

Sommaire

	Page
Développement durable	2
Tendance de l'offre halieutique	3
Moyens de production	4
Valorisation des produits halieutiques	5
Tendance de la demande halieutique	6
Commerce et compétitivité	7
Innovation, recherche et Développement	8
Règlementation, normes et accords	9
Annexes	10

Flash veille

N° 38/23



Semaine du 23 Octobre 2023

ROYAUME DU MAROC

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Direction de la Stratégie et de la Coopération



المملكة المغربية
وزارة الفلاحة والصيد البحري
والتنمية القروية والمياه والغابات
قطاع الصيد البحري

ROYAUME DU MAROC

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Département de la Pêche Maritime

Direction de la Stratégie et de la Coopération





Monde : L'IFFO se penche sur l'avenir des ingrédients marins

S'exprimant lors de la conférence 2023 de l'IFFO, Manuel Barange, Sous-Directeur général de la FAO et Directeur de la Division des pêches et de l'aquaculture, a souligné le rôle crucial des aliments aquatiques dans la réduction de la faim dans le monde, avec environ 800 personnes sous-alimentées dans le monde.

[...] Il a déclaré que la FAO estime que la production d'aliments aquatiques dans les années 2020 ne sera pas suffisante pour compenser la croissance de la population en Afrique et que, par conséquent, la consommation d'aliments aquatiques par habitant pourrait diminuer.

"La FAO a développé une stratégie de transformation bleue pour faire face à ce problème croissant, en promouvant une croissance durable de l'aquaculture, en s'assurant que toutes les pêcheries sont placées sous une gestion efficace et en développant les chaînes de valeur des aliments aquatiques", a-t-il déclaré, ajoutant que son objectif est d'atteindre une croissance de 35 % de l'aquaculture mondiale d'ici 2030 avec des aliments de qualité produits de manière durable.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 Oct 2023

Titre original : IFFO looks to the future of marine ingredients

Source : fiskerforum



Monde : Un nouveau rapport révèle que les performances des pêcheries de transformation d'Amérique du Sud sont en déclin ou stagnantes

Un nouveau rapport du Partenariat pour une pêche durable sur les pêcheries mondiales révèle que de nombreuses pêcheries d'Amérique du Sud - dont certaines comptent parmi les plus importantes au monde - sont soit en stagnation, soit en déclin. Le nouveau rapport révèle que trois pêcheries sud-américaines - la pêcherie d'anchois du sud du Pérou, la pêcherie d'anchois de Los Lagos au Chili et la pêcherie de harengs d'Araucanie du centre et du sud du Chili - ont toutes vu leurs performances diminuer. Le rapport du SFP qualifie ces trois pêcheries de "mal gérées" et les place dans la catégorie de durabilité la plus basse. La baisse des performances en Amérique du Sud intervient alors que l'Europe commence à enregistrer des améliorations, a déclaré Dave Martin, directeur du programme SFP, dans un communiqué.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 Oct 2023

Titre original : New report finds South American reduction fisheries performance declining or stagnant

Source : seafoodsource



Espagne : AZTI crée un guide sur les produits de la mer les plus bénéfiques en fonction de variables individuelles

Dans le cadre du projet européen " SEAwise ", le centre technologique AZTI a développé le Guide Seawise, une nouvelle recommandation personnalisée pour le poisson et les fruits de mer qui guide les consommateurs européens de produits de la mer dans leurs choix lors de leurs achats hebdomadaires, en veillant à ce qu'ils sélectionnent une variété appropriée d'aliments qui répond aux besoins individuels spécifiques en matière de santé. L'initiative vise à appliquer efficacement la gestion écosystémique des pêches en Europe.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Other Media | Industrias Pesqueras : AZTI creates a guide that personally recommends the most beneficial seafood products according to the variables

Source : Industrias Pesqueras

Norvège : Hima Seafood signe un accord avec Sterner pour la production d'engrais à partir des boues d'épuration d'une exploitation agricole à terre

Sterner, en collaboration avec Eyvi, a conçu et développé un processus de traitement pour recycler toutes les boues de l'élevage de saumons de Hima Seafood.

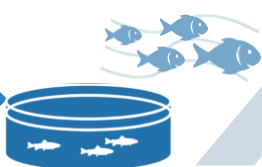
[...] La société de traitement basée à Oslo, en collaboration avec Eyvi, a conçu et développé un processus de traitement pour recycler toutes les boues de l'installation d'aquaculture de Hima Seafood, a annoncé la société mercredi. Cette installation, conçue pour produire 9 000 tonnes de poissons par an, fonctionne selon les principes du système d'aquaculture en circuit fermé (RAS), en purifiant et en recyclant l'eau pour minimiser son impact sur l'environnement. La technologie de Sterner permet de sécher les boues provenant de la pisciculture, ce qui donne un produit de haute qualité qui peut être réutilisé comme engrais organique dans l'agriculture.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 Oct 2023

Titre original : Hima Seafood signs deal with Sterner to produce fertiliser from land-based farm's waste sludge

Source : salmonbusiness

Tendance de l'offre halieutique



ICCAT : Proposition d'augmenter de 25 % le plafond des captures de bonites

Le comité permanent pour la recherche et les statistiques (SCRS) de l'ICCAT a proposé d'augmenter de 25 % le total admissible des captures de germon du nord pour la période 2024-27. Ainsi, les possibilités de pêche de cette espèce, si importante pour l'économie de la flotte côtière basque, seraient augmentées de près de 10 000 tonnes, atteignant un total de 47 251 tonnes par rapport aux 37 801 tonnes fixées pour 2023. Cette augmentation permettrait à la flotte côtière cantabrique qui pêche sous pavillon espagnol de capturer près de 4 500 tonnes de bonite de plus que cette année.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Other Media | EuropaAzul : ICCAT proposes raising the cap on bonito catches by 25%

Source : seafoodsource

Etats-Unis : Tyson Foods annonce un partenariat avec Protix pour une production de protéines plus durable

Tyson Foods, l'une des plus grandes entreprises alimentaires au monde, a conclu un accord pour un double investissement avec Protix, le leader mondial des ingrédients à base d'insectes. Cet investissement stratégique soutiendra la croissance de l'industrie émergente des ingrédients à base d'insectes et développera l'utilisation de solutions d'ingrédients à base d'insectes pour créer des protéines et des lipides durables plus efficaces destinés au système alimentaire mondial. L'accord combine à l'échelle mondiale, l'expérience et le réseau de Tyson Foods avec la technologie et le leadership de Protix pour répondre à la demande actuelle du marché et augmenter la production d'ingrédients à base d'insectes. Le partenariat représente l'engagement de Tyson Foods en faveur de l'innovation continue, ouvrant une nouvelle source de revenus tout en accélérant l'expansion internationale de Protix.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 20 Oct 2023

Titre original : Tyson Foods Announces Partnership with Protix for More Sustainable Protein Production

Source : FIS



Monde : Les principales sources de farine et d'huile de poisson sont jugées de moins en moins durables

[...] Un nouveau rapport du SFP a examiné 11 des plus grandes pêcheries de réduction du monde, principalement en Europe et en Amérique du Sud. Il conclut que, par rapport à 2022, deux pêcheries européennes (la pêcherie de sprat en mer du Nord et dans le Kattegat et la pêcherie de lançon du banc du Dogger) ont amélioré leur durabilité, tandis que trois pêcheries sud-américaines (les pêcheries d'anchois dans le sud du Pérou et le nord du Chili et au Chili Valparaíso - Los Lagos, ainsi que la pêcherie de hareng d'Araucanie dans le centre et le sud du Chili) ont chuté.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Key sources of fishmeal and fish oil deemed to be increasingly unsustainable

Source : thefishsite



Etats-Unis : Le rapport sur les tendances de Whole Foods indique que les aliments à base de plantes font un retour en force

Mind Blown by The Plant-Based Seafood Co. a annoncé son dernier partenariat avec Sam Rust Seafood, un grossiste spécialisé dans les produits de la mer, afin d'étendre ses efforts de distribution.

"Ma génération est différente de celle de mes parents. Nous sommes plus attentifs à notre alimentation, à la planète, aux animaux, à l'environnement et aux personnes qui y vivent", a déclaré Monica Talbert, fondatrice de Mind Blown by The Plant-Based Seafood Co. dans un communiqué. "Offrir une alternative sans sacrifier une délicieuse expérience de la mer, quelle que soit la raison pour laquelle une personne la choisit, est un complément à l'industrie". [...] "Notre engagement à nous approvisionner en produits de la mer durables et de qualité supérieure s'aligne parfaitement sur les créations innovantes à base de plantes de The Plant-Based Seafood Co.,...[LIRE LA SUITE](#)

Date : 23 Oct 2023

Titre original : Whole Foods trend report says plant-based food "making comeback;" Mind Blown partners with seafood distributor

Source : seafoodsource.

Pérou : Début autorisé de la campagne de pêche à l'anchois

Le ministère de la production a publié une résolution ministérielle autorisant le début de la pêche à l'anchois (*Engraulis ringens*) et à l'anchois blanc (*Anchoa nasus*), avec un quota de 1,682 million de tonnes, à la suite de la pêche exploratoire qui a débuté le 21 octobre.

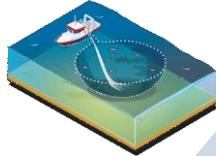
Cette nouvelle soulagera le secteur après l'annulation de la première campagne de pêche de l'année, en juin 2023, suite à l'augmentation des températures de surface de la mer provoquée par le phénomène climatique El Niño. Ce phénomène climatique a eu un impact sur la distribution des anchois, engendrant une forte population d'anchois juvéniles dans les pêcheries péruviennes, ce qui a suscité des inquiétudes quant à la durabilité de la biomasse si la pêche avait été autorisée à ce moment-là.[LIRE LA SUITE](#)

Date : 26 Oct 2023

Titre original : Peruvian anchovy fishing season authorised to commence

Source : nutraingredients

Moyens de production



Norvège : Avec le chalutier-usine révolutionnaire Ecofive, Bluewild élabore un modèle de pêche plus écologique.

[..] L'Ecofive, le chalutier-usine de 73 mètres de Bluewild AS, suscite beaucoup d'intérêt, comme l'a reconnu le PDG de la société, Tore Roaldsnes. Intégrant de nombreuses nouvelles technologies de propulsion et de pêche, sans parler des innovations en matière de préparation et de traitement des prises à bord, Ecofive est l'aboutissement de la vision de Bluewild en matière de pêche durable et d'un grand nombre d'idées novatrices émanant d'une équipe d'experts et d'équipementiers de premier plan dans ce domaine.

Le concept Ecofive s'articule autour de trois grandes ambitions : Premièrement, produire des aliments de meilleure qualité de manière plus efficace et en réduisant l'empreinte écologique ; deuxièmement, veiller à ce que 100 % des prises soient destinées à la consommation humaine ; et troisièmement, élargir la gamme de produits de manière à ce qu'elle corresponde davantage à la demande des consommateurs et du marché.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 23 OCT 2023

Titre original : With ground-breaking factory trawler Ecofive, Bluewild is building a blueprint for greener fishing

Source : globalseafood.



France : Le spécialiste du traitement de l'eau signe un accord multinational avec Innovasea

Bio-UV Group, spécialiste des systèmes de traitement de l'eau basé en France, a conclu un partenariat stratégique avec Innovasea, une importante société de technologie aquacole dont le siège se trouve à Boston, a annoncé la société jeudi.

[..] Dans le cadre de cet accord, Innovasea reprendra les produits de Bio-UV Group pour le marché de l'aquaculture et les modifiera pour qu'ils répondent aux normes requises pour la vente en Amérique du Nord.[..] L'avancement de Bio-UV Group vers l'aquaculture s'est accéléré suite à l'acquisition de triogen en 2019. Au cours des deux dernières années, le groupe a consacré plus d'un million d'euros à des initiatives de recherche et développement dans le secteur de l'aquaculture, avec des contributions significatives de son équipe d'ingénierie de l'ozone hautement qualifiée basée au Royaume-Uni.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 26 OCT 2023

Titre original : French water treatment specialist signs multinational deal with Innovasea

Source : salmonbusiness.

L'Écosse étend son financement au renforcement de la cybersécurité dans l'aquaculture

Le gouvernement écossais a approuvé un financement supplémentaire pour IoT Secure, une initiative de soutien aux entreprises visant à promouvoir l'adoption des technologies cyber-sécurisées de l'Internet des objets (IoT) parmi les petites et moyennes entreprises, ou PME[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Scotland extends funding for reinforcing cybersecurity in aquaculture

Source : undercurrentnews

Royaume Unis : MMS livre un nouveau navire pour nettoyer les voies navigables et servir de tracteur de mer aux pisciculteurs

La société MMS Workboats de Hull a mis à l'eau un nouveau navire destiné à nettoyer les voies navigables. L'entreprise, qui fait partie de MMS Ship Repair & Dry Dock Company, a mis sur le marché l'Envirocat All-Electric Eco 8.5, qui ne produit aucune émission. Il s'agit d'un navire de collecte de plastique et de débris à la pointe de la technologie, conçu pour faciliter le drainage, la navigation et les industries aquatiques telles que la pisciculture et d'autres activités d'aquaculture.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 OCT 2023

Titre original : Hull's MMS Workboats has launched a new vessel to clean up waterway

Source : .seafoodnews.



Nouvelle Zélande : Talleys va construire un chalutier de nouvelle génération dans un chantier naval espagnol

Le chantier naval Nodosa en Espagne a signé un contrat pour la construction d'un chalutier usine de nouvelle génération pour la société néo-zélandaise Talleys, avec une date de livraison prévue en 2026.

[...] Conçu en collaboration avec le personnel technique de Talleys, le nouveau Voyager réunira les technologies les plus récentes pour minimiser la consommation de carburant et les émissions, tout en optimisant l'efficacité, la qualité des prises et le confort de l'équipage, ainsi que le meilleur respect possible de l'environnement.

[..] L'aménagement du pont-usine comprendra la production de farine et d'huile de poisson afin d'utiliser pleinement les déchets de l'usine et d'assurer qu'il n'y ait pas de gaspillage, tandis que les produits clés.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 28 OCT 2023

Titre original : Talleys To Build New Generation Trawler At Spanish Yard

Source : fiskerforum



Etats-Unis : Alaskan Leader lance des portions de morue charbonnière surgelée marinée au miso pour la vente au détail

Alaskan Leader Seafoods a annoncé cette semaine qu'elle élargissait sa populaire gamme de produits de restauration Miso Sablefish. Les amateurs de morue charbonnière pourront désormais se procurer les portions congelées marinées au miso dans les clubs et les magasins de détail.

Alliant la qualité de la restauration à la commodité, le produit Alaskan Leader contient du miso de Hikari, la plus grande entreprise de miso du Japon. Le miso est biologique et sans OGM. Associé à la morue charbonnière onctueuse, ce plat vous permettra de vivre une expérience gastronomique dans votre propre cuisine.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Alaskan Leader Launches Miso-Marinated Frozen Sablefish Portions For Retail

Source : .seafoodnews.



Production de surimi à partir de maquereau tropical : Une stratégie de lavage simple pour une meilleure utilisation des ressources en poissons à chair foncée

Le maquereau (Auxis thazard), un poisson tropical à chair foncée, est actuellement une ressource viable pour la fabrication de surimi, mais la procédure de lavage optimale pour une utilisation plus efficace de cette espèce particulière est nécessaire dès maintenant.

Le lavage est l'étape la plus critique dans la production de surimi pour assurer une gélification optimale avec un surimi inodore et incolore. L'objectif de cette étude était de tester un milieu de lavage simple pour la fabrication du surimi de maquereau. Le lavage a été effectué trois fois avec différents milieux. T1 a été lavé avec trois cycles d'eau froide gazeuse (CW). T2, T3 et T4 ont été lavés une fois avec de l'eau froide contenant 0,3 %, 0,6 % ou 0,9 % de NaCl, suivie de deux cycles d'eau froide. T5, T6 et T7 ont été lavés pendant trois cycles avec de l'eau froide contenant 0,3 %, 0,6 % ou 0,9 % de NaCl. A titre de comparaison, on a utilisé du hachis non lavé (U) et du surimi conventionnel lavé trois fois à l'eau froide du robinet (C). Le rendement maximum (62,27%) a été obtenu par le lavage avec T1. Lorsque des quantités variables de NaCl ont été mélangées au premier milieu de lavage (T2-T4), le rendement a diminué avec l'augmentation de la teneur en NaCl (27,24-54,77%).....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 Oct 2023

Titre original : Surimi Production from Tropical Mackerel : A Simple Washing Strategy for Better Utilization of Dark-Fleshed Fish Resources

Source : FIS



Etats –Unis : La société Jack's Premium pet food lance des friandises à base de peau de saumon (Salmon Skin Chips)

Jack's Premium, une entreprise familiale de Dallas, Texas, États-Unis, spécialisée dans les aliments pour animaux de compagnie, a récemment annoncé le lancement de Salmon Skin Chips, une nouvelle friandise pour chiens et chats à base de saumon fumé deux fois. Cette friandise a été présentée pour la première fois lors du 2023 DockDogs World Championship, une compétition canine de chiens aquatiques qui s'est déroulée du 11 au 15 octobre à Dubuque, dans l'Iowa, aux États-Unis. Jack's Premium était l'un des sponsors de l'événement et a distribué des chips de peau de saumon à tous les participants.

