Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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
Dossier suivi par : Urwana QUERREC / Pascal ROUYER
Tél : 01 49 55 84 95 Fax : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel :
bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
NOR : AGRG1227588N
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8135

Date: 28 juin 2012

Date de mise en application :Immédiate
Date d'expiration :Sans objet
Nombre d'annexes :4
Degré et période de confidentialité :Tout public

Objet : Commercialisation, par les producteurs primaires, de produits de la pêche et de l'aquaculture

Références :

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 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et notamment son annexe II.

Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Code Rural et de la Pêche Maritime

Arrêté Ministériel du 08 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/N2011-8117 du 23 mai 2011 sur l'application de l'arrêté 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/N2088-8033 du 19 février 2008 sur le Paquet hygiène et la dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine).

Résumé : Cette note présente les différentes possibilités réglementaires offertes aux producteurs, pêcheurs et aquaculteurs, pour commercialiser leurs produits (production primaire au sens du paquet hygiène). Elle a aussi pour but d'expliciter la notion de petites quantités de produits primaires, notamment son caractère non restrictif pour le producteur.

Mots-clés : PRODUCTION PRIMAIRE, PECHE, AQUACULTURE, PETITES QUANTITES, COMMERCIALISATION, REMISE DIRECTE

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DAAF : DRAAF : DDTM :	**Pour information** : DPMA DGCCRF DIRM DRAAF

SOMMAIRE

I - Introduction 3
II - Champ d'application et définitions 3
A - Production primaire (produits de la pêche) 3
B - Opérations connexes 3
C - Autres activités 5
III - Réglementation sanitaire applicable 5
A - Au stade de la production primaire 5
B - Au-delà du stade de la production primaire 6
IV - Commercialisation par les producteurs 7
A - Commercialisation des produits de la pêche 7
1 - Commercialisation à des établissements 7
a - Transport des produits 7
b - Destination des produits 7
c - Stockage intermédiaire 8
2 - Remise directe au consommateur 8
a - Cas général 8
b - Cas particuliers 9
§ 1 - Vente à distance 9
§ 2 - Vente de paniers 9
§ 3 - Vente par des comités entreprises 9
c - Agrément ou dérogation 9
B - Commercialisation des produits d'aquaculture 10
1 - Livraison exclusive à des établissements 10
2 - Remise directe au consommateur (activité exclusive ou principale) 10
3 - Vente de petites quantités de produits primaires aquacoles 10
V - Conclusion 11

I - Introduction

Certains professionnels de la filière des produits de la pêche, au niveau de la production primaire (= producteurs), développent ou souhaitent développer de plus en plus les possibilités de vendre leurs produits selon des circuits courts de commercialisation. La remise directe aux consommateurs peut représenter un marché très prisé, que cela soit sous forme de vente ambulante (étals, marchés, porte à porte, vente de paniers …) ou à distance (par internet, par correspondance).

La vente (sans intermédiaire) auprès de commerces de détail (restaurateurs, poissonniers, GMS) est aussi une possibilité non négligeable de valorisation de leurs produits.

Dans ce contexte d'évolution des modalités de mise sur le marché des produits de la pêche, un rappel des possibilités de commercialisation des produits primaires par les producteurs eux-mêmes et des obligations réglementaires afférentes est apparu nécessaire ainsi que la clarification de la notion de petites quantités de produits primaires.

Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires établit des prescriptions d'hygiène générale que doivent respecter les entreprises du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne de production des denrées alimentaires.

La production primaire fait partie intégrante de ce dispositif réglementaire et les règles de production y sont définies, notamment dans son annexe I. Pour les produits de la pêche, le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII) précise et complète ces prescriptions.

Cette note de service a pour objectif de préciser les conditions sanitaires réglementaires dans lesquelles doivent s'exercer les activités de commercialisation, par les producteurs, des produits de la pêche et de l'aquaculture.

II - Champ d'application et définitions

Cette note s'applique sans préjudice des exigences prévues par d'autres réglementations (contrôle des pêches, règles commerciales et fiscales, règles d'information du consommateur …). Les principales références de ces réglementations sont présentées pour information dans l'annexe I de cette note de service ainsi que dans des schémas synthétiques (annexes II, III et IV).

Cette note concerne les produits de la pêche (définis à la section du VIII du règlement (CE) n°853/2004). Elle ne concerne donc pas les mollusques bivalves vivants, les gastéropodes terrestres ou les grenouilles.

Pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, les contours de l'activité de production primaire figurent dans les définitions du règlement (CE) n° 852/2004 et du règlement (CE) n° 853/2004 qui le complète.

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 (SANCO/1731/2008 Rév. 6) fournit également des explications complémentaires à ce sujet.

