

Cahier des charges
« Bar de ligne », « Maigre de ligne »,
« Poissons de ligne »

Organisation de producteurs :

Fonds Régional d'Organisation du Marché du Poisson du Sud-Ouest

Groupement qualité :

Association de Promotion des Produits de la Mer de Qualité

L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS FROM SUD-OUEST

Le FROM Sud-Ouest est une organisation de producteurs reconnue au sens de la réglementation communautaire dont l'objet est notamment d'assurer la gestion des activités de pêche de ses membres pour permettre une exploitation durable des ressources halieutiques. Elle est composée de 100 navires qui débarquent annuellement 11 500 tonnes pour un Chiffre d'affaires de 48 millions d'euros.

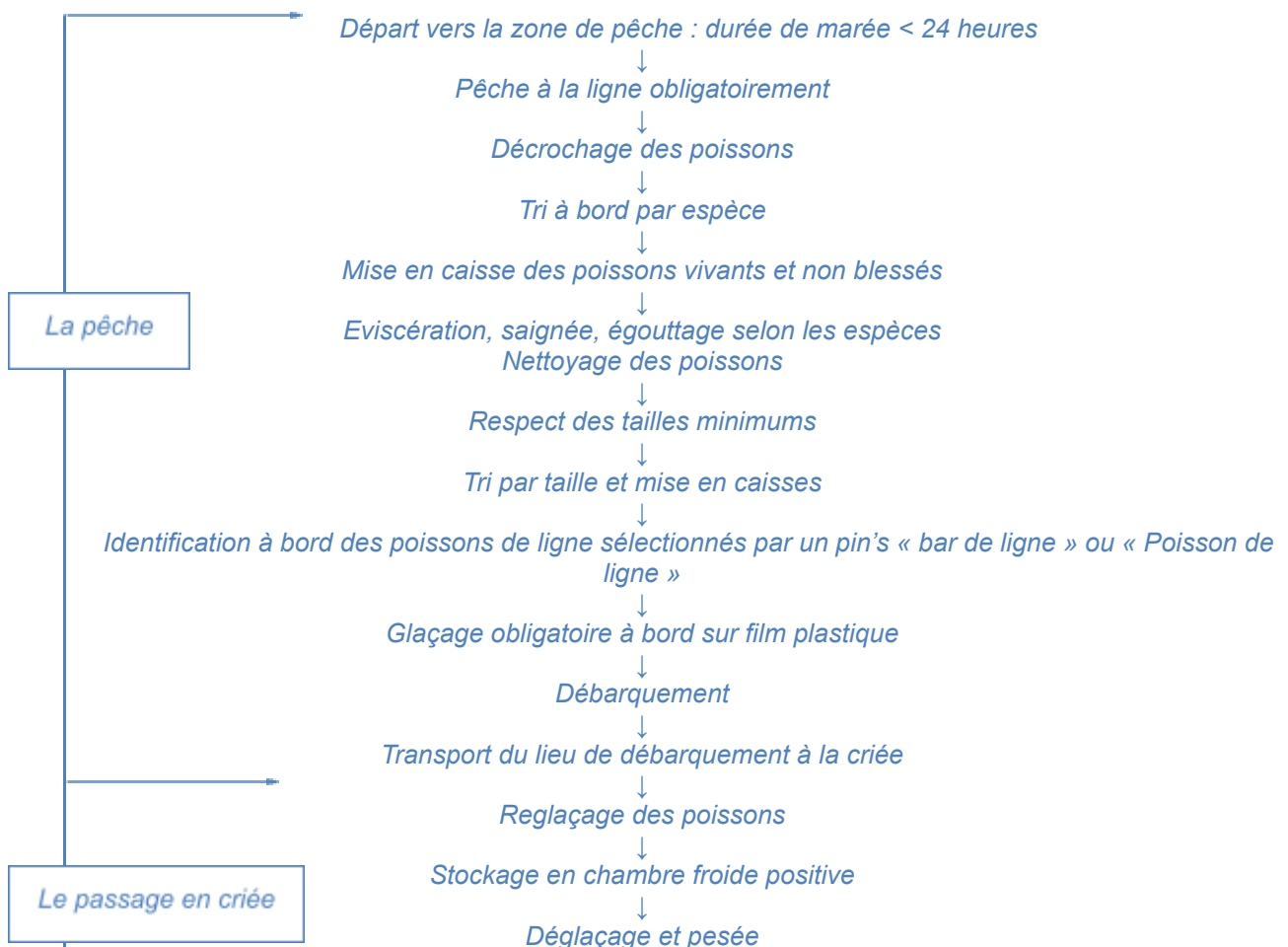
LE GROUPEMENT QUALITÉ APROMER

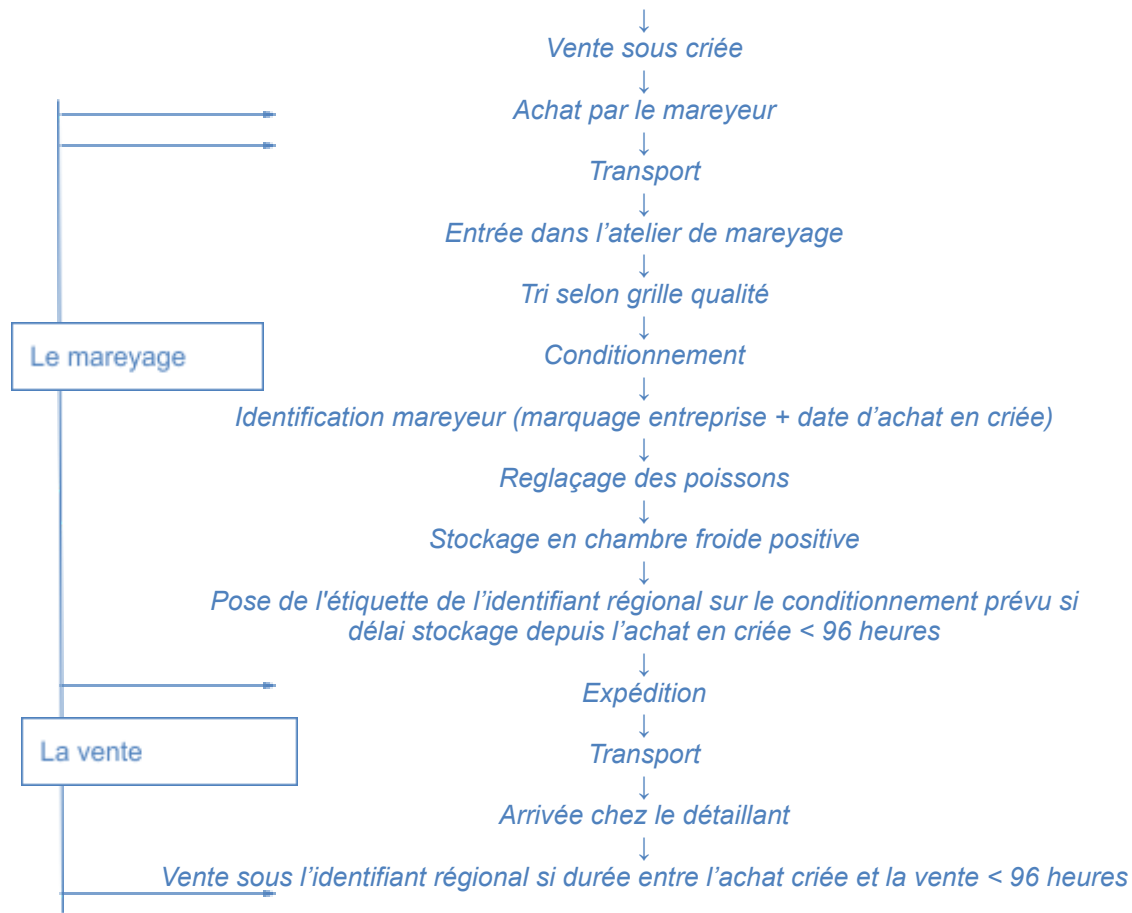
Afin de promouvoir une image de qualité et de fraîcheur du poisson débarqué, l'Association de PROMotion des produits de la MER (APROMER) a décidé d'engager plusieurs programmes qualité visant à la formalisation et à l'amélioration des pratiques dans la filière, de la pêche à la mise en marché.

