



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
de l'alimentation**

Service des actions sanitaires
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce
Dossier suivi par : Virginie Hossen
Tél. : 07 64 51 09 69
Mèl : bpped.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Organisation des Poissonniers Ecaillers de France
98, boulevard Pereire
75017 PARIS
A l'attention de Monsieur Pierre-Luc Daubigny,
Secrétaire général

Paris, le 5 septembre 2024

Objet : Rappel des dispositions réglementaires applicables en poissonnerie

Monsieur le Secrétaire général,

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2021-551 du 19 juillet 2021 relative aux *Exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche* a été révisée et remplacée par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-290 du 22 mai 2024 publiée au Bulletin officiel du MASA¹ afin d'y inclure les dispositions ajoutées récemment dans le règlement (CE) n° 853/2004 (baillage, super-réfrigération, raidissage, pratiques n'impliquant toutefois pas le maillon poissonnerie).

Les exigences en matière de conservation fixées par le paquet hygiène restent, quant à elles, inchangées, y compris dans les commerces de poissonnerie (cf. annexe) :

– Les produits de la pêche non conditionnés doivent être sous glace, à la température approchant celle de la glace fondante soit entre 0 et +2°C, reglacés autant que de besoin, sans que l'eau de fusion ne puisse rester en contact avec les produits.

– Les produits de la pêche conditionnés doivent être maintenus entre 0 et +2°C (température de la glace fondante). Ces exigences s'appliquent également aux crustacés et mollusques cuits pour lesquels le règlement (CE) n°853/2004 prévoit également un maintien à la température approchant celle de la glace fondante, soit entre 0 et +2°C.

– Les produits de la pêche congelés doivent être conservés à -18°C en tout point.

La présentation de produits de la pêche frais non conditionnés en vitrine réfrigérée, sans glace, a été récemment observée dans quelques poissonneries françaises, qui se sont lancées dans la mise en œuvre de cette pratique. Tout récemment, les services départementaux (Directions départementales en charge de la protection des populations) ont été interrogés sur la réglementation en vigueur par un fabricant de vitrine réfrigérée sollicité par un client souhaitant présenter des filets sur plaques de granit sans glace.

Je rappelle, comme mentionné supra, que la pratique attendue pour la mise sur le marché de produits non conditionnés - et donc sur un étal de poissonnerie - est la présentation sous glace, permettant de maintenir la température entre 0 et +2°C, avec un écoulement de l'eau de fusion et un réglage autant que de besoin.

¹ <https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2024-290>

En effet, le règlement (CE) n°853/2004 prévoit que :

"Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire" (Annexe III, Section VIII, Chapitre III, partie A, points 2 et 3, qui s'applique également au commerce de détail).

C'est cette disposition réglementaire qui a conduit au lancement de l'étude PSG - Poisson Sans Glace – que vous pilotez en partenariat avec le Critt Agroalimentaire de La Rochelle et l'IFREMER de Nantes. Cette étude porte sur la *"Comparaison et évaluation des avantages/inconvénients et risques de la conservation de poissons sans glace avec un système de vitrine réfrigérée versus conservation sous glace"*.

Les premiers résultats de cette étude montrent que la mise en œuvre de cette pratique doit nécessairement s'accompagner de plusieurs impératifs, comme la qualité et l'état de fraîcheur du poisson, la préparation préalable rigoureuse et complète : écaillage, éviscération, enlèvement des branchies et de la ligne de sang, ou encore la maîtrise de la température et de l'hygrométrie de la vitrine réfrigérée.

Ces résultats restent par ailleurs à compléter et à préciser sur un certain nombre de points, notamment l'évaluation du risque histamine, ainsi que la nature et le délai des manipulations à mettre en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire des produits de la pêche ainsi présentés sans glace en vitrine réfrigérée. A noter aussi qu'une « modification de l'aspect visuel des produits » avec des plissures apparentes ainsi qu'une perte de poids du produit fini, pouvant aller de 12% à 22% selon la taille et les espèces, est observée. Il conviendrait donc également de proposer des critères d'évaluation sensorielle adaptés puisque les barèmes de cotation de fraîcheur définis par le Règlement CE n°2406/1996 ne sont pas transposables en l'état aux poissons ainsi conservés.

J'attire votre attention sur le fait qu'à ce jour, **le règlement CE n°853/2004 n'octroie aucune possibilité de déroger à l'obligation de conservation des produits de la pêche non conditionnés sans glace pour le commerce de détail**. Sur la base des conclusions complètes de votre étude, une évaluation par les instances appropriées sera nécessaire pour ouvrir cette possibilité au niveau réglementaire et en préciser les prérequis.

En tout état de cause, je vous invite à rappeler à vos adhérents les obligations réglementaires de conservation des produits de la pêche sous glace et à les informer qu'ils s'exposent à des sanctions par les services de contrôle en cas de non-respect de cette réglementation.

Mes services se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans vos travaux et la mise à jour du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier détaillant dont la version de 2001 est aujourd'hui caduque.

Je vous prie de croire, Monsieur le secrétaire général, en l'assurance de ma considération distinguée.

La directrice générale de l'alimentation

Annexe : Extraits du règlement CE n° 853/2004 modifié

SECTION VIII: PRODUITS DE LA PÊCHE

[...]

2. Le chapitre III, parties A, C et D, le chapitre IV, partie A, et le chapitre V s'appliquent au commerce de détail.

[...]

CHAPITRE III: EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, lorsque approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

[...]

2. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié ou, dans le cas de produits frais de la pêche entiers ou vidés, dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau.

3. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés, ils doivent être propres et intacts. L'eau doit se trouver à une température aussi proche que possible de 0 °C et recouvrir l'ensemble des poissons. La glace doit recouvrir toute la surface de l'eau à l'intérieur des conteneurs, de telle sorte que tous les poissons se trouvent en dessous de la couche de glace.

4. Les produits frais de la pêche conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

De plus, en application de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009, les produits de la pêche congelés doivent être conservés à -18°C dans les établissements de remise directe.