



MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des produits de la mer et d'eau douce

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Urwana QUERREC / Panayota ELZIERE
Tél : 01 49 55 84 95
Courriel institutionnel : bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : 12-152
MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2012-8219
Date: 20 novembre 2012

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : néant
Date d'expiration : Sans objet
Date limite de réponse/réalisation :
 Nombre d'annexes : 3
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Autorisation et inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce

Références :

Règlement **(CE) n° 178/2002** du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*

Règlement **(CE) n° 852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Règlement **(CE) n° 853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.*

Règlement **(CE) n° 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*

Règlement **(CE) n° 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux*

Code Rural et de la Pêche Maritime

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté Ministériel 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/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 : *Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine).*

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 Du 11 janvier 2007 : Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008 : *Paquet hygiène et dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine).*

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 sur l'application de l'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/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément

Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/BPMED/L2012-0059 du 31 janvier 2012 : Règles d'attribution des libellés agréments et ateliers liés aux filières des produits de la mer et d'eau douce, d'escargots et de cuisses de grenouille.

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012 Commercialisation, par les producteurs primaires, de produits de la pêche et de l'aquaculture

NS ateliers collectifs (en cours de rédaction)

Résumé : Cette note présente les modalités de gestion des établissements possédant des viviers à terre en application de l'arrêté du 08 juin 2006. Elle a pour but, d'une part, de préciser les modalités d'attribution de l'agrément sanitaire des établissements possédant un atelier viviers en fonction du circuit de commercialisation et d'autre part, de préciser les modalités d'inspection des points-clés du PMS pour ces mêmes établissements.

Mots-clés : paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, produits de la pêche, viviers, agrément

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DAAF : DRAAF : A DDTM : SIVEP :	Pour information : DPMA DGCCRF DIRM DDTM DGALN/DEB

I. Contexte et champ d'application

A-Contexte

La pêche et le commerce des crustacés font partie des activités importantes en volume et valeur en France, où environ 7800 tonnes ont été débarquées et mises en vente par les halles à marée en 2011 (données de ventes déclarées en halles à marée en 2011, FranceAgrimer).

Parmi les espèces débarquées vivantes, certaines (crabes, langoustes, homards...) sont conservées en viviers avant leur commercialisation autant pour les produits nationaux que pour une partie des crustacés importés.

Outre les crustacés, certaines espèces de poissons et notamment les anguilles (ou civelles), sont conservées dans des viviers, à des fins de repeuplement, ou avant leur mise à la consommation humaine.

Les poissons et crustacés d'aquaculture, marine ou d'eau douce, peuvent être conservés soit dans des fermes aquacoles (on parlera alors de bassins d'élevage), soit dans des établissements intermédiaires de stockage, voire de commercialisation.

Des véhicules-viviers sont utilisés pour transporter les crustacés ou les poissons vivants vers un établissement agréé (en particulier un lieu de stockage à terre) ou vers un établissement de vente au consommateur final.

B-Champ d'application

Cette note a pour objectif, d'une part, de rappeler dans quels cas les établissements possédant des viviers sont soumis à un agrément sanitaire. D'autre part, elle apporte des précisions pour l'inspection des points-clé du PMS de ces établissements, notamment en précisant les conditions d'approvisionnement en eau.

Cette note ne s'applique pas au stockage d'animaux d'aquaculture au sein d'une ferme aquacole (bassins d'élevage) ni aux viviers d'ornement.

Cette note s'applique sans préjudice des exigences prévues par d'autres réglementations (santé animale, police sanitaire, contrôle des pêches, règles commerciales et fiscales, règles d'information au consommateur...).

La procédure d'attribution de l'agrément zoosanitaire est notamment décrite dans une note spécifique et ne fait pas l'objet de cette note (DGAL/SDSPA/N2011-8092, du 13 avril 2011).

II. Les différents types de viviers

Définition d'un vivier :

Dispositif de stockage et de conservation permettant de maintenir en vie des poissons et/ou des crustacés avant leur vente et leur consommation.

A- Les viviers en mer

1) à bord des navires

Les bateaux sortent pour des marées variables, selon les espèces (poissons, crustacés, civelles), de quelques heures à 3 jours pour les côtiers, de 6 à 10 jours pour les hauturiers. De ce fait, des installations de stockage en eau sont parfois prévues à bord. Il peut s'agir de simples bacs embarqués, de viviers de pont ou de dispositifs intégrés dans la coque des navires.

