Ordre de méthode

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité

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/2024-720** **20/12/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2021-551 du 21/07/2021 : Réglementation sanitaire applicable à la commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture par les pêcheurs et les aquaculteurs
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Réglementation sanitaire applicable à l'approvisionnement direct du consommateur final en coquillages vivants et en produits de la pêche

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

Résumé : La présente instruction explicite les dispositions réglementaires au niveau sanitaire qui s'appliquent à l'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur primaire, de coquillages vivants et de produits de la pêche.

Textes de référence :
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 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 des règlesspécifiques 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.
- 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 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.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023 sur les Activités de commerce détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

La présente instruction traite de l'approvisionnement direct du consommateur final de coquillages vivants (mollusques bivalves, gastéropodes marins, échinodermes et tuniciers)[1] et de produits de la pêche (poissons, crustacés, céphalopodes) vivants, frais, préparés ou transformés, marins ou d'eau douce, sauvages ou d'élevage. Cette forme de mise sur le marché est un cas particulier de remise directe dans laquelle le pêcheur ou le producteur propose au consommateur final les produits issus de sa propre pêche ou de son élevage. Les produits ainsi mis sur le marché peuvent être primaires ou non, selon les manipulations voire les transformations dont ils ont fait l'objet.

Cette forme de mise sur le marché concerne uniquement les pêcheurs et producteurs professionnels, qu'ils travaillent en mer, lac, rivière, étang, embarqués à bord d'un navire, ou à partir du rivage[2]. Les éléments détaillés ici ne s'appliquent pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé par le producteur ou le pêcheur, qui sont hors champ de la législation alimentaire[3] [4]. De même, la pêche de loisir, qu'elle se pratique en mer, rivière ou sur un plan d'eau privé, est exclue du champ d'application de cette instruction technique.

La présente instruction se limite aux aspects sanitaires de cette forme de mise sur le marché des produits de la mer et d'eau douce. D'autres réglementations sont applicables mais ne relèvent pas des compétences de la DGAL (organisation commune des marchés, fiscalité, qualification professionnelle, …). Elles sont évoquées rapidement en annexe 3.

Enfin, sa publication fait suite à une modification de l'arrêté du 18 décembre 2009 consistant en l'abrogation de son annexe I, précédemment dédiée aux petites quantités de produits primaires de la pêche. En conséquence, l'ensemble des exigences sanitaires applicables à la cession directe au consommateur final des produits de la pêche relève de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et des sections VII et VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 selon les produits concernés – pour rappel les opérations de production primaires relèvent de l'annexe I du règlement (CE) n°852/2004.

Sommaire

1 Notion de production et de produits primaires 2

1.1 Production primaire appliquée aux produits de la pêche et opérations connexes 2
1.2 Exemples de produits de la pêche non primaires 4
1.3 Cas particulier des coquillages vivants 5

2 Approvisionnement direct de coquillages vivants et de produits de la pêche par le producteur ou le pêcheur 5

2.1 Cadre réglementaire applicable 5
2.2 Formalités préalables à la mise sur le marché 6
2.2.1 Activité de producteur primaire 6
2.2.2 Activité de producteur primaire associée à une activité de commerce de détail 6
2.2.3 Coquillages vivants 7
2.2.4 Echanges d'information entre administrations 7

[1] La notion de « Coquillages » définie à l'article R.231-35 du CRPM est synonyme de celle de « Mollusques bivalves vivants » définie dans le Règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VII.
[2] Code de l'environnement, article L436-13
[3] Règlement (CE) n° 178/2002, article 1er, point 3
[4] Règlement (CE) n° 852/2004, article 1er, point 2 a)

2.3 Vente à distance 8
2.4 Evolution du périmètre de l'activité d'un établissement 8
2.5 Exigences relatives aux locaux et aux structures de vente 10
2.6 Exigences relatives à l'hygiène des procédures de travail 11
2.7 Informations relatives aux allergènes 12
2.8 Traçabilité des denrées 13

3 Programmation et réalisation des contrôles officiels 13

Annexe 1 : Glossaire 15

Annexe 2 : Formalités administratives et réglementations applicables selon les cas 18

Annexe 3 : Informations apportées par les autres réglementations en lien avec la vente directe de produits de la mer et d'eau douce 19

Annexe 4 : Cas particulier de la vente directe des noix et/ou corail de coquilles Saint Jacques 25

Annexe 5 : Points de vigilance relatifs au contrôle officiel des étals de vente des coquillages vivants ou préparés. 26

1 Notion de production et de produits primaires

Le cadre réglementaire applicable diffère selon qu'il s'agit de production primaire ou non et de produits primaires ou non (cf. partie 2). Ces notions sont développées ci-après.

Dans les paragraphes qui suivent, par analogie avec le vocable utilisé dans le règlement (CE) n° 853/2004, le terme de « navire » s'étend également aux bateaux de pêche en eau douce au sens des articles L. 430-1 et suivants du code de l'environnement.

1.1 Production primaire appliquée aux produits de la pêche et opérations connexes

La réglementation européenne définit la production primaire comme « 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. »[5]. Les produits issus de la production primaire sont appelés produits primaires[6].

Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

a) la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants (céphalopodes, crustacés, poissons d'aquaculture …) en vue de leur mise sur le marché[7], et

b) les opérations connexes couvrent :

   i. Les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ainsi que, par extension, la récupération de certains viscères (foie, gonades) de poissons, la mise en queue des lottes (non pelées) et la mise en ailes de

[5] Règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 17
[6] Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1b : « les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ».
[7] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, point 4 a.

raies[8].
Le fait de récupérer les pinces qui se sont détachées de tourteaux[9] conduit également à des produits primaires.
Enfin, dans une ferme aquacole, la récolte des œufs par pression abdominale (« stripping ») sur des femelles vivantes est également considérée comme une opération connexe à la production primaire.

ii. 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 ;

iii. le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

Sur ces deux derniers points, la Commission européenne a considéré[10] comme produits primaires les produits entiers issus d'une mise à mort n'entraînant pas d'altération substantielle. Les individus mis à mort par extraction de leur milieu naturel, par électrocution ou par immersion dans l'eau glacée induisant un choc thermique sont considérés comme des produits primaires. Par opposition, toute méthode de mise à mort entraînant une altération substantielle des produits (percussion, saignée après étourdissement, Ikejime[11], …) est exclue du champ de la production primaire si elle est effectuée à terre.

c) Pour la pêche de poissons sauvages depuis la rive (eau douce) ou le rivage (mer), la mort par retrait du poisson de son milieu de vie naturel est considérée comme relevant de la production primaire.

<u>Relation avec le contrôle des pêches</u>

Les opérations connexes citées ci-dessus le sont sur la base de critères sanitaires, sous réserve des autres réglementations applicables. En particulier, elles ne sauraient avoir pour conséquence de faire obstacle aux contrôles des pêches, maritimes[12] ou en eau douce[13], ni d'autoriser une action par ailleurs interdite.

<u>Rappel concernant la protection animale :</u>

Quelle que soit la méthode de mise à mort choisie, celle-ci doit intervenir aussitôt que possible après l'étourdissement lorsque le procédé retenu n'entraîne pas une mort immédiate[14].

En outre, tant que le poisson n'est pas mort, il doit être transporté sans souffrance[15]. Aussi, si les

[8] Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle, cette opération connexe ne devant pas contrevenir à d'autres réglementations.