Ce cahier des charges repose sur une adhésion volontaire individuelle, mais s'inscrit dans une logique professionnelle collective regroupée au sein de l'Association de PROMotion des produits de la MER de qualité (APROMER).

PRODUIT(S) CONCERNÉ(S) PAR LA DEMARCHE

Les produits concernés par le présent cahier des charges sont les poissons pêchés à la palangre (ligne de fond). Seules les espèces suivantes sont labellissables sous l'identifiant régional : Bar Commun, Maigre, Bar moucheté, lieu jaune, merlan, daurade royale, dorade grise, sar commun, raies et congre.





CRITÈRES QUALITÉ DE LA DÉMARCHE

Critères	Produit identifié : poissons de ligne
Sélection des professionnels	Professionnels habilités (adhésion à l'association, validation des méthodes de travail) Pêcheurs et criées implantés en Nouvelle-Aquitaine
Zone de pêche	Golfe de Gascogne Durée de la marée limitée à 24H
Etat du poisson à la remontée des lignes	Le poisson doit être remonté vivant à bord
Sélection des poissons	Poissons respectant les tailles d'identification (souvent supérieures aux tailles minimales de captures), poissons non blessés. <u>Démarche maigre de ligne</u> : Poissons de 500 g minimum
Traitement du poisson à bord	Hygiène du personnel, des manipulations, des contenants et des équipements
Traitement du poisson à bord	Saignée des bars et bars mouchetés Eviscération des lieux jaunes, des merlans, des congres, des raies (facultatif).
Traitement du poisson à bord	Contenant en matériau agréé pour le contact alimentaire. Rangement en caisse sur une seule couche des poissons
Traitement du poisson à bord	Glaçage à bord dans les meilleurs délais sous film plastique, ou stockage en vivier jusqu'au glaçage

Qualité organoleptique	Poissons de qualité Extra
1ere mise en marché	Vente en criée de Nouvelle-Aquitaine obligatoire (hygiène) Vente sous l'appellation « pin'sé »
Conditionnement de l'atelier de mareyage	Hygiène du personnel, des manipulations, des contenants et des équipements. Glaçage des poissons Conditionnement en matériau agréé pour le contact alimentaire. Continuité de la chaîne du froid Approvisionnement en criée charentaise.
Sélection des poissons par le mareyeur	Délai de vente pour les mareyeurs <96h après l'achat en criée Sélection selon les critères de fraîcheur extra
Identification des caisses par le mareyeur	Indications réglementaires Non du produit : ex. maigre de ligne
Vente au consommateur	Délai de vente pour les poissonniers <96 h après l'achat en criée Qualité Extra obligatoire
Information du consommateur	« Pêché dans le Golfe de Gascogne » Présence du pin's : nom de la criée
Transport/expédition	Hygiène et rapidité Respect de la chaîne du froid
Traçabilité	Du bateau au poissonnier (identification individuelle des poissons par un pin's, déclaration des pêches, enregistrements, étiquette numérotée)
Contrôles	Contrôles réglementaires Plan de contrôles CDC

PROCÉDURE D'HABILITATION

La procédure d'habilitation respecte les étapes suivantes :

- 1/ L'opérateur désirant être habilité doit adhérer au groupement qualité.
- 2/ Une visite d'habilitation est organisée au cours de laquelle le cahier des charges est remis au demandeur.
- 3/ Trois cas se présentent alors selon le résultat de l'audit :
 - conforme : le demandeur est habilité,
 - conforme avec réserve : dès que le demandeur a levé la réserve, il est habilité (sans nouvelle visite),
 - non conforme : le demandeur n'est pas habilité. Il peut néanmoins renouveler sa demande ultérieurement.

TRAÇABILITÉ

La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un produit au moyen d'une identification enregistrée.

Le système de traçabilité comprend les éléments suivants :

- Documents d'identification des lots permettant de retrouver l'origine du lot et son historique,
- Comptabilité matière.

LES MESURES DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE DU PRODUIT

L'objectif des contrôles est :

- de vérifier le respect des critères du cahier des charges
- d'assurer la traçabilité des produits qui permet de garantir leur origine auprès des consommateurs.

Les critères définis dans le cahier des charges peuvent être contrôlés à bord des bateaux, au débarquement, ou en criée.

Critères de non conformités majeures :
Concernant la fraîcheur du poisson : Durée de pêche > 24 h Technique de pêche à la ligne non respectée Qualité ne correspondant pas aux critères du cahier des charges (taille, qualité Extra) Délai expédition par mareyeur sous marque commerciale > 96 h suivant l'achat en criée Délai vente au consommateur sous marque commerciale > 96 h suivant l'achat en criée
Rupture de la chaîne du froid
Origine hors Nouvelle-Aquitaine
Erreurs de traçabilité (opérateur non habilité, zone de pêche non respectée et étiquetage non conforme)

LA GESTION DES RÉCLAMATIONS

Une réclamation est une observation négative, formulée sur le produit ou sur la démarche qualité par un utilisateur ou un consommateur, auprès d'un opérateur.

L'opérateur faisant l'objet de la réclamation doit en informer le groupement qualité.

Le traitement des réclamations est réalisé par le groupement qualité qui examine le bien-fondé de la demande et décide de son traitement qui peut induire une non-conformité.

Toute réclamation impose une réponse systématique au porteur de la réclamation.

Etapas	Caractéristiques explicites	Critères d'habilitation
<u>Pêche</u>		
Adhésion et inscription	<p>Bateaux immatriculés en Nouvelle-Aquitaine</p> <p>Inscription aux affaires maritimes, quartiers de Nouvelle-Aquitaine et possédant une qualification conforme aux exigences requises dans le décret N°93-1342 du 28 décembre 1993.</p> <p>Adhésion à l'APROMER.</p>	X
Matériel de capture	<p>Seule la présence des engins de pêche de ligne, en bon état (palangre ou ligne de traîne) est autorisée. Cependant la présence d'un chalut pour la pêche des appâts pourra être tolérée.</p> <p>Utilisation de matériel permettant une manutention rapide ainsi qu'un nettoyage efficace.</p>	X
La capture	<p><input type="checkbox"/> Respect de la technique de pêche à la ligne</p> <p><input type="checkbox"/> Durée de marée inférieure à 24 h,</p> <p><input type="checkbox"/> Respect de la zone de pêche « Sud – Gascogne ».</p> <p>Le poisson étant un produit très périssable, sensible aux chocs et aux altérations diverses, il est recommandé de manipuler le poisson avec le plus de soin possible, de limiter les manutentions, les « tassages » excessifs (poids de glace, nombre de poissons / caisse...) et la durée totale du processus. En effet, les chocs altèrent la structure et la cohésion de la chair et la pression peut induire le rejet des fèces (ou excréments) qui contiennent des bactéries d'altération.</p>	

<p>Sélection des poissons</p>	<p>Les poissons sont décrochés des hameçons et triés.</p> <p>Seuls les poissons relevés vivants et non blessés sont retenus pour la démarche qualité.</p> <p>Les poissons sélectionnés sont ensuite déposés en caisse.</p> <p>Le tri avant la pose du pin's s'effectue sur des critères visuels, selon l'apparence physique des poissons. Les poissons doivent répondre aux critères de fraîcheur Extra.</p> <p>Le résultat de ce tri est la sélection de poissons dont l'intégrité physique est préservée (peau non abîmée, bouche intègre, pas de blessure).</p>	
<p>Taille minimale d'identification</p>		