2) en pleine mer

Des bateaux de pêche quotidienne utilisent fréquemment des **nasses** ou des **viviers flottants** pour le stockage et le regroupement de leurs prises journalières. Ces nasses ou viviers flottants sont immergés dans des endroits protégés de la côte.

Les animaux peuvent être exposés à des pollutions liées aux activités (bassins versants, zones portuaires, accident industriel,...)

B- Les viviers à terre

Les viviers à terre sont utilisés comme moyen de stockage en attendant la vente à tous les stades de la chaîne (première mise en vente, mareyage, remise directe,... ..).

Ils peuvent appartenir :

- aux pêcheurs qui stockent leur propre pêche ou des prises différentes ;
- à des établissements à usage collectif abritant plusieurs bassins individuels mis à disposition des pêcheurs, sans mélange des lots ;
- à des établissements de première mise en vente, tels que les halles à marée ou coopératives ;
- à des établissements de mareyage ;
- à des établissements de remise directe (poissonneries, GMS, restaurants...).

Ces viviers peuvent être des bassins en béton, des palox®, des bacs en plastique, des conteneurs métalliques, des structures type aquarium. L'implantation des établissements à viviers définit le mode d'approvisionnement en eau de mer ou douce (pompage, forage, eau de mer transportée ou reconstituée...).

III. Autorisation et exigences sanitaires applicables aux viviers

A- Autorisations sanitaires

Pour déterminer la réglementation applicable aux établissements comprenant des viviers et, par conséquent, la nécessité d'attribution d'un agrément sanitaire, il faut tenir compte des usages et des destinations des produits contenus dans les viviers.

Un schéma récapitule les modalités d'attribution de l'agrément sanitaire en annexe III.

Selon les exigences du règlement (CE) n°853/2004, on distingue les établissements soumis à agrément des autres établissements non soumis à agrément.

➤ Les établissements **non soumis à agrément** sont :

- soit des établissements de **production primaire**. C'est le cas des établissements de stockage de produits vivants, à bord des navires, en pleine mer et à terre pour le stockage intermédiaire des animaux vivants par le pêcheur de sa propre pêche. La réglementation sanitaire applicable relève du règlement (CE) n° 852/2004 (annexe I) et du règlement (CE) n° 853/2004 (certaines dispositions de l'annexe III, section VIII).

L'activité de stockage temporaire par le pêcheur **de ses propres prises** dans des viviers à bord de son navire, dans des structures immergées ou à terre, est en effet considérée comme relevant de la production primaire (cf Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012). Il peut donc s'agir également d'une structure collective assurant le regroupement de plusieurs viviers individuels à condition que ces derniers ne regroupent pas plusieurs prises.

Selon les règles d'attribution des libellés dans SIGAL, les intitulés à utiliser par l'inspecteur sont les suivants :

- viviers à bord de navire : atelier « *Produit de la pêche - Navire vivier* »
- viviers du pêcheur entreposant sa propre pêche (hors navire, en mer ou à terre) : atelier « *Produits de la pêche – Vivier production primaire* »

- soit des établissements de **remise directe** ;

- soit des établissements de **transport** : une autorisation du transporteur et un agrément du véhicule sont nécessaires au titre de la protection animale (conformément au Règlement (CE) n° 1/2005 du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes).

Bien que ces établissements ne soient pas soumis à agrément, ils doivent être **enregistrés** conformément aux dispositions de l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

➤ Les autres établissements sont **soumis à agrément**.

Dans le cas d'établissements soumis à agrément, la réglementation sanitaire applicable, relève du règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II) et du règlement (CE) n° 853/2004, (annexe III, section VIII). La procédure d'agrément et la composition du dossier d'agrément sont décrites par la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 conformément aux prescriptions de l'arrêté du 8 juin 2006.

Dès lors que le pêcheur stocke **à terre** des produits d'origines variées, l'activité de stockage est soumise à agrément sanitaire.

Les établissements intermédiaires détenant des viviers dont une partie des produits est destinée à être vendue à des commerces de détails peuvent bénéficier de la dérogation à l'agrément si cette activité est limitée et restreinte.

Selon les règles d'attribution des libellés dans SIGAL, l'intitulé à utiliser par l'inspecteur est le suivant :

- **agrément communautaire** « *manipulation de produit de la pêche* » associé à un atelier « *Produits de la pêche - Vivier* » .

➤ *Cas particulier des viviers de civelles ou d'anguilles*

La particularité des établissements détenant des viviers de civelles et d'anguilles est liée au fait qu'il s'agisse, d'une part, d'une espèce soumise à un plan national de gestion d'un point de vue environnemental (Plan de Gestion de l'Anguille) et, d'autre part, protégée au niveau international, (*Anguilla anguilla* est inscrite à l'annexe II de la Convention CITES). Tout détenteur doit donc prouver l'origine licite de ses animaux et enregistrer leurs mouvements.

