

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Numéro 143

Avril 2026

GÉNÉRALITÉ

La technologie, moteur essentiel de la réduction des pertes post-capture dans le secteur mondial de la pêche

Un article récent publié dans la revue Nature par un groupe de chercheurs internationaux issus de la FAO, d'Europe et de Chine a souligné qu'à l'échelle mondiale, seuls 54 % des poissons pêchés sont consommés directement par les populations, le reste étant perdu en raison de la détérioration, d'une transformation inefficace, d'une utilisation limitée des sous-produits ou d'un détournement vers des usages non alimentaires. Cette inefficacité limite le potentiel nutritionnel, économique et environnemental des aliments d'origine aquatique. Les chercheurs ont également évalué l'impact d'interventions ciblées après la récolte, notamment l'amélioration de la chaîne du froid, de meilleures pratiques de manipulation et la valorisation des sous-produits, en utilisant une approche de modélisation quantitative associée à une synthèse qualitative d'études de cas et de la littérature. Ils ont montré qu'augmenter la consommation nette de poisson par les humains à 74 % grâce à l'adoption de technologies réalisables pourrait fournir 850 millions de portions supplémentaires de poisson par jour, sans capturer un seul poisson de plus. Ces « récoltes cachées » pourraient répondre aux besoins mondiaux en protéines alimentaires et en micronutriments tout en réduisant le prix pour le consommateur de près de 10 %. Bien que ces résultats doivent être considérés comme des limites maximales plutôt que comme des résultats attendus, ils ont également mis en évidence que l'optimisation post-récolte constitue un levier gravement sous-utilisé pour faire progresser la sécurité nutritionnelle, réduire la pression sur les écosystèmes aquatiques et parvenir à une croissance durable et équitable des systèmes alimentaires bleus. La clé réside dans la réduction du gaspillage, et non simplement dans l'augmentation des prises.

Pour en savoir plus, cliquez : [ici](#).

Un rapport récent met en garde contre la fraude dans le secteur de la pêche, qui toucherait un cinquième des prises mondiales

Selon la FAO, des études empiriques suggèrent que 20 % des échanges commerciaux pourraient faire l'objet d'une forme ou d'une autre de fraude bien qu'il n'existe aucune estimation officielle de l'ampleur de la fraude dans le secteur mondial de la pêche et de l'aquaculture, qui représente 195 milliards de dollars. Certaines études indiquent que jusqu'à 30 % des produits de la mer pourraient être mal étiquetés dans les restaurants, le rapport citant des cas observés partout dans le monde, allant des stands de ceviche en Amérique latine et des restaurants de fruits de mer en Chine aux conserves de thon dans l'Union Européenne

Le rapport attire l'attention sur le fait que près d'un tiers des produits aquatiques vendus aux États-Unis pourraient ne pas correspondre aux descriptions figurant sur les emballages, et seulement moins de 1 % des importations font l'objet de contrôles

Pour en savoir plus cliquez ici.

Principaux résultats de la 55^e session du Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH55)

La 55^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH55) : elle a notamment finalisé des Directives révisées concernant les mesures visant à (a) contrôler *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires, y compris des discussions intéressantes sur les aliments prêts à consommer, ainsi que sur la gestion de la sécurité et les technologies de récupération, et (b) deux annexes révisées sur les poissons et les produits de la pêche et sur l'évaluation de l'adéquation de l'eau à l'usage prévu et le traitement de l'eau en vue de sa réutilisation, ainsi que les modifications qui en découlent pour la section générale, l'annexe I et l'annexe III des Directives pour l'utilisation et la réutilisation sans risque de l'eau dans la production et la transformation des aliments (et les ont finalisé) et les ont transmis à la CAC49 pour approbation finale et publication dans le recueil du *Codex Alimentarius* concernant les directives révisées sur les mesures. Il a également été convenu de renvoyer pour révision le projet proposé sur les directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des virus dans les aliments. La CCFH55 n'est pas parvenue à un consensus pour entamer de nouveaux travaux sur une proposition de code d'usages concernant les aliments à base de cellules.