	<p>Pour être indentifiable, les poissons doivent répondre aux critères de poids et de tailles minimales :</p> <p><u>- Démarche Bar de ligne</u></p> <p>Bar Commun : Taille minimale de 40 cm</p> <p><u>-Démarche Poissons de ligne</u></p> <p>Bar moucheté : taille minimale de 36 cm</p> <p>Lieu jaune (vidé) : poids minimal de 500 g</p> <p>Merlan (vidé) : poids minimal de 350 g (tailles 3 et 4 exclues)</p> <p>Dorade Royale : poids minimal de 500 g (tailles 3 et 4 exclues)</p> <p>Dorade grise : poids minimal de 300 g (taille 4 exclue)</p> <p>Congre (vidé) : poids minimal de 5 Kg (taille 3 exclue)</p> <p>Raies : poids minimal de 3 Kg (tailles 3 et 4 exclues)</p> <p>Sar commun : poids minimal de 500 g (tailles 3 et 4 exclues)</p> <p>Maigre : poids minimal 500 g ou taille minimale 38 cm (taille 4 exclue)</p>	
<p>Eviscération, saignée, lavage et nettoyage de l'estomac</p>		

Éviscération des lieus jaunes, merlans et congres, éviscération facultative d

Lieus jaunes, merlans et congres doivent être éviscérés à bord dans les plus brefs délais après leur capture. L'éviscération se pratique à l'aide d'un outil aiguisé, à lame inoxydable et propre. L'éviscération doit être totale (cœur et viscères compris) et soigneuse. Il faut faire attention à ne pas blesser le péritoine. L'éviscération sert, en effet, à éliminer une source importante de bactéries et d'enzymes qui dégradent la chair du poisson.

L'éviscération des raies est facultative. Si les raies sont éviscérées, leur foie peut être conservé sous glace.

Saignée des bars mouchetés et bars francs

La saignée est une opération essentielle pour la qualité du produit final. La saignée doit être réalisée sur des poissons vivants afin d'éviter la présence de tâches au niveau de la chair et d'améliorer la conservation.

La qualité de la saignée dépend à la fois du geste technique et du temps d'écoulement du sang.

La saignée doit être réalisée par une piqûre derrière l'ouïe avec la pointe du couteau :

* à l'aide d'un outil aiguisé, à lame inoxydable, propre (rincé à l'eau de mer propre prélevée hors des ports) et désinfecté

* sur une surface propre, lisse (matériel limitant la prolifération bactérienne) et désinfectée

* en veillant à la bonne hygiène du personnel (lavage des mains, vêtements, surfaces en contact avec le produit).

Le poisson saigné doit être déposé dans un bac pendant un temps suffisant (30 minutes maximum) pour assurer un bon écoulement du sang.

Rinçage des poissons à l'eau propre

	<p>Tous les poissons, éviscérés ou non, saignés ou non, doivent être rincés abondamment à l'eau de mer salubre (prélevée hors des ports).</p> <p>Elle doit être effectuée sous une pression suffisante qui permet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. d'éliminer le sang du poisson vite coagulé, en particulier au niveau des ouies et sur le corps du poisson, 2. de parfaire la saignée, 3. de vider le contenu de l'estomac du poisson. <p>Egouttage des poissons sur une seule couche</p> <p>Les poissons doivent ensuite être égouttés quelques minutes dans un bac ajouré, face ventrale vers le bas pour les poissons éviscérés. Les poissons doivent être disposés sur une seule couche afin d'éviter le mélange des écoulements (sang, eau de lavage) et de limiter les contaminations croisées.</p> <p>Contenants propres</p> <p>Les contenants multi-usages ainsi que le matériel et les outils doivent être rincés à l'eau de mer propre (puisée hors du port) entre chaque utilisation.</p> <p>Chaque jour, il faudra pratiquer systématiquement un nettoyage des zones de travail du bateau et une désinfection des bacs utilisés.</p>	
Le tri par taille et la mise en caisse	Tri par taille des poissons	
	<p>Les poissons sont triés par taille, quand le nombre de poissons est suffisamment important pour remplir plus d'une caisse.</p>	

