D1119
MAREYEUR / MAREYEUSE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Grossiste en produits de la mer
- Premier acheteur / Première acheteuse des produits de la mer

Définition

Situé à l'interface entre la production et les marchés, le mareyeur aussi appelé « premier acheteur », assure la première valorisation commerciale des produits de la mer, en garantissant leur qualité, leur traçabilité et leur mise à disposition rapide à ses clients ; il joue un rôle stratégique dans la structuration des flux, la valorisation des espèces débarquées et la performance économique de l'ensemble de la filière pêche, il est un intermédiaire technique et commercial chargé d'écouler quotidiennement les produits de la pêche et de l'aquaculture, principalement frais.

- Dispose d'un savoir-faire pointu sur les produits de la mer (tri, découpe, filetage, conditionnement) ainsi que sur la logistique d'expédition
- Valorise les produits en triant les lots, en affinant les calibres, en préparant les poissons (entiers, vidés, étêtés ou filetés)
- Adapte les conditionnements aux besoins des clients, dans le respect strict de la chaîne du froid
- Réalise les achats en criée, préparation et transformation primaire
- Gère la qualité et la traçabilité, la logistique et l'expédition

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans diplôme mais, mais requiert une bonne connaissance des espèces, des normes sanitaires, de la découpe, des normes d'hygiène etc.
Une formation spécialisée marine, poissonnier, pêche peut être demandée.

Certifications et diplômes :

- CQP acheteur vendeur marée

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières
- Négocier des conditions commerciales
- Commercialiser des produits alimentaires
- Analyser les tendances du marché des produits de la mer
- Identifier, traiter une demande client

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Acheter les produits de la mer à la criée, en présentiel ou à distance Transition numérique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Contrôler la qualité des produits reçus
- Assurer la traçabilité des produits
- Organiser la transformation et le conditionnement des produits de la mer avant expédition aux clients
- Traiter les commandes et gérer la logistique de distribution

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Effectuer la vente en gros de produits frais
- Développer et fidéliser la relation client
- Promouvoir les produits locaux et durables Transition écologique
- Veiller à la satisfaction du client
- Etablir des partenariats avec des pêcheurs locaux

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer le respect des normes sanitaires
- Optimiser l'utilisation de l'énergie dans les installations — Transition écologique
- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Recycler et valoriser des déchets ou produits — Transition écologique
- Proposer des solutions pour réduire l'empreinte écologique — Transition écologique
- Optimiser l'utilisation des matériaux pour réduire les déchets de production — Transition écologique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Surveiller la température des zones de stockage
- Traiter les commandes de clients et organiser les priorités de production
- Organiser une opération logistique de transport
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de réactivité
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de négociation commerciale

Domaines d'expertise

- Gestion des stocks de poissons
- Techniques de découpe et de filetage des poissons
- Variétés des céphalopodes

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Normes et procédés

- **Chaîne du froid**
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Produits, outils et matières

- **Caractéristiques des produits de la mer**
- Variétés de coquillages
- Variétés de poissons
- Variétés de crustacés
- Utilisation d'équipements de mesure

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En zone frigorifique
- En zone portuaire
- Port d'équipement d'hygiène
- En atelier
- Exposition à de basses températures
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail le samedi
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité
- Horaires annuels

Publics spécifiques

- Clientèle d'entreprises

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution
- Agriculture et élevage
- Industrie - Alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail