

# La Normandie Gourmande

**EN  
SAVOIR  
PLUS**

LES MÉTIERS DE LA MER

## Mareyeur(euse)

### Son métier

Les produits de la mer n'ont aucun secret pour le/la mareyeur(euse) ! Il/elle achète de grandes quantités de poissons, coquillages, crustacés... fraîchement débarqués des navires, puis les expédie chez ses clients : poissonniers(ères), restaurateurs(trices), chefs de rayon dans les supermarchés...

### Ses missions

- Acheter des produits de la mer, sous les halles à marée, directement aux pêcheurs ou depuis son bureau
- Organiser le travail des agents de marée : préparation, découpe et emballage des produits de la pêche
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de qualité sanitaire
- Trier les poissons, les vider, les nettoyer, leur couper la tête
- Les préparer : découper des filets, des pavés...
- Les disposer dans des caisses ou des bourriches, dans de la glace ou sous vide
- Étiqueter chaque lot (ou caisse) pour assurer sa traçabilité, c'est-à-dire pouvoir



identifier son origine et son parcours

- Vendre les produits à ses clients en France et à l'étranger
- Expédier la marchandise à ses clients : grossistes, poissonniers(ères), restaurateurs(trices)...

### Sa formation

- CAP Mareyage
- CQP Employé polyvalent des produits de la mer

### Ce métier pourrait te plaire si :

- Tu es « lève-tôt »
- Tu sais prendre des initiatives et des décisions
- Tu aimes les défis et la compétition
- Tu es habile de tes mains
- Tu es précis(e) et minutieux(se)
- Tu as de l'énergie
- Tu aimes cuisiner
- Tu es rapide et efficace



## Imagine...

Alice est mareyeuse. À 5 h 30 du matin, à la criée, elle est déjà bien réveillée ! À l'aide d'un boîtier, elle essaye d'acheter les lots de poissons qu'elle a repérés. Mais, parfois, les enchères montent, car d'autres mareyeurs sont intéressés par les mêmes produits qu'elle !