Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2021-551** **19/07/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28/06/2012 : Commercialisation, par les producteurs primaires, de produits de la pêche et de l'aquaculture
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Réglementation sanitaire applicable à la commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture par les pêcheurs et les aquaculteurs

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction explicite l'encadrement réglementaire au niveau sanitaire qui s'applique à la commercialisation et, le cas échéant, à la manipulation des produits de la pêche avant commercialisation, par les pêcheurs et les aquaculteurs.

Textes de référence :Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
Note de service DGAL/SDSSA/2020-289 du 19 mai 2020 sur les activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

SOMMAIRE

I – Dispositions réglementaires 3
I – A – Production primaire 3
I – A – 1 – Activités relevant de la production primaire pour un pêcheur depuis un navire 4
I – A – 2 – Activités relevant de la production primaire pour un aquaculteur ou un pêcheur depuis le rivage 5
I – A – 3 – Produits primaires 6
I – B – Activités ne relevant pas de la production primaire 6
II – Dispositions sanitaires applicables à la commercialisation par le producteur primaire 8
II – A – Approvisionnement par les producteurs de leurs propres produits tels que débarqués ou récoltés, du consommateur final ou du commerce de détail local 9
II – B – Commercialisation par le producteur dans les autres cas 11
II – B - 1- Remise directe au consommateur final 12
II – B - 2- Commercialisation à des établissements 13
III – Cas particuliers 13
III – A - Remise directe de coquilles Saint-Jacques par le pêcheur 13
III – B – « Abattage Ikejime » par le pêcheur avant commercialisation 14
III – C - Commerce à distance (e-commerce) par le producteur 15

Annexe I - Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de PRODUCTION PRIMAIRE

Annexe II – Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de COMMERCIALISATION du pêcheur avec navire

Annexe III – Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de COMMERCIALISATION de l'aquaculteur et du pêcheur depuis le rivage

Les activités de remise directe des produits de la pêche se développent avec l'essor des circuits courts, et s'accompagnent parfois d'investissements visant à améliorer la conformité sanitaire des installations, voire à réaliser des manipulations plus ou moins poussées de ces produits. Localement, ces activités prêtent à discussion, notamment par les autres professionnels de la remise directe (poissonnerie), qui peuvent y voir une forme de concurrence déloyale. Pourtant, l'encadrement réglementaire sanitaire ne fait pas obstacle à un certain nombre de pratiques.

La présente instruction explicite les dispositions réglementaires sanitaires pour la vente et, le cas échéant, la manipulation des produits de la pêche par les pêcheurs et les aquaculteurs.

Elle concerne les produits de la pêche, marins ou d'eau douce, sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux (dont les coquilles Saint-Jacques (CSJ) mises en noix). Elle ne traite pas de la vente des mollusques vivants, terrestres ou marins, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, ni de celle des cuisses de grenouilles.

Les producteurs concernés sont les pêcheurs professionnels que ce soit en mer, lac, rivière, étang, qu'ils soient embarqués ou à pied, ainsi que les aquaculteurs en pisciculture (ferme à terre ou en mer) ou en étang.

La présente instruction abroge l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012.

D'un point de vue sanitaire, rien n'empêche les producteurs, qu'ils soient pêcheurs ou aquaculteurs, de vendre tout ou partie des produits de leur pêche ou de leur production, quels que soient les quantités délivrées, leur forme (vivant, entier, éviscéré, préparé, etc.), et leur destinataire (consommateur final, commerce de détail, entreprise de transformation, etc.) sans limite de distance, s'ils se conforment à la réglementation sanitaire correspondant à leur activité.

Pour ce qui concerne les activités de production primaire, les dispositions sanitaires qui s'appliquent relèvent uniquement de la réglementation européenne du Paquet Hygiène, sans dérogation possible.

Pour ce qui concerne la commercialisation des produits, deux cas sont à distinguer quant à la réglementation qui s'applique :

- les producteurs vendent uniquement leurs propres produits tels que débarqués ou récoltés au consommateur final ou au commerce de détail local en petites quantités. Dans ce cas, seule la réglementation nationale s'applique à cette vente. Dans la continuité de l'activité de pêche ou d'élevage, les exigences sanitaires sont ainsi adaptées au niveau de risque sanitaire présenté par ce type de vente (cf. partie II.A de la présente instruction).

- les producteurs vendent dans toute autre situation que le cas précédent (vente directe avec des manipulations plus poussées, qu'elles soient réalisées à la demande ou à l'avance, vente à un établissement agréé, vente de produits de négoce, etc.). Dans ce cas, la réglementation européenne sur le commerce de détail et/ou sur la manipulation ou transformation des produits de la pêche s'applique, sans dérogation possible, avec notamment des exigences en termes de locaux, d'équipements et de formation à l'hygiène (cf. partie II.B de la présente instruction).

La présente instruction s'applique sans préjudice des exigences prévues par les autres réglementations relevant d'autres ministères ou directions : qualification professionnelle, contrôle des pêches, règles commerciales et fiscales, etc.

I – Dispositions réglementaires

I – A – Production primaire

Le **règlement (CE) n°178/2002 (article 3, point 17)** définit la production primaire : *« la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages ».*

Le **règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III, section VIII, point 4 a)** précise cette définition pour les produits de la pêche : « *La production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché*. »

Dans le **règlement (CE) n°852/2004, l'annexe I** intitulée « Production primaire » « *s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes : a) le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature ; b) le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent règlement, et c) dans le cas de […] produits de la pêche […], les opérations de transport pour livrer des produits primaires, dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement ».*

Le **règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III, section VIII, point 4 b)** apporte également les précisions suivantes : *« Les **opérations connexes** couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également : 1) le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre, et 2) le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination. »*

Le **document d'orientation de la Commission européenne** concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (SANCO/1732/2008 Rév.7) précise : « *La production primaire englobe l'élevage et la pêche (produits marins et d'eau douce) et les opérations connexes […]* ».

Cas particulier de la pêche de loisir :

La pêche de loisir (en eau de mer ou en eau douce) n'a pas pour objectif une mise sur le marché des produits pêchés[1], et n'est donc pas une activité de production primaire. A ce titre, elle n'est pas concernée par la présente instruction. Les pêcheurs de loisir ne sont, ni enregistrés, ni inspectés au titre de la réglementation sanitaire.

