



GÉNÉRALITÉ

TILAPIA 2025 : Innovation, Intégration et Rentabilité de l'Aquaculture du Tilapia



5^{ème} CONFÉRENCE MONDIALE D'INFOFISH SUR LE COMMERCE ET EXPOSITION DU TILAPIA 2025 (TILAPIA 2025), en collaboration avec le 13^e Symposium International sur le Tilapia de l'Aquaculture (ISTA13), se tiendra au Swisshotel Hotel Ratchada, à Bangkok, du 3 au 5 novembre 2025. La Conférence, dont le thème est "Innovation, Intégration et Rentabilité de l'Aquaculture du Tilapia : Modernisation pour une ère", TILAPIA 2025 présentera de nouveaux développements enregistrés dans la production de tilapia par les principaux acteurs mondiaux et régionaux, ainsi que les problèmes, les défis et les perspectives des principales nations productrices. Cette conférence mondiale de haut niveau permettra également de discuter et d'impliquer les principales parties prenantes dans la sensibilisation et la redéfinition de l'image de marque de l'élevage commercial du tilapia, tout en proposant des recommandations pour relever les défis de la nouvelle ère. Parallèlement, l'Exposition Commerciale Internationale et d'autres événements parrainés présenteront les innovations et les développements technologiques tout au long des chaînes d'approvisionnement et de valeur. En outre, une visite dans une exploitation aquacole sera organisée après la conférence afin de recueillir des connaissances et des informations actualisées sur l'industrie locale du tilapia.

De plus amples informations concernant les directives pour la soumission des résumés, l'inscription à la conférence, le programme provisoire, l'exposition et le programme de parrainage sont disponibles à l'adresse suivante : [TILAPIA 2025](https://www.tilapia2025.com).

IAFI a participé à la Conférence 2025 des Nations Unies sur les Océans et a Produit une Déclaration Écrite

IAFI, représentée par son président Ian Goulding, a participé à la troisième Conférence des Nations Unies sur les Océans, qui s'est tenue du 9 au 13 juin 2025 à Nice, en France, et qui était consacrée à l'utilisation durable des océans. La conférence comprenait des sessions formelles et des événements publics parallèles sur des sujets tels que la pêche et l'aquaculture. L'IAFI a participé en tant que panéliste à un événement de l'ONUDI, mettant l'accent sur l'investissement dans les pêcheries post-récolte et le rôle des femmes transformatrices de poisson. Elle a discuté avec la *Aquatic Blue Food Coalition* et a été invitée à en devenir membre. IAFI a également discuté avec l'ONUDI de son implication dans le Congrès Mondial des Fruits de Mer 2026 et a obtenu que *WorldFish* devienne un partenaire technique de l'événement. En tant qu'organisation enregistrée auprès de l'ECOSOC de l'ONU, IAFI a soumis des commentaires formels soulignant l'importance de la sécurité des aliments aquatiques, abordant l'inégalité des normes dans les pays en développement et appelant à un investissement accru dans le traitement post-récolte et le soutien aux pêcheries à petite échelle. Le texte complet est disponible sur le site de IAFI.

Lire l'intégralité de la déclaration écrite de IAFI au Sommet UNOCEAN [ici](https://www.iafi.org/oc2025).



Photo : Dr. Ian Goulding, Président de IAFI et Dr. Essam Yassin Mohammed, DG de WorldFish.



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

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: info@infofish.org
Website: www.infofish.org



IAFI rejoint la coalition *Aquatic Blue Food* pour promouvoir la Sécurité Alimentaire Mondiale et le Commerce Durable