A - Production primaire (produits de la pêche)

Elle couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché.

Par produits de la pêche, au sens du règlement n° 853/2004, il faut entendre tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage [1].

Les activités de production primaire ne nécessitent pas d'agrément [2].

B - Opérations connexes

En complément des activités entrant dans la définition de la production primaire à proprement parler, certaines opérations ou manipulations ayant lieu juste après la pêche ou la récolte sont considérées comme faisant partie de la

1 Règlement (CE) 853/2004 annexe I, point 3.1
2 Règlement (CE) n° 853/2004, article 4 point 2 a

production primaire :

Le règlement (CE) n° 852/2004 [3] définit les opérations connexes :

*[La présente annexe 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 [4] précise, pour les produits de la pêche, ce que couvrent les opérations connexes :

Les opérations connexes couvrent les opérations suivantes :

- *pour autant qu'elles soient effectuées **à bord des navires de pêche** : l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement ;*
- *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 ;*
- *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**.*

Les **opérations connexes suivantes** sont donc strictement encadrées par la réglementation :

➢ <u>Les manipulations sur le lieu de production</u>

Les opérations de manipulation des produits de la pêche **effectuées à bord des navires** (dans les limites de l'abattage, de la saignée, de l'étêtage, de l'éviscération, de l'enlèvement des nageoires, de la réfrigération et du conditionnement) doivent être considérées comme relevant de la routine au stade de la production primaire et ne doivent pas satisfaire à d'autres exigences de sécurité des denrées alimentaires qu'à celles déjà applicables à la production primaire. Les produits ainsi manipulés restent des produits primaires.

Par assimilation, la récupération des pinces de crustacés et de certains viscères (foie, gonades) ainsi que la mise en ailes des raies (non pelées) sont également considérées par la DGAL comme partie intégrante de ces opérations connexes.

Aucune autre manipulation sortant de ce cadre ne peut être pratiquée à bord de navires de pêche « primaire ».

A bord des navires de pêche, la production primaire couvre donc :

- les opérations de capture des produits de la pêche ;
- les manipulations à bord des produits pêchés, dans la limite des opérations connexes ;
- l'entreposage à bord, avec ou sans réfrigération selon les possibilités (le glaçage précoce à bord reste cependant la meilleure méthode de conservation des produits). Au-delà de 24 heures, les navires doivent être équipés d'équipements (cale, citerne, conteneur) permettant l'entreposage réfrigéré. Les produits vivants peuvent éventuellement être conservés à bord dans des viviers ;
- le conditionnement en vue de la livraison des produits. Les contenants peuvent être munis de couvercle.

Une différence notable existe entre la pêche et l'aquaculture. Dans les fermes aquacoles, seul le transport et le stockage de produits vivants sont autorisés après la récolte. **Un produit d'aquaculture primaire est obligatoirement vivant**. L'abattage des produits d'aquaculture sort notamment du cadre strict de la production primaire et doit être couvert par un agrément, sauf dans le cas d'une activité de remise directe par le producteur sur le site de production pour sa propre production.

➢ <u>Le transport depuis le lieu de production</u>

3 Règlement (CE) n°853/2004 Annexe I Partie A chapitre I

4 Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III section VIII point 4b

L'activité de production primaire comprend également le transport (livraison) des produits primaires depuis le lieu de production (navires de pêche ou fermes aquacoles) jusqu'à un établissement de destination :

- aucune limitation de quantité ou de distance n'est expressément prévue, seul le statut de produits primaires propre à chaque lieu de production doit être conservé ;
- aucune catégorie d'établissement destinataire n'est précisée, il peut s'agir d'un établissement agréé ou d'un commerce de détail ;
- le premier établissement s'entend comme étant celui auquel tout ou partie de la production primaire est livré en première destination mais il peut y avoir plusieurs destinataires au total (une partie en halle à marée, une autre partie chez un mareyeur par exemple) ;
- le responsable du transport peut être le producteur ou un prestataire.

Le stockage intermédiaire en viviers de ses propres produits de la pêche vivants par le producteur, entre le lieu de production et la vente à un établissement, fait partie de la production primaire. C'est le cas en particulier pour les crustacés, les civelles, les anguilles ...(cf. point IV A 1c)

C - Autres activités

Toutes les autres activités exercées par un producteur en dehors du cadre précis défini aux points A et B ci-dessus ne font pas partie de la production primaire :

- à bord d'un navire : manipulations allant au-delà des opérations connexes ;notamment les opérations de filetage, tranchage, pelage, mise en blanc de seiche, récupération des joues de lotte, etc...
- dans une ferme aquacole : abattage et manipulations de produits d'aquaculture ;
- manipulations par un producteur, dans un local à terre, de produits de la pêche frais avant commercialisation à un établissement, agréé ou non ;
- vente de produits de la pêche par un producteur au consommateur final (statut de commerçant de détail).