[1] Pour information, le fait de « *mettre en vente, vendre, stocker, transporter, exposer ou, en connaissance de cause, acheter des produits de la pêche* […] » issus de la pêche maritime de loisir est puni de 22.500 € d'amende (CRPM L. 945-4). « *Le fait d'acheter ou de commercialiser sciemment le produit de la pêche d'une personne n'ayant pas la qualité de pêcheur professionnel en eau douce* » est puni d'une peine de 3.750 € (Code de l'environnement L. 436-15). Les agents du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sont compétents pour constater ces infractions.

I – A – 1 – Activités relevant de la production primaire pour un pêcheur depuis un navire

Les activités relevant de la production primaire sont :

- les opérations de pêche (eau de mer et eau douce) proprement dites,

- certaines manipulations des produits **quand elles sont effectuées à bord des navires**[2] : abattage, saignée, éviscération, étêtage, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement (opérations connexes).

Peuvent également être considérées comme relevant de la production primaire les manipulations suivantes réalisées à bord (liste limitative) :

-par extension de l'éviscération : la récupération de certains viscères (foie, gonades) de poissons,

-par extension de l'étêtage : la mise en aile des raies (non pelées), la mise en queue des lottes,

-par extension de l'enlèvement des nageoires : la récupération des pinces de crustacés.

- le transport des produits ainsi débarqués, **sans manipulation supplémentaire à terre** :
    - vers un lieu de première mise en vente (halle à marée ou structure privée de type coopérative …) ;
    - vers des établissements premiers acheteurs, agréés (mareyeurs, transformateurs, cuisines centrales) ou non agréés (commerces de détail).
- le stockage intermédiaire de produits vivants dans des viviers à terre (crustacés notamment) avant leur livraison aux établissements destinataires cités ci-dessus, sous réserve :
    - qu'il s'agisse uniquement des propres produits du pêcheur ;
    - que les locaux et équipements de stockage soient déclarés et entretenus dans le respect des règles d'hygiène et de préservation de la qualité et de la vitalité des produits. Ces locaux peuvent être la propriété du pêcheur ou mis à sa disposition, par exemple par une halle à marée.

L'ensemble de ces activités relève uniquement de la réglementation européenne, sans dérogation possible :

- **règlement (CE) n°852/2004** et notamment son annexe I relative à la production primaire, qui précise les dispositions générales pour l'hygiène de production et la tenue de registres, et encourage le recours aux guides de bonnes pratiques[3],
- **règlement (CE) n°853/2004, annexe III section VIII** :
    - **chapitre I** relatif aux exigences applicables aux navires : points I. A et I. B concernant la pêche et la manipulation des produits après la pêche et point II concernant les opérations effectuées à bord des navires (opérations connexes),
    - **chapitre II** relatif aux exigences à respecter pendant et après le débarquement,
    - **chapitre V** relatif aux normes sanitaires (notamment vis-à-vis du parasitisme),
    - **chapitre VI** (conditionnement), **chapitre VII** (entreposage) et **chapitre VIII** (transport).

[2] Les navires sont entendus ici comme toute embarcation ou bateau de pêche (sur eau de mer et eau douce).

[3] Pour les activités de pêche à bord de navires, il existe le « guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche (2006) », téléchargeable ici : http://bibliomer.ifremer.fr/consult.php?ID=2008-4327

Pour les exploitants pratiquant la petite pêche côtière et exerçant leurs activités uniquement pendant de courtes périodes (moins de 24 heures), la réglementation prévoit[4] la possibilité de dérogation au règlement (CE) n°852/2004 pour ce qui concerne la tenue et la conservation de registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers.

I – A – 2 – Activités relevant de la production primaire pour un aquaculteur ou un pêcheur depuis le rivage

A la différence de ce qui est prévu pour les produits issus de la pêche depuis un navire, le **règlement (CE) n°853/2004** ne prévoit pas d'opération connexe à la production primaire, pour les produits issus de l'aquaculture ou de la pêche depuis le rivage (sans embarcation).

Pour l'aquaculture, aucune des manipulations à terre ou sur le site de la ferme aquacole ne relève donc de la production primaire, à l'exception de la récolte à terre des œufs par pression abdominale (stripping) sur des femelles vivantes[5].

Pour la pêche de poissons sauvages depuis le rivage, la mort suite à l'action de pêche est considérée comme relevant de la production primaire.

Les activités exercées au stade de la production primaire en aquaculture et en pêche depuis le rivage ne comprennent que :

- les opérations de capture proprement dites,
- le transport de ces produits, **vivants, et sans autre manipulation :**
  - vers un lieu de première mise en vente (possible mais peu pratiquée),
  - vers des établissements premiers acheteurs, agréés (mareyeurs, transformateurs, cuisines centrales) ou non (commerces de remise directe, restaurateurs).
- le stockage en vivier(s) (animaux vivants) avant la vente en l'état des animaux issus de son propre élevage (étape considérée comme faisant partie de la production primaire).

L'ensemble de ces activités d'aquaculture et de pêche depuis le rivage relève uniquement de la réglementation européenne, sans dérogation possible :

- **règlement (CE) n°852/2004** (et notamment de l'annexe I relative à la production primaire) qui précise les dispositions générales pour l'hygiène de production et la tenue de registres, et encourage le recours aux guides de bonnes pratiques,
- **règlement (CE) n°853/2004, annexe III section VIII** :
  - **chapitre V** sur les normes sanitaires (notamment vis-à-vis du parasitisme),
  - **chapitre VI** (conditionnement), **chapitre VII** (entreposage) et **chapitre VIII** (transport).

Pour l'aquaculture, s'ajoutent les réglementations sanitaires relatives à la conduite de l'élevage, notamment le règlement (UE) 2016/429 relatif aux maladies animales transmissibles ainsi que les règlements délégués et d'applications associés.

[4] Règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, point 3.

[5] La récolte des œufs doit s'effectuer en conformité avec les dispositions définies par le règlement (CE) n°852/2004, annexe I, notamment en ce qui concerne l'hygiène et les mesures prises pour protéger les œufs contre toute contamination. Une attention particulière doit être portée au produit anesthésique utilisé (autorisation) et à ses éventuels résidus.