L'Association Internationale des Inspecteurs du Poisson est fière d'annoncer que ses membres ont rejoint la *Coalition Aquatic Blue Food*, une alliance mondiale d'organisations qui se consacrent à libérer le plein potentiel des aliments aquatiques pour la sécurité alimentaire, la résilience climatique et la biodiversité. La coalition est née du sommet des Nations Unies sur les Systèmes Alimentaires de 2021 en tant que plateforme multipartite soutenant l'Objectif de Développement Durable 14 : la Vie Sous l'Eau. Elle rassemble actuellement plus de 40 membres issus de gouvernements, de la société civile, du secteur privé et d'organisations internationales. Son secrétariat est hébergé conjointement par l'*Environmental Defense Fund* et le *Stanford Center for Ocean Solutions*, avec un leadership stratégique fourni par le gouvernement de l'Islande. La mission de la *Coalition Aquatic Blue Food* est triple : 1) Promouvoir les aliments aquatiques en tant qu'éléments essentiels des systèmes alimentaires durables dans les discussions politiques mondiales et nationales, en soulignant leur pertinence pour les ODD et les priorités des principaux décideurs gouvernementaux. 2) Mobiliser les investissements, les partenariats et le soutien technique pour aider les pays à intégrer les aliments bleus dans leurs systèmes alimentaires et à atteindre les priorités en matière d'aliments aquatiques. 3) Faciliter l'échange de connaissances et l'action, en connectant les membres avec des outils, des idées et des ressources pour évaluer les opportunités des aliments bleus et catalyser la mise en œuvre sur le terrain. IAFI se réjouit d'apporter son expertise dans la promotion du commerce sûr, durable et équitable des produits aquatiques, tout en collaborant avec les partenaires de la Coalition pour soutenir des améliorations inclusives et fondées sur la science dans le secteur mondial des aliments aquatiques.

Source : IAFI.www.iafi.net

NOUVELLES DE L'ASIE PACIFIQUE

Australie : Étiquetage du pays d'origine des fruits de mer dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Les entreprises qui vendent des plats contenant des fruits de mer en Australie doivent respecter les normes d'étiquetage du pays d'origine. Le nom de cette norme est la Concurrence et le Consommateur (Loi Australienne du Consommateur sur l'Informations Relatives à l'Origine du Fruit de Mer destiné à la Consommation Directe). Norme d'Information pour l'année 2025. Elle relève de la Loi Australienne sur la Consommation (ACL). Le Ministère de l'Industrie, des Sciences et des Ressources du Gouvernement Australien est responsable de la politique d'étiquetage du pays d'origine. La norme entre en vigueur le 1^{er} juillet 2026.

De plus amples informations sont disponibles : [ici](#).

Cambodge : Restructuration du mode de fonctionnement du Codex

Une réunion de sensibilisation de haut niveau et un atelier d'orientation sur le Codex ont été organisés à Phnom Penh du 27 au 29 mai 2025 avec le soutien du bureau régional de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) pour l'Asie et le Pacifique et du Fonds Fiduciaire du Codex, dans le cadre d'une étape initiale et stratégique visant à renforcer le programme national du Codex dans le pays, notamment à la suite de la restructuration des autorités compétentes responsables du Codex. L'événement a été organisé en collaboration avec l'Institut des Normes du Cambodge

(ISC) et le Ministère de l'Industrie, de la Science, de la Technologie et de l'Innovation (MISTI). L'événement visait à sensibiliser les décideurs de haut niveau et à renforcer les capacités nationales afin d'établir un programme national du Codex qui fonctionne bien. Il visait également à renforcer la capacité du Cambodge à participer efficacement aux travaux du Codex et à identifier les mécanismes appropriés de coordination entre les parties prenantes concernées. Parmi les participants figuraient des décideurs, des fonctionnaires techniques, des représentants du monde universitaire et des membres des secteurs public et privé.

Pour de plus amples informations, cliquer [ici](#).

NOUVELLES D'EUROPE

UE : 20 notifications d'alerte rapide sur les produits de la pêche

Il y a eu 20 notifications d'alerte rapide sur les produits de la pêche en juin 2025, dont 6 pour des produits de mollusques bivalves, 1 pour des produits de céphalopodes, 3 pour des produits de crustacés, 9 pour d'autres produits de la pêche et 1 pour des produits de gastéropodes. Il s'agit notamment de 4 envois de palourdes en provenance d'Italie.

Source : Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, Juin 2025. www.megapesca.com

Rapport sur l'étiquetage des substituts de fruits de mer d'origine végétale

Un rapport a été publié sur l'étiquetage des substituts végétaux des fruits de mer. Ce rapport examine les pratiques actuelles et propose des directives visant à garantir la clarté et la transparence pour les consommateurs, afin qu'ils puissent choisir en toute connaissance de cause les substituts végétaux des fruits de mer traditionnels.

