

18 décembre 2025, Lille France



VALORISATION PRODUITS DE LA MER • INNOVATION TERRITORIALE • CONTROLE QUALITE

**UNE AVANCEE MAJEURE DANS LE CONTRÔLE DE LA QUALITE  
DES PRODUITS DE LA MER**

**La SATT Nord annonce la signature d'une licence d'exploitation exclusive de la technologie FreshFish au profit de la plateforme d'innovation PFI Nouvelles Vagues, spécialisée dans la valorisation et la transformation des produits de la mer. Cette collaboration marque une nouvelle étape dans la mise en œuvre de solutions innovantes au service d'une filière halieutique durable et compétitive**

La consommation des produits aquatiques en France est de 24kg/an/hab en 2020. Elle a peu évolué depuis 20 ans. La France reste le troisième consommateur de produits aquatiques en Europe derrière le Portugal et l'Espagne. Cette stagnation de la consommation s'explique par des prix de plus en plus élevés et une raréfaction de la ressource même si l'aquaculture connaît un essor sans précédent. L'aquaculture représente maintenant 50% de la production mondiale de produits aquatiques et les prévisions indiquent que cette croissance va se poursuivre (Source FAO 2023 tendances mondiales dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture)

La commercialisation des produits aquatiques se fait sous différentes formes : frais, surgelé, conserves, produits transformés. Parmi les produits vendus en frais, il y a de plus en plus de produits décongelés (encore appelés refresh). Ceux-ci doivent alors porter obligatoirement la mention décongelée sur l'étiquetage afin d'informer le consommateur.

Dans ce contexte, garantir l'authenticité et la fraîcheur des produits devient un enjeu essentiel pour la filière. Les contrôles actuels reposent sur :

- Des analyses sensorielles (goût, odeur, texture, aspect), qui nécessitent une grande expertise de la part des techniciens qui réalisent les contrôles et qui restent malgré tout, subjectives. Et surtout, elles ne peuvent garantir avec certitude la détection d'une congélation préalable.
- Des analyses physico-chimiques qui permettent principalement d'évaluer la fraîcheur des poissons (dosage de l'azote basique volatil total, dosage des nucléotides...). Ces analyses, notamment le dosage de l'ABVT sont fiables et reconnues mais elles ne s'appliquent pas à toutes les espèces. Il n'existe pas de méthode physico-chimique sûre, rapide et peu coûteuse capable de détecter si un poisson frais a subi une congélation préalable

Dans le cadre des contrôles de qualité des fournisseurs, il est intéressant de disposer d'un nouvel outil fiable et rapide (en quelques minutes) de détection des produits congelés/décongelés, ce qui permet de limiter la fraude sur l'étiquetage (produits décongelés vendus comme frais) et de garantir aux acteurs de la filière et

aux consommateurs une plus grande transparence. De plus, cet outil est idéal pour certifier la mention « jamais congelé », de plus en plus présente sur les emballages.

Développée au sein du laboratoire BioEcoAgro de l'Université du Littoral Côte d'Opale par le professeur Philippe Lencel et de l'UMR5095-IBGC affiliée au CNRS et à l'Université de Bordeaux par le docteur Philippe Pasdois, le projet FreshFish est le fruit de huit années de recherche.

Cette méthode innovante permet à la fois de différencier la qualité de fraîcheur entre différents arrivages de poissons et vérifier si le poisson a subi une congélation.

Grâce à un procédé protégé combinant robustesse et simplicité, FreshFish offre une solution unique pour réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la traçabilité et optimiser la logistique de la chaîne du froid.

### Un projet valorisé par la SATT Nord

Détecté par la SATT Nord en 2017, le projet FreshFish a bénéficié d'un premier financement Start'AIRR de la Région Hauts-de-France pour la preuve de concept, puis d'un programme d'accompagnement financé par la SATT Nord à hauteur de 139 657 €, afin de renforcer la robustesse du kit, d'en réduire le temps de réponse et d'en élargir l'application à plusieurs espèces de poissons.

