



## MAREYAGE | CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES FILIERES DE PRODUCTION

**OBJECTIFS** | Perfectionner la connaissance des participants sur la filière et les produits de la mer frais

- Initier la connaissance des participants sur les acteurs de la mise en marché des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture
- Connaître et reconnaître les principales familles et gammes
- Connaître les fondamentaux de la réglementation sanitaire

### PROGRAMME

- Connaissance des espèces marines
  - Classification poissons/crustacés/mollusques
  - Classification par famille
  - Biologie et morphologie par famille
  - Reconnaissance des 20/80 sur photos et sur site
  - Mode de production par famille
  - Présentation commerciale des produits
  - Dénominations commerciales des produits
  - Dénominations officielles
  - Tailles minimales biologiques et calibres de commercialisation
  - Reconnaissance et présentation des 20/80 de la gamme LS
- Les filières d'approvisionnement en produits sauvages
  - L'organisation européenne des marchés amont
  - Les différents métiers
  - Techniques et engins de pêche utilisés
  - PCP & pratiques durables/responsables
- Les acteurs de la mise en marché
  - Le fonctionnement des criées
  - Le travail du mareyeur
  - Réglementation spécifique et traçabilité
- La conchyliculture et la pisciculture marine
  - Présentation des activités ostréicoles, mytilicoles et salmonicoles
  - Réglementation spécifique aux coquillages
- Les spécificités des différentes filières d'approvisionnement
  - Le conditionnement des produits
  - Les règles d'étiquetage et la traçabilité
- Le respect de la réglementation sanitaire
  - Les exigences réglementaires : tailles minimales biologiques et calibres de commercialisation, origines et modes de production, températures réglementaires, DLC
  - Les BPH et la chaîne du froid
  - La traçabilité et l'étiquetage réglementaire
- Synthèse de la formation

**PRÉ-REQUIS** | Conditions de réussite

- Agréeurs, vendeurs, acheteurs de PDLM frais
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

### MODALITES D'EVALUATION

**INTERVENANT**

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

**MODALITES** | \*



**Qualiopi**  
processus certifié

☐  RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**fed|r**

formation | études | développement régional

☐

- ☐ 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
- ☐ Durée : 14 heures sur 2 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.



📍 ZA de Kerannou - 29250 Saint Pol de Léon ☎ 02 98 15 81 15 @contact@fedr.fr | www.fedr.fr

| SARL capital de 8 000 € - Siret 499 456 473 00010 - Organisme de Formation N°53 29 08206 29 déclaré auprès de la prefecture de Bretagne