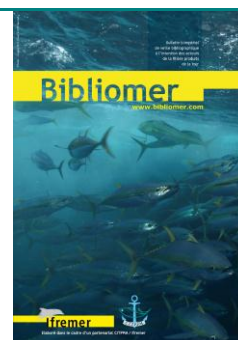


Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2012-6122



### **La traçabilité de la capture au débarquement et les effets de sa mise en oeuvre - une étude de cas sur la filière du poisson blanc en Norvège**

*Catch to landing traceability and the effects of implementation - A case study from the Norwegian white fish sector*

**Donnelly\* K. A. M. and Olsen P.**

\* Norwegian Inst Food Fisheries & Aquaculture Res N, Muninbakken 9-13, Postboks 6122, NO-9291 Tromsø, Norway ; Tel : +47.77.62.90.00 ; Fax : +47.77.62.91.00 ; E-mail : kathryn.donnelly@nofima.no

*Food Control*, 2012, 27 (1), p. 228-233 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2012.03.021 - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

#### ● **Résumé**

La part du poisson blanc dans le régime alimentaire des consommateurs européens n'est pas négligeable. L'image et le prix des poissons blancs varient selon leur origine (pêche ou aquaculture). Il est alors important, pour le producteur comme le consommateur, que les poissons soient correctement identifiés et tracés avec des informations adaptées et récupérables tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Des recherches menées en 2006-2009 montraient, en effet, qu'en moyenne seuls 60% des produits de la mer avaient une traçabilité suffisante pour remonter à leur origine.

Dans cette étude, les pratiques de traçabilité d'un chalutier congélateur norvégien sont analysées. Des améliorations sont identifiées et les attitudes des employés à l'égard du système de traçabilité sont étudiées.

La traçabilité des poissons traités par le chalutier congélateur était déjà assurée correctement. Pour chaque trait de chalut, la date, l'heure, le nom du bateau, sa position et le type de trait sont enregistrés. Après transformation (congélation du trait de chalut dans 1 des 7 congélateurs présents), un numéro d'identification unique est attribué à chaque bloc de 25 kg de poissons congelés. Toutes les informations sont stockées et transférées électroniquement.

L'intégration du système de contrôle qualité au système de traçabilité est une des voies d'amélioration mise en évidence. L'accessibilité par les consommateurs aux informations de traçabilité mises en place par le chalutier en est une autre (numéro d'identification à bord accessible sur les emballages consommateurs par exemple).

La mise en œuvre du système de traçabilité a été jugée par les employés comme une expérience positive.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