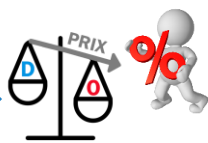
[..] Jack's Premium achète des parures et des peaux de saumon pour la friandise, qui sont des parties du poisson dont les entreprises se débarrassent souvent.

[..] "L'industrie des produits de la mer doit comprendre que les produits de la mer ne sont pas des produits de consommation courante.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Jack's Premium pet food company launches Salmon Skin Chips treats

Source : .seafoodsource.



Japon : Les importations de produits marins en septembre ont baissé de 3,9

Selon le rapport commercial publié par le Ministère des Finances le 19 octobre, les importations de poissons et de crustacés (à l'exclusion des produits marins non comestibles) ont diminué pour le quatrième mois consécutif en quantité et en valeur. Le taux de baisse est nettement inférieur à la baisse à deux chiffres enregistrée en juillet et en août.

Le Suisan Keizai Shimbun a rapporté que la quantité de fruits de mer importés en septembre était de 152 276 tonnes, soit 147 829 millions de yens (986,23 millions de dollars), une baisse de 3,9 % en quantité et de 10,1 % en valeur par rapport à.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 23 Oct 2023

Titre original : Japan: September Marine Product Imports Fell 3.9% to 152,276 Tons and 10.1% to JPY 14.78 Billion

Source : seafoodnews

Espagne : Le poisson, l'aliment le plus touché par les changements alimentaires dus à la hausse des prix

49 % des Espagnols considèrent que la hausse généralisée des prix des aliments a modifié leur façon de manger et de remplir leur panier, selon les résultats de la 6e étude sur la santé et la vie réalisée par la compagnie d'assurance Aegon. Et le poisson s'avère être le plus touché.

Selon l'étude, et après une longue saison marquée par une augmentation généralisée et soutenue des prix des denrées alimentaires, 45,1 % des personnes interrogées ont déclaré avoir cessé de consommer certains aliments pour cette raison. Le poisson (52,5 %) arrive en tête, suivi de la viande (34,9 %) et des fruits (18,1 %). "En d'autres termes, beaucoup ont éliminé de leur panier des aliments de base, pleins de nutriments et d'une grande valeur nutritionnelle, qui devraient être inclus régulièrement dans leur alimentation quotidienne et qui, pour cette raison, sont remplacés dans de nombreux cas par des aliments transformés et moins frais", souligne l'assureur.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 Oct 2023

Titre original : El pescado, el alimento más afectado por los cambios alimentarios

derivados del aumento de precios

Source : .ipacuicultura.



Japon : Les consommateurs manifestent un vif intérêt pour la dégustation et l'achat de produits de la mer cultivés, selon une étude de recherche

Une étude explorant les opinions des consommateurs japonais à l'égard des fruits de mer cultivés suggère que les attitudes à l'égard de ce nouvel aliment sont généralement positives, 70 % des participants se montrant intéressés à le goûter et 60 % exprimant leur volonté de l'acheter une fois qu'il sera disponible.

[..] Les résultats révèlent un manque de connaissances sur les produits de la mer cultivés, leur technologie et leurs avantages. Seul un quart des personnes interrogées a déclaré connaître le secteur, ce qui souligne la nécessité de mener des campagnes d'information pour accroître la sensibilisation et l'acceptation.

Par ailleurs, les chercheurs ont constaté que la connaissance et la compréhension des produits cultivés sont fortement associées à des attitudes plus positives et à la volonté de payer des prix plus élevés.

"Les start-ups spécialisées dans les produits de la mer à base de cellules se préparent à lancer des produits sur les marchés asiatiques dans un avenir proche, le bon moment pour une publicité intelligente semble être le plus tôt possible", affirment les auteurs.... [LIRE LA SUITE](#)

Date: 26 octobre 2023

Titre original: Japanese Consumers Show Strong Interest in Tasting and Buying Cultivated Seafood, Says Research Study

Source : vegconomist



Norvège : Les prix du saumon repartent à la hausse dans la semaine 42 de 2023

L'indice Nasdaq Salmon Index a montré que le prix moyen d'un kilogramme de saumon atlantique élevé en Norvège a augmenté de 4,49 NOK (0,40 USD, 0,38 EUR) au cours de la semaine écoulée.

L'indice, qui fournit des mises à jour hebdomadaires des ventes et un prix moyen pondéré pour le saumon atlantique supérieur frais, éviscéré avec tête, en provenance de Norvège, indique que le prix moyen par kilogramme de saumon a augmenté de 10,22 NOK (0,91 USD, 0,86 EUR) au cours des quatre dernières semaines. Au cours des 12 dernières semaines, le prix a augmenté de 2,72 NOK (0,24 USD, 0,23 EUR).

[..] Selon le rapport hebdomadaire du Conseil norvégien du saumon sur les exportations norvégiennes de produits de la mer, le plus grand volume de saumon a été exporté vers l'UE, avec 19 569 tonnes, en baisse par rapport au total de 19 680 tonnes de la semaine dernière.....[LIRE LA SUITE](#).

Date: 26 octobre 2023

Titre original: Norwegian salmon prices creep back up in week 42 of 2023

Source : seafoodsource.





Norvège : Le Norwegian Seafood Council utilise avec succès les influenceurs et le commerce électronique pour vendre du maquereau en Corée du Sud

[...] Le NSC a déclaré dans un communiqué qu'il avait testé l'utilisation de campagnes numériques interactives sur le maquereau norvégien afin d'accroître la notoriété de l'espèce. La recherche, a montré la NSC, a déterminé que les habitudes d'achat des Coréens ont changé, et de nombreux consommateurs dans le pays utilisent les émissions en ligne et le commerce électronique pour acheter de la nourriture.

