
FICHE METIER 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](#) !

1. CARACTERISTIQUES ET CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

- **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.

2. QUELQUES ASPECTS REGLEMENTAIRES DU METIER DE POISSONNIER

▪ 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)
- 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)

▪ **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](#) !