Les règles habituelles d'attribution de l'agrément sanitaire s'appliquent en fonction du destinataire des produits. Dans le cadre de la remise directe au consommateur final, l'annexe II du règlement 852/2004 s'applique.

III - Réglementation sanitaire applicable

Le 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, s'applique à toutes les étapes de la production, y compris la production primaire, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires[5].

Les pêcheurs et les aquaculteurs sont donc soumis aux règles générales s'appliquant à la production de denrées alimentaires à tous les stades de leurs activités, notamment par les articles 14 (sécurité des denrées), 17 (responsabilités), 18 (traçabilité) et 19 (retrait du marché, rappel).

Les activités de mise sur le marché doivent faire l'objet d'une **déclaration obligatoire** au titre de l'article R.233-4 du Code Rural et des Pêches Maritimes.

En ce qui concerne les règles plus précises d'hygiène, la réglementation sanitaire applicable au producteur est différente selon la partie de l'activité qu'il exerce et en particulier le circuit de vente envisagé (mise sur le marché au stade de la production primaire, ou au-delà de la production primaire).

A - Au stade de la production primaire

Au stade de la production primaire, la réglementation sanitaire applicable relève :

➢ Du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

La production primaire est visée par l'annexe I qui précise les dispositions générales pour l'hygiène de production et la tenue de registres. Le recours aux guides de bonnes pratiques est encouragé, l'application de procédures basées sur les principes HACCP n'étant pas obligatoire en production primaire.

5 Règlement (CE) n° 178/2002 article premier point 3

Citons à cet effet le « Guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche » publié en novembre 2006 par l'OFIMER en collaboration avec les professionnels.

➢ Du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, certaines dispositions de l'annexe III section VIII de ce règlement viennent compléter celles du règlement (CE) n° 852/2004 :

- chapitre I sur les exigences applicables aux navires (sauf les dispositions relatives aux navires agréés) ;
- chapitre V sur les normes sanitaires ;
- chapitre VI sur le conditionnement ;
- chapitre VII sur le stockage (point 3) ;
- chapitre VIII sur le transport.

► Cas particulier : lors de vente de petites quantités de produits primaires

Les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 prévoient que leurs dispositions ne s'appliquent pas (car hors champ), notamment, 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* »

Les États membres devant établir, dans le cadre de leur législation nationale, des règles sanitaires régissant cette activité, le dispositif législatif français a été complété en ce sens :

- Code Rural et de la Pêche Maritime : articles R.231-14 à R.231-16
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant : annexe I

Ces deux textes nationaux définissent :

- la notion de petites quantités de produits primaires pouvant être livrés aux consommateurs et aux commerces de détail locaux par le producteur :
  - en terme de volume : 100 kg par débarquement et par navire pour l'activité de pêche
    100 kg par jour pour les produits d'aquaculture
  - en terme de distance depuis le lieu de production vers un commerce de détail : 50 km

Il n'y a pas de distance prévue pour l'approvisionnement du consommateur

  - en terme de qualité : les produits doivent rester primaires et provenir uniquement de sa propre pêche ou production
  - le transport doit être réalisé par le producteur uniquement
- les règles générales d'hygiène applicables à la production primaire et à cet approvisionnement.

Ces règles générales sont proches de celles définies par les règlements européens sus-cités car elles doivent concourir à la réalisation des mêmes objectifs en matière d'hygiène.

Ce dispositif réglementaire ne doit cependant pas être considéré comme restrictif, il ne sous-entend pas que le producteur ne peut vendre, au consommateur ou au commerce de détail local, que dans la limite des petites quantités. Il s'agit uniquement d'un niveau seuil (uniquement sa propre pêche ou production, volume et distance limités, destinataires) en dessous duquel seule la réglementation nationale est applicable au producteur.

Donc, un pêcheur qui veut vendre ses produits primaires directement au consommateur et/ou au commerce de détail local **n'est pas initialement limité en terme de volume ou de distance.** Seul son niveau d'activité définit la réglementation sanitaire qui lui est applicable :

- si son activité correspond à celle des petites quantités, seules les règles sanitaires nationales s'appliquent ;
- au-delà ce sont les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 qui s'appliquent.

B - Au-delà du stade de la production primaire

Au-delà du stade de la production primaire (autres activités décrites au point II.C), la réglementation suivante s'applique, :

- l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 ;

- selon les activités exercées, certaines prescriptions de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 qui complètent, pour les produits de la pêche, les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.

Pour la remise directe par exemple, s'appliquent le chapitre III, parties A, C et D, le chapitre IV, partie A et le chapitre V du règlement (CE) n° 853/2004.

L'arrêté 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, complète les exigences communautaires, notamment en matière de température de conservation.

IV - Commercialisation par les producteurs

Compte-tenu des différences entre les deux filières, il convient de distinguer la commercialisation des produits de la pêche (au sens animaux sauvages) de ceux de l'aquaculture.

Des schémas synthétiques sont joints en annexe (annexes II, III et IV).

A - Commercialisation des produits de la pêche

Les mêmes règles sanitaires s'appliquent à la pêche en mer ou en eau douce.

Les règles d'hygiène présentées dans ce chapitre s'imposent quelles que soient les quantités, les distances et les circuits de commercialisation.

Elles s'appliquent néanmoins sans préjudice des prescriptions complémentaires relatives au contrôle des pêches définies par le règlement (CE) n° 1224/2009 et son règlement d'application (UE) n° 404/2011 (cf. schémas en annexes II, III et IV).

Il convient également de préciser que les pêcheurs peuvent vendre leurs produits au-delà des limites territoriales nationales (commerce transfrontalier) soit à des établissements soit directement aux consommateurs (exemple de pêcheurs méditerranéens vendant sur des marchés en Espagne).

Après débarquement, les produits primaires peuvent être commercialisés soit à des établissements, agréés ou non, soit remis directement au consommateur.

1 - Commercialisation à des établissements

a - Transport des produits

Après débarquement de ses produits primaires, dans les ports et lieux autorisés à cet effet, le producteur peut les transporter et les livrer en vue de la vente vers un ou plusieurs établissements.

Les produits autre que vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement si cela n'a pas été possible à bord.

Ils doivent être transportés dans des conditions d'hygiène permettant leur bonne conservation : maîtrise des températures, contenants et caisse du véhicule propres protégeant contre les souillures. Le transport des produits vers ces établissements peut également être réalisé par un prestataire.

b - Destination des produits

La commercialisation des produits peut se faire :

- via une halle à marée disposant d'un agrément sanitaire. L'accès pour mise en vente y est de droit pour le producteur sous réserve du respect des prescriptions définies dans le règlement local d'exploitation (RLE), notamment en matière de règles de fonctionnement (déclaration préalable, accès aux quais, manutention, ordre de mise en vente …). La vente a lieu :
  - soit aux enchères publiques auprès d'acheteurs agréés par la structure, c'est à dire remplissant les conditions d'achat en halle à marée définies dans le RLE ;
  - soit par l'intermédiaire de la halle à marée agissant en tant que mandataire, dans les conditions prévues par l'article 2 du décret n° 2012-64 du 19 janvier 2012 relatif aux

modalités des premières ventes des produits de la pêche maritime débarqués en France par des navires français.

- via une structure privée agréée de première mise en vente.

A l'inverse des halles à marée, les structures privées de première mise en vente n'accueillent que certains producteurs (membres d'une coopérative par exemple). La vente peut s'y faire aux enchères ou par des contrats écrits de vente de gré à gré, dans les conditions prévues par l'article 3 du décret susvisé (lorsque le producteur vend tout ou partie de sa production en négociation avec un acheteur, directement ou par l'intermédiaire d'un mandataire agissant pour son compte comme un écoreur[6]).

- auprès d'établissements agréés (mareyeur, transformateur, cuisine centrale ...) ou de commerces de détail (restaurateur, poissonnier, GMS, restauration collective non agréée …). Un contrat écrit de gré à gré doit être établi dans tous les cas, dans les conditions prévues par l'article 3 du décret susvisé.

c - Stockage intermédiaire

Pour des raisons logistiques, notamment d'heures de débarquement des produits, les pêcheurs stockent parfois leurs produits vivants dans des viviers situés à terre avant de les livrer aux établissements destinataires.

Cette pratique peut être acceptée comme relevant de la production primaire si les exigences suivantes sont respectées :

- seuls les propres produits primaires vivants du producteur sont stockés.

NB :Le stockage en viviers de produits vivants d'autres provenances sera considéré comme une activité de négoce et nécessitera un agrément ;

- les locaux et les équipements utilisés sont déclarés, utilisés et entretenus dans le respect des règles d'hygiène et de la préservation de la qualité des produits. Ces équipements peuvent être propriété des professionnels ou être mis à leur disposition, dans une halle à marée par exemple.

En revanche, le stockage intermédiaire de produits de la pêche frais réfrigérés n'est pas considéré comme faisant partie de la production primaire.

2 - Remise directe au consommateur

a - Cas général

Le pêcheur a la possibilité de vendre tout ou partie de sa pêche au consommateur final, il agit en ce sens comme un commerce de détail et cette activité sort du cadre de la production primaire.

Les modes de vente peuvent être variés :

- vente sur un étal mobile ou utilisation d'un point de vente automobile ;
- vente sur un étal fixe ;
- utilisation de locaux dédiés, type poissonnerie ;
- vente à distance (internet) ;
- restaurant ...

L'activité exercée peut être plus ou moins importante :

- vente en l'état uniquement des produits de sa pêche (produits primaires) ;
- manipulations plus ou moins poussées de produits frais (filetage, tranchage, décorticage de CSJ ...) ;
- opérations de transformation (cuisson de crustacés par exemple) ;
- revente de produits achetés (à d'autres pêcheurs, produits de négoce).

La première activité peut être considérée comme le prolongement direct de son activité de producteur et l'exonère de certaines obligations (qualification relative au métier de poissonnier non nécessaire par exemple). Au-delà, le pêcheur devient un commerçant à part entière (poissonnier) et se doit de respecter les prescriptions réglementaires qui s'appliquent à cette activité.

Remarque : la godaille, part de la pêche pouvant être donnée aux marins en complément de revenus, est interdite à la revente. Elle est uniquement destinée à la consommation familiale.

<u>Formation et qualification :</u>

6 Écoreur : Un écoreur est un agent qui réalise un certain nombre d'opérations pour le compte du bateau pour lequel il travaille, dont notamment la mise en vente du poisson.

Conformément au règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II, chapitre XII), le producteur vendeur (et son personnel) doit avoir reçu une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à son activité.

A noter que dans le cas où le producteur exerce une activité de poissonnier, il doit posséder une qualification appropriée au titre de la Loi 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat (notamment les articles 16 et 24).

Les prescriptions sanitaires réglementaires applicables en matière de formation doivent être adaptées aux structures et aux activités exercées.

b - Cas particuliers

§ 1 - Vente à distance

La vente à distance, notamment par internet, relève de la remise directe dans la mesure où les produits sont livrés directement au consommateur final.

L'envoi de produits réfrigérés sous-entend cependant 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 des raisons d'hygiène, la vente à distance avec l'envoi par colis postal de denrées réfrigérées ou congelées est à déconseiller fortement. En effet, le délai d'acheminement des colis étant aléatoire, le professionnel ne peut pas assurer son obligation de résultats en matière de respect des températures des produits, quand bien même les colis seraient isothermes et munis de plaques eutectiques.

Par conséquent, le respect des températures des produits à l'arrivée ne peut être assuré qu'au moyen d'un engin de transport adapté, conformément aux obligations réglementaires en matière de transport des denrées sous température dirigée.

§ 2 - Vente de paniers

Il s'agit d'un système de distribution régulière de produits sous forme de paniers. Cette vente peut se faire par l'intermédiaire d'associations, mettant en relation producteurs et consommateurs, ou hors cadre associatif. Dans les deux cas, le producteur livre ses paniers, soit au consommateur final directement, soit en passant par un point de livraison.

Si une association existe, elle n'est pas soumise en tant que telle à déclaration car elle n'est pas considérée comme une entreprise du secteur alimentaire (à la différence du producteur, cf. chapitre III B).

§ 3 - Vente par des comités entreprises

Les comités d'entreprise commandant et se faisant livrer de manière ponctuelle des denrées alimentaires destinées à leurs employés ne sont pas considérés comme des entreprises du secteur alimentaire. Il s'agit donc là aussi d'une activité de remise directe.

Pour ces cas particuliers, voir également la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 sur l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 qui donne des précisions sur ces modes de vente (chapitre I B point 3).

c - Agrément ou dérogation

En tant que commerce de détail et si les conditions structurelles et fonctionnelles sont compatibles, la vente de produits préparés à d'autres commerces de détail est également possible. Il convient alors d'analyser la situation au regard de la nécessité d'un agrément ou non (activité marginale, localisée et restreinte)[7].

L'arrêté du 8 juin 2006 (titre III et annexe 3) précise les conditions d'application de la dérogation à l'agrément (quantités, distance), dérogation qui n'existait pas avant l'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Le pêcheur peut également disposer d'emblée d'un établissement à terre agréé où il fabrique des produits plus ou moins élaborés destinés à la mise sur le marché.
C'est une situation rencontrée notamment pour les professionnels pêchant en eau douce dans les lacs alpins et possédant de petites unités de préparation à proximité immédiate des lieux de pêche.