Les civelles et anguilles contenues dans les viviers peuvent être destinées :

- soit au repeuplement immédiat (avec ou sans grossissement avant repeuplement) :

Il s'agit d'établissements de « collecteurs », regroupant la pêche de plusieurs origines et dont les poissons ne sont jamais destinés à l'alimentation humaine. Ces établissements sont **systématiquement** soumis à **agrément zoo sanitaire**. Il s'agit en fait de bassins d'élevage.

- soit à la chaîne alimentaire (les autorisations sanitaires identifiées dans les paragraphes précédents s'appliquent comme pour toute autre établissement de manipulation de produits de la pêche) :

Il s'agit essentiellement d'établissements de viviers d'un pêcheur, où les civelles **de sa propre pêche** sont stockées en tant qu'étape obligatoire de survie des animaux avant leur mise sur le marché. L'activité de stockage est dans ce cas considérée comme relevant de la production primaire. Par conséquent et comme défini plus haut, **l'agrément sanitaire n'est pas obligatoire**. En revanche, les établissements de mareyage (ou bien les ateliers de stockage en mélange de plusieurs origines de civelles par un pêcheur ou « collecteur ») sont soumis à agrément sanitaire. Les viviers de civelles destinées à l'alimentation humaine servent essentiellement de stockage temporaire (72 h maximum en général) avant la vente et sans manipulations particulières. En France les civelles sont quasi-exclusivement destinées aux échanges intracommunautaires (Espagne et Italie en particulier) depuis l'interdiction d'exportation vers la Chine.

B- Exigences sanitaires

La description des viviers et leur utilisation au sein de l'établissement figurent dans le plan de maîtrise sanitaire de ce dernier.

D'une manière générale, les points sensibles, décrits ci-dessous, sont à prendre en considération dans tous les types d'établissements détenant des viviers, qu'ils soient soumis ou non à agrément. Les *vade mecum* associés sont ceux des halles à marée, des établissements de manipulation des produits de la pêche et de remise directe.

La réglementation indique que « *les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité* » (Règlement n°853/200, annexe III, section VIII, chapitre VII, point 3).

Le stockage dans des viviers immergés dans des ports est à proscrire.

1) *Qualité de l'eau (items D07/ G07)*

L'alimentation en eau des viviers et les procédures de gestion, permettant non seulement la survie des animaux mais aussi la qualité sanitaire des produits, doivent être décrites dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

➤ Approvisionnement en eau

En l'absence de prescriptions particulières en matière de caractéristiques de l'eau des viviers, les notions « eau potable », « eau de mer propre » et « eau propre » sont retenues, telles que définies par le Règlement(CE) n° 852/2004 (art.2, point1,g,h et i).

Les établissements côtiers, dans la majorité des cas, utilisent de l'eau de mer pompée en milieu naturel.

Le choix du point de pompage pour l'alimentation des viviers, comme pour tout établissement utilisant l'eau de mer, prend en compte les risques de dégradation de la qualité des eaux (apports du bassin versant, activités portuaires, ...)

Lorsque le point de pompage est situé à proximité des zones impactées par des pollutions, un système de traitement adapté est mis en place afin d'obtenir de l'eau de mer propre.

En absence de système de traitement approprié, le pompage pour alimenter les viviers est interdit dans les ports et dans des zones à risques.

Dans le cas où le point de pompage est à l'abri des pollutions et en dehors des zones portuaires, le traitement de cette eau peut ne pas être nécessaire.

Pour cette eau, les critères physico-chimiques sont ceux proposés par la Directive 2006/113/CE du 12 décembre 2006 relative à la qualité requise des eaux conchylicoles (avis Afssa 2007, Saisine n° 2006-SA-031.). A minima, les hydrocarbures ne doivent pas être présents en quantité telle qu'ils produisent à la surface de l'eau un film visible et/ou un dépôt sur les animaux.

Quant aux critères microbiologiques, si leur recherche s'avère nécessaire on peut utilement se référer à ceux des eaux de baignade (qualité excellent, Directive n°2006/7/CE) conformément à l'avis de l'EFSA (2012;10(3):2613, point 4.4.1.). Ainsi, les indicateurs de contamination fécale doivent être inférieurs à 250 /100ml *Escherichia coli* et 100/100 ml Enterococci

Les établissements à terre (le plus souvent implantés loin des côtes) peuvent utiliser de l'eau de mer reconstituée à partir d'eau douce avec ajout de sel de qualité alimentaire. C'est le cas des poissonneries, des GMS ou des restaurants. Dans le cas d'utilisation de l'eau douce pour la reconstitution de eau de mer, cette eau doit avoir les caractéristiques de l'eau potable (Directive n°98/83/CE).

Il existe également des sociétés spécialisées qui vendent et livrent de l'eau de mer en camions citernes. L'eau peut provenir également de forages, situés sur le domaine public maritime ou sur des terrains privés.

Les viviers d'animaux d'eau douce, selon l'implantation de l'établissement, sont alimentés par pompage à une source naturelle (cours d'eau, étang, lac), par forage ou par l'eau du réseau public. Une analyse de risque afférente à une possible contamination de l'environnement au regard des maladies des animaux aquatiques, par les eaux utilisées détermine également les conditions de fonctionnement de ce type de viviers.

Le choix des points de pompage de l'eau de mer dans des zones à risques, les autorisations nécessaires pour l'implantation d'un ouvrage de pompage ou de forage, les systèmes nécessaires de traitement de l'eau brute, et les paramètres microbiologiques et chimiques retenus ainsi que les seuils de qualité de l'eau de mer propre, sont décrits dans la circulaire interministérielle concernant les conditions d'utilisation de l'eau de mer propre au contact des produits de la pêche, en cours de finalisation.

➤ Gestion de la qualité de l'eau

Pour l'obtention d'eau de mer propre, pompée dans le milieu influencé par des pollutions, et afin de maîtriser sa qualité, il est indispensable de mettre en place des moyens techniques pour retenir les particules et contrôler la turbidité, absorber les contaminants chimiques et éliminer la contamination microbiologique par désinfection.

Les viviers peuvent être alimentés en continu (établissements côtiers) mais également fonctionner en circuit fermé.

Lorsque les viviers sont alimentés par de l'eau de mer reconstituée ou livrée, le système fonctionne en circuit fermé. Des moyens techniques et de surveillance sont mis en place pour assurer la viabilité des animaux.

Le procédé de traitement et de renouvellement de l'eau des viviers fait l'objet d'une validation préalable suite à une analyse de risque. La qualité de l'eau est surveillée et fait l'objet d'enregistrements, ainsi que les paramètres pouvant influencer la qualité requise (température, oxygène, pH, NH₃... cf ANNEXE III)

La qualité de l'eau des viviers est susceptible de se dégrader rapidement compte tenu des fonctions métaboliques des animaux ou en cas de mortalités. Le nettoyage régulier des bassins est nécessaire pour éviter l'accumulation des dépôts organiques ou autres. Les procédures de nettoyage et d'entretien des viviers doivent être décrites dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

2) Conditions de maintien de la vitalité des animaux et gestions des animaux morts (item D05 remise directe, D01/D05/E1213 /G12 établissements agréés)

La mortalité des crustacés ou des poissons en viviers est liée soit à des agents infectieux (maladie de la tête jaune et maladie des points blancs notamment qui relève de la santé animale et que nous ne traiterons pas ici), soit à des quantités trop importantes d'animaux dans le vivier, soit à la qualité de l'eau.

Les manipulations fréquentes des crustacés et des poissons, et leur conservation dans un milieu autre que le milieu naturel et en surpopulation, fragilisent les animaux.

Bien que les plus grosses pertes semblent être enregistrées en vivier de stockage chez les mareyeurs à cause des surcharges ponctuelles des bassins liées à la saisonnalité forte de ce type de produits des mortalités (tourteaux notamment) peuvent également être provoquées par le stress (conditions de stockage à bord et de transport, ...).

Les mortalités en magasin de détail (poissonnier, traiteur, GMS...etc.) sont quant à elles plus restreintes (grâce à une durée de stockage faible) et sont surtout liées à la qualité de l'eau des bassins.

Il est rappelé que les crustacés vivent dans un environnement naturel peu lumineux. Ainsi, toute exposition à la lumière crée des conditions de stress. Ainsi, il est souhaitable de limiter l'exposition à la lumière à ce qui est strictement nécessaire afin de ne pas créer des conditions de stress superflues. Par ailleurs les manipulations et les chocs influencent directement le taux de survie. Les chocs provoquent en effet des blessures, voire des pertes d'hémolymphe, qui sont respectivement des sources de contamination et de diminution des réponses immunitaires. Sous l'effet des chocs, les crabes « clairs », c'est-à-dire qui viennent de muer, constituent l'essentiel des mortalités en bassins.

