

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Numéro 144

juillet 2026

GÉNÉRALITÉ

La fraude alimentaire reste un défi majeur dans les chaînes de valeur mondiales de la pêche et de l'aquaculture

Les pratiques frauduleuses, notamment la substitution d'espèces, l'étiquetage trompeur, la falsification et la contrefaçon de produits, peuvent compromettre la sécurité sanitaire des aliments, ébranler la confiance des consommateurs, fausser l'intégrité du marché et entraver la gestion durable des ressources. Le rapport de la FAO intitulé « La fraude alimentaire dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture » offre un aperçu complet des principales formes de fraude touchant les produits aquatiques, de leurs causes et de leurs répercussions, ainsi que des outils disponibles pour les combattre. Alors que les chaînes de valeur des produits alimentaires aquatiques continuent de s'étendre à l'échelle mondiale, il est essentiel de garantir l'authenticité, la transparence et la responsabilité afin de protéger les consommateurs et de soutenir une pêche et une aquaculture durables. Lisez cet article pour en savoir plus sur ces pratiques : [ici](#) ou téléchargez le rapport pour une analyse plus approfondie : [ici](#).

Les toxines invisibles présentes dans les fruits de mer : de nouvelles recommandations de la FAO contribuent à protéger les consommateurs

On ne peut ni les voir, ni les sentir, ni les goûter. Et la cuisson ne parvient pas à les détruire. Pourtant, des toxines invisibles peuvent être présentes dans les coquillages et présenter des risques pour la santé humaine. C'est pourquoi une surveillance efficace est essentielle pour protéger les consommateurs. Les coquillages tels que les palourdes, les moules, les huîtres et les coquilles Saint-Jacques constituent une source alimentaire importante et un produit largement commercialisé, dont la production a augmenté de 49 % et les échanges d'environ 41 % à l'échelle mondiale entre 2011 et 2023. À mesure que la demande augmente, il est important de garantir la sécurité de ces produits. Ces bivalves très nutritifs sont des filtres, ce qui signifie qu'ils peuvent accumuler des substances provenant de leur environnement. Si les toxines ne nuisent généralement pas aux coquillages, certaines d'entre elles peuvent présenter des risques graves pour les consommateurs si elles ne font pas l'objet d'une surveillance et d'une gestion adéquates. Lire le rapport complet : [ici](#).

La FAO GLOBEFISH lance un code du Système harmonisé (SH) spécifique à chaque espèce

*

FAO GLOBEFISH a mis au point un nouvel outil convivial permettant d'identifier et d'analyser plus clairement les flux commerciaux internationaux de produits aquatiques. Les nouveaux tableaux de codes du Système harmonisé (SH) spécifiques à chaque espèce facilitent une meilleure compréhension et une utilisation efficace des codes du Système harmonisé (SH) dans tous les pays et pour toutes les catégories de produits. Pour plus d'informations, consultez [ici](#).

La Global Seafood Alliance publie son rapport annuel 2025

La Global Seafood Alliance (GSA) a publié son rapport annuel 2025, qui fait état d'une année marquée par des progrès tangibles dans la promotion de pratiques responsables en matière de produits de la mer à l'échelle mondiale. Ce rapport met en avant des initiatives clés qui ne seraient pas possibles sans le soutien de la communauté mondiale de la GSA, composée de producteurs, de membres, de partenaires et de parties prenantes, qui contribuent à renforcer la confiance dans les produits de la mer. Le rapport annuel 2025 dans son intégralité est disponible : [ici](#).

L'hydrogel à base d'ADN-enzyme semble prometteur pour la détection d'E. coli

Des chercheurs ont mis au point un capteur peu coûteux et ne nécessitant aucun équipement, qui utilise un hydrogel colorimétrique réactif réticulé par des ADNzymes pour détecter la présence d'E. coli dans les produits alimentaires. Ce capteur est compatible avec un large éventail de matrices alimentaires, notamment le lait, les fruits et légumes et les plats prêts à consommer, et permet de détecter à l'œil nu la présence d'E. coli à des concentrations aussi faibles que 10⁵ UFC/mL. Lisez l'article complet publié dans la revue Nature [ici](#).

Biocapteur permettant de vérifier la fraîcheur du poisson en temps réel

Traditionnellement, l'évaluation de la qualité du poisson repose sur des analyses en laboratoire qui sont longues, coûteuses et nécessitent du personnel qualifié. Des chercheurs de l'université Monash remettent en question cette approche traditionnelle grâce à un biocapteur innovant à micro-aiguilles permettant de tester la fraîcheur du poisson en temps réel. Sous la supervision du professeur Nicolas Voelcker et du Dr Azadeh Nilghaz, Masoud Khazaei, doctorant de troisième année en pharmacie et sciences pharmaceutiques à l'université Monash, dirige ce projet. Il s'est interrogé sur l'approche traditionnelle : « Pourquoi continuons-nous à nous appuyer sur une méthode de laboratoire lente pour évaluer la fraîcheur des aliments ? »

« Dans quelle mesure des technologies telles que les micro-aiguilles ont-elles révolutionné jusqu'à présent le diagnostic médical ? ». Cette question a incité une équipe interdisciplinaire à se pencher sur la détection de la détérioration du poisson. Fort d'une formation en génie biomédical, en développement de biocapteurs et en plateformes micrométriques, le travail de Khazaei comble le fossé entre la technologie et les applications pratiques dans le domaine de la technologie alimentaire, en s'attachant à transposer les innovations couramment utilisées dans le diagnostic médical en outils destinés à l'industrie agroalimentaire. Le biocapteur électrochimique à « réseau de micro-aiguilles » (MNA) surveille les taux d'hypoxanthine (HX) dans les tissus du poisson. Les taux d'HX dans le poisson servent d'indicateur de fraîcheur : ils augmentent à mesure que la détérioration s'installe. En intégrant de nouveaux matériaux et de nouvelles méthodes de fabrication, l'équipe a mis au point le premier biocapteur à micro-aiguilles spécialement conçu pour évaluer la fraîcheur du poisson. Lisez le rapport complet publié dans le FBIN : [ici](#)

NOUVELLES D'ASIE-PACIFIQUE

Australie : étiquetage obligatoire de l'origine des fruits de mer pour les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration à compter de juillet 2026
Désormais, le pays impose aux établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration de fournir des informations sur le pays d'origine,



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



d'origine des plats à base de fruits de mer à compter du 1^{er} juillet 2026, conformément aux nouvelles exigences de la loi australienne sur la consommation. Cette réglementation s'applique aux restaurants, cafés, pubs, clubs, établissements de vente à emporter et autres commerces servant des fruits de mer destinés à une consommation immédiate. Dans le cadre du système d'étiquetage « *Australian-Imported-Mixed* » (AIM), les plats à base de fruits de mer doivent être identifiés comme étant d'origine australienne (A), importés (I) ou d'origine mixte (M). Les informations relatives à l'origine doivent être clairement affichées sur les menus, les panneaux de menu, les plateformes de commande en ligne ou tout autre point de vente avant que les clients ne passent leur commande. Ces nouvelles exigences visent à améliorer la transparence et à permettre aux consommateurs de prendre des décisions d'achat éclairées. Les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration sont invités à vérifier les informations relatives à l'origine des produits de la mer et l'étiquetage de leurs menus afin de s'assurer de leur conformité avant l'entrée en vigueur de la réglementation. Pour en savoir plus : [ici](#).

Fidji : les commerçants de produits de la mer illégaux risquent des saisies dans le cadre d'une opération de répression à l'échelle nationale

Le ministère de la Pêche a intensifié sa lutte contre les commerçants illégaux de produits de la mer, avertissant que les mesures de répression se poursuivraient à l'encontre des entreprises opérant sans les autorisations requises. Le secrétaire permanent par intérim chargé de la Pêche, Saimone Tavoli, exhorte les exportateurs et les acheteurs à se conformer aux exigences en matière d'autorisation, soulignant que les autorités ont déjà saisi des produits de la mer auprès d'entreprises surprises à faire du commerce sans autorisation. M. Tavoli précise que cette initiative vise à protéger les opérateurs légitimes et les pêcheurs locaux contre les pratiques déloyales. Pour en savoir plus : [ici](#).

Kiribati : la base de données du laboratoire des produits de la mer a fait ses preuves lors des essais sur le terrain.

Le 19 juin, les responsables du Laboratoire de toxicologie des fruits de mer ont mené à bien une journée d'essais sur le terrain consacrée à la base de données, en collaboration avec des représentants du ministère de la Pêche et des Ressources océaniques (MFOR), de Central Pacific Producers Limited (CPPL) et de Kiribati Fish Limited (KIFL). 2026, dans la salle de réunion du KIFL, à Ambo. Cette session a permis de présenter aux participants le fonctionnement du laboratoire et de leur faire découvrir le système de base de données qui facilitera la communication et la gestion efficaces des services d'analyse de l'eau et des fruits de mer dès que le laboratoire sera opérationnel. Les essais sur le terrain ont fourni des retours d'expérience précieux pour s'assurer que le système est pratique, convivial et adapté aux besoins des parties prenantes. Cette initiative marque une étape importante vers le renforcement de la prestation des services du laboratoire, l'amélioration de l'engagement des clients et la préparation du laboratoire à ses futures opérations. Le ministère remercie sincèrement le Bureau de la transformation numérique (DTO) du ministère du Tourisme, du Commerce, de l'Industrie et des Coopératives (MTCIC) pour son soutien technique dans le développement du système et exprime sa gratitude à la Banque mondiale, par l'intermédiaire du Programme régional Pacifique *Oceanscape* (PROP), pour son soutien continu à la mise en place de la base de données du laboratoire de toxicologie des produits de la mer. Le ministère remercie également les parties prenantes pour leur participation active et leurs précieux retours d'expérience, qui contribueront à améliorer l'efficacité et la facilité d'utilisation du système. Pour en savoir plus : [ici](#).

Philippines : la BFAR renforce son soutien à la transformation du poisson afin de réduire les pertes après récolte

Le Bureau des pêches et des ressources aquatiques (BFAR) renforce ses interventions post-capture afin de remédier à l'excédent de poissons, de réduire au minimum les pertes et d'améliorer la valeur des produits de la pêche. Cette initiative comprend la mise à disposition d'installations de transformation du poisson, un soutien en matière de stockage frigorifique et des programmes de formation destinés aux pêcheurs et aux transformateurs de poisson. En transformant les prises excédentaires en produits à valeur ajoutée, le BFAR vise à contribuer à la stabilisation des prix du marché, à l'amélioration des revenus et à la réduction du gaspillage pendant les périodes de pointe de la pêche. Le programme vise également à renforcer la sécurité alimentaire et à accroître la compétitivité du secteur de la pêche en favorisant une gestion, une conservation et une commercialisation plus efficaces des produits de la pêche. Ces efforts s'inscrivent dans le cadre de la stratégie plus large du gouvernement visant à soutenir le développement durable de la pêche et à renforcer la résilience des communautés côtières. Pour en savoir plus : [ici](#)

Thaïlande : les autorités lancent un avertissement concernant la sécurité alimentaire en période de forte chaleur

Le ministère thaïlandais de la Santé a exhorté la population à faire preuve de prudence lors de la manipulation et de la consommation d'aliments pendant la saison chaude, avertissant que les températures élevées augmentent le risque de maladies d'origine alimentaire dues à la prolifération bactérienne rapide. Il est conseillé aux consommateurs de privilégier les aliments fraîchement préparés, de s'assurer qu'ils sont bien cuits et d'éviter les aliments qui ont été laissés à température ambiante pendant de longues périodes. Le ministère recommande également de respecter une bonne hygiène personnelle, d'utiliser de l'eau et des matières premières propres, et de conserver les denrées périssables à des températures appropriées. Cette recommandation vise à réduire l'incidence des intoxications alimentaires et à protéger la santé publique pendant les périodes de chaleur extrême. Pour en savoir plus : [ici](#).

NOUVELLES D'EUROPE

UE : le renforcement de la réglementation sur les polluants inorganiques redéfinit les exigences de l'UE en matière de sécurité sanitaire des fruits de mer

SGS, une société spécialisée dans les essais, l'inspection et la certification, a publié un nouvel article d'expertise examinant les risques liés à la sécurité sanitaire des produits de la mer en raison de la présence d'arsenic inorganique (I-As) et d'autres métaux lourds, et a présenté les dernières mesures réglementaires prises par l'Union européenne. Selon cet article, les concentrations d'arsenic inorganique (I-As) liées à l'activité industrielle ont augmenté ces dernières années, contribuant à la pollution des estuaires et des eaux côtières et s'ajoutant aux niveaux de fond existants de métaux lourds d'origine naturelle. En conséquence, la contamination des poissons et des produits de la mer est devenue un enjeu de plus en plus important tant pour la protection de l'environnement que pour la sécurité des consommateurs. Lire l'article complet : [ici](#)

UE : Mises à jour des listes des pays respectant les exigences de l'UE en matière de surveillance des antimicrobiens et des résidus

La Commission européenne a publié une mise à jour de la liste des pays qui respectent les restrictions de l'UE concernant l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux destinés à l'alimentation, y compris ceux utilisés en aquaculture.