[9] La proportion acceptable de pinces détachées au sein d'un lot de tourteaux entiers est encadrée par le règlement 2019/1241, annexe V, partie A : *En ce qui concerne les tourteaux capturés dans des casiers ou des nasses, un pourcentage maximal de 1 % en poids des captures totales de tourteaux peut prendre la forme de pinces détachées. En ce qui concerne les tourteaux capturés à l'aide d'autres engins de pêche, un poids maximal de 75 kg de pinces détachées peut être débarqué"*

[10] Référence SANTE.DDG2.G.4/PC/acg(2021)4454469 en date du 26 juin 2021

[11] Voir définition en annexe 1

[12] Code rural et de la pêche maritime, articles L. 941-1 et suivants

[13] Code de l'environnement, articles L. 437-1 et suivants

[14] Règlement (CE) n° 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

[15] Règlement (CE) n° 1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes

poissons sont immergés dans l'eau glacée uniquement, la glace doit être présente en quantité suffisante pour permettre un étourdissement rapide et efficace. En outre, le transport jusqu'à l'établissement destinataire assurant la mise à mort et les éventuelles étapes de manipulation et/ou transformation doivent être aussi courts que possible. Actuellement, ce règlement ne prévoit pas de disposition technique spécifique au transport des poissons. Des dispositions spécifiques devraient être introduites dans le cadre de la révision de la législation européenne relative au bien-être animal. A cet effet, un centre de référence pour le bien-être des animaux aquatiques a été désigné en janvier 2024 (décision d'exécution (UE) n°2024/266). Il paraît donc difficile de respecter ces conditions vers un établissement éloigné du site de production aquacole et, de ce fait, un produit primaire en aquaculture est le plus souvent considéré comme étant un poisson vivant.

Pour les animaux autres que les vertébrés, les règles de protection animale sont décrites aux articles L.214-1 à L.214-23 et R. 214-17 et suivants du CRPM. Leur contrôle relève des agents chargés de la santé et de la protection animale.

En résumé, les activités relevant de la production primaire sont :

1) pour le pêcheur :
- les opérations de capture des produits de la pêche ;
- les manipulations des produits pêchés à bord du navire, dans la limite des opérations connexes suscitées ;
- l'entreposage à bord du navire, avec ou sans réfrigération selon les possibilités, voire dans des viviers ;
- le conditionnement à bord du navire en vue de la livraison des produits ;
- la livraison des produits primaires vers un ou plusieurs établissements ;
- le stockage intermédiaire en viviers à terre est accepté, uniquement pour leur propre production.

2) pour l'aquaculteur :
- la récolte des produits aquacoles destinés à la consommation sur le lieu de production ;
- leur mise à mort par des méthodes non invasives ;
- la récolte des œufs par pression abdominale (« stripping ») sur des femelles vivantes ;
- le transport des produits et éventuellement leur stockage sur le lieu de production ;
- leur livraison vers un ou plusieurs établissements destinataires.

1.2 Exemples de produits de la pêche non primaires

Les produits manipulés à bord du navire au-delà des opérations connexes à la production primaire (pour rappel : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires) ou à terre qu'elle que soit la nature de l'opération, ne sont pas considérés comme des produits primaires.

Pour les produits de la pêche, il s'agit par exemple des opérations suivantes :
- à bord du navire de pêche : filetage, tranchage, mise en blanc de seiches, pelage des raies et des lottes, récupération des joues, congélation16, etc.
- à terre :

[16]Les navires usines et les navires congélateurs, dont l'activité permet d'obtenir des produits non primaires, doivent être agréés.

- toute manipulation des produits de la pêche en vue de leur mise sur le marché, telle que les opérations d'abattage, éviscération, étêtage, filetage, tranchage, congélation, etc.;
- transformation des produits de la pêche par cuisson, fumage, etc. ;
- stockage et transport de produits vivants d'autres provenances que sa pêche ou de son élevage (négoce) ;
- stockage et transport de produits de la pêche réfrigérés.

1.3 Cas particulier des coquillages vivants

La limite de la production primaire des coquillages est posée par le règlement (CE) n° 853/2004[17] : celle-ci couvre les opérations effectuées avant l'arrivée des coquillages vivants dans un centre d'expédition, un centre de purification ou un établissement de transformation, qui doivent, chacun, disposer d'un agrément sanitaire.

Ainsi, les producteurs disposant de bassins de stockage, même s'ils ne font que manipuler, laver et entreposer à température ambiante des mollusques bivalves vivants, sans regroupement ni finition, doivent être déclarés (voir § 2.2) au titre de ces activités de production primaire[18].

Les coquillages vivants ne sont plus considérés comme primaires dès leur entrée dans un des établissements agréés suscités, quand bien même les manipulations effectuées au sein de cet établissement se limitent à leur lavage et/ou leur conditionnement. A la sortie de l'établissement agréé, les conditionnements portent leur marque d'identification[19].

Toute mise sur le marché de coquillages vivants implique sans exception le passage par un établissement agréé en tant que centre d'expédition. Ainsi, même les coquillages vivants qui proviennent d'un centre de purification agréé, doivent transiter par un centre d'expédition pour les mettre sur le marché[20].

2 Approvisionnement direct de coquillages vivants et de produits de la pêche par le producteur ou le pêcheur

Il est rappelé que la mise sur le marché des produits issus de la pêche de loisir ou récréative n'est pas autorisée[21]. Les dispositions précisées ci-après ne concernent que la pêche et la récolte professionnelles, qu'elles soient maritimes ou d'eau douce.

2.1 Cadre réglementaire applicable

L'étape d'approvisionnement du consommateur final au détail n'étant pas incluse dans l'annexe I du règlement (CE) n°852/2004, car ne faisant pas partie du processus de production primaire proprement dit, les exigences d'hygiène applicables sont celles de **l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004**, que le produit soit primaire ou non. Il est à noter que les dispositions diffèrent selon la nature du lieu de vente : le chapitre III donne notamment des dispositions spécifiques aux

[17] Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III, section VII, point 4 a
[18] Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III, section VII, chapitre I, point 8 a
[19] Instruction technique relative à la traçabilité des coquillages
[20] Règlement (CE) n° 853/2004 Annexe III Section VII Chapitre I Point 1
[21] Pêche en mer : règlement (CE) n° 1224/2009, article 55, point 2 ; Pêche en eau douce : article L 416-13 du code de l'environnement

sites mobiles et/ou provisoires.

A ces conditions s'ajoute toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) nº 853/2004.

En revanche, la publication de la présente instruction fait suite à l'abrogation de l'annexe I de l'arrêté du 18 décembre 2009[22], initialement dédiée à la mise sur le marché de petites quantités de produits primaires de la pêche. Cette abrogation des plafonds de quantités et de distance conduit à ce que la fourniture de l'ensemble des produits de la pêche par le producteur relève désormais des dispositions de l'annexe II du règlement n° 852/2004.

2.2 Formalités préalables à la mise sur le marché

Conformément aux obligations européennes[23], « tout exploitant qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées alimentaires énumérés à l'article R231-4 [du CRPM] est tenu de déclarer chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, au préfet du lieu d'implantation de l'établissement, selon les modalités déterminées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. »[24] Toutefois, « les établissements agréés au sens de l'arrêté du 8 juin 2006 sont dispensés de [cette] déclaration »[25].

Un tableau résumant les dispositions réglementaires applicables aux différents cas de figure est présenté en annexe 2 de la présente instruction.

2.2.1 Activité de producteur primaire

Seuls les produits primaires de la pêche peuvent être mis sur le marché par leur producteur (pêcheur, pisciculteur, …), sur la base d'une déclaration d'activité[26], et ce à destination du consommateur final ou de tout établissement, qu'il soit agréé (halle à marée, mareyeur, établissement de transformation) ou non (restaurateur, GMS, commerce de détail), sans limite de quantité ni de distance.

