRAE et l'IFREMER, à laquelle la CITPPM a été conviée, ayant pour objectif 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. La restitution des travaux a eu lieu en 2025.

FISH AGB : en 2024, la CITPPM a contribué au montage du projet multipartenaires FISH AGB, financé par l'**ADEME** et piloté par **France Filière Pêche**. Ce projet multipartenaire a pour objectif de produire entre 50 et 100 inventaires de cycle de vie sur la partie amont pêche, afin de compléter les inventaires aujourd'hui présents dans la base de données Agribalyse. Le projet a été lancé en 2025. Les travaux sont conduits par un consortium composé du CTCPA, d'EVEA et de XJ Conseil. Les inventaires produits viendront enrichir la base de données existante (AGRIBALYSE®), qui servira de référence au futur dispositif d'affichage environnemental.

MICROORC : Ce projet européen porté par NOFIMA et financé par la commission européenne (cf. p. 18) s'intéresse également à la caractérisation et l'impact sur la conservation de nouveaux emballages mono-matériaux recyclables utilisés pour du saumon fumé, en complément de souches de biopréservation.

RSE



Établissement de référentiels et organisation des audits de contrôle liés aux chartes d'engagement des professionnels

La charte FIAC d'engagements des conserveries françaises de poisson

Les professionnels de la FIAC Conserves de poissons ont rédigé en 2014 une charte d'engagements rassemblant en un document unique, support de communication, l'ensemble de leurs bonnes pratiques. En 2016, la CITPPM a été mandatée pour établir le référentiel d'audit permettant d'évaluer la réalisation des engagements de la charte au sein des entreprises. Depuis lors, elle s'assure de la bonne conduite d'audits de contrôle réguliers des conserveries françaises engagées dans la démarche et signataires de cette charte en faisant appel à un organisme de contrôle indépendant, [BUREAU VERITAS](#), et veille à la mise à jour du référentiel si nécessaire.

La charte d'engagements de l'ETF du saumon et de la truite fumés en France

Les professionnels du Groupe Saumon et Truite Fumés des 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 de lancer le logo « fumé en France ». En 2021, la démarche a été étendue à la truite fumée. Depuis lors, des audits de validation du respect des engagements sont régulièrement organisés par la CITPPM.

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

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. Des audits « à blanc » ont été menés en 2024, puis la conduite d'audits par un organisme certificateur indépendant, [BUREAU VERITAS](#), a été organisée en 2025.



Argumentaire de synthèse

Les protéines animales transformées

En 2023 et 2024, une vaste revue bibliographique mettant en avant les avantages économiques, sociaux et environnementaux de l'emploi des PAT dans les produits d'aquaculture a été réalisée par le CRITT Agroalimentaire de la Rochelle. Cette revue a débouché en 2025 sur la rédaction d'un argumentaire à l'usage de la filière.

Bien-être animal

La CITPPM s'intéresse à la question du bien-être des poissons de pêche, notamment les poissons pélagiques (sardine, maquereau, anchois et thon), et souhaite monter un projet filière sur cette thématique, en lien avec les partenaires amont de la filière (UAPF, France Filière Pêche, IFREMER, ORTHONGEL, ANOP). Une première synthèse des dispositions existantes 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 et France Filière Pêche a été initiée en 2023 en vue de monter un GT puis un projet collectif sur cette thématique.



04

AMÉLIORATION DES PROCÉDÉS DE FABRICATION



Conservation des produits

Points blancs : l'étude d'un phénomène d'apparition de points blancs dans les semi-conserves d'anchois salés est en cours : un protocole de suivi et d'observation de lots selon plusieurs conditions et à différents stades de maturations, sur plusieurs mois, a été établi dans l'objectif de comprendre le mécanisme d'apparition de ce défaut visuel dans les semi-conserves et de le caractériser.

Technologie et process

Guide de classification des défauts externes des emballages métalliques : des travaux de rédaction d'un guide, menés en partenariat avec le CTCPA, ont été lancés en 2023 par les filières poissons appertisés et semi-conserves d'anchois : l'objectif de ce guide est de répertorier de façon exhaustive l'ensemble des défauts externes pouvant se rencontrer sur les emballages métalliques, et de les classer selon leur degré de criticité et leur fréquence.

SALTO : Modélisation de la prise en sel du thon Listao réfrigéré en eau de mer et congelé en saumure, pour un meilleur pilotage de la production en conserverie : ce projet, porté par [ORTHONGEL](#), en partenariat avec la CFTO, le CRITT La Rochelle et PRODIABIO, financé par France Filière Pêche, a été monté en 2024 et lancé en 2025. Il a pour objectif d'améliorer la compréhension de la prise en sel du thon Listao lors des opérations de pêche et d'ainsi mieux orienter les lots vers la transformation en conserverie lors du débarquement.

