



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr



FICHE D'INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°6

Produits
de la Pêche et de
l'Aquaculture



PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Novembre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux pisciculteurs et pêcheurs professionnels souhaitant commercialiser leur production en remise directe ou auprès d'un commerce de détail. Cette note concerne les produits de la pêche (définis à l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004). Elle ne concerne donc pas les mollusques bivalves vivants, les gastéropodes terrestres ou les grenouilles.

Les différents circuits de commercialisation (vente directe au consommateur, points de vente collectifs, vente à des commerces de détails, des restaurants) sont évoqués.

Dans ce document n'est pas détaillée la réglementation propre à la tenue d'une pisciculture ou d'un élevage.

Références réglementaires :

Compte tenu de la multiplicité des textes, la réglementation est citée dans le texte de chaque sous partie ou fiche afin d'établir la portée de chacun des textes réglementaires. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation. Un récapitulatif des textes est donné en fin de fiche. Un accès à ces textes réglementaires est possible sur le site du journal officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr> ou sur le site galatée pro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> Concernant les notes de services citées, elles sont disponibles sur le site <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Certain des formulaires officiels de déclaration propre à chaque activité sont disponibles sur le site: <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>



Cette fiche est divisée en 6 parties :

- I – Définitions
- II – Réglementation sanitaire applicable
- III – Commercialisation par les producteurs
- IV – Conclusion
- V – Schémas de synthèse
- VI - Textes réglementaires

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

- A-1 : Formulaires de déclaration, de demande de dérogation, d'agrément et d'enregistrement
- A-2 : Plan de maîtrise sanitaire
- A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
- A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
- A-6 : Dispositions applicables aux locaux (hors production primaire)
- A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire (hors production primaire)
- A-7 bis : Dispositions d'hygiène et tenue de registres applicable à la production primaire
- A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée
- A-9 : Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
- A-11 : Stockage des denrées périssables
- A-12 : Transport des denrées périssables
- A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment
- A-14 : Les autocontrôles microbiologiques
- A-15 : Conserves : Conditions d'utilisation d'un autoclave
- A-16 : Congélation et décongélation
- A-17 : Travail à façon et prestation de service
- A-18 : Etiquetage et information du consommateur
- A-20 : Marchés de plein vent
- A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »
- A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente
- A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes
- A-24 : Vente à distance
- A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels

I - Définitions

La réglementation sanitaire applicable aux produits de la pêche est différente selon la partie de l'activité qu'exerce le producteur/pêcheur 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 et type de débouché).

En effet les principaux règlements européens qui constituent le « paquet hygiène » (notamment les règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004) peuvent s'appliquer aux produits issus des activités de pêche selon que ses activités sont considérées comme de la production primaire et des activités connexes ou non (voir également la [fiche n°1](#) sur les principes de la réglementation sanitaire).

Il convient donc dans un premier temps de définir ce que la réglementation entend par production primaire et activités connexes pour les produits de la pêche

A/ PRODUCTION PRIMAIRE

Pour les 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, 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** (règlement (CE) 853/2004 annexe I, point 3.1). **Cette définition englobe donc l'aquaculture.**

B/ OPÉRATIONS CONNEXES (ASSIMILÉES À DE LA PRODUCTION PRIMAIRE)

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

- Le règlement (CE) n°852/2004 (annexe I Partie A chapitre I) définit les opérations connexes (Voir [annexe A-7bis](#)).

- Le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III section VIII point 4b) 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** (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) ;

- **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.** »

(- **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 III A 1c).

Dans les fermes aquacoles, seuls le transport et le stockage de produits vivants sont autorisés sans agrément 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.

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.



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).**

II - Réglementation sanitaire applicable

Le préalable à toute activité entrant dans le champs des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales et d'origine animale est de deux ordres :

- **Déclarer son activité** (arrêté du 28 juin 1994 et article R.233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime) à la Direction Départementale de la Protection des Populations du département dans lequel s'exerce l'activité, à l'aide du formulaire cerfa 13984 (voir **annexe A-1** ou sur le lien suivant :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>)

- **Respecter les obligations mentionnées dans le règlement (CE) n°178/2002**, notamment les obligations de **sécurité, responsabilité, traçabilité, retrait/rappel** (l'**annexe A-3** détaille ces obligations)

La **fiche n°1** « principes de la réglementation sanitaire » vous donnera un aperçu général de cette réglementation.

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).

D'abord, les activités de production primaire ne nécessitent pas d'agrément sanitaire : par exemple, vente de produits primaires à des établissements agréés (mareyeurs, transformateurs...) ou non agréés (restaurateurs, poissonniers, restauration collective...).

Ensuite, toujours pour les produits primaires de la pêche, en fonction du volume commercialisé (notion de petite quantité) et du circuit de commercialisation (consommateur final, commerce de détail ou établissement agréé), une partie de la réglementation spécifique applicable est soit nationale (code rural et de la pêche maritime article R231-14 à R231-16 et arrêté du 18/12/2009 annexe I sous visé) soit européenne (règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004 sous visés) .

Enfin, pour les produits non primaires de la pêche (préparés ou transformés) les règles de l'agrément sanitaire s'applique à la commercialisation selon le circuit choisi (consommateur final, commerce de détail ou établissement agréé) sauf si le producteur agit comme un commerce de détail en vendant directement au consommateur final les produits de sa propre production préparés ou transformés par lui même sur le site de production.

A/ AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

CAS GÉNÉRAL

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

- Du règlement (CE) n° 852/2004 sous visé. La production primaire est visée par son annexe I qui précise les dispositions générales pour l'hygiène de production et la tenue de registres (que vous pouvez retrouver dans l'**annexe A-7bis** joint aux fiches). Le recours aux guides de bonnes pratiques est encouragé (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). L'application de procédures basées sur les principes HACCP n'étant pas obligatoire en production primaire.

- Du règlement (CE) n° 853/2004 sous visé. 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 : L'APPROVISIONNEMENT DIRECT, PAR LE PRODUCTEUR, DU CONSOMMATEUR FINAL OU DU COMMERCE DE DÉTAIL LOCAL, EN PETITES QUANTITÉS DE PRODUITS PRIMAIRES

Les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 prévoient que leurs dispositions ne s'appliquent pas dans ce cas là.

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 sous visé 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 :

- o 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

- o 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

- o en terme de **qualité** : **les produits doivent rester primaires** et provenir uniquement de **sa propre pêche ou production**

- o **le transport doit être réalisé par le producteur uniquement**

- les **règles générales d'hygiène** applicables à la production primaire et à cet approvisionnement, notamment :

- o **Le transport, le stockage** et, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche, les manipulations de ces produits (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) sont réalisés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, permettant de les **prévenir de toute contamination**, notamment celles provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires, des biocides et des déchets

- o **L'eau utilisée** pour la manipulation ou la conservation de ces produits doit être de **l'eau potable** conforme aux dispositions de l'article R. 1321 du code de la santé publique **ou de l'eau propre**, au sens du i de l'article 2 du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004.

- o Le plus rapidement possible après la capture, **les produits primaires de la pêche, qui ne sont pas conservés vivants, doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante**. La glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou propre, manipulée et entreposée dans des conditions prévenant toute contamination. L'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.

Les exploitants doivent :

- o S'assurer que l'**agencement des locaux** permet l'exécution du travail dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
- o **Nettoyer et, au besoin, désinfecter** toute installation et tous les équipements utilisés dans le cadre du transport, de l'entreposage et de la manipulation de ces denrées ;
- o S'assurer que les **enveloppes, conditionnements et emballages** ne sont pas employés ou réemployés dans des conditions telles que l'état sanitaire de ces denrées en soit altéré ;
- o Empêcher, dans la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles soient source de contamination ;

Les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport ou entreposage que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes à **la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.**

La manipulation de ces produits est interdite aux personnes atteintes ou porteuses d'une maladie ou d'une affection susceptible d'être transmise par les aliments, s'il existe un danger de contamination directe ou indirecte des aliments, non maîtrisable par l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Le personnel peut être soumis à des obligations de formation dans ce domaine.

