

REFERENTIEL

COQUILLE SAINT JACQUES


Entière et Fraîche

LABEL ROUGE

01 JUL. 2008

Bureau des signes de qualité
et de l'agriculture biologique

- C1 : Coquille coraillée à + 80% et rendement en noix minimum de 1kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles.
- C2 : Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.
- C3 : Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.
- C4 : Traçabilité du bateau à l'étal.

	DEMANDEUR	ORGANISME CERTIFICATEUR
STRUCTURE	NORMANDIE FRAICHEUR MER	QUALITE FRANCE SA
ADRESSE	10, avenue du Général De Gaulle 14520 PORT EN BESSIN Cedex	Le Guillaumet 92046 PARIS LA DEFENSE
DATE	05 décembre 2006	
NOM	Dimitri ROGOFF, Président	
SIGNATURE		

Version :

version	date	modifications	Rédacteur	Vérificateur ou approuvateur
1	06/11/00		D. LAMORT	A. MANNER
2	18/12/00	Globale	A. MANNER	BVQI
3	16/03/01	Partielle	A. MANNER	BVQI
4	22/11/01	Partielle	A. MANNER	BVQI
5	26/03/02	Partielle	A. MANNER	BVQI
6	17/05/02	Partielle	A. MANNER	BVQI
7	06/06/02	Partielle	A. MANNER	Qualité France SA
8	16/08/04	Partielle	D. LAMORT	Qualité France SA
9	27/05/05	Partielle	A. MANNER	Qualité France SA
10	17/01/06	Partielle	A. MANNER	Qualité France SA
11	21/11/06	Partielle	A. MANNER	Qualité France SA
12	05/12/06	Partielle	A. MANNER	Qualité France SA
13	30/06/08	Partielle	A. MANNER	

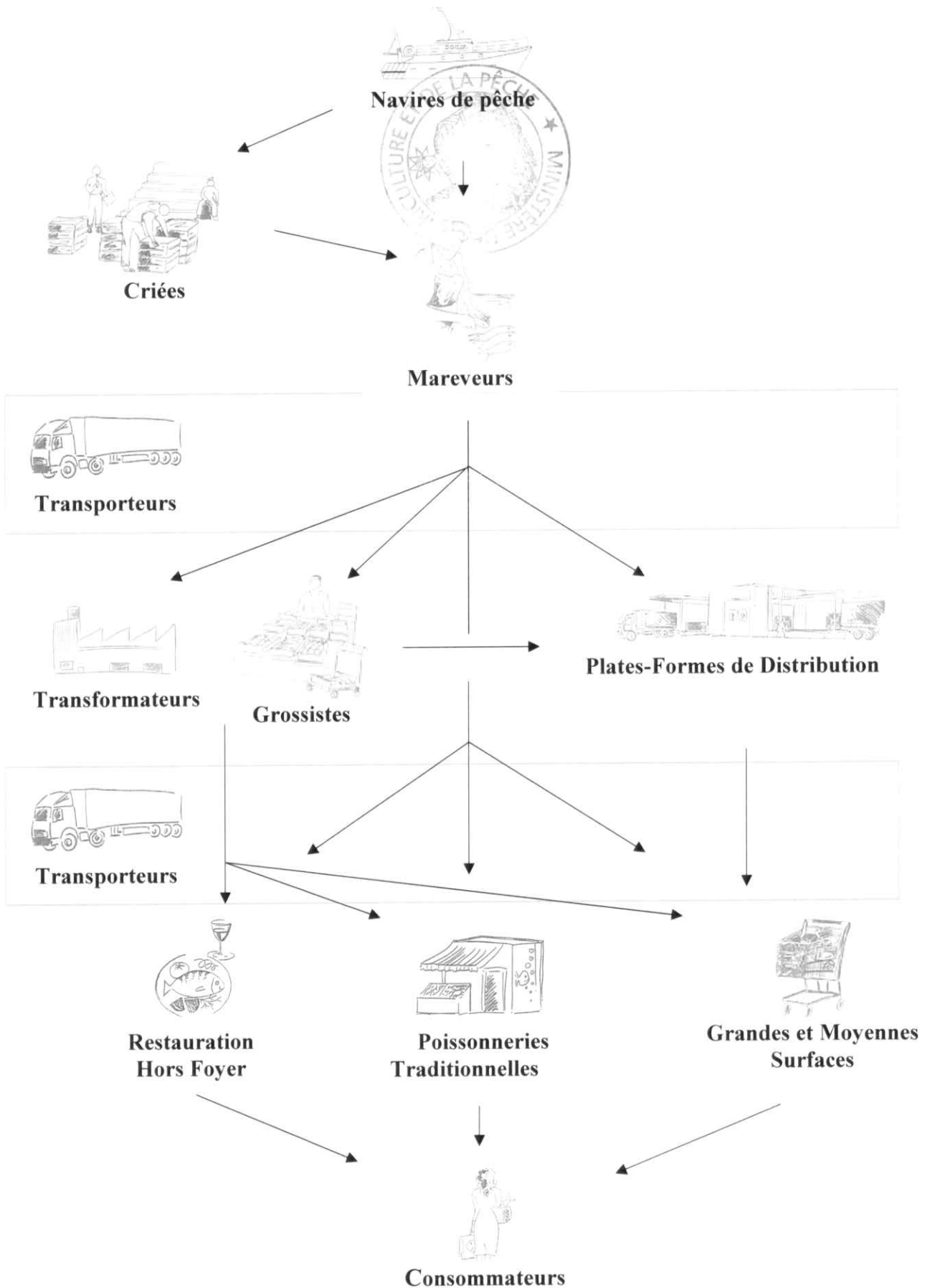
SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
I. PRESENTATION GENERALE.....	3
I.1. PRESENTATION DE LA FILIERE PECHE FRAICHE	3
I.2. PRESENTATION DU DEMANDEUR.....	4
I.3. PRESENTATION DU PRODUIT STANDARD ET DE SON MARCHÉ.....	9
I.4. PRESENTATION DE LA DEMARCHE	15
II. DEFINITION DU PRODUIT.....	22
II.1. GENERALITES.....	22
II.2. CARACTERISTIQUES IMPLICITES.....	23
II.3. CARACTERISTIQUES EXPLICITES.....	24
II.4. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNIQUEES.....	25
III. PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS.....	26
IV. SCHEMA DE VIE.....	27
V. ACTIONS DE MAITRISE ET DE SURVEILLANCE.....	28
VI.1. ETAPE 1 : PECHE.....	29
VI.2. ETAPE 2 : CRIEE.....	37
VI.3. ETAPE 3 : MAREYAGE.....	40
VI.4. ETAPE 4 : TRANSPORT	48
VI.5. ETAPE 5 : MARCHÉ DE GROS.....	50
VI.6. ETAPE 6 : POISSONNERIE / DETAILLANTS – PRESENTATION AU CONSOMMATEUR.....	51
VI. CONDITIONNEMENT.....	53
VII. ETIQUETAGE ET COMMUNICATION.....	53
VIII.1. CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES	53
VIII.2. PROMOTION ET GESTION DE LA MARQUE.....	53
VIII.3. ETIQUETTE DE CERTIFICATION	54
VIII.4. GESTION DES ETIQUETTES	54
VIII. TRAÇABILITE.....	55
IX. COMPTABILITE MATIERE	57



I. PRESENTATION GENERALE

I.1. PRESENTATION DE LA FILIERE PECHE FRAICHE



I.2. PRESENTATION DU DEMANDEUR

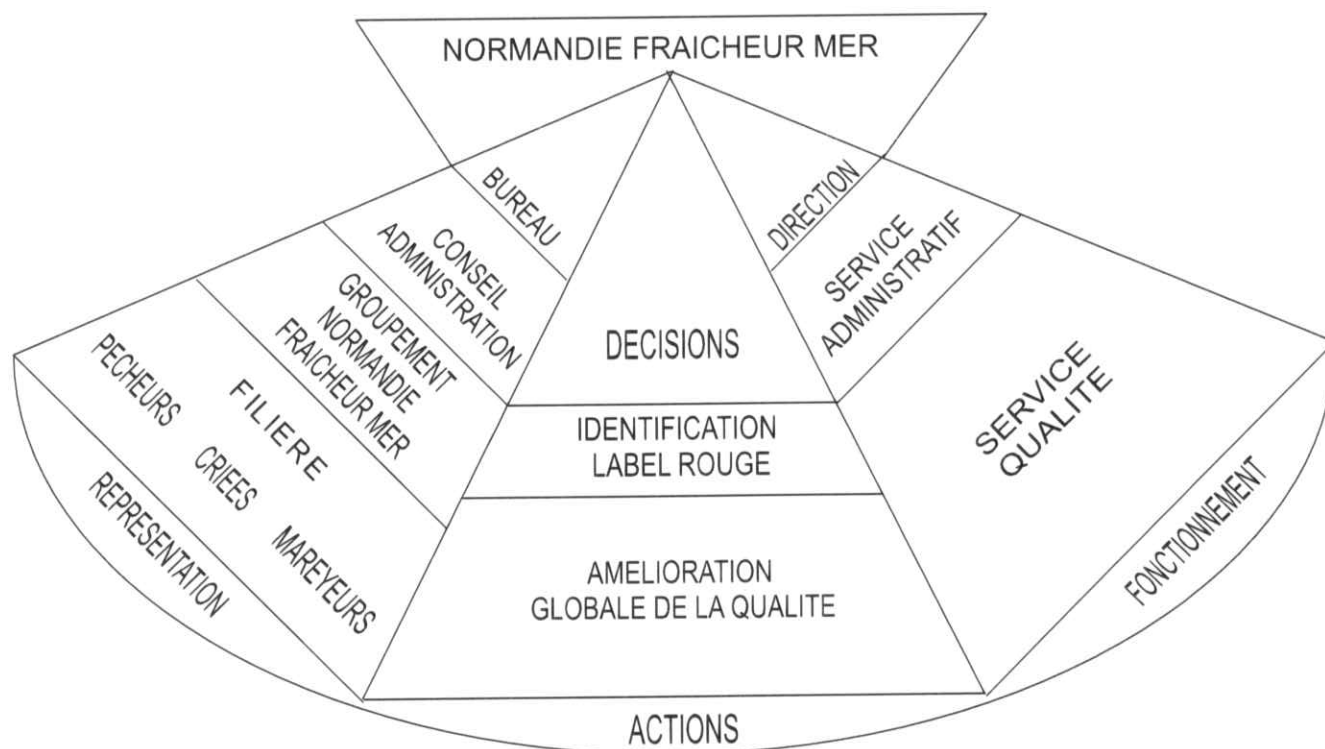
I.2.1. Nature et objet du groupement

Normandie Fraîcheur Mer (NFM) est un groupement interprofessionnel, constitué en une association loi 1901, qui regroupe les pêcheurs, mareyeurs et organismes gestionnaires des criées qui ont la volonté de s'impliquer dans la démarche qualité de la filière pêche.

Créé en novembre 1998, Normandie Fraîcheur Mer a pour missions de définir une politique en faveur de la qualité dans la filière pêche de Basse-Normandie, d'animer la démarche qualité, de réaliser ou coordonner toutes les actions d'amélioration en faveur de la qualité sur l'amont de la filière.

Les grandes missions pour les années à venir s'articulent autour de l'amélioration de la qualité des productions, la recherche de l'obtention d'un signe officiel de qualité pour la coquille Saint Jacques, espèce sur laquelle les efforts du groupement ont principalement porté depuis sa création.

Le schéma ci-dessous présente la structure du groupement et ses actions au sein de la filière



Le groupement, à qui a été confié l'animation de la démarche qualité, a pour volonté d'intervenir sur l'ensemble de la filière pêche. C'est donc l'ensemble de la filière (pêcheurs, mareyeurs et criées) qui est représentée parmi les adhérents de l'association, sur la base d'une adhésion collective et volontaire.

I.2.2. Historique du groupement

La création du groupement interprofessionnel Normandie Fraîcheur Mer remonte au 28 novembre 1998, à l'initiative de l'Organisation des Producteurs de Basse-Normandie et du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Basse-Normandie, mais les origines de sa genèse sont plus anciennes.

On peut considérer que l'élément déclencheur de la démarche aboutissant à la naissance du groupement s'est produit le 26 juin 1996 avec la parution au journal officiel de l'arrêté du 26 juin 1996 relatif aux dénominations de vente admises des pectinidés. Celui-ci a engendré un amalgame sous le terme « Saint Jacques » de toutes les espèces de pectinidés, en provenance du monde entier et de caractéristiques qualitatives, gustatives et biologiques différentes de la véritable coquille Saint Jacques française : *Pecten maximus*, dévalorisant ainsi la coquille pêchée sur les côtes de France.

La prise de connaissance de ce texte par les responsables locaux de la pêche a eu pour effet, dans un premier temps d'inquiéter lesdits responsables quant au devenir des producteurs en particulier et des acteurs de la filière en général.

Les différentes réflexions du groupe de travail constitué pour répondre à cette problématique ont amené à la création du groupement NFM, chargé de développer et d'animer une stratégie de politique qualité, apte à valoriser, par une différenciation qualitative la production de coquille.

Par la suite, et pour répondre à la demande des différents métiers représentés au sein de la filière, le champ d'application des actions entreprises par le groupement s'est étendu à l'ensemble des productions, avec la participation et l'implication, par le fait, de pêcheurs et mareyeurs moins concernés par la coquille.

L'intégration des organismes gestionnaires des criées au sein du conseil d'administration, en décembre 99, permet au groupement de s'afficher comme une véritable interprofession.

Les 3 grandes «familles» de l'amont de la filière pêche sont à présent également représentées au sein de l'association :

- Les pêcheurs : producteurs ;
- Les criées : organismes de première mise en marché des productions ;
- Les mareyeurs : premiers acheteurs.

Ces 3 familles sont étroitement inter dépendantes et ont le souci conjoint de la satisfaction réciproque pour finaliser un objectif commun : fournir le meilleur de la mer aux consommateurs.

La démarche entreprise par le groupement est une démarche collective, volontaire, où l'implication, la participation active et la motivation des différents acteurs concernés de la filière sont les garants de la réussite.