Les homards et les langoustes ont pour leur part un comportement cannibale. Les fortes températures et les fortes charges biotiques activeraient ce phénomène. L'immobilisation de leurs pinces en limite les effets. Globalement, l'alimentation des crustacés en bassin de stockage est à proscrire : elle augmente l'activité métabolique, l'excrétion azotée, la consommation d'oxygène et le développement bactérien.

Le professionnel doit donc prendre en compte les différents facteurs pouvant influencer, tels que la température, l'oxygénation du bassin, la turbidité et le pH qui doivent faire l'objet d'une surveillance (cf « gestion de la qualité de l'eau »).

En ce qui concerne les animaux morts, ils doivent être éliminés rapidement, faute de quoi la dégradation de la qualité de l'eau provoque des mortalités en cascade (« effet domino » par altération de la qualité de l'eau).

À titre indicatif, il est donné en annexe II des tableaux, par espèce (tourteau, araignée, homard, langouste), et non exhaustifs, reprenant les facteurs biotiques affectant la survie de ces crustacés en bassins de stockage ainsi que les valeurs optimales et toxique associées.

Le cas des étrilles est peu documenté. Il est simplement rappelé dans la littérature que des températures inférieures à 15 °C sont déconseillées.

Dans le GBPH « crustacés cuits » (parution prévue en 2013 *a priori*), et dans d'autres documents techniques, les professionnels conseillent de maintenir les crustacés dans de l'eau fortement aérée à des températures compatibles avec leurs conditions de survie et de vitalité. Les principaux dangers liés aux crustacés sont également détaillés dans ce guide ainsi que dans le guide validé « mareyage ».

Les animaux moribonds ne peuvent pas être présentés à la vente au consommateur final en l'état. Les pinces peuvent être récupérées. Elles sont alors uniquement destinées à un établissement qui procédera à leur cuisson ou congélation et à condition qu'une analyse de risque ne mette pas en évidence un danger pour le consommateur (contamination chimique ou microbiologique du vivier par exemple).

Dans le GBPH « mareyage » il est mentionné :

« Lors de l'expédition, les crustacés vivants dont la vivacité ne leur permettrait pas de supporter le transport et le délai avant la vente, sont retirés. Les pinces peuvent être récupérées. Dans ce cas, elles sont mises immédiatement sous glace et sont utilisées dans les 24 heures (cuisson ou congélation) ».

Ce guide rappelle aussi que l'eau des viviers doit être éliminée si la mortalité est liée à une maladie infectieuse afin d'éviter de contaminer les éventuels autres bassins et l'environnement.

Lorsqu'il y a des animaux **morts** dans le vivier, ceux-ci sont **isolés** et **éliminés comme déchets** et, en aucun cas, ne sont proposées à la vente pour la consommation humaine.

➤ Cas particulier des viviers de civelles

Au moment de la pêche, une partie des civelles pêchées s'accumule au fond du filet, ce qui diminue leur viabilité et entraîne des mortalités au cours des heures suivantes de stockage (en viviers).

Un tri régulier doit en effet être fait au niveau des viviers de stockage chez les mareyeurs. Les civelles mortes issues de ces viviers ne peuvent être commercialisées à des fins de consommation et sont éliminées. Il est cependant admis que les civelles moins vivaces peuvent être destinées à la consommation humaine, sous réserve qu'elles ne présentent pas un risque sanitaire par ailleurs (contamination chimique ou microbiologique du vivier par exemple).

D'un point de vue sanitaire et à des fins de consommation humaine, les civelles peuvent donc être présentées à la vente **vivantes, fraîches, ou transformées** (civelles congelées ou cuites par exemple).

Les modalités générales de gestion des viviers sont précisées dans le GBPH « Activités de mareyage » validé et publié en 2010 dont voici un extrait :

*"Les **poissons, crustacés** ou mollusques **morts** sont **isolés** et mis dans des conteneurs spécifiques de manière à ne pas pouvoir contaminer les autres bassins et l'environnement. En application du règlement CE n°1774/2002, ces **déchets** sont remis à une entreprise spécialement agréée pour traiter de tels déchets".*

Il faut rappeler le principe de responsabilité des professionnels par rapport aux produits qu'ils mettent sur le marché et les bonnes pratiques d'hygiène qu'ils doivent appliquer (Règlement (CE) n°178/2002, article 17).