Source : Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, June 2025. www.megapesca.com

RU : Un nouvel accord entre le Royaume-Uni et SPS UE

À la suite d'un sommet entre le Royaume-Uni et l'UE le 19 mai 2025, les deux parties ont annoncé leur intention de négocier un accord sanitaire et phytosanitaire (SPS), dont l'objectif principal est de faciliter le commerce des denrées alimentaires et des produits agricoles entre le Royaume-Uni et l'UE et d'en réduire les coûts. L'accord SPS supprimera la nécessité d'une certification sanitaire à l'exportation pour les produits de la pêche échangés entre le Royaume-Uni et l'UE.

Il supprimera également les contrôles de routine aux frontières. Le Royaume-Uni aura accès aux systèmes et bases de données SPS de l'UE, ce qui permettra un meilleur partage d'informations. Le Royaume-Uni sera tenu de maintenir un alignement dynamique sur les règles pertinentes de l'UE, à quelques rares exceptions près. En ce qui concerne les mollusques bivalves vivants, il est prévu qu'une fois l'accord ratifié et mis en œuvre, les mollusques bivalves provenant de zones de production de Classe B seront à nouveau autorisés à entrer dans l'UE. L'UE avait interdit ce commerce en 2021, ce qui avait entraîné une baisse significative de l'approvisionnement de l'UE en moules produites au Royaume-Uni. Les pays extérieurs à l'UE et au Royaume-Uni ne seront pas directement impactés par l'accord, mais certains pays exportateurs pourraient observer que les contrôles SPS à l'importation du Royaume-Uni se rapprocheront à nouveau de ceux de

l'UE. On ne sait toujours pas si le Royaume-Uni maintiendra son système de contrôles physiques des produits de la pêche importés, fondé sur le risque, ou s'il sera contraint d'adopter le système de contrôles officiels à la frontière de l'UE.

Trouver la documentation clé des retombés du sommet Royaume-Uni-UE : [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

ÉTATS-UNIS : Évolution collaborative de la sécurité alimentaire : 10^{ème} édition de la norme SQF façonnée par les voix de l'industrie

La 10^{ème} édition de SQF (Bonne Qualité de l'Aliment), qui sera lancée en août 2025, marque une avancée majeure dans le domaine de la sécurité alimentaire qui met l'accent sur une approche proactive, axée sur la culture. Cette édition introduit trois exigences clés : un solide plan de culture de la sécurité alimentaire, des procédures obligatoires de gestion du changement et une approche de la surveillance de l'environnement basée sur les risques. Elle fait passer la sécurité alimentaire d'un processus fondé sur une liste de contrôle à un état d'esprit organisationnel global, responsabilisant les employés à tous les niveaux. La nouvelle édition sera disponible en format numérique sur le site sqfi.com, avec un accès multilingue, des ressources téléchargeables et des documents d'orientation. Pour faciliter la transition, SQF propose un cours de conversion en ligne d'une valeur de 299 \$EU qui comprend des guides, des modèles, des webinaires et l'assistance d'experts. La mise en œuvre complète commence en avril 2026, avec un accès continu à des outils et ressources gratuits pour aider les organisations à aller au-delà de la conformité vers l'amélioration continue et le leadership en matière de sécurité alimentaire.

Lire l'intégralité de l'article : [ici](#).

ÉTATS-UNIS : Les nanoplastiques augmentent la virulence de *E. coli* O157:H7

Une récente étude menée par des chercheurs de l'université de l'Illinois Urbana-Champaign, publiée dans le *Journal of Nanobiotechnology*, révèle que les nanoplastiques, en particulier les nanoparticules de polystyrène fonctionnalisées en surface, peuvent augmenter de manière significative la virulence de l'agent pathogène d'origine alimentaire *Escherichia coli* O157:H7. L'étude a démontré que l'exposition à des nanoparticules chargées différemment, en particulier des nanoparticules chargées positivement, induit des réponses physiologiques et génomiques notables chez les bactéries. Il s'agit notamment d'un effet bactériostatique sur la croissance des cellules planctoniques, d'une altération de la viabilité cellulaire et d'une stimulation de la formation d'un biofilm à un stade précoce. L'analyse transcriptomique a montré des changements significatifs dans l'expression globale des gènes, avec une régulation à la hausse des gènes associés à la virulence tels que le *stx1a* (codant pour la toxine de type Shiga), ainsi que des gènes impliqués dans le quorum sensible et l'initiation du biofilm. Bien que les PN n'aient pas affecté de manière drastique la survie des bactéries, ils ont influencé la réponse au stress du pathogène, des voies métaboliques et des caractéristiques de virulence. Les biofilms étant des points chauds pour le transfert horizontal de gènes, ces résultats suggèrent que l'exposition aux nanoplastiques peut favoriser les échanges génétiques et le développement de la résistance. L'étude conclut que les interactions entre les nanoplastiques et les pathogènes entériques comme *E. coli* O157:H7 pourraient accroître la capacité de survie et la virulence des pathogènes dans des

