



### 3.4 POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Fiches produit

#### Contexte :

Deux cas se présentent :

✚ Les produits issus de la pêche de loisir (pêche de poissons, récolte de coquillages ou de crustacés) en mer, ainsi que sur la partie des fleuves, rivières ou canaux où les eaux sont salées, sont interdits à la consommation en restauration collective ([décret no 90-618 du 11 juillet 1990](#) relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisirs modifié par le [décret no 99-1163 du 21 décembre 1999](#)).

✚ La pêche de rivière, pour laquelle aucune réglementation spécifique n'existe hormis le permis de pêche. Cependant, s'il est proposé aux enfants et aux jeunes de cuisiner et de consommer le produit de leur pêche, il est indispensable de s'assurer que les produits sont aptes à être consommés. C'est pourquoi les organisateurs veilleront à se renseigner sur l'autorisation de pêcher et sur les conditions sanitaires locales auprès des préfetures avant d'entreprendre de telles activités (*exemple des restrictions de pêche sur le Rhône à la suite de la contamination des poissons au PCB ou polychlorobiphényles*).

#### Exemples de dangers à maîtriser :

Anisakis spp, Pseudoterranova spp, ver du hareng, ver de morue, ver de baleine. Selon les espèces et les lieux de capture, de 15 à 100 % des poissons de mer sont parasités par les larves d'anisakidés, parfois présentes en très grande quantité. Les céphalopodes présentent des taux moindres, de 20 à 35 %. L'homme se contamine en consommant poissons ou céphalopodes crus ou insuffisamment cuits.

Le virus de l'hépatite A. La contamination d'origine alimentaire est estimée être à l'origine de 18 % des cas d'hépatite A en France. Le rejet des eaux usées contaminées dans l'eau de mer peut être à l'origine d'une contamination des fruits de mer, en particulier des coquillages bivalves (palourdes, huitres, coques et moules).

Les arrêtes de poissons constituent le principal danger physique lié à l'alimentation. Les enfants, habitués à consommer des poissons surgelés sans arrêtes, doivent être avertis de la présence d'arrêtes quand il leur est proposé de consommer des poissons entiers ou des morceaux de poissons frais, par exemple.

#### Bonnes pratiques à mettre en place

#### Exigences :

S'assurer que les produits sont bien autorisés à la consommation. Produits achetés à des producteurs ou à des revendeurs autorisés à la vente grand public ou produits provenant de zones autorisées à la récolte de coquillages, zone A (art. R. 231-37 du code rural).

S'organiser dès l'achat, la pêche ou la récolte pour ne pas rompre la chaîne du froid, essentielle pour éviter le développement microbien.

#### Préconisations :

Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.

Il est préférable de consommer les poissons et les coquillages cuits.



**Cas particuliers**

:

**Traçabilité :**

Les conserves de poisson, sardines, thon, maquereaux, sont des produits stables, faciles à préparer et qui sont à recommander dans la situation de cuisine en plein air.

Le règlement de l'Union européenne no 104/2000 fixe trois mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage du poisson frais :

- ✚ la dénomination commerciale de l'espèce ;
- ✚ la méthode de production (capture ou élevage) ;
- ✚ la zone de capture.

Ces exigences s'imposent pour tous les produits proposés au détail au consommateur final, à l'exclusion des petites quantités écoulées directement par des pêcheurs ou des aquaculteurs.