2.2.2 Activité de producteur primaire associée à une activité de commerce de détail

Si le producteur étend son activité à une activité de commerce de détail fournissant le consommateur voire d'autres commerces de détail, il est alors tenu aux obligations générales de déclaration d'activité[27], d'agrément[28] ou de dérogation à l'obligation d'agrément[29] telles que décrites dans l'instruction technique relative à l'agrément sanitaire[30]. Les modalités diffèrent selon que ces denrées d'origine animale sont destinées au consommateur final ou à des établissements de

[22] Arrêté du 26 juin 2024 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
[23] Règlement (CE) n° 852/2004, article 6, point 2
[24] Code rural et de la pêche maritime, article R233-4
[25] Arrêté du 28 juin 1994, article 1er
[26] Formulaire Cerfa 13984 si tout ou partie de ses produits de la pêche primaires sont remis au consommateur final
[27] Formulaire Cerfa 13984
[28] Formulaire Cerfa 13983
[29] Formulaire Cerfa n° 13982
[30] Instruction relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004 (version en vigueur à la date de signature de la présente instruction : DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022)

vente au détail. L'instruction relative à l'agrément est complétée par des fiches sectorielles disponibles sur l'internet.

L'arrêté ministériel de 2006[31] encadre la possibilité pour le commerce de détail, lorsqu'il effectue des ventes intermédiaires à d'autres établissements de déroger à l'obligation d'agrément sanitaire[32] sous réserve du respect des critères suivants :

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine

(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs.

2.2.3 Coquillages vivants

Les coquillages vivants doivent être mis sur le marché en vue de la vente au détail par un centre d'expédition agréé (établissement à terre ou navire expéditeur de coquillages) [33]. Un producteur (pêcheur à pied, navire, éleveur) qui souhaite vendre ses coquillages en direct doit être agréé. A défaut, il doit faire transiter ses coquillages par un centre d'expédition agréé, qui apposera sa propre marque d'identification.

A l'issue des opérations réalisées par le centre d'expédition agréé, le producteur (cas fréquent des pêcheurs à pied) peut reprendre ses coquillages pour les commercialiser en direct lui-même.

2.2.4 Echanges d'information entre administrations

« Les administrations échangent entre elles toutes les informations ou données strictement nécessaires pour traiter une demande présentée par le public ou une déclaration transmise par celui-ci en application d'un texte législatif ou réglementaire. »[34]

Par ailleurs, « une administration chargée de traiter une demande ou une déclaration mentionnée à l'alinéa précédent fait connaître à la personne concernée les informations ou données qui sont nécessaires à cette fin et celles qu'elle se procure directement auprès d'autres administrations françaises, qui en sont à l'origine ou qui les détiennent en vertu de leur mission. »

A ce titre, les services chargés de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé animale et des cultures marines peuvent mettre en place des circuits d'échange d'informations permettant de simplifier la composition des dossiers de déclaration qui doivent leur être transmis dans l'esprit du principe « dites-le nous une fois ». Les services informent les professionnels des filières concernées de ces simplifications éventuelles ainsi que du droit d'accès et de rectification qu'a le public sur les données qui le concernent.

[31] Arrêté du 8 juin 2006, titre III et annexes 3 et 4
[32] Règlement (CE) n° 853/2004, article 1er, point 5.b) ii)
[33] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 1
[34] Code des relations entre le public et l'administration, articles L. 114-8

2.3 Vente à distance

L'instruction relative au commerce de détail[35] précise au point 6.1.2.4 les conditions applicables aux exploitants mettant sur le marché des denrées dont le client est à distance, par internet notamment.

En l'occurrence, la vente à distance, notamment par internet, au consommateur final relève de la remise directe : la relation directe entre le vendeur et le consommateur final implique que le premier n'a pas besoin d'agrément – à l'exception des coquillages vivants. Cela s'applique quel que soit le mode de livraison (transporteur spécialisé ou colis postal) et y compris si la livraison se limite à un point-relais, où le consommateur ira lui-même retirer son colis. Le point-relais effectue alors, pour le compte du vendeur, des opérations de stockage au sens du point 5.b.i de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 et n'a pas non plus besoin d'être agréé.

Si la vente est proposée par l'intermédiaire d'une plate-forme de vente spécialisée, l'exploitant de cette plate-forme est tenu de se déclarer auprès de la préfecture de son siège social ou de ses bureaux.

La livraison nécessite, elle aussi, une déclaration préalable en DD(ETS)PP/DAAF et doit respecter les températures réglementaires de stockage et de transport des denrées figurant en annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Naturellement, les obligations découlant du règlement (CE) n° 853/2004 sont applicables à la vente et, notamment, l'obligation de maintenir fermés les colis de coquillages vivants destinés à la vente directe[36].

2.4 Evolution du périmètre de l'activité d'un établissement

Toute évolution de l'activité d'un établissement, agréé ou non, doit être déclarée à la DD(ETS)PP. Son plan de maîtrise sanitaire doit être actualisé ou mis à jour selon l'importance de ces modifications[37].

Cas des coquillages : l'activité de dégustation chez le producteur

Le comité national de la conchyliculture (CNC) a encadré[38] le développement de la dégustation au sein des établissements conchylicoles. Emanant d'une organisation de producteurs, la délibération et la charte qui y est annexée peuvent faire autorité dans les conditions définies à l'article L. 912-10 du code rural et de la pêche maritime. Si la charte n'est pas opposable à un contrôle officiel au sens de la DGAL, la charte apporte des éléments importants à commenter ici.

La dégustation est décrite comme une diversification des activités du conchyliculteur qui doit, préalablement, disposer d'un établissement ou d'un navire agréé au titre de l'expédition de coquillages. Dans le prolongement de l'activité conchylicole, elle vise à valoriser les produits de l'établissement.

Le point de dégustation peut être contigu au centre d'expédition. Dans ce cas, son fonctionne-

[35] 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.

[36] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre VI, point 2

[37] Voir l'instruction technique relative à l'agrément des établissement (DGAL/SDSSA/2022-349)

[38] Délibération 158 du 24 mai 2021 :
https://coquillages.com/wp-content//uploads/2021/06/D%C3%A9lib%C3%A9ration-n%C2%B0158-du-24.05.2021-Charte-D%C3%A9gustation.pdf

ment (flux, stockages, …) doit être décrit dans le dossier d'agrément du centre. Ces compléments doivent notamment démontrer que cette évolution se fait dans de strictes conditions d'hygiène, c'est-à-dire qu'elle respecte les enjeux d'aménagement des locaux détaillés au point 2.5 de la présente instruction.

Les produits proposés à la dégustation doivent être majoritairement (la charte évoque le seuil de 51 %) issus de l'établissement. Ces produits peuvent être vivants (huîtres), préparés (noix de Saint-Jacques) voire transformés (moules cuites). En complément, jusqu'à 49 % des produits proposés peuvent provenir d'autres fournisseurs. Le point de dégustation est donc assimilable à un point de restauration[39], au même titre qu'une ferme-auberge[40]. En particulier, l'exploitant est tenu à l'obligation de formation à l'hygiène définie à l'article D. 233-11 du code rural et de la pêche maritime[41].

Dans certains départements, ces activités peuvent être encadrées par arrêté préfectoral. Si des prescriptions relatives à l'occupation du sol ou aux relations de bon voisinage peuvent être utiles, ces arrêtés ne peuvent ajouter des prescriptions relatives à l'hygiène qui seraient plus contraignantes que les obligations européennes (notamment le règlement (CE) n° 852/2004) et nationales (notamment l'arrêté du 21 décembre 2009). Se limiter à rappeler ces obligations serait superfétatoire. Dans certains départements, un arrêté préfectoral peut restreindre localement le champ de l'offre de restauration, mais le contrôle du respect de cet arrêté ne relève pas de la compétence des inspecteurs SSA.

Dégustation à terre en lien avec la pêche (cabanes de pêche)

La création d'un point de dégustation de produits de la pêche doit faire l'objet d'une déclaration adressée à la DD(ETS)PP du département.