Effet du raidissage long : aspects sanitaires et organoleptiques : les effets d'un raidissage prolongé du saumon fumé sur la qualité du produit fini sont une source d'interrogations pour les entreprises du saumon et de la truite fumés. Ainsi, deux études démarreront en 2026 :

- Etude de l'impact d'un raidissage prolongé sur la reprise de croissance de *Listeria monocytogenes*, en lien avec [l'ADRIA](#), à travers la conduite de tests de croissance en différentes conditions
- Etude de l'impact d'un raidissage prolongé sur la qualité organoleptique du saumon fumé, en partenariat avec [SENSOR EPANEL](#).

Les résultats de ces études sont attendus courant 2026.





VALORISATION DES SPÉCIFICITÉS DES MÉTIERS ET DES PRODUITS



NUTRITION



Base de données

La CITPPM construit et valorise des bases de données collectives de résultats d'autocontrôles sur les valeurs nutritionnelles des produits de ses adhérents, qui constituent une référence pour la filière et permettent une connaissance accrue des produits : chaque année, des profils nutritionnels complets sont collectés pour les différents métiers. Ces données ont permis de contribuer en 2025 à la mise à jour de la table [CIQUAL](#) (Centre d'Information sur la Qualité des Aliments), base de données publique qui fournit la composition nutritionnelle des aliments consommés en France. Elle est gérée par l'[ANSES](#).

En 2025, la CITPPM a rassemblé 92 profils de valeurs nutritionnelles pour le métier du poisson appertisés, 112 profils pour le métier du saumon et de la truite fumés et 61 profils pour le métier de la semi-conserve d'anchois.

Taux de matière grasse des sardines et des maquereaux

Le taux de matière grasse de la sardine et du maquereau représente un réel enjeu économique pour la filière de la conserve de poisson. Depuis 2020, la CITPPM a développé un modèle de calcul harmonisé qui permet aux professionnels de calculer le taux de matière grasse totale des poissons frais, à réception en usine, à partir d'une analyse rapide du taux d'humidité. Ce modèle est basé sur des plans d'analyse collectifs conduits avec le laboratoire [LABEXIA](#).

Taux de sel des produits : Un suivi des taux de sel des produits et de leur évolution a été mis en place par la CITPPM. Il permet de justifier de l'octroi de tolérance sur certains produits au regard des exigences européennes. Ce suivi est mis à jour annuellement pour les différents métiers.

Oméga 3 : un suivi pluriannuel de la teneur en oméga 3 et du ratio oméga 3 / oméga 6 est réalisé pour le saumon et la truite fumés.

Bénéfices liés aux produits de la mer

Un dossier sur **les atouts des conserves de poissons** a été rédigé en partenariat avec des étudiants de JUNIA et le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle. Ce dossier reprend sous forme de fiche différents bénéfices : nutritionnels (protéines, oméga 3, vitamines et minéraux), environnementaux, bonnes pratiques et labels. Ces éléments permettent d'alimenter une communication positive sur les produits et ont été mis à disposition de la FIAC en 2025.



DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE



La CITPPM est à l'origine de nombreux travaux de normalisation auprès de la commission V45C de l'AFNOR.

- NF V45-008 Dénombrement *L. monocytogenes* par filtration 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

La CITPPM rédige et promeut des codes d'usages, des décisions professionnelles et des recommandations validées auprès de l'Administration (DGCCRF) :

- **Code d'usage des crevettes réfrigérées** : ce code d'usage est actuellement en cours de révision à la demande du Groupe Crevettes et Crustacés cuits des ETF. Les travaux confiés à la CITPPM portent notamment sur la définition de calibre et sur l'élaboration d'une procédure de contrôle associée. Des tests ont été réalisés par les entreprises, à la fois après cuisson et après conservation des produits. La synthèse des résultats

devrait permettre de formuler une proposition qui sera présentée à la DGCCRF au cours de l'année 2026.

- **Code d'usage des Semi-conserves d'anchois** : une nouvelle édition a été validée par la DGCCRF en 2025, permettant de protéger le savoir-faire historique des entreprises au travers de la dénomination de vente « anchois traditionnels ».
- **Code d'usage des soupes de poissons**
- **Décision millésime** sur les conserves de poissons : une nouvelle décision a été validée en 2025, permettant d'abaisser légèrement le taux de matière grasse des sardines millésimées, afin de refléter les évolutions de la ressource.
- **QUID** (déclaration quantitative des ingrédients) : une mise à jour des recommandations pour les conserves de poissons a été validée en 2025.

Catalogue Chair et Pulpe :

La CITPPM a élaboré un document de référence collectif (catalogue produits) permettant la classification des chairs et des pulpes de poissons, à l'issue du projet CHAIRPULPE financée par FranceAgriMer en 2017-2018. Des indicateurs analytiques pertinents ont également été définis pour caractériser le contrôle des produits. Une étude de déploiement des indicateurs analytiques a été lancée en 2019-2020 et une base de données collectives sur ces indicateurs a été mise en place. Ce catalogue a été partagé avec l'Administration (DGCCRF) pour servir de base aux contrôles. Il est aujourd'hui nécessaire que la méthode de contrôle soit reprise par les services commun des laboratoires (SCL) de la DGCCRF pour s'assurer que les pratiques sont harmonisées.



LES PARTENAIRES DE LA CITPPM







CITPPM

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



Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture