Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INFORMATION

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Urwana QUERREC Tél : 01-49-55-84-95 Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr **NOR :** Réf. Interne : 10-143 DDI vente directe MOD10.21 C 12/05/10	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2010-8197** **Date: 21 juillet 2010**

Date de mise en application : ...immédiate
Date limite de réponse : x
Nombre d'annexe : 1
Degré et période de confidentialité : ...tout public

Objet : vente directe de produits de la mer par le pêcheur et obligations sanitaires

Résumé : diffusion d'une note élaborée avec le CNPMEM[1] précisant les possibilités offertes au pêcheur pour vendre des produits de la mer et les règles sanitaires qui s'appliquent

Mots-clés : vente directe, pêcheur

Destinataires
Pour information :
DD(CS)PP
DSV
SRAL
DRAAF
DPMA

1 CNPMEM : Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

Veuillez trouvez en annexe une note d'information précisant les obligations sanitaires qui s'appliquent à la vente de produits de la mer par le pêcheur.

Elle permet :
- d'une part d'apporter un éclairage sur les possibilités de vente directe qui s'offrent aux pêcheurs ;
- d'autre part de mieux comprendre la place et le rôle de l'arrêté du 18 décembre 2009 (ou arrêté « petites quantités » [2]).

La note jointe ne concerne cependant que les aspects sanitaires de la vente directe, sans préjudice des autres réglementations qui s'appliquent (règles commerciales, contrôle des pêches, règles fiscales ...etc).

Cette note, fruit d'une collaboration avec le CNPMEM, a été validée par la DGAL.
Elle permettra de clarifier auprès de tous les acteurs la règlementation sanitaire qui est parfois diversement interprétée. Le CNPMEM la diffuse en effet parallèlement aux professionnels.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O
Jean-Luc ANGOT

2 Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

COMITE NATIONAL
DES PECHES
C N P M E M

NOTE D'INFORMATION

VENTE DIRECTE DES PRODUITS DE LA PECHE (aspects sanitaires)

La réglementation sanitaire qui s'applique à la vente directe des produits de la pêche est ici synthétisée dans un tableau qui présente les différentes situations pratiques rencontrées.

La vente directe correspond ici à l'approvisionnement, par le pêcheur, du consommateur final et/ou des restaurateurs, poissonniers et GMS.

Cette vente concerne les produits de la pêche hors coquillages (soit les poissons, crustacés et céphalopodes). Ces produits sont issus exclusivement de la production propre du navire, sans apport ou achat extérieurs lorsqu'il s'agit (cf. I) d'activités liées au métier de pêcheur. Ils peuvent provenir d'apport et d'achat extérieur au navire lorsqu'il s'agit (cf. II) d'activités de commerce de détail.

Conditions sanitaires générales

La pêche, activité de production primaire, se limite à bord des navires (en mer), aux activités suivantes : abattage, saignée, éviscération, étêtage, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement. Au-delà de ces activités de production primaire, les manipulations de produits de la pêche réalisées à bord ou à terre sont soumises à des règles d'hygiène spécifiques.

Toutes les activités de vente directe doivent faire l'objet d'une déclaration obligatoire auprès des DD(CS)PP[1] (Code rural R 233-4).

Les produits de la pêche doivent être glacés le plus rapidement possible après capture, si possible à bord, sinon dès le débarquement.

Le transport des produits primaires[2] depuis le navire jusqu'au lieu de remise directe doit s'effectuer dans un véhicule assurant une protection satisfaisante des produits contre les contaminations et permettant leur conservation à la température de la glace fondante (0-2°C).

Autres conditions générales

Les exigences du règlement européen 178/2002 s'appliquent, quel que soit le cas de figure présenté (mise en vente de produits sains, traçabilité) ainsi que les règles d'information du consommateur (étiquetage).

ATTENTION : Cette note n'inclut pas les exigences relatives aux autres réglementations qui s'appliquent par ailleurs : commerciales, fiscales, règles de la Politique Commune des Pêches...