1.2.3. Interlocuteurs du groupement

Une telle démarche ne saurait exister, ou pour le moins avancer, sans s'appuyer sur des compétences aussi larges que possible, permettant de valider l'avancée des travaux ; compétences complémentaires à celles existantes (permanents de l'association, pêcheurs, criées, mareyeurs) et qui sont représentées par les membres du comité de pilotage.

A savoir :

- La DRAM (Direction Régionale des Affaires Maritimes),
- La DGCCRF (Direction Générale du Commerce, de la Consommation et de la Répression des Fraudes),
- La DSV (Direction des Services Vétérinaires),
- L'IFREMER (Institut Français pour la Recherche et l'Exploitation des Mers),
- l'OFIMER (Office Interprofessionnel de la Mer),
- Les collectivités territoriales.

Outre les membres du comité de pilotage, l'association peut compter sur la collaboration et l'appui de structures spécialisées dans le domaine de la pêche et de ses produits, telle que l'est le SMEL (Syndicat Mixte d'Exploitation du Littoral) ou l'Université de Caen (Laboratoire de Biologie du Littoral).

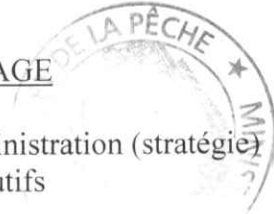
I.2.4. Structure juridique du groupement et des différents organes

L'ASSEMBLEE GENERALE

- Modifie les statuts
- Approuve les comptes
- Choisit (par élection) :
 - le Conseil d'Administration
 - les Comités Exécutifs

LE COMITE PILOTAGE

- Conseille :
- le Conseil d'Administration (stratégie)
 - les Comités Exécutifs



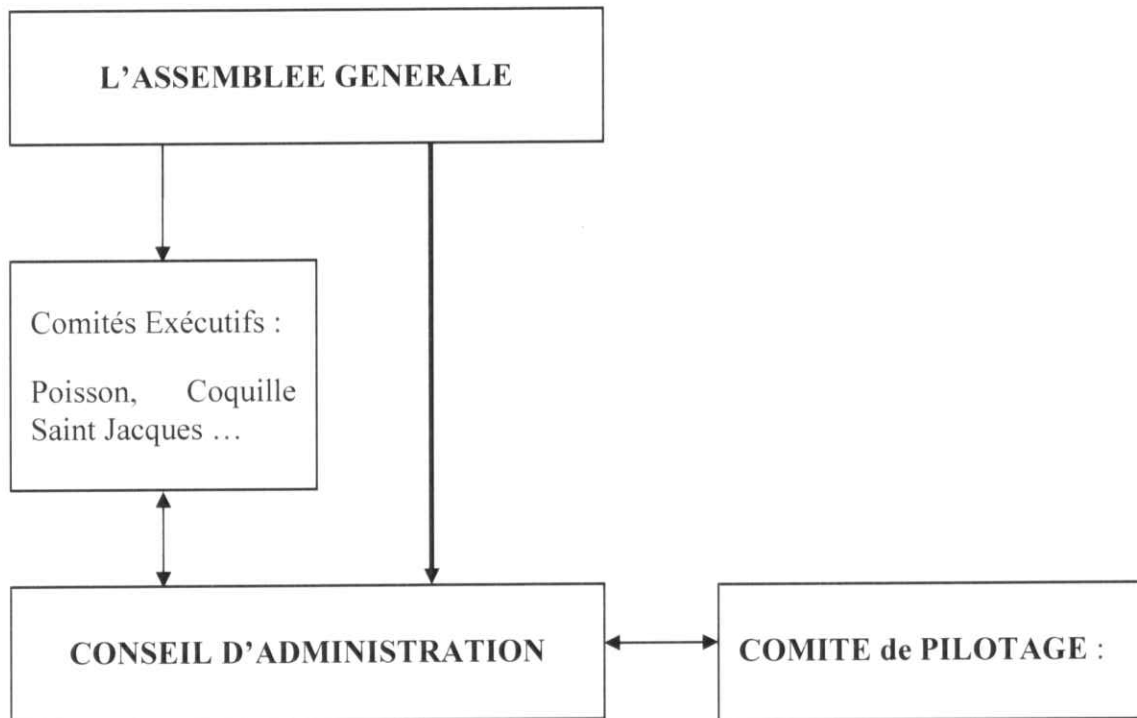
LE CONSEIL D'ADMINISTRATION :

- Représente le groupement
- Définit la stratégie
- Gère la marque collective Normandie Fraîcheur Mer

LES COMITES EXECUTIFS :

- Gèrent l'adhésion volontaire pour promouvoir la qualité d'une espèce ou d'un type de pêche
- Elaborent, gèrent et modifient le cahier des charges espèce ou type de pêche

STRUCTURE JURIDIQUE & ORGANES



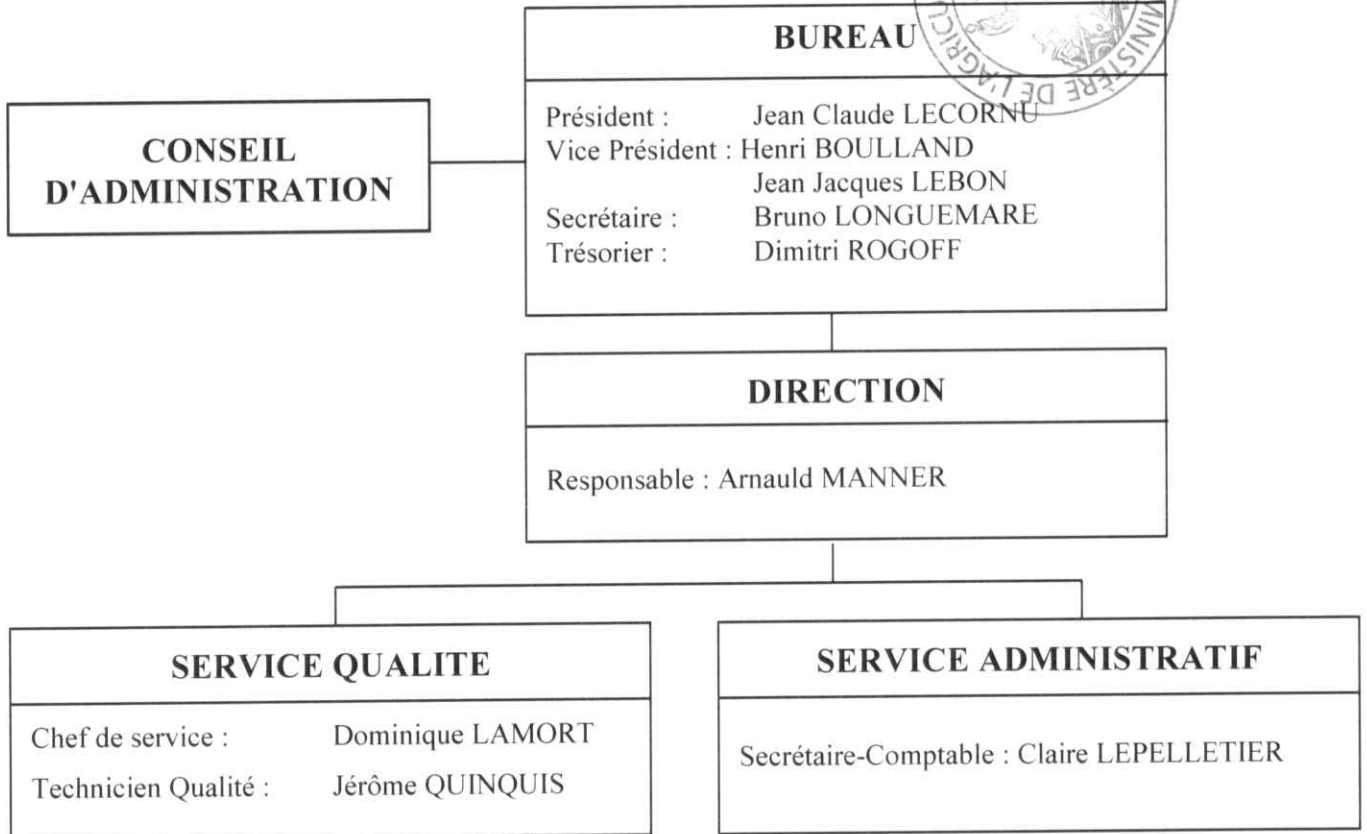
I.2.5. Structure organisationnelle du groupement

Pour accomplir ses missions, le groupement dispose de moyens humains qui se déclinent comme suit :

- Le responsable de l'association dont les missions sont les suivantes :
 - Mettre en œuvre, animer, promouvoir, gérer les actions de Normandie Fraîcheur Mer dans le respect des décisions du conseil d'administration et des budgets de l'association
 - Elaborer les programmes d'actions
 - Assurer l'encadrement du personnel de l'association
 - Animer la démarche qualité
 - Identifier la coquille Saint Jacques par un signe officiel de qualité
- Les qualitiens (2) ont pour missions de :
 - Participer à tous travaux ayant pour objectifs de contribuer directement ou indirectement à l'amélioration de la qualité au sein de la filière pêche de Basse Normandie
 - Animer la démarche d'amélioration permanente de la qualité, dans le respect des objectifs fixés par le responsable de l'association et le conseil d'administration de l'association
 - Assister le responsable de l'association dans l'identification de la coquille Saint Jacques par un signe officiel de qualité
- La secrétaire
 - Assister le responsable du groupement dans la gestion administrative de l'association.
 - Participer au bon fonctionnement du secteur comptabilité en collaboration avec le cabinet comptable.
 - Effectuer les travaux de bureautique occasionnés par le travail du service qualité.



ORGANIGRAMME NORMANDIE FRAICHEUR MER



I.3. PRESENTATION DU PRODUIT STANDARD ET DE SON MARCHÉ

I.3.1. Biologie et exploitation

Classification

La coquille Saint Jacques est un mollusque bivalve qui appartient à la classe des Lamellibranches, l'ordre des Filibranches et la famille des Pectinidés.

La coquille Saint Jacques pêchée sur la côte Atlantique et en Manche est du genre *Pecten* et de l'espèce *maximus*.

Le genre *Pecten* regroupe d'autres espèces, plus confidentielles : *Pecten jacobus* (Méditerranée), *Pecten novaezealandis* (Nouvelle-Zélande) et *Pecten fumatus* (Australie) essentiellement. L'appellation «Coquille Saint Jacques» est exclusivement réservée au genre *Pecten*.

La famille des Pectinidés, outre le genre *Pecten*, regroupe aussi les genres *Placopecten*, *Platinopecten*, *Argopecten*, *Zygochlamys* et *Chlamys* (pétoncles). Depuis les accords de l'OMC de 1996 l'ensemble des pectinidés transformés (surgelés, conserves et semi-conserves) bénéficie de l'appellation « Saint Jacques ».

Distribution

La coquille Saint Jacques est une espèce des eaux froides et tempérées de l'Atlantique Nord Est, présente des côtes de la Norvège au nord du Maroc, avec des concentrations principales exploitées en Manche, Mer d'Irlande et Ouest Ecosse.

C'est une espèce benthique (vivant sur le fond marin), inféodée aux fonds meubles. Elle creuse une dépression où elle enfouit sa valve droite convexe, laissant effleurer sa valve gauche plate à la surface du sédiment.

La coquille vit principalement entre le niveau des basses mers de vives eaux et une profondeur de 120 mètres, mais elle n'est réellement abondante que par des profondeurs comprises entre 10 et 40 mètres.

Alimentation

La coquille est un mollusque filtreur. Elle se nourrit de plancton et de matière organique en suspension.

Reproduction

Espèce hermaphrodite à fécondation externe, la coquille Saint Jacques, possède une glande sexuelle, ou gonade, appelée communément « corail », lorsqu'elle est mature. La gonade mature comprend 1 partie mâle (de couleur blanchâtre) et une partie femelle (de couleur orangée).

La maturité des 2 parties de la gonade est décalée dans le temps ; les gamètes mâles étant généralement matures avant les gamètes femelles.

Les gamètes sont libérés dans le milieu en période estivale (généralement de juin à septembre). La fécondation en pleine eau donne naissance à des larves, d'abord planctoniques durant les 3 premières semaines. A l'acquisition de leur coquille, les larves tombent sur le fond et vivent fixées au substrat pendant environ 10 semaines. La morphologie définitive de la coquille intervient à la taille de 1 cm. La petite coquille adopte alors le comportement de l'adulte.

Après la ponte, la gonade de la coquille Saint Jacques perd ses caractéristiques de taille et de couleur. Elle est alors réduite à un petit appendice non coloré. La coquille Saint Jacques restaure alors progressivement sa gonade, qui atteint sa forme mature (coraillée) pour la saison de reproduction estivale suivante. Les facteurs géographiques et climatiques influent sur le délai de restauration de la gonade. La maturité des coquilles est plus ou moins précoce suivant les gisements.

Croissance

En fonction des zones, la vitesse de croissance est sensiblement différente. La croissance de la coquille Saint Jacques est très rapide durant les 3 premières années. Par la suite, la vitesse de croissance diminue. On calcule l'âge de la coquille par l'examen de ses stries d'accroissement, correspondant à l'arrêt hivernal de croissance. Ces stries permettent également de visualiser la vitesse de croissance.

La coquille Saint Jacques pourrait vivre entre 15 et 20 ans (pour une taille sans doute comprise entre 18 et 20 cm), mais par le fait de l'exploitation des gisements, il est rare de trouver des individus âgés de plus de 7 à 8 ans.

Epibiontes

Les valves de la coquille Saint-Jacques sont souvent le support du développement parfois important d'organismes marins divers qualifiés d'épibiontes. Il s'agit le plus souvent de crépidules, de balanes, de bryozoaires, de vers encroûtant, d'ascidies... Si certains épibiontes entrent en compétition alimentaire avec la coquille, ils sont tous inoffensifs vis à vis de la coquille dans le milieu naturel. Hors de l'eau la dégradation des épibiontes peut parfois nuire à la qualité sanitaire du produit.

Mode d'exploitation

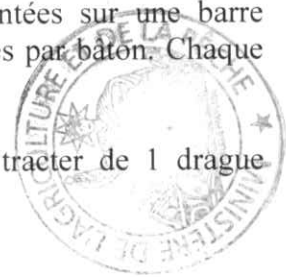
La coquille est pêchée à l'aide de dragues qui raclent le fond et désensablent le précieux pecten grâce à la présence de dents situées devant un sac de drague constitué d'anneaux métalliques.

Deux types de dragues sont utilisés par les professionnels, la drague bretonne et la drague anglaise.

Les dragues bretonnes sont utilisées plus classiquement par les professionnels bretons. Elles ont une largeur de 1,20 m à 2 m et sont tractées individuellement par un câble métallique appelé fune.

Les dragues anglaises, principalement utilisées par les professionnels de la Manche Est, sont aussi appelées dragues à ressorts, ressorts qui permettent de faciliter le passage de la drague sur les obstacles. Ces dragues ont une largeur de 0,8 m et sont montées sur une barre métallique munie de 2 roues appelée « bâton », à raison de 2 à 8 dragues par bâton. Chaque bâton est lui-même tracté par une fune.

En fonction de leur taille et de leur puissance, les bateaux peuvent tracter de 1 drague bretonne à 4 bâtons de 6 dragues anglaises.



Conditions d'exploitation

Sur le plan national, la pêche de la coquille est officiellement ouverte du premier octobre au 15 mai de l'année suivante et autorisée à tous les navires titulaires d'un permis de pêche spécial (PPS). Cette période a été définie de manière à préserver la ressource lors de la période estivale de reproduction. Cela permet aussi d'éviter la saison chaude, moins propice à la conservation des coquilles.

La taille marchande minimale est fixée à 10,2 cm en Manche-Ouest et 11 cm en Manche-Est.

Des réglementations techniques concernant le matériel (diamètres des anneaux, taille des dents...) et les hommes (quotas de pêche journaliers....) sont en vigueur.

Une réglementation plus restrictive est mise en place sur certains gisements classés, pour lesquels un système de licences, spécifique à chaque gisement, impose des mesures complémentaires d'encadrement. La saison de pêche y est généralement plus courte, le temps de pêche restreint à certains jours de la semaine, voire à certaines heures, le nombre de dragues limité... Ces critères sont mis en place afin de préserver d'une manière plus efficace la ressource de zones sensibles, situées à proximité du littoral et qui seraient facilement sujettes à une sur-pêche. C'est le cas des gisements de la Baie de Seine, du Nord Cotentin, de l'Ouest Cotentin, de Saint-Malo, de Saint-Brieuc, de la rade de Brest, de Quiberon, ...

Conservation

La coquille Saint Jacques est une espèce fragile dont la durée de conservation hors de l'eau est limitée.

Contrairement à l'huître, habituée à être exondée à marée basse, les deux valves de la coquille Saint Jacques ne se ferment pas hermétiquement. Sortie de l'eau, elle perd ainsi, petit à petit, son eau de mer intervalvaire, et cela d'autant plus qu'elle est inclinée, renversée ou retournée. C'est généralement le cas à bord des navires, lorsque les coquilles Saint Jacques sont rangées en vrac à l'intérieur de sacs ou de bacs. Disposées de manière naturelle, en bac à plat, les coquilles Saint Jacques conservent mieux leur eau de mer et restent vivantes plus longtemps. Les mareyeurs disposent d'ailleurs les coquilles de cette manière à l'intérieur des bourriches.

Il n'existe pas de température réglementaire de conservation des coquilles Saint Jacques entières et vivantes. La réglementation sanitaire impose uniquement que les coquillages soient commercialisés vivants. Mais avant leur mort, les coquilles Saint Jacques passent par des états de vivacité différents décrits dans le tableau suivant, plus ou moins rapidement en fonction de la température de conservation.

Gradation des états de vivacité de la coquille Saint Jacques
--

Etat 1 : Coquilles Vigoureuses	Etat 2 : Coquilles Faibles	Etat 3 : Coquilles Mortes
<ul style="list-style-type: none"> - Coquilles fermées qui « craquent » ; - Coquilles ouvertes se refermant rapidement au tapotement sur la valve supérieure ; - La coquille résiste bien à l'ouverture ; - Le manteau réagit beaucoup et rapidement à la piqûre ; - Le cœur bat et le muscle peut encore se contracter après ouverture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coquilles fermées qui ne « craquent » pas ; - Coquilles ouvertes se refermant lentement au tapotement sur la valve supérieure ; - La coquille résiste peu à l'ouverture - Le manteau réagit peu et lentement à la piqûre ; - Le cœur bat et le muscle ne se contracte plus après ouverture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coquilles ouvertes ne se refermant pas au tapotement ; - La coquille ne résiste pas à l'ouverture ; - Le manteau ne réagit pas du tout à la piqûre ; - Le cœur ne bat pas et le muscle ne se contracte pas.

Source : Protocole d'évaluation de la fraîcheur établi par le Bureau Véritas

Une étude, menée par l'ADRIA Normandie sur des coquilles provenant d'une marée inférieure à 24h et conservées à 5,5°C et 0,5°C, a montré que seules 2% des coquilles atteignent l'état 3 (coquilles mortes), 2 jours après la débarque. Le passage de l'état 2 à l'état 3 intervient essentiellement à partir du 4^{ème} jour après la débarque.

Dans son milieu naturel et suivant les différentes régions où on la trouve, la coquille apprécie des températures d'eau variant de 4°C au minimum en période hivernal jusqu'à 18°C en période estivale.

En dessous de 0°C et au-dessus de 15°C, la coquille se conserve généralement moins bien.

D'une manière générale, la température de conservation appliquée tout au long de la filière est comprise entre 0 et 12°C maximum.

Températures de conservation de la coquille Saint Jacques

Etape	Températures généralement observées	Observations
Navires de pêche	3 à 8°C	En présence à bord, d'une cale isotherme ou réfrigérée, ou de moyens de protection des coquilles par rapport aux températures extérieures
Criées	3 à 8°C	Pendant la vente
Ateliers de mareyage	8 à 9°C	Pendant le conditionnement
	0 à 3°C	Stockage en frigo avec le poisson
Transport	0 à 3°C	Transports frigorifiques avec le poisson
Grossistes	0 à 3°C	Stockage en frigo avec le poisson
	0 à 3°C	Stockage en frigo avec le poisson
Poissonniers	<12°C	Sur l'étal à proximité de glace

I.3.2. Marché de la coquille Saint Jacques entière et fraîche

Gamme du produit

La coquille se consomme généralement de manière occasionnelle, au moment des fêtes, en famille. 50 % des clients l'achètent entière (l'aspect visuel est important pour pouvoir en appréhender la fraîcheur). En majorité, le consommateur se la procure auprès de son poissonnier, garant de ce type de produit raffiné.

La coquille Saint Jacques entière et fraîche est un produit haut de gamme, associée à une image festive et particulièrement appréciée des consommateurs pour la finesse de son goût et les multiples possibilités de l'accommoder. Riche en protéines (15 à 20%), en oligo-éléments et en vitamines, pauvre en lipides (1%), la coquille, comme tous les produits de la mer, peut se consommer sans modération aucune.

Saisonnalité

La coquille Saint Jacques est une espèce saisonnière, que l'on trouve sur le marché sous sa forme entière et fraîche, d'octobre à mi-mai (réglementation française), avec une prédominance au moment des fêtes de fin d'année.

Zone de commercialisation

Du fait de la particularité des coquillages, qui doivent être vivants au moment de la vente, et sachant que la coquille Saint Jacques est un produit relativement fragile, mais aussi en raison des traditions liées aux habitudes alimentaires des régions françaises (héritage culturel régional), le marché de la coquille est en grande partie régionaliste (grand Ouest et région parisienne).

Pour des raisons de facilité d'approvisionnement, le Grand Sud est en attente de coquille Saint Jacques. Il éprouve certaines difficultés à se la procurer et hésite parfois, quand il en trouve, à l'acheter, car peu sûr des garanties de fraîcheur.

Type de consommateur

La coquille Saint Jacques étant considérée comme un met raffiné, on lui associe également un prix en rapport avec ce raffinement. C'est donc un produit qui s'adresse à une clientèle relativement aisée, disposant d'un pouvoir d'achat certain.

Il faut noter que, comme tous les produits non « industriels », mais provenant d'une cueillette, donc dépendant d'une multitude de facteurs, le prix de la coquille est très fluctuant. Le consommateur ne s'étonnera donc pas de trouver son coquillage préféré à des prix très variables (de 25 à 150 Francs/kg). Ce qui signifie qu'il y a un réel potentiel de prix différencié pour une coquille identifiée par un signe de qualité.

Le consommateur de coquille Saint Jacques, outre le prix, est sensible à¹ :

- la fraîcheur du produit : cette caractéristique peut être néanmoins considérée comme implicite ; pour le consommateur, la fraîcheur est due, par définition, ce qu'il achète est

¹ ces informations sont issues d'une enquête consommateurs réalisée par le Bureau Véritas

frais. Par contre, le client est demandeur d'informations concernant la fraîcheur (date de pêche, par exemple, ou DLC)

- la taille de la noix : la coquille est souvent achetée à l'unité, et même si elle ne remplit que rarement la fonction de plat principal, la part par convive ne doit pas être trop petite.
- la présence du corail : 9 consommateurs sur 10 achètent la coquille avec corail, même si la totalité ne le mange pas ; mais le corail est souvent indissociable de la coquille, pour des raisons de présentation et de plaisir visuel.
- L'origine du produit : le consommateur n'est que trop rarement informé sur la provenance de la coquille, alors que cette information l'intéresse, au même titre que les indications sur la fraîcheur. Pour ce type d'informations et de garanties, les consommateurs (plus de 1 sur 3) sont prêts à payer un supplément (en moyenne, 5 francs et jusqu'à 10 francs/kg, si le produit est certifié).

Conclusion sur le marché

La coquille Saint Jacques fraîche entière concerne donc un marché :

- Saisonnier (octobre – mai),
- Interrégional (région parisienne et grand ouest), plus difficilement national (car le critère délai de vente doit être respecté),
- Haut de gamme : le produit standard est déjà considéré comme raffiné

La coquille Label Rouge vise donc :

- Les poissonniers en premier lieu et les GMS qui développent une politique de filière et peuvent être intéressées par un produit Label Rouge : une coquille Saint Jacques avec un signe de qualité peut trouver sa place dans la grande distribution, plus qu'un produit sous marque collective.
- Les consommateurs, avertis, soucieux de se procurer un produit haut de gamme avec des garanties et des informations.
- Les restaurateurs et notamment ceux pour qui la qualité du produit est un gage de réussite commerciale.

I.4. PRESENTATION DE LA DEMARCHE

I.4.1. Le contexte de la demande de labélisation

Origine et historique de la démarche

Un rappel des évènements qui ont amené la constitution de Normandie Fraîcheur Mer est nécessaire pour appréhender de manière objective le cheminement de la demande de labélisation.

Jusqu'en 1993, l'appellation « Coquilles Saint Jacques » pour la commercialisation concernait l'ensemble des pectinidés.

Par l'arrêté du 22 mars 93, la France, dans un souci de protectionnisme légitime, décide de réserver exclusivement cette appellation au genre *Pecten*, en ce qui concerne les pectinidés en conserve, semi-conserve ou à l'état surgelé.

Suite à cette décision, le Chili, le Pérou et le Canada, soutenus par d'autres pays, ont attaqué cette réglementation devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Après plusieurs mois d'après débats, la procédure contentieuse devant l'organe de règlements des différends de l'OMC, allait se conclure en défaveur de la France ; l'OMC considérant que les moyens mis en œuvre pour améliorer l'information au consommateur, objet même de la réglementation française, étaient disproportionnés et généraient de ce fait des distorsions de concurrence inadmissibles entre les Etats.

Pour prévenir une condamnation prévisible qui aurait eu pour effet de contraindre la France à revenir à la réglementation antérieure à décembre 93 (appellation saint jacques complétée du seul nom de genre), cette dernière a conclu un compromis par la mise en place de l'arrêté du 26 juin 1996 relatif aux dénominations de vente admises des pectinidés, abrogeant ainsi l'arrêté du 22 mars 1993.

Cet arrêté autorise l'utilisation de la dénomination « Saint Jacques » pour l'ensemble des pectinidés transformés, sous réserve de l'indication, sur l'emballage, du nom du pays d'origine et du nom scientifique de l'espèce.

Cet arrêté, dont la prise de connaissance par les responsables de la pêche en Normandie ne s'est faite qu'en septembre 1996, a provoqué de vives réactions parmi les professionnels concernés par la coquille Saint Jacques, très nombreux sur les côtes normandes

En effet, avec plus de 200 bateaux, embarquant plusieurs centaines de marins, pratiquant cette activité saisonnière pour une production d'environ 4 à 5 000 t par an, la place qu'occupe la coquille Saint Jacques (première espèce en valeur en Basse-Normandie) dans le tissu socio-économique de Basse-Normandie est primordiale.

Considérant qu'un emploi embarqué génère de 3 à 4 emplois à terre, c'est donc plusieurs milliers de personnes concernées de près ou de loin que touche la nouvelle réglementation.

En octobre 1996, suite à un courrier de protestation émanant de l'Organisation des Producteurs de Basse-Normandie (OPBN), appuyé par le député du Calvados, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche répondait en incitant la profession à mettre en place une démarche visant à l'identification des produits français, permettant ainsi leur différenciation et leur valorisation vis à vis des produits d'importation.

Le 23 octobre 1996, une réunion, sous la présidence du préfet, avec la participation des représentants de la pêche du Calvados et de la Direction Régionale des Affaires Maritimes

permettait de constituer un groupe de travail appelé à définir les grandes orientations à donner à ce projet.

En mai 1997, ce groupe de travail confiait à l'Organisation des Producteurs de Basse-Normandie la charge de piloter la réalisation d'une étude de faisabilité pour une démarche qualité en faveur de l'identification de la coquille de Normandie.

En octobre 1997, les travaux, pilotés par l'OPBN, démarraient avec le concours de l'ADRIA Normandie de Villers-Bocage et du Bureau Véritas de Lorient. Dans le même temps, une spécialiste des démarches qualité était recrutée afin d'animer et de coordonner la démarche qualité.

Le 27 mars 1998, la réunion du Comité de Pilotage permettait de réaliser la synthèse des travaux réalisés, d'étudier les différentes voies envisageables, d'appréhender et de retenir le meilleur scénario pour répondre à la problématique coquille Saint Jacques.

Trois scénarii ont été envisagés : l'abandon de la démarche, l'engagement dans une démarche d'obtention d'un signe officiel de qualité ou la création d'une marque collective.

Au regard des résultats de l'enquête consommateurs et distributeurs effectuée par le Bureau Véritas en décembre 1997 et janvier 1998, mettant en évidence la demande d'une meilleure information par le consommateur, le Comité de Pilotage a pris la décision de poursuivre la démarche engagée par la création d'une marque collective, car elle permettait de fédérer les professionnels autour d'un objectif concret, motivant, rapide, susceptible d'emporter conjointement la motivation et l'adhésion des pêcheurs et des mareyeurs.

Consécutivement à cette décision collégiale, la création d'une association chargée de gérer cette marque collective et d'animer la démarche a été lancée et a abouti le 28 novembre 1998 avec la naissance de Normandie Fraîcheur Mer.

L'expérience de la marque collective

La marque collective Normandie Fraîcheur Mer a été déposée à l'INPI par l'association le 22 janvier 1999, et les premières coquilles Saint Jacques identifiées selon les critères du cahier des charges ont été débarquées de fin janvier à fin avril 1999.

Les résultats de cette « pré campagne », fruits du travail de quelques professionnels novateurs et désireux de s'investir dans la démarche, car fiers de leur travail et conscients des enjeux, ont montré tout l'intérêt d'une telle action : le produit qui respecte le cahier des charges, élaboré en collaboration avec les professionnels concernés, mérite la confiance et la reconnaissance du client. Globalement, les productions identifiées sous la marque Normandie Fraîcheur Mer, ont montré qu'elles amenaient un plus par rapport aux coquilles standard, plus lié au travail rigoureux du pêcheur dans le respect des critères du cahier des charges.

Cette « pré campagne » a également eu pour conséquence d'établir le dialogue entre les 3 grandes familles (pêcheurs, criées, mareyeurs), chose qui, au demeurant, n'était, jusqu'à lors, que trop peu en usage.

De même, cette première saison a permis une certaine évolution dans les mentalités ; chacun se posant des questions sur le travail de l'autre et découvrant ainsi qu'ils font tous partie d'une même filière, avec pour objectif final la satisfaction du client.

La deuxième saison n'a fait que conforter l'association dans sa volonté de continuer et même d'accélérer le processus en cours. Cette deuxième année a également montré les limites de la marque collective : les adhérents de l'association ont prouvé qu'ils maîtrisaient les paramètres liées à l'usage de la marque collective et considèrent maintenant que leur production et leur travail méritent plus qu'une simple marque commerciale. La communication élaborée autour de la coquille Saint Jacques Normandie Fraîcheur Mer a profité à l'ensemble des professionnels, et pas seulement aux adhérents du groupement, même si ces derniers en ont retiré satisfaction.

L'expérience de la marque collective, pendant ces 2 premières années d'existence, mobilisant la présence d'un organisme tiers pour les contrôles, le respect du cahier des charges par les différents opérateurs concernés, et le suivi du Service Qualité de l'association, a montré que le milieu était globalement prêt (techniquement et volontairement) à franchir le cap pour passer à un stade supérieur.

Les réflexions issues de ces 2 années passées et les souhaits de la profession (pêcheurs et mareyeurs, mais aussi les criées dont certaines durant le même laps de temps s'engageaient dans une démarche de certification ISO 9002) ont mis en évidence la nécessité d'une plus grande reconnaissance de ce produit haut de gamme, entraînant ainsi une meilleure information auprès du consommateur.

C'est pourquoi, début 2000, le groupement a décidé de s'engager vers l'obtention d'un signe officiel de qualité.

I.4.2. Le choix du signe de qualité

Avant même la création de l'association, et la mise en place de la marque collective, l'obtention d'un signe officiel de qualité pour la coquille Saint Jacques avait été envisagée.

Des études sur la caractérisation des différents gisements, au niveau biologique et organoleptique, dont les travaux ont été confiés à l'Université de Caen (DESS « Exploitation des Ressources Vivantes Côtières) et à un laboratoire d'analyses sensorielles (ADRIA de Normandie ; Villers-Bocage) ont d'ailleurs été réalisées. Elles ont fourni les premières bases de travail en vue de cette obtention.

Pour autant, la recherche d'obtention d'un signe officiel de qualité avait été écartée dans un premier temps (mais pas oubliée), car la démarche semblait incertaine, ardue et surtout trop longue pour un milieu où la réactivité est une nécessité souvent vitale : la survie du pêcheur dépend de sa rapidité à appréhender les événements. Il fallait fédérer rapidement le monde de la pêche autour d'un projet rapide à mettre en place ; c'est pourquoi la démarche, dans un premier temps s'est orientée vers la marque collective.

A la vue des premiers résultats, la recherche d'un signe officiel de qualité est apparue comme une nécessité et comme l'aboutissement des efforts du groupement et de ses adhérents.

De ce fait, la recherche et l'obtention d'un signe officiel de qualité s'est inscrit dans la continuité des actions déjà menées par le groupement. L'obtention de ce signe est la suite logique de la démarche initiée avec la marque collective.

Il restait à déterminer le signe le plus approprié susceptible de répondre à la problématique coquille Saint Jacques, produit haut de gamme, festif pour lequel il existe une réelle demande et qui est un support économique important pour de nombreux professionnels de la filière.

Après la prise de connaissance des signes officiels de qualité applicables à la coquille Saint Jacques, la volonté du groupement s'est rapidement tournée vers le Label Rouge.

En effet, ce signe possède une réelle notoriété auprès des consommateurs, car il met en avant la qualité supérieure du produit (notamment au niveau organoleptique).

Encore fallait-il savoir si la possibilité d'une telle obtention était réelle et le choix de ce signe judicieux.

Le printemps 2000 a vu le groupement, avec l'aide de la Direction des Pêches, de l'OFIMER, de la Direction des Politiques Economiques Internationales, de l'INAO et de la CNLC, s'interroger sur cette possibilité d'obtention et les conditions de sa faisabilité. Les premières réflexions ont montré que cet objectif n'était pas totalement utopique, tout en gardant à l'esprit, que le chemin pour parvenir à l'excellence serait long.

Au mois de mai, le groupement a lancé l'appel d'offre en vue de retenir l'Organisme Certificateur le plus à même de l'accompagner dans son entreprise. A cet égard, il avait été demandé à ces structures d'envisager la pertinence des différents signes dont pouvait bénéficier la coquille Saint Jacques.

Au mois de juillet, le groupement a reçu les candidats. Des discussions qui s'en sont suivies, il est apparu que, non seulement, l'obtention du Label Rouge pour la coquille Saint Jacques demeurait un objectif réaliste et sans doute réalisable, mais encore, que le signe le mieux adapté pour la coquille, telle qu'elle existe déjà au travers de la marque collective, est le Label Rouge.

Le groupement, conscient des efforts demandés par une telle démarche, mais fort de ses certitudes quant à la qualité intrinsèque du produit, du travail rigoureux de ses adhérents et conforté dans cette démarche par ses partenaires, a donc décidé de tout mettre en œuvre pour obtenir le Label Rouge pour la coquille Saint Jacques.

I.4.3. Les motivations de la demande

L'orientation vers l'obtention d'un signe officiel de qualité pour la coquille Saint Jacques est la suite logique des réflexions et des actions entreprises par le groupement, depuis et avant même sa création officielle, et qui ont trouvé un premier aboutissement avec la mise en œuvre de la marque collective. Cette marque collective a consisté en la première étape d'un processus plus ambitieux visant à une reconnaissance officielle de la coquille et du travail des professionnels.

L'expérience accumulée au travers de la marque collective, pendant une saison et demie, a servi de base au travail effectué en vue de l'obtention du Label Rouge.

Les motivations de cette demande peuvent être regroupées comme suit :

Le besoin de reconnaissance

Le besoin de reconnaissance s'exprime à tous niveaux, de l'amont de la filière jusqu'à l'aval, du producteur (pêcheur) au consommateur (client ultime) :

- Le pêcheur demande que ses efforts soient reconnus ; il ne veut plus voir de beaux produits, issus du fruit de son labeur, banalisés à la première vente. Il souhaite que le consommateur puisse reconnaître la qualité de son travail.
- Le mareyeur demande des informations sur les dates de pêche, la qualité du tri et du produit, de manière à garantir à ses clients (qui sont demandeurs) la qualité et la fraîcheur des produits, garants d'une meilleure conservation, ce qui permet d'instaurer la confiance avec ses acheteurs (grossistes, plates-formes de distribution, poissonneries et GMS).

- Le consommateur, veut pouvoir acheter en toute confiance les produits qu'il aime, grâce à des garanties sûres et vérifiables qui concernent essentiellement la fraîcheur et la provenance.

Le besoin de différenciation

Les accords de 1996 de l'OMC sur l'appellation « saint jacques » contribuent à entretenir une confusion dans l'esprit du consommateur peu averti.

Dans la grande famille des pectinidés, outre le genre *Pecten*, auquel appartient la coquille Saint Jacques (mais aussi des cousines plus confidentielles- *Pecten jacobus* ; *Pecten novaezealandis* et *Pecten fumatus*), le consommateur peut acheter, sous l'appellation «Saint Jacques», des pectinidés exotiques tant au niveau du nom scientifique que de la provenance :

- Dans le genre *Placopecten* : *Placopecten magellanicus* en provenance du Canada,
- Dans le genre *Platinopecten* : *Platinopecten caurinus* de la côte Ouest de l'Amérique du Nord et *Platinopecten yessoensis* du Japon,
- Dans le genre *Chlamys* : *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* d'Atlantique et de la Manche, *Chlamys islandica* des côtes de l'Europe du Nord ainsi que les *Chlamys* originaires de Chine et d'Amérique du Sud.
- Dans le genre *Argopecten* : les plus connus sont *Argopecten irradians* de pêche en Amérique du Nord et d'aquaculture en Extrême Orient et *Argopecten purpuratus* d'aquaculture au Chili et au Pérou

Etant donné le nombre élevé d'espèces que l'on trouve sur le marché sous l'appellation «saint jacques», et bien qu'il s'agisse de produits transformés, il n'est pas irraisonnable de penser que le consommateur s'y perde quelque peu.

Le label doit ainsi participer à l'avertissement du consommateur en l'éduquant et l'informant au mieux et en répondant de manière aussi précise que faire se peut à ses attentes légitimes.

Le besoin de valorisation

La coquille Saint Jacques représente une part importante de la production de pêche en Normandie. Les acteurs économiques qui gravitent autour de cette espèce sont nombreux. Parmi ceux-ci, les professionnels qui s'appliquent à respecter le produit, en le travaillant avec des méthodes qualitatives reconnues et définies souhaitent identifier leur production de manière officielle : il est plus facile de vendre un produit de qualité supérieure reconnue, avec des garanties officielles.

De plus, la notoriété d'un label pour la coquille Saint Jacques, entraînera dans son sillage, les autres coquilles et dans une moindre mesure, les autres espèces.

Le besoin de responsabilité

La valorisation de la coquille par une reconnaissance officielle participe à la mise en œuvre des bases d'une pêche responsable et raisonnée. En effet, procurer un meilleur revenu aux pêcheurs, suffisant pour qu'ils ne soient pas obligés de surexploiter les stocks de manière inconsidérée, peut permettre une meilleure protection de la ressource. Ceci assurera ainsi la

pérennité de leur travail et celui des générations suivantes : pêcher moins et vendre mieux pour le bien être de tous notamment pour le producteur.

Le besoin de sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est plus que jamais à l'ordre du jour. Le consommateur échaudé par les différentes affaires des dernières années, est demandeur de garanties vérifiables et de produits «sains».

Les produits sous label passeront obligatoirement sous criées (comme ce qui est fait pour la coquille sous la marque collective), ce qui sous-entend des contrôles par les services vétérinaires.

Transitant sous criées, ces coquilles sont achetées par des mareyeurs, dont les ateliers de mareyage répondent à des normes bien précises en matière d'agrément sanitaire. La traçabilité instaurée dans le cadre du label est garante de cette notion de sécurité alimentaire. De plus, l'obtention du label sera assujéti à une meilleure connaissance des risques sanitaires par les différents opérateurs concernés et participera de fait, à une amélioration de la qualité des débarques de coquilles en particulier, et des autres productions de la filière pêche en général (le pêcheur de coquille ou «coquillard» se métamorphosant, durant une partie de l'année en pêcheur de poisson).

L'image de la pêche dans son ensemble, doit bénéficier de cette démarche, tant au niveau de la qualité des productions que de leur revalorisation financière.

I.4.5. Positionnement de la «coquille label rouge» sur l'échiquier du marché français

Le label rouge est réservé par définition à un produit supérieur ; l'ensemble des productions ne peut donc bénéficier de cette démarche élitiste.

Envisageons la place que peut prendre la coquille label rouge sur le marché national de la coquille fraîche entière lors de la première mise en vente en criée.

En attribuant l'indice 100 à la production française étudions les 2 dernières campagnes de coquilles (98/99 et 99/2000) :

	Saison 98/99		Saison 99/00	
	Indice	Tonnage (t)	Indice	Tonnage (t)
FRANCE ¹	100	9 400	100	11 100
MANCHE EST ¹	50	4 730	43	4 690
ADHERENTS NFM ²	/	/	7	800
POTENTIEL LABEL ROUGE ³			3,5	400

¹ : données OFIMER.

² : données OPBN : les adhérents NFM susceptibles de débarquer des coquilles sous label sont actuellement au nombre de 20, répartis sur les ports de Cherbourg, Grandcamp- Maisy et Port en Bessin. Ils ont débarqué lors de la saison 99/00 (octobre à mi-mai) 800 tonnes de coquilles.












³ : le potentiel des coquilles susceptibles de correspondre à des coquilles sous label est estimé comme suit :

- La saison sous le label (pour l'instant sous la marque collective) ne commence pas avant le 15 novembre (attente d'un corail significativement présent), soit 525 tonnes de coquilles débarquées par les adhérents jusqu'en mai (chiffres 99/00)
- Dans le cadre du respect du cahier des charges, la totalité des coquilles ne peuvent prétendre à l'appellation et au label. Le taux de coquilles n'entrant pas dans ce cadre est estimé à 25%, soit environ 130 tonnes : il reste donc un potentiel estimé à environ 400 tonnes de coquilles identifiées.

Le potentiel de coquilles pouvant bénéficier du label, dans l'état actuel des choses est donc estimé à 3,5 % des volumes débarqués sous les criées françaises.

La coquille label rouge telle qu'elle est envisagée rentre donc dans le cadre d'un produit Label Rouge, du moins en ce qui concerne le côté élitiste de ce cadre.

I.4.6. Champ de la certification

GROUPEMENT NORMANDIE FRAICHEUR MER		Navires de pêche
		Criées
		Mareyeurs
		Transporteurs
		Transformateurs
		Grossistes Plates-Formes de Distribution
		
		Transporteurs
		Poissonneries traditionnelles Grandes et Moyennes Surfaces
		
	Consommateurs	

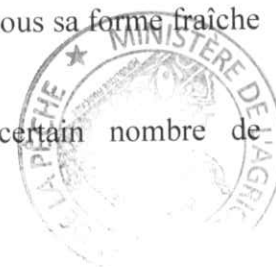
Légende :  Champ de la certification

II. DEFINITION DU PRODUIT

II.1. GENERALITES

La demande de labélisation porte sur la coquille Saint Jacques présentée sous sa forme fraîche et entière.

La coquille labélisée se distingue du produit standard par un certain nombre de caractéristiques décrites ci-dessous :

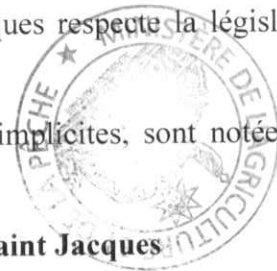


Caractéristiques	Produit standard	Produit « Label Rouge »	Explications Motivations
Taille de la coquille	≥ 10,2 cm ou ≥ 11 cm selon la zone de pêche	≥11 cm	Assurer une taille supérieure de la coquille
Corail de la coquille	Absent, non significatif ou non systématique en fonction du gisement et de la période	Coquille coraillée à + 80%	Assurer la présence d'un corail significatif et orangé
Rendement en noix	A partir de 0,6 kg pour 6,5 kg de coquilles	Minimum 1kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles	Assurer un rendement en noix supérieur
Propreté	Pas d'obligation réglementaire	Pas d'épibiontes sur les valves	Maîtrise sanitaire, Présentation de la coquille,
Intégrité	Pas de coquilles cassées	Pas de coquilles cassées, ébréchées ou disjointes	Maîtrise sanitaire, Maîtriser la conservation, Présentation de la coquille
Conditionnement	Rangées en vrac en bacs ou en sacs à bord des navires de pêche.	Coquilles toujours disposées à plat valve plate sur le dessus, afin qu'elles conservent leur eau	Maîtriser la conservation Présentation de la coquille
Traçabilité	Traçabilité du mareyeur au point de vente	Traçabilité du navire de pêche au point de vente	Garantir l'origine du produit
Délai de vente	Coquillages vivants au moment de leur achat	Vente à J + 1 uniquement (J étant le jour de l'achat en criée)	Garantie de fraîcheur

II.2. CARACTERISTIQUES IMPLICITES

La production et la commercialisation de coquilles Saint Jacques respecte la législation en vigueur.

Les caractéristiques réglementaires, appelées caractéristiques implicites, sont notées I x ; x étant le numéro de la caractéristique.



I 1 : Conditions d'exploitation de la ressource en coquilles Saint Jacques

Les navires de pêche respectent les conditions générales d'exploitation (sécurité à bord, type de matériel, etc.) et les conditions d'accès à la ressource (autorisations, périodes, quotas, etc.).

Ils doivent disposer des autorisations de pêche nécessaires : Permis de navigation, Permis de pêche spéciale coquille Saint Jacques et éventuellement licence de pêche spécifique aux gisements classés.

I 2 : Conditions sanitaires des navires de pêche, des criées et des mareyeurs

Les navires de pêche, les criées et les ateliers de mareyage appliquent les règles sanitaires permettant de proposer au consommateur un produit conforme aux exigences réglementaires.

Les navires de pêche doivent disposer au minimum du permis de navigation, voire d'un agrément sanitaire CEE.

Les criées et ateliers de mareyage possèdent un agrément sanitaire CEE.

I 3 : Conditions de commercialisation des coquilles Saint Jacques

Les conditions de commercialisation des coquilles (normes de conditionnement, règles d'étiquetage, etc) sont respectées par les mareyeurs.

I 4 : Conditions de transport

Les conditions de transport respectent la réglementation.

I 5 : Conditions d'état sanitaire des coquilles Saint Jacques

Les coquilles Saint Jacques sont vivantes au moment de leur achat.

II.3. CARACTERISTIQUES EXPLICITES

Les caractéristiques explicites sont notées E x ; x étant le numéro de la caractéristique.

E 1 : Qualification des opérateurs

Tous les opérateurs font l'objet d'une qualification initiale, effectuée par le service qualité du groupement, avant de débiter la production de coquilles labélisables. Elle permet de vérifier que les opérateurs sont capables de respecter les exigences du référentiel.

	Navires de pêche	Criées	Ateliers de mareyage	* Grossistes et détaillants
Maîtrise d'exploitation	X			
Maîtrise sanitaire	X	X	X	X
Engagement à respecter le référentiel	X		X	X
Maîtrise de la traçabilité	X	X	X	X

E 2 : Propreté et Intégrité du produit

La coquille des coquilles Saint Jacques labélisables est propre et intègre. Elle est ni cassée, ni ébréchée, ni déboîtée ou disjointe et débarrassée de ses épibiontes.
 Cette caractéristique permet d'assurer une bonne présentation du produit et d'optimiser sa conservation et sa maîtrise sanitaire.

E 3 : Taille de la coquille et aspect de la noix et du corail

La coquille labélisable est une coquille de taille ≥ 11 cm, coraillée au minimum à 80 % et qui possède un rendement en noix minimum de 1kg pour 6,5 kg de coquilles fraîches et entières.

E 4 : Vivacité du produit

Le délai entre le début de la pêche et la première vente en criée ne doit pas dépasser 36 heures.

La coquille labélisable est disposée à plat, valve plate sur le dessus, du navire de pêche à l'étal, de manière à ce que le coquillage puisse conserver l'eau de mer inter valvaire. Ceci permet de limiter le stress du coquillage et d'optimiser son délai de conservation.

E 5 : Traçabilité du bateau à l'étal

Les coquilles labélisables sont suivies à tous les stades de la filière :

- Sur le navire de pêche : une étiquette par bac de coquille labélisable précise le nom du navire, la date et l'heure de pêche.
- A la criée : les bacs de coquilles labélisables sont vendus aux enchères informatisés par lot. Un lot est constitué de plusieurs bacs. Chaque lot de coquilles labélisables est notamment identifié par : le nom du navire d'origine, le numéro du lot, la qualification du

lot «CoqL», pour coquilles labélisables, ce qui permet de les différencier des coquilles standards, qualifiées « Coq » et le nom de l'acheteur. Les bordereaux de vente et d'achat permettent d'identifier vendeurs et acheteurs pour chacun des lots, ainsi que les quantités labélisables.

- A l'atelier de mareyage : Un registre d'achat vente permet de faire le lien entre le navire d'origine et les numéros d'étiquettes des conditionnements.
- Sur l'étal : A partir du numéro unique d'étiquette il est possible de retrouver le nom du navire d'origine.

E 6 : Conditionnement - expédition le jour d'achat

Les coquilles labélisables sont conditionnées et expédiées le jour même de l'achat en criée.

E 7 : Délai de commercialisation

Les coquilles labélisables sont commercialisées aux consommateurs uniquement le lendemain du jour de conditionnement – expédition.

II.4. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNIQUEES

C1 : Coquille coraillée à + 80% et Rendement en noix minimum de 1kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles.

C2 : Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.

C3 : Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.

C4 : Traçabilité du bateau à l'étal.



III. PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Corail : Organe reproducteur ou gonade de la coquille Saint Jacques

CRPM: Comité Régional des Pêches Maritimes

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Disjointes : valves désolidarisées au niveau de la charnière.

DSV : Direction des Services Vétérinaires

Epibiontes : animaux ou végétaux marins (balanes, crépidules, bryozoaires, ascidies, ...) fixés sur la coquille.

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

Intervalvaire : située entre les 2 valves, à l'intérieur du coquillage.

Log-book : Registre de pêche obligatoirement tenu à bord.

Manteau : Barbes de la coquilles.

NFM : Normandie Fraîcheur Mer

Noix : Muscle de la coquille Saint Jacques

OPBN: Organisation des Producteurs de Basse-Normandie

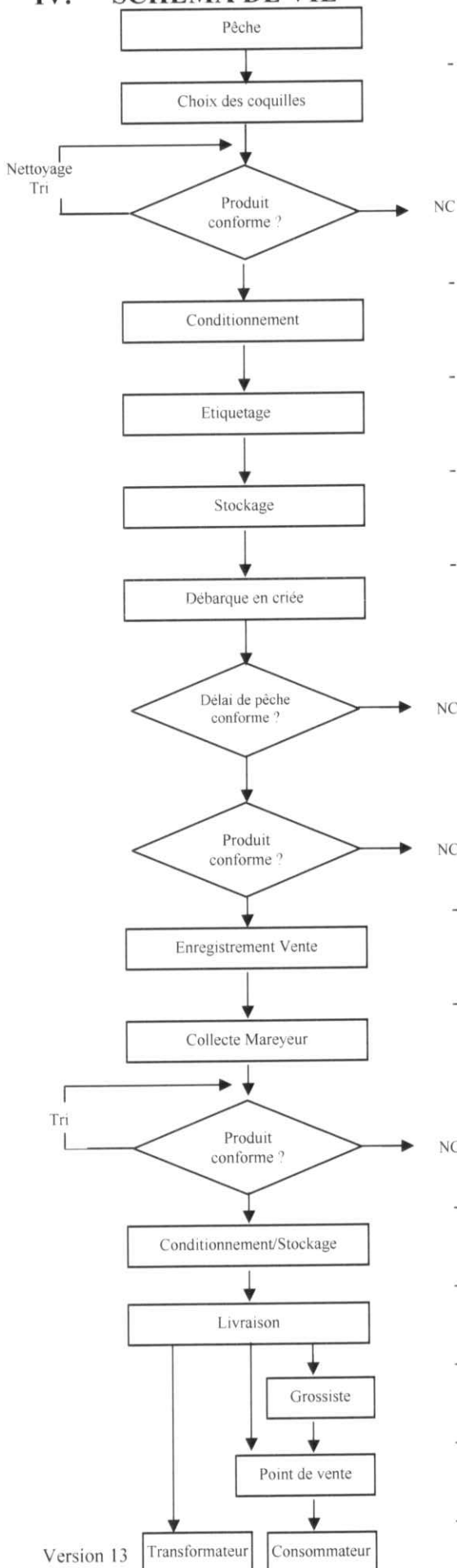
Pige : instrument de mesure permettant de vérifier rapidement qu'une coquille atteint la taille réglementaire requise

PPS: Permis de Pêche Spéciale

Points à maîtriser : stade auquel une action de maîtrise peut être exercée pour prévenir ou éliminer une perte de conformité

Produit standard : produit le plus communément trouvé sur le marché, qui ne va pas plus loin que le simple respect de la réglementation.

IV. SCHEMA DE VIE



CARACTERISTIQUES	POINTS A MAITRISER
I 1, I 2, E 1	PM 0, PM 1, PM 2
E 2, E 3, E 5	PM 4
E 4	PM 6
E 5	PM 7
	PM 6
I 2, E 1, E 4	PM 3, PM 5
	NC
	NC
E 2, E 5	PM 7
I 2, I 3, I 4, E 1, E 2, E 3, E 4	PM 0, PM 1, PM 4
	NC
E 5, E 6	PM 5, PM 7
I 4, E 1, E 5, E 7	PM 1, PM 8
I 5, E 5, E 7	PM 8
I 5, E 5, E 7	PM 8, PM 9

V. ACTIONS DE MAÎTRISE ET DE SURVEILLANCE

Pour chaque point de maîtrise (PM), les éléments suivants sont décrits :

- Les **objets de maîtrise** : facteur sur lequel on doit agir pour assurer la maîtrise désirée.
- La **valeur cible** : critère correspondant à l'objectif souhaité.
- Les **actions préventives** : actions utilisées pour prévenir l'apparition d'une non-conformité
- Les **actions de surveillance** : permettent de s'assurer que la valeur cible est bien respectée
- Les **méthodes appliquées** pour effectuer la surveillance.
- Les **actions de correction** = actions correctrices : action de traitement de la non-conformité.
- La **documentation associée** : documents preuve : documents utiles pour la compréhension du référentiel

Les points de maîtrise sont classés selon les intitulés généraux et les étapes décrits ci-dessous.

<i>n° P.M.</i>	<i>Intitulés généraux des Points de Maîtrise (PM)</i>
0	<i>Qualifications</i>
1	<i>Agréments sanitaires</i>
2	<i>Maîtrise des conditions d'accès à la ressource</i>
3	<i>Maîtrise du délai de pêche</i>
4	<i>Maîtrise des tris des coquilles</i>
5	<i>Maîtrise de la vivacité des coquilles</i>
6	<i>Maîtrise des conditionnements et des stockages</i>
7	<i>Maîtrise des étiquetages et de la traçabilité</i>
8	<i>Maîtrise des délais de commercialisation</i>
9	<i>Maîtrise de la présentation des produits sur l'étal</i>

<i>Etapas</i>	<i>n° P.M.</i>	<i>Intitulés détaillés des Points de Maîtrise</i>
<i>1- Pêche</i>	0	<i>Qualification des navires de pêche</i>
	1	<i>Agrément des navires de pêche</i>
	2	<i>Maîtrise des conditions d'accès à la ressource</i>
	4	<i>Maîtrise du tri des coquilles à bord des navires de pêche</i>
	6	<i>Maîtrise du conditionnement et du stockage à bord</i>
	7	<i>Maîtrise de l'étiquetage à bord des navires de pêche</i>
<i>2- Première commercialisation (Criées)</i>	3	<i>Maîtrise du délai de pêche</i>
	5	<i>Maîtrise de la vivacité des coquilles</i>
	7	<i>Maîtrise de la traçabilité en criée</i>
<i>3- Deuxième commercialisation (Ateliers de Mareyage)</i>	0	<i>Qualification des ateliers de mareyage</i>
	1	<i>Agrément des ateliers de mareyage</i>
	4	<i>Maîtrise du tri des coquilles dans les ateliers de mareyage</i>
	6	<i>Maîtrise du conditionnement et du stockage dans les ateliers de mareyage</i>
	7	<i>Maîtrise de l'étiquetage et de la traçabilité des produits</i>
	8	<i>Maîtrise du délai de commercialisation</i>
<i>4- Transport</i>	1	<i>Agrément des véhicules de transport</i>
	8	<i>Maîtrise du délai de commercialisation</i>
<i>5- Marché de gros</i>	8	<i>Maîtrise du délai de commercialisation</i>
<i>6- Marché de détail et présentation aux consommateurs</i>	8	<i>Maîtrise du délai de commercialisation</i>
	9	<i>Maîtrise de la présentation des produits sur l'étal</i>

VI.1. ETAPE 1 : PECHE

PM 0 : Qualification des navires de pêche

Description

Avant la production (pêche) de coquilles labélisables, le navire de pêche fait l'objet d'une procédure de qualification destinée à s'assurer de la capacité du navire et de l'équipage à répondre aux exigences du cahier des charges, ainsi qu'à recueillir l'engagement du patron pêcheur à respecter les conditions de commercialisation des coquilles labélisables.

Méthode de maîtrise

Le Service Qualité du groupement effectue une visite d'habilitation du navire de pêche en préalable à la qualification. L'ensemble des installations sont visitées et la capacité du navire et de l'équipage à répondre aux exigences du cahier des charges est évaluée. Lors de la qualification, les statuts, le règlement intérieur du groupement, le cahier des charges sous la forme d'un mode d'emploi pêcheur et le référentiel photographique sont diffusés au patron pêcheur.

Le navire de pêche est qualifié, si la visite d'habilitation est favorable et si le patron pêcheur adhère au groupement, reconnaît avoir pris connaissance des statuts et du règlement et s'engage à respecter le cahier des charges.



Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Qualification des navires de pêche	Etre capable de répondre aux exigences. Avoir adhéré au groupement et s'être engagé à respecter les statuts, le règlement du groupement et le cahier des charges	Visite d'habilitation. Diffusion des documents associés.	Vérification de l'application du cahier des charges	Contrôle interne	Mise à niveau.	Statuts et règlement intérieur du groupement. Mode d'emploi pêcheur. Référéntiel photographique. Rapports de visites. Liste adhérents.



PM 1 : Agrément des navires de pêche

Description

Les navires de pêche répondent aux conditions sanitaires réglementaires.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification des navires de pêche et à chaque nouvelle saison de pêche, le service qualité du groupement vérifie la détention du permis de navigation et éventuellement de l'agrément sanitaire pour les navires expéditeurs.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Conditions sanitaires	Détention du permis de navigation	Qualification	Vérification annuelle du Service Qualité	Contrôle documentaire	Mise en conformité	Listing du CRPM ou des Affaires Maritimes
Agrément CEE des navires expéditeurs	Détention de l'agrément sanitaire	Qualification. Vérification de la détention d'un numéro sanitaire	Vérification de la validité du numéro sanitaire.	Documentaire	Obtenir l'agrément	Récépissé de l'agrément DSV. N° d'agrément sanitaire. Fiche de contrôle.

Nota-Bene

Le permis de navigation est délivré par les Affaires Maritimes, à la suite d'une visite annuelle qui associe les Services Vétérinaires. La délivrance du permis de navigation dépend de la conformité du navire, en matière de sécurité maritime, et des installations, en matière d'hygiène et d'utilisation pour conserver, préparer ou transformer les produits de la pêche.

La détention d'un agrément sanitaire CEE n'est pas obligatoire pour les navires de pêche qui ne commercialisent pas directement leur production au consommateur. Cette production doit alors systématiquement passer par l'intermédiaire d'un établissement agréé. Les navires expéditeurs disposent d'un agrément sanitaire qui leur offre la possibilité de commercialiser leurs produits directement au consommateur. Cet agrément est attribué par les Services Vétérinaires selon des modalités analogues à celles mises en place à terre pour les établissements de manipulation des produits de la pêche.



PM 2 : Maîtrise des conditions d'accès à la ressource

Description

Les navires de pêche répondent aux conditions réglementaires d'accès à la ressource en coquille.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification des navires de pêche et à chaque nouvelle saison de pêche, le service qualité du groupement vérifie la détention du PPS (permis de pêche spéciale) coquille Saint Jacques, et de la licence pour les gisements classés.

Lors de la qualification ou en cours de saison, les navires de pêche sont prévenus de la fermeture des zones de pêche pour risques sanitaires. A ce titre, une veille sanitaire est exercée par le groupement et ses membres fondateurs.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Conditions d'accès à la ressource	Détention du PPS et éventuellement de la licence pour les gisements classés Zones de pêche exemptes de risques sanitaires	Qualification	Vérification annuelle du Service Qualité	Contrôle documentaire	Mise en conformité	Listing des détenteurs de PPS et de licences (CRPM)
		Qualification	Veille sanitaire	Veille informative et réglementaire	Déclassement des produits Fermeture de zone	Arrêté préfectoral de fermeture

PM 4 : Maîtrise du tri et du nettoyage des coquilles à bord des navires de pêche

Description

Les coquilles labélisables sont pêchées à maturité lorsque le corail est suffisamment développé et coloré.

Les coquilles sont nettoyées, triées et abondamment rincées à l'eau de mer par les pêcheurs pour assurer la propreté et l'intégrité des coquilles. Le tri permet ainsi de garantir l'aspect visuel de la coquille, d'optimiser sa conservation et d'assurer sa sécurité sanitaire. Une coquille intègre et propre a plus d'aptitude à conserver l'eau de mer inter valvaire ; elle reste vivante plus longtemps. Une coquille intègre constitue une bonne barrière aux éventuelles contaminations.

Méthode de maîtrise

Le comité exécutif coquille Saint Jacques du groupement décide de la date d'ouverture de la saison de coquilles labélisables. La date d'ouverture est définie de manière à ce que le développement du corail des coquilles Saint Jacques soit suffisant : 80 % minimum de coquilles coraillées et 1kg minimum de rendement en noix pour 6,5 kg de coquilles. Le groupement détermine cette date à l'aide des données de rendement en noix d'un des mareyeurs adhérent, qui pratique le décorticage ainsi qu'à l'aide du référentiel photographique qui détermine les caractéristiques minimales d'une coquille coraillée. La période définie se situe généralement autour de la mi-novembre mais peut varier selon les années en fonction des conditions de développement du corail.

Lors de la qualification, le cahier des charges et un mode d'emploi pêcheur sont diffusés aux navires de pêche. Il décrit les caractéristiques de qualité des coquilles labélisables. Lors de la pêche, le pêcheur sélectionne les produits qui correspondent à ces caractéristiques. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles produits lors de la mise en commercialisation de ces coquilles en criée. Le mareyeur assure un second tri systématique lors du conditionnement.



Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Taille de la coquille	Taille supérieure ou égale à 11 cm	Qualification des matelots.	Contrôle interne des produits en criée.	Echantillonnage visuel.	Déclassement des débarques en coquilles standard.	Cahier des charges.
Propreté de la coquille	Coquille propre, sans parasite ni sable excessif	Diffusion référentiel photographique.	Contrôle du mareyeur.	Utilisation d'une pige.	Réclamation mareyeurs.	Mode emploi pêcheurs
Intégrité de la coquille	Absence de coquille ébréchée ou déboîtée	Autocontrôle.		Utilisation du référentiel photographique.	Mise en œuvre de la procédure de sanctions	Référentiel photographique. Fiche de non conformité. Fiche de réclamation mareyeur. Fiche de contrôle.
Taille et qualité de la noix et du corail	80% des coquilles présentent un corail significatif et orangé. Rendement en noix et corail minimum de 1kg de noix pour 6,5 kg.	Ouverture différée de la saison. Sondages.	Contrôle interne des produits en criée. Contrôle du mareyeur.	Evaluation du rendement. Evaluation du % de coquilles coraillées.	Ouverture différée.	Référentiel photographique. Protocole d'évaluation du rendement en noix.



PM 6 : Maîtrise du conditionnement et du stockage à bord

Description

Pour garder leur vivacité, les coquilles sont disposées en bac et à plat, valve plate sur le dessus, ce qui lui permet de conserver son eau de mer inter valvaire. Elles sont maintenues dans des conditions optimales de conservation, à l'abri du soleil et des intempéries.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges et un mode d'emploi pêcheur sont diffusés aux navires de pêche. Ils précisent les conditions de conditionnement et de stockage. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles lors de la mise en criée. Le mareyeur assure un contrôle systématique du rangement des coquilles labélisables en bac.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Le rangement en bac	Coquilles disposées en bac et à plat, valve plate sur le dessus.	Qualification. Auto-contrôle à la débarque.	Contrôle des débarques en criée Contrôle des mareyeurs.	Echantillonnage visuel	Déclassement des débarques en coquilles standard. Réclamation mareyeur. Mise en œuvre de la procédure de sanctions	Mode d'emploi pêcheurs Fiche de non conformité. Fiche de réclamation mareyeur. Fiches de contrôle.
Stockage à bord	A l'abri des intempéries et du soleil	Qualification. Auto-contrôle. Stockage sous bâche ou en cale	Contrôle à la débarque	Contrôle visuel	Rappel des exigences	Rapport de visite

PM 7 : Maîtrise de l'étiquetage à bord des navires de pêche

Description

Les bacs de coquilles labélisables sont identifiés de manière spécifique.

Méthode de maîtrise

Des étiquettes, fournies par le groupement, sont apposées sur chaque bac de coquilles. Elles comportent le nom du bateau, la date et l'heure de pêche. Lors de la mise en commercialisation en criée, le pêcheur s'assure que les bacs sont bien identifiés et que le délai de pêche de 36h avant la vente en criée n'est pas dépassé. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles des étiquetages lors de la mise en criée.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Traçabilité des coquilles	Tous les bacs de coquilles correctement étiquetés	Qualification. Distribution des étiquettes. Formation du responsable. Autocontrôle.	Contrôle interne à la débarque. Contrôle du mareyeur.	Vérification visuelle des informations portées sur l'étiquette d'identification	Déclassement du lot. Rappel des exigences. Procédure de sanction.	Mode d'emploi pêcheurs. Fiche de non conformités Fiche de réclamation mareyeur. Fiche de contrôle.

VI.2. ETAPE 2 : CRIEE

PM 3 : Maîtrise du délai de pêche

Description

Le délai de pêche des coquilles labélisables est de 36 heures maximum avant l'heure de vente en criée.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges et un mode d'emploi pêcheur sont diffusés aux navires de pêche. Ils précisent les délais de pêche des coquilles. Lors de la mise en commercialisation de ces coquilles en criée, le pêcheur s'assure que les coquilles répondent à ces caractéristiques. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles des produits et des étiquetages lors de la mise en criée. Le mareyeur effectue un contrôle de chacun des bacs et conserve les étiquettes.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Délai de pêche	36 h de délai de pêche maximum	Qualification. Présence systématique d'étiquette sur les bacs. Autocontrôle à la débarque.	Contrôle interne. Contrôle du mareyeur.	Contrôle visuel et documentaire des dates et heure de pêche indiqués sur les étiquettes ou sur le log-book.	Déclassement des débarques en coquilles standard. Rappel des exigences. Réclamation mareyeur. Mise en œuvre de la procédure de sanctions	Mode d'emploi pêcheurs Fiche de non conformité Fiches de Contrôle. Fiche de réclamation mareyeur. Rapport de contrôle

PM 5 : Maîtrise de la vivacité des coquilles à la débarque

Description

Les coquilles sont vivaces (fermées ou qui claquent) lors de la commercialisation en criée.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges et un mode d'emploi pêcheur sont diffusés aux navires de pêche. Il précise les conditions de vivacité des coquilles. Lors de la mise en commercialisation de ces coquilles en criée, le pêcheur s'assure que les coquilles répondent à ces caractéristiques. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles des produits et des étiquetages lors de la mise en criée. Le mareyeur vérifie systématiquement la vivacité des coquilles lors du conditionnement.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Vivacité de la coquille	Coquille fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau	Restriction de pêche à 36h avant la vente en criée pour les coquilles labélisables Autocontrôle à la débarque. Stockage des coquilles à plat	Contrôle interne des débarques en criée Contrôle des délais de pêche indiqués sur les étiquettes. Contrôle du mareyeur.	Echantillonnage. Utilisation du protocole d'évaluation de la fraîcheur.	Déclassement. Réclamation mareyeur. Mise en œuvre de la procédure de sanctions	Mode d'emploi pêcheurs Protocole d'évaluation de la fraîcheur Fiche de conformité Fiches de contrôle. Fiche de réclamation mareyeur.

PM 7 : Maîtrise de la traçabilité en criée

Description

La criée assure la commercialisation des coquilles labélisables. Un enregistrement des ventes et des achats permet d'assurer la traçabilité des coquilles du pêcheur au mareyeur et d'enregistrer la quantité produite par navire, ainsi que les quantités achetées par les mareyeurs.

Méthode de maîtrise

La criée met en place un dispositif qui permette aux acheteurs de différencier les coquilles labélisables des coquilles standard, lors de la vente aux enchères informatisées. Un code produit spécifique «CoqL» est donné aux lots de coquilles labélisables.

Pour chaque lot, identifié par un numéro unique du jour de vente, le nom du navire d'origine et le nom de l'acheteur sont enregistrés. Des bordereaux de mise en vente et d'achat sont établis. Le service qualité de NFM assure une vérification du fonctionnement du système de vente, d'enregistrement et d'affectation des coquilles achetées.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Enregistrement spécifique des lots de coquilles labélisables.	Code produit spécifique «col» par rapport au produit standard «Coq»	Normalisation des conditions d'enregistrement sous les criées concernées	Vérification au cours de ventes	Contrôle visuel et documentaire	Rappel des exigences à la criée.	Note OPBN de normalisation des ventes sous criée. Rapport de visite.
Affectation des lots achetés et enregistrement des ventes	Affectation des lots de coquilles labélisables à l'acheteur correspondant	Identification des lots par un numéro spécifique à chaque vente	Vérification au cours de ventes	Contrôle visuel et documentaire	Mise en conformité. Rappel des exigences à la criée.	Bordereaux de vente des navires. Bordereaux d'achat des mareyeurs. Rapport de visite.

VI.3. ETAPE 3 : MAREYAGE

PM 0 : Qualification des ateliers de mareyage

Description :

Avant la production de coquilles labélisables, l'atelier de mareyage fait l'objet d'une procédure de qualification destinée à s'assurer de la capacité de l'atelier et du personnel à répondre aux exigences du cahier des charges, ainsi qu'à recueillir l'engagement du mareyeur à respecter les conditions de commercialisation des coquilles labélisables.

Méthode de maîtrise

Le Service Qualité du groupement effectue une visite d'habilitation de l'atelier de mareyage en préalable à la qualification. L'ensemble des installations sont visitées et la capacité de l'atelier navire et du personnel à répondre aux exigences du cahier des charges est évaluée. Lors de la qualification, les statuts, le règlement intérieur du groupement, le cahier des charges et le référentiel photographique sont diffusés au mareyeur.

L'atelier de mareyage est qualifié, si la visite d'habilitation est favorable et si le mareyeur adhère au groupement, reconnaît avoir pris connaissance des statuts et du règlement intérieur et s'engage à respecter le cahier des charges.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Qualification des mareyeurs	Avoir adhéré au groupement et s'être engagé à respecter les statuts, le règlement du groupement et le cahier des charges	Visite d'habilitation. Diffusion des documents associés.	Vérification de l'application du cahier des charges	Contrôle interne	Mise à niveau. Signer son adhésion et son engagement.	Statuts. Règlement intérieur. Cahier des charges. Réfèrentiel photographique. Rapports visites. Liste des adhérents.

PM 1 : Agrément des ateliers de mareyage

Description

Les ateliers de mareyage répondent aux conditions sanitaires réglementaires. Ils sont soumis à l'HACCP. Les dispositions sont prises au niveau humain, matériel et processus pour assurer la maîtrise sanitaire des opérations de conditionnement. Les ateliers sont soumis à la réalisation périodique d'analyses bactériologiques (salmonelles et coliformes fécaux) des coquillages.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification des ateliers de mareyage, le service qualité du groupement vérifie la validité de l'agrément sanitaire de l'atelier. Les ateliers sont régulièrement visités par le service qualité du groupement.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Agrément CEE de l'atelier	Détention de l'agrément sanitaire	Qualification. Vérification de la détention d'un numéro sanitaire	Vérification de la validité du numéro sanitaire. Autocontrôle du mareyeur. Analyses bactériologiques des produits	Documentaire	Obtenir l'agrément	Récépissé de l'agrément DSV. N° d'agrément sanitaire. Fiche de contrôle.

PM 4 : Maîtrise du tri des coquilles dans les ateliers de mareyage

Description

Lors du conditionnement des coquilles labélisables, le mareyeur exerce un tri complémentaire.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges est diffusé aux mareyeurs. Il décrit les caractéristiques de qualité et de vivacité des coquilles labélisables. Lors du conditionnement, le mareyeur s'assure que les produits correspondent à ces caractéristiques. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles produits.



Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Taille de la coquille	Taille supérieure ou égale à 11 cm	Qualification. Formation des ouvriers de marée.	Autocontrôle et Contrôle interne	Echantillonnage visuel	Déclassement des coquilles.	Cahier des charges. Référéntiel
Propreté de la coquille	Coquille propre, sans parasite ni sable excessif	Diffusion du référentiel		Utilisation d'une pique. Utilisation du référentiel photographique.	Rappel des exigences. Mise en œuvre de la procédure de sanction	Fiche de non-conformité Fiches de contrôle.
Intégrité de la coquille	Absence de coquille cassée, ébréchée ou déboîtée	photographique. Autocontrôle.				
Taille et qualité de la noix et du corail	80% des coquilles présentent un corail significatif et orangé. Rendement en noix et corail minimum de 1kg de noix pour 6,5 kg.	Ouverture différée de la saison. Sondages.	Contrôle interne des produits en criée. Contrôle du mareyeur.	Evaluation du rendement. Evaluation du % de coquilles coraillées.	Ouverture différée.	Référéntiel photographique. Protocole d'évaluation du rendement en noix.
Vivacité de la coquille	Coquille fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau	Qualification Auto-contrôle au conditionnement.	Contrôle des produits conditionnés.	Sondage.	Déclassement des coquilles. Mise en œuvre de la procédure de sanctions.	Fiche de non-conformité. Protocole d'évaluation de la fraîcheur. Fiches de contrôle.

PM 6 : Maîtrise du conditionnement et du stockage dans les ateliers de mareyage

Description

A destination des consommateurs, les coquilles sont conditionnées en bourriches rigides scellées. A destination exclusive des transformateurs, les coquilles sont conditionnées en bacs rigides (avec ou sans couvercle) et scellés au moyen d'un film plastique étirable recouvrant entièrement les bacs de coquilles de façon à ce qu'il soit impossible, sans déchirer ledit film, de prendre ou de rajouter quoique ce soit dedans. Quel que soit le poids et le type du conditionnement (bourriche ou bac), les coquilles sont disposées à plat, valve plate sur le dessus, ce qui leur permet de conserver l'eau de mer inter valve et de garder leur vivacité.

Les coquilles labélisables, en attente d'être expédiées sont stockées dans des conditions sanitaires réglementaires.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges est diffusé aux mareyeurs. Il précise les conditions de conditionnement et de stockage des coquilles labélisables. Le service qualité du groupement assure régulièrement des contrôles des produits conditionnés et du lieu de stockage.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Conditionnement	Les coquilles sont conditionnées en bourriches ou en bac, à plat, valves plates sur le dessus. Bourriches rigides et scellées ou bacs rigides fermés avec film ou couvercle.	Qualification. Formation du personnel. Choix du fournisseur. Autocontrôle.	Contrôle interne.	Vérification visuelle du conditionnement, des scellés et des films.	Rappel des exigences. Procédure de sanction. Déclassement si scellé ou film détériorés	Fiche de contrôle.
Stockage	Les coquilles doivent être stockées dans un endroit à température régulée < 15°C.	Enregistreur de température. Autocontrôle.	Contrôle interne.	Vérification des températures et contrôle documentaire.	Réguler température. Rappeler exigences. Procédure sanction.	la Fiche de contrôle. Bandes d'enregistrement de température.

PM 7 : Maîtrise de l'étiquetage traçabilité des produits

Description

Les coquilles labélisables commercialisées par les mareyeurs proviennent des lots identifiés par les navires de pêche et achetés en criée par le mareyeur.

Le mareyeur assure la traçabilité des coquilles jusqu'au client final (consommateur ou transformateur) par l'apposition de son étiquette sanitaire et d'une étiquette spécifique complémentaire.

Méthode de maîtrise

Au cours de la qualification initiale, les mareyeurs s'engagent à ne pas labéliser des coquilles issues d'une provenance autre que les coquilles identifiées labélisables vendues en criée. Le Service Qualité du groupement effectue des contrôles documentaires des bordereaux d'achat en criée du mareyeur et de ses factures clients.

Dans son atelier, lors du conditionnement des coquilles en bourriche ou en bac, le mareyeur assure un contrôle de toutes les étiquettes des bacs de coquilles labélisables achetés en criée et les conserve.

L'étiquette sanitaire du mareyeur et une étiquette coquilles labélisables (à numéro unique) sont apposées sur chaque bourriche ou bac de coquilles.

Les étiquettes coquilles labélisables sont fournies par le groupement. Une liste de diffusion relevant les séries d'étiquettes attribuées en fonction des mareyeurs est tenue à jour par le Service Qualité. Le mareyeur tient un registre achat vente. Le Service Qualité du groupement assure régulièrement des contrôles des étiquetages et des registres.



Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Origine des coquilles labélisables	Toutes les coquilles labélisables sont issues d'achat de coquilles identifiées labélisables mises en vente en criée	Qualification.	Surveillance des achats mareyeurs adhérents.	Contrôle documentaire	Déclassement des produits achetés en dehors des criées ou ne provenant pas de bacs identifiés Rappel des exigences. Procédure de sanction.	Bordereaux d'achat en criée. Factures clients. Fiche de contrôle.
Identification des conditionnements	Présence de l'étiquette sanitaire et de l'étiquette coquilles labélisables	Diffusion des étiquettes groupement	Vérification chez le mareyeur	Contrôle visuel	Remettre les étiquettes	Listes de diffusion des étiquettes
Traçabilité	Correspondance étiquettes pêcheurs/mareyeurs	Qualification Tenue d'un registre	Autocontrôle et contrôle interne	Contrôle documentaire	Ouvrir un registre	Registre vente Fiche de contrôle. achat

PM 8 : Maîtrise du délai de commercialisation

Description

Les coquilles sont conditionnées et expédiées le jour même de l'achat en criée.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges est diffusé aux mareyeurs. Il précise les conditions de délai d'expédition des coquilles labélisables. Au cours des contrôles, le service qualité du groupement met en rapprochement les dates d'achat en criée (bordereaux d'achat en criée), de conditionnement (indiqués sur les étiquettes sanitaires) et d'expédition (bordereaux d'expédition).

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Délai d'expédition	Toutes coquilles labélisables sont conditionnées et expédiées le jour même de l'achat La date de conditionnement de l'étiquette sanitaire est identique à la date d'achat en criée	Qualification. Autocontrôle. Utilisation du registre Achat Vente.	Contrôle interne.	Vérification documentaire	Rappeler exigences Procédure sanction	Bordereaux d'achat en criée Bordereaux d'expédition. Registre Achat Vente. Fiche de contrôle.

VI.4. ETAPE 4 : TRANSPORT

PM 1 : Agrément des véhicules de transport

Description

Les véhicules de transport sous température dirigé sont soumis à un agrément des Services Vétérinaires.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification des ateliers de mareyage, le service qualité du groupement vérifie la validité de l'agrément sanitaire des véhicules de transport de la société.

Lors du choix de prestataires de transport, le mareyeur vérifie la validité de l'agrément sanitaire de la société. Il met à la disposition du groupement, une copie de l'agrément sanitaire de la société de transport.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Agrément sanitaire des véhicules de transport	Détention de l'agrément sanitaire	Qualification. Choix du prestataire. Vérification de la détention d'un numéro sanitaire	Vérification de la validité du numéro sanitaire. Autocontrôle du mareyeur.	Documentaire	Obtenir l'agrément	Récépissé de l'agrément DSV. N° d'agrément sanitaire. Fiche de contrôle.

PM 8 : Maîtrise du délai de commercialisation

Description

Les coquilles sont livrées au client final dans le temps imparti pour permettre une commercialisation sur les étals le lendemain du jour d'achat en créée.

Méthode de maîtrise

Lors de la qualification, le cahier des charges est diffusé aux mareyeurs. Il précise les conditions de délai de commercialisation des coquilles labélisables. Lors de la définition des circuits de livraison ou du choix de ses prestataires, le mareyeur s'assure que les délais de transport permettent une commercialisation sur les étals le lendemain du jour d'achat en créée. Le service qualité du groupement effectue des contrôles documentaires des bordereaux de transport.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Délai de transport	Transport réalisé dans le temps imparti pour permettre une commercialisation sur les étals le lendemain du jour d'achat en créée.	Qualification. Choix du prestataire. Définition des horaires et délais.	Contrôle du mareyeur. Contrôle interne.	Vérification documentaire	Rappeler les exigences. Modification des horaires et délais.	Bordereaux de transport.

VI.5. ETAPE 5 : MARCHÉ DE GROS

PM 8 : Maîtrise du délai de commercialisation

Description

Les billots de coquilles labélisables parviennent aux détaillants le matin de leur arrivée (J+1) pour pouvoir être présentés aux consommateurs le jour même.

Méthode de maîtrise

Le groupement récupère l'engagement des grossistes à respecter la charte qualité qui précise le délai de commercialisation maximal.

Dans le cadre du contrôle externe, des contrôles sont effectués en points de vente. Ils portent sur le respect du délai de commercialisation des coquilles sous le label.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Délai de commercialisation	Aucun billot identifié «Label Rouge» au delà de J+1	Engagement charte qualité.	Visite de contrôle externe.	Contrôle visuel et documentaire.	Retirer l'étiquette du billot.	Charte qualité Liste des grossistes engagés.

VI.6. ETAPE 6 : POISSONNERIE / DETAILLANTS – PRESENTATION AU CONSOMMATEUR

PM 8 : Maîtrise du délai de commercialisation

Description

Les coquilles labélisables ne sont commercialisées sous le label que le lendemain du jour de conditionnement (J+1)

Méthode de maîtrise

Le groupement récupère l'engagement des poissonniers et distributeurs à respecter la charte qualité qui précise le délai de commercialisation maximal.

Dans le cadre du contrôle externe, des contrôles sont effectués en points de vente. Ils portent sur le respect du délai de commercialisation des coquilles sous le label.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Délai de commercialisation	Coquillages vivants. Aucun identifié "Label Rouge" au delà de J+1	Engagement charte qualité.	Contrôle externe.	Contrôle visuel et documentaire.	Retirer l'étiquette. Rappel des exigences.	Charte qualité. Liste points de vente engagés. Rapport de visite.

PM 9 : Maîtrise de la présentation des produits sur l'étal

Description

Commentaires explicatifs : les coquilles label n'étant pas identifiées individuellement, et pouvant être vendues à l'unité, elles doivent être identifiées par leur présence dans le billot étiqueté.

Méthode de maîtrise

Dans le cadre du contrôle externe, des contrôles sont effectués en point de vente. Ils portent sur le respect de la présentation des coquilles sur l'étal.

