

# Fiche métier BPI : Poissonnier

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant le métier de poissonnier sur le site de BPI Création, [cliquez ici](#) ↗

## Caractéristiques et conditions d'exercice de l'activité



### › Nature des activités

C'est une activité artisanale, sauf si l'entreprise compte plus de 10 salariés, dans ce cas, elle est commerciale.

### › Poissonnier, c'est-à-dire ?

C'est le professionnel vend les produits frais de la pêche. En dehors des achats, il nettoie, écaille, étête, filete, prépare les poissons et fruits de mer, ouvre les coquillages.

### › Quelle qualification professionnelle ?

Pour exercer le métier de poissonnier, il faut justifier d'une qualification professionnelle ou être sous le contrôle réel d'une personne ayant cette qualification.

Quels diplômes ?

- Le CAP « poissonnier écailler »
- Le bac pro « poissonnier écailler traiteur »

A défaut, il faut justifier d'une expérience de 3 années consécutives dans le métier, acquise sur le territoire de l'union européenne ou dans un état partie à l'accord sur l'Espace économique européen

### › Effectuer une déclaration préalable en cas de préparation ou de vente de denrées animales ou d'origine animale

Lorsqu'une poissonnerie vend directement au consommateur final, elle n'est pas soumise à agrément sanitaire (voir ci-après). En revanche, elle doit effectuer une déclaration en ligne auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations des Alpes-Maritimes via [le formulaire Cerfa 13984\\*05](#) ↗.

Cette déclaration est préalable à l'ouverture de l'établissement.



### > Agrément sanitaire et dérogation

L'agrément sanitaire concerne un poissonnier s'il commercialise ses produits auprès d'autres professionnels.

**La vente directe aux particuliers ne nécessite pas un agrément sanitaire.**

Comment faire la demande d'agrément ?

- Envoyer le [Formulaire 13983\\*03](#) et des pièces complémentaires ([Pour découvrir la liste cliquez ici](#)) à la Direction départementale de la protection des populations des Alpes-Maritimes (CADAM, Bâtiment "Mont des Merveilles", 147 boulevard du Mercantour, 06286 Nice Cedex 3 / [ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr](mailto:ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr))
- Faire la démarche en ligne sur le site du [ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire](#)



**Attention !** Pour être recevable, la demande doit être accompagnée du descriptif de l'établissement et du plan de maîtrise sanitaire fondé sur les principes du HACCP.

Quel professionnel peut obtenir une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire ?

Le poissonnier peut obtenir une dérogation si les établissements livrés ne sont pas situés à plus de 80 km et s'il respecte certaines quantités.

Pour chaque catégorie de produits cédés, la quantité ne doit pas dépasser :

- > 100 kg/semaine pour les produits non transformés de la pêche.
- > 100 kg/semaine pour les produits transformés de la pêche.

Ou

- > 250kg/semaine, si cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement.

Pour faire sa demande, il convient d'envoyer [le formulaire 13982\\*06](#) à la Direction départementale de la protection des populations des Alpes-Maritimes (CADAM, Bâtiment "Mont des Merveilles", 147 boulevard du Mercantour, 06286 Nice Cedex 3 / [ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr](mailto:ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr))

### > Etiquetage

- Les noms commercial (saumon) et scientifique (*Salmo salar*) doivent être indiqués.
- Il faut préciser la méthode de production : « pêché », « pêché en eaux douces

» ou « élevé ».

- Pour les produits pêchés, la zone de pêche « FAO » doit être mentionnée (ex. : FAO 27 pour l'Atlantique Nord-Est).
- Pour les produits d'élevage, le pays doit être indiqué.
- La méthode de pêche utilisée (Chalut, filet maillant) doit être spécifiée.
- Si le produit a été décongelé, la mention « décongelé » doit être clairement indiqué.

#### > **Respect des normes sanitaires**

- Hygiène des locaux et équipements : les sols doivent être en matériaux imperméables, non absorbants, lavables et non toxiques.  
Les surfaces de travail doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter.  
Les systèmes d'évacuation des eaux doivent être efficaces pour éviter toute stagnation.
- Hygiène du personnel : le personnel doit porter des vêtements de travail propres et adaptés (tabliers, gants, coiffes) et pratiquer un lavage fréquent des mains avec des produits désinfectants.
- Contrôle des températures : les produits doivent être conservés à des températures appropriées pour éviter la prolifération des bactéries (ex. : poissons frais à 0-2°C) et il faut surveiller régulièrement les températures de stockage et de transport.
- Traçabilité : il faut enregistrer les lots de produits reçus et vendus et conserver les documents de traçabilité pendant une durée définie.
- Plan de Maîtrise Sanitaire : mettre en place un plan incluant les bonnes pratiques d'hygiène et l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



Pour consulter le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier, [cliquez ici](#) 