[1] DD(CS)PP : Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations anciennement DDSV et DDCCRF

[2] Produits primaires : produits de la pêche (hors coquillages) préparés **à bord des navires** et ayant subi **au maximum** les opérations suivantes : saignée, éviscération, étêtage, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement

Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins - Loi 91/411 du 2 mai 1991
134, Avenue Malakoff - 75116 Paris • Tél. : +33(0)1 72 71 18 00 • Fax : +33(0)1 72 71 18 50
SIRET : 77569173600844 • Code APE : 911 C • Mail : cnpmem@comite-peches.fr

I - ACTIVITES LIEES AU METIER DE PECHEUR (produits primaires)

Le tableau ci-dessous concerne l'approvisionnement direct, par le pêcheur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Vente et/ou livraison de petites quantités de produits primaires (maximum 100 kg par navire et par marée à une distance maximale de 50 km) Cette activité ne permet que de vendre et/ou livrer les produits primaires pêchés et préparés préalablement à bord du navire, sans aucune autre manipulation possible après le débarquement et pendant la vente (vente en l'état). Il y a cependant possibilité de stockage intermédiaire des produits (chambre froide) mais sans nouvelle manipulation à terre (sinon on est dans les cas suivants cf. II).	Règles simples d'hygiène (Arrêté du 18/12/09 et Code Rural R 231-14 à 16) Vente et/ou livraison par le pêcheur ou par ses proches (même foyer fiscal)[3]

Le tableau ci-dessous concerne l'approvisionnement direct par le pêcheur de tout type de destinataire.

Vente et/ou livraison de plus de 100 kg et/ou à plus de 50 km de produits primaires Cette activité diffère peu de la précédente, seule la réglementation applicable est différente. Cette activité ne permet que de vendre et/ou livrer les produits primaires pêchés et préparés préalablement à bord du navire, sans aucune autre manipulation possible après le débarquement et pendant la vente (vente en l'état). Il y a cependant possibilité de stockage intermédiaire des produits (chambre froide) mais sans nouvelle manipulation à terre (sinon on est dans les cas suivants cf. II).	Application des règlements 852/2004 et 853/2004 Vente et/ou livraison par le pêcheur ou par ses proches (même foyer fiscal)

II - ACTIVITES NON DIRECTEMENT LIEES AU METIER DE PECHEUR (du type activités de poissonnerie ou traiteur)

1. Destination des produits : consommateur final

Vente et/ou livraison de produits de la pêche, y compris des produits non issus de sa propre pêche, avec utilisation d'une structure de vente à terre pour manipuler les produits Cette activité correspond à celle d'un commerce de détail (type poissonnerie). Si la structure le permet (banc de vente, véhicule boutique, local) et si les conditions d'hygiène sont respectées, des produits plus élaborés peuvent y être préparés (filetage, tranchage, cuisson ...)	Application des règlements 852/2004 et 853/2004 (commerce de détail) Vente par le pêcheur ou par ses proches (même foyer fiscal)

[3] Malgré des interprétations parfois divergentes, les « proches » autorisés à vendre directement le produit de la pêche du navire sont définis comme étant les membres du même foyer fiscal, ce qui limite généralement en pratique cette activité au conjoint collaborateur.

2. Destination des produits : commerce de détail (poissonniers, restaurateurs, GMS[4]...)

Vente et/ou livraison de produits préparés à terre (quelques soient la quantité et la distance), y compris des produits non issus de sa propre pêche Lorsque le pêcheur possède un commerce de détail (type point de vente), il a la possibilité d'y préparer des commandes et des produits plus élaborés (filetage, tranchage, cuisson ...) pour livraison ultérieure à des restaurateurs, poissonniers et GMS.	Application des règlements 852/2004 et 853/2004, voire arrêté du 08/06/2006. Vente à un autre établissement de vente au détail : agrément ou dérogation à l'agrément[5] en fonction des quantités délivrées notamment

Cette fiche a été finalisée en juillet 2010

Pour tout renseignement complémentaire lié à la réalisation de ces activités, n'hésitez pas à contacter la DD(CS)PP de votre département.

[4] GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
[5] Dérogation possible si l'activité est restreinte, locale et marginale (voir Arrêté du 8 juin 2006)