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 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 I.C), la réglementation suivante s'applique, :

- l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 (voir **annexe A-6 et A-7**);
- 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 sous visé complète les exigences communautaires, notamment en matière de température de conservation (voir les **annexes A-11 et A-12** sur le stockage et le transport)

III - 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 fin de fiche.

A/ COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (ANIMAUX SAUVAGES)

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.



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 :

- o 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 ;

- o 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 (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).

- **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.

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.

Formation et qualification :

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) Vente à distance et vente de « paniers »

Voir les **annexes A-21 et A-24**

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). Voir les possibilités de dérogation à l'agrément dans l'**annexe A-5**.

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.



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.

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 oeufs de poissons :

La récolte des oeufs 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 oeufs 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 oeufs en surface.

La livraison des oeufs 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.

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 III.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 (voir l'**annexe A-5** sur les possibilités de dérogation).

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 II. A de la fiche).

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.



IV - 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 :

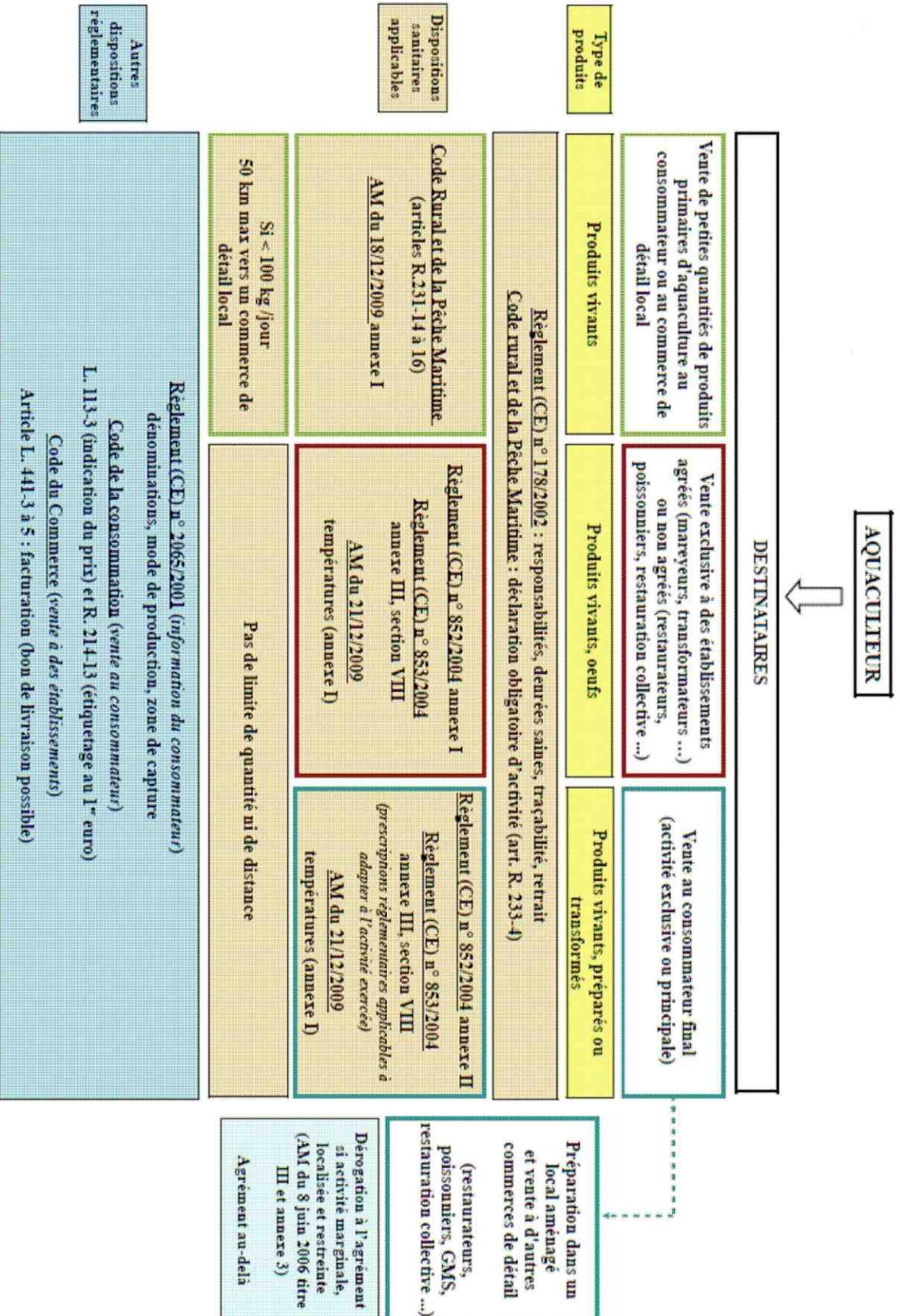
- les pêcheurs peuvent ainsi vendre, à tout type d'établissements agréés ou non et au consommateur, pour n'importe quelle quantité et distance, les produits qu'ils ont pêchés et manipulés à bord de leur navire dans la limite des opérations connexes définies ;
- les producteurs aquacoles ont les mêmes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