I – A – 3 – Produits primaires

L'ensemble des activités décrites aux chapitres précédents (I-A-1 et I-A-2) conduisent à la mise à disposition de produits primaires.

L'article 2 du **règlement (CE) n°852/2004** définit les produits primaires comme : « *les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche* ».

Le document d'orientation de la Commission européenne concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (18/06/2012) apporte des précisions : « *les produits de la pêche restent des produits primaires, même après l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le placement en conteneurs pour le transport au stade de la production primaire. Les produits résultant d'une manipulation ultérieure de produits de la pêche (notamment le filetage, le conditionnement sous vide, etc.) ne constituent pas des produits primaires*. »

Pour le pêcheur depuis un navire, les produits primaires sont les produits tels que pêchés, éventuellement manipulés (abattus, saignés, éviscérés, étêtés, sans nageoires), réfrigérés ou conditionnés[6] si ces opérations ont été effectuées à bord du navire de pêche.

Pour le pêcheur depuis le rivage, les produits primaires sont les produits entiers vivants ou morts suite à l'action de pêche.

Pour l'aquaculteur, les produits primaires sont les produits entiers vivants issus de son élevage.

Les dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de production primaire sont rappelées dans l'**annexe I** de la présente instruction.

I – B – Activités ne relevant pas de la production primaire

Le **règlement (CE) n°852/2004 (article 4, point 2)** précise que : « *les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après ceux auxquels s'applique le paragraphe 1 [production primaire et opérations connexes] se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence prévue par le règlement (CE) n°853/2004 ».*

Toutes les activités autres que celles décrites aux chapitres précédents (I-A-1 et I-A-2), même si elles sont exercées par un producteur, ne font donc pas partie de la production primaire et relèvent d'autres prescriptions réglementaires.
Il s'agit par exemple de la manipulation des produits à terre, de leur transformation, de leur commercialisation.

[6] Les produits peuvent être conditionnés mais non emballés. Le conditionnement sous-vide est un emballage.

Ces activités relèvent du **règlement (CE) n°852/2004 (annexe II)** qui prévoit notamment des dispositions générales relatives à :

- **chapitre I**, aux locaux utilisés pour les denrées,
- **chapitre II**, aux locaux où les denrées sont préparées, manipulées,
- **chapitre III**, aux sites mobiles et/ou provisoires,
- **chapitre VI**, à la gestion des déchets,
- **chapitre VII**, à l'alimentation en eau propre,
- **chapitre XII**, à la formation, notamment à l'hygiène.

Ces dispositions sont complétées par celles plus spécifiques du **règlement (CE) n°853/2004, annexe III section VIII** :

- pour les activités de manipulation de produits de la pêche et certains produits de la pêche transformés : **chapitres I, III et IV**
  - à bord des navires : manipulations allant au-delà des opérations connexes prévues, notamment par exemple, les opérations de filetage, tranchage, pelage des raies, mise en blanc de seiches, récupération des joues, congélation (chapitre I), etc. ;
  - à terre : manipulations des produits de la pêche ou d'aquaculture avant la première mise en vente ou vente à des établissements, par exemple abattage, éviscération, étêtage, filetage, tranchage, congélation (chapitre III), etc. ;
  - à terre : transformation des produits de la pêche ou d'aquaculture, par exemple par cuisson, fumage, etc. ;
- pour le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche à terre : **chapitre VI,**
- pour le stockage à terre de produits de la pêche frais réfrigérés et de produits vivants d'autres provenances que sa propre pêche : **chapitre VII**,
- pour la remise directe de produits de la pêche ou d'aquaculture au consommateur final (que les produits soient restés primaires ou non)[7] : **chapitre III** partie A (exigences applicables aux produits frais de la pêche : glaçage, filetage) partie C (produits de la pêche séparés mécaniquement), partie D (exigences concernant les parasites), **chapitre IV** partie A (cuisson) et **chapitre V** (normes sanitaires)

L'**arrêté ministériel (AM) du 21 décembre 2009** complète ces dispositions, notamment en matière de température de conservation.

Cas particulier de l'approvisionnement direct, en petites quantités de produits primaires, du consommateur final ou du commerce de détail local, par le producteur :

Les **règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004** prévoient que l'activité d'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires est hors champ de ces règlements[8].

[7] Le **règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, section VIII point 2)** prévoit que : « *Le chapitre III parties A, C et D et les chapitres IV et V s'appliquent au commerce de détail* ».

[8] Le **règlement (CE) n°852/2004 (article 1, point 2 c)** précise que : « *Le présent règlement ne s'applique pas : […] à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires* ». De même, le **règlement (CE) n°853/2004 (article 1, point 3 c)** précise que : « *Le présent règlement ne s'applique pas : […] à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires* ».

Des dispositions sanitaires nationales sont définies pour encadrer cette activité. Ce sont :

- Les **articles R. 231-14 à R. 231-16 de la sous-section 3, section 1, chapitre III, Titre III, Livre II, du code rural et de la pêche maritime** intitulée « Conditions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires d'origine animale, […] » qui prévoient des dispositions générales, notamment sur l'hygiène des locaux et des manipulations ;

- Les **dispositions complémentaires de l'AM du 18 décembre 2009** concernant plus précisément les conditions sanitaires de mise en vente de ces produits, notamment la conservation sous glace des produits non vivants et le contrôle visuel des produits au moment de la vente pour détecter la présence de parasites visibles. Si les produits sont destinés à une consommation sous forme crue ou faiblement transformée (marinade par exemple), l'information doit être donnée au client de la nécessité d'une congélation préalable de 7 jours en congélateur domestique.

En conclusion, l'approvisionnement par le producteur primaire relève :

-soit des dispositions sanitaires réglementaires nationales s'il s'agit de petites quantités de produits primaires destinées au consommateur final ou au commerce de détail local,

-soit des dispositions sanitaires réglementaires européennes dans les autres cas.

II – Dispositions sanitaires applicables à la commercialisation par le producteur primaire

Le **règlement (CE) n°178/2002 (article 3, point 7)** définit le **commerce de détail** : « *la manipulation et/ou transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes* ».

L'**AM du 21 décembre 2009 (article 2, point c)** définit la **remise directe** : *« toute cession à titre gratuit ou onéreux réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation en dehors de toute activité de restauration collective* ».