3) Conditionnement (item D03/E05), étiquetage (item D05) et transport (item E03)

➤ Conditionnement de crustacés

- Cas du pêcheur (livraison de produits primaires)

Les crustacés vivants restent généralement conditionnés dans les paniers en plastique ajourés utilisés à bord des navires (ou en coffres de bord). Ces paniers doivent être en bon état et propres. D'autres matériaux, peuvent être admis, comme les sacs en toile de jute imbibés d'eau de mer recouvrant les produits) dès lors que les sacs sont régulièrement nettoyés.

- Cas des ateliers agréés pour l'expédition de crustacés

Les produits sont, le plus souvent, conditionnés en caisses polystyrène percées. Le conditionnement doit répondre aux impératifs de protection contre les chocs, permettre l'immobilisation des animaux, et le maintien de l'humidité et de la température.

À cette fin, divers matériaux sont placés dans la caisse : paille artificielle ou fibres de bois humidifiées ou non à l'eau de mer et éventuellement, selon l'espèce, glace pilée ou sachets de glace congelée, séparés des animaux par un film plastique pour ne pas les brûler.

Il est également possible d'utiliser des algues dès lors qu'elles sont propres et ont été récoltées dans des zones non contaminées.

Il n'est pas fixé de températures réglementaires pour la conservation des animaux vivants mais le GBPH mareyage conseille un maintien des animaux entre 4 et 6°C dans des conditions d'humidité appropriée.

➤ Etiquetage :

Les exigences minimales en matière d'informations, mentionnées sur des bons de livraison ou sur les étiquettes, fixées au panier ou au bac, sont celles qui concernent tous les produits de la pêche et de l'aquaculture conformément à l'article 58 du règlement (CE) n°1224/2009

- *le numéro d'identification du lot;*
- *le numéro d'identification externe et le nom du navire de pêche;*
- *le code alpha 3 de la FAO de chaque espèce;*
- *la date des captures ou la date de production (qui peut être une période de capture);*
- *les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en poids net ou le nombre d'individus;*
- *le nom et l'adresse des fournisseurs*
- *les informations destinées aux consommateurs (la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique concernée et la méthode de production, comme prévu par l'article 8 du R(CE)2065/2001);*

De plus, l'étiquette apposée sur les caisses doit comporter l'ensemble des mentions prévues par le Code de la consommation ainsi que la marque d'identification sanitaire de l'établissement.

➤ Transport

- Transport en eau : camion-vivier.

Les camions-viviers permettent de transporter des tonnages importants sur de longues distances (par exemple : apports du Royaume Uni et Irlande, départs pour l'Espagne). Les camions sont au moins isolés mais le plus souvent réfrigérés.

Lors de leur transport, les crustacés sont placés dans des cuves de 2 à 3 mètres cubes d'eau remplies d'eau de mer et équipées de rampes d'oxygénation et d'un compartiment latéral de filtration. La forte charge des bacs (50% de crustacés et 50% d'eau), impose une aération vigoureuse et ininterrompue. L'arrêt du bullage, même momentanément, a des conséquences désastreuses sur la survie des crustacés.

- Transport hors d'eau de crustacés.

Sur de longues distances, on peut trouver des camions-douche dont le principe est de réaliser une brumisation périodique par de l'eau refroidie et recyclée.

S'agissant du transport routier, des engins spéciaux ne sont pas exigés. Il convient de satisfaire à l'objectif de maintien en vie des crustacés. Le plus souvent pour des courts trajets (collecte sur les lieux de pêche, desserte des mareyeurs et des détaillants), les véhicules sont isothermes et les produits sont conditionnés dans des paniers en plastique ajourés ou bacs. Les crustacés peuvent ainsi être transportés hors d'eau pendant 2 à 3 heures.

Les transports sur de longues distances s'effectuent en camions réfrigérés.

Transportés en même temps que les poissons frais, les crustacés peuvent être soumis à des températures de 2 °C, trop froides pour eux. Il est conseillé de maintenir les caisses de crustacés le plus loin possible du ventilateur d'air froid.

Le contact direct avec la glace est à proscrire : le choc thermique tue les crustacés.

Lors de transport aérien, il est recouru à des caisses de polystyrène de même type que le transport routier, mais sans trou ou avec un sur-emballage étanche ou disposant de matériaux absorbants afin d'éviter tout écoulement.

L'objectif pour le professionnel est dans tous les cas le maintien en vie des animaux présents dans les viviers ou dans les contenants de transport.

IV. Conclusion

Au regard de la réglementation sanitaire, les établissements détenant des viviers de crustacés ou poissons, d'eau de mer ou d'eau douce, ne sont pas soumis à agrément lorsque l'activité de stockage est considérée comme une activité de production primaire, de remise directe ou de transport..