L'organisation de l'activité doit être adaptée pour respecter les exigences relatives aux locaux et structures, d'une part, et à l'hygiène des procédures de travail, d'autre part.

Le point de dégustation est donc assimilable à un point de restauration[42], au même titre qu'une ferme-auberge[43]. En particulier, l'exploitant est tenu à l'obligation de formation à l'hygiène définie à l'article D. 233-11 du code rural et de la pêche maritime[44].

Dégustation à bord d'un navire de pêche (pescatourisme)

Le pescatourisme est défini par le règlement général[45] annexé à l'arrêté du 23 novembre 1987 relatif à la sécurité des navires et à la prévention de la pollution, comme l'opération d'embarquement ou de transport de passagers effectuée à bord d'un navire dans le but de faire découvrir les métiers de la mer et le milieu marin. Ces opérations se déroulent de manière concomitante à l'activité habituelle de pêche professionnelle ou dans les parcs et lieux de production

[39] Déclaration d'activité avec le formulaire Cerfa 13984

[40] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-430 du 08-06-2022 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale, point 6.1.3.6

[41] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 du 30-10-2017 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

[42] Déclaration d'activité avec le formulaire Cerfa 13984

[43] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-430 du 08-06-2022 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale, point 6.1.3.6

[44] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 du 30-10-2017 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

[45] Articles 226-9.01, 227-10.01, 230-13.01

aquacole.

L'activité principale des professionnels exerçant par ailleurs une activité de pescatourisme est la production de denrées alimentaires au sens du règlement (CE) n° 178/2002. Le service des affaires juridiques a confirmé[46] que ces professionnels sont des exploitants du secteur alimentaire. L'activité de pescatourisme est soumise aux obligations découlant des règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004 et décrites dans la présente instruction.

Le point de dégustation est donc assimilable à un point de restauration[47], au même titre qu'une ferme-auberge[48]. En particulier, l'exploitant est tenu à l'obligation de formation à l'hygiène définie à l'article D. 233-11 du code rural et de la pêche maritime[49].

2.5 Exigences relatives aux locaux et aux structures de vente

Le règlement (CE) n° 852/2004 constitue un socle de prescriptions sanitaires pour ces activités de fourniture et d'approvisionnement. Les dispositions du chapitre III[50] de l'annexe II s'appliquent aux locaux et soulignent l'objectif d'éviter le développement et la persistance de souches pathogènes dans l'établissement ainsi que la contamination (microbiologique ou chimique) des denrées au cours de leur manipulation ou leur transformation.

Une attention particulière doit être portée sur :

- l'organisation générale des locaux et leur adaptation aux activités qui y sont exercées ;
- l'accès à des installations sanitaires correctes ;
- les surfaces en contact avec les denrées et leur aptitude au nettoyage/désinfection ;
- le circuit des déchets ;
- les températures des lieux de stockage des denrées en fonction de leur nature ;
- la maîtrise des animaux nuisibles, notamment dans des bâtiments largement ouverts ;
- la maîtrise des substances chimiques tels que les détergents, le gasoil mais aussi les allergènes.

Ces différents points d'attention seront vérifiés conformément au vade-mecum sectoriel « remise directe »[51].

Cas de la dégustation de coquillages dans des locaux contigus au centre d'expédition

Dans les établissements conchylicoles, l'accueil du public impose de réfléchir aux flux acceptables des clients voire de leurs animaux de compagnie ainsi qu'à la localisation relative des espaces dédiés aux différentes activités (purification et expédition des coquillages, transformation éventuelle, espace de restauration, circulations accessibles au public, …).

---

[46] Service des Affaires Juridiques – courrier du 3 mai 2013 concernant l'application du paquet hygiène à la dégustation de produits de la pêche au cours d'activités de pescatourisme

[47] Déclaration d'activité avec le formulaire Cerfa 13984

[48] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-430 du 08-06-2022 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale, point 6.1.3.6

[49] Voir l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 du 30-10-2017 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

[50] Titre du chapitre III : Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques.

[51] VM SSA – Remise directe V2.3 – Juin 2023 (https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection)

Les accès dédiés au personnel et au public peuvent utilement être distingués pour orienter facilement ces derniers vers les zones de dégustation. Les installations sanitaires constituent également un point de vigilance important : celles ouvertes au public devraient être distinctes des sanitaires dédiés au personnel et accessibles sans qu'il soit nécessaire de traverser des espaces réservés aux employés de l'établissement.

Le développement d'une activité de restauration implique de réfléchir au stockage des denrées, qui « doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination ». Leur prévention est primordiale si le point de dégustation propose une offre de denrées diversifiées (légumes terreux, produits laitiers crus ou œufs crus, etc.).

Enfin, le dimensionnement des circuits des déchets et des effluents doit être adapté aux différentes activités et à la fréquentation attendue, même si elle est saisonnière.

2.6 Exigences relatives à l'hygiène des procédures de travail

Le règlement (CE) n° 178/2002 pose les grands principes de la sécurité sanitaire des denrées, notamment l'interdiction de mettre sur le marché des produits dangereux et l'obligation de traçabilité des produits d'un exploitant à l'autre.

Le règlement (CE) n° 852/2004, encadre le contenu du plan de maîtrise sanitaire et la mise en œuvre d'auto-contrôles adaptés permettant de s'assurer de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire.

Au stade de la production primaire, l'annexe I définit les prescriptions applicables, à savoir :

- les dispositions d'hygiène adaptées ;
- la propreté des installations et équipements ;
- l'utilisation d'eau potable ou d'eau propre ;
- la formation adaptée du personnel, son hygiène et son état de santé ;
- la gestion adaptée des déchets ;
- la tenue de registres relatifs aux mesures prises afin de maîtriser les dangers[52];
- la recommandation d'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Au stade de la distribution de denrées alimentaires, l'annexe II de ce règlement définit les exigences classiques en matière de manipulation et de transformation des denrées, en lien notamment avec :

- l'entretien adéquat des locaux et équipements ;
- la gestion adaptée des sous-produits animaux et des déchets ;
- la ventilation et l'éclairage adaptés ;
- l'élaboration et l'application d'un plan de maîtrise sanitaire, qui inclut notamment la mise en place de procédures HACCP comme moyens de maîtrise (l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) est possible) ;
- une formation adaptée du personnel, son hygiène et son état de santé, en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;
- la maîtrise de la qualité de l'eau.

[52] Pour les exploitants pratiquant la petite pêche côtière et uniquement pendant de courtes périodes (moins de 24 heures), la réglementation (règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, point 3) prévoit la possibilité de déroger au règlement (CE) n° 852/2004 pour ce qui concerne la tenue et la conservation de registres des mesures de maîtrise des dangers.

Il convient de mettre en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène documentées, de protéger les denrées contre les contaminations, d'avoir recours à du matériel propre et désinfecté et de disposer d'une chaîne du froid adaptée.

Les deux annexes du règlement (CE) n°852/2004, soulignent l'importance de la formation du personnel manipulant les produits, qu'ils soient primaires ou non. En effet, l'ensemble du personnel de l'établissement (dirigeant, conjoint-collaborateur, salarié, intérimaire, stagiaire, ...) doit respecter les mêmes obligations en matière d'hygiène.

Ces prescriptions relatives à l'hygiène des denrées sont applicables aux exploitants du secteur alimentaire « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle »[53]. Elles s'appliquent donc à toutes les opérations réalisées par l'exploitant, qu'elles aient lieu avant la vente du produit (transport, mise en rayon, ...) ou au moment de la vente (éviscération du poisson, retrait des écailles, ...).