La présente instruction complète, pour les produits de la pêche, les dispositions de **l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020** relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Pour la commercialisation de sa production, le pêcheur ou l'aquaculteur a plusieurs possibilités, qui peuvent se cumuler :

- ✓ la remise directe au consommateur final : par exemple sur le quai, sur un marché. Il n'y a pas de restriction géographique pour la remise au consommateur final ;
- ✓ la vente à distance, notamment par internet : elle relève de la remise directe au consommateur final, et ce quel que soit le mode de livraison (transporteur spécialisé ou colis postal), y compris si la livraison se limite à un point relais ;
- ✓ la vente à un commerce de détail : par exemple à une poissonnerie, à un restaurant, ou à une cantine. Il n'y a pas de restriction géographique, sauf dans le cas du commerce de détail local défini dans l'AM du 18 décembre 2009 (80 km) ;
- ✓ la commercialisation à des établissements, qu'ils soient agréés (comme par exemple à un mareyeur, un transformateur, ou une cuisine centrale), ou non-agréés.

Comme rappelé au chapitre I de cette instruction, les dispositions sanitaires réglementaires sont différentes suivant qu'il s'agisse :
-d'un producteur primaire qui vend ses produits primaires en petites quantités au consommateur ou au commerce de détail local,
-ou d'un producteur primaire ayant toute autre activité de vente.

Ainsi, un producteur primaire souhaitant vendre ses propres produits par un circuit différent de la vente directe de petite quantité au consommateur final, **doit obligatoirement, en plus de sa déclaration en tant que pêcheur ou aquaculteur, se déclarer pour cette activité** auprès des autorités compétentes, à savoir le préfet du département où a lieu la remise directe (quai, marché) et/ou le préfet du département d'implantation de l'établissement de production (navire de pêche, ferme aquacole) pour la vente à un commerce de détail ou la vente à distance. En pratique, la déclaration (Cerfa N°13984) est adressée à la DD(CS)PP ou la DAAF, qui pourra ainsi programmer l'inspection de ce « commerce » en fonction de l'activité déclarée (cf. ci-dessous).

Dans le cas du pêcheur qui commercialise ses produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local, l'AM du 18 décembre 2009, annexe I, précise les quantités maximales pouvant être ainsi mises en vente.

Dans un but de clarification, les dispositions réglementaires précisées dans cette instruction, et notamment les cas de commercialisation décrits ci-après, pourront faire l'objet, autant que de besoin, d'une présentation aux acteurs locaux de la production primaire de produits de la pêche.

II – A – Approvisionnement par les producteurs de leurs propres produits tels que débarqués ou récoltés, du consommateur final ou du commerce de détail local

Les dispositions sanitaires réglementaires applicables à la vente sont rappelées dans la partie I-B ci-dessus (cas particulier). Ces dispositions nationales ne concernent que la mise en vente des produits primaires, les activités de production primaire restant définies par la réglementation européenne (cf. chapitre I–A).

Cet approvisionnement par le producteur peut se faire, par exemple, sur le quai, sur un marché, sur un étal ou dans un véhicule boutique. Le commerce de détail local destinataire peut être, par exemple, une poissonnerie, un restaurant ou une cantine scolaire.

La réglementation nationale (AM du 18 décembre 2009) prévoit des exigences adaptées pour les produits de la pêche vendus tels que débarqués ou récoltés par le producteur, au consommateur final ou au commerce de détail local.

Elles s'appliquent pour des quantités de produits primaires et une proximité du commerce de détail adaptées aux usages :
- 300 kg par débarquement et par navire, 300 kg par jour pour les produits d'aquaculture et les produits pêchés depuis le rivage,
- sans limitation de distance pour l'approvisionnement du consommateur final,
- commerces de détail situés à une distance maximale de 80 km du lieu de production.

Cette activité de remise directe doit être déclarée par le producteur en utilisant le Cerfa N°13984 (section 4). Il s'agit d'un enregistrement, non pas au titre de Paquet hygiène, mais au titre de l'AM du 18 décembre 2009.

La programmation de l'inspection de ce commerce relève de la surveillance ponctuelle nationale en tant qu'action obligatoire dans le sous-axe « Navire de production primaire ».

Le vade-mecum « Navire de production primaire » mis à jour en 2021 intègrera les éléments relatifs à l'inspection de la vente directe réalisée dans le cadre de l'AM du 18 décembre 2009.

Pour l'aquaculteur, l'inspection entre dans le cadre des inspections en élevage, le vade-mecum « Inspection dans la filière aquacole hors conchyliculture » couvrant l'hygiène des denrées alimentaires au stade de la production primaire.

Remarque : les règles nationales définies par l'AM du 18 décembre 2009 ne prévoient pas que le producteur dispose d'une formation complémentaire à l'hygiène, comme c'est le cas dans l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004. Elle n'est donc pas exigible.

-Cas des pêcheurs depuis un navire :

Les activités de production primaire (pêche voire opérations connexes) sont encadrées par la réglementation européenne qui prévoit des dispositions (glaçage dès que possible notamment) dont la continuité doit être assurée jusqu'à la vente. Si les produits débarqués ont été préalablement manipulés à bord dans le cadre des opérations connexes (abattus, étêtés, éviscérés, etc.), le respect des conditions d'entreposage (hygiène, température) est essentiel lors de la vente.

Les poissons pêchés doivent être réfrigérés le plus rapidement possible (glace, contenant isotherme, plaques eutectiques) à bord ou, si ce n'est pas possible, être débarqués le plus rapidement possible pour être glacés dès que possible. Si un transport des produits est nécessaire jusqu'au lieu de vente ou à l'établissement destinataire, celui-ci doit être réalisé dans des conditions d'hygiène permettant leur bonne conservation : maîtrise des températures, conditionnements (bac, glacière) propres et protégeant contre les souillures.

Les poissons peuvent également être stockés vivants en viviers (flottants ou à terre).

En tant que producteur primaire, le pêcheur ne dispose pas en général d'installation de stockage. Aussi, les poissons sont commercialisés au moment du débarquement, sans étape de stockage.

En cas de stockage à terre des produits avant la vente, les pêcheurs doivent le déclarer en complétant, en plus de la section 4, la section 6 (activités de transport et d'entreposage) du Cerfa N°13984. Cette étape de stockage à terre n'est pas une activité de production primaire et relève de la partie II.B ci-dessous. Ces dispositions s'appliquent également en cas de transport des produits à terre.