Méthode de contrôle

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action(s) préventive(s)	Action(s) de surveillance	Méthode(s)	Action(s) correctrice(s)	Document(s) associé(s)
Les coquilles identifiées	Toutes coquilles identifiées dans leur billot d'origine	Information détaillant	Contrôle externe	Visuel	Déclassement	Charte qualité Rapport de visite

VI. CONDITIONNEMENT

Conformément à la législation, les coquilles labélisables sont conditionnées dans des contenants rigides scellés jusqu'à l'étal.

Le type (billots ou bourriches bois ou plastique) et le volume des conditionnements (1 kg à 15 kg) est laissé au libre choix du mareyeur.

La nature et le volume des conditionnements sont susceptibles d'être modifiés, en fonction de la demande des clients.

De même, un conditionnement spécifique à la coquille labélisable pourra être défini.

Dans le cas exclusif d'une commercialisation à destination de transformateurs, les coquilles labélisables peuvent être conditionnées en bacs rigides (avec ou sans couvercle) scellés par un film plastique, dont la nature et le volume sont laissés au libre choix des mareyeurs. Il peut s'agir de bac de criées de 35kg.

VII. ETIQUETAGE ET COMMUNICATION

VIII.1. CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES

C1 : Coquille coraillée à + 80% et rendement en noix minimum de 1kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles.

C2 : Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.

C3 : Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.

C4 : Traçabilité du bateau à l'étal.

VIII.2. PROMOTION ET GESTION DE LA MARQUE

Les coquilles labélisables sont vendues sous le logo Label Rouge et la marque Normandie Fraîcheur Mer.

La marque Normandie Fraîcheur Mer et le logo sont utilisés pour la promotion générale du groupement. Les ateliers de mareyage peuvent les utiliser pour les opérations commerciales pour la coquille labélisée. L'élaboration des étiquettes, des documents publicitaires est soumise au contrôle du groupement.

L'utilisation du label par les ateliers de mareyage est liée au respect du référentiel.

Selon les cas d'observation de non-conformité(s) lors des contrôles, et après délibération du comité exécutif coquille Saint Jacques, les sanctions suivantes peuvent être prises :

- 1- Avertissement verbal
- 2- Avertissement écrit
- 3- Interdiction provisoire d'usage de la marque de 15 jours
- 4- Interdiction provisoire d'usage de la marque la durée de la saison en cours
- 5- Interdiction définitive.

Dans les trois derniers cas, les stocks d'étiquettes spécifiques de l'atelier de mareyage sont mis à disposition du groupement.

VIII.3. ETIQUETTE DE CERTIFICATION



Coquille Saint-Jacques
(Pecten maximus)

Caractéristiques certifiées :

- C1 : Coquille corallée à + 80% et rendement en noix minimum de 1kg de noix corallées pour 6,5kg de coquilles
- C2 : Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.
- C3 : Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.
- C4 : Traçabilité du bateau à l'état.

Homologation N° LA 11-02
Certifiée par : Qualité-France SA
Paris-la-Défense

Groupement Qualité



Normandie
FRAICHEUR Mer

BP 27 - 14520 Port en Bessin - www.nfm.fr

N°

Cette étiquette doit être enlevée au delà de J+1 (J étant le jour de conditionnement)
Voir date de conditionnement sur l'étiquette sanitaire du colis



Projet d'étiquette (taille réelle)


L'étiquette est apposée sur le flanc des conditionnements, ou sur le dessus, en complément de l'étiquette sanitaire réglementaire.

VIII.4. GESTION DES ETIQUETTES

Les étiquettes sont dotées d'une numérotation unique. Elles sont imprimées sous la responsabilité du groupement et sont diffusées aux mareyeurs par séries de numéros. Un registre permet au groupement de connaître le détenteur de chacune des séries d'étiquettes diffusées.

La consommation d'étiquettes est rapprochée des volumes entrants et sortants de chaque atelier de mareyage.

VIII. TRAÇABILITE

ETAPE	OPERATEURS	SUPPORT DE TRACABILITE	METHODE ET MOYEN
PECHE	Patron Pêcheur Matelots	Etiquettes Bacs de coquilles labélisables	Accrochage manuel de l'étiquette pêcheur sur le(s) bac(s) de coquilles identifiées.
CRIEE	Opérateur de vente		Enregistrement informatique différencié des coquilles identifiées par l'étiquette.  - Sur le tableau informatique - Sur les bordereaux de vente et d'achat en criée.
MAREYAGE	Mareyeur Employés de marée	Etiquettes numérotées Emballage de coquilles LABEL ROUGE	Tenue à jour d'un registre Achat-Vente de traçabilité
TRANSPORT	Transporteur		Etiquetage des billots de coquilles Label Rouge avec des étiquettes numérotées.
INDUSTRIEL MARCHE DE GROS	Transformateur Grossiste		Bon de transport Billots identifiés Bacs scellés et identifiés à destination exclusive de transformateurs
POISSONNERIE DETAILLANTS	Poissonnier Chef de rayon		Facture Billots identifiés Bacs scellés et identifiés à destination exclusive de transformateurs
ASSIETTE	Consommateur		Billots identifiés

Exemple d'étiquette d'identification d'un bac de coquilles labélisables :

Normandie FRAICHEUR Mer		
Nom du bateau : Le Vent d'Amont		
Date du trait	Heure du trait	Taille coquille
26 / 12	17 H 10	10

NB: 3 catégories de taille sont distinguées en criée :

- Taille 0 : coquilles de taille réglementaire (≥ 11 cm en Manche Est);
- Taille 10 : coquilles de plus de 13 cm, qualifiées vulgairement "grosses";
- Taille 20 : coquilles entre la taille réglementaire et 13 cm.

Exemple de tenu du registre Achat - Vente de coquilles chez le mareyeur :

Date achat en criée	Navire d'origine	Date de pêche	N° d'étiquette Billot Label Rouge	Poids / unité	Destinataires	Quantités / destinataire
27 / 12	Le Vent d'Amont	26/12	de : 1015	12 kg	Poissonnerie Dauphin Bleu	48 kg
			à : 1065	12 kg	GMS Auchinclore	360 kg
			de :
			à :	kg		

Exemple d'étiquette d'identification d'un billot de coquilles labélisables :

Coquille Saint-Jacques
(Pecten maximus)

Label Rouge

Caractéristiques certifiées:

C1: Coquille corallée à + 80% et rendement en noix minimum de 1kg de noix corallées pour 6,5kg de coquilles.

C2: Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.

C3: Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.

C4: Traçabilité de bateau à l'étal.

Homologation N° LA 11-02
Certifiée par: Qualité-France SA
Paris-la-Défense

Groupement Qualité

Normandie FRAICHEUR Mer

BP 27 - 14520 Port en Bessin - www.nfm.fr


N° 1015

Cette étiquette doit être enlevée au delà de J+1 (J étant le jour de conditionnement)
Voir date de conditionnement sur l'étiquette sanitaire du colis.

← Etiquette à numéro unique

Exemple d'étiquette sanitaire réglementaire :

F 14.515.45 CEE	« PECTEN MAXIMUS » COQUILLES SAINT-JACQUES Pêchées en Atlantique Nord-Est
DATE DE CONDITIONNEMENT.....	
CES COQUILLAGES DOIVENT ÊTRE VIVANTS AU MOMENT DE L'ACHAT	


IX. COMPTABILITE MATIERE

Etape Action	Pêcheur A Production	Criée		Mareyeur B	
		Lots n°	Quantités	Achat	Expédition
Exemple de débarque	X : quantité de coquilles labélisables (coql)	1	X1	X1	x1 → acheteur 1
		2	X2	Xn	x2 → acheteur 1
	
		n	Xn		xk → acheteur k
	Y : quantité de coquilles standard (coq)	1	Y1	Y1	y1 → acheteur 1
		2	Y2	Ym	y2 → acheteur 1
	
		m	Ym		yk → acheteur k
Documents d'enregistrement	Bordereau de vente du bateau		Bordereau d'achat du mareyeur		Registre achat vente Factures clients

Exemple de Bordereau de vente Pêcheur A

n° lot	espèce	Qtté	Prix	Acheteur
1	Coql	X1	?	Mareyeur B
2	Coql	X2	?	Mareyeur C
...
n	Coql	Xn	?	Mareyeur B
1	Coq	Y1	?	Mareyeur B
2	Coq	Y2	?	Mareyeur D
...
m	Coq	Ym	?	Mareyeur B

Exemple de Bordereau d'achat Mareyeur B

n° lot	espèce	Qtté	Prix	Bateau
1	Coql	X1	?	Pêcheur A
n	Coql	Xn	?	Pêcheur A
1	Coq	Y1	?	Pêcheur A
m	Coq	Ym	?	Pêcheur A
...

Les bordereaux de vente sont transmis au groupement qualité par les criées chaque jour de vente. Ils permettent de vérifier les proportions de coquilles labélisables débarquées par navire de pêche en fonction de la durée de la marée. Ils permettent également de connaître les quantités achetées par mareyeur.

Les bordereaux d'achats conservés par le mareyeur, le registre achat vente et les factures clients permettent de vérifier l'adéquation entre les quantités de coquilles labélisables achetées par le mareyeur et les quantités expédiées.

ANNEXE 1
Mode d'emploi pêcheur



Coquille Saint-Jacques



CAHIER DES CHARGES (résumé)

A chaque trait :

Mettre en bacs, bien à plat valve bombée dessous, les coquilles Label Rouge :

- de taille réglementaire évidemment supérieure ou égale à 11 cm
- propres : enlever crépidules, balanes...
- ni ébréchées, ni cassées, ni disjointes, ni déboîtées, ni fendues...
- abondamment rincées

Remplir l'étiquette :

- le nom du bateau
- l'heure du trait
- la taille codifiée ainsi :
(nouvelle codification OFIMER)

«10» : non triée
«11» : grosse 13 cm et plus
«12» : entre 11 et moins de 13 cm

Accrocher l'étiquette au bac

Mettre les bacs à l'abri du gel, du soleil et du vent



A la débarque (elle se fait sous criée)

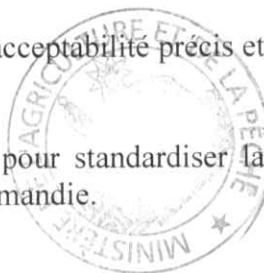
- Vérifier qu'il n'y a pas eu d'erreurs de tri
- Vérifier qu'il y a moins de 36 heures entre l'heure du trait et l'heure de la prochaine vente, sinon, retirer l'étiquette
- Veiller aussi au poids exact de chaque bac
- Gerber les bacs sans à-coups

**PROTOCOLE D'EVALUATION
DU RENDEMENT EN NOIX
DES COQUILLES SAINT JACQUES
LABELISABLES**

OBJET

Les coquilles Saint Jacques labélisables répondent à des critères d'acceptabilité précis et mesurables en matière de rendement en noix coraillées.

L'objet de ce protocole est de déterminer la façon de procéder pour standardiser la mesure du rendement en noix des coquilles Saint Jacques Label Rouge de Normandie.

**MATERIEL**

- Couteau
- Récipient
- Balance (précision au gramme)
- Egouttoir
- Papier absorbant

METHODE

- Choisir 20 coquilles entières de manière aléatoire.
- Peser les coquilles entières égouttées (mises sur la tranche pendant 5 minutes) = **p1**
- Décortiquer (attention à ne laisser aucune partie de la noix sur les valves)
- Garder les noix et leur corail : Oter la masse viscérale, les branchies, le manteau ou barbes ; garder la partie mâle (couleur crème) et femelle (couleur orangée) du corail
- Peser les noix coraillées égouttées (placées sur du papier absorbant pendant 5 minutes) = **p2**
- Faire le ratio $p1/p2 = R$

RESULTAT

- **Si R est inférieur ou égal à 6,5, le produit est conforme** : il faut au maximum 6,5 kg de coquilles Saint Jacques entières Label Rouge de Normandie pour faire 1 kg de noix coraillées.
- **Si R est supérieur à 6,5, le produit est non conforme** : il faut plus de 6,5 kg de coquilles entières pour obtenir 1 kg de noix coraillées.



**CHARTRE QUALITE
COQUILLE SAINT-JACQUES
LABEL ROUGE**



Ce document est à l'usage des professionnels des produits de la mer, clients des mareyeurs du groupement qualité Normandie Fraîcheur Mer, et soucieux d'identifier les Coquilles Saint-Jacques **Label Rouge**.

Les Coquilles Saint-Jacques **Label Rouge** respectent un cahier des charges strict qui nécessite l'engagement des professionnels, à tous les échelons de la filière, pour garantir aux consommateurs la **qualité supérieure des coquilles Label Rouge**. A ce titre,

M. Mme* NOM : Prénom :

Représentant la société :

Fonction au sein de la société :

Activité* : Grossiste Point de vente Restaurateur Transformateur

Adresse :

Tel : Fax :

s'engage à respecter les critères du cahier des charges coquille Saint Jacques Label Rouge qui le concerne. A savoir :

Grossistes et Points de vente

Traçabilité :

Les coquilles Label Rouge doivent rester dans leur billot d'origine jusqu'à ce qu'elles soient vendues au consommateur final.

Délai de vente :

Les coquilles sont commercialisables sous Label Rouge uniquement jusqu'à J+1 (J étant le jour de conditionnement indiqué sur l'étiquette sanitaire). Au-delà de cette date, l'étiquette Label Rouge du billot est enlevée

Restaurateurs et Transformateurs

Dénomination de vente :

L'origine Label Rouge des coquilles Saint-Jacques utilisées pour une préparation culinaire ou un plat peut être signifiée sur la carte du restaurant ou sur le conditionnement du plat. Dans ce cas et en dehors des cas d'exclusivité :

- Les procédures de travail permettent d'éviter les mélanges
- Une traçabilité et une comptabilité matière sont assurées
- Un étiquetage des emballages contenant les noix après décorticage des coquilles est assuré

Par contre, la recette ou la préparation culinaire ne peuvent d'aucune sorte être qualifiées de Label Rouge, sauf le cas échéant où le plat lui-même bénéficierait d'un Label Rouge.

* : rayez les mentions inutiles

Fait à
le
Signature et tampon de la société :

Document à retourner au groupement qualité :

Normandie Fraîcheur Mer

**10. avenue du Général de Gaulle
BP 27**

14520 PORT EN BESSIN

tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52