De façon plus spécifique, le règlement (CE) n° 853/2004 précise les dispositions suivantes :

- Pour les produits de la pêche (annexe III, section VIII) :
    - prescriptions complémentaires applicables aux manipulations et au glaçage (chapitre III, points A, C et D). Cela concerne plus précisément la qualité de l'eau utilisée, le respect des températures (0-2°C, sous glace pour les produits de la pêche non conditionnés, dans des contenants laissant s'écouler l'eau de fusion) ;
    - exigences relatives à la cuisson et au refroidissement rapide des crustacés et des mollusques (chapitre IV, point A) ;
    - prescriptions relatives à la qualité sanitaire des poissons et produits (chapitre V) : cela concerne plus précisément la qualité sanitaire des poissons avec i) obligations de fraîcheur, ii) teneur en histamine respectant les seuils autorisés, maîtrisée au stade de la production primaire par une éviscération et un glaçage les plus précoces possible après la mort du poisson, iii) d'absence de parasites visibles ou d'infestation manifeste ;
    - les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être entreposés et transportés « dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité ».
- Pour les mollusques bivalves vivants (annexe III, section VII) : ceux-ci doivent rester vivants jusqu'au consommateur.

Des élément d'appréciation sont donnés dans le vade-mecum sectoriel « remise directe »[54]

Le cas particulier du décorticage des coquilles Saint Jacques par le pêcheur est développé dans l'annexe 4 de la présente instruction.

2.7 Informations relatives aux allergènes

Y compris pour les denrées non préemballées destinées à une vente immédiate et pour la vente en ligne, les substances ou produits provoquant allergies ou intolérances (dont les crustacés, les poissons et les mollusques) doivent être indiqués. Les modalités d'information du consommateur relèvent de mesures nationales[55].

Le document méthodologique de la DGCCRF sur la mise en œuvre du règlement INCO rappelle

[53] Règlement CE/178/2002, article 17, point 1

[54] VM SSA – Remise directe V2.3 – Juin 2023 (https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection)

[55] Règlement (UE) n° 1169/2011 dit « INCO », article 44

les modalités d'information prévues en France[56]. Dans le cas de la vente directe des produits de la pêche, celles-ci se traduisent par les exigences suivantes :

1. Avant tout achat, le consommateur doit avoir à disposition et sans avoir à le demander l'information relative aux allergènes.
2. Cette information est accessible et consultable par écrit (forme libre de l'écrit) et aisément lisible.

Dans les établissements de restauration, « sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

1° soit l'information mentionnée à l'article R. 412-12 elle-même ;

2° soit les modalités selon lesquelles cette information est tenue à sa disposition. Dans ce cas, le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information, disponible sous forme écrite. »[57]

Sur les autres lieux de vente, « l'information mentionnée à l'article R. 412-12 est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte »[58].

2.8 Traçabilité des denrées

La traçabilité des produits de la pêche est encadrée par les règles de la politique commune de la pêche (log book, fiches de pêche, …), notamment au regard de la gestion de la ressource, … Pour les coquillages vivants, le règlement (CE) n° 853/2004 impose qu'un « document d'enregistrement » [59] accompagne les lots lors de chaque transfert.

De plus, en tant que denrées, les obligations de traçabilité sont définies par le règlement (CE) n° 931/2011[60], qui complète le règlement (CE) n°178/2002. En outre, lorsqu'elles sont mises sur le marché par un établissement agréé (centre d'expédition de coquillages, par exemple), les denrées portent la marque d'identification européenne.

Dans le commerce de détail destinataire, « les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot. »[61]

Pour plus de détails, les exigences relatives à la traçabilité des coquillages vivants sont précisées dans une instruction technique dédiée[62].

3 Programmation et réalisation des contrôles officiels[63]

La programmation des contrôles de l'activité de vente directe (distribution de denrées) peut

[56] Code de la consommation article R. 412-12 à 16

[57] Code de la consommation, article R. 412-14

[58] Code de la consommation, article R. 412-13

[59] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, points 3 et 4

[60] Règlement (CE) n° 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité

[61] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre VII, point 3

[62] Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-701 du 08-11-2023 relative à la traçabilité des coquillages vivants

[63] Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-952 du 22-12-2022 relative aux modalités de réalisation des con-

relever de trois cas de figure :

1. si l'activité de vente directe est exercée au sein d'un établissement de production primaire ou de manipulation de denrées (centre d'expédition de coquillages, pisciculture), les deux unités d'activité (UA) peuvent faire l'objet d'un contrôle officiel simultanément mais l'analyse de risque locale tient compte de la saisonnalité des deux activités ;
2. si la vente directe est le prolongement de la pêche en mer, l'UA peut faire l'objet d'un contrôle officiel indépendamment du navire mais elle est enregistrée dans Resytal avec le même SIRET que celui sous lequel le navire est enregistré (dans Resytal cf fiches d'aide à la saisie des unités d'activité du domaine SSA) ;
3. si la vente directe est exercée dans une structure (établissement fixe, véhicule boutique, étal de marché) distincte de celle utilisée pour la production primaire (établissement à terre, navire, …), les deux contrôles peuvent être indépendants dans l'espace et le temps.

Les différents contrôles officiels des UA de vente directe sont enregistrés dans le sous axe de la programmation relevant de la surveillance ponctuelle nationale, au titre du sous-axe « Poissonnerie et rayon marée (métiers de bouche et GMS) ».

Par ailleurs, le contrôle officiel des activités connexes de restauration seront enregistrés dans le sous axe de la programmation relavant de la « Restauration commerciale ».

Les vade-mecum utiles à ces contrôles sont les suivants[64], avec des recouvrements partiels de l'un à l'autre :

- « Activités de pêche en production primaire » ;
- « Centre d'expédition et de purification des coquillages » ;
- « Remise directe ».

Vous voudrez bien m'informer des difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

La sous-directrice de la sécurité sanitaire des aliments

Vanessa Hummel-Fourrat

trôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection.

[64] Les *vade-mecum* d'inspection sont disponibles sur le site internet du ministère : https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection

Annexe 1 : Glossaire

Altération substantielle des produits : dans le cadre de la mise à mort des produits de la pêche vivants, tout acte invasif, destructif ou toute rupture d'intégrité de l'organisme, quelle que soit la méthode utilisée, par voie tégumentaire ou par un des orifices naturels, avec ou sans modification physique apparente.
NB : cette définition n'a pas de valeur réglementaire mais uniquement une valeur pédagogique, pour expliciter un courrier reçu de la Commission européenne.

Aquaculture : « L'exercice de l'aquaculture, c'est-à-dire la conchyliculture, la pisciculture, les élevages marins et les autres cultures marines, qui constituent des activités d'exploitation du cycle biologique d'espèces aquatiques, végétales ou animales. Ces activités d'exploitation comprennent notamment le captage, l'élevage, la finition, la purification, l'entreposage, le conditionnement, l'expédition ou la première mise en marché des produits. »[65]
Dans le cadre de la présente instruction, les termes « aquaculture » ou « aquaculteur » font référence à l'élevage des mollusques bivalves vivants (conchyliculteur) et des produits de la pêche (pisciculteur, ...), au titre du règlement (CE) n° 853/2004 annexe III sections VII (mollusques bivalves vivants) et VIII (produits de la pêche), ce qui exclut l'algoculture.

Centre d'expédition : tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine [66]

Centre de purification : un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine [67]

Commerce de détail : « la manipulation et/ou la 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 plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes »[68]

Consommateur final : « le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire »[69].