Les produits primaires doivent être commercialisés par le pêcheur tel que débarqués.

Les manipulations éventuelles pour proposer un poisson de pêche éviscéré, par exemple, doivent avoir eu lieu préalablement à bord du navire de pêche.

Les dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de commercialisation du pêcheur avec navire sont décrites dans l'**annexe II** de la présente instruction.

-Cas des pêcheurs depuis le rivage et des aquaculteurs :

Les pêcheurs depuis le rivage et les aquaculteurs peuvent transporter et stocker leurs produits sur le lieu de production ou de pêche, les livrer vivants directement depuis le lieu de production à tout type d'établissement, le transport devant se faire dans des conditions préservant leur qualité et leur vitalité.

Les produits primaires commercialisés par l'aquaculteur sont obligatoirement vivants. Pour le pêcheur depuis le rivage uniquement, ils peuvent être morts suite à l'action de pêche, auquel cas ils doivent être conservés sous glace aussi rapidement que possible.

Si le pêcheur depuis le rivage ou l'aquaculteur souhaite effectuer des manipulations à terre sur le produit, que ce soit au moment de la vente ou à l'avance, il doit se conformer aux dispositions de la partie II.B précisées ci-dessous.

Les dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de commercialisation de l'aquaculteur et du pêcheur depuis le rivage sont décrites dans l'**annexe III** de la présente instruction**.**

II – B – Commercialisation par le producteur dans les autres cas

Toutes les activités de commercialisation par le producteur n'entrant pas dans le cas précédent (partie II.A) relèvent de la réglementation européenne (règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004), notamment :
- si le producteur commercialise des produits primaires au-delà des petites quantités, et/ou à des commerces non locaux (cf arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant) ;

- si le producteur va au-delà des manipulations précédemment décrites, par exemple en abattant ses produits à terre (par exemple par la méthode Ikejime – cf. point III.B de cette instruction), en éviscérant ou en filetant ses produits à terre, éventuellement à l'avance, voire en transformant ses produits (cuisson des crustacés par exemple), ou en les conditionnant sous vide, etc. ;
-si le producteur commercialise, en plus de ses propres produits, des produits de négoce ;
- si le producteur stocke à terre des produits de la pêche frais ou entrepose des produits de négoce en viviers.

II – B - 1- Remise directe par le producteur au consommateur final

Les dispositions applicables sont prévues par les **règlements (CE) n°852/2004 (annexe II)** et **n°853/2004 (annexe III)**, tel que précisé dans la partie I-B. Ces dispositions sont adaptées aux manipulations plus poussées réalisées sur les produits et prévoient notamment :
-des locaux conçus et agencés pour permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et prévenir la contamination entre et durant les manipulations, le cas échéant, ou des dispositions particulières en cas d'utilisation d'étals mobiles,
-un niveau d'hygiène du personnel adéquat,
-des moyens adéquats pour le nettoyage, et au besoin la désinfection, des outils et équipements de travail,
-de l'eau potable prévue en quantité suffisante,
-la mise en place, l'application et le maintien de procédures fondées sur les principes HACCP.

Une formation complémentaire du producteur à l'hygiène alimentaire est également attendue dans ce cas [9] .

La réglementation européenne prévoit des dispositions pour la mise en vente de produits manipulés à terre après débarquement ou récolte. Notamment, une formation complémentaire à l'hygiène du producteur est exigée.

Le destinataire étant le consommateur final, toutes les opérations réalisées sur le produit, qui ne relèvent pas de la production primaire (abattage à terre par exemple), sont dispensées d'agrément sanitaire.

Les activités de commercialisation du producteur au-delà du simple approvisionnement en petites quantités de produits primaires, du consommateur final ou du commerce de détail local, décrites dans la partie II.A, relèvent de l'instruction technique 2020-289 du 19 mai 2020 relative aux prescriptions sanitaires applicables au commerce de détail.

Comme toute activité de commerce de détail, elle doit être déclarée par le producteur en utilisant le Cerfa N°13984 (section 2).

La programmation de l'inspection du producteur dans ce cas relève de la surveillance ponctuelle nationale en tant qu'action obligatoire dans le sous-axe « Poissonnerie et rayon marée (métiers de bouche et GMS) ».

Le vade-mecum « Remise directe » mis à jour en 2021 intègre des éléments relatifs à l'inspection de la vente directe par les producteurs de produits non primaires (préparés à l'avance, filetés, etc.).

[9] Le contrôle de l'adaptation de la qualification professionnelle à l'activité exercée (Loi n°96-603 du 5 juillet 1996, article 24) ne relève pas de la présente instruction technique.

II – B - 2- Commercialisation à des établissements

Les dispositions applicables sont prévues également par les **règlements (CE) n°852/2004 (annexe II)** et **n°853/2004 (annexe III)**, tel que précisé dans la partie I-B.

Différents établissements agréés peuvent être destinataires des produits : mareyeur, transformateur, cuisine centrale, etc., voire des commerces de détail. La commercialisation peut se faire via une halle à marée, établissement lui-même agréé, ou via une structure privée agréée de première mise en vente.

Quel que soit l'établissement destinataire (agréé ou non), les activités de manipulation à terre des produits par le producteur nécessitent un **agrément sanitaire**. Ceci s'applique qu'il s'agisse ou non de produits issus de sa production propre.

Les activités concernées sont notamment :
- l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, le pelage, le tranchage, le filetage, etc.
- la congélation, la transformation,
- le conditionnement, l'emballage,
- l'entreposage en viviers de produits de négoce.

Certains pêcheurs disposent d'un établissement à terre agréé où ils produisent des produits plus ou moins élaborés destinés à la mise sur le marché.

Si le producteur fait à la fois de la vente directe au consommateur final et de la vente à d'autres commerces de détail dans le cadre d'une activité marginale, localisée et restreinte, tel que prévu par l'AM du 8 juin 2006, alors il est possible de déroger à l'obligation d'agrément pour ces activités. En effet, on considère alors que le producteur agit comme un commerce de détail et les dispositions relatives à la dérogation à l'agrément peuvent s'appliquer à son activité.