. Les produits aquacoles provenant de pays ne figurant pas sur cette liste seront interdits d'entrée dans l'UE à compter du 3 septembre 2026. Alors que la liste précédente ne comprenait pas certains pays tels que l'Inde et l'Indonésie, la nouvelle liste figurant dans le règlement d'exécution (UE) 2026/1189 inclut l'Inde et l'Indonésie, ainsi que la plupart des pays qui ne figuraient pas sur la liste précédente. Vous pouvez consulter le règlement d'exécution (UE) 2026/1189 : [ici](#). Par ailleurs, l'Union européenne a notifié à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) son intention d'inclure l'Égypte parmi les pays figurant sur la liste établie en vertu du règlement (UE) 2021/405. Cette liste comprend les pays disposant d'un plan de surveillance des résidus approuvé ; les catégories de produits d'élevage provenant de ces pays qui y sont mentionnées sont ainsi autorisées à entrer dans l'UE. L'Égypte a obtenu l'agrément pour les produits de l'aquaculture. Un règlement européen officialisant cette mesure devrait être publié au troisième trimestre 2026 et s'appliquera 20 jours après sa publication. Il convient de noter que l'Égypte ne figure pas sur la liste des pays du règlement 2026/1189. Pour que les produits aquacoles en provenance d'Égypte soient autorisés à entrer dans l'UE, ce pays devra également figurer sur cette liste. La notification soumise à l'OMC est disponible : [ici](#).

Royaume-Uni-Maldives : l'association des professionnels des produits de la mer salue la réduction des droits de douane comme une avancée majeure

La suppression par le Royaume-Uni des droits de douane sur le thon des Maldives marque une avancée majeure pour le secteur de la pêche du pays, a annoncé l'Association des transformateurs et exportateurs de produits de la mer des Maldives (MSPEA) dans un communiqué récent. L'association a exprimé sa profonde gratitude envers le gouvernement britannique pour avoir inclus les produits à base de thon des Maldives parmi les marchandises importées du monde entier bénéficiant actuellement des mesures de suppression des droits de douane récemment adoptées. Ce changement de politique plus large du Royaume-Uni a été délibérément mis en œuvre pour profiter aux consommateurs en réduisant les coûts d'importation dans de nombreuses catégories de produits, tout en « Cela permet de soutenir les chaînes d'approvisionnement mondiales et de faciliter l'accès du public à des produits importés plus abordables », a souligné l'association. Dans ce contexte économique, l'inclusion spécifique des produits à base de thon des Maldives a été reconnue comme une étape décisive pour le développement du secteur de la pêche national. Le gouvernement britannique a décidé de cette suspension tarifaire pour une période temporaire de deux ans. Pour en savoir plus : [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE DU NORD

États-Unis : les dernières analyses sur les crevettes révèlent des progrès et des reculs en matière de transparence dans le secteur des fruits de mer.

Des analyses génétiques menées sur des crevettes servies dans des restaurants de Louisiane, du Mississippi et de Géorgie ont mis en évidence une amélioration de la transparence concernant les fruits de mer dans certaines régions, tandis que des cas d'étiquetage erroné des crevettes continuent d'être recensés. Ces analyses, menées par *SeaD Consulting* pour le compte de la *Southern Shrimp Alliance*, ont permis de comparer les crevettes vendues comme des produits nationaux issus de la pêche sauvage avec leur origine réelle. C'est le Mississippi qui a enregistré la plus forte amélioration, un plus grand nombre de restaurants étiquetant correctement les crevettes nationales.

Cependant, des crevettes importées continuaient d'être vendues comme des crevettes nationales issues de la pêche sauvage dans plusieurs restaurants de Baton Rouge et de Savannah. Ces résultats soulignent la nécessité de maintenir une surveillance continue, d'assurer la traçabilité et de garantir un étiquetage précis des produits de la mer afin de protéger les consommateurs et de favoriser une concurrence loyale. Pour en savoir plus : [ici](#).

NOUVELLES D'AMÉRIQUE LATINE

Brésil : un nouvel ouvrage renforce l'inspection et le contrôle qualité des fruits de mer



Le lancement de l'ouvrage « **Inspection et contrôle qualité dans l'industrie des fruits de mer** », organisé par le Dr. Alex Augusto Gonçalves (professeur et chercheur au ministère de l'Agriculture et de l'Élevage du Brésil), marque une étape importante pour la filière des fruits de mer au Brésil. Conçue pour combler une lacune de longue date dans la littérature nationale spécialisée, cette publication rassemble des connaissances sur l'inspection sanitaire, le contrôle qualité, la biosécurité, la législation, la traçabilité, les programmes d'autocontrôle, les certifications et l'innovation technologique. Ce nouvel ouvrage vient compléter l'ouvrage primé « *Seafood Technology : Science, Technology, Innovation and Legislation* », lauréat du 54e Prix Jabuti, l'une des distinctions littéraires et scientifiques les plus prestigieuses du Brésil.