La surveillance de la qualité de l'eau, d'une part, pour le maintien en vie des animaux et, d'autre part, pour éviter leur contamination en tant que denrée, et la gestion des mortalités sont des éléments essentiels du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement que le professionnel doit maîtriser.

Je vous remercie de bien vouloir m'informer des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de ces dispositions

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O
Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I

Autres références réglementaires et documents techniques

Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine

Directive 2006/7/CE du 15 février 2006 concernant la gestion de la qualité des eaux de baignade et abrogeant la directive 76/160/CEE

Directive 2006/88/CE du 24 octobre 2006 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies

Directive 2006/113/CE du 12 décembre 2006 relative à la qualité requise des eaux conchylicoles

Note de service DGAL/SDSPA/N2011- 8092 du 13 avril 2011 Procédure d'attribution de l'agrément zoosanitaire des fermes aquacoles, à l'exception des fermes conchylicoles, conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments du 26 juillet 2007 (**saisine n° 2006-SA-0314**) **relatif à la mise en place de règles hygiéniques d'utilisation de l'eau de mer propre pour la manipulation des produits de la pêche** (<http://www.anses.fr/Documents/RCCP2006sa0314.pdf>)

EFSA : Scientific Opinion on the minimum hygiene criteria to be applied to clean seawater and on the public health risks and hygiene criteria for bottled seawater intended for domestic use, EFSA Journal 2012;10(3):2613 (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2613.pdf>)

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et application de l'HACCP, 2010, Activité de mareyage (http://www.mareyeurs.org/site_GBPH/home.html)

Ifremer, 1994 « *Stockage et transport des crustacés vivants* » (<http://archimer.ifremer.fr/doc/1994/rapport-634.pdf>)

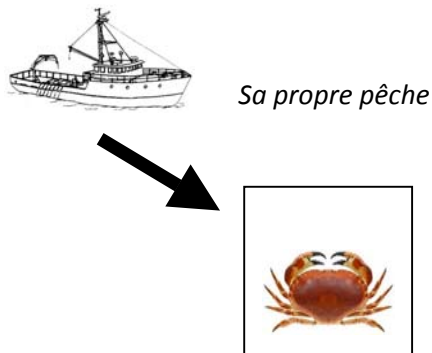
Seafood Scotland /Seafish:2005 The Good Practice Guide to Handling and Storing Live Crustacea (http://www.seafish.org/media/Publications/CrustaceaGPG_0505.pdf)

Seafood Scotland /Seafish 2010 Ten top crustacea handling tips (http://www.seafish.org/media/Publications/FS52_05_10_TenTopTips_LiveCrustacea.pdf)

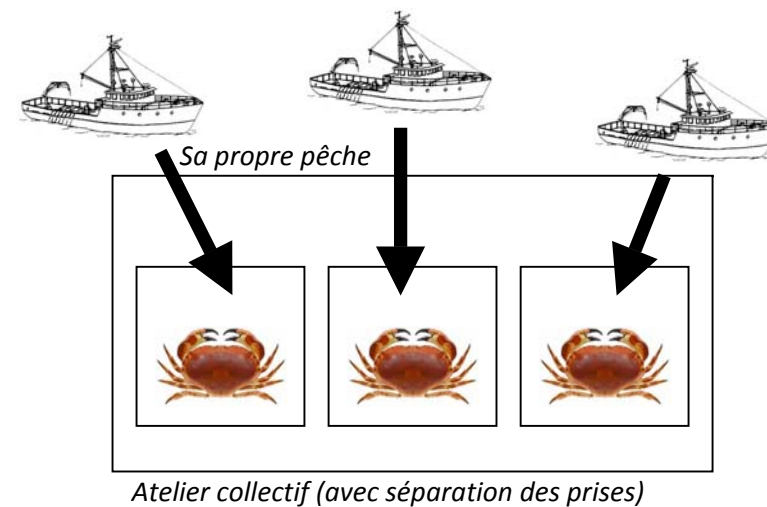
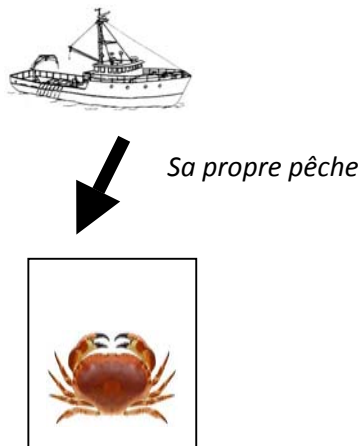
ANNEXE II schéma de gestion des établissements disposant d'un atelier « vivier »

