

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2011-5633

Amélioration de la gestion de la qualité des chaînes d'approvisionnement de poissons frais grâce à une logistique renforcée et une traçabilité assurée

Enhancing quality management of fresh fish supply chains through improved logistics and ensured traceability

Mai N.T.T.

Thèse de doctorat *Faculty of food science and nutrition - Université d'Islande, 2010, 978-9979-9928-4-4, - Texte en Anglais*



<http://skemman.is/en/item/view/1946/5934>

● Résumé

L'objectif de cette thèse était d'améliorer la gestion de la qualité des produits frais dans les chaînes d'approvisionnement de poissons, grâce à une bonne gestion de la logistique et à l'amélioration de la traçabilité. Les questions traitées sont les suivantes :

- quels sont les avantages qualitatifs et quantitatifs de la traçabilité et les bénéfices nets découlant de l'adoption d'un nouveau système de traçabilité pour l'industrie des produits de la mer ?
- comment évaluer l'efficacité des systèmes de traçabilité des producteurs ?
- comment évolue la température des poissons frais au niveau des différentes étapes logistiques ?
- quelle est la performance d'un nouvel indicateur temps-température (ITT) photochromique pour contrôler en continu l'historique de la température, la qualité et la durée de conservation du poisson frais sous conditions de températures dynamiques, dans un contexte de chaîne d'approvisionnement ?
- où est-il préférable de placer cet ITT sur les emballages individuels de poisson frais ?
- ce nouvel ITT peut-il être utilisé comme alternative aux méthodes traditionnelles de contrôle qualité (analyses sensorielles, chimiques et microbiologiques) ou remplacer les enregistrements directs de températures ?

Les exemples étudiés sont pris dans les filières d'export de poissons frais d'Islande (dos de cabillaud et filets d'églefin) et du Vietnam (filets de pangas) vers le marché européen. Les avantages et inconvénients des deux modes de transport, voie aérienne contre voie maritime, sont analysés.

Plusieurs facteurs influencent la température du produit et sa durée de conservation au cours des étapes de transport : présence ou absence de pré-refroidissement, mode de transport, localisation du produit dans la palette et durée totale du transport.

Le nouvel ITT photochromique se présente sous forme de pastilles, transparentes avant activation et possédant une zone centrale constituée d'encre thermochromes. Ces encres sont activées par des UV et se décolorent progressivement en fonction du temps et de la température pour redevenir transparentes. L'étude montre que cet indicateur donne des réponses reproductibles et reflète bien les conditions de température existant dans les chaînes d'approvisionnement de poissons.