Ce nouvel ouvrage est le fruit d'une collaboration entre des chercheurs, des professeurs, des professionnels du secteur des produits de la mer, ainsi que des spécialistes du contrôle qualité, de l'inspection sanitaire, de l'application de la réglementation et des programmes d'autocontrôle. Pour plus d'informations, cliquez [ici](#)

Mexique : Développement de la traçabilité numérique dans la pêche artisanale à la crevette

Un projet pilote de traçabilité numérique mis en œuvre dans le secteur de la pêche artisanale à la crevette à Sinaloa, au Mexique, a poursuivi son développement au cours de la saison de pêche 2025-2026 grâce à la collaboration entre des coopératives de pêcheurs, des acteurs de l'industrie des fruits de mer et des partenaires techniques. Cette initiative vise à renforcer les processus de traçabilité dès la première étape dans la pêche artisanale en reliant les informations relatives aux débarquements, aux lots de production et aux registres commerciaux grâce à des outils numériques conformes aux cadres internationaux tels que le GDST. Au cours de la dernière saison, environ 15 930 kg de produits à base de crevettes et 97 lots de production ont fait l'objet d'un suivi numérique.

. L'initiative a également pour objectif de contribuer à un débat plus large sur la transparence, l'accès aux marchés et le renforcement de la traçabilité dans la pêche artisanale en Amérique latine. Pour en savoir plus : ici.

NOUVELLES D'AFRIQUE

Kenya : le Sénat ordonne de nouveaux contrôles sur les poissons du lac Nakuru

La commission sénatoriale chargée de la sécurité, de la défense et des relations extérieures a ordonné de nouvelles analyses en laboratoire sur des poissons provenant du lac Nakuru, suite à des inquiétudes concernant une éventuelle contamination et à des résultats d'analyses contradictoires. La commission a demandé que de nouveaux échantillons soient prélevés et analysés en présence de toutes les parties prenantes concernées, afin de garantir la transparence et de rétablir la confiance du public dans les conclusions. Les résultats de ces analyses devraient orienter les mesures à prendre pour protéger la santé publique et garantir la sécurité des poissons mis sur le marché. Regardez la vidéo dans son intégralité : ici.

PUBLICATION

Recommandations relatives à la surveillance des toxines algales dans les mollusques bivalves – y compris la surveillance des algues nuisibles et la gestion des zones de récolte et de production

FAO, COI-UNESCO et AIEA. 2026. Lignes directrices conjointes FAO/COI-UNESCO/AIEA sur la surveillance des toxines algales dans les mollusques bivalves – Y compris la surveillance des algues nuisibles et la gestion des zones de récolte et de production. Série « Sécurité et qualité alimentaires », n° 34. Rome



Les proliférations d'algues nuisibles (PAN) sont des phénomènes naturels, susceptibles d'être exacerbés par le réchauffement climatique, qui peuvent avoir de graves répercussions sur les écosystèmes aquatiques et les activités aquacoles. Certaines espèces d'algues produisent des toxines puissantes qui peuvent présenter de graves risques pour la santé humaine en cas de consommation de produits de la mer contaminés, en particulier les mollusques bivalves. Diverses maladies gastro-intestinales et neurologiques associées à ces produits de la mer ont été signalées au fil des ans, et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale de l'UNESCO (COI) ont convoqué une réunion conjointe d'experts sur la surveillance des biotoxines marines et des proliférations d'algues nuisibles afin d'élaborer des lignes directrices conjointes FAO/COI-UNESCO/AIEA sur la surveillance des toxines algales dans les mollusques bivalves. Ces lignes directrices visent à soutenir la mise au point de méthodes d'échantillonnage, d'analyse et de gestion pour les zones de récolte et de production, afin de déterminer le niveau de toxines dans les mollusques bivalves et la présence de microalgues toxiques, et de se conformer aux exigences du marché. Ce guide peut servir de feuille de route aux autorités et institutions régionales et nationales pour mettre en place et appliquer des programmes de surveillance et de gestion des toxines marines et des proliférations d'algues nuisibles (HAB), ou pour étendre ou renforcer les programmes existants. Il aborde également les aspects liés à la surveillance avant la récolte et aux analyses par lots après la récolte. En outre, il traite de la surveillance des microalgues, ce qui peut contribuer à gérer le risque de contamination par des toxines des mollusques bivalves destinés à la consommation humaine. Cette publication peut être téléchargée gratuitement : ici.

Le prochain numéro de l'INSPECTEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE sera distribué en octobre 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