

Vente de produits de la mer : des manquements à la réglementation à Lauricisque

Une opération de contrôle de la commercialisation des produits de la mer a été menée sous l'autorité du préfet, sur le port de pêche de Lauricisque à Pointe-à-Pitre. Cinq activités commerciales ont été contrôlées, mettant en lumière certains manquements aux règles d'hygiène et de santé.

Une opération interministérielle de contrôle de la commercialisation des produits de la mer a été menée sous l'autorité du préfet, sur le port de pêche de Lauricisque à Pointe-à-Pitre. Elle a rassemblé des agents de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), de la direction de la mer (DM) et de la douane. Sur les cinq activités commerciales contrôlées :

- Deux procès verbaux ont été dressés pour défaut de traçabilité des produits de la mer ;
- Trois rappels ont été faits sur les conditions de glaçage, d'étiquetage et la nature des matériels utilisés ;
- Un retrait volontaire a été demandé, ainsi que la destruction par le restaurateur d'une demi-douzaine de langoustes congelées en frais alors que le restaurant ne disposait pas du dispositif le permettant. Une mise en demeure a également été formalisée sur les aspects structurels de traitement des produits alimentaires par le restaurant.

Des amendes pouvant aller jusqu'à 22 500 €

Les produits de la mer font l'objet d'une consommation importante en cette saison de carême. Il est nécessaire que les professionnels appliquent résolument la réglementation et soient en mesure de produire les justificatifs attendus lors des contrôles afin de préserver l'activité des marins-pêcheurs et de garantir la sécurité alimentaire des consommateurs. En cas d'absence de pièces justificatives, d'infraction aux règles sanitaires ou de constat de sous-taille, les produits de la mer peuvent être saisis.

De plus, les contrevenants s'exposent à la fermeture administrative de leur activité et à des amendes administratives et pénales pouvant aller jusqu'à 22 500 €. Les opérations de contrôle vont se poursuivre dans les semaines à venir, dans le cadre du plan régional de contrôle des pêches maritimes et des produits de la mer.

Les dispositions réglementaires à respecter

- Régularité de l'activité professionnelle : les vendeurs présents sur les marchés à poissons doivent être en mesure de produire l'autorisation administrative délivrée par l'autorité compétente (Mairie...) du lieu de commercialisation, leur carte professionnelle délivrée par la chambre de commerce et d'industrie lorsqu'ils vendent en dehors de leur commune de domiciliation, ainsi que le récépissé de déclaration d'activité délivré par la direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DAAF) qui couvre les aspects sanitaires.

- **Traçabilité des produits de la mer** : la traçabilité des produits doit pouvoir être justifiée en produisant lors du contrôle les factures correspondantes permettant d'identifier le vendeur ainsi que l'acheteur et mentionner le détail des quantités vendues par espèce. Le vendeur, s'il n'est pas marin-pêcheur, doit être dûment déclaré auprès des services de la direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt.
- **Information du consommateur** : les étals doivent comporter des panneaux précisant le nom des espèces commercialisées, la zone de capture et le prix de vente correspondant.
- **Respect des règles sanitaires de manipulation et de conservation.** L'utilisation de planche en bois pour découper les produits de la mer est à proscrire. Les professionnels doivent utiliser des planches en matières plastiques prévues à cet effet. Les produits de la mer doivent être suffisamment glacés sur l'étal. Les restaurateurs ne doivent pas procéder à la décongélation des produits alimentaires directement à température ambiante mais utiliser une chambre froide positive. Les restaurateurs ne peuvent pas congeler des produits de la mer achetés en frais sauf s'ils disposent d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) et d'un appareillage adapté.

Source: <http://www.AGRIPCHE.com/> /08/04/2015