V - Schémas de synthèses



Remise directe au consommateur

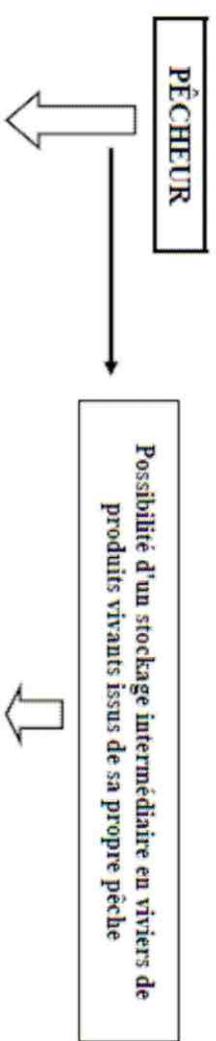
PÊCHEUR



CONSOMMATEUR FINAL

Type de vente	CONSOMMATEUR FINAL		
Vente de produits primaires en petites quantités (uniquement les produits de sa pêche)	Vente de produits primaires (uniquement les produits de sa pêche)	Vente de tous produits de la pêche Tous produits frais ou vivants de sa pêche ou d'autres pêcheurs, vendus en l'état ou manipulés à terre au-delà des opérations connexes (filets, ...) Possibilités de vente de produits issus d'établissements	Préparation dans un local aménagé et vente à des commerces de détail (restaurateurs, poissonniers, GMS, restauration collective ...)
	Règlement (CE) n° 178/2002 : responsabilités, denrées saines, traçabilité, retrait Code rural et de la Pêche Maritime : déclaration obligatoire d'activité (art. R. 233-4)		
Dispositions sanitaires applicables	Code Rural et de la Pêche Maritime (articles R.231-14 à 16) AMM du 18/12/2009 annexe I	Règlement (CE) n° 852/2004 annexe II Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III, section VIII chapitre III A, C et D, chapitre IV A, chapitre V (prescriptions réglementaires applicables à adapter à l'activité exercée) AMM du 21/12/2009 : températures (annexe D), transport (annexe III point I)	Dérégulation à l'agrément si activité marginale, localisée et restreinte (AMM du 8 juin 2006 titre III et annexe 3) Agrément au-delà <i>[sauf si uniquement stockage et transport de produits de négoci]</i>
Autres dispositions réglementaires	Si < 100 kg /debarquement/navire pas de limite de distance	Pas de limite de quantité ni de distance	
	Articles 58 à 68 : traçabilité, première vente, pesée, notes de vente, déclaration de prise ne charge, document de transport Règlement (CE) n° 2065/2001 (information du consommateur) Chapitre II : dénominations, mode de production, zone de capture Code de la consommation L. 113-3 (indication du prix) et R. 214-13 (étiquetage au 1 ^{er} euro)	Règlement (CE) n° 1224/2009 (contrôle des pêches) Articles 14 à 25 : journal de pêche, déclaration de débarquement Articles 14 à 25 : journal de pêche, déclaration de débarquement Règlement (CE) n° 2065/2001 (information du consommateur) Chapitre II : dénominations, mode de production, zone de capture Code de la consommation L. 113-3 (indication du prix) et R. 214-13 (étiquetage au 1 ^{er} euro)	
	Pas de qualification requise Bénéfice de certaines exonérations fiscales	Inscription au registre du commerce Carte de commerçant ambulant (si hors commune) Qualification requise	