"Les habitudes des Coréens ont changé. Ils ne font plus leurs achats dans les magasins physiques aussi fréquemment que par le passé. Au lieu de cela, ils ont commencé à acheter de la nourriture et des boissons en ligne", a déclaré le NSC.

[...] "Cela s'est avéré être un moyen efficace d'atteindre de nouveaux consommateurs et de maintenir l'intérêt pour le maquereau dans les pays de l'Union européenne....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Norwegian Seafood Council finding success using influencers, e-commerce to sell mackerel in South Korea

Source : seafoodsource



Royaume Unis : Révolution des étiquettes, Salmon Scotland veut supprimer le terme "d'élevage" des emballages

[...] Salmon Scotland, l'organisme professionnel représentant le secteur écossais de la production de saumon, a déposé une demande de modification de l'indication géographique protégée (IGP) afin de supprimer le terme "d'élevage" des emballages de saumon. Si cette demande est approuvée par le ministère britannique de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales (Defra), le saumon produit par les membres de Salmon Scotland sera officiellement étiqueté comme "saumon écossais". Actuellement, le label IGP "Scottish farmed salmon" (saumon d'élevage écossais) désigne un produit provenant d'une région spécifique.

[...] La demande de Salmon Scotland a pour but de répondre à la concurrence accrue des produits de saumon importés, souvent de qualité inférieure et banalisés, qui présentent un risque accru de fraude alimentaire.

[...] La demande de suppression du terme "d'élevage" s'inscrit dans le cadre des efforts plus larges déployés par Salmon Scotland pour préserver le statut de premier choix de l'industrie dans un contexte de concurrence croissante....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 23 OCT 2023

Titre original : Label revolution: Salmon Scotland seeks to remove the word 'farmed' from packaging

Source : salmonbusiness



Etats-Unis : TGI Fridays prévoit que ses nouvelles offres de sushis lui rapporteront 68,5 millions d'USD supplémentaires

La chaîne de restaurants TGI Fridays, basée à Dallas (Texas), déploie des sushis Krispy Rice dans plus de 140 établissements, profitant ainsi d'une tendance de plus en plus populaire dans le secteur de la restauration et de la vente au détail aux États-Unis.

TGI Fridays, qui exploite plus de 700 restaurants dans le monde, a conclu un partenariat avec C3, une société d'intégration de technologies culinaires et numériques basée à Miami (Floride), qui compte Krispy Rice parmi ses clients. Cette nouvelle opération devrait générer 68,5 millions de dollars (64,8 millions d'euros) pour la chaîne.

[...] "Cette collaboration passionnante fait découvrir la marque TGI Fridays à un public entièrement nouveau et donne de nouvelles raisons de la fréquenter. L'ajout des sushis Krispy Rice à son menu tire parti de la[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : TGI Fridays projects new sushi offerings will net the chain additional USD 68.5

Source : .seafoodsource



VIETNAM : Les exportations de produits de la mer devraient atteindre 2,4 milliards d'USD au quatrième trimestre

Au cours des 9 premiers mois de cette année, les exportations de produits de la mer du Vietnam ont atteint 6,6 milliards USD, en baisse de 22,6% par rapport à la même période de l'année dernière. Les exportations ont fortement chuté au cours de la première moitié de l'année (-27%), à partir de juin, la croissance négative s'est progressivement réduite. En septembre notamment, les ventes à l'exportation n'étaient inférieures que de 5 % à celles de la même période.

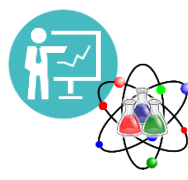
Par conséquent, le chiffre d'affaires total des exportations de produits de la mer au troisième trimestre n'est inférieur que de 12 % à celui du troisième trimestre 2022, ce qui représente également la plus faible baisse des trois premiers trimestres de l'année.[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 Oct 2023

Titre original : It is forecasted that seafood exports in the fourth quarter will reach 2.4 billion USD

Source : seafoodsource





Malaisie : Le premier système d'aquaculture intelligente fonctionne officiellement à Penang pour l'élevage de crevettes blanches

La première ferme d'élevage de crevettes de Malaisie exploitée par le Sustainable Smart Aquaculture System (SAFS) fonctionne officiellement pour élever des crevettes blanches (vannamei) à Penang, écrivant ainsi un nouveau chapitre pour l'industrie de l'élevage de fruits de mer de Penang.

[...] "Avec l'aide de la technologie, les crevettes blanches peuvent être cultivées de manière plus systématique et contrôlable, et les problèmes rencontrés par l'élevage traditionnel des crevettes peuvent être réduits, tels que les maladies, les cycles de reproduction et la mortalité des crevettes blanches....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : Malaysia's first smart aquaculture system officially operates in Penang to raise white shrimps

Source : FIS



Etats-Unis : Les caméras sous-marines facilitent l'étude à grande échelle de l'habitat des récifs d'huîtres dans la baie de Chesapeake

Une technique innovante utilisant des caméras sous-marines éclaire la façon dont les pratiques de gestion et les conditions environnementales affectent l'habitat des récifs d'huîtres.