7 Règlement (CE) 853/2004 article 1er point 5 b ii

B - Commercialisation des produits d'aquaculture

Dans les fermes aquacoles, les opérations connexes sont plus limitées que pour les navires de pêche. Elles ne concernent que les animaux vivants et sont restreintes à :

- la récolte des produits aquacoles destinés à la consommation sur le lieu de production ;
- leur transport et éventuellement leur stockage sur le lieu de production ;
- leur livraison vers un ou plusieurs établissements destinataires (centres d'allotement, établissement d'abattage, commerces de détail).

Les produits primaires d'aquaculture sont donc obligatoirement vivants, l'abattage ne faisant pas partie des opérations rattachées à la production primaire.

1 - Livraison exclusive à des établissements

Les produits doivent être gardés vivants après leur récolte et stockés puis transportés en viviers ou en citernes jusqu'aux destinataires finaux (établissements agréés, commerces de détail ou autres intermédiaires).

Toute autre opération qui serait pratiquée sur le site de l'élevage avant livraison ne fait pas partie de la production primaire et nécessite un agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n° 853/2004 et des prescriptions de son annexe III section VII qui s'y rapportent (et cela dès la phase d'abattage).

Cas particulier :

Quand l'établissement agréé destiné à préparer ces produits pour la consommation humaine (abattage, éviscération, emballage, etc…) se situe à proximité de l'élevage, les produits peuvent être stockés, immédiatement après leur récolte, dans des contenants remplis d'eau et de glace adaptés à cette opération puis transférés directement vers l'atelier.

Cette phase de « pré-abattage » n'est possible que compte-tenu de la proximité immédiate de l'atelier de préparation et doit être considérée comme partie intégrante de son agrément (étape du diagramme de fabrication).

Cas de la récolte des œufs de poissons :

La récolte des œufs par pression abdominale (stripping) sur des femelles vivantes peut être considérée comme faisant encore partie de la production primaire.

Les conditions d'hygiène de cette récolte doivent s'effectuer en conformité avec les dispositions définies par l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004, notamment en ce qui concerne les mesures prises pour protéger les œufs contre toute contamination. Outre les risques liés aux manipulations des produits (environnement, matériels, personnel), une attention particulière doit être portée au produit anesthésique utilisé (autorisation) et aux résidus qui pourraient contaminer les œufs en surface.

La livraison des œufs ainsi récoltés vers un atelier de préparation agréé (conditionnement, transformation …) doit également se faire dans des conditions d'hygiène préservant leur qualité (contenants, température …) et assurant leur traçabilité.

2 - Remise directe au consommateur (activité exclusive ou principale)

Si le producteur aquacole destine ses produits exclusivement au consommateur final, il agit en tant que commerce de détail et les prescriptions générales ou particulières mentionnées au IV.A.2 de la présente note s'appliquent de la même manière.

Toutes les opérations s'effectuant après la récolte des produits ne nécessitent pas d'agrément, contrairement au chapitre précédent, le destinataire étant le consommateur final. Elles doivent néanmoins s'effectuer dans les conditions fixées par les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 pour cette activité.

En tant que commerçant de détail, la dérogation à l'agrément reste possible dans les conditions fixées nationalement et, uniquement dans ce cas, les produits livrés à d'autres commerces de détail peuvent ne pas être vivants.

3 - Vente de petites quantités de produits primaires aquacoles

A l'instar des produits de la pêche issus des navires, si l'activité de vente du producteur aquacole rentre dans le cadre des petites quantités de produits primaires, seuls le Code Rural et de la Pêche Maritime et l'arrêté du 18 décembre 2010 lui sont applicables (cf. point III.C de la note).

Les produits livrés par le producteur doivent cependant être primaires ce qui, dans le cadre de la production aquacole, exclut toute préparation. Seuls les produits vivants issus de sa propre production peuvent donc rentrer dans cette catégorie.

V - Conclusion

Les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 du paquet hygiène offrent aux producteurs primaires la possibilité de vendre leur production soit à des établissements soit au consommateur final.

Les prescriptions sanitaires de ces règlements permettent une large possibilité de circuits de commercialisation :

- les pêcheurs peuvent ainsi vendre, à tout type d'établissements agréés ou non et au consommateur, pour n'importe quelles quantité et distance, les produits qu'ils ont pêchés et manipulés à bord de leur navire dans la limite des opérations connexes définies ;
- les producteurs aquacoles ont les mêmes possibilités dès lors que leurs produits restent vivants.

Lorsque l'activité commerciale des producteurs est faible, en quantité et distance, ils peuvent relever de la réglementation nationale sur les petites quantités. Les règles sanitaires applicables dans ce cas restent cependant proches de la réglementation européenne.

Il convient d'être attentif au respect strict des conditions sanitaires dans lesquelles les producteurs peuvent exercer leurs activités de commercialisation, et notamment de s'assurer qu'elles restent dans le cadre réglementaire défini et précisé dans cette note afin, notamment, d'éviter toute concurrence déloyale vis-à-vis des autres acteurs de la filière.