Coquillages : « les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers. »[70]. Cette définition est cohérente avec le champ d'application de la section VII du règlement (CE) n° 853/2004[71]

Ikejime : pratique d'abattage ancestrale d'origine japonaise qui se développe en France. Elle aurait pour effet notamment d'améliorer les qualités organoleptiques des produits tout en augmentant leur durée de conservation. Cette méthode d'abattage consiste à neutraliser le

[65] Code rural et de la pêche maritime, article L911-1, 2°
[66] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I
[67] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I
[68] Règlement (CE) n° 178/2002, article 3
[69] Règlement (CE) n° 178/2002, article 3
[70] Code rural et de la pêche maritime, article R231-35
[71] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, point 1

système nerveux du poisson vivant avant de le saigner. La décérébration, qui entraîne immédiatement une inconscience totale, est complétée par la démédullation, qui assure une insensibilisation immédiate totale. Ensuite, la saignée induit progressivement la mort au sens biologique. Pour information, un stage est proposé depuis 2022 par l'association "Filière Ikejime"[72]. De son côté, FranceAgriMer a réalisé une étude sur le poisson vendu vivant et l'abattage Ikejime en France[73].

Mareyage : « Exerce une activité de mareyage tout commerçant qui assure le premier achat des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine en vue de leur commercialisation et qui dispose à cet effet d'un établissement de manipulation des produits de la pêche. Cet établissement doit faire l'objet d'un agrément sanitaire »[74].

Mise à mort et abattage [75] [applicable aux animaux vertébrés (hors reptiles & amphibiens) élevés ou détenus pour la production de denrées => non applicable aux animaux sauvages et à la pêche récréative]

a) **mise à mort** : tout procédé appliqué intentionnellement qui cause la mort d'un animal;

b) **opérations annexes** : les opérations telles que la manipulation, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée des animaux, effectuées dans le contexte et sur le lieu de la mise à mort;

f) **étourdissement** : tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate;

j) **abattage** : la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine.

Mise sur le marché : « détention de denrées alimentaires (…) en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites »[76].

Opération connexe : se dit d'une opération réalisée dans la continuité de la production primaire et dont le produit est toujours considéré comme un produit primaire (voir § 2).

Pescatourisme : « activité consistant à embarquer des passagers à bord d'un navire de pêche ou aquacole, dans le but de leur faire découvrir le métier de marin pêcheur / conchyliculteur et le milieu marin, et sans qu'ils ne participent à l'exploitation du navire. Ces opérations se déroulent de manière concomitante à l'activité habituelle de pêche professionnelle ou d'aquaculture. » [77]

Producteur (de coquillages) : « toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et d'une mise sur le marché »[78]

Produits de la pêche : « tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y

[72] https://www.pecheursdebretagne.eu/actus/actualites-extranet/formation-a-likejime
[73] https://www.franceagrimer.fr/content/download/64656/document/SYN-MER-PECHE-VIVANT-2019.pdf
[74] Code rural et de la pêche maritime, article L932-4
[75] Règlement (CE) n° 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort, chapitre I, article 2
[76] Règlement (CE) n° 178/2002, article 3, alinéa 8
[77] Règlement général prévu par l'arrêté du 23 novembre 1987 - Articles 226-9.01 et 02, 227-10.01 et 02, 230-13.01
[78] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 2.4

compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux »[79]

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. »[80]

Vente : « La vente est une convention par laquelle l'un s'oblige à livrer une chose, et l'autre à la payer. Elle peut être faite par acte authentique ou sous seing privé. »[81]

[79] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 3.1
[80] Arrêté du 21 décembre 2009, point 2 c
[81] Code civil, article 1582

Annexe 2 : Formalités administratives et réglementations applicables selon les cas

Les établissements décrits ci-dessous approvisionnent pour partie le consommateur final, de sorte qu'ils entrent dans la définition du commerce de détail et que l'arrêté du 21 décembre 2009 leur est applicable.

		CESSION EXCLUSIVE AU CONSOMMATEUR FINAL	CESSION AU CONSOMMATEUR FINAL ET AUX ETABLISSEMENT DE VENTE AU DETAIL	
			< seuils de dérogation (*)	> seuils de dérogation (*)
Produits de la pêche sauvages (provenant d'un navire, …)	Produits de la pêche (poissons, crustacés, céphalopodes) primaires : vivants, abattus, saignés, éviscérés, étêtés, sans nageoires **à bord**	Déclaration (Cerfa 13984)	Déclaration (Cerfa 13984)[82] Pas d'agrément ni de dérogation requis	
	Manipulés **à terre** au-delà des opérations suscitées, ou, que ce soit à bord ou à terre : manipulés (ex. filets, tranches…) ou transformés (ex. poissons fumés, soupes de poissons)	Déclaration (Cerfa 13984)	Déclaration(Cerfa 13984) + Dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13982)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)
Produits de la pêche issus de l'aquaculture	Primaires exclusivement : vivants ou étourdis par immersion dans l'eau glacée et/ou électrocution (pas d'altération substantielle) dans le respect des exigences relatives au bien-être animal	Déclaration (Cerfa 13984)	Déclaration (Cerfa 13984) Pas d'agrément ni de dérogation requis	
	Abattus (ex. saignée, percussion), manipulés ou transformés	Déclaration (Cerfa 13984)	Déclaration (Cerfa 13984) + Dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13982)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)
Coquillages	Vivants (en centre d'expédition, navire expéditeur et après)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)
	Manipulation et transformation postérieures à l'expédition (mise en noix, cuisson, …)	Déclaration (Cerfa 13984)	Déclaration(Cerfa 13984) + Dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13982)	Agrément sanitaire (Cerfa 13983 + dossier d'agrément)

(*) AM du 8 juin 2006, annexe 3 ; cession jusqu'à 250 kg/semaine si ≤ 30 % de la production totale ou cession jusqu'à 100 kg/sem si > 30 % de la production totale ; expédition jusqu'à 80 km sauf dérogation préfectorale

[82] Les activités de production primaire ne sont pas soumises à agrément (cf à l'article 4, paragraphe 2a) du règlement (CE) n°853/2004). L'annexe I du règlement (CE) n°852/2004 inclut la livraison d'établissements (y compris établissements agréés : criée, mareyeur, établissement de transformation) par le producteur dans le cadre de la production primaire, mais exclut le commerce de détail. Aussi, si le pêcheur réalise uniquement le stockage et la livraison du fruit de sa pêche (sa production primaire) auprès d'établissements quels qu'ils soient, il n'a pas à être agréé (cf article 1 paragraphe 5)b)i) du règlement (CE) n°853/2004). Au-delà de ses activités de simple pêcheur (en effet il est fréquent de trouver des pêcheurs qui exercent des activités de commerce de détails (bien entendu correctement déclarées et enregistrées)), alors il doit se conformer aux exigences générales (agrément ou dérogation en fonction des quantités / distances). Cependant il demeure l'exception de l'article 1 du paragraphe 5)b)i) du règlement (CE) n° 853/2004. Les commerces de détails sont exclus de l'application du Reg (CE) n°853/2004, lorsque ces derniers se limitent à des opérations de « stockage ou au transport ».

Annexe 3 : Informations apportées par les autres réglementations en lien avec la vente directe de produits de la mer et d'eau douce

Cette annexe présente rapidement, à titre d'information, quelques réglementations complémentaires en lien avec la vente directe de produits de la mer et d'eau douce.

Pour chacune de ces réglementations, il est indiqué si les agents de la DGAL sont habilités.

Dans le cas où ils ne sont pas habilités,

il est rappelé que les agents de la DGAL doivent, au titre de d'article 40 du code de procédure pénale, porter les infractions délictuelles qu'ils constateraient à l'occasion de leur contrôle à la connaissance du procureur de la République accompagnées, le cas échéant, des éléments de preuve pertinents (renseignements, procès-verbaux et actes qui y sont relatifs).