Pour plus d'informations sur les références citées dans cet article, veuillez consulter les notes de fin de texte 1 (ii) à (iv) respectivement, qui renvoient aux documents de travail de la CCFH55², au rapport officiel de la réunion de la CCFH55³ et aux textes du Codex élaborés par le Comité⁴ (normes, lignes directrices, codes d'usages, textes divers connexes et déclarations)

L'IAFI rejoint la Coalition Bleue pour l'Aliment Aquatique

L'Association Internationale des Inspecteurs de Poisson (IAFI) est fière d'être membre de la **Coalition Bleue pour l'Aliment Aquatique**, une alliance mondiale d'organisations qui se consacre à exploiter pleinement le potentiel des aliments d'origine aquatique pour la sécurité alimentaire, la résilience climatique et la biodiversité



1st Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulai Meranti, 4720 Puchong, Selangor, Malaysia
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8066 3697 • E-mail: info@infish.org
Website: www.infish.org



Message de Jayne Gallagher : Nouveau Président de l'IAFI

C'est un honneur pour moi d'assumer la fonction de président de l'Association Internationale des Inspecteurs de Poisson (IAFI). L'IAFI joue depuis longtemps un rôle important en réunissant des régulateurs, des scientifiques, des représentants de l'industrie et des professionnels du secteur des fruits de mer du monde entier, qui partagent l'objectif commun de promouvoir un commerce mondial des produits de la mer sûr, durable et équitable. À l'occasion de ma prise de fonction, je tiens à remercier sincèrement le président sortant, Ian Gouling, pour son dévouement et son leadership. Ian a apporté une contribution considérable à l'IAFI pendant de nombreuses années, notamment grâce à son travail d'organisation de deux Congrès mondiaux des fruits de mer (au Portugal en 2023 et à Chennai en 2026). Ces congrès ont réuni un groupe exceptionnel d'experts et de praticiens internationaux, créant ainsi de précieuses occasions de partager des connaissances, de renforcer les relations et de faire avancer les discussions au sein du secteur des fruits de mer. Je suis reconnaissant à Ian pour la gestion qu'il a assurée au sein de l'organisation et pour les bases solides qu'il a établies. Ian conservera ses fonctions de président sortant et de membre du comité exécutif. Je me réjouis de travailler avec Ian, le conseil d'administration de l'IAFI et notre communauté internationale afin de continuer à soutenir la collaboration, le développement professionnel et l'échange d'idées qui contribuent à renforcer le commerce des fruits de mer à travers le monde.

CCFFP 37: La commission «Poissons et produits de la pêche» siège actuellement par correspondance

Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a ouvert sa 37^e session, qui se déroule par correspondance sur une période d'un mois. La 37^e session du CCFFP (CCFFP37) abordera, entre autres, la conversion de la norme régionale relative aux produits à base d'algues (Asie) (CXS 323R-2017) en une norme mondiale, et examinera de nouvelles propositions de travaux concernant d'autres espèces d'algues et/ou d'autres espèces aquatiques. L'ordre du jour prévoit également un examen des normes relatives aux poissons et aux produits de la pêche afin de s'assurer qu'elles sont à jour en termes de format, d'exactitude taxonomique et de cohérence avec les textes du Codex élaborés plus récemment.

NOUVELLES D'ASIE PACIFIQUE

Bangladesh : Présence de « métaux lourds » dans du poisson importé ; des échantillons ont été envoyés pour un nouveau test

