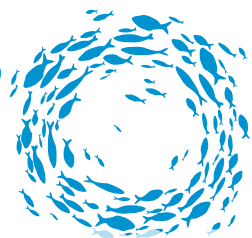




L'INFO



de La POISSONNERIE française

N°75 juillet - août 2024

Édition de l'été !

Dernières inscriptions le 30 septembre 2024 !



Concours thon rouge de ligne !

Tentez de remporter

un week-end d'immersion à Sète

un bon d'achat sur La Boutique du Poissonnier

et pleins d'autres lots

Freintes et perte de poids des produits de la mer

P. 6

Règles applicables à la durée de conservation des documents de traçabilité et relevés de température

P. 7

Point d'eau sur les marchés que dit la réglementation ?

P. 9

Certification pour la commercialisation de produits bio

P. 10

Stats & pêche : une information actualisée et de qualité à disposition des professionnels

P. 12-13

Différentes mesures réglementaires pour se protéger en cas de contrôles !



POUR VISUALISER
L'INTÉGRALITÉ DU MAG
L'INFO DE LA POISSONNERIE
FRANÇAISE :
ADHÉREZ !

DÉBUT DE SAISON 2024 EN BRETAGNE ET EN NORMANDIE



Votre partenaire sur la coquille Saint-Jacques pêche française

- 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE -

2 GISEMENTS de

Pecten maximus :

BAIE DE SEINE

&

BAIE DE SAINT-BRIEUC

- PÊCHERIE LABELLISÉE MSC -

COQUILLE ENTIÈRE,

DEMI COQUILLE,

OU NOIX :

- Noix coraillée

- Noix blanche



COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr

DISPONIBLE CHEZ VOS MAREYEURS



Marée du Cotentin

— l'Océan pour origine —

Bd de Collignon
50 110 Cherbourg-en-Cotentin
Tél. 02 33 88 60 50



Pêcheries Océanes

— l'Océan pour origine —

ZA Actipole
35 540 Miniac Morvan
Tél. 02 99 58 07 58



Viviers du Cap

— l'Océan pour origine —

105 Imp. des Crustacés
50 110 Cherbourg-en-Cotentin
Tél. 02 33 23 94 75



Furic Marée

— l'Océan pour origine —

1 rue Jacques Thézac
29 930 Le Guilvinec
Tél. 02 98 58 14 14

Tél. 02 97 37 13 23 - www.ocealliance.fr - www.clicocean.fr



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

L'été est désormais bien avancé et vous êtes nombreux à nous faire remonter une activité économique en demi-teinte. La conjoncture générale reste probablement le premier facteur explicatif. La situation politique, certainement le second. Quant aux JO, ils se déroulent remarquablement bien, et c'est à saluer dans le contexte que nous vivons, mais ils n'apporteront que peu de retombées sur notre métier. Au contraire, nos adhérents grossistes nous font remonter toutes les difficultés qu'ils rencontrent au niveau des livraisons dans les villes hôtes.

Concentrons-nous sur les sujets du moment. La rentrée se fera sous le signe du Concours MAF – Un des Meilleurs apprentis de France – et de la jeunesse. Nous accueillerons le 11 septembre à La Rochelle nos 17 finalistes du métier. C'est une chance et ils sont le nouveau souffle. Après des années de désaffection pour notre métier, l'engouement est de retour. Nous devons tous, collectivement, nous en féliciter. Pourquoi ? Car ce sont vos actions sur les réseaux pour promouvoir notre profession, alliées au travail de fond de votre organisation qui ont permis ces résultats. Malgré toutes nos difficultés, nous arrivons à mettre en avant nos savoir-faire et notre métier. J'ajoute que nous enchaînerons, fin septembre, avec la cérémonie des Rabelais des Jeunes talents, belle mise en lumière de toutes les professions de l'alimentaire portée par la CGAD – Confédération générale de l'alimentation en détail.