Commercialisation à des établissements



ÉTABLISSEMENTS DESTINATAIRES

HALLE A MARIÉ	AUTRES LIEUX DE PREMIÈRE MISE EN VENTE (coopératives)	ÉTABLISSEMENTS DE MANIPULATION AGRÉÉS (mareyeurs, transformateurs, cuisines centrales agréées ...)	COMMERCES DE DÉTAIL (restaurateurs, poissonniers, GMS, restauration collective)	COMMERCES DE DÉTAIL LOCAUX (approvisionnement direct en petites quantités) Transport par pêcheur uniquement
----------------------	---	--	---	--

Animaux vivants et produits primaires uniquement = produits manipulés uniquement à bord des navires et dans les limites définies par les opérations connexes de la production primaire (abattage, éviscération, ététagé, ablation nageoires, réfrigération, conditionnement)

Règlement (CE) n° 178/2002 : responsabilités, denrées saines, traçabilité, retrait

Dispositions sanitaires applicables

<p>Règlement (CE) n° 853/2004 annexe I</p> <p>Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III, section VIII chapitre I (navires), chapitre V (normes sanitaires), chapitre VI (conditionnement), chapitre VII (entreposage), chapitre VIII (transport)</p> <p>AM du 21/12/2009 : températures (annexe I)</p> <p>Pas de limitation de quantité ou de distance</p>	<p>Code Rural et de la Pêche Maritime (articles R.331-14 à 16)</p> <p>AM du 18/12/2009 annexe I</p> <p>Si < 100 kg /débarquement/navire max 50 km</p>
--	--

Autres dispositions réglementaires

<p>Règlement (CE) n° 1224/2009 (contrôle des pêches)</p> <p>Articles 14 à 25 : journal de pêche, déclaration de débarquement</p> <p>Articles 58 à 68 : traçabilité, première vente, pesée, notes de vente, déclaration de prise ne charge, document de transport</p> <p>Règlement (CE) n° 2065/2001</p> <p>Articles 2 à 8 : traçabilité et information du consommateur</p> <p>Code du Commerce</p> <p>Article L. 441-3 à 5 : facturation (bon de livraison possible)</p> <p>Decret n° 2012-64 du 19 janvier 2012 (premières ventes)</p> <p>Article 2 : vente en halle à marée (vente aux enchères publiques, vente par mandata)</p> <p>Article 3 : vente de gré à gré (contrat écrit de vente)</p>
--

VI - Textes réglementaires

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation
- Règlement (CE) 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires
- Règlement (CE) 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale
- Code rural et de la pêche maritime partie II
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié 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 du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- 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 N2011-8117 modifiée pris en application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note de service DGAL N2012-8135 du 28 juin 2012 concernant la commercialisation, par les producteurs primaires, de produits de la pêche et de l'aquaculture

Chaque annexe citée dans la fiche mentionne ses propres références réglementaires.