environnements réels, en particulier lorsque des biofilms se forment sur des surfaces de macroplastiques et de microplastiques.

L'article sur la recherche est disponible : [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

Pérou : Débarquement de plus de 45 000 tonnes d'anchois par jour

La première campagne de pêche industrielle à l'anchois pour la consommation humaine indirecte dans la zone centre-nord de 2025 se déroule avec un grand dynamisme au Pérou. Avec un débarquement quotidien moyen de plus de 45 000 tonnes métriques et la participation active de 355 navires par jour, le Ministère Péruvien de la Production (Produce) a estimé que la campagne se terminerait avec succès. Quelques jours après le premier mois de la campagne de pêche, les autorités péruviennes ont déclaré que les débarquements d'anchois ont atteint un total de 1 687 309 tonnes métriques, ce qui représente 56,24 % du quota autorisé de 3 000 000 tonnes métriques, le deuxième plus élevé de ces 13 dernières années. La production a établi ce total des captures autorisées (CTA) à la suite de l'évaluation de la biomasse d'anchois réalisée par l'Institut péruvien de la mer (Imarpe), et a maintenant fait remarquer que, toujours par l'intermédiaire de cet institut scientifique, elle maintient un contrôle permanent afin de garantir la durabilité de la ressource.

Lire davantage : [ici](#).

Chili : Reconnaissance des détaillants qui soutiennent la pêche durable

Le Service National de la Pêche et de l'Aquaculture (Sernapesca) du Chili a lancé un appel à participation au programme de consommation responsable 'BlueSeal', qui reconnaît les produits des établissements fondés sur des critères de légalité et de durabilité. Ces établissements doivent notamment s'approvisionner auprès de fournisseurs certifiés pour leur origine légale, disposer de permis sanitaires et municipaux à jour et ne pas avoir été sanctionnés pour des infractions à la loi sur la pêche et l'aquaculture. En outre, les restaurants, les hôtels et les autres centres de consommation de détail qui s'approvisionnent exclusivement auprès de fournisseurs déjà titulaires du label bleu peuvent également demander cette accréditation. "Le Sceau Bleu est un engagement à aller au-delà des obligations afin de contribuer à la préservation des ressources hydro-biologiques. Nous invitons tous ceux qui commercialisent des produits et des ressources marines à se joindre à cette initiative et à obtenir ce label. De cette façon, les citoyens peuvent facilement identifier les endroits où ils peuvent acheter ou consommer avec la tranquillité d'esprit de soutenir la durabilité de nos ressources", a expliqué le coordinateur du programme Sernapesca.

De plus amples informations sont disponibles [ici](#).

NOUVELLES D'AFRIQUE

Ghana : *Thai Union* étend son empreinte avec un entrepôt frigorifique pour renforcer la chaîne d'approvisionnement

Thai Union a officiellement inauguré son nouvel entrepôt frigorifique de 8 000 tonnes métriques pour son usine *Pioneer Food Cannery* (PFC). Situé dans l'usine de fabrication de Temanear PFC, l'entrepôt frigorifique assurera tout au long de l'année le stockage à température contrôlée du thon rouge,