PRODUCTION PRIMAIRE → PAS d'agrément SSA nécessaire

En mer (interdit dans les ports)

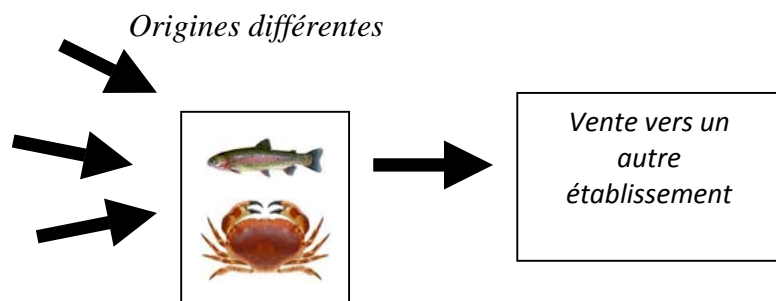


A terre (stockage intermédiaire)

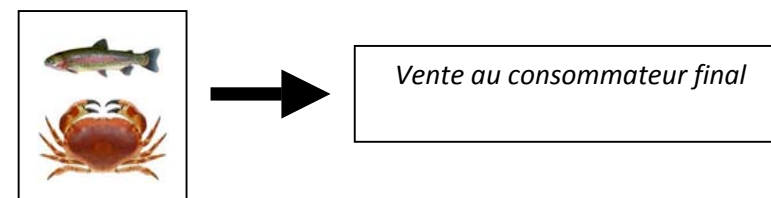


.....
AU-DELA DE LA PRODUCTION PRIMAIRE – à terre

Mareyage, HAM, entrepôt... **Remise directe** (poissonnerie, GMS, restaurant, traiteur) **et dérogatoires**

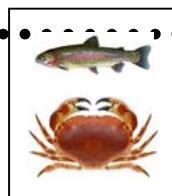


→ AGREMENT SSA NECESSAIRE



→ PAS d'agrément SSA nécessaire

.....
TRANSPORT



→ PAS d'agrément SSA nécessaire

ANNEXE III

tableaux par espèce de facteurs biotiques affectant la survie des crustacés en bassins de stockage

(d'après « Stockage et transport des crustacés vivants » Ifremer, 1994)

TOURTEAU & ARAIGNEE		
Facteur de survie	Valeur(s) optimale(s)	Valeur(s) létale(s)
TEMPERATURE	9 à 14 °C (milieu naturel) 8 à 12 °C (camion vivier)	< 4°C et > 17-18 °C
SALINITE	35 pour mille	< 30 pour mille
OXYGENE	À saturation	< 30% sursaturation
AMMONIAC (N-NH3)	< 0,2 mg/l	
CHARGE BIOTIQUE	100 à 120 kg/m ³	> 250 kg/m ³

HOMARDS		
Facteur de survie	Valeur(s) optimale(s)	Valeur(s) létale(s)
TEMPERATURE	Homard européen : 6 à 7 °C (milieu naturel) 8 à 12 °C (camion vivier) Homard américain : 4 à 6 °C	> 17-18 °C < 0°C et > 25 °C
SALINITE	35 pour mille	< 27-30 pour mille (homard européen) < 25 pour mille (homard américain)
OXYGENE	saturation	Sursaturation pour les 2 espèces < 30 % pour le homard américain
AMMONIAC (N-NH3)	< 0,1 mg/l	
CHARGE BIOTIQUE	< 1 mg/l	
NITRITES (N-NO2)	80 à 90 kg/m ³	> 120 kg/m ³
P-H	8	< 7,5

LANGOUSTES		
Facteur de survie	Valeur(s) optimale(s)	Valeur(s) létale(s)
TEMPERATURE	Langouste rouge : 9 à 12 °C (milieu naturel) 8 à 12 °C (camion vivier) Langouste verte en milieu naturel : 13 à 15 °C Langouste rose en milieu naturel : 17 à 18 °C	< 5°C et > 17-18°C < 4°C et > 20°C < 15°C
SALINITE	35 pour mille	< 28 pour mille
OXYGENE	saturation	< 30 % Sursaturation
AMMONIAC (N-NH3)	< 0,1 mg/l	
CHARGE BIOTIQUE	< 1 mg/l	
NITRITES (N-NO2)	80 à 90 kg/m ³	> 120 kg/m ³
P-H	8	< 7,5