Il faut enfin rappeler que la réglementation en matière de contrôle des pêches prévoit d'autres dispositions complémentaires en matière d'obligations déclaratives et de traçabilité.

Je vous remercie de bien vouloir m'informer des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l’application de ces dispositions.

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

ANNEXE I

Autres références réglementaires (non sanitaires)

Règlement (CE) No 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

Règlement (CE) No 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) no 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

Règlement (CE) No 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche (…)

Règlement d'exécution (UE) No 404/2011 de la Commission du 8 avril 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche

Loi 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat (notamment articles 16 et 24)

Code du commerce : notamment articles L. 123-1 et suivants (registre du commerce), L. 123-29 et suivants (commerce non-sédentaire), L. 441-3 à 441-5 (facturation)

Code de la consommation : notamment articles R.112-1 à R.112-31 (information des consommateurs), R. 214-13 (étiquetage au 1er euro)

Code général des impôts, (notamment article 261, exonération TVA)

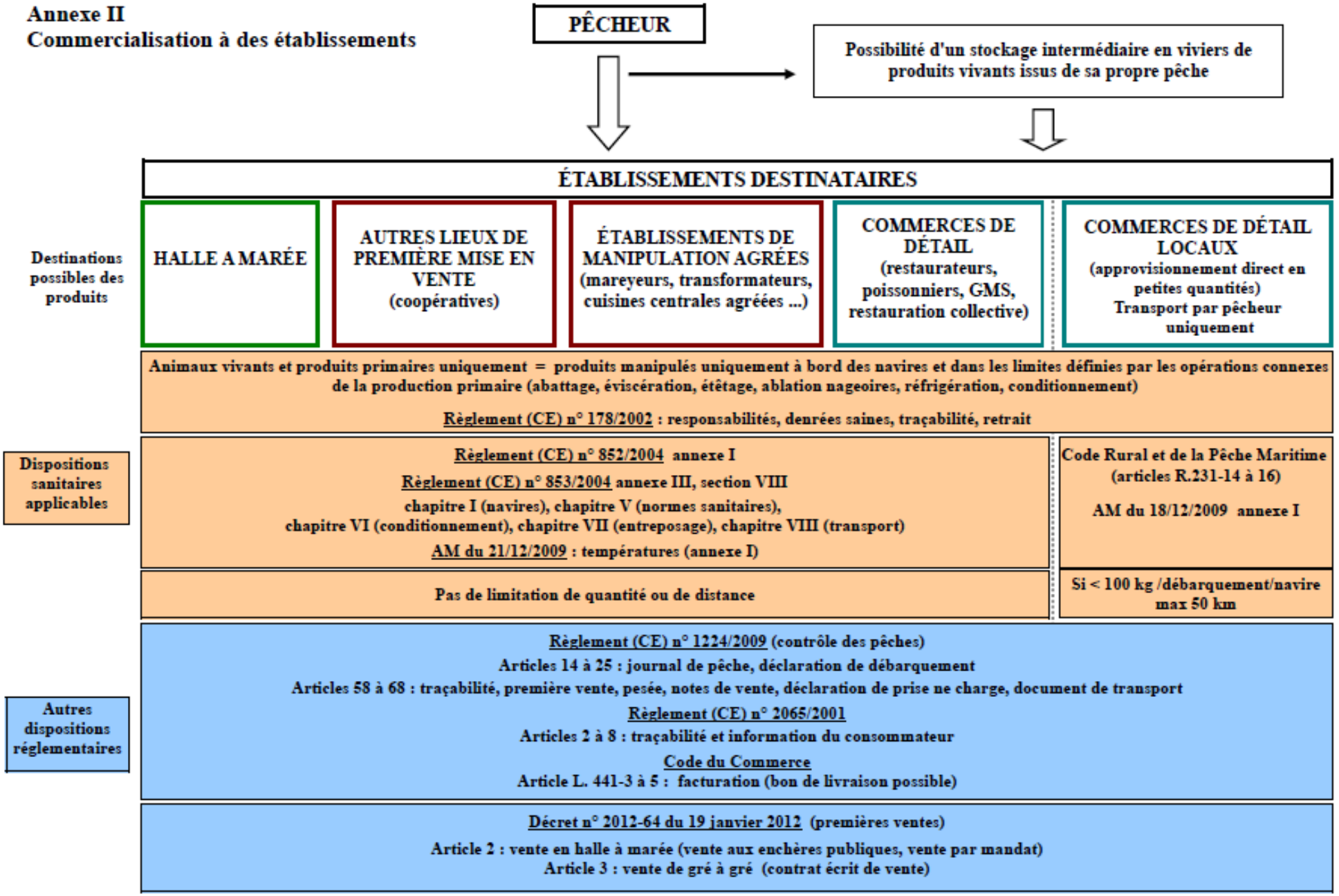
Code de l'éducation (article L.335-6)

Décret n° 89-273 du 26 avril 1989 portant du décret du 9 janvier 1852 modifiés sur l'exercice de la pêche maritime en ce qui concerne la première mise en marché des produits de la pêche maritime et les règles relatives aux communications d'informations statistiques.