En effet, l'article 40 du code de procédure pénale prévoit :

« *tout […] fonctionnaire qui, dans l'exercice de ses fonctions, acquiert la connaissance d'un crime ou d'un délit est tenu d'en donner avis sans délai au procureur de la République et de transmettre à ce magistrat tous les renseignements, procès-verbaux et actes qui y sont relatifs.* ». Cette annexe met donc en exergue (traits dans la marge) les délits en lien avec ces autres politiques publiques et susceptibles d'être identifiés au cours des contrôles SSA. En pareille hypothèse, ces

Professions réglementées et qualifications requises

Pêche professionnelle / de loisir

Le code de l'environnement[83] organise la pêche professionnelle en eau douce, mais aussi la pêche de loisir en eau douce[84].

Le code rural et de la pêche maritime[85] encadre la pêche de loisir en mer.

Dans les deux cas, le statut de pêche de loisir exclut toute commercialisation des produits.

Poissonnerie et mareyage

Les activités de manipulation voire de transformation peuvent dépasser le cadre du statut de pêcheur et relever de la poissonnerie, du mareyage ou de la transformation, domaines caractérisés par des exigences de qualification et de fiscalité spécifiques.

Le fait d'« exercer l'activité de mareyage sans disposer d'un établissement de manipulation des produits de la pêche ayant fait l'objet d'un agrément sanitaire » est puni d'une amende de 22 500 €[86].

Les agents de la DGAL sont habilités à relever cette infraction par l'article L. 942-1 paragraphe I du CPRM.

Poissonnerie et exigence de qualification professionnelle

[83] Code de l'environnement, articles R434-38 à R434-47
[84] Code de l'environnement, articles R434-25 à R434-37
[85] Code rural et de la pêche maritime, articles R921-83 à R921-93
[86] Code rural et de la pêche maritime, article L945-4, I, alinéa 22°

Selon l'article L121-1 du code de l'artisanat, « *ne peuvent être exercées que par une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci […] la préparation ou la fabrication de produits frais de […] poissonnerie* ».

L'article L151-2 Code de l'artisanat prévoit ainsi :

> « *Est puni d'une amende de 7 500 euros le fait d'exercer à titre indépendant ou de faire exercer par l'un de ses collaborateurs une des activités mentionnées à l'article L. 121-1 sans disposer de la qualification professionnelle exigée par cet article, sans remplir les conditions fixées par les deux premiers alinéas de l'article L. 123-2 ou sans assurer le contrôle effectif et permanent de l'activité par une personne en disposant. Toutefois, cette sanction n'est pas applicable à la personne physique qui exerce l'une des activités mentionnées à l'article L. 121-1 qui justifie qu'elle remplit, à la date de la demande ou du contrôle, les conditions fixées au précédent alinéa, dans un délai de quatre mois à compter de la demande de l'autorité compétente ou de la notification du contrôle par les agents [des chambres des métiers et de l'artisanat].* »

Les agents de la DGAL ne sont pas habilités à relever cette infraction.

Immatriculation des entreprises conchylicoles

Le Comité national de la conchyliculture crée et gère la base de données relative au registre d'immatriculation des entreprises conchylicoles et au répertoire des candidats à l'installation[87].

L'article L945-4 du CRPM prévoit :

> « *Est puni de 22 500 € d'amende le fait :*
>
> *[…] 20° D'exploiter un établissement de cultures marines en infraction à la réglementation générale des cultures marines, aux prescriptions des schémas des structures des exploitations de cultures marines* »
>
> **Les agents de la DGAL sont habilités à relever cette infraction par l' article L.942-1 paragraphe I du CPRM.**

Accès au domaine public

« Nul ne peut, sans disposer d'un titre l'y habilitant, occuper une dépendance du domaine public d'une personne publique mentionnée à l'article L 1 ou l'utiliser dans des limites dépassant le droit d'usage qui appartient à tous. »[88]

La personne publique habilitée à délivrer l'autorisation d'occupation du domaine public peut être :

- l'Etat sur le domaine public maritime, la compétence étant partagée entre le préfet de département et, en mer, le préfet maritime[89] ;
- la commune pour les terrains, voiries et marchés municipaux ;
- l'autorité portuaire dans le périmètre du port.

En outre, selon l'article L2132-3 du Code général de la propriété des personnes publiques :

« *Nul ne peut bâtir sur le domaine public maritime ou y réaliser quelque aménagement ou quelque*

[87] Code rural et de la pêche maritime, articles L912-7-1 et R912-103
[88] Code général de la propriété des personnes publiques, article L2122-1
[89] Décret n°2004-112 du 6 février 2004 relatif à l'organisation de l'action de l'Etat en mer

ouvrage que ce soit sous peine de leur démolition, de confiscation des matériaux et d'amende.

Nul ne peut en outre, sur ce domaine, procéder à des dépôts ou à des extractions, ni se livrer à des dégradations. »

Le montant de l'amende pour ces infractions peut atteindre 12 000 € par infraction.

Les agents de la DGAL ne sont pas habilités à relever cette infraction.

A terre, le statut des cours d'eau et de leurs berges est variable :

- les principales voies navigables relèvent du domaine public géré par Voies Navigables de France et, à ce titre, leur usage peut être soumis à des redevances, des concessions ou des péages ;
- d'autres linéaires, comme les digues qui longent certains cours d'eau, peuvent relever du domaine privé des personnes publiques (communes, départements) et relever alors d'un cadre juridique défini par leur propriétaire
- les cours d'eau de plus petite taille peuvent appartenir aux diverses personnes privées propriétaires des parcelles cadastrales qui les bordent mais l'accès à la ressource en eau et le droit de pêche sont encadrés par le code de l'environnement.

Emballage et étiquetage

Notion de denrée préemballée

Le règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « INCO », définit la notion de denrée préemballée comme « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ».

La DGCCRF a précisé dans un document interne de 2021[90] la notion de « vente immédiate ». Cette notion associe 2 conditions cumulatives :

1. les denrées transformées ou non doivent être emballées sur le lieu où elles sont vendues, elles ne peuvent être ensuite expédiées pour être commercialisées,
2. elles doivent être vendues à J0 ou au plus tard J+1.

Etiquetage spécifique des produits de pêche ou d'élevage

Le règlement (UE) n° 1379/2013 dit « organisation commune des marchés (OCM) des produits de la pêche et de l'aquaculture » définit les informations obligatoires à porter à la connaissance des consommateurs. En substance, doivent être indiquées par voie d'affichage ou d'étiquetage, les informations suivantes[91] :

[90] Voir DGCCRF, document méthodologique de mise en œuvre du règlement INCO DM/4A/ENQ/004, v.4 du 03/02/2021

[91] Règlement (UE) n° 1379/2013 dit « Règlement OCM des produits de la pêche », article 35

a) la dénomination commerciale et scientifique[92],
b) la méthode de production,
c) la zone de production et le cas échéant l'engin de pêche,
d) (si décongélation préalable),
e) la date de durabilité minimale, le cas échéant.

NB : pour les produits non préemballés vendus au détail, les informations obligatoires ci-dessus peuvent être communiquées par voie d'affiche ou panneaux d'affichage.

A toutes fins utiles, la Commission européenne a publié un guide pratique sur ce sujet.[93]

Les agents de la DGAL sont habilités à relever les infractions en matière d'étiquetage et d'information du consommateur par l'article L. 522-11 du code de la consommation.

Pratiques commerciales trompeuses

La notion de pratique commerciale trompeuse englobe de nombreux items. Dans le contexte de la vente directe, elle peut « repose[r] sur des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur et portant sur l'un ou plusieurs des éléments suivants : […]
« b) Les caractéristiques essentielles du bien ou du service, à savoir : ses qualités substantielles, sa composition, ses accessoires, son origine, notamment au regard des règles justifiant l'apposition des mentions " fabriqué en France " ou " origine France " ou de toute mention, signe ou symbole équivalent, au sens du code des douanes de l'Union sur l'origine non préférentielle des produits, sa quantité, son mode et sa date de fabrication, les conditions de son utilisation et son aptitude à l'usage, ses propriétés et les résultats attendus de son utilisation, notamment son impact environnemental, ainsi que les résultats et les principales caractéristiques des tests et contrôles effectués sur le bien ou le service »[94].