Sujet plus problématique et général et fil conducteur de votre journal, la hausse significative des contrôles en matière d'hygiène et de commercialisation. Ce numéro est largement dédié à ce sujet : durée de conservation des relevés et documents de traçabilité, freinte, présence de point d'eau sur les marchés, réglementation relative aux produits « bios », etc. Tous ces sujets ont fait l'objet de nombreuses remontées sur les mois écoulés. Votre organisation s'est toujours efforcée de vous apporter les réponses utiles et, dans les cas les plus graves, fait intervenir ses conseils juridiques. Ces situations ne sont pas

simples mais nous avons défendu et continuerons de défendre systématiquement nos adhérents quand cela sera nécessaire. Cette action dans l'intérêt collectif est particulièrement importante dans le contexte que nous connaissons de « sous-traitance » ou « délégation » des contrôles à des organismes privés. Qu'ils soient publics ou privés, nous continuons de dénoncer systématiquement la disproportion entre les pseudos infractions et les sanctions appliquées. La réglementation reste absolument inadaptée aux besoins légitimes d'information des consommateurs et les cas aberrants remontés légion.

Pour ces raisons, depuis le début de l'année 2024, et en lien avec un cabinet de conseil spécialisé en hygiène alimentaire, nous avançons sur un « Vademecum » recensant et analysant l'ensemble des demandes formulées lors des contrôles avec nos explications. Ce document fera l'objet d'un premier article dans le prochain numéro de votre journal. Notre but, réussir à recenser les principaux points de contrôles et vous apporter une explication adaptée sur les attentes des contrôleurs et les obligations des entreprises.

Je vous souhaite à tous une bonne fin d'été, de bonnes ventes et vous rappelle, comme il est de coutume, que votre organisation est à votre disposition.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Retrouvez cette affiche avec votre numéro



Sommaire

- P. 4** MAF 2024 - PROMOTION GÉRARD GOUVERNAYRE
- 5** PRÉSENTATION DE NOS 17 FINALISTES
La Rochelle - 11 septembre 2024

- P. 6** Freintes et perte de poids des produits de la mer

- P. 7** Règles applicables à la durée de conservation des documents de traçabilité et relevés de température

- P. 9** Point d'eau sur les marchés – que dit la réglementation ?

- P. 10** Certification pour la commercialisation de produits bio

- P. 11** La MAPA, une protection juridique pour les adhérents qui la demandent

- P. 12** Stats & pêche : une information actualisée
- 13** et de qualité à disposition des professionnels

- P. 15** L'AFPF, processus certifié QUALIOP1 renouvelé pour 3 ans

- P. 16** OPEF-aggis, une action conjointe au service
- 17** de la santé des salariés de la profession

- P. 18** La chronique de Romain Causse, ingénieur
- 19** ichtyologue au Museum national d'Histoire naturelle, secrétaire de la Société Française d'Ichtyologie

- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
- 21** rester au service de nos adhérents !

- P. 22** France Filière Pêche aux côtés
- 23** de la filière et des Poissonniers

- P. 24** Annonces
- 25**

- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

- P. 27** Informations pratiques

Ils soutiennent la Profession et ses actions :



Édité par :
France Poissonnerie Presse
98 boulevard Peireix
75017 PARIS
01 40 53 47 76



Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY & Florence EMERY

Publicité
Jean-Marc RAMET

Crédit photos
Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail, Shutterstock, © Diph Photography

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur :
www.poissonniers.com
Suivez toutes les actions de l'OPEF :



