



MAREYAGE | PERFECTIONNEMENT DES CONNAISSANCES DE LA FILIÈRE AMONT SUR SITE PORTUAIRE

OBJECTIFS | Maîtriser les savoirs essentiels sur les produits, la réglementation et les risques sanitaires

- Identifier les produits et les acteurs de la filière amont
- Appréhender les évolutions des filières et la réglementation CE
- Appréhender la relation fournisseur/acheteur/agréeur

PROGRAMME

- Présentation des filières pêche et aquaculture
 - Les chiffres clés
 - L'organisation européenne des marchés amont
 - Les évolutions actuelles et le Plan d'Avenir pour la Pêche
- Fonctionnement des activités pêche et première vente
 - Les différents métiers
 - Techniques et engins de pêche utilisés
 - Incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
 - Gestion de la ressource
 - Les pratiques durables et responsables
- Fonctionnement des criées
 - Organisation et vente
 - Les différents systèmes de vente
 - Normalisation des critères de fraîcheur et traçabilité amont
- Mareyage
 - Présentation de l'activité
 - Travail des produits et plan de maîtrise sanitaire
 - Réglementation spécifique et traçabilité
 - Évolution de l'activité
- Conchyliculture et pisciculture marine
 - Présentation des activités
 - Techniques et cycle d'élevage
 - Plan de maîtrise sanitaire et réglementation spécifique aux coquillages
 - Traçabilité et expédition
- Réglementation et normalisation spécifique aux produits de la mer
 - Synthèse des exigences des règlements CE 104/2000, 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005, 1379/2013
- Évaluation sensorielle de la fraîcheur des produits de la mer
 - Qualité et cotation organoleptique de la fraîcheur
 - Barème de cotation CEE 2406/96
 - Causes d'altération de la fraîcheur des produits
- Synthèse de la formation
- Test de validation des acquis

VISITES LIEES

Jour 1 :

- Visite criée de Roscoff
 - Normalisation des critères marchands à la première vente,
 - Tri des produits selon les catégories de fraîcheur réglementaires.

Jour 2 :

- Vente aux enchères criée de Roscoff
 - Fonctionnement des ventes à distance,
 - Entretien avec le directeur
- Visite atelier de mareyage Roscoff
 - Découpe et préparation des produits,
 - Agréage et respect du cahier des charges,
 - Stockage et expédition des produits vivants
- Visite et débarque d'un chalutier hauturier Roscoff
 - Entretien avec un patron artisan
- Rendez-vous avec le directeur de l'armement ou avec un patron pêcheur artisan
 - Difficultés de la pêche hauturière,
 - Politique qualité des chalutiers locaux

Jour 3 :

- Visite atelier cuisson, purification
 - Découpe et préparation du poisson,
 - Stockage des coquillages vivants, viviers à homards,
 - Atelier et process de cuisson des crustacés ;
- Visite établissement conchylicole
 - Production d'huîtres
 - Stockage et purification de bivalves



PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Etre en charge de la préparation et de l'agrèage des produits de la mer frais
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

MODALITES D'EVALUATION |

- Evaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

INTERVENANT |

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITES | *

- Durée : 21 heures sur 3 jours
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

* **CONTENU |** Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.