L'Autorité Bangladaise de Sécurité Alimentaire (BFSA-ABSA) a renvoyé des échantillons prélevés sur 81 tonnes de poissons de la famille des aloses pour un nouveau contrôle, suite aux objections soulevées par les importateurs de ces lots après que des analyses en laboratoire ont révélé la présence de métaux lourds dans les poissons. Le 15 février, le Service d'inspection et de contrôle de la qualité des poissons (FIQC) du Département des pêches de Chittagong a présenté des résultats d'analyses qui ont révélé des teneurs excessives en plomb (Pb) et en cadmium (Cd) dans des échantillons provenant de deux lots de la société *Nihao Food Company Limited (NHFCL)* et d'un autre lot de la société *Niyamat Shah Enterprise (NSE)*. La société NHFCL a importé 54 tonnes de poissons de la famille des aloses en janvier de cette année, pour un coût d'environ 36 461,48 dollars américains (44 91 990 BDT), tandis que la NSE a importé 27 tonnes de poissons de la famille des aloses en novembre de l'année dernière, pour un coût d'environ 18 230,74 dollars américains (22 45 995 BDT). Le rapport d'analyse de la FIQC a révélé la présence de 0,64 milligramme et 0,55 milligramme de plomb respectivement dans les deux lots contenant 54 tonnes de poisson importés par la NHFCL, alors que le niveau de consommation sans danger pour le plomb est de 0,30 milligramme. Le rapport a également révélé la présence de 0,30 milligramme de cadmium dans un lot de 27 tonnes de poisson importé par NSE, alors que le niveau de consommation sans danger est de 0,25 milligramme. La BFSA a annoncé que les tests de détection des métaux lourds sur le poisson importé seraient obligatoires à compter du 1^{er} janvier 2026, ce qui a conduit les importateurs de poisson à prendre des mesures immédiates.

Pour plus d'informations, cliquez ici:

Kiribati: Renforcer la sécurité sanitaire des produits de la mer grâce au soutien de la Banque Mondiale

Le Ministère des Pêches et des Ressources océaniques (MFOR) fait un pas de plus vers la garantie de fruits de mer plus sûrs pour tous. Le 11 mars 2026, une cérémonie de remise a eu lieu au Bureau de la pêche côtière d'Ambo, cérémonie au cours de laquelle des représentants de la Banque Mondiale et du Programme Régional Pacifique pour les écosystèmes marins (PROP) ont officiellement remis un véhicule de laboratoire, du matériel électronique et des fournitures de bureau à la nouvelle Division du laboratoire de toxicologie des fruits de mer (STLD). Ces ressources amélioreront la mobilité du personnel et l'efficacité des processus de travail à mesure que le laboratoire se mettra pleinement en service. À terme, cela signifie que la population peut être rassurée que les menaces telles que l'intoxication alimentaire et la contamination des produits peuvent désormais être traitées de manière systématique et efficace par une équipe dédiée disposant des outils adéquats. Le MFOR remercie sincèrement la Banque Mondiale et le PROP pour leur soutien constant à l'équipe de la STLD.

Pour plus d'informations, cliquez ici:

Nouvelle Zélande : Une étude identifie le seuil de température nécessaire pour inactiver le norovirus

Une étude menée par des chercheurs de l'Institut néo-zélandais de santé publique et de médecine légale a permis d'identifier un seuil de température critique pour l'inactivation du norovirus humain lors de la transformation des aliments. Publiée dans la revue **Food Control**, cette étude a examiné l'infectiosité du virus après de brèves expositions à des températures comprises entre 50 et 60 °C, à l'aide d'un système de culture de cellules anéroïdes intestinales humaines permettant la réplication du norovirus humain.

Pour plus d'informations, cliquez: [ici](#).

Philippines : Publication de nouvelles règles relatives à la sécurité alimentaire et à la traçabilité des produits de la mer importés

Le Bureau des Pêches et des Ressources Aquatiques (DA-BFAR), rattaché au Ministère de l'Agriculture, a récemment publié des règles et réglementations relatives à la sécurité sanitaire et à la traçabilité des fruits de mer importés destinés à la consommation humaine. En vertu de ces nouvelles règles, les établissements de pêche étrangers doivent être agréés par l'Autorité Compétente du pays d'origine et approuvés par le gouvernement philippin. Le pays procédera également à des audits pré-frontaliers fondés sur les risques auprès des établissements de pêche étrangers. Le 10 décembre 2025, le ministère philippin de l'Agriculture (DA) a publié la circulaire FAO 275, établissant de nouvelles règles et réglementations en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité des fruits de mer importés. Pour les exportateurs étrangers, la circulaire FAO 275 introduit les mesures de contrôle pré-frontalières suivantes, conformément à la loi n° 10611, également connue sous le nom de loi sur la sécurité alimentaire de 2013.