En particulier, le site internet de la DGCCRF[95] souligne que « toute forme de communication concernant les ventes directes de produits agricoles doit correspondre à une remise des produits du producteur au consommateur. Dès lors, les produits issus de l'achat-revente ne peuvent être commercialisés dans le cadre d'une vente directe. Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L121-2 du Code de la consommation. »

Pour les coquillages, les règles de l'OCM disposent que « le pays d'élevage est le pays dans lequel un lot de mollusques a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de 6 mois »[96]. Aussi, il serait trompeur de mentionner un pays d'origine où les coquillages auraient séjourné une durée plus courte.

Les pratiques commerciales trompeuses constituent un délit, puni d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros[97]

Les agents de la DGAL sont habilités à relever les pratiques commerciales trompeuses par l'article L.511-20 du code de la consommation.

---

[92] https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Denominations-commerciales-des-produits-de-la-peche-et-de-l-aquaculture

[93] Commission européenne, Direction générale des affaires maritimes et de la pêche, *Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'intention des consommateurs*, Publications Office, 2015, https://data.europa.eu/doi/10.2771/81443

[94] Code de la consommation, article L121-2

[95] https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0

[96] Règlement (CE) n° 1379/2013, article 38, point 1C

[97] Code de la consommation, article L132-2

Organisation commune des marchés

La première mise sur le marché des produits de la pêche maritime peut se faire dans les halles à marée, de gré à gré ou au détail.

Selon l'article D932-20 du CRPM :

« Sont seules qualifiées de vente au détail au sens du c) de l'article L932-5, les ventes par un producteur à des fins de consommation privée de produits n'excédant pas trente kilogrammes de poids vif par acheteur et par jour. »

En application de l'article 58, paragraphe 8, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instaurant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche, les achats dont la valeur n'excède pas un euro sont exemptés des exigences relatives à la traçabilité prévues à cet article. »

Politique commune de la pêche

Des textes européens encadrent la gestion des ressources halieutiques et, notamment, la taille minimale des prises et les possibilités de valoriser ou non les produits de taille inférieure à ces seuils. Ils peuvent être complétés par des textes nationaux[98].

L'information liée à la politique commune des pêches (PCP et OCM) est disponible auprès des services chargés du contrôle des pêches au sein des DDTM, DAAF et DTAM et également auprès des instances professionnelles (Comités des pêches, CRPMEM, CDPMEM).

Fiscalité / TVA

Régime général de TVA des produits agricoles, de la pêche et de la pisciculture

« Les livraisons de produits non transformés d'origine agricole, de la pêche, de la pisciculture et de l'aviculture font l'objet de plusieurs régimes de taux dérogatoires qui s'articulent avec ceux applicables aux produits pour l'alimentation humaine et animale :

- *lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation humaine, comme tout autre produit qui a cette destination, qu'il soit ou non transformé, ils sont susceptibles de bénéficier du taux réduit de 5,5 %, ou de 10 % en cas de livraison en vue d'une consommation immédiate »*[99]

Régime applicable à la vente directe par le marin-pêcheur

« Sont exonérées de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) les opérations effectuées par les pêcheurs et armateurs à la pêche, en ce qui concerne la vente des produits de leur pêche : poissons, crustacés, coquillages, frais ou conservés à l'état frais par un procédé frigorifique.

Cette énumération est limitative. En conséquence, les pêcheurs et armateurs à la pêche, à l'exception des pêcheurs en eau douce, sont redevables de la TVA pour les ventes des produits de leur

[98] Arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle

[99] Bulletin Officiel des Finances Publiques-Impôts n° BOI-TVA-SECT-80-70-29/06/2022

pêche autres que ceux visés ci-dessus. »[100]

Sont notamment exclus les produits de la pêche préparés ou transformés.

[100] Code général des impôts, article 261, 2-4° ; voir aussi le BOFiP-impôts référencé BOI-TVA-CHAMP-30-10-60-10-27/11/2019

Annexe 4 : Cas particulier de la vente directe des noix et/ou corail de coquilles Saint Jacques

Il n'est pas rare d'observer que les opérations spécifiques aux pectinidés [coquilles Saint Jacques en particulier] de décorticage (décoquillage et éviscération) sont réalisées directement par les pêcheurs lors de la première mise sur le marché auprès du consommateur final : rien dans la réglementation du Paquet Hygiène n'interdit cette pratique.

La préparation à l'avance de noix de Saint-Jacques est une manipulation qui conduit à mettre sur le marché des produits préparés de la pêche (section VIII et non plus section VII au titre du paquet hygiène). Les coquilles Saint-Jacques doivent provenir d'un centre d'expédition agréé (navire ou établissement à terre), qui peut intégrer un atelier de préparation de pectinidés. Si l'atelier de préparation constitue un établissement indépendant du centre d'expédition, son statut au regard de l'agrément sanitaire dépend des quantités mises sur le marché et du type de client visé, comme présenté dans le tableau de l'annexe 2.

En matière d'hygiène, cette opération est soumise aux prescriptions sanitaires pertinentes et notamment :

- un niveau d'hygiène adéquat du local/étal, du matériel et équipement, du personnel ;
- la possibilité de rincer les noix décortiquées avec de l'eau potable présente en quantité suffisante, froide ou non ;
- une conservation des produits à une température définie réglementairement soit entre 0 et 2°C [101] [102] ;
- une gestion correcte des déchets (coquilles) et des sous-produits (barbes, viscères) ;
- et, lorsqu'elle est effectuée en dehors d'un atelier fixe, la préparation à l'avance doit être limitée à des quantités adaptées au rythme de la vente.

Dans le contexte de la vente directe, l'exploitant peut être amené à décortiquer les coquilles sur son étal de marché, peu de temps avant la vente ou à la demande du client. Les barquettes de noix et/ou corail sont alors considérées comme des denrées préemballées en vue de leur vente immédiate et font l'objet d'étiquetage allégé, à l'exception notable de la mention des allergènes. Les informations obligatoires peuvent apparaître sur une affiche placée à proximité de la denrée et ne sont pas tenues de figurer sur chaque conditionnement.

[101] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 3.6
[102] Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I

Annexe 5 : Points de vigilance relatifs au contrôle officiel des étals de vente des coquillages vivants ou préparés.

- Vérification de la vitalité des coquillages, par exemple pour les huîtres par test de percussion.
- Température recommandée de conservation des coquillages vivants (huîtres…) : entre +5°C et +15°C.
- Niveau d'hygiène adéquat de l'étal, du matériel (en particulier le matériau de l'étal) de l'équipement et du personnel.
- Produits « autorisés » de nettoyage et de désinfection (biocide TP4) présents mais séparés des denrées alimentaires.
- Utilisation d'eau potable pour le rinçage des noix décortiquées ; l'eau doit être disponible en quantité suffisante sur place ;
- Conservation des barquettes de noix et/ou corail de pectinidés à la température de la glace fondante soit 0 à 2 °C (*cf* annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009).
- Gestion correcte des déchets liquides (liquide intervalvaire excédentaire) et solides (coquilles, barbes et viscères).
- Eviter tout risque de contamination : aucun stockage de produits finis à même le sol, pas de préparation de plateaux à l'avance, séparation produits cuits / produits crus, durée et conditions de stockage, lavage des citrons (voir à ce sujet le GBPH Rayon « marée » en grandes et moyennes surfaces, notamment la fiche n° 29 « Assemblage de plateaux de fruits de mer »).
- Formation complémentaire à l'hygiène alimentaire.
- Traçabilité : pour les coquillages vivants, présence de la marque d'identification du centre d'expédition (navire ou établissement à terre).