En fonction de son activité, si l'établissement est soumis à l'obligation d'agrément, il doit utiliser le Cerfa N°13983 en vigueur. Si l'établissement peut bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément, au titre de l'AM du 8 juin 2006, la demande de dérogation est faite en utilisant le Cerfa N°13982 en vigueur, d'une part, et le Cerfa N°13984, d'autre part, pour la déclaration de l'activité.

La programmation de son inspection relève alors de la surveillance régulière nationale en tant qu'action obligatoire du sous-axe « Produits de la mer et d'eau douce : agréés ». Le vade-mecum « Etablissements de manipulation de produits de la mer et d'eau douce » s'applique.

III – Cas particuliers

III – A - Remise directe de coquilles Saint-Jacques par le pêcheur

La pêche des coquilles Saint-Jacques (CSJ) est réalisée par des navires de production primaire. Dans l'objectif de mettre sur le marché leurs coquillages directement auprès des consommateurs, ces navires doivent disposer d'un agrément « Navire expéditeur de coquillages ».

a- Remise directe dans le cadre des dispositions nationales (AM du 18 décembre 2009)

Pour ce qui concerne la vente de ces CSJ, les dispositions de la partie II.A précisées ci-dessus (AM du 18 décembre 2009) s'appliquent. Le pêcheur doit mettre en place et respecter les bonnes pratiques d'hygiène.

Au moment de la vente, il est accepté que le décorticage des CSJ soit réalisé à la demande du client et en sa présence.

Un point d'attention particulier doit être apporté à la gestion adéquate des sous-produits animaux, notamment les bardes et les coquilles.

b- Remise directe dans le cadre des dispositions européennes

Toute préparation à l'avance des noix entre dans les dispositions de la partie II.B décrites ci-dessus, c'est-à-dire qu'elle relève de la réglementation européenne, et est exclue du champ de l'AM du 18 décembre 2009.

Dans ce cadre, un cahier de traçabilité doit prévoir la conservation des étiquettes sanitaires et l'enregistrement des dates et heures de décorticage. Le professionnel est tenu à la vérification de la vitalité des coquillages au moment du décorticage, au respect des bonnes conditions de transport et d'entreposage des coquillages (température adaptée, coquillages à l'abri des sources de contaminations éventuelles). Si les noix de CSJ sont présentées en barquettes, cela constitue un produit pré-emballé avec toutes les exigences spécifiques qui s'y appliquent, notamment sur l'étiquetage (nom commun, nom latin, zone et sous-zone de pêche, température de conservation, DLC, etc.).

III – B – « Abattage Ikejime » par le pêcheur avant commercialisation

« L'abattage Ikejime » est une méthode de mise à mort consistant à neutraliser le système nerveux de l'animal vivant avant de le saigner. Cette pratique ancestrale d'origine japonaise, connait un certain développement en France. Elle aurait pour effet de réduire le stress et la douleur du poisson, et présenterait un intérêt pour l'amélioration des qualités organoleptiques des produits tout en augmentant leur durée de conservation. Certains opérateurs mettent parfois en œuvre un temps de repos des poissons en viviers avant de pratiquer cette mise à mort.

Pour cette activité, il convient de distinguer la pratique réalisée à bord du navire de pêche de celle réalisée à terre après débarquement :
-« abattage Ikejime » à terre : la pratique suppose de disposer d'un vivier à bord pour transporter le poisson vivant. Le poisson débarqué passe ensuite en vivier ou bassin à terre avant d'être mis à mort. Cette activité est soumise à agrément « manipulation de produits de la pêche ».
-« abattage Ikejime » à bord du navire de pêche : la mise à mort est réalisée sitôt le poisson sorti de l'eau ou après un temps de repos du poisson en vivier à bord, lors du retour au port par exemple. La mise à mort à bord du navire de pêche est une opération connexe à la production primaire et ne nécessite pas d'agrément. Elle suppose la mise en œuvre de bonnes procédures d'hygiène.

Dans la note de service 2012-8219[10], il est considéré que l'activité de stockage, à bord ou à terre, fait partie de la production primaire (donc hors agrément) dès lors que le pêcheur n'y stocke provisoirement que sa propre pêche avant sa vente en vivant.
En revanche, le stockage avant « abattage Ikejime » à terre est une activité qui ne relève pas de la production primaire. Les locaux et équipements de stockage doivent donc être déclarés et entretenus dans le respect des règles d'hygiène et de préservation de la qualité et de la vitalité des produits (règlement (CE) n°852/2004 annexe II et règlement (CE) n°853/2004 annexe III section VIII chapitre VII).

L'activité de stockage et de mise à mort à terre (quels que soient les produits, propre pêche ou pas) est soumise à agrément "manipulation produits de la pêche", sauf si cet abattage est effectué dans le cadre strict d'une activité de remise directe au consommateur. Par ailleurs, si le pêcheur réalise à la fois de la vente directe au consommateur final de ses produits abattus Ikejime et de la vente à d'autres commerces de détail (restaurateur, GMS, poissonnerie, etc.) dans le cadre d'une activité marginale, localisée et restreinte, tel que prévu par l'AM du 8 juin 2006, alors il peut déroger à l'obligation d'agrément pour cette activité de mise à mort.

III – C - Commerce à distance (e-commerce) par le producteur

L'instruction technique 2020-289 du 19 mai 2020 relative aux prescriptions sanitaires applicables au commerce de détail apporte des précisions utiles en ce qui concerne les nouveaux types de vente (à distance, drive, etc.).

Le commerce à distance, notamment par internet, relève de la remise directe dans la mesure où les produits sont livrés directement au consommateur final. La livraison peut se faire chez le particulier ou dans un drive.

Le pêcheur ou l'aquaculteur est autorisé à vendre tout ou partie de ses propres produits par le e-commerce sans limitation ni de quantité ni de distance. Comme vu précédemment pour la vente "classique" hors internet, la réglementation sanitaire applicable dépend des quantités et du type de produit.

- Si les produits sont primaires (préparés dans la limite des opérations connexes à bord pour le pêcheur ou vivants pour l'aquaculteur) et que les quantités mises en vente ne dépassent pas le seuil requis (en sommant les quantités en remise directe au consommateur final et au commerce de détail local), alors les dispositions sanitaires de la réglementation nationale s'appliquent (AM du 18 décembre 2009).