	<i>Lieu Jaune (vidé) :</i>	<i>Merlan (vidé) :</i>	<i>Dorade royale :</i>	<i>Dorade grise :</i>	<i>Bar moucheté :</i>
T 1	5 kg et plus	plus de 500 g	1 kg et plus	800 g et plus	1 kg et plus
T 2	de 3 g à 5 kg	de 350 g à 500 g	de 500 g à 1 kg	de 500 g à 800 g	de 500 g à 1 kg
T 3	de 1,5 kg à 3 kg			de 300 g à 500 g	
T 4	De 500 g à 1,5 kg				

	<i>Maigre :</i>	<i>Congre (vidé) :</i>	<i>Raies :</i>	<i>Bar commun :</i>	<i>Sar commun :</i>
T 1	2 kg et plus	7 kg et plus	5 kg et plus	2kg et plus	1 kg et plus
T2	De 1 à 2kg	De 5 kg à 7 kg	De 3 kg à 5 kg	De 1 kg à 2kg	de 500 g à 1 kg
T3	De 500 g à 1 kg				

Stockage des poissons en caisses propres

Les poissons identifiés sont stockés dans des caisses adaptées, conformes à cette utilisation.

Les caisses doivent être stockées à l'abri ; en effet, le vent et le soleil sont responsables du dessèchement du poisson, de l'altération de son aspect et accélèrent le phénomène de rancissement.

Ces caisses sont nettoyées et désinfectées chaque jour.

	<p>Stockage en caisse sur une seule couche</p> <p>Il est préférable que les poissons soient rangés en une seule couche pour limiter l'écrasement et améliorer la qualité du glaçage.</p> <p>Lorsque les caisses embarquées sont les caisses utilisées en criée, le filmage est obligatoire à bord. Les films doivent être adaptés au contact alimentaire et ne doivent être utilisés qu'une seule fois. De même, les poissons seront arrimés sur une seule couche.</p>	
Glaçage à bord		X
	<p>Glaçage des poissons à bord dans les meilleurs délais</p> <p>L'utilisation de vivier est possible dans la mesure où les modalités de glaçage décrites ci-après sont respectées.</p> <p>Le glaçage est un très bon moyen de conservation des poissons : il permet l'abaissement du produit en température. Ainsi, le glaçage permet de ralentir la prolifération bactérienne. Plus le délai avant glaçage est court, plus la fraîcheur du poisson sera conservée. Le maigre étant essentiellement pêché les mois d'été, cette étape revêt une importance toute particulière. Le glaçage doit intervenir à bord dès que possible.</p> <p>La quantité de glace doit être limitée pour éviter l'écrasement mais suffisante pour permettre de bons échanges thermiques. La quantité idéale est d'1 kg de glace pour 1 kg de poisson, dans tous les cas le pourcentage de glace doit être supérieur ou égal à 30 % de la masse de poisson.</p>	X

En aucun cas, l'utilisation d'une couverture humide ne pourra remplacer le glaçage. En effet, si la couverture n'est pas nettoyée systématiquement en fin de marée, elle favorisera le développement de bactéries.

Utilisation de glace propre

L'approvisionnement en glace s'effectue obligatoirement dans une criée adhérente.

Mais il convient de prendre les précautions d'usage en matière d'hygiène pour tout ce qui touche à l'utilisation de glace : état des contenants, pollution par des corps étrangers...

Les bateaux n'étant pas équipés de glacières peuvent embarquer de la glace dans des bacs propres et maintenus à l'abri du soleil par des bâches.

D'une façon générale, la glace ne doit pas reposer directement sur le poisson et il est demandé aux pêcheurs d'utiliser des films de protection.

Filage des poissons

La glace ne doit pas reposer directement sur le poisson. Il est demandé aux pêcheurs d'utiliser des films de protection.