MAF 2024 - PROMOTION GÉRARD GOUVERNAYRE

PRÉSENTATION DE NOS 17 FINALISTES

La Rochelle - 11 septembre 2024



● **Elio**
ABO ADAM
Pays de La Loire
MFR CHALLANS



● **Abdoulaye**
BALDE
Nouvelle-Aquitaine
COBAS BASSIN FORMATION



● **Mathis**
CLOUTEAU
Pays de La Loire
MFR CHALLANS



● **Paul**
GIEUDES
Occitanie
LYCÉE PROFESSIONNEL
RENÉE BONNET



● **Léa**
KONAN
Provence-Alpes-Côte d'Azur
CFA METROPOLE NICE
CÔTE D'AZUR



● **Romain**
LAVANDIER
Bretagne
CFA DE LORIENT



● **Bryan**
PACRAUD
Île-de-France
MÉDÉRIC RUNGIS



● **Antoine**
PAINSET
Hauts-de-France
CFPMT



● **Mathieu**
PINTO
Île-de-France
MÉDÉRIC RUNGIS



● **Enzo
COLELLA**
Nouvelle-Aquitaine
COBAS BASSIN FORMATION



● **Aliza
FAUQUEMBERGUE**
Hauts-de-France
CFPMT



● **Enora
FERCOQ**
Île-de-France
MÉDÉRIC RUNGIS



● **Mathis
LE STRAT**
Normandie
ICEP FORMATION



● **Yohan
MANSEC**
Bretagne
CFA CUZON



● **Esteban
NICOLLE**
Normandie
ICEP FORMATION



● **Thomas
PREVOST**
Normandie
ICEP FORMATION



● **Elliot
SALIN**
Nouvelle-Aquitaine
LYCÉE MARITIME LA ROCHELLE



À la suite de plusieurs sollicitations de nos adhérents sur les tolérances en termes de perte de poids et de freinte dans les produits de la mer, l'OPEF a interrogé la DGCCRF. En effet, tout au long du parcours de la chaîne de logistique, on peut constater une évolution des poids du fait de la dessiccation des produits. Point d'information sur les règles applicables et les marges de tolérances dans ces circonstances.

La DGCCRF nous répond que depuis 1986, il n'existe plus de coefficient de freinte défini réglementairement pour les poissons et autres produits de la mer.

Concernant les produits préemballés : moules, crevettes, etc., la circulaire du 2 novembre 1977, relative aux modalités du contrôle des préemballages de produits à teneur en eau variable, fixe la position de l'administration sur le contrôle des quantités nominales de ce type de marchandises.

Extraits du texte

« La présente circulaire concerne les produits préemballés à contenu nominal constant dont la masse peut varier (**diminuer ou augmenter**) à la suite de leur conditionnement, en raison de l'évolution de leur teneur en eau.

Cette évolution peut être telle que, **dans les conditions habituelles de leur commercialisation, la valeur du contenu net ne correspond plus, en moyenne, à la quantité nominale indiquée dans l'étiquetage.**

De tels produits, **indépendamment de la détermination de la teneur en eau au titre de leur qualité**, doivent être conditionnés de telle façon que les préemballages réalisés satisfassent, **au moins**

jusqu'au moment de leur première mise sur le marché, aux critères de contrôle définis dans la circulaire interministérielle du 4 mai 1973, relative aux modalités du contrôle statistique de la masse ou du volume des préemballages à quantité nominale constante... ».

Responsabilité des « pré-emballeurs

En ce qui concerne les denrées soumises à dessiccation, **le poids étiqueté doit être conforme au poids mise en œuvre lors du conditionnement et de leur première mise sur le marché.** Lorsqu'un déficit est constaté au stade de la commercialisation, **les contrôles de la DGCCRF** remontent au stade du conditionneur afin de vérifier le respect des critères d'acceptation du lot.

Extrait :

« Toutefois, **pour permettre la commercialisation de préemballages dont la quantité annoncée correspond, en moyenne, au contenu "finalement" distribué**, il sera conseillé aux « pré-emballeurs », responsables du mesurage, du contrôle et le l'étiquetage de ces marchandises, de prendre certaines précautions dans le but de compenser les pertes de masse prévisibles dues au phénomène de dessiccation... »

« - Cas d'une perte d'humidité (dessiccation)

Au moment de leur première mise sur le marché, **les lots doivent satisfaire aux critères de contrôle métrologique, en particulier leur masse moyenne ne doit pas être inférieure à la quantité nominale**, quel que soit le taux d'humidité.

Cependant, **le phénomène de dessiccation n'étant pas rigoureusement maîtrisé par le conditionneur**, il y a lieu, à l'occasion des centrales au niveau de la distribution au chez les grossistes, de prendre certaines précautions dans l'interprétation des résultats.

Ainsi, lorsqu'un déficit est constaté au stade de la commercialisation sauf cas particulier, les contrôles se poursuivent chez le préemballeur.