[...] "L'utilisation d'une méthode simple d'évaluation des récifs d'huîtres nous a permis d'étudier efficacement un grand nombre de sites et de faire des comparaisons entre tous les différents types de récifs d'huîtres", a déclaré Matthew Ogburn, scientifique principal au SERC et auteur principal du nouvel article. "Nos recherches confirment l'idée que la restauration des huîtres se traduit par une augmentation du nombre d'huîtres, mais aussi par des récifs plus complexes qui fournissent un habitat à d'autres espèces. [] [LIRE LA SUITE](#)

Date: 24 octobre 2023

Titre original: Underwater cameras facilitate large-scale study of oyster reef habitat in Chesapeake Bay

Source : [globalseafood](#)

Etats-Unis : Une technologie d'intelligence artificielle pilotée est prometteuse pour la reconstitution des stocks de saumon

Un nouvel outil de surveillance basé sur l'intelligence artificielle est "remarquablement efficace" pour identifier et compter les espèces de poissons

Salmon Vision en action : Lorsqu'un saumon coho passe à travers la caméra vidéo du déversoir, le modèle informatique indique le sexe, l'état de santé et la probabilité qu'il soit d'origine sauvage ou d'écloserie.

[...] Cette technologie associe l'intelligence artificielle (IA) à la technologie ancestrale des déversoirs de pêche. Les premières évaluations montrent qu'elle est remarquablement efficace pour identifier et compter les espèces de poissons, ce qui pourrait permettre aux gestionnaires de la pêche de surveiller les populations de saumons en temps réel. Des scientifiques et des gestionnaires de ressources naturelles des Premières nations, des gouvernements, des établissements universitaires et des organisations de conservation ont publié les premiers résultats d'un outil unique de surveillance des populations de saumons dans la revue Frontiers in Marine Science....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 OCT 2023

Titre original : First Nations-led artificial intelligence technology holds promise for salmon recovery

Source : [globalseafood](#)

Belize : le Gouvernement vise à transformer l'algue sargassum en carburant alternatif

Le premier ministre du Belize, John Briceno, a annoncé que son pays avait conclu un partenariat public-privé avec Variodin, une entreprise de traitement des déchets basée à Redefin, en Allemagne, pour mener à bien ce projet, selon Reuters. L'installation convertira les déchets solides et les algues sargasses en biocarburants pour remplacer le diesel.

"L'invasion des algues sargasses provoque des dégâts économiques, sociaux et environnementaux au Belize et dans les Caraïbes. L'enlèvement est un cercle vicieux de sargasses sans fin, un cycle qui enlève les algues mais aussi le sable, causant des dommages supplémentaires au littoral", a déclaré dans un communiqué un porte-parole de la Caricom, une organisation intergouvernementale des Caraïbes représentant 15 nations membres à part entière, dont le Belize. Notant que 24 millions de tonnes ont débarqué sur les côtes des Caraïbes l'année dernière, frappant les industries du tourisme et de la pêche ainsi que la santé des populations.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 26 Oct 2023

Titre original : Briana Warner wins Alnoba Environmental Leadership Award; Belize aims to turn sargassum seaweed into diesel alternative

Source : [seafoodsource](#)



Monde : GSSI reçoit la reconnaissance 2.0 Global Benchmark Tool ;

MarinTrust annonce un nouveau projet d'amélioration

[...] " Global Benchmark Tool s'appuie sur le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO, les Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits de la pêche en mer et dans les eaux intérieures de la FAO et les Directives techniques pour la certification de l'aquaculture de la FAO. L'outil vise à minimiser l'impact environnemental global de la façon dont nous produisons, capturons et fournissons les produits de la mer pour répondre à une demande mondiale croissante", a écrit la GSSI dans un communiqué.

[...] -MarinTrust, un organisme de certification des ingrédients marins dont le siège se trouve à Londres, a annoncé ses nouvelles normes en matière d'ingrédients et a également dévoilé sa nouvelle ressource pour les projets d'amélioration des pêcheries (FIP) MarinTrust's Improver Project (IP)[LIRE LA SUITE](#)

Date : 24 OCT 2023

Titre original : GSSI receives 2.0 Global Benchmark Tool recognition; MarinTrust announces new improver project

Source : .seafoodsource

Accords de pêche Maroc-UE : Le recours du polisarario contesté devant la Cour de Justice de l'Union Européenne

La Commission Européenne et le Conseil de l'Union Européenne ont plaidé devant la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE) en faveur du maintien de l'accord de pêche avec le Maroc, y compris dans la région du Sahara. Ils argumentent que le Front Polisario ne possède aucune autorité compétente pour initier ou mettre en œuvre un tel accord.

Le procès, qui a débuté le 23 octobre à la CJUE, porte sur la validité des accords conclus entre Rabat et Bruxelles dans le domaine de la pêche et revêt une importance cruciale pour l'avenir du partenariat entre l'Europe et le Maroc. [...] Selon les déclarations de l'avocat de la Commission Européenne, Daniel Calleja, le Maroc demeure le seul État en mesure de garantir les activités de pêche et d'en assurer la durabilité dans la région du Sahara. [...] De son côté, l'avocat représentant le Conseil de l'Union Européenne, Frederik Naert, avance l'argument selon lequel le Sahara ne possède pas d'institutions capables de fonctionner comme un État souverain. Il souligne que la certification de l'origine des produits dépend du bon fonctionnement des autorités marocaines.

[...] À noter qu'après la fin de ces audiences, Aziz Akhannouch, chef du gouvernement, accompagné de Nasser Bourita, ministre des Affaires étrangères, a rencontré Charles Michel, président du Conseil de l'Union européenne, en marge du Forum Global Gateway. Cette réunion visait à souligner la solidité et les avantages mutuels du partenariat entre Bruxelles et Rabat. Les responsables ont certainement abordé l'accord de pêche, crucial pour les deux parties, notamment du côté européen. Ils ont également discuté du nouvel agenda de l'Union européenne pour la région méditerranéenne et du plan économique et d'investissement qui l'accompagne, alignés sur les priorités du Royaume...[LIRE LA SUITE](#)

Date : 28-10-2023

Titre original : Accords de pêche Maroc-UE : Le recours du polisarario contesté devant la Cour de Justice de l'Union Européenne