renforçant ainsi la résilience de sa chaîne d'approvisionnement et l'empreinte de *Thai Union* sur le marché de la fabrication. L'entrepôt frigorifique, avec ses quatre halls de stockage et son installation de triage et de calibrage, fonctionne déjà à plein régime. L'investissement de 14 millions de \$EU permettra à *Thai Union* et à PFC de charger leur usine avec les volumes nécessaires pour produire tout au long de l'année en intégrant verticalement et en rationalisant sa chaîne d'approvisionnement, ce qui améliorera les performances et le rendement de l'usine. Johnny Ladouce, Directeur de l'usine PFC, a déclaré : "Grâce à notre nouvel entrepôt frigorifique, nous réduirons le trafic et les émissions de CO2 tout en garantissant une production tout au long de l'année, indépendamment des fluctuations de l'approvisionnement en poisson. Nous nous engageons envers le Ghana et les communautés dans lesquelles nous opérons en fournissant des emplois directs et indirects ici à Tema". Thiraphong Chansiri, Président-Directeur Général de *Thai Union Group*, a déclaré : "Notre usine de PFC joue un rôle essentiel pour nos marques en Europe et aux États-Unis. Cet investissement améliorera encore notre sécurité d'approvisionnement et notre compétitivité au service de nos clients. Les prochains investissements dans PFC seront destinés à la mise en œuvre de notre plan de durabilité SeaChange@2030, comme la réduction des émissions par l'installation de panneaux solaires et la mise en œuvre de mesures visant à minimiser les déchets dans les décharges, les rejets dans l'eau et les pertes de nourriture".

Pour de plus amples informations cliquer [ici](#).

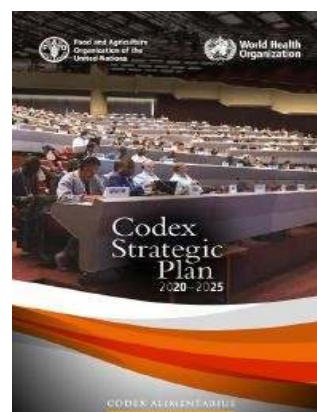
Zambie : Transformation des produits de la pêche pour des systèmes alimentaires durables et des aliments nutritifs pour les 1 000 premiers jours de la vie

Un article récemment publié dans *Frontiers in Nutrition* prouve que la teneur en nutriments de divers produits de la pêche transformés à l'aide de technologies traditionnelles et améliorées est importante pour soutenir la consommation de poisson et contribuer à la sécurité alimentaire et à la nutrition en Zambie au cours des 1000 premiers jours de la vie. Des échantillons de dix produits de la pêche continentale ont été prélevés et leur teneur en nutriments a été analysée. La contribution potentielle de chaque espèce aux apports nutritionnels recommandés (ANR) pour les femmes enceintes et allaitantes et les nourrissons a également été calculée.

Les résultats de l'étude ont montré que la teneur en fer des produits de la pêche variait de 0,31 à 2,49 mg/100 g, le zinc de 0,2 à 1,13 mg/100 g et le calcium de 151,15 à 636,28 mg/100 g. L'acide docosahexaénoïque (DHA) était élevé dans le poisson fumé et la poudre de poisson fumé transformés à l'aide de fours de fumage améliorés, qui contribuaient à 15-20 % des besoins quotidiens en DHA pour les femmes enceintes et les nourrissons, sur la base d'une portion de 25 g ou de 10 g (respectivement). Les dix produits analysés ont contribué à 6-33 % des besoins quotidiens en DHA pour les PVVIH et les nourrissons. Techniques améliorées pour le fumage du poisson entraînant une meilleure teneur en vitamines A et E, par rapport aux méthodes traditionnelles.

Trouver l'article complet [ici](#).

PUBLICATION



Le Plan Stratégique 2020-2025 présente la mission, la vision, les buts, les objectifs et les indicateurs mesurables de la Commission du Codex Alimentarius. Il sous-tend la haute priorité qui continue d'être accordée à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments par la FAO et l'OMS et guide la Commission dans l'exercice de ses responsabilités et de son mandat unique visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Le Plan Stratégique informe les Membres, les organisations intergouvernementales et internationales non gouvernementales et les autres parties prenantes de la manière dont la Commission entend remplir son mandat et répondre aux besoins, y compris les questions émergentes, et aux attentes de ses Membres au cours de la période 2020-2025.

La publication ci-dessus peut être téléchargée gratuitement [ici](#).

Le prochain numéro de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribué en Octobre 2025. 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