À ce niveau, si les critères d'acceptation ne sont pas respectés, une infraction doit être relevée, - les centrales exercés au stade du détail venant confirmer le défaut de poids constaté au moment du conditionnement ou sur les stocks détenus... »

« - Cas d'une reprise d'humidité

En raison d'une reprise de poids prévisible, le conditionneur, au moment du préemballage, **n'est pas admis à pratiquer le sous-dosage du produit qu'il conditionne** de telle manière qu'après un temps de stockage, le poids net corresponde à la quantité nominale annoncée dans l'étiquetage... »

En conclusion, si des différences significatives apparaissent avec le poids affiché, **la DGCCRF pourrait effectuer des contrôles amont pour vérifier que le poids nominal inscrit sur l'étiquette est correct au moment du conditionnement des produits.**

Pour vos vacances...
Les Sauces Morin, sinon rien !!

1^{er} PRIX MARMITON 2024
CATEGORIE MADE IN FRANCE

1^{er} GRAND PRIX CROIX ROUGE 2023-24

Huile sans traitement chimique - Zéro additif, sans OGM, sans sulfite, sans sucre - Emballages 100% recyclables

Toujours imitées, jamais égalées, depuis 1998.
Comme celle de mamie : mêmes ingrédients, même texture !

+ D'INFOS SUR

f i

Adhérents, nous tenons
le texte complet à votre disposition :
contact@poissonniers.com

Le CRITT agro-alimentaire de La Rochelle, dont l'OPEF est adhérente, est une source d'informations techniques indispensable pour répondre aux questions de nos adhérents. Pour ce qui est de la demande de conservation des documents de traçabilité et des relevés de températures, il nous apporte quelques éléments de réponses.

Le CRITT relève qu'il n'existe aucun texte réglementaire spécifique mentionnant des durées précises de conservation de ces documents. Pour autant, ils doivent permettre de retracer l'ensemble de la chaîne de distribution, la traçabilité étant prévue dans le paquet hygiène européen et doivent être fournis sur demande des autorités en cas de contrôle.

Aussi, quelle règle adopter ?

NOTE TECHNIQUE

La note de synthèse du 06/11/2014 concerne les exigences applicables aux produits de la mer et de l'aquaculture **en matière de traçabilité**, dans le cadre du règlement (CE) n° 1224/2009 (article 58) et publiée au BO du MEDDE-ML-TR n°2014/21 du 25 novembre 2024, instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche.

Résumé :

La traçabilité des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture **participe d'une logique de résultat**. L'adoption par les opérateurs économiques de la solution mise en place par l'administration n'est donc pas obligatoire.

Les services contribuant aux contrôles dans la filière des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture pourront s'appuyer afin de contrôler de manière harmonisée les obligations de traçabilité, quels que soient les dispositifs mis en place par les opérateurs.

Les opérateurs pourront également s'y référer afin de clarifier les exi-

gences de traçabilité du règlement contrôle, sans préjudice des dispositions introduites par d'autres réglementations en matière sanitaire ou d'information du consommateur ni des notes et instructions produites par les administrations concourant à la mise en place de ce dispositif.

RESPONSABILITÉ DES OPÉRATEURS

Au point 6-A de la note, sont indiquées les responsabilités des opérateurs à chaque étape de la chaîne de la filière pêche et l'information :

6. RESPONSABILITÉ DES OPÉRATEURS À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE

A. Délivrance de l'information

Les informations sur le lot d'origine doivent être disponibles à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution **de telle sorte que les autorités compétentes des États membres y aient accès à tout moment.**

Afin de permettre une réaction rapide en cas d'inspection, le règlement contrôle requiert la fourniture des dites informations immédiatement.

Le délai autorisé pour l'obtention des informations sur les lots d'origine sera, dans un premier temps, de 24 heures maximum après la demande du contrôleur. Dans l'attente des informations demandées, les produits contrôlés pourront être appréhendés ou consignés par les agents de contrôle.