Rapport téléchargeable: [ici](#).

NOUVELLES D'EUROPE

UNION EUROPEENNE : De nouvelles limites ont été fixées pour la teneur en arsenic dans des fruits de mer.

L'Union Européenne a introduit de nouvelles limites maximales pour l'arsenic inorganique dans le poisson et les fruits de mer dans le cadre du renforcement de la réglementation relative aux contaminants alimentaires. Ces nouvelles limites s'inscrivent dans le cadre des modifications apportées à la réglementation européenne sur les contaminants alimentaires et visent à renforcer la protection des consommateurs dans l'ensemble des États membres. Les métaux lourds tels que l'arsenic, le mercure, le cadmium et le plomb peuvent s'accumuler dans les organismes aquatiques en raison de la pollution environnementale et de processus naturels, ce qui rend la surveillance et le contrôle réglementaire essentiels pour la sécurité des fruits de mer.

Pour plus d'informations, cliquez : [ici](#).

Espagne : Le soutien de l'UE améliore l'accès au marché pour les pêcheurs artisans côtiers

Les fonds européens aident les pêcheurs artisans de la côte de Cadix, dans le sud de l'Espagne, à améliorer la qualité des données sur les captures en mettant en place des systèmes de traçabilité et de certification et en développant des plateformes d'enchères numériques et de vente en ligne. Ce programme permettra d'améliorer la transparence et l'information sur les prix dans les secteurs de la pêche où les données font défaut, tout en s'accompagnant de projets de sensibilisation des communautés et des restaurants.

Source: FishFiles Lite Newsletter February 2026, Megapesca Lda

R U : Un projet pilote améliore la traçabilité dans la pêche des poissons pélagiques

Une initiative pilote menée en Écosse a permis de mettre au point un système de traçabilité numérique reliant les données relatives aux navires, à la transformation et aux marchés pour les pêcheries pélagiques. Le projet « Catch to Batch » relie les informations issues des opérations de pêche, notamment les données sur les prises et le stockage à bord, aux registres de transformation et à l'identification des lots au niveau des usines. Le système permet un suivi de bout en bout du poisson, de la capture à la distribution, améliorant ainsi la transparence et la vérification de l'origine des produits. Un système de déclaration préalable au débarquement et un retour d'information sur la qualité après transformation ont également été mis en place pour faciliter le contrôle qualité et l'échange de données entre les navires et les transformateurs. Les acteurs du secteur indiquent que le système renforce la traçabilité, étaye les allégations de durabilité et renforce la confiance du marché des produits pélagiques écossais.

Pour plus d'informations cliquer [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

L'Institut de la Sécurité des Aliments et de la Qualité (SQFI) a publié la 10^e édition du Code SQF ; les audits basés sur cette édition devraient débuter en janvier 2027. Ces mises à jour visent à renforcer la cohérence et l'harmonisation des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale, afin de mettre davantage l'accent sur la culture de la sécurité alimentaire, les processus structurés de gestion du changement et la surveillance environnementale fondée sur les risques. En vue de cette transition, le SQFI a également mis en place un outil de sélection de code en ligne destiné à aider les entreprises à identifier le Code SQF et la catégorie du secteur alimentaire (FSC) adaptés à leurs activités. Cet outil a pour but de guider les entreprises dans la détermination des exigences de certification applicables et dans la préparation des futurs audits SQF.

Pour plus d'informations cliquer sur ce lien: [SQF Edition 10 update and Code Selector Tool](#)

NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

Brésil : EMBRAPA a annoncé la formation d'un réseau de vulgarisation et d'innovation en aquaculture

L'Entreprise Brésilienne de Recherche Agricole (EMBRAPA) a annoncé la création du Réseau d'Extension et d'Innovation en Aquaculture (REAQUA), une initiative visant à organiser et à renforcer le transfert de technologies vers le secteur aquacole brésilien, en coordination avec des institutions partenaires. L'EMBRAPA a précisé que ce réseau s'adressera en priorité aux techniciens de vulgarisation rurale, qui participeront à des sessions de formation continue et, dans un deuxième temps, à la mise en place d'unités de démonstration. L'objectif est de faciliter l'accès à des technologies validées et d'encourager leur adoption sur le terrain, en mettant l'accent sur la durabilité environnementale et l'amélioration de la productivité. REAQUA concentrera ses actions sur les principales filières aquacoles du pays, notamment celles du *tambaqui*, du tilapia et de la crevette. Les activités prévues comprennent des séminaires techniques, des webinaires et des programmes de formation en mode hybride, visant à actualiser les connaissances dans des domaines tels que la gestion de la production, la nutrition, l'assainissement, la qualité de l'eau et les systèmes de production durables. Actuellement, le réseau rassemble des institutions de 13 États, et l'intégration de nouveaux partenaires est attendue, en particulier dans le Nord-Est, une région stratégique pour l'aquaculture brésilienne. Comme l'explique l'équipe de coordination du projet, cette proposition vise à renforcer l'intégration entre la recherche, l'innovation et la vulgarisation, afin de faciliter la diffusion des informations techniques auprès des producteurs. La première activité prévue sera un séminaire virtuel sur l'aquaculture *multitrophique*, qui se tiendra en mars. À moyen terme, la mise en place d'unités de démonstration permettra de valider les technologies dans des conditions de production réelles, afin de contribuer à une plus grande efficacité, à une réduction des coûts et à un impact environnemental moindre dans le secteur de l'aquaculture.

Pour plus d'informations, cliquez : [ici](#).

NOUVELLES D'AFRIQUE

Maroc : Faire progresser la transformation numérique dans le secteur de la pêche

Le pays a intensifié la transformation numérique de son secteur de la pêche : selon des déclarations faites au Parlement cette semaine, 68 de ses 76 criées nationales fonctionnent désormais grâce à des systèmes numériques.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'efforts plus larges visant à améliorer la transparence, la traçabilité et la régulation des prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement des fruits de mer. S'exprimant lors d'une séance de questions-réponses à la Chambre des représentants, Zakia Driouich, Secrétaire d'État chargée de la Pêche maritime, a déclaré que le déploiement d'outils numériques sur les marchés de première vente aidait les acheteurs à accéder à des informations plus claires tout en renforçant la surveillance des transactions commerciales.

Pour plus d'informations, cliquez ici : [ici](#).

PUBLICATION



La fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture

FAO. 2026. *La fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Document technique sur la pêche et l'aquaculture, n° 742. Rome*

L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Agence Internationale de l'Energie Atomique (AIEA) ont collaboré afin de dresser un panorama des cas courants de fraude alimentaire dans le secteur aquatique et des risques sanitaires qui y sont associés. Le rapport issu de cette collaboration fournit des informations sur les outils pouvant être utilisés pour lutter contre la fraude alimentaire concernant les produits aquatiques, tandis que des études de cas internationales illustrent l'ampleur et l'impact de cette fraude. Le rapport passe en revue les cadres réglementaires ainsi que les normes telles que celles établies par le Codex Alimentarius, les directives de la FAO et les référentiels de la GFSI, en plaidant pour un étiquetage harmonisé, l'utilisation obligatoire des noms scientifiques et une meilleure traçabilité. Il souligne le rôle de la sensibilisation des consommateurs et de la transparence de l'industrie dans la lutte contre la fraude.

La publication peut être téléchargée gratuitement : [ici](#).

Le prochain numéro de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribué en juillet 2026. Toute information que vous souhaiteriez voir diffusée par le biais de ce bulletin peut être soumise via <http://e-newsletter.infofish.org> ou sujit@infofish.org

Editeur : Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaisie

Publication Technique : Omar Riego Penarubia, FAO, Rome, Italie et Meaghan Dodd, IAFI

Traduction en espagnol : Gloria Scelza, INFOPESCA, Montevideo, Uruguay

Traduction en français : Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire

Traduction en portugais : Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brésil