Source : fr.le7tv.ma

لوموند*: أي حكم سلمي للعدل الأوروبية سيدفع المغرب إلى توسيع شراكته خارج الأوربي

قالت صحيفة "لوموند" الفرنسية، إن أي حكم سلمي يصدر عن محكمة العدل الأوروبية بشأن إتفاقية الصيد البحري والفلاحة الموقعة بين الرباط وبروكسيل، سيدفع المغرب إلى توسيع شراكته خارج الاتحاد الأوروبي . وأفادت الصحيفة في مقال تحت عنوان "الاتفاقيات التجارية بين المغرب والاتحاد الأوروبي تعود إلى العدالة الأوروبية"، بأن المملكة تملك خيارات بديلة، وهو ما تعسكه ما ذكرته وسائل إعلام مغربية، عن وجود مفاوضات مع اليابان وروسيا والصين. وأبرزت ذات الصحيفة أن المغرب وكأنه يستبق بذلك أي حكم من محكمة العدل الأوروبية، قد يكون ضد الاتفاقيات التي وقعتها المملكة مع الاتحاد الأوروبي. وذكر المنبر الفرنسي البارز أن كلا من المفاوضات الأوروبية والمجلس الأوروبي، يسابقان الزمن من أجل أن تتراجع المحكمة الأوروبية عن قرارها الصادر سنة 2021، والقاضي بإلغاء اتفاقيتين بشأن الصيد والفلاحة، بعد اعتراض "البوليساريو". ...[للمزيد](#)

التاريخ الأربعاء 25 أكتوبر
العنوان الأصلي لوموند: أي حكم سلمي للعدل الأوروبية سيدفع المغرب إلى توسيع شراكته خارج الإتحاد الأوروبي
المصدر: achkayen

* Pour le lien de l'article d'origine apparu dans le journal le monde: [CLIQUEZ ICI](#)

MONDE : La moitié du thon "durable" certifié par le MSC est pêché avec des engins controversés

Ce qui suit est un extrait d'un article publié par Mongabay :

En novembre 2018, Pesqueras Echebstar, une entreprise espagnole de pêche au thon, a reçu un certificat de durabilité de la part du Marine Stewardship Council, basé à Londres, le plus grand système d'écobellisation des pêcheries sauvages au monde. C'était la première fois qu'une pêcherie à senne coulissante utilisant des dispositifs de concentration de poissons (DCP), une méthode de pêche controversée était certifiée par le MSC. Depuis, le nombre de pêcheries de thon certifiées MSC utilisant des DCP est monté en flèche, selon un rapport récent de l'association BLOOM, une organisation à but non lucratif basée en France. "Il s'agit d'un problème majeur car les DCP ne sont pas devenus durables", a déclaré Frédéric Le Manach, directeur scientifique de BLOOM et auteur du rapport, à Mongabay par courrier électronique.....[LIRE LA SUITE](#)

Date : 25 OCT 2023

Titre original : Half of MSC-certified 'sustainable' tuna caught with controversial gear

Source : FIS

EU FROZEN OCTOPUS IMPORT STATISTICS (Imported from non-EU countries, EUROSTAT)

EUの冷凍タコ類月別輸入統計 (対EU域外, Eurostat)

*VOLUME Mton. / *PRICE EUR/kg (CIF) 単位: Mトン, ユーロ/kg (CIF)

YEAR/MONTH	Morocco		Mauritania		Senegal		Mexico		Vietnam		TOTAL(1)		TOTAL(2)		
	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	*VOLUME	*PRICE	
2017 17年年間	42,530	9.37	20,314	9.16	5,214	7.41	4,689	6.34	3,895	3.53	98,934	7.87	35,786	7.59	
2018 18年年間	34,155	12.57	18,856	12.18	6,743	9.45	10,277	6.93	3,835	4.12	103,856	9.58	37,521	9.08	
2019 19年年間	36,592	9.11	21,731	8.25	9,097	6.87	4,301	5.47	4,081	4.07	99,274	7.50	32,019	7.72	
2020 20年年間	38,898	7.36	19,525	6.72	3,849	5.85	3,673	4.16	1,808	3.82	84,643	6.35	26,500	7.12	
2021 21年年間	46,632	10.91	17,267	11.36	9,337	8.49	5,927	6.93	1,560	4.40	104,809	9.18	37,992	8.90	
22 年	1月	6,115	12.73	2,144	12.54	498	9.05	1,078	7.53	238	5.14	12,351	10.83	2,597	9.95
	2月	7,389	11.93	2,891	12.58	457	9.31	336	8.41	192	4.91	14,036	10.83	2,863	10.52
	3月	6,891	11.37	1,938	12.77	645	10.13	130	8.29	98	5.51	12,034	10.62	3,666	10.53
	4月	4,520	11.73	2,251	12.96	616	9.85	147	8.71	121	5.04	9,962	10.74	2,669	11.03
	5月	4,535	12.65	2,024	12.93	1,077	10.30	46	8.82	203	5.26	10,559	10.99	3,669	9.14
	6月	1,428	12.41	580	12.56	1,399	10.17	23	8.20	148	5.78	5,916	9.63	3,414	8.88
	7月	999	11.70	1,967	12.49	896	9.74	31	9.39	154	5.95	6,424	9.92	2,710	10.93
	8月	3,066	11.40	2,426	12.29	533	9.85	21	10.46	266	6.22	8,026	10.48	2,543	11.43
	9月	2,684	10.59	3,298	11.93	416	9.06	26	10.40	159	6.34	7,769	10.44	2,606	11.12
	10月	1,093	10.08	2,868	11.91	573	9.42	0	-	134	6.93	6,099	10.10	2,408	10.56
	11月	630	9.05	1,187	11.31	579	8.43	2	9.32	182	6.05	4,546	8.45	2,575	10.12
	12月	580	8.72	1,327	10.76	359	5.80	6	7.54	91	5.86	3,737	8.25	1,836	9.78
Total annual	39,930	11.75	24,901	12.30	8,049	9.54	1,844	7.98	1,986	5.73	101,458	10.38	33,557	10.28	
23 年	1月	5,418	13.00	2,085	10.26	125	7.58	54	7.06	132	4.95	9,233	11.12	2,433	10.02
	2月	6,741	12.42	2,742	10.62	200	8.50	49	6.85	235	5.07	11,969	10.74	3,400	9.99
	3月	6,878	11.44	3,186	10.56	307	8.73	42	6.86	76	5.10	12,269	10.39	4,121	8.67
	4月	3,298	11.61	1,187	10.62	428	7.76	78	7.20	77	4.87	7,242	9.46	2,669	10.05
	5月	2,616	11.70	1,216	10.87	676	9.09	0	-	203	4.90	7,365	9.06	2,987	10.05
	6月	1,145	11.62	458	10.37	754	8.34	60	6.61	111	4.92	4,436	8.46	2,400	9.75
	7月	1,777	10.92	1,123	10.63	411	9.02	0	-	119	5.04	5,158	9.03	2,209	9.64
	8月	6,107	10.32	1,407	10.59	371	8.28	0	-	96	4.61	9,370	9.57	未発表	
Total until AUG	33,979	11.70	13,403	10.56	3,273	8.51	282	6.94	1,049	4.95	67,044	9.96			
Compared previous year	97.2%	97.5%	82.6%	83.6%	53.5%	85.9%	15.6%	87.3%	TOTAL (1) Total of non-EU countries	89.9%	89.7%	89.2%	TOTAL (2): Total of the EU		