DURÉE DE CONSERVATION DES DOCUMENTS

Dans son point 6-B, il est préconisé de conserver les documents pendant 5 ans :

B. Conservation de l'information

L'information sur la traçabilité pourra être conservée, à titre indicatif, pendant 5 ans (norme générale pour les produits sans durée de vie spécifiée).



Attention

Une note de la DGAL apportait des précisions sur le sujet avec une durée d'archivage requise de :

- **5 ans** : pour les produits dont la durée de conservation n'est pas fixée ;
- **DLUO + 6 mois** : pour les produits à DLUO supérieure à 5 ans ;
- **Date de fabrication ou de livraison + 6 mois** : pour les produits très périssables dont la DLC est inférieure à 3 mois ou sans DLC spécifiée.

Cette note a depuis été abrogée !

Les règles de conservation qui viennent d'être précisées s'appliquent également aux relevés de températures.

Pour toutes demandes complémentaires : contact@poissonniers.com

P.26 L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène ;
- Service de petites annonces (vente matériel, boutiques, recherche emploi/salariés) ;
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles ;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations de Poissonniers de France et prise en charge administrative ;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter ;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez - nous au
06 59 52 88 27
ou
contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(* via l'UNPF ou le SPEF)



OPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10
06 59 52 88 27

UNPF
Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél . 09 81 44 44 43

SPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

REMALIM
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



① **Référent Poissonniers des Hauts-de-France**
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

⑬ **Fédération des poissonniers d'Ile-de-France**
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

② **Référent Poissonniers de Normandie**
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

⑭ **Référent Poissonniers du Grand Est**
M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

③ **Référent Poissonniers de Bretagne**
OPAM-B - 02 97 37 23 13

④ **Référent de Pays de la Loire**
Guillaume FIALA - 07 71 24 80 04

⑮ **Référent du Centre-Val de Loire**
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

⑤ **Référent de Nouvelle-Aquitaine nord**
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

⑫ **Référent Bourgogne-Franche-Comté**
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

⑥ **Référent de Nouvelle-Aquitaine sud**
M. Gwenaëli LAVILLE - 06 38 94 26 23

⑪ **Association Lyon Poissonnier Ecailler**
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

⑦ **Référent de l'ouest Occitanie**
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

⑨ **Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :**
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

⑧ **Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon**
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

⑩ **Référent des poissonniers de Corse**
M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

⑯ **Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons**
M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

Vos référents APGIS :
Franck MALLET et
Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75



Vos référents MAPA :
protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



Vos référents formation FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

DEUX FOIS
PAR MOIS !



AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !

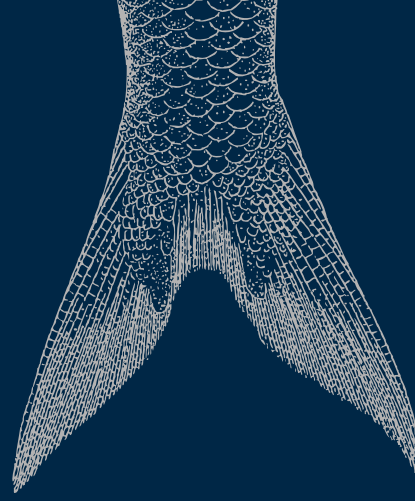


Restons connectés !

Et soyez informés de l'actualité de la profession en rejoignant nos réseaux !

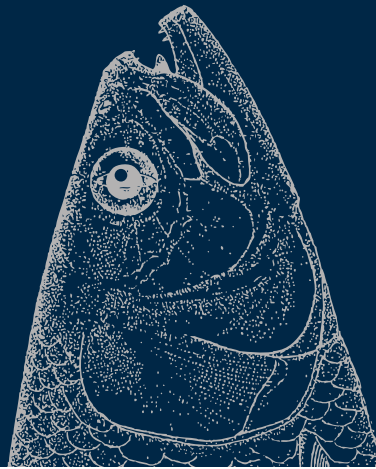


Bienvenue à bord !



MAISON
REYNAUD
1924

Un siècle au service
des *Poissonniers*,
et des *Chefs*.



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

Des produits
écologique
et *éthique*

Découvrez en image