*« La signature de cette sous-licence illustre pleinement la mission de la SATT Nord : transformer les résultats de la recherche publique en innovations concrètes pour les acteurs économiques. Avec PFI Nouvelles Vagues, nous trouvons en région Hauts-de-France, un partenaire engagé qui nous a su ouvrir les portes de son laboratoire pour valider en environnement réel l'innovation FRESH-FISH. PFI est un acteur incontournable de la filière halieutique qui sera à même de porter cette nouvelle brique dans la traçabilité de la chaîne alimentaire, au bénéfice des professionnels de la filière comme des consommateurs. »*

**Audrey Giros, Responsable de la Business Unit Planète - SATT Nord**

Cette innovation répond à une **demande du secteur des produits de la mer**, confronté parfois à des suspicions de fraudes et surtout à la nécessité de garantir la **transparence et la conformité réglementaire**.

Cette méthode est d'autant plus innovante qu'elle est simple et rapide dans sa mise œuvre. De par sa localisation, à proximité de la gare de marée sur la zone de Capécure, le laboratoire de Nouvelle Vagues peut ainsi interagir avec les opérateurs du secteur et répondre à leur demande, tout en respectant les délais incompressibles du secteur de la marée.

Grâce à l'accompagnement et à la valorisation de la **SATT Nord**, structure de transfert technologique, cette innovation a pu être transférée vers le laboratoire **Nouvelles Vagues**. La signature d'une **sous-licence exclusive** permet désormais au laboratoire de proposer cette nouvelle analyse en exclusivité, enrichissant ainsi son offre de prestations. Elle permet ainsi à Nouvelles Vagues de rester un partenaire privilégié dans l'expertise des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Ce partenariat illustre la **synergie entre la recherche publique et le secteur privé**, au service d'une filière halieutique plus transparente et durable.

Dans les prochains mois, Nouvelles Vagues prévoit de **déployer cette méthode auprès de ses partenaires professionnels sur quelques espèces** et de **poursuivre le développement pour l'étendre sur de nouvelles espèces**.

## **A propos de la SATT Nord**

La SATT Nord a pour vocation d'accélérer le transfert de technologies et de connaissances de la recherche publique vers les entreprises. Soutenue par ses actionnaires, les établissements de recherche et d'enseignement supérieur des Hauts-de-France et de Champagne-Ardenne, elle détecte et évalue les inventions issues des laboratoires de recherche. Un fonds d'investissement permet à la SATT Nord de protéger ces inventions par des dépôts de titre de propriété intellectuelle et de les valoriser en investissant sur des projets d'innovation visant à faciliter leur transfert via la création de start-ups ou en concédant des licences d'exploitation à des entreprises.

**Pour plus d'informations :** [www.sattnord.fr](http://www.sattnord.fr) - @SattNord

**Chiffres clés :** 1172 projets innovants détectés, 208 actifs de propriété intellectuelle, 47 M€ investis, 75 contrats de licence, 26 startups DeepTech créées

## **À propos de PFI Nouvelles Vagues**

PFI Nouvelles Vagues est une plate-forme scientifique et technique au service de la filière des produits aquatiques. Implantée à Boulogne-sur-Mer, première zone de transformation des produits aquatiques en France, la plateforme est spécialisée dans le contrôle qualité, la valorisation des produits aquatiques et l'expérimentation aquacole. Son laboratoire reconnu dans toute la France, propose une offre de prestations unique et variée en lien avec les produits aquatiques. Il s'appuie sur une équipe de spécialistes ayant une très bonne connaissance de la filière des produits aquatiques, son large réseau scientifique et ses travaux de recherche appliquée.

**Pour plus d'informations :** [www.pfinouvellesvagues.com](http://www.pfinouvellesvagues.com)

### **Contacts Presse :**

SATT Nord : Caroline Brillant – [caroline.brillant@sattnord.fr](mailto:caroline.brillant@sattnord.fr) - Tel : 0776717113

PFI Nouvelles Vagues : Lydie Rembur – [lydie.rembur@pfinouvellesvagues.com](mailto:lydie.rembur@pfinouvellesvagues.com) Tel : 0784121680