En aucun cas, l'utilisation d'une couverture humide ne pourra remplacer le glaçage, étant donné les risques bactériologiques qu'elle peut contenir.

Glaçage moins d'une heure après la saignée ou conservation des bars en vivier puis glaçage

Le glaçage est un très bon moyen de conservation des poissons : il permet l'abaissement du produit en température. Ainsi, le glaçage permet de ralentir la prolifération bactérienne. Plus le délai avant glaçage est court, plus la fraîcheur du poisson sera conservée.

La quantité de glace doit être limitée pour éviter l'écrasement mais suffisante pour permettre de bons échanges thermiques. La quantité idéale est d'1 kg de glace pour 1 kg de poisson, dans tous les cas le pourcentage de glace doit être supérieur ou égal à 30 % de la masse de poisson.

L'approvisionnement en glace s'effectue obligatoirement dans une criée adhérente.

D'une façon générale, la glace ne doit pas reposer directement sur le poisson et il est demandé aux pêcheurs d'utiliser des films de protection.

En aucun cas, l'utilisation d'une couverture humide ne pourra remplacer le glaçage. En effet, si la couverture n'est pas nettoyée systématiquement en fin de marée, elle favorisera le développement de bactéries.

Deux options et deux seulement sont possibles :

1^{ère} option : les bars de ligne sont conservés vivants à bord dans des viviers, ils sont saignés moins d'une heure avant le débarquement et vendus en criée dans les deux heures qui suivent le débarquement. Si ce délai excède 2 heures (cas des week-ends ou des jours fériés), le bar doit obligatoirement être glacé pendant son stockage ; dans ce cas, le poisson doit impérativement rester glacé jusqu'à la vente. Après la vente, les bars doivent être reglacés par les mareyeurs.

	<p><u>2^{ème} option</u> : les bars ne sont pas conservés dans des viviers ; dans ce cas, la saignée doit intervenir le plus rapidement possible après le décrochage et le glaçage doit se faire impérativement à bord moins d'une heure après la saignée (à quai éventuellement, seulement si le délai d'une heure après la saignée est respecté). Les poissons doivent rester glacés jusqu'à la vente. Après la vente, les bars doivent être reglacés par les mareyeurs.</p>	
<p>Le débarquement</p>	<p>Débarquement et vente en criée charentaise habilitée</p> <p>Le débarquement s'effectue obligatoirement dans une criée adhérente située en Nouvelle-Aquitaine. Cependant, des dérogations seront possibles en cas de tempête pour les débarquements sur l'île d'Oléron. Il s'agira d'en informer la criée et de veiller à ce que les produits soient transportés dans des camions agréés par les Services vétérinaires.</p> <p>Les produits sont obligatoirement vendus dans la criée agréée d'un des 3 ports picto-charentais : La Rochelle, La Cotinière et Royan.</p> <p>Soin au débarquement</p> <p>Le déchargement doit s'effectuer avec le plus de soin possible (pas de choc, rapidité des manutentions...) afin d'éviter la dégradation de la qualité du poisson.</p> <p>Si les produits ne sont pas en caisse de criée, le pêcheur doit trier ses poissons par taille (selon les règles définies ci-après) et les disposer dans des bacs adaptés à leur taille.</p> <p>Les bacs propres utilisés sont fournis par la criée et ont été stockés dans un lieu abrité.</p>	

Les poissons sont disposés sur une seule couche.

Sauf dispositif spécifique à préciser (par exemple l'utilisation d'une chambre froide à atmosphère humide), il faut, dans un souci de qualité, réaliser l'opération de glaçage qui s'effectue en deux couches : une couche au fond du bac et une couche sur le film recouvrant le poisson (quantité de glace égale ou supérieure à 30 % du poids des poissons)

Identification des caisses par une étiquette ETPQ

Ces bacs sont identifiés par une étiquette mentionnant au minimum l'espèce, le bateau, la taille, la qualité et sont enregistrés par la criée.