  Même si la vente par internet nécessite une organisation qui demande un stockage dans la plupart des cas, elle n'est pas incompatible avec ce type de vente de produits primaires. Si le pêcheur pratique cette activité de vente par internet, il faudra qu'il démontre qu'il ne fait pas de stockage et que l'envoi se fait dès l'arrivée à quai du navire.
- Si le pêcheur commercialise des produits préparés à terre ou d'autres provenances, ou l'aquaculteur des produits abattus ou préparés, les dispositions sanitaires prévues par la réglementation européenne (règlement (CE) n°852/2004 et règlement (CE) n°853/2004) s'appliquent à ce commerce à distance.

[10] Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8219 du 20 novembre 2012 relative à l'autorisation et l'inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce.

Les caractéristiques des produits proposés à la vente doivent être décrites précisément sur le site internet[11] et accompagnées du prix de vente.

Le destinataire étant le consommateur final, ces opérations ne nécessitent pas d'agrément.
La vente à distance nécessite une déclaration préalable avec le Cerfa N°13984 (section 2 : fonctionnement : vente de denrées à distance, e-commerce).

Si le producteur assure lui-même les activités de transport et de stockage des produits de la pêche, alors elles doivent être déclarées avec le Cerfa N°13984 (section 6 : activités de transport ou d'entreposage). Le producteur peut, sinon, faire appel à des transporteurs sous température dirigée.

La vente à distance doit respecter les températures réglementaires de stockage et de transport des denrées figurant en annexe I de l'AM du 21 décembre 2009. Pour les produits de la pêche frais, l'entreposage, le transport, et la conservation lors de la remise directe doivent respecter la température de la glace fondante (0 à +2°C). L'envoi de produits réfrigérés nécessite l'emploi de contenants spécialement adaptés à la maîtrise de la chaîne du froid pendant toute la durée du transport, et dont l'efficacité a pu être démontrée par le professionnel.

Pour le poisson vivant, la note de service DGAL/SDSPA/2016-955 du 14 décembre 2016 précise les règles applicables au transport de poissons vivants et de leurs produits sur le territoire national.

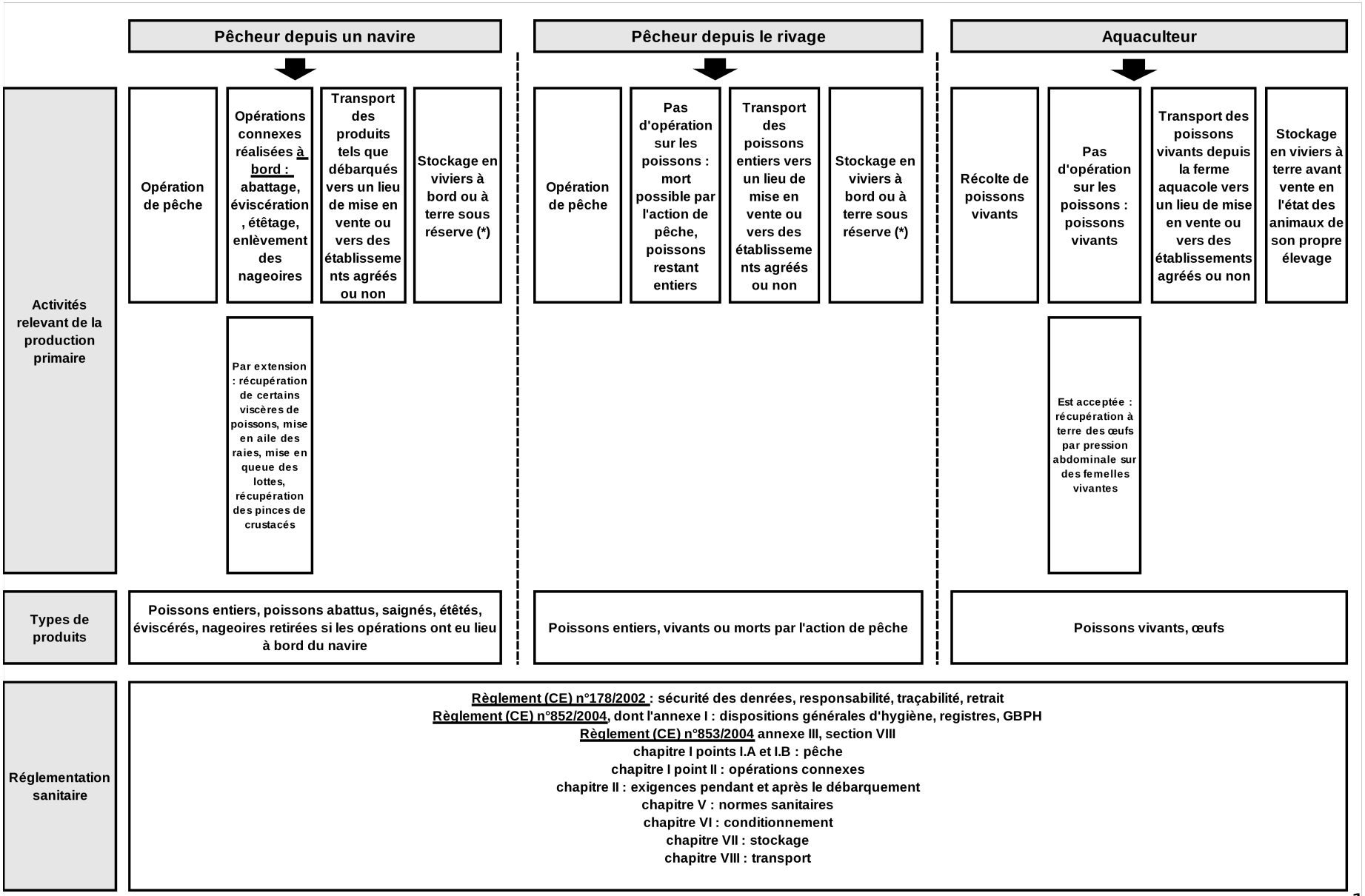
Je vous remercie de bien vouloir me transmettre les difficultés que vous rencontreriez dans la mise en œuvre de la présente instruction.

La Directrice générale adjointe de l'alimentation

Emmanuelle SOUBEYRAN

[11] Article 14 du règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et article 35 du règlement n°1379/2013 du 11 décembre 2013 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Annexe I : Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de PRODUCTION PRIMAIRE



(*) Sous réserve qu'il s'agisse des propres produits du pêcheur et que les locaux et équipements de stockage soient déclarés et entretenus.

Annexe II : Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de COMMERCIALISATION du pêcheur depuis un navire

	Produits de la pêche pêchés depuis un navire				
Activités	Vente à un établissement (halle à marée, usine de transformation, ...) de produits primaires	Vente directe au consommateur de produits primaires	Vente de produits primaires à un commerce de détail local (*)	Vente directe au consommateur de tout autre produit, vendu en l'état ou manipulé au-delà des opérations connexes	Manipulation ou transformation puis vente à tout établissement (agréé ou non), de tout produit
Déclaration	Pas de déclaration nécessaire pour cette activité de vente	Cerfa 13984 section 4 (**)		Cerfa 13984 section 2 (**)	Cerfa 13983 si agrément Cerfa 13982 si dérogation à l'agrément (****)
Conditions	Aucune manipulation à terre	Propre pêche uniquement Quantités limitées (***) Aucune manipulation acceptée à terre, même à la demande, à l'exception du décorticage des coquilles Saint-Jacques		Pas de limite de quantité ni de distance Tout produit (propre pêche ou non) Toutes manipulations ou transformations possibles Pas d'agrément s'agissant de remise directe	Pas de limite de quantité ni de distance Tout produit (propre pêche ou non) Agrément requis en fonction des activités
Types de produits	Produits primaires : poissons entiers, vivants ou abattus, saignés, étêtés, éviscérés, nageoires retirées, ces opérations ayant eu lieu à bord du navire	Produits primaires : poissons entiers, vivants ou abattus, saignés, étêtés, éviscérés, nageoires retirées, ces opérations ayant eu lieu à bord du navire Coquilles Saint-Jacques décortiquées à la demande		Produits primaires ou non : poissons tels que débarqués ou manipulés et préparés à terre (éviscérés, filetés,...) à la demande ou à l'avance Coquilles Saint-Jacques décortiquées à l'avance Produits transformés	
Réglementation sanitaire	Règlement (CE) n°178/2002 : sécurité des denrées, responsabilité, traçabilité, retrait				
	Règlement (CE) n°852/2004 Annexe I	Code Rural et de la Pêche Maritime (articles R.231-14 à 16) AM du 18/12/2009 Annexe I		Règlement (CE) n°852/2004 Annexe II Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III section VIII *(prescriptions réglementaires applicables à adapter à l'activité exercée)*	

(*) : Le commerce de détail local (poissonnier, restaurateur,...) est situé à une distance maximale de 80 km du lieu de production.
(**) : En cas de stockage à terre des produits avant la vente, la section 6 du Cerfa 13984 doit également être complétée.
(***) : 300 kg par débarquement en sommant les quantités vendues directement au consommateur et celles vendues au commerce de détail local (AM du 18 décembre 2009)
(****) : Dérogation à l'agrément si une activité marginale, localisée et restreinte de vente à un commerce de détail est réalisée en plus de la vente directe (AM du 8 juin 2006)

Annexe III : Dispositions sanitaires réglementaires applicables aux activités de COMMERCIALISATION

du pêcheur depuis le rivage et de l'aquaculteur

Produits de la pêche pêchés depuis le rivage
Produits d'aquaculture

Activités	Vente à un établissement (halle à marée, usine de transformation, ...) de produits primaires	Vente directe au consommateur de produits primaires	Vente de produits primaires à un commerce de détail local (*)	Vente directe au consommateur de tout autre produit, vendu en l'état ou manipulé au-delà des opérations connexes	Vente à tout établissement (agréé ou non), de tout produit
Déclaration	Pas de déclaration nécessaire pour cette activité de vente	Cerfa 13984 section 4 (**)		Cerfa 13984 section 2 (**)	Cerfa 13983 si agrément Cerfa 13982 si dérogation à l'agrément (****)
Conditions	Produits de la pêche éventuellement morts par action de pêche Produits d'aquaculture vivants Aucune manipulation à terre	Propre capture ou récolte uniquement Quantités limitées (***) Produits de la pêche éventuellement morts par action de pêche Produits d'aquaculture vivants Aucune manipulation acceptée à terre, même à la demande		Pas de limite de quantité ni de distance Tout produit (propre pêche ou non) Toutes manipulations ou transformations possibles Pas d'agrément s'agissant de remise directe	Pas de limite de quantité ni de distance Tout produit (propre pêche ou non) Agrément requis en fonction des activités
Types de produits	Produits primaires : poissons pêchés depuis le rivage entiers éventuellement morts par l'action de pêche, produits d'aquaculture vivants	Produits primaires : poissons pêchés depuis le rivage entiers éventuellement morts par l'action de pêche, produits d'aquaculture vivants		Produits primaires ou non : poissons tels que pêchés ou récoltés, ou manipulés et préparés à terre (éviscérés, filetés,...) à la demande ou à l'avance	
Réglementation sanitaire	<u>Règlement (CE) n°178/2002</u> : sécurité des denrées, responsabilité, traçabilité, retrait				
	<u>Règlement (CE) n°852/2004</u> Annexe I	<u>Code Rural et de la Pêche Maritime</u> (articles R.231-14 à 16) <u>AM du 18/12/2009</u> Annexe I		<u>Règlement (CE) n°852/2004</u> Annexe II <u>Règlement (CE) n°853/2004</u> Annexe III section VIII *(prescriptions réglementaires applicables à adapter à l'activité exercée)*	

(*) : Le commerce de détail local (poissonnier, restaurateur,...) est situé à une distance maximale de 80 km du lieu de production.
(**) : En cas de stockage à terre des produits avant la vente, la section 6 du Cerfa 13984 doit également être complétée.

(***) : 300 kg par jour pour les produits pêchés depuis le rivage, 300 kg par jour pour les produits d'aquaculture, en sommant les quantités vendues directement au consommateur et celles vendues au commerce de détail local (AM du 18 décembre 2009)
(****) : Dérogation au à l'agrément si une activité marginale, localisée et restreinte de vente à un commerce de détail est réalisée en plus de la vente directe (AM du 8 juin 2006)