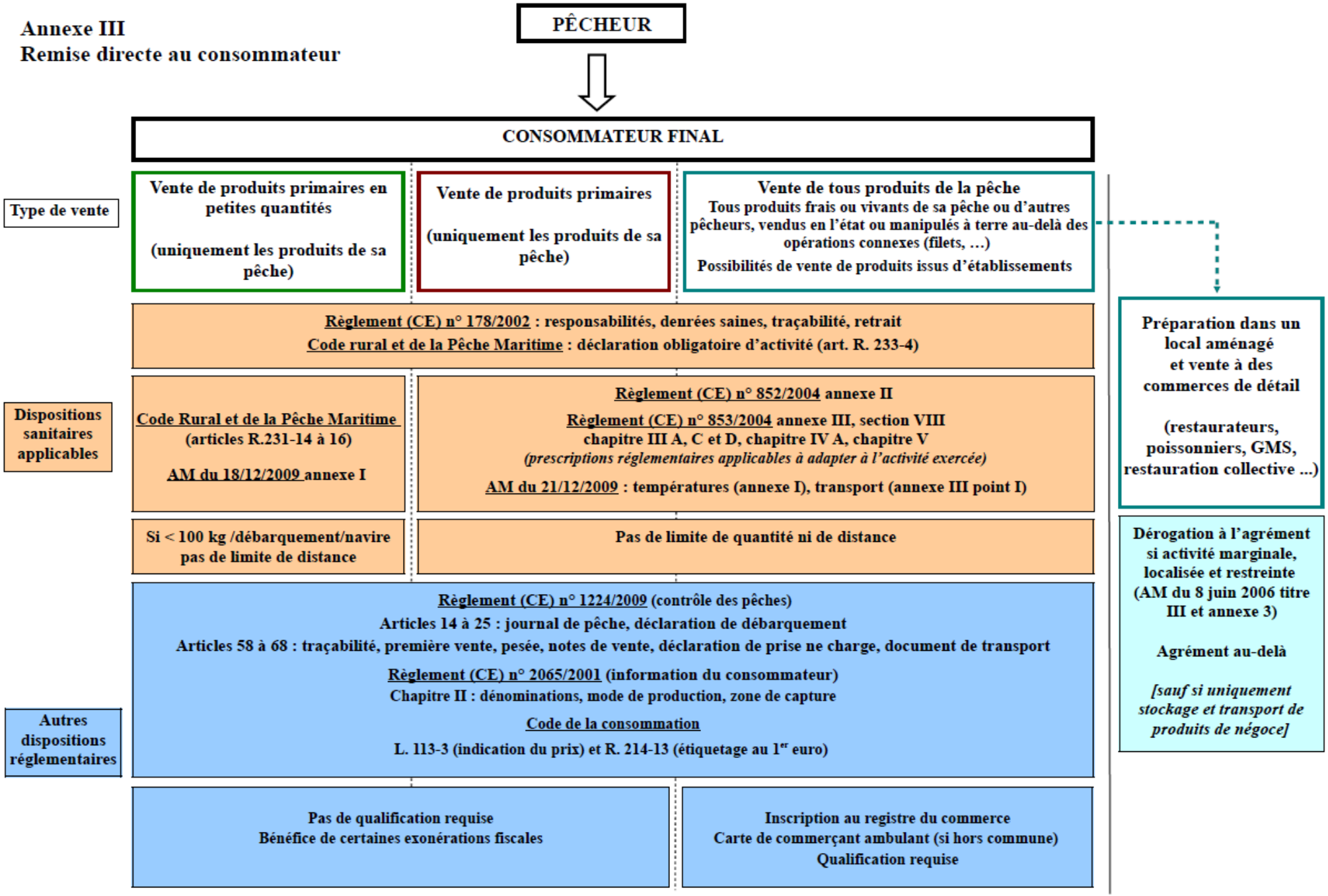
Décret 98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

Décret n° 2012-64 du 19 janvier 2012 relatif aux modalités des premières ventes de produits de la pêche maritime débarqués en France par des navires français

Annexe II
Commercialisation à des établissements



Annexe III
Remise directe au consommateur



Annexe IV
Commercialisation par les aquaculteurs