注) 19年までは28カ国, 20年以降は27カ国。 (Note) 28 countries until 2019, 27 countries after 2020.



Date : 25 OCT 2023

Titre original : Statistics | Import | Frozen octopus: Morocco, Mauritania, Senegal, Mexico, Vietnam | 2022-23

Source : FIS

الأخطبوط *Octopus vulgaris*

أسعار تصدير الأخطبوط: حتى 20/11/2023

أسعار تصدير الأخطبوط: حتى 20/11/2023

أسعار تصدير الأخطبوط: حتى 20/11/2023

تاريخ تحديد الاسعار و محضر اللجنة

تاريخ تحديد الاسعار و محضر اللجنة

Especes	الصف		
	المجمد على الأرض مصطاد بالايوعية	المجمد على متن البوخر و منتوج الشراك	مجمد على الارض- انتاج بوخر مبردة-
	CONGELE A TERRE (POTS)	CONGELE A BORD et NASSE	CONGELE A TERRE (Glaciers)
TAKO1	14 500	13 600	13 800
TAKO2	14 500	13 600	13 800
TAKO3	14 000	13 100	13 300
TAKO4	12 500	11 600	11 800
TAKO5	11 000	10 300	10 300
TAKO6	9 500	8 800	8 800
TAKO7	9 000	8 300	8 300
TAKO8	8 500	7 800	7 800
PR1	11 000	10 100	10 300
PR2	10 000	9 100	9 300
PR3	8 700	8 000	8 000
PR	8 700	8 000	8 000

Source : smcp

أسعار التصدير بطريقة قوب من نواذيبو/نواكشوط حتى: 20/11/2023

أسعار التصدير بطريقة قوب من نواذيبو/نواكشوط حتى: 20/11/2023

أسماك مختلفة

أسماك مختلفة

أ- المنتجات المجمدة و دقيق وزيوت الأسماك

أ- المنتجات المجمدة و دقيق وزيوت الأسماك

Espece (Taille)	الصنف	السعر /T	Type Congélation	Devisé
CALAMAR GG		8 500	Mixte	Euros
CALAMAR G		8 500	Mixte	Euros
CALAMAR M		8 300	Mixte	Euros
CALAMAR MIX		6 650	Mixte	Euros
CALAMAR P		8 250	Mixte	Euros
CALAMAR 2P		6 850	Mixte	Euros
CALAMAR 3P		6 650	Mixte	Euros
CALAMAR 4P		6 500	Mixte	Euros
Farine de poisson		1 300	Traité à Terre	Dollars
Huile de poisson		1 150	Traité à Terre	Dollars
Fish oil Margarine		550	Traité à Terre	Euros

ب- الأسماك الطازجة الكاملة و الحية و المعالجة

ب- الأسماك الطازجة الكاملة و الحية و المعالجة

1-LANGOSTE VIVANTE = 14 000 EUROS / T

اجراد البحر الحي

2-PRIX PRODUITS FRAIS ELABORES = PRIX PRODUITS CONGELES + 40%

ب-المنتجات الطازجة المعالجة

3-PRIX PRODUITS FRAIS ENTIERS = PRIX PRODUITS CONGELES + 18%

ج-المنتجات الطازجة الكاملة

NB/Pour les produits frais, s'agissant de l'espece calibrée , la base de prix et le calibre "P" + 30%

د/بخصوص الأسماك الطازجة للعينات المصنفة

حسب الأحجام يعين سعرها المعتمد هو سعر

صنف P + 30%

تاريخ تحديد الاسعار

تاريخ تحديد الاسعار

تاريخ تحديد الاسعار

Source: smcp

1ère nouvelle publication :

[Charting a Blue Future for Cooperation between West Africa and China on Sustainable Fisheries](#)

Date de publication : Juillet 2023

2ème nouvelle publication :

[Biodegradable drifting fish aggregating devices: Current status and future prospects](#)

Date de publication : Juillet 2023

3ème nouvelle publication :

[Development of China's Distant-Water Fisheries](#)

Date de publication : Octobre 2023

Intitulé de l'événement :

[Aquaculture Africa 2023](#)

Date : 13-16 novembre 2023 